

WineLife

富隆美酒生活

2012 Winter Spring

NO.21

冬春合刊

AUSSINO
<http://www.aussino.net>

冬雪未融春已至

Spring with Winter Snow

Six Outstanding

澳洲“酷”酒英杰传

Australian Cool Climate Wines



混血贵族
NOBLE BLOOD

波尔多风格的意大利名酒 Monumental
Bordeaux Blends, from Italy!

ISSN 2221-3473



9 772221 347004



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL
REGOLAMENTO CE N. 1234/07

CAMPAIGN SUPPORTED BY REGULATION EC N.
1234/07

Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO

CLASSIC OR INNOVATION,
SANTA MARGHERITA REMAINS DELIGHTFULLY APPROACHABLE.
无论经典还是创新，她都如此平易近人。

新派·玛格丽梅乐：个性鲜明的维内多梅乐口感。
Innovation Merlot:
A distinctive Veneto merlot palate.



经典·玛格丽52起泡葡萄酒：52个葡萄产区风味的集中表现。
Classic Prosecco "52":
A selection from the 52 finest parcels of vineyard.



冠军葡萄酒与冠军球队的完美联姻
意大利AC米兰足球俱乐部指定用酒



玛格丽



富隆
Aussino
World Wines
您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS



在富隆邂逅经典，领悟传奇

那一年，和风细雨不寻常；
那一年，春华秋实不一般；
那一年，酿酒师是否迎娶了新嫁娘……
自然的史诗，葡萄的故事，智慧的哲思，异国的芬芳。
富隆带你邂逅经典，领悟传奇。

200多个遍布全国的零售终端；1000多款国际精品葡萄酒；零售与堂饮相结合的全方位葡萄酒文化体验 www.aussino.net
富隆酒窖 富隆酒屋 富隆酒坊 富隆酒膳 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390 广州总部 020-3898 3188

When Will Market Recover? 春天在哪里？

2011年这个看似葡萄酒市场喷发、本应生意红火的年份，却让从业者们从满心欢喜走到忧心忡忡，从热火朝天的夏天到冷风萧瑟的冬季——多么坎坷的一年！

年初时，大家纷纷投入资金进驻葡萄酒行业。毕竟股市低迷、房地产限购，门槛较低的葡萄酒行业成为了首选投资项目之一。其次，波尔多名酒的6月预售，众多来自中国的需求把备受赞誉的2010年份期酒价格推向了历史新高。但是市场的转折点却迅速出现——欧债危机随之爆发，全球经济在下半年惨跌不止，葡萄酒行业也不能幸免。由于传统葡萄酒出口市场的萎缩，葡萄酒的生产商们都把眼光汇聚在看似火热的中国市场。进口商们背负着巨大的压力，在激烈的市场竞争中寻求着出路。

在这个残酷的冬天里，我们处变不惊地继续保持着前进的步伐。15年来，富隆走过了90年代进口酒的泡沫经济，2008年的金融危机，我们不因兴旺发达的市场而冒进，也不就凋零萎缩的现状而却步，我们还是坚守目标，勇敢向前。因为，春天始终会到来！

2011 is a suffering vintage. The wine market in China experienced the transition from a heart-warming summer to a bone-chilling winter, making people in this trade happy at the beginning and horrified in the end.

A lot of Chinese investors ventured into wine industry at the beginning of the year. It was one of their top alternative options, in the face of the depression of stock market and the restriction policy of property purchasing in China. With the huge demand from Chinese mainland, the price of 2010 en primeur of Bordeaux was pushed to a historical peak. But the turning point appeared soon - the crisis of Europe debts broke out in later half of this year, depressing the global economic growth, whose shadow even wine industry could not shake off. All wine producers put their eyes on China as they were losing the demand from traditional export countries. That caused a huge pressure to the Chinese wine importers as they still have to fight a way through the highly competitive market.

But Aussino, as a leading wine importer in China with 15 years in this market, is keeping our stable development as usual through the cruel winter. We had experienced the bubble of imported wine in the 90's, and we had survived the financial crisis in 2008. We never rash advance in a blooming market nor do we draw back in a depressing chill. We will hold on to our philosophy and maintain our direction, because we believe the market will recover in the end!

蔡颖姬/Grace Cai
2012年02月



富隆
Aussino
World Wines 酒业

品酒王神韵， 何须亿万身家？



JEAN-PIERRE MOUEIX

柏图斯家族精选系列 传承波尔多酒王风范

柏图斯高踞法国波尔多八大名庄之首，
被誉为波尔多的“酒王之王”。
它的拥有者JPM家族为中国市场量身打造
“JPM柏图斯家族”系列精品酒，
让中国饮家可以股实的价格一尝世界顶尖酿酒家族的
精心杰作。

富隆酒业独家呈献



www.ausssino.net

富隆美酒生活 目录

Contents



封面·故事 COVER STORY

混血贵族 NOBLE BLOOD

培育良马，秘诀全在选取血统纯正的种马，这与酿酒或许不无相同之处。育马有方的马里欧侯爵，用波尔多品种混酿出的西施佳雅获得了巨大的成功。在它的带动下，托斯卡纳地区出现了“超级托斯卡纳”（Super Tuscan）运动，而意大利其他产区亦开始在传统方法之外探索酿制新派意大利美酒，这股潮流为20世纪下半叶意大利葡萄酒的“文艺复兴”注入了极大的动力。

广告索引 | AD INDEX

P002 玛格丽 Santa Margherita	P083 广州富力丽思卡尔顿 The Ritz Carlton, Guangzhou
P007 威特驰 Weltachs	P145 圣卡罗 Santa Carolina
P009 法莱丽 Faverley	P153 威拿 Wirra Wirra
P075 泰来斯 Taylor's	P155 赛拉图 Ceretto
P059 欧洲王子 Fürst von Mettemich	

特别报道 FEATURE STORY

- 014 苏珊娜带你走进波尔多
Suzanne's Guide to Bordeaux
- 030 智利产区三剑客：国王、王后与大使
Three Chilean Winemaking Valleys:
King, Queen and Ambassador

名人专访 INTERVIEW

- 036 美度区“明星”风范：专访美度区明星庄总监
Frédérique de Lamothe女士
An Interview with Ms. Frédérique de Lamothe,
Director of Alliance des Crus Bourgeois du Médoc
- 040 酒香深处是我家：访宝云庄酿酒师爱玛·宝云
Home Is Where We Make Our Wine:
An Interview with Winemaker Emma Bowen

封面故事 COVER STORY

- 044 混血贵族：波尔多风格的意大利名酒
Noble Blood: Monumental Bordeaux Blends, from Italy!

美酒地图 WINE MAP

- 050 南洋岛国的纯净甘露：新西兰葡萄酒
Pure Nectar from Pacific Islands: New Zealand Wines
- 056 新西兰：白沙威浓新起点
New Zealand: A New Beginning for Sauvignon Blanc



威特驰华丽转身，正式易名：
维特思



来自冰酒诞生的故乡
德国的冰醇诱惑

www.weltachs.de



083

072



Contents 目录 美酒生活

趣话酒经 WINE TALK

060 女王陛下驾到! All Hail Her Majesty!

会员专区 AUSSINO CLUB

062 冬雪未融春已至 Spring with Winter Snow
070 葡萄酒真心话大冒险 Truth or Dare

美酒推介 FINE WINE SELECTION

072 澳洲“酷”酒英杰传
The Cool Guys:
Six Outstanding Australian Cool Climate Wines



060

佳节将至 FESTIVAL AHEAD

078 复活节的甜与酒之歌 A Song of Sweet and Wine in Easter

饮食情报 RESTAURANT INFO

082 异国他乡的家乡味 Homemade Flavour in Foreign Land

魅力酒膳 FOOD & WINE

086 续写经典 Rewrite the Classic

醉心出发 NEW DRINKER

092 那村，那田，那地——法国酒标上的那些词
AOCs, Crus and Villages—What French Labels Tell Us



078



DOMAINE
FAIVELEY

À Nuits-Saint-Georges depuis 1825
始于1825 · 圣佐治 · 布根地 · 法国



Depuis 7 générations au service de vins d'exception
法莱丽世家·传承七代人的酿酒世家



098



116

Contents 目录

富隆美酒生活

品味生活 WINE LIFE

- 098 酒庄系列雪茄 Château Series Cigar
101 黑色黄金 Black Gold

酒友随笔 WINE LOVE'S WRITING

- 104 美酒虽好，不宜“干杯”
Do Not Ganbei with Wine
106 山上城堡的谜团 A Mythical Castle on Hill
108 葡萄酒里的民主 Democracy in Wine
109 布根地热?! A Burgundy Fever?!
110 德国产区探查行 A Tour to German Wine Country
112 叶公好龙? 龙好叶公? Embracing the Dragon



106

活动回放 EVENTS

- 114 1996~2011延绵十五载的回味·超越
Before, and Beyond
120 2011年十二国美酒艺术巡演
Twelve Wine and Art Parades
122 富隆杯高尔夫球赛
2011 Aussino Cup Golf Championship
123 首届广东省直机关网球赛启动
Aussino Sponsors Tennis Match
by Guangdong Provincial Government
124 品牌活动 Brand Events
126 企业合作活动 Corporation Events

最新信息 NEWS

- 128 行业新闻 Industry News
129 产品获奖 Product Awards
130 富隆动态 Aussino News
132 慈善基金 Charity Foundation
133 新张巡礼 Opening Ceremony
136 活动预告 Events Preview

在这里，读懂波尔多



Ecole du Vin de Bordeaux Course 波尔多葡萄酒学院专业课程·富隆葡萄酒文化中心荣誉推出

- 国内同业中首家波尔多学院授权机构
- 权威波尔多授权讲师授课
- 系统性讲解，体验式教学，360°了解美酒原产地
- 考核通过获得双证书：波尔多葡萄酒学院培训证书+富隆文化中心证书

时间：长期有效，额满25人即开班
地点：广州、上海、北京
详询：020-3898 3188-601 黄小姐 irenewong@aussino.net
更多精品课程和品酒会，请留意我们的网站 www.aussino.net

富隆
Aussino
World Wine
富隆葡萄酒文化中心

BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

富隆美酒生活 WineLife

2011~2012 Winter/Spring No.21

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/Supervisor

富隆国际酒业(香港)有限公司

Aussino World Wines (H.K.) Limited

地址Address:

新界荃湾海盛路9号有线电视大楼27楼9号室

Flat/Rm 09, 27/F, Cable TV Tower, No.9 Hoi Shing Road, Tsuen Wan, Nt

联系电话Tel: 00852-2498 2390/2498 2391

总策划/Organizer

富隆葡萄酒文化中心

Aussino Wine Education & Publication Centre

编辑部/Editorial Div.

主编 Chief Editor

蔡颖姬 Grace Cai

副主编 Vice Chief Editor

沈 蔚 Wolf Shen

编辑 Editor

梁楚瑶 Elle Liang

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai

沈 蔚 Wolf Shen

梁楚瑶 Elle Liang

马 钊 Joe Ma

李文静 Betty Lee

特约供稿 Special Contributor

波尔多 苏珊娜·玛斯塔希 Suzanne Mustacich

新加坡 庄布忠 Ch' ng Poh Tiong

香 港 刘伟民 Ronny Lau

广 州 陈耀明 Yaoming Chen

台 湾 陈匡民 Kuangmin Chen

上 海 林志鹏 JP Lin

上 海 林殿理 Denis Lin

深 圳 方 军 Jun Fang

英文校对 English Proofreader

Oliver Murphy

设计部/Designer

高级美术设计 Senior Graphic Designer

王建智 Kenny Wang

美术设计 Graphic Designer

陈彬杨 Bevan Chan

碧 琼 Speaking Situ

栏目摄影 Content Photo

Steven Chow

游基路

查询电话/Enquiries

广州 Guangzhou

黄泽芳 Irene Wong

020-3898 3188

北京 Beijing

杨 仿 Grace Yang

010-6461 2072

上海 Shanghai

李兴杨 Leo Lee

021-6091 3179

成都 Chengdu

赵 伟 Wei Zhao

028-8776 9699

编辑部地址/Editorial Div. Add.

地址Address:

中国广东广州市天河区临江大道5号保利中心第15层

15th Floor, Poly Centre, No.5, Linjiang Dadao, Tianhe District, Guangzhou P.R. China

邮编 Postal Code: 510623

联系电话 Tel: 020-3898 3188 传真Fax: 020-3887 9578

投稿邮箱 Email: Gracecai@aussino.net

www.aussino.net

富隆
Aussino 酒库
Wine House



— 名庄荟萃 · 诚信实惠 —

您身边的葡萄酒专家
The Leading Fine Wine Specialists

地址: 香港新界荃湾海盛路9号有线电视大楼27楼9号室

电话: 00852-24982390; 24982391; 传真: 00852-24989871 邮箱: fannyma@aussino.net

WWW.AUSSINO.NET

Suzanne's Guide to Bordeaux

苏珊娜带你走进波尔多

文/Text 苏珊娜 译/Translate Wolf 图/Photo 圣达美隆旅游局



苏珊娜·玛斯塔希是一位美国作家、记者，现居波尔多。她毕业于耶鲁大学和南加州大学，并于1999年结束了她在好莱坞的电视制片人与电影编剧的成功生涯，随同她的法国丈夫——一位波尔多酒庄庄主——定居法国。她拥有著名的波尔多葡萄酒学院颁发的葡萄酒品尝专业学位(DUAD)。作为法新社的特约记者，她的葡萄酒报道经常出现在世界各国的新闻媒体上，她还定期为《葡萄酒观察家》、《国际葡萄酒贸易》等杂志撰稿。你可以在Twitter上跟随她@InsiderWineNews，或是访问她的网站www.suzannemustacich.com。

Suzanne Mustacich is an American writer and journalist living in Bordeaux. Educated at Yale University and the University of Southern California, she left a successful career in Hollywood as a television producer and screenwriter to pursue a life in wine after meeting her French husband, a Bordeaux Château owner, in 1999. She holds a DUAD degree in professional wine tasting from the University of Bordeaux's acclaimed school of oenology. As a correspondent for Agence France Presse (AFP) international, her work appears in newspapers around the world. She contributes regularly to magazines such as Wine Spectator and Wine Business International. You can follow her on Twitter at InsiderWineNews or contact her via her website www.suzannemustacich.com

直击波尔多 Witness Bordeaux

波尔多2011年收成报告

今年紊乱的天气让波尔多葡萄经历了相当艰难的生长期，参差不齐的收成品质给酿酒师分拣葡萄带来了相当的挑战。

顾问酿酒师Stephane Toutoundji评价说：“从年初开始这就是一个坎坷而复杂的年份，需要阳光时却找不到太阳的影子，雨水不足，然后又太多雨水……不过，我们尽力补救，借助各个酒庄的应对策略，2011年份还是为人们带来了不少惊喜。我们已经可以预见这将是一批颜色深浓、非常清新而且果香非常浓郁的葡萄酒。”

波尔多很少遇到如此极端的年份。

“这是气候走极端的一年，” Jean-Christophe Mau说，他是格拉芙的布朗庄园和美度的普雅克庄园的主人。“我们遇到过干旱、大雨和热浪——但这一年我们遇到的是极度的干旱、豪雨和高温。”

2011年，本该是冬天的时候迎来了春天，应该是春天的时候已开始了夏天，而本该是夏天的日子却已经到了秋天。二月里出现了罕见的温暖气候，让葡萄提前两周进入了生长期；到了四月，波尔多的炎夏就已经露头，而且极少下雨，带来一场持续了6个月的干旱。这对于不允许对葡萄园进行灌溉的地区来说影响极大。整个五月份，正常的降雨本来应该达到83.6毫米，结果只下了7.6毫米。接着六月份又出现了滚滚热浪。



Christophe Mau在2011年份采收现场

七月的凉爽天气和降雨终于避免了灾难性后果的出现，葡萄终于能够放慢成熟脚步，同时也获得了渴求已久的水分。随后的八月，白天晴朗而夜晚凉爽，帮助葡萄中的有色物质和香味逐渐成形，但是期间的暴雨天仍然令成熟过程坎坷不断。

足以毁掉整片葡萄园的冰雹今年也两度露面。第一次是在四月的苏玳地区，好几块葡萄园因之蒙受了损失，第二次则是在9月1日，高尔夫球大小的冰雹席卷了安德穆斯，同时大雨挟裹着冰雹也袭击了圣达史提芬，有的葡萄园损失了整年的收成，有的则只是轻微受损，并且都迅速将受伤葡萄摘下以避免腐烂蔓延。幸好酒农们都做好了提早采收的准备。因此酿酒师面临的挑战是从收成中筛除那些不够成熟和干瘪的果实。

“今年葡萄收成的卖相不大好——果串里混杂着青色、粉色的葡萄，也有些干瘪的——这就是2011年份的特色，” Mau说。“在布朗庄园我们对收成非常小心，筛选工作很关键，今年更是意义重大。我们雇佣了六个工人进行第二次逐串筛选，然后一粒一粒细选葡萄……工作量相当繁重。”

不用说，不同的土壤和葡萄品种对于今年干旱等气候的反应是不一样的。“这个年份真正地体现出了风土，筛选果实非常关键，”圣达美隆地区一级庄白马庄的技术总监Pierre-Olivier Clouet说。他对于今年的收成并无抱怨。白马庄的葡萄园今年收获了颗粒小而浓郁的果实，酸度和清新度都非常理想。当然，产量降下来了，这在别处也是一样。



2011年份真正地体现出了风土，筛选果实非常关键

“最终的收成结果是，为了保持酒的品质而减少了产量。我们的白葡萄比2010年减产了36%，红葡萄减产了30%，相对于上年来说可以说是大幅减产了。” Mau说道。“在我们的砾石土壤上，嘉本纳沙威浓的品质比梅乐更好。”

消费者会发现2011年份波尔多红葡萄酒拥有浓郁的色泽、清新的酸度和较低的酒精度——正是经典波尔多红葡萄酒的特色。

干白葡萄酒方面，凉爽的夏夜带来良好的酸度和清爽愉悦的芳香。白沙威依的香气十分浓郁，沙美龙拥有很好的结构。尽管现在还非常年轻，它们已经表现出复杂而且平衡良好的酒体。

至于甜白葡萄酒，今年的白沙威浓果汁中蕴含着浓郁的芳香，酸度中等，沙美龙的果汁则清纯而干净，带有复杂的成熟果香与香料气息，据卡迪拉克-波登萨克-里奥南葡萄酿酒学中心主任Julien Belle介绍，这些正是酿造上等美酒所需的几大因素。

“2011年的葡萄收成经历了极佳的气候条件，” Aline Baly总结说。他是法籍美国人，巴萨克地区1855年一级名庄古岱庄园的主人。“清晨有晨雾，而下午总是阳光明媚。小规模降雨加速了贵腐霉菌的形成。与平常年份相比，今年的贵腐霉菌出现得非常均匀且迅速。结果是整个葡萄园中一共形成了四条通道，一条用于清理果实，三条用于采摘浓郁程度最佳的果串。这些通道连续不断，而没有像以往典型年份中那样时断时续。非常出色的年份。”



波尔多酒庄收获2011年份的葡萄

圣达美隆迎接新评级

除了天气以外,唯一能牵动波尔多酿酒师的心的,就是新评级体系。

圣达美隆的新评级体系将从2012年份起生效。96家庄园已经提交了评级申请,期望多年以来的辛劳与投资能够得到相应的回报。未来几个月里,这些庄园将接受一系列的指标考核,包括葡萄酒试品、葡萄园管理考察、酒庄实地考察、庄园声望评估等等。

最关键的品酒环节将由12名评委组成的评审团主持,所有想获得圣达美隆列级名庄称号的酒庄都必须提交10个年份以供评判,而想要入选列级名庄第一级的酒庄还必须多提交5个年份,即需要提交15个年份供评委考核。

只有评分达到14/20或以上的酒庄,方能获得“圣达美隆列级名庄”称号;得分达到16/20或以上的酒庄,即入选“圣达美隆列级名庄第一级”。评审团还可以视情况在评级内部再细分等级,例如目前“列级名庄第一级”分为A组和B组。

评级结果将在2012年葡萄采收之前公布,最早有望于2012年6月宣布,而2012年份将是这次评级生效的第一个年份。

目前圣达美隆地区已有72家酒庄能够在酒标上标出“Cru Classé”(列级名庄)字样,它们代表了圣达美隆AOC产区16%面积的葡萄园(880公顷)。



波尔多明星庄联盟公布2009年新阵容

波尔多明星庄联盟宣布,今年共计有246家庄园通过了品质测试,获得在2009年份酒标上打出“cru bourgeois”(明星庄)字样的资格。今年共有304家酒庄提交申请,所代表的葡萄酒产量达3200万瓶,比去年递交申请的2500万瓶有了大幅增长。通过测试的酒庄包括19家圣达使提芬庄园、5家菩依乐庄园、9家玛歌庄园、16家摩里斯庄园、13家里莎庄园、85家上美度庄园和99家美度庄园。

2009年份酒是应用现行的明星庄制度的第二个年份。现行制度下只有一个等级——“明星庄”,但联盟目前正在考虑是否需要增加一个遴选更为严格的等级以表彰那些品质更出众的酒。

对于消费者而言,“明星庄”酒标是一种品质的保证,意味着这瓶酒通过了专业盲品测评,该酒庄也达到了较高的生产标准。因此,在探索那些价格不太昂贵的波尔多左岸精品葡萄酒时,明星庄葡萄酒会是风险较小的探索对象。



柏菲露丝是最出色的明星庄之一

波尔多葡萄酒出口继续增长

所有“中国话题”从来都是波尔多的好新闻，也不知中国人会不会把领事馆搬到波尔多葡萄酒交易大厅来（这是一座有几世纪历史的建筑），方便大家办理签证。

同时，随着全球经济危机的渐渐过去，一度出口锐减9300万瓶的波尔多葡萄酒，销量也开始回暖。从2010年中到2011年中，波尔多葡萄酒的出口总量增长了23%，出口总值增长了34%，其中很大一部分来自中国和香港。

实际上，中国大陆已经取代了德国成为波尔多葡萄酒销量最大的市场，历史上德国一直凭借消费大量的廉价波尔多葡萄酒而占据这一位置，而过去一年里中国消费者购买了4100万瓶葡萄酒，价值达2亿3100万欧元。香港的波尔多葡萄酒消费总值排名世界第一，达3亿2600万欧元，数量上则排名第7——1200万瓶。

从2010年7月到2011年6月，波尔多葡萄酒的出口总量为2亿6100万瓶，价值17.5亿欧元。

不过，波尔多葡萄酒的出口量相对于在法国国内市场的销量而言还只能算是小头。从2010年5月到2011年6月，仅法国国内超市就售出了1亿960万瓶波尔多葡萄酒，价值9亿300万欧元。



过去一年里中国消费者购买了4100万瓶波尔多葡萄酒

从波尔多到中国 From Bordeaux to China

波尔多葡萄酒学校瞄准中国

波尔多近来发生的最有趣的变化，是各个葡萄酒学校里不断涌现的中国面孔。

法国历史最悠久的葡萄酒学校位于苏玳区列级名庄第一级的白塔庄园内（Chateau La Tour Blanche）。这所刚刚度过了百年校庆的学校开设有高中、大学和成人再教育课程，近日它还宣布与北京的一所学校签订了合作协议，向中国学员提供关于葡萄酒与美食有关的课程，并计划第一年招收50名中国学员，第二年扩充到100名。

白塔庄园葡萄酒学校的做法在其他学校中间早已不是什么新鲜事。一所开设有多多个分校的INSEEC商科学校在报告中称其酒类经营课程10%的学生来自中国。

侍酒师学校Cafa Formations已经成功地在北京开设了一门葡萄酒课程，还举行了一场在15座城市巡回的教学课，向葡萄酒行业从业者提供内容丰富的培训。这些课程都十分成功，目前这所学校在波尔多的学生一半以上是中国人。由于他们的中国课程缺乏老师授课，该学校已经聘请了一些最出色的学生，目前正在对他们进行教师训练以便委派他们回中国授课。

波尔多管理学院（BEM）也把课程延伸到了中国。2010年时它就与香港大学合作，在香港大学专业进修学院设立了葡萄酒与烈酒MBA课程。“香港是葡萄酒进入中国前的集散地，有很多酒商汇集在此地，他们都对葡萄酒教育课程深感兴趣，”这项课程的学术总监Hervé Remaud介绍说。“这里存在着巨大的需求，在中国每天都有越来越多的人对葡萄酒产生兴趣，越来越多的人开始在这个行业里工作。”



Formations 侍酒师学校的师生



波尔多的葡萄酒学校不乏中国面孔

解读波尔多
Bordeaux Demystified

格拉芙评级

格拉芙区从波尔多市向东南延伸，名字源自当地多砾石的土壤，而这片土地出产美酒的历史已有好几个世纪，历史悠久，区内不乏波尔多最古老的葡萄酒庄园，如黑教皇城堡、红颜容、修道院红颜容等名庄，它们距离波尔多市中心仅数分钟路程。

格拉芙评级是波尔多地区最易于理解的评级体系之一，只有一个等级而且50多年来没有变过。共有16家酒庄获得“格拉芙列级名庄” Cru Classé de Graves的称号。自从1987年“碧沙-里奥南法定产区”（AOC Pessac-Leognan）创建以来，所有列级酒庄都属于这一法定产区。其中有一家酒庄——大名鼎鼎的红颜容庄园——也是1855年评级中的列级名庄。在格拉芙独特的土壤影响之下，本区的红葡萄酒大多以嘉本纳沙威浓为主，加入小比例的嘉本纳弗朗和梅乐。白葡萄酒则是白沙威浓和沙美龙的混酿。

1959年格拉芙评级

- 红颜容庄园（红）
- 波斯歌庄园（红、白）
- 嘉波尼尔庄园（红、白）
- 骑士庄园（红、白）
- 古茵庄园（白）
- 金露桐庄园（红、白）
- 菲尔扎庄园（红）
- 红百仪庄园（红）
- 修道院红颜容庄园（红）
- 拉图红颜容庄园（红）
- 拉图玛天雅庄园（红、白）
- 拉威尔红颜容庄园（白）
- （从2009年份起更名为修道院红颜容白）
- 玛拉蒂庄园（红、白）
- 橄榄庄园（红、白）
- 黑教皇城堡庄园（红）
- 史密拉菲庄园（红）



从2012年1月起，这个葡萄酒与烈酒MBA课程会进一步加强波尔多校区同香港校区之间的联系，学员将可以通过互联网远程共享课堂教学。

互联网远程教学还使得BEM有机会将课程推广到中国大陆。Remaud说：“我希望能够借助这种形式来吸引更多大陆学生，然后我们也许会和上海或者其他城市的学校进行合作。”

不论是远程教学、与中国学校合作还是在中国设立分校，波尔多的葡萄酒学校显然已经决心尽力满足这里的需求。

“要是你不来填补这片空白，总有人会来把它填满的，” Remaud说。



WITNESS BORDEAUX

Bordeaux 2011 Harvest Report

Chaotic weather made for a difficult growing season this year in Bordeaux, challenging winemakers to sort a crop that was wildly heterogenous.

"A complex and complicated vintage since the beginning, sun not when it was necessary, not enough water, then too much water... Nevertheless, here and there, influenced by the strategic choices made by the chateau owners, the 2011 holds some beautiful surprises. We already see deeply colored wine with a lot of freshness and fruit," said consulting oenologist Stephane Toutoundji.

Rarely has Bordeaux seen such extremes.

"It was a year of excessive climatology," said Jean-Christophe Mau, owner of Chateau Brown in the Graves and Chateau Preuillac in the Medoc. "We had drought, rain and heat – but to the extremes."

Spring arrived in winter, summer arrived in spring and autumn arrived in summer. The unusually warm weather arrived in February, encouraging the vines to begin growing two- weeks in advance. By April, Bordeaux had hot sunny days – and no rain. A 6-month drought set in, which is critical in a wine region that does not allow irrigation. In May, only 7.6mm of rain fell when the normal precipitation is 83.6 mm! Then in June a brief heatwave struck.

Disaster was averted when July brought cool weather and rain, which slowed down the ripening process and gave the vines a bit of water to ease their stress. Then August arrived with sunny days and cool nights, with aided the development of anthocyanes and aromas. Stormy weather, however, complicated the ripening process.

Hail, which can destory a vineyard in seconds, struck twice. First in April in Sauternes a few vineyards suffered damage, and then on September 1st, hail the size of golf balls hit vineyards in Entre Deux Mers and heavy water mixed with hail pummelled parts of St. Estephe. Some vineyards lost entire crops, others escaped with only slightly damaged fruit that was picked quickly to avoid rot. Luckily, the harvest had been planned to early.



At this point, the challenge for the winemakers was to sort out the unripe or shrivelled berries from the ripe berries.

"Visually, it was not a pretty crop – there were green and pink berries in the grape clusters, there were dried up grapes – that was characteristic of the vintage," said Mau. "At Château Brown we handle the grapes with great care; the sorting operation is important and took on full meaning this year: 6 people were employed for the second sorting of the bunches, then the grapes, one by one... Painstaking work."

Of course, different soil types and different grape varieties reacted to the drought and weather patterns differently.

"In this vintage, terroir will really show and sorting will be key," said Pierre-Olivier Clouet, technical director at first growth Chateau Cheval Blanc in Saint Emilion. Clouet was not displeased with the crop. Cheval Blanc's soil had produced small, concentrated grapes with good acidity and freshness. Yields, of course, are down, as they are elsewhere.

"The end result is that in order to achieve quality, yields are down. In terms of yields, we have 36% less than in 2010 for the whites and 30% less than in 2010 for the reds, hence much lower levels than last year's harvest," said Mau. "The quality of the cabernets is better than that of the merlots, on our gravel soils."



What consumers will find refreshing with the 2011 red wine is the intense colour due to thick grape skins, fresh acidity and the lower alcohol levels. This makes for a classic red Bordeaux wine.

For the dry white wines, the cool summer maintained the acidity and fresh aromas that makes these wines so pleasant to drink. The sauvignons are very aromatic and the semillons have great structure. Although still young, they appear complex and pleasantly balanced.

In the Graves region, the grand cru classé Domaine de Chevalier produces both red and white wines, and this year they fought the same battle as every other winegrower - how to pick grapes at perfect maturity with fresh aromas after such a chaotic growing season? The Bernards, owners of the estate since 1983, noted that this vintage, more than ever, would reflect the winegrower's care and ability to react to capricious weather. After the hot, dry spring had left their vines 15 days in advance in the growing cycle, cooler weather and rain fell in the later part of July and then in August. "It was extremely beneficial. It re-launched the ripening of the grapes." They were able to begin picking the Sauvignon Blanc on August 23rd and the Semillon on September 2nd. By September 7th, the harvest was finished.

"It's during years characterized by excessiveness that the great terroir of Domaine de Chevalier shows all its qualities by producing, in spite of everything, grapes that offer brilliance, purity and freshness."

For sweet white wines, the juice from the sauvignon blanc has powerful aromas, the acidity is moderate and the juice from the semillon is clean and frank, very complex with notes of ripe grapes, spices -- all of the ingredients for a fine wine, according to Julien Belle, Director of the Oenology Center of Cadillac-Podensac-Leognan.

"The 2011 harvest took place under exceptional climatic conditions," reported Aline Baly, the French-American owner of Chateau Coutet, an 1855 classified First Growth in Barsac. "We observed morning mists, followed by sunny afternoons. We experienced some small percipitations that allowed the acceleration of the Botrytis Cinerea (noble rot). Compared to typical years, the noble rot developed very uniformly and extremely rapidly. The results was a total of 4 passages through the totality of the vineyard - one to clean and three to pick berries of beautiful concentration levels. These passages occurred continuously without the usual interruptions that is typical of our region's harvest. A truly exceptional tempo."

Saint Emilion Prepares for New Classification

The only thing that makes a Bordeaux winemaker more nervous than the weather is a new classification.

Saint Emilion is en route for a new classification that will go into effect with the 2012 vintage. 96 chateaux have submitted their estates for assessment, hoping that years of hard work and investment will pay off.

Over the next several months, the chateaux will be judged on a variety of criteria that include tastings, vineyard management, inspection of the site, an estimate of the estate’s renown, etc. ...

For the crucial wine tasting, conducted by a jury of 12, any estate aspiring to Grand Cru Classé status will be judged on 10 vintages. Wines hoping to join the top tier, Premieur Grand Cru Classé, will be judged on 15 vintages.

A chateau will need a rating of 14/20 to achieve Grand Cru Classé and 16/20 to be a Premier Grand Cru Classé.



圣达美隆的新评级体系将从2012年份起生效

The commission can decide to create a hierarchy within the classification if they so wish. For instance, today the Premier Grand Cru Classé category is divided into A and B.

Results will be announced prior to the 2012 harvest, perhaps as early as June 2012, and will be valid for the 2012 vintage.

There are currently 72 estates in Saint Emilion that can put ‘cru classé’ on their labels. This amounts to 880 hectares of vineyards or 16% of the Saint Emilion AOC (5,500 hectares).



Crus Bourgeois Alliance Announces 2009 List

The Alliance of the Crus Bourgeois announced that 246 Medoc chateaux have passed the quality test to put ‘cru bourgeois’ on the label of their 2009 vintage. 304 chateaux applied, which is the equivalent to 32 million bottles, an increase from 25 million last year. The final list includes 19 wines from St Estephe, 5 in Pauillac, 9 from Margaux, 16 from Moulis, 13 from Listrac, 85 from Haut Medoc and 99 from Medoc.

Under the new system, which began with the 2008 vintage, there is only one ranking – ‘cru bourgeois.’ However, now that it’s up and running, the Alliance is giving some thought to added a more select ranking to reward wines of exceptional quality.

For consumers, the ‘cru bourgeois’ label acts as reassurance that the wine has passed a professional, blind tasting and the estate meets high standards of production. This category of wine offers a low-risk way to explore new fine wines that don’t cost a fortune.



Bordeaux Exports Continues to Grow

China never stops making news in Bordeaux, and one wonders when a Chinese consulate will open on the quays de Chartrons (where Bordeaux's historical export business began centuries ago) to ease the visa process.

In the meantime, trade has begun to rebound following the global economic crisis when Bordeaux's wine sales dropped by more than 93 million bottles in 2008-2009. From mid-2010 to mid-2011, Bordeaux's sales increased 23% in volume and 34% in value. A significant part of that recovery is due to the growth of the Chinese and Hong Kong markets.

In fact, Mainland China is now the export market, having passed Germany, which historically dominates this position by drinking copious amounts of inexpensive Bordeaux. China bought the equivalent of 41 million bottles worth € 231 million. In terms of value, Hong Kong ranks number one at € 326 million – but seventh in volume at 12 million bottles.

To put these figures in perspective, from July 2010 to June 2011, Bordeaux exported 261 million bottles of wine worth € 1.75 billion.

And export markets remain small compared to the domestic market. French supermarkets absorbed 196 million bottles, worth € 903 million, between May 2010 and June 2011.



From Bordeaux to China

Bordeaux Wine Schools Eye Big on China

One of the more interesting developments in Bordeaux is the increasing number of Chinese students flocking to the region's wine schools.

One of France's oldest, if not the oldest, wine schools is located at Chateau La Tour Blanche, a classified First Growth in Sauternes. The school, which offers a high school program, college degree and adult continuing education, just celebrated its 100-year anniversary. Shortly thereafter, the school announced that it had signed an agreement with a school in Beijing to provide a wine and gastronomy program for Chinese students. They will accept 50 students the first year, and 100 the second year.

In fact, La Tour Blanche is following the trend already set by other schools. INSEEC, a French business school with several campuses including one in Bordeaux, reports that 10% of its students in its wine business program are Chinese.

At Cafa Formations, a sommelier school, they have a successful program in Beijing as well as a city-hopping program that reaches 15 cities in China, offering intensive training for wine professionals. The success has been so great that 50% of their students in Bordeaux are Chinese. For their training program in China, they have a shortage of teachers, so they've taken some of the top students and are currently training them as teachers for their program in China.

The Bordeaux School of Management (BEM) has also extended its curriculum to China. In 2010, it launched a Wine and Spirits MBA program with Hong Kong University at HKU SPACE.

"Hong Kong is the hub for wine before going to China and that means a lot of wine traders are located in Hong Kong



and they are interested in a wine education program," said Hervé Remaud, academic director of the program. "There is a demand because day after day, month after month, more people are interested in wine in China, and more people and more people are working in the wine trade."

Starting in January 2012, the Wine and Spirits MBA will strengthen the relationship between its Bordeaux and Hong Kong campuses. The students will share distance learning sessions via the Internet.

Distance learning via the Internet also gives BEM a way to expand into the Mainland.

"This is how I would expect to attract more Mainland China students, before thinking of a new partnership with a University in Shanghai or somewhere else in China," said Remaud.

Whether it's through distance learning, creating partnerships with Chinese schools, or opening campuses in China, Bordeaux's wine schools are determined to meet the demand.

"If you don't occupy the space, someone else will," said Remaud.

UNDERSTANDING BORDEAUX

The Graves Classifications

The Graves region of Bordeaux begins in the city and extends southeast, and derives its name from the stony soil that has produced fine wines for centuries. This area is rich in history, including some of Bordeaux’ s oldest estates like Pape Clement, Haut Brion and Mission Haut Brion, which are located just minutes from the city centre.

The Graves classification is one of the easiest to understand. There are 16 chateaux classified as Cru Classé de Graves.



There is only one ranking and it has not changed in over 50 years. Either an estate is classified or it is not. All of the classified estates are AOC Pessac-Leognan since the creation of that appellation in 1987. One estate – Chateau Haut Brion – is also part of the 1855 classification.

Due to the soil type, the red wines tend to be cabernet sauvignon dominated with smaller portions of Cabernet Franc and Merlot. The whites are usually a blend of Sauvignon Blanc and Semillon. [\[1\]](#)

OFFICIAL CLASSIFICATION OF THE GRAVES

Château Haut-Brion (red)
(also an 1855 classified 1st Growth)
Château Bouscaut (red and white)
Château Carbonnieux (red and white)
Domaine de Chevalier (red and white)
Château Couhins (white)
Château Couhins-Lurton (white)
Château de Fieuzal (red)
Château Haut-Bailly (red)
Château La Mission Haut-Brion (red)
Château La Tour-Haut-Brion (red)
Château La Tour-Martillac (red and white)
Château Laville Haut-Brion (white)
(renamed La Mission Haut-Brion Blanc as of the 2009 vintage)
Château Malartic-Lagravière (red and white)
Château Olivier (red and white)
Château Pape-Clément (red)
Château Smith-Haut-Lafitte (red)

Three Chilean Winemaking Valleys: King, Queen and Ambassador 智利产区三剑客：国王、王后与大使

编译/Translate 五福 资料提供/Resources Provided by MontGras

来自智利的葡萄美酒，尽管有着几个世纪的悠久历史，却直到二十世纪的最后一个十年才逐渐为世人所熟知。

今天，智利不仅是南半球历史最古老的葡萄酒出产国，也是世界最领先的产酒国之一，其佳酿以鲜明的特点、丰富的多样性和杰出的品质在各大葡萄酒赛事上屡获殊荣。

令智利成为世界著名酿酒天堂的种种因素中，地理环境是最重要因素之一。这个狭长的国度南北跨度越4300公里，东西宽度平均仅177公里，北有阿他加马沙漠，南有巴塔哥尼亚冰原，东倚雄浑壮丽的安第斯山脉，西临一望无垠的南太平洋，自然环境十分清

洁而健康。

与世隔绝的智利，是世界上唯一一个拥有种植在原生砧木上的根瘤蚜虫瘟疫爆发前的葡萄树种的国家。

气候也是帮助智利葡萄酒获得成功的关键因素。来自太平洋的暖湿气流、从东边安第斯山和南面冰原吹来的凉风让这里的每日温差达到14至32° C，早晚非常凉爽，白天漫长而炎热。

这种稳定可靠的气候模式，结合智利特有的干燥空气，使得这里特别适宜种植高品质的葡萄，用这种果实酿成的美酒普遍具有深沉的色泽、浓郁的香气和丰富的口味，受到世界各国饮家的青睐。

酿酒山谷

智利境内从安第斯山到海岸山系和太平洋之间，有无数的横向山谷，但葡萄酒产区主要集中在南纬32度至38度之间，包括美宝谷、兰佩谷、马利谷等一系列产区。这里聚集了智利92%的葡萄酒产量。

这些产区中，将智利风土、法国酿酒传统成功转化为精品美酒生产的最经典产区有三处：以结构宏大、酒体饱满的红葡萄酒闻名的美宝谷和哥查加

谷，以及以美味、清新的白葡萄酒闻名的新兴产区雷达谷。

哥查加谷：国王

哥查加谷位于智利的中央区，距首都圣地亚哥280公里，这里的果园、葡萄园和田园风光享誉智利全国，也是最优质的农业区之一。

哥查加谷被东面的安第斯山和西面的海岸山系环抱，四季分明，享有典型的地中海气候。全世界除了这里只有四个地方拥有类似的气候条件：地中海沿岸地区、美国加州海岸、南非好望角以及澳大利亚的东南部海岸。

较低的湿度、海洋气候的影响和安第斯山吹来的山风为葡萄的生长创造了理想条件，尤其是在夏季（每年11月到4月），日最高温差可以达到22° C。在这种环境下，葡萄可以缓慢成熟，度过漫长的生长和成熟期，形成大量具有芳香和果味的长分子链物质。秋季、冬季和春季也极少出现霜冻。

这些极佳的气候与地理条件造就出上等品质的葡萄酒，特别是红葡萄酒。本区主要种植品种是加文拿、嘉本纳沙威浓、穗乐仙、梅乐和玛碧。



“哥查加”在本地土著语中意为遍布小池塘的山谷。西班牙17世纪开始在此地区殖民后，西班牙国王将这里的土地封赏给最忠于他的大臣们，后者在哥查加谷开辟了大片的庄园。1810年，智利开始掀起脱离西班牙的独立浪潮，哥查加谷不再是西班牙王室和贵族的领地，很多智利本土大家族取得了这里的土地进行农业生产，修建了漂亮的庄园建筑，其中很多至今仍保存完好。

从那时起，哥查加谷就一直是纯粹的农业产区，借助理想的气候、先进的技术和人们勤奋而富于创新的劳动，这里的葡萄酒产业发展得风生水起，时至今日已经诞生出不少世界知名的精品葡萄酒。嘉斯山酒厂即是其中的典范之一。嘉斯山出产的珍藏加文拿，充分展现出智利最富盛名的特色葡萄品种——加文拿——的独特魅力，被《纽约时报》誉为加文拿葡萄酒中的经典之作，性价比之高在同类产品中近乎罕见。另一个经典之作是嘉斯山旗下的歌颂珍藏红葡萄酒，它将嘉本纳沙威浓、玛碧、穗乐仙和加文拿的混酿发挥到了极限，口感近乎完美。

而论起本地地区的顶级美酒，则不能不提到智利第一片高山葡萄园——云顶庄园（Ninquén）。这里出产的嘉本纳沙威浓、穗乐仙和加文拿葡萄酒是哥查加谷品质最优秀的代表，兼以产量极为有限，酒庄的云顶系列和安图系列是智利国内和国际葡萄酒赛事上的常胜将军。

目前，哥查加谷是智利最优秀的精品葡萄酒产区，每年哥查加谷所产佳酿都获得很多荣誉，这个产区也于2005年被国际知名葡萄酒杂志《葡萄酒爱好者》评为“年度最佳产区”。

王后：雷达谷

这片圣地亚哥以西仅90公里处的小小山谷，原本是天然牧场和种植小麦、大麦的农田，背靠海岸山系而面向太平洋，如今已成为智利葡萄酒行业的新热点所在。2002年5月，雷达谷方才获得属于自己的正式产区与原产地命名，但已经成为有志于酿造世界顶级白葡萄酒的智利酒庄的志在必得之地。

雷达谷的海洋气候带来适度的冬季降水和温暖而干燥的夏季。整个生长期不受霜冻困扰，天气温和，最高气温为24° C，夏季时日温差可达12~13° C。海洋吹来的夜雾到了上午就逐渐消散，白天阳光明媚，葡萄的日照充足，相对湿度常年保持在60%。亨伯特湾流和太平洋影响着雷达谷坡地上的葡萄树，同时谷地里以花岗岩为主的土壤构成也使得这里成为极具特色的白沙威浓和雪当利产区。

2006年成立于雷达谷的海韵园酒庄就是一个很好的例子，这家以酿造世界一流白葡萄酒为唯一目标的酒庄，特别擅长白沙威浓葡萄酒。

海韵园距太平洋仅12公里，650公顷的园区全部位于海拔180米的坡地上，起伏的山坡富含花岗岩和美宝河从安第斯山上带来的冲积土壤。在长日照时间、较高海拔和海洋性气候的影响下，庄园的葡萄成熟十分缓慢，因而酿出的酒拥有非常平衡的酸度、甜度、浓稠度和矿物气息，结构显示出相当的深度。这些白葡萄酒清新而浓郁，整体风格华贵清丽，优雅动人，充分反映出海洋性风土的特质。

大使：美宝谷

美宝谷是智利最古老的酿酒区，在许多人心目中这里代表了智利葡萄酒的终极形象。这片土地以最常见的波尔多葡萄品种——嘉本纳沙威浓——而闻名。美宝谷距离首都圣地亚哥很近，17世纪时，从城里来的庄园主带着法国酿酒技术顺美宝河而下，在河谷里辟园酿酒，建立了许多酒庄。最优质量的酒庄多集中在位于安第斯山脚下的上美宝谷（Maipo Alto）地区。

美宝谷的特点是：土壤为深厚的冲积土层，排水性能良好，气候为温和的地中海气候。冬季降水不多，夏季干燥，平均气温25° C，安第斯山脉吹来的凉风使得葡萄成熟缓慢，果汁的风味也更加复杂而细腻。这些独特的风土让这里的葡萄酒具有鲜明的个性。

伊翠园是上美宝谷历史最悠久的酒庄之一，由智利酒业的先驱人物亚力山度·利亚斯建立于1865年。庄园的另一位主人是Miguel Ortíz (1884-1954)，他于1915年从西班牙里奥哈来到智利，在智利创立了注重预防虫害的葡萄种植和酿酒方式，以取得健康、天然而纯净的葡萄酒。经历了145年的发展之后，伊翠园成为美宝谷嘉本纳沙威浓的代表性产品，口感圆滑而浓郁，风格奔放，是一款酒体饱满而平衡的经典美酒。

美宝谷的另一个具有代表性的庄园，就是广大酒友耳熟能详的活灵魂，由智利酿酒家族Concha y Toro和拉菲酒庄所有者罗富齐家族合资建立的著名酒庄。活灵魂红葡萄酒的品质之高，今天已经成为智利葡萄酒和美宝谷产区的品质标志，

智利，这片东南西北充满着对比和多样性的土地，她美丽多姿的风景、悠久的农业传统和酿酒遗产，都可以通过那一杯杯令人愉悦的智利美酒带给你无尽的感官享受。



Chile:

A Country with a History that Tastes of Wine

Chilean wines have been hailed for being of excellent quality at exceptional value, allowing Chile to be considered a diverse winemaking paradise.

Wine production in Chile, despite being centuries old, has made noise from the last decade of the XXth century, when local companies established commercial ties with winemakers and vineyards from France and other European countries.

Today, Chile is the oldest wine producer in the Southern Hemisphere and one of the world’s leading wine producing nations recognized internationally for the unmistakable stamp, diversity and quality of its wines, demonstrated by the many awards that the country’s wineries have received.

Among the most important factors that have led Chile to stand out and to be considered as a winemaking paradise, is its unique geography. It is a long and narrow country, with an approximate length of 4,300 km and an average width of 177 km. This narrow strip of land has impressive natural borders such as the Atacama Desert to the North, the Patagonia ice fields to the South, the majestic Andes Mountain Range to the East and the vast Pacific Ocean to the West, making it

a very clean and healthy agricultural nation, that has the world’s only pre-phyloxera clones grown on their own rootstocks.

Another factor in the quality of Chilean wine is the climate. The influence of the Pacific Ocean, the breeze from the Andes Mountains and the south create a thermal variation that makes temperatures fluctuate from 14° to 32° C, with very cool mornings and nights, and long hot days. This consistent and reliable weather pattern, together with Chile’s characteristically dry air, makes it possible to produce grapes of the superior quality, that are rich in colour, aroma and taste, all characteristics reflected in the wines exported and enjoyed by millions worldwide.

Three Chilean Winemaking Valleys: The King, The Queen and The Ambassador. There are many transversal valleys that cross the country from the Andes Mountains to Coastal Mountain Range and the Ocean, but wine production in Chile is concentrated mainly between the 32nd and 38th parallels, which includes the Maipo, Rapel and Maule regions with 92% of the nation’s total wine production.

Among Chile’s terroirs with the greatest relevance in terms of production, French viticulture tradition and quality wines are Maipo and Colchagua for big, round reds wines, and the newest, Leyda for intense, fresh whites.

The King: Colchagua Valley

The Colchagua Valley, located in the Central Zone of Chile - 280 km southwest of Santiago -, is one of the most important agricultural areas in Chile, renowned for its fruit crops, vineyards, its traditions and tourist attractions.

The Valley is naturally protected by the Coastal Range to the west and the Andes to the east and has a Mediterranean climate characterized by four clearly defined seasons. This climate is rare, existing at only four other points around the world: the Mediterranean coast; the California coast; the Cape of Good Hope; and the southeast coast of Australia.

Low humidity, the maritime influence and the breeze from the Andes Mountains alternatively generate an ideal condition for grape growing, especially in the summer months (November - April), where thermal variation fluctuates up to 22° C. This allows the grape to mature slowly, with a long growing and ripening season, achieving a long molecular chain responsible for the aroma and taste of the fruit. In autumn, winter and spring, frosts are rarely registered.

The sum of these climatic and geographic conditions generates an ideal and unique environment for the production of fine wine, especially reds. The main varieties planted are Carmenère, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot and Malbec.

Colchagua, in the local indigenous language, means “valley of small ponds”. With the Spanish colonization in the 17th century, large estates were created with lands that the King of Spain gave to his most distinguished and loyal officers.

After Chile started its process of independence from Spain in 1810, the country’s most traditional families acquired land in this valley because of its ideal climate and soil for agriculture and livestock. They built beautiful mansions, many of which are still preserved until today.

Since then, this valley has always had a purely agricultural vocation. The ideal climate, the use of advanced technology, and the tireless work and creativity of man has enabled the development of an impressive wine industry renowned today for producing world-class wines.

Among the most important companies in the region, with a broad and renowned range of wines and touristic activities is Viña MontGras. With hand-picked grapes from especially selected areas, its wines are then aged in oak barrels to give them greater complexity, structure and style. Special mention goes to highlight the MontGras Reserva Carmenère, Chile’s distinctive variety that has captivated the most discerning palates around the world, and which was recognized by The New York Times as the country’s best example of this variety, commending it for its unsurpassable value. Another unforgettable wine from this Estate to be enjoyed is the MontGras Quatro, a perfect blend of Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah and Carmenère.

If we look at the Ultra Premium category, it’s impossible not to name Ninquén, Chile’s first Mountain Vineyard. With stunning Syrah, Cabernet Sauvignon and Carmenère wines that highlight the best of the valley, they are a delight to the selected few who get their hands on the limited productions of the Ninquén and Antu by Ninquén award winning wines.



Currently, Colchagua is Chile’s leading premium wine producer, having received the most awards for its wines as well as “Wine Region of the Year” in 2005, by the Wine Enthusiast magazine, consecrating it as one of the best wine regions in the world.

The Queen: Leyda Valley

Originally an area of natural pasture lands and crops such as wheat and barley, this small valley, located only 90 km. west of Santiago, past the Coastal Mountain Range towards the Pacific Ocean, is the “new” cool spot recognized as the last great innovation of Chilean viticulture. Having received its appellation and denomination of origin in May 2002, it is the new bet for serious producers of premium white wines.

The coastal climate of Leyda allows for moderate rainfall in the winter and warm dry summers. The frost free growing season is mild, with maximum temperatures of 24° C and a daily temperature oscillation of 12 - 13° C during summer. Ocean mist clears up in the morning allowing for sunny days with high luminosity and a relative humidity of 60%. The strong influence of the cold Humboldt Current and the

Pacific Ocean on the vineyards planted in the hills of Leyda, as well as the regions predominant granitic soils provide unique features to the classic Sauvignon Blanc and Chardonnay, producing white wines full of character.

A good example of the exciting new undertakings that have been going on recently is Viña Amaral, founded in 2006 with the sole purpose of producing world-class whites, specializing in Sauvignon Blanc.

Amaral, only 12 km from the Pacific Ocean, expands over 650 hectares at 180 m above sea level. It is conformed of rolling hills and is in the middle of a geological zone in which granitic soils dominate. These soils mixed together well with the alluvial deposits coming from the Maipo River and Andes Mountains which generated a very particular terrain. Microclimates form by the different sun exposures, altitudes and the influence of the sea. As a consequence, the ripening period occurs at a very slow pace and is reflected in the wines which are perfectly balanced with their sugar level, acidity, concentration, minerality and show tremendous depth.

Amaral offers refreshing, fresh and intense whites, with singular characteristics given by its marine terroir. They are sublime and irresistible, noted for their finesse, elegance and character.

The Ambassador: Maipo Valley

Maipo is Chile’s most tradition winemaking region and for many, an unquestionable symbol of the best wines from this country. It is the presentation card of Chilean wines and has obtained important national and international accolades with the most consumed Bordeaux variety in the world: Cabernet Sauvignon.

This area is characterized by very deep alluvial soils with good drainage and a temperate, frost-free Mediterranean climate. With limited rainfall during the winter, dry summers with temperatures averaging 25° C and the cooling wind from the Andes, the fruit is slow to mature and has tannins with more structure, concentration and finesse. These characteristics make the “High” Maipo a unique terroir that gives the wine its unmistakable and unique personality.

Dotted with many wineries, one of the oldest in the region is Intriga, originally founded in 1865 as “Linderos” by Alejandro Reyes,

who was one of the pioneers of Chilean viticulture, planting only the most noble of European varieties. Another owner was Miguel Ortíz (1884-1954), Spanish vine grower who arrived from La Rioja in 1915, and established the concept of preventive viticulture and winemaking in order to obtain healthy, natural wines of great purity.

Today, 145 years after its establishment, with new and innovative vineyard management techniques, state-of-the art winery and its talented winemaker, the focus is on producing a Cabernet Sauvignon that reflects Maipo’s terroir and its people. Intriga is a round, concentrated, daring, well-balanced, and full-bodied ultra premium wine that protects the secrecy of its history, waiting to be discovered. Another important producer is Almaviva, the Concha y Toro – Rothschild venture that has become synonymous with quality and Maipo.



Chile, from north to south and east to west is a land of contrasts and diversity. Its beautiful scenery, traditions and heritage can also be enjoyed by you with a bottle of wine that will undoubtedly be a joy to the senses. [👉](#)



The Charming Médoc Cru Bourgeois

An Interview with Ms. Frédérique de Lamothe, Director of Alliance des Crus Bourgeois du Médoc

美度区“明星”风范

专访美度区明星庄总监Frédérique de Lamothe女士

文/Text：梁楚瑶

2011年，法国波尔多热闹非凡：期酒热潮、中国狂热、酒庄易主……其中少不了美度区明星庄（又称梅多克中级名庄）公布全新的成员名单。与2003年的名单相比，该份名单在2008年份甄选出243个成员，同时取消了原来明星庄内的等级设置，而是按波尔多八个子产区划分归类。

2011年下半年，美度区明星庄联盟来华举办首届中华区研讨会暨品酒会，相中的是不断迅猛发展的中国葡萄酒市场，希望能借此机会向国内行家推广明星庄性价比高，贴近消费者的波尔多佳酿。本次活动，明星庄联盟的高层以及酒庄代表，携带旗下近三分之一的美酒来华，明星庄总监 Frédérique de Lamothe也是本次代表团的一员。《美酒生活》有幸采访Lamothe女士，与读者分享全新的美度区明星庄。

从民间走向官方

Frédérique本次来华最重要的使命，就是向中国饮家介绍2008年份的美度区明星庄名单。Frédérique认为，中国是一个注重历史的国度，因此强调明星庄的历史是非常重要的。“明星庄在国外是一个耳熟能详的名字，早在1932年，波尔多的葡萄酒商就已经提出明星庄的概念，在法国工商会以及吉隆河农业协会的联合授权下，当时共有444家酒庄入选美度区明星庄。不过，这套制度并没有获得当时法国政府的认可，所以不能作为官方正式的分级制度。”



30年后，美度区明星庄官方协会正式成立，这也是后来的美度区明星庄联盟的前身。而直到2003年，才诞生第一份官方正式认证的明星庄分级制度，一共有247家酒庄脱颖而出，冠上明星庄的称号。然而在2007年，波尔多行政法院宣布2003年发布的官方明星庄分级制度作废。

到了2008年，为了保护明星庄的使用权，美度区的酒庄联合一致，支持明星庄联盟推出《明星庄考核》，保证了能继续在酒标上使用“明星庄”这一称谓，经过一整套创新而严格的遴选方法，共有243家酒庄进入2008年份的名单。

创新、客观的评比系统

与动辄上百历史的1855年波尔多列级名庄分级制度相比，美度区明星庄分级制度还显得很年轻。Frédérique因此也强调，尽管联盟直到2003年才推出第一份官方认证的分级名录，但是联盟采用的遴选机制非常严谨，而2008年份最新的名录充分显示了明星庄评级的创新性。

“我们会实地考察所有申请明星庄评比审核的酒庄，通过考察的酒庄才能获得考核的资格。而且酒庄的出品每年都要需要通过评估，根据《明星庄考核》规定，在该年份收成两年后品尝酒庄的酿酒（例如在2011年品尝2009年份的葡萄酒）。”

为了能更好的评估酒质，明星庄联盟属下的一个委员会每年都会制定当年考核年份酒的质量标准，一共有两套符合标准的酒品被选出，以AOC原产地为单位，为品尝样酒的品酒人提供参考的标准，这样就能根据每个年份的特点而对样酒做出客观的评价。



“明星庄联盟拥有一批专业的品酒人队伍，我们还聘用独立机构对他们定期评估。为了保证品尝会的客观性，每一场的品尝会均为独立进行，不接受第三方的任何建议和咨询，明星庄考核的结果是基于评审的平均分数。此外，联盟还授权第三方独立机构完成评核的部分流程，包括酒庄财产清查、样酒的采集，品尝会的组织以及公布获得明星庄称号的酒庄名单。”

多变中寻求统一

2011年，法国波尔多葡萄酒产业新闻中，“中国”的字眼随处可见。本次的明星庄举办的首届中华区研讨会暨品酒会正式掀开了明星庄联盟在中国市场进行推广的序幕。

波尔多的葡萄酒一直都是中国进口葡萄酒的“大户”，但在过往，想起波尔多，很多中国饮家仍然将其与“名庄”二字关联。Frédérique指出，美度区明星庄在中国市场有很高的发展潜力，“明星庄所有成员均来自波尔多的八大子产区，它们优质的风土都为明星庄的葡萄酒提供了品质上佳的注脚。与动辄过千元人民币的1855年列级名庄酒相比，明星庄有很大的价格优势。”

旧世界的葡萄酒，特别是法国的葡萄酒，由于风土的细微差别，都能造成酒风的千差万别，因此在考核酒庄是否有资格获得明星庄称号的时候更需要制定标准。“联盟在考核、推广的过程中，一直都在强调着‘在多变中寻求统一’，尽管八大产区的风格各异，但是DNA都是一致的。我们的成员都是联合一致，致力于推广‘美度区明星庄’这一品牌。”

Bordeaux is bustling in 2011 – the En Primeur fever, the China Fever, Ownership Change of Chateaux, among which one can't not omit the release of the 2008 List of Crus Bourgeois. Compared with the 2003 list, there are 243 members, removing the previous classification. The latest list is categorized by different appellations in the Médoc region.

On the second half of 2011, the Alliance des Crus Bourgeois du Médoc has come to China to host its first Grand Tasting Tour, targeting the fast-growing wine industry in China. The alliance would like to take this opportunity to promote the fine wines of the Crus Bourgeois which are affordable for general consumers. For this grand tour, a delegation of the alliance management and chateau owners brings nearly one third of the Crus bourgeois to China. Ms. Frédérique de Lamothe is one of the members of the delegation. Wine Life Magazine is honored to interview with Ms. De Lamothe, sharing the brand new Crus Bourgeois with our readers.

From Non-Governmental to Official

The most important task for Ms. De Lamothe is to introduce the latest release of the Crus Bourgeois. She considers that since China is country respecting history, it is vital to emphasize the history of the Crus Bourgeois. “The Crus Bourgeois is a familiar concept in Europe. As early as in 1932, the Bordeaux wine brokers, under the double authority of the Chamber of Commerce and Industry and the Gironde Chamber of Agriculture, designated 444 Chateaux in the Médoc as Cru Bourgeois. This list however never achieved official status as it was not submitted for ministerial gratification. It has nevertheless served as the reference for the use of the term Cru Bourgeois for the past seventy years.”

After 30 years, the Official Association of the Crus Bourgeois du Médoc is founded, the predecessor of the Alliance des Crus Bourgeois du Médoc. Moreover, it was not until 2003 the ministerial decree of June 17th ratifies the first Official Classification of the Crus Bourgeois. It was awarded the 247 chateaux out of the 490 which applied. However, due to some legal dispute, the decree of June 17th, 2003 is cancelled by the Administrative Court of Bordeaux on 27th February 2007.

One year later, things takes another turn; the risk of losing the use of the term Cru Bourgeois forever, motivated the wine producers of the Médoc

to come together to find a harmonious solution. With the Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, a Quality Charter is drawn up and called the Reconnaissance Cru Bourgeois securing the future use of the term Cru Bourgeois on labels.

“The Crus Bourgeois is nearly 80 years old. In old times, our members don't really care a lot about the official authorization. The Crus Bourgeois is more like a non-governmental title. But with the globalization of the wine industry, it is necessary for the alliance to gain official authorization, which is of great help in promoting the Crus Bourgeois brand to wine lovers around the world.”

The Innovative and Objective Evaluation System

The Crus Bourgeois is relatively young compare with the famous 1855 Classification. Ms. De Lamothe points out that although the alliance didn't introduce its first official list until 2003, the evaluation process is very meticulous. The latest list is a perfect reflection of how innovative the evaluation is.

“Each chateau applying for the Cur Bourgeois Reconnaissance is inspected in order to gain eligibility. In order to be recognised as Cru Bourgeois, each vintage needs to be submitted for blind tasting, which



takes place two years after the harvest (the 2009 vintage in 2011).”

The Technical Commission of the Alliance sets the minimum level of quality required each year in order to be recognised as Cru Bourgeois. Two ranges of wines are selected, one for each AOC group that acts as a reference for the tasters. Reference ranges of wines are selected each year in order to take into account the particular characteristics of each vintage.

“The professional tasters are continually evaluated by the independent organisation. They are also fully trained to use the representative range of wines selected as their reference for the vintage. The tasting is carried out individually and without any consultation. The successful attribution of the Cru Bourgeois Reconnaissance is based on the average of the scores from the panel of tasters. In order to guarantee the complete impartiality of the process, the fulfillment of the necessary procedures of the Cru Bourgeois Reconnaissance are assigned by the alliance to an independent organisation, including: the property inspections, the taking of samples, the organisation and results of the tastings and the unveiling of the property's identity.”

Seek for Identity in Diversity

In review of the news of Bordeaux wine industry 2011, one can

find out China here and there. The strong purchasing power of China draws the attention of the French wine industry. The Grand Tasting Tour of the Crus Bourgeois unveils the alliance's promotion plan in China.

China is one of the biggest importers of Bordeaux wine, though Chinese customers think more of the wines from Chateaux of the 1855 classification in association of Bordeaux. According to Frédérique, the Crus Bourgeois has great potential in China's market, “Like I just mentioned, there are 80 years of history of the Crus Bourgeois, it is in line with Chinese taste for profound history. Our members come from the 8 sub-region of Bordeaux appellation which terroir is the best footnote for the quality of their wines. Last but not least, our wines have great competitive edge in price.”

The old world wine, especially the French ones boasts their diversified style due to subtle difference of terroir. Thus standard is most important and indispensable during the process of verification. “During the verification or promotion, the alliance focuses on seeking for identity in diversity. Though the 8 appellation produce wines of various styles, they share the same DNA. Our members are well united to promote the brand of ‘Crus Bourgeois’ ” .



Home Is Where We Make Our Wine

酒香深处是我家 An Interview with Winemaker Emma Bowen
访宝云庄酿酒师——爱玛·宝云

文/ Text Wolf 图/ Photo Allen

在品鉴会上初见爱玛时，她安静地站在台上等待主持人的介绍。她的肤色红润而健康，栗色头发齐肩，穿一件带灰色花纹的蓝色无领衬衣，衣服略微有些显旧，但一望而知宽松又舒适。没戴任何饰品，袖子卷起到肘部，似乎一听到召唤转身就能下到酒窖去工作。一双稳健厚实的手，让人感受到沉静之中兼有的力量和敏锐。在她身后的桌上，宝云的嘉本纳沙威浓和穗乐仙已经开瓶，静静地醒着酒。

这就是爱玛·宝云Emma Bowen，来自南澳大利亚古纳华拉地区（Coonawarra）宝云庄的酿酒师。她的父亲道格·宝云和母亲乔伊·宝云（Doug, Joy Bowen）40年前从小片牧场起步建立了宝云庄。今天，这个家庭庄园的名字早已是澳大利亚最权威的葡萄酒评级体系——朗顿拍卖行分级（Langton's Classification）的座上客，得到詹姆斯·哈立德（James Halliday）和安德鲁·凯拉德（Andrew Caillard MW）等大师的极高评价：“古纳华拉最上等的葡萄酒之一”，“风格让人联想起玛歌”。

品鉴会上品尝到的2007年宝云庄嘉本纳沙威浓颜色深邃，十分浓郁而复杂，单宁颗粒细密，看来确实拥有相当强的陈年潜力。而

同年份的宝云穗乐仙更像是一个真正将热情藏于沉稳外表之下的冷美人，酒精度到了15度但完全不觉沉重，结构优雅，成熟、甜美的果味裹着味蕾，黑醋栗、雪松和薄荷的香气渐次漾出，单宁细腻顺滑，收结堪称完美。

这两款高水准的古纳华拉佳酿背后有着怎样的故事？爱玛在会后的访谈中回顾了宝云庄的发展历程。

情系古纳华拉

爱玛的父亲道格·宝云出生在维多利亚省美林河（Merri River, Victoria）地区，家里兄弟两人。道格的父母喜欢品尝各种葡萄酒，



不仅家里有不少藏酒，也不反对还是中学生的儿子和他们一起分享，结果道格从中学时就开始接触到葡萄酒。

道格16岁时，从一位爱酒的邻居那里喝到一支来自古纳华拉地区的红葡萄酒。据他回忆，这支酒应该是60年代风靡一时的米达拉嘉本纳沙威浓Mildara “Peppermint Pattie”。30年后，在接受一份澳洲杂志采访时，道格仍能清晰地回忆起这支葡萄酒带来的感觉。“那时他对葡萄酒几乎还一无所知，但是这支酒留下了非常深刻的印象。他这一生对古纳华拉的感情，就是从这一瓶酒开始，”爱玛说。

中学毕业后，道格并不太清楚自己想学什么。当药剂师的父亲一直希望他学习化学，将来子承父业，然而道格对于埋首实验室的枯燥工作厌恶至极。他渴望在田野里劳作，亲近土地和植物，于是不顾父亲的反对而去学了农艺。在学校里，道格发现自己的真正兴趣是酿酒，读了两年农艺后他转学到南澳省阿德莱德大学修习酿酒专业，一有空就到酒庄里打工实习。

1972年，道格大学毕业，和恋人乔伊结婚。在蜜月自驾旅行途中，他俩经过古纳华拉，再一次品尝到了多年前曾经打动道格的佳酿。于是，“他们用尽两人的积蓄买了一小块带房子出售的葡萄田，然后，就这样，他们在古纳华拉安了家。”

绵羊牧场变成的葡萄园

今天宝云庄的35公顷优质葡萄园是道格一家人40年来苦心经营、不断积累的心血结晶。

“那时他们非常年轻，也很穷。我父亲不得不去大型酒庄去打工，每到周末就回自己的葡萄田料理土地和葡萄。这样的艰难日子一直持续到他们酿好第一瓶自己的葡萄酒为止，”爱玛说。

那是在1977年，贴着宝云庄酒标的葡萄酒终于上市了。道格不再去别的酒庄打工，开始全心思投入自家葡萄园的管理和酿酒。他们的第一个年份是1975年，产量不高但已经在当地获得了不少好的评价。

道格和乔伊两人一边酿酒，一边燕子衔泥一样建起酒庄的各种设施。1981年，宝云庄的酿酒地点从原来的旧奶牛棚转移到新建起的酒庄酿酒车间里；1986年，道格收购了南面邻居的一片绵羊牧场种上嘉本纳沙威浓，同时扩建了酿酒车间，庄园略具雏形；10年之后的1996年，他们才再次买下了北边邻居的20公顷葡萄田，形成宝云庄今天的规模。



道格始终迷恋着古纳华拉的风土。2007年严重的霜冻让宝云庄损失了90%以上的收成，但当前来采访的媒体问到“如果有重新选择酿酒地点的机会，你会选择哪个产区”时，道格毫不犹豫地回答，“古纳华拉，这里是我家。”

宝云秘笈：手工剪枝与拱形葡萄架

长期以来，宝云庄被关注古纳华拉产区的酒评家视为一个异数，因为这个家庭庄园极度尊崇传统，尤其是对于剪枝（pruning）的要求十分严格，不仅对园中的每一棵葡萄树进行手工剪枝，而且采用了一种独特的拱形支架系统（arched cane system）来帮助葡萄果实获得最充分的光照和通风。

爱玛说：“好的葡萄酒源自出色的果实，出色的果实源自生长良好的葡萄植株。宝云庄的酿酒传统就是建立在这种以拱形支架为核心进行的剪枝法基础上的。”经过人工精心剪枝的葡萄，每株仅能保留极少数果串，每英亩产量不足2吨，剩下的葡萄不仅粒粒浓郁，果香四溢，同时还能得到最大的日间光照和夜间凉爽空气，往往拥有极佳的成熟度和平衡。

新生代

爱玛从小就在宝云庄的葡萄园里长大，道格对葡萄酒的痴迷也传给了女儿。为了接好爸爸的班，爱玛在大学里学习酿酒专业，1999年毕业后又前往法国布根地和澳大利亚其他产区的多个酒庄实地学习酿酒。

爱玛回忆说：“当时我父亲非常忙，葡萄园和酿酒车间都离不开他。他自己没有机会在不同的产区学习酿酒经验，所以他希望我能够有机会开拓眼界，成为比他更优秀的酿酒师。”

2002年，爱玛正式加入宝云庄，主持酿酒。因为爱玛的酿酒理念与父亲一脉相承，而且吸收了布根地等寒凉产区的优秀酿酒传统，道格得以放心地将酿酒车间交给女儿打理，自己专注于葡萄园的管理。每当葡萄园人手不够时，爱玛还会到园中帮手，或是一同参加古纳华拉地区的酒庄节庆活动，父女二人之间的配合是相当的默契。

“与父母一起工作是我选择的一种生活方式，”爱玛说。“在这种工作环境中我如鱼得水。我会照料酿酒车间的大小事情，爸爸就能有更多时间管理我们的葡萄园。我们经常坐在品酒桌前讨论，你知道，两人的味蕾总是会胜过一人。”

Emma Bowen was standing quietly in front of the audience of tasting, waiting to be introduced by the MC. With a ruddy, healthy skin tone and chestnut hair, she looked poised and sedate in her collarless grey-patterned blue shirt. She wore no accessories and her sleeves were rolled to the elbows, as if she was ready to go down to the cellar as soon as she heard her name called. Her hands were big and stable, indicating both strength and acuity. On the table behind her quietly stood her wines, Bowen Estate Shiraz and Cabernet Sauvignon.



Emma Bowen is the winemaker of Bowen Estate from South Australia's Coonawarra region. Her father and mother, Doug and Joy Bowen established the Bowen Estate 40 years ago, starting from a small diary farm. Today this family winery has long been featured in Australia's most well-known Longton's Classification and received high appraisal from wine experts including James Halliday and Andrew Caillard MW. "One of the best known names among the smaller Coonawarra wineries." "Reminiscent of Margaux commune."

The Bowen Estate Cabernet Sauvignon 2007 was a deep-coloured, highly concentrated, complex wine with extra fine tannins, indicating a high ageing potential. The Bowen Estate Shiraz of the same vintage was more like a cold beauty with understated passion. The relatively high alcohol (15 degree) completely dissolved into the elegant, matured fruitiness as your palate was embraced by layers of aroma of cassis, cedar and mint. The fine tannin tasted very smooth and was followed by a perfectly long aftertaste.

After the tasting Emma reviewed the history of Bowen Estate to reveal the stories behind these two high-calibre Coonawarra wines.

A Life-Long Romance with Coonawarra

Emma's father, Doug Bowen, was born on the Merri River, Victoria. His parents had a taste for wine. They had a small collection at home and what's more, they didn't mind if their teenage son wanted to try the beverage. Thus as a high school student Doug had already started drinking wine.

When Doug was 16, he tasted a Coonawarra red wine from a neighbour, which, according to Doug, was a Mildara "Peppermint Pattie". 30 years later during a media interview Doug could still remember the taste of that wine. "By that time he barely knew anything about wine but this wine impressed him deeply and that was when he remembered the name of Coonawarra," said Emma.

After graduation from high school Doug didn't follow his father's path to be a pharmacist. Instead he chose to study agriculture. It's more attractive for him to work close to the land than to work in a completely isolated laboratory. In the agricultural school Doug found that his real interest was in winemaking so he transferred to Adelaide University to learn winemaking and did field studies in wineries from time to time.

In 1972 Doug graduated from university and soon he married his girl friend Joy. In their honeymoon trip they came across Coonawarra and bought a small vineyard and since then settled in Coonawarra.

From Sheep Farm to Vineyard

It took the Bowens 40 years to build up and cultivate today's 35 ha of vineyards.

"At that time they are very young and they have no money. My father had to go and work for big wineries, and at weekend he would come home and work in our own vineyard. The struggling days continued for five years and only ended until they finally made their first bottle of wine," said Emma.



That was in 1977. The first bottles with Bowen's labels were finally released. Doug stopped working for other companies and began to focus on their own wines. Vintage 1975, the first vintage of Bowen Estate, has a limited production but the reception is mostly positive.

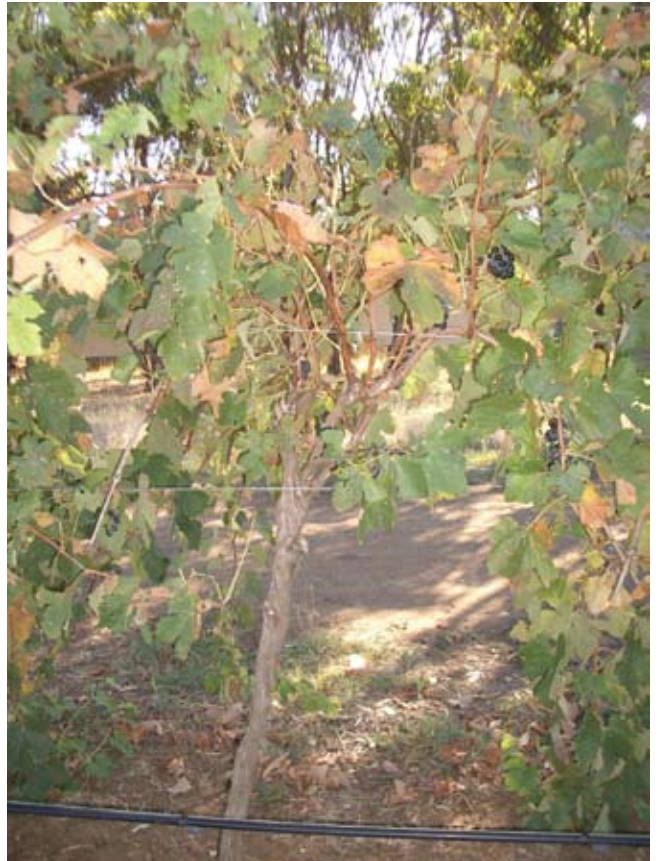
Doug and Joy built the winery step by step and piece by piece. In 1981 the Bowens moved their wine-making line into the new winery building from the old diary house. In 1986 Doug bought a sheep farm from the neighbor in the south to plant Cabernet Sauvignon. The winery was also expanded. It was ten years later that they bought a 20 ha vineyard from their neighbor in the north.

Doug has always been closely infatuated by the terroir of Coonawarra. Frosts destroyed more than 90% of Bowen's harvest in 2007. But when being asked where he would choose to plant Cabernet if he could do so anywhere in the world, Doug answered without hesitation, "Coonawarra."

Bowen's Secret Weapon: Hand-pruning and Arched Cane System

Bowen Estate has long acquired a reputation of being contrary to the majority of Coonawarra wineries. This small family estate has a deep respect to traditional winemaking approaches, especially in terms of pruning. The Bowens hand-prune every vine with a unique arched cane system to optimize the sunshine and ventilation that the grapes receive.

"Good wines are made from good fruits, and good fruits come from



well-grown vines. The winemaking tradition of Bowen Estates basically lies in the hand-pruning method with our arched cane system." Only very few clusters remain after the painstaking hand-pruning with the average yield per acre below two tons. The remaining fruits are very concentrated and flavorful with the optimized sunlight in day and cool air at night, leading to hugely improved maturity and balance.

New Generation

Literally grown up in the vineyard, Emma has fully inherited Doug's love of wine. Emma studied winemaking in university and had since worked in wineries in Burgundy and Australia after her graduation in 1999.

"My father is very busy. The vineyards and the cellar have occupied him so he had not many chances to learn winemaking in different regions. So he hoped that I can have these valuable opportunities to go around and learn around."

Emma joined the winery business in 2002 to be the winemaker. As she basically shares the same understanding of winemaking with Dad, if not more traditional, Doug now focuses more on the vineyard management and let Emma handle the winemaking details. Still Emma would join the vineyard team when they are short of hand. Or they will attend local wine events together.

"It's a choice of lifestyle to work with my parents," Emma said. "I can work more freely in such an environment. We often sit at the tasting table and discuss the vintage. You know, two palates always create better discussion." 



NOBLE BLOOD 混血贵族

Monumental Bordeaux Blends, from ITALY!
波尔多风格的意大利名酒

文/Wolf 图/Photo Steven 场地提供/广州天河新天希尔顿酒店

关键词：贵族

自中世纪和文艺复兴时期起，意大利北部有一叫做因奇萨Incisa della Rocchetta的名门望族（Incisa是姓，della Rocchetta表示这一家族来自Rocchetta地区）。因奇萨家祖上曾是神圣罗马帝国最大的封地领主，世袭侯爵封号。在奥匈帝国时期，族内又曾出过农艺与葡萄种植学大师——列奥波多侯爵Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta（Marchese即侯爵之意），其著作直到今天仍被意大利农艺学者奉为葡萄种植学经典之一。

20世纪初，家族香火传至列奥波多侯爵的曾孙，马里欧侯爵Marchese Mario Incisa della Rocchetta。这位马里欧爵爷的品味不凡，平生专爱培育纯种良马参加比赛，又极爱享用波尔多顶级好酒，深得“五花马，千金裘，呼儿将出换美酒”之神韵。1940年，侯爵一家在托斯卡纳西部宝格里的领地 Tenuta San Guido 上定居下来，这里是侯爵夫人Clarice从娘家继承来的陪嫁，几千公顷的辽阔田地，马里欧侯爵得意地拥有了选育赛马的最佳马场。后来他在此训练出意大利不世出的良驹Ribot，创下终生16场全胜的超级纪录，此乃后话，暂且不表。

关键词：混血

1942年，随着二战战火的蔓延，法国到意大利的商品货运基本断绝，惯饮波尔多一级名庄的马里欧侯爵眼见得酒窖日渐空落，想起早年读曾祖父的园艺专著时也颇有心得，便开始用心在马场一角试种葡萄酿酒。有传言说侯爵从一同赛马的好友、拉菲庄主人罗富齐男爵处获得了剪自拉菲庄园的葡萄枝，也有人证实侯爵的葡萄苗来自比萨市郊，但有一点确凿无疑：侯爵完全突破了意大利本土的酿酒传统，从葡萄品种到酿造工艺全面创新，目的只有一个：酿出与波尔多酒庄拉菲相并肩的酒来喝。

终于1948年，侯爵喝到了第一瓶自酿的酒，但口感与拉菲有天壤之别——单宁又涩又硬，几乎难以入口。许是法国葡萄不适应本地风土，或是嘉本纳沙威浓的混酿比例出了问题，也可能侯爵特地从热那亚的造船厂订制的225升小橡木桶太新。总之不对。后几个年份依然如此，马里欧侯爵差点放弃了自己酿酒的计划，庄园年产区200升，但这点儿酒连侯爵自家人都不爱喝，大多放在了黑暗的地下酒窖中。

60年代初，侯爵的几位朋友偶然品尝了酒窖中的几瓶老酒，竟赞不绝口。马里欧侯爵鼓舞之下，于1965年选择了两片多砾石的新园重新种植嘉本纳沙威浓和

嘉本纳弗朗，同时聘请酒业专家，改良种植和酿造技术。这片园地就是意大利国宝级名酒——西施佳雅Sassicaia——的诞生地。Sassicaia虽然拥有优美的中文译名，在意大利语中其实意为“多石之地”。

培育良马，秘诀全在选取血统纯正的种马，这与酿酒或许无不相同之处。育马有方的马里欧侯爵，用波尔多品种混酿出的西施佳雅获得了巨大的成功。在它的带动下，托斯卡纳地区出现了“超级托斯卡纳”（Super Tuscan）运动，而意大利其他产区亦开始在传统方法之外探索酿制新派意大利美酒，这股潮流为20世纪下半叶意大利葡萄酒的“文艺复兴”注入了极大的动力。



关键词：守护

西施猎犬是西施佳雅于2003推出的三牌酒，其时距推出副牌酒西施小教堂仅隔3年。酒标上三只猎犬驱逐一头入侵庄园的野猪，所谓“Le Difese”，意大利语中即“守护”之意。西施猎犬与西施佳雅产自同样的葡萄园，由同一个团队酿造，品尝之下拥有极为出色的口感：明亮的黑樱桃、黑莓、欧石楠与新翻泥土气息以及细碎的罗勒香气，酒体浓郁饱满，甜美的黑色水果气息中有着丰富的层次，单宁丰厚而柔和，收结完美。确实足可守护西施佳雅的威名。

其实在很多饮家心目中，西施猎犬并非小三，而是西施佳雅“失散多年的原配”。这么说的理由是：西施佳雅乃一款以嘉本纳沙威浓为主导品种的混酿，85%的嘉沙加15%的嘉本纳弗朗。而副牌西施小教堂则是45%嘉沙、45%梅乐、10%圣祖维斯，品种比例与正牌大相径庭。西施猎犬重新走回大比例嘉沙路线，70%嘉本纳沙威浓配以30%意大利本土品种圣祖维斯。庄园酿酒师Sebastiano Rosa承认，2009年份西施猎犬是迄今各年份中品质最佳的一款，也有评论家认为这个年份足可与上等年份的拉菲庄园副牌 Carruades De Lafite 相比。



西施猎犬红葡萄酒2009年
Le Difese Tuscany IGT 2009
血统：70%嘉本纳沙威浓，30%圣祖维斯

关键词：艺术

起一个梦幻而富艺术气息的名字，这并不难。比如梦索多之名。

设计一个线形优美、简约优雅的酒樽，这也不算太难。比如梦索多的酒樽。

真正困难的，是以每个年份的葡萄酒为画布，以不同的葡萄品种及混酿比例为调色颜料，创作出既一脉相承又有所变化的美酒风格。赛拉图梦索多的魅力正在于此。日本葡萄酒漫画《神之水滴》第20集中，梦索多获得这样的赞叹：“酿造者首先很清楚自己想酿造怎么样的葡萄酒，然后为了每年都能重现，而把葡萄的混合比例改变，所以经常都要培育不同的葡萄品种。”“如同箱根の木块拼花艺术，是坚持原则的美学。”

赛拉图Ceretto是目前意大利北部风头正盛的巴罗露名庄，旗下的巴罗露碧高石头园（Bricco Rocche）、百宝石头园（Barolo Prapo）和巴巴拉斯高地区的雅仙妮（Asili）已是资深意大利酒饮家收藏目录中的必选珍藏。梦索多是该庄园以一贯艺术风格探索波尔多式美酒的精心之作，在欧洲、美国和日本都拥有很高人气。



赛拉图（梦索多）红葡萄酒 2008 Ceretto
Monsordo Langhe Rosso 2008
血统：43%梅乐，32%穗乐仙，
25%嘉本纳沙威浓，6%耐比奥罗

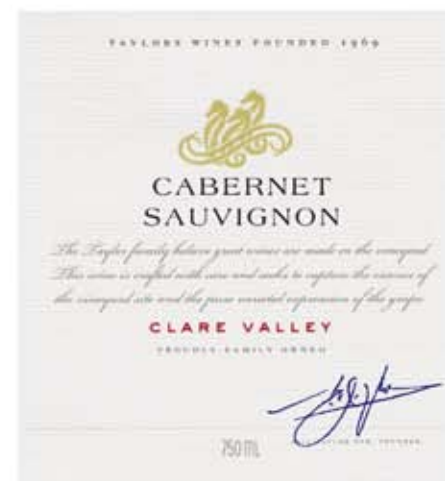
关键词：大师

17世纪，达·芬奇、拉斐尔、米开朗琪罗三巨匠引领了席卷意大利的文艺复兴浪潮，在历史上被称为文艺复兴三杰。20世纪下半期，意大利葡萄酒也迎来一轮文艺复兴，亦涌现出几位推波助澜的大师，不仅拥有极高的个人造诣，更能推动全地区的酿酒风气出现革命性的提升。意大利北部弗兰哥达地区Franciacorta 的 马里奇奥·泽内拉Maurizio Zanella就是这样一位大师。

20世纪80至90年代，他带领嘉迪堡Ca'del Bosco酒庄在弗兰哥达地区掀起一场起泡酒革命，用品质直逼顶级香槟的高级起泡酒彻底改变了人们对意大利起泡酒“价廉质次”的旧观。在马里奇奥和嘉迪堡的推动下，弗兰哥达产区的平均水准不断上升，从2003年起“Franciacorta”获得与“Champagne”一词同样的产区命名保护，拥有此称号的产品即意味着最高品质保证，无需标注DOCG等级。马里奇奥也被公推为产区协会主席，继续造福弗兰哥达地区的众多酒庄。

嘉迪堡特别珍藏红葡萄酒是嘉迪堡自1981年起以马里奇奥·泽内拉大师名字来命名的一款波尔多风格混酿经典，仅仅在最好的年份进行限量生产（最近年份为2003年）。它选用庄园种植的最优品质的嘉本纳沙威浓、嘉本纳弗朗和梅乐葡萄，以不同工艺分别发酵之后再行混合与陈年。酒标上印有马里奇奥本人的私人签名，是这款葡萄酒经典品质的象征。

嘉迪堡特别珍藏红葡萄酒 2003
Ca'del Bosco Maurizio Zanella 2003
血统：45%嘉本纳沙威浓，
15%嘉本纳弗朗15%，40%梅乐



醇美佳酿，邀您畅享

泰来斯·嘉拉谷·南澳省

有别于新世界的工业化生产，我们始终认为好酒必须产自葡萄园。泰来斯葡萄酒经过精心酿制，蕴含了葡萄园的精髓并呈现出不同葡萄的特有味道。

如您想进一步了解泰来斯葡萄酒，敬请致电400-777-2919联系富隆酒业的销售代表，
或访问富隆酒业网站：www.aussino.net。
我们的英文官方网站亦随时恭候您登录：www.taylorswines.com.au



Pure Nectar from Pacific Islands: 南洋岛国的纯净甘露：

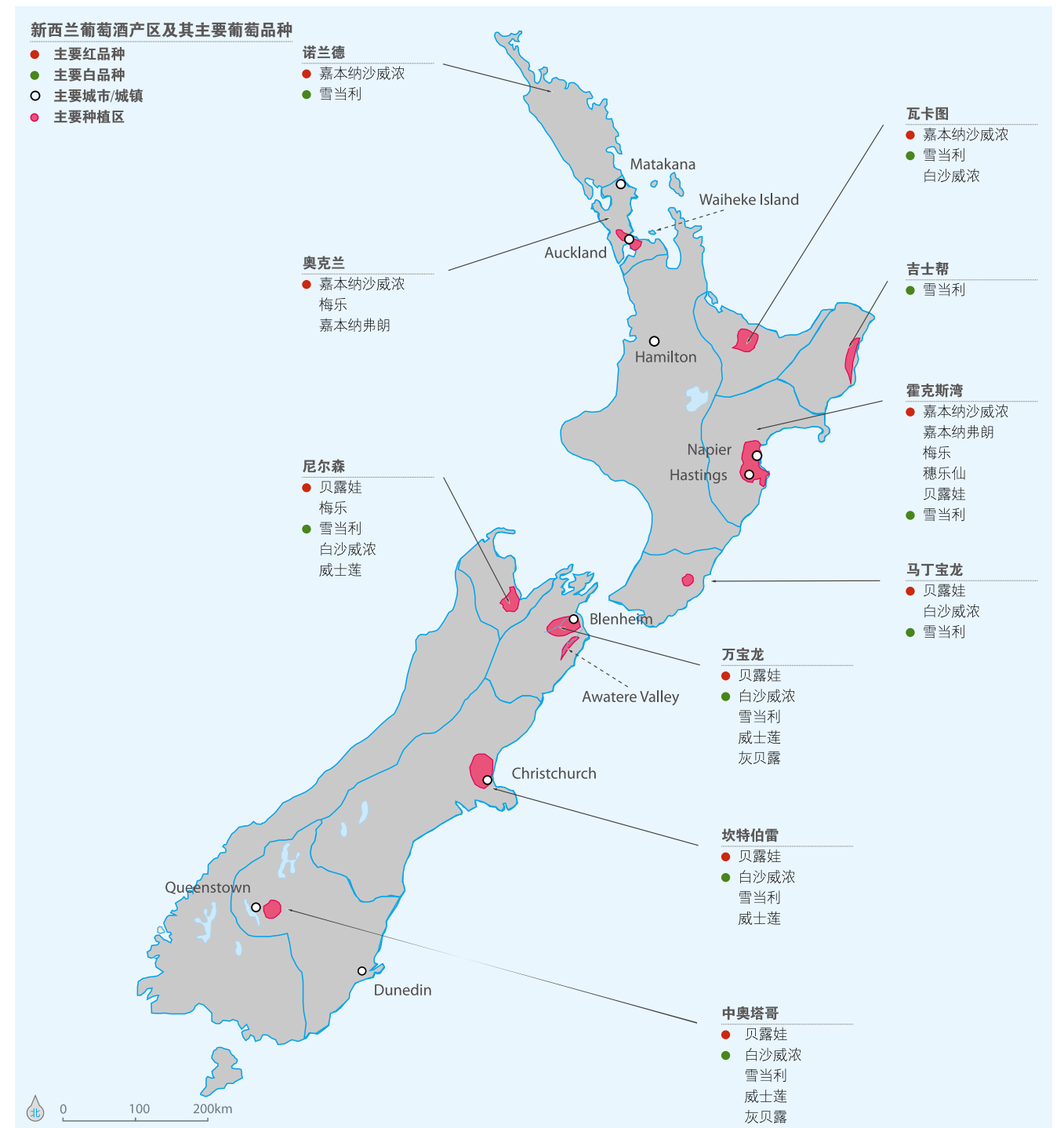
New Zealand Wines
新西兰葡萄酒

文/Text Wolf

《山海经》有云：南海之外有仙山曰南山，比翼鸟在其东，其为鸟青、赤，两鸟比翼。

也不知我们那些飘洋过海的华夏祖先是不是真的到过南海仙山，但18世纪的英国探险家詹姆斯·库克船长（Captain James Cook）确实在南太平洋上发现了一南一北两座风景如画的世外孤岛，岛上落英缤纷芳草萋美，还生长着一种不长翅膀、发出“kee-wee”叫声的怪鸟。后来，这两座大岛被称为新西兰，无翼的奇异鸟（Kiwi birds）则成为新西兰的国鸟。

再后来，人们把葡萄带到这片远离大陆的土地。这里独特的风土加上人们的辛勤劳作，最终酿出了纯净天然、举世闻名的上等好酒——新西兰葡萄酒。



独特风土

新西兰具有出产高品质葡萄酒的天然优势。首先，它的国土狭长，葡萄酒产区从北岛最北部的诺兰德（Northland，位于南纬36度）一直延伸到南岛的中奥塔哥（Central Otago，位于南纬45度），前者纬度与北半球西班牙的赫雷斯（Jerez，西班牙雪莉酒的诞生地）相当，后者纬度则接近北半球的法国波尔多，之间的产区恰好处于南半球的黄金产酒带上。

其次，新西兰南北两岛皆四面环海，国境以内没有一块葡萄园到海边的距离在120公里以上，因而所有产区都处于海洋性气候的主

导之下，终日海风轻拂，气候凉爽。这里不仅冬季温和，夏季亦少有酷暑，夜间通常都非常凉爽，令葡萄拥有奇长的成熟期，果实能够充分汲取养分，凝聚起很高的浓郁度和非常清新的酸度。

此外，新西兰的地形十分多样，大部分葡萄园都位于排水性良好的冲积峡谷内，砾石和土壤中沉积的矿物质往往令葡萄酒带有鲜明的产区特色。新西兰十大产区各自不同的土壤类型和微型气候之下，不同葡萄品种都能在此找到最能传达出品种特点的产区。更兼这里空气和水源都极其纯净，少有病害出现，非常适宜种植高品质的葡萄。不论是来自波尔多的白沙威浓还是名扬布根地的贝露娃，在这片纯净的大地上都焕发出新的活力。



❶ 1840年，新西兰正式成为大英帝国的海外殖民地。❷ 20世纪初新西兰反对效仿美国禁酒令的宣传海报

曲折发展

1840年，新西兰正式成为大英帝国的海外殖民地，由于远离大陆人口稀少，新西兰的葡萄种植业即便在新世界中也算是起步较晚的国家。

被誉为“澳大利亚葡萄酒之父”的酿酒先驱者James Rusby一度曾担任大英帝国驻新西兰公使，他在官邸附近种植了小片葡萄用于酿酒，不过只能算是个人雅好，影响非常有限。1860年代，法国来的天主教传教士才建立起新西兰第一座正式的葡萄园，其时比我国清末建立的葡萄种植园仅仅早起步数十年。

进入20世纪后，新西兰葡萄酒的发展受到三大因素的制约而发展缓慢。首先是酒农引入的葡萄树种中潜藏有根瘤蚜虫，一度导致瘟疫在新西兰四处蔓延，大量葡萄园被毁，很多年后才逐渐恢复元气。其次，新西兰在宗教人士的鼓吹下于1908年掀起禁酒运

动，虽然受到民众挑战而没能实现完全禁止酒类销售，但法律规定所有酒吧在晚上6点后不得营业，对酒类消费产生了相当大的限制。最后，新西兰畜牧业的高度发达也影响了葡萄酒行业的发展。新西兰的环境纯净健康举世闻名，牛羊肉奶产品和羊毛产品长期畅销欧美，因此畜牧业很长一段时间内成为国民经济的单一支柱产业，令新西兰有限的土地和人力资源难以充分投入到葡萄酒行业中去。

这种局面终于在20世纪后半叶得到极大改观。首先是消费者口味的转变，战后新西兰人开始逐渐从喝加烈酒和啤酒转向葡萄酒消费。随之是60年代禁酒令的逐步废除，所有持有执照的商家均可24小时出售酒精饮料，进一步刺激了酒类消费。70年代，新西兰作为英联邦成员加入欧洲共同体，经济得到快速发展，畜牧业之外的其他行业也都在巨大海外市场需求的推动下欣欣向荣，新西兰葡萄酒进入了高速发展期。



后起之秀

从1960年代起，新西兰北岛的吉士帮(Gisborne)、霍克斯湾（Hawke's Bay）等地区就已经开始大面积种植酿酒葡萄，进入1970年代后南岛的万宝龙（Marlborough）、中奥塔哥（Central Otago）等产区也开始种植葡萄。这一时期里许多大规模、高产量的新西兰酒厂获得了较快的发展，如Montana、Wohnseidler、Matawhero等。

葡萄酒行业的这些成功又引发了新一轮的酒庄投资热，以致葡萄园的高速扩张大大超越了市场需求。新西兰政府为了避免整个行业陷入低迷，果断采取调控措施，以现金补贴鼓励酒农拔除葡萄，促进葡萄酒行业继续蓬勃发展。许多锐意进取的新西兰酿酒师还前往法国、意大利等国家取经，将先进的酿酒技术和理念带回新西兰，全力提升自家葡萄酒的品质。

1980年代后半期起，在以万宝龙地区为代表的新西兰白沙威浓取

得了极高的成就，在国际赛事上屡获殊荣。新西兰白沙威浓既继承了旧世界白沙威浓的尖锐、明亮的酸度，又带有浓郁南洋风情的番石榴、热情果气息，大受各国葡萄酒爱好者的欢迎。整个90年代直至今天，新西兰白沙威浓葡萄酒都在各国葡萄酒市场上长销不衰。

与此同时，贝露娃也在新西兰找到了理想的表达，尤其是在新西兰最南部的产区中奥塔哥山区。尽管种植面积不大，中奥塔哥被许多酒评家视为布根地之外最能发挥贝露娃葡萄无限潜力的地区，中奥塔哥贝露娃的复杂、细腻而优雅的风格已经征服了无数资深饮家。另外，雪当利、贝露娃、琼瑶浆等品种也在新西兰各个产区有着非同一般的表现。随着树龄的增加，这些产区无疑将会有更好的表现。

目前，新西兰葡萄酒的一大特点是品质普遍很高，产品的平均售价也明显高于其他新世界国家。短短二十年的时间里，新西兰已经从葡萄酒世界里的无名小子一跃而成为享誉海内外的高品质产酒国。



采收季节的万宝龙地区葡萄园

特色产区

万宝龙

万宝龙位于新西兰南岛的北部，西靠高山，东临大海。这里是新西兰日照时间最长和最干燥的产区之一，日夜温差极大。本地区的葡萄园面积占到新西兰葡萄园总面积的六成以上，著名的万宝龙白沙威浓把新西兰葡萄酒推上了新的历史高度，这种芳香四溢、明快跳跃的白葡萄酒在杯中表现得热烈而奔放，近乎令人窒息。万宝龙地区的贝露娃和雪当利也深受酒评家欣赏，此外以传统香槟法酿造的起泡酒也十分值得尝试。^②

中奥塔哥

中奥塔哥是新西兰也是全世界最靠南的葡萄酒产区，位于南岛奥塔哥山区海拔200-400米的陡峭坡地上。由于位于群山之中，中奥塔哥的气候条件与新西兰其他产区的海洋性气候大不一样，不仅昼夜温差大，季节性温度变化也十分显著，具有一定的大陆性气候特征。本地区的葡萄种植开始很晚，过程也历尽艰难，最早的

葡萄农必须用炸药在岩体表面炸出坑洞来才能进行种植。然而90年代末第一批中奥塔哥贝露娃葡萄酒上市后，其品质之高令评论界震惊。目前普遍认为中奥塔哥是全世界最有希望媲美布根地贝露娃葡萄酒的产区。^③

霍克斯湾

位于北岛的霍克斯湾是新西兰酿酒历史最悠久的地区，阳光充沛，气候干燥，葡萄酒的产量仅次于万宝龙。目前嘉本纳沙威浓和梅乐这两个经典波尔多品种在霍克斯湾有着相当不俗的表现，本地区的穗乐仙近十年来也受到评论界的广泛关注，而雪当利则以浓郁丰富的口感著称。

吉士帮

吉士帮位于新西兰北岛的东端，靠近国际日期变更线，是全世界最早沐浴阳光的产区。这里的气候比霍克斯湾较为温暖潮湿，土壤肥沃，出产的雪当利和琼瑶浆葡萄酒品质相当出色，带有浓郁厚重的热带果香。



② 推荐酒款：
胜嘉力白葡萄酒2010年
产区：万宝龙



③ 推荐酒款：
红石酒园贝露娃葡萄酒2010年
产区：中奥塔哥

特色品种

与澳大利亚一样，新西兰并没有自己独有的本土葡萄品种，但它以自己独特的风土环境将现有的众多葡萄品种赋予了全新的风格，表现出自己鲜明的特点。

白品种

白沙威浓：新西兰葡萄酒当之无愧的明星品种，在南岛和北岛均有种植。有评论家形容它带有“非常新鲜的、刚刚割下的青草味”，也有评论家形容为“鹅莓丛上的猫尿气息”，并非批评其气味令人不快，而是与中国部分地区称番石榴为“鸡屎果”类似，主要突出它具有的浓郁的热带水果气息。

雪当利：白葡萄品种占新西兰葡萄种植面积的90%，其中种植面积最大的是雪当利，从北岛的奥克兰到南岛的中奥塔哥均有种植。在较温暖的北岛，通常表现出圆润饱满的口感，酒体中度偏重，柑橘和热带水果能迅速占据整个味蕾，而较凉爽的南岛则表现出明亮的酸度、中度偏轻的酒体，往往还带有细腻的矿物味。

除了这两个品种之外，尚有威士莲、琼瑶浆、灰贝露等白葡萄品种，它们在新西兰也有相当出色的表现。



红品种

贝露娃：贝露娃葡萄以娇贵和难以种植而闻名，但是在新西兰的纯净天空和凉爽气候之下，种植贝露娃葡萄取得了惊人的成功。单宁细腻优雅，同时具有活泼生动的果香和草药、香料等二类气息。著名澳洲酒评家詹姆斯·哈立德说过：“我一直在文章里强调新西兰拥有的潜力足以超越所有企图与布根地争雄的产区。直到今天，我还是这么想。”

嘉本纳沙威浓/梅乐：86%的波尔多混酿品种来自霍克斯湾地区，怀赫克岛（Waiheke Island）和万宝龙地区也有部分种植。旧世界风格葡萄酒爱好者会在新西兰发现，昔日熟悉的雄健饱满的波尔多品种在新西兰的土地上悄悄地获得了一种纯净而明亮的微妙果香，就好象吉隆河的涛声里注入了一阵阵太平洋的海风。

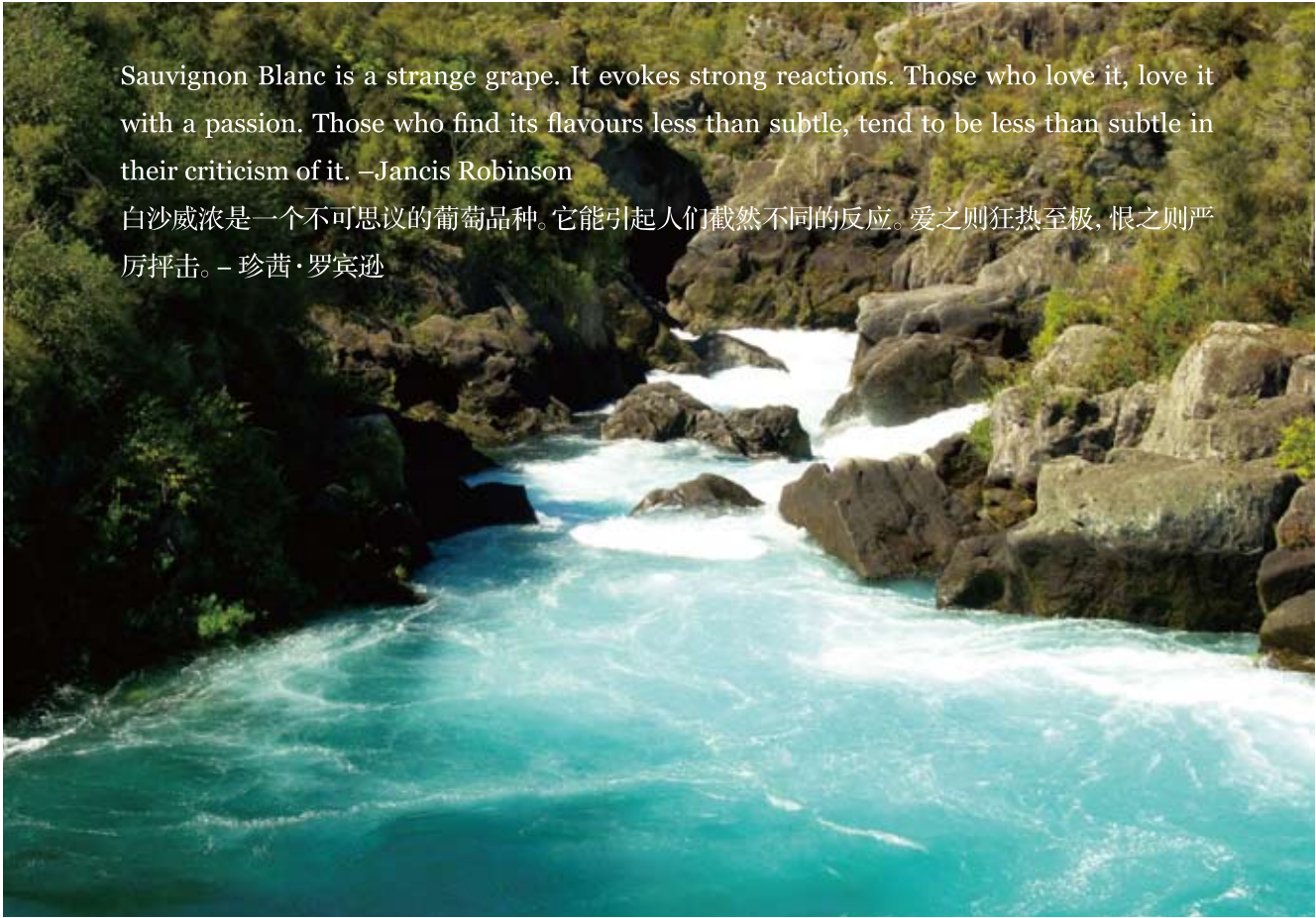
除此两种红品种之外，玛碧、圣祖维斯、多姿桃、仙粉黛等红品种也在新西兰广有种植，酿出不少值得品味的佳酿。^④



New Zealand: A New Beginning for Sauvignon Blanc

新西兰： 白沙威浓新起点

编译/Translate: 梁楚瑶



Sauvignon Blanc is a strange grape. It evokes strong reactions. Those who love it, love it with a passion. Those who find its flavours less than subtle, tend to be less than subtle in their criticism of it. —Jancis Robinson

白沙威浓是一个不可思议的葡萄品种。它能引起人们截然不同的反应。爱之则狂热至极，恨之则严厉抨击。— 珍茜·罗宾逊

嘉沙孕育者

白沙威浓的先祖可追溯至法国西部，卢瓦雨河谷以及波尔多地区，不过至今仍找不到确切的证据证明该品种就是来自法国西部。有研究指出，白沙威浓有可能是一种名为沙瓦宁（Savagnin）葡萄品种的后代，另一方面，加文拿葡萄品种也有可能与之有血缘关系。18世纪时，白沙威浓的植株与嘉本纳弗朗交配，诞生了波尔多鼎鼎大名的嘉本纳沙威浓。

白沙威浓拥有的香气和水果味浓厚的酸爽是该葡萄品种的主要特征，而这些特点会因为采收时间和产地的气候条件而发生变化。如果太迟采摘，白沙威浓的酸度、辛辣口感、青草类、猫骚味、醋栗香气会流失。因此，在炎热天气的条件下，要生产一流的白沙威浓不是易事；另一方面，如果产地气候太寒凉，或者单株产量太高，葡萄带有的青草类气息则过于浓郁。

在酿造过程中，绝大部分的白沙威浓都是在不锈钢桶中低温发酵以保持清新的水果香气。因此，白沙威浓葡萄酒一般都是适合年轻时饮用。当然也有例外，某些低产的酒庄会在酿酒的过程中把注意力放在如何使该种葡萄“经受”住橡木桶陈年，它们往往需要在瓶中陈年大概一年时间才能达到品尝的顶峰。在欧洲的葡萄酒产区中，最出名的白沙威浓来自于法国中部，隔卢瓦雨河相对的桑赛尔（Sancerre）以及普伊芙美（Pouilly-Fumé）两大产区。它们生产的顶级白沙威浓葡萄酒会散发一股浓郁的矿物气息，足以使自身与新世界的白沙威浓所分辨开来。

收成时间决定风格

新西兰和智利的葡萄农会根据白沙威浓成熟程度的差异所造成风格不同而分段采摘葡萄。在最生涩的阶段，葡萄的果实含有非常高浓度的苹果酸。而随着葡萄逐渐成熟，白沙威浓带有青红椒的



气息，最终达至酸甜平衡。而为白沙威浓带来如此鲜明特色的化学成分称作甲氧基吡嗪（methoxypyrazines）。

需要注意的是，酿酒的过程同样能对白沙威浓葡萄酒的风味产生莫大的影响。其中之一是浸皮时间。在新西兰葡萄酒业发展早期，南岛并没有成立酒庄，这意味着新鲜采摘的葡萄必须装运至北岛（最远可至奥克兰）才能开始酿酒的工序。因为需要运输，变相延长了葡萄皮与果汁接触的时间，最终使酒体更为酸爽和辛辣。有一些酿酒者，例如卢瓦雨河谷地区，甚至会故意留下少部分葡萄果实延长浸皮时间，在稍后加入酒液中勾兑。而美国加州的酒庄则避免任何葡萄汁与葡萄皮接触过长的机会，以减低葡萄酒陈年的能力。

另外一个重要的影响因素是发酵的温度。法国的酿酒师偏好稍高的发酵温度（大约16~18℃）以带出葡萄中的矿物质风味。而新世界的酿酒师则喜欢稍低温的发酵以突显酒液中热带水果的香气。一小撮的卢瓦雨河谷酿酒师会采用乳酸发酵，尽管这种方法在新西兰更加流行。橡木桶陈年则会使葡萄酒的口感喝起来更为圆润，同时也是降低酸度的有效方法。不过，新西兰和法国桑塞尔的酿酒师则更喜欢不锈钢发酵槽，这样子能最好地保留白沙威浓原有的精致口味。

新西兰的崛起

尽管欧洲（特别是法国）的白沙威浓美名远播，但不可否认的是，不少世界顶级的白沙威浓产地远离了欧洲大陆。自从1980年代起，新西兰的白沙威浓凭借着强而有力的酒风，浓郁的水果香气而跃身国际大舞台，从此发展的态势一发不可收拾。

故事来源于1980年代新西兰的万宝龙地区，那时该区开始生产质量上乘、让无数酒评家难以忘怀的白沙威浓佳酿。曾有酒评家赞美“新西兰的白沙威浓继承了新旧世界白沙威浓的所有优点——既有新世界典型的浓郁果香，也有旧世界的辛辣以及酸爽。”甚至有酒评家指出，全世界没有比万宝龙更适合种植白沙威浓的产区了。10年后，来自新西兰海洋气候地带，特别是北岛地区的白沙威浓葡萄酒已经风靡全球葡萄酒市场。

万宝龙的砂质土壤，排水性良好，由于土壤的贫瘠，使该地区的白沙威浓注定不是高产的品种。在瓦洛（Wairau）河谷的洪泛区，这种土壤呈现东西走向，为散布在该区域的酒庄创造了酿造不同风味的葡萄酒的可能。厚重的粘土质土壤，能酿造带有青草香的酒；而石块含量较多的土壤则造就了热带水果香气明显的佳酿。因为土壤成分不同以及收成时间不一样，导致了新西兰的白沙威浓风格如此的多元化。



Parent of Cabernet Sauvignon

The Sauvignon Blanc grape traces its origins to western France in the Loire Valley and Bordeaux Regions. As noted above, it is not clear that the vine originated in western France. Ongoing research suggests it may have descended from savagnin. It has also been associated with the carmenere family. At some point in the 18th century, the vine paired with Cabernet Franc to parent the Cabernet Sauvignon vine in Bordeaux.

This is a grape characterised by its aroma and its refreshingly fruity acidity. If it is picked too late, it loses both acidity and the all-important pungent, grassy, leafy aroma that can vary from cat's pee to nettles to gooseberries. (Indeed one branded Sauvignon Blanc on sale in Britain is actually sold under the brand name Cat's Pee on a Gooseberry Bush.) This means that it can be difficult to make lively Sauvignon Blanc in hot climates. On the other hand, if Sauvignon Blanc vines are grown somewhere too cool, or are loaded with too heavy a crop, that characteristic leafiness, closely associated with compounds known as methoxyprazines, will be excessive.



Most Sauvignon Blanc is fermented at relatively low temperatures in stainless steel with the intention of preserving every bit of youthful fruit. The wines are in general designed to be drunk as young as possible, although some of the fruit from particularly low-yielding vineyards can be concentrated to withstand oak ageing and may need a year or so in bottle before showing their best. The most classical European Sauvignon Blanc comes from the twin appellations of Sancerre and Pouilly-Fumé on opposite banks of the Loire just east of the centre of France. The best of these wines, have a minerality to them which distinguishes them from New World Sauvignon Blanc.

Harvest Time Determines the Style

Winemakers in New Zealand and Chile harvest the grapes at various intervals for the different blending characteristics that the grape can impart depending on its ripeness levels. At its most unripe stage, the grape is high in malic acid. As it progresses further towards ripeness the grape develops red & green pepper flavors and eventually achieves a balance of sugars. The flavors characteristic of Sauvignon Blanc come from the chemicals methoxypyrazines.

Sauvignon Blanc can be greatly influenced by decisions in the winemaking process. One decision is the amount of contact that the must has with the skins of the grape. In the early years of the New Zealand wine industry, there were no wineries on the South Island which meant that freshly harvested grapes had to be trucked and then ferried to the North Island, often all the way up to Auckland. This allowed for prolonged exposure of the skins and juice which sharpened the intensity and pungency of the wine. Some winemakers intentionally

leave a small amount of must to spend some time in contact with the skin for later blending purposes. Other winemakers, like in California, generally avoid any contact with the skin due to the reduced aging ability of the resulting wine.

Another important decision is the temperature of fermentation. French winemakers prefer warmer fermentations (around 16-18 ° C) that bring out the mineral flavors in the wine while New World winemakers prefer slightly colder temperatures to bring out more fruit and tropical flavors. A small minority of Loire winemakers will put the wine through malolactic fermentation, a practice more often associated with New Zealand wines. Oak aging can have a pronounced effect on the wine, with the oak rounding out the flavors and softening the naturally high acidity of the grape. Some winemakers, like those in New Zealand and Sancerre, prefer stainless steel fermentation tanks over barrels with the intention of maintaining the sharp focus and flavor intensity.

New Zealand Arises

Some of the world's most famous Sauvignon Blanc is grown a very long way from Europe. New Zealand burst on the international scene in the 1980s with an extravagantly forceful, fruity style of Sauvignon Blanc and has never looked back.

In the 1980s, wineries in New Zealand, especially in the Marlborough region, began producing outstanding, some critics said unforgettable, Sauvignon Blanc. "New Zealand Sauvignon Blanc is like a child who inherits the best of both parents—exotic aromas found in certain Sauvignon Blancs from the New World and the pungency and limy acidity of an Old World Sauvignon Blanc like Sancerre from the Loire Valley". No other region in the world can match Marlborough, the northeastern corner of New Zealand's South Island, which seems to be the best place in the world to grow Sauvignon Blanc grapes. In the 1990s, Sauvignon Blanc wines from the maritime climatic regions of New Zealand, particularly the South Island, became popular on the wine market.

In the Marlborough region, sandy soils over slate shingles have become the most desirable locations for plantings due to the good drainage of the soil and poor fertility that encourages the vine to concentrate its flavors in lower yields. In the flood plain of the Wairau River Valley, the soil runs in east-west bands across the area. This can create a wide diversity of flavors for vineyards that are planted north-south with the heavier soils producing more herbaceous wines from grapes that ripen late and vines planted in stonier soils ripening earlier and imparting more lush and tropical flavors. It is this difference in soils, and the types of harvest time decisions that wine producers must make, that add a unique element to New Zealand Sauvignon Blanc. 



欧洲王子 起泡葡萄酒
Furst von Metternich –

莱茵雷司令—来自德国皇室的感官愉悦
A Royal Pleasure from Germany

www.fuerst-von-metternich.com

All Hail Her Majesty! 女王陛下驾到！

文/Text Wolf, Betty



第63任德国葡萄酒女王 Annika Strebel

“女王陛下”芳龄23，登基前是个大学生，而现在她的头衔全称是：“安妮卡·斯特拉贝尔，第63任德国葡萄酒女王陛下”（Annika Strebel Die 63. Deutsche Weinkönigin）——从2011年11月到2012年11月，女王陛下将成为德国境内13个葡萄酒产区、数千家葡萄酒厂和数万款德国葡萄酒的终极官方形象代言人。

也许是这里种植的威士莲和琼瑶浆都太过甜美醉人，也许是葡萄园里长大的女孩子全都妩媚撩人，反正德国葡萄酒界非常热衷评选带有甜蜜笑容的美女代言人。从上世纪30年代起，德国差不多每年都要产生一位葡萄酒女王：先由13个葡萄酒产区评选出各自的地区女王，随后众女王会进行激烈的半决赛PK，决出6名最高王位争夺者，再经过一轮全国电视直播的决赛，王者中的王者才能戴上德国葡萄酒女王的金冠。

若你以为这不过是又一场比拼妹子们脸蛋和身材的选美秀，可就大错特错了。通往女王宝座的路上考验重重，其难度大概也只有“葡萄酒大师”资格考试能与之媲美了。

首先，参赛者必须来自各个产区的葡萄酒世家。没错，家庭出身至关重要。女王陛下九五之尊，肩负着向全世界推广德国葡萄酒形象的神圣使命，而唯有葡萄农、酿酒师们的女儿，才最理解父辈们呕心沥血酿出的佳酿，最能描绘自己成长于其中的风土精华。“由葡萄酒的女儿来推介葡萄酒”正是“德国葡萄酒女王”的宗旨所在，所以这一条要求几十年来从未变过。

过了出身这一关，参赛者必须表现出“广博而深入”的葡萄酒知识。这包括葡萄种植学和葡萄园管理知识、葡萄酿酒知识和葡萄酒营销知识。简而言之，你得真正地是个专家才行。因为所有这一切专业知识都必须接受由酒界专家和政界、商界、媒体人士组成的80人评审团的严格考核，以及600万电视直播观众的密切关注。

所以要想成为优胜者，一定得具备比专家更进一步的素质——极具亲和力的外表、良好的谈吐素养、聚光灯下泰然自若的气场和一种优雅、清新、足以征服万千观众的风度。如果你具备了上述这一切条件，并且能够在台上充分表现出你的勇气和魅力，年龄又介于21岁到26岁之间的话，你就具备成为德国葡萄酒女王的潜质了。

“也许我会让你联想起莱茵河上的罗蕾莱仙女，但是我不会讲动听的故事也不会引诱轮船触礁沉没，我只会用我的美丽和热情向人们介绍德国葡萄酒。”安妮卡·斯特拉贝尔的决赛致辞表达得十分真挚，现场评委无不动容。出身于莱茵黑森酿酒世家的她在久负盛名的盖申海姆葡萄酒学院学习葡萄种植学，平日的爱好是种南瓜和采摘各式野菜并下厨烹调。不过戴上王冠之后，她可能有12个月的时间没法充分探索这些爱好了。这一年里她将代表德国葡萄酒在全世界巡回旅行，出席200多个葡萄酒推广活动。也许某天，热爱德国葡萄酒的您也会有机会一睹女王陛下的绝风采采！🍷



老女王Mandy Großgarten为新女王加冕



第63任德国葡萄酒女王（中）与两位公主

Spring with Winter Snow 冬雪未融春已至

A Blind Tasting of Italian Chianti Classico & Spanish Rioja
意大利基安帝与西班牙里奥哈红酒比拼

文/Text 梁楚瑶 执行/Executive Elle, Linda, 王秋莲



冬雪漫天的日子，寒意侵骨，窝在家中与亲朋好友开启西班牙里奥哈的红葡萄酒，共享瓶中温暖的西班牙阳光。

冬雪未融，春寒料峭，融雪带走了温度，这时，尝一杯意大利基安帝，让辛辣的口感唤回身上的暖意。

冬雪未融春已至，在寒彻心骨的时候，围炉夜坐，品尝来自意大利和西班牙两大经典产区的美酒，让感官享受来自法国以外的旧世界优质产区的佳味。

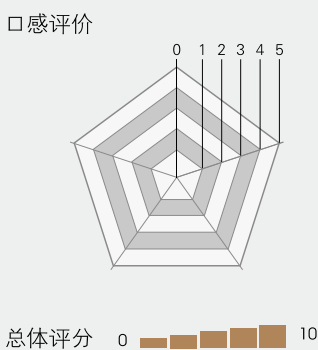
举办城市：

- 东莞站/ Dongguan
时间/ Date: 2011.12.02
地点/ Venue: 富隆酒窖
- 天津站/Tianjin
时间/ Date: 2011.12.13
地点/ Venue: 塞纳河法餐厅
- 昆明站/ Shanghai
时间/ Date: 2011.12.09
地点/ Venue: 富隆酒窖

评分标准说明：

- 评分总共分为两大部分，盲品和配餐。两部分都根据葡萄酒的口感（酸、甜、涩、咸、辛辣）给6款葡萄酒打分。在最后加上关于6款酒各自的总体评价（盲品的感觉以及配餐后口感、香气等发生的变化等等）。
- 酸度、甜度、涩味、辛辣、咸味：每一项目为0~5分，根据品尝的口感给每一项评分，我们采用图的方式来表现酒在盲品和配餐后的味道变化。
- 总体评分（0~10分）：葡萄酒的总体口感，另外评分，而不是上述五项的口感分数的叠加。

得分参考：



参加试饮者



Taster 1	袁黛君	酒龄：3年
Taster 2	邓炜杰	酒龄：2年
Taster 3	关天钊	酒龄：3年
Taster 4	苏伟峰	酒龄：4年
Taster 5	姚浩伦	酒龄：4年



Taster 1	冯 赫	酒龄：8年
Taster 2	李 崑	酒龄：6年
Taster 3	张 克	酒龄：6年
Taster 4	Oscar Li	酒龄：5年
Taster 5	Ricardor	酒龄：5年

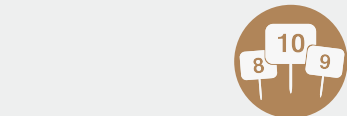


Taster 1	章 炜	酒龄：4年
Taster 2	罗 鹏	酒龄：4年
Taster 3	刘馨宇	酒龄：2年
Taster 4	邬奉明	酒龄：3年
Taster 5	张新婕	酒龄：5年



La Rioja Alta Reserva Vina Alberdi 橡树河畔雅芭迪红葡萄酒

参考价格：¥396



这一款产自西班牙里奥哈地区的葡萄酒甘美香甜，在盲品伊始就已给嘉宾带来莫大的惊喜：香气带有成熟草莓的香气，非常讨好，细闻还能辨认出微妙的肉桂、焦糖和椰子的香气。口感带有如果酱般的甜美，酸度在味蕾中恰到好处，后味持久和充满水果香。

橡树河畔(La Rioja Alta, S.A.)是里奥哈产区优质葡萄酒的象征。1890年，酒庄由五个家族共同出资设立，开始生产高品质的佳酿。1978年，橡树河畔雅芭迪推出市场，并以40年代酒庄的董事会主席Don Nicolás Alberdi的名字命名，年轻而有活力，果香圆润，单宁精致细腻，是一款可以随时开启享用的佳品。

东莞站/ Dongguan	天津站/Tianjin	昆明站/ Kunming
7	7.8	7.3

Castello Sonnino 雄狮城堡红葡萄酒

参考价格：¥194



这是一款来自意大利基安帝梦迪巴图产区的佳酿，属于入门级别葡萄酒，容易欣赏。该酒符合了意大利葡萄酒的经典印象，高酸，并不是所有的嘉宾都欣赏该特性。由于酸度偏高，参加本次盲品的嘉宾都很快能分辨出这是一款来自意大利的葡萄酒。此酒酒色呈现宝石红色，带有水果和紫罗兰的香气，风味极佳，中等酒体。

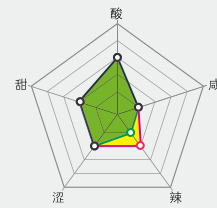
酿造此酒的是意大利托斯卡纳地区历史悠久的酒庄——雄狮城堡。酒庄最早建于公元8世纪，出产的酒主要分成两类，一类是传统型的葡萄酒，主要采用本地的葡萄品种，使用传统的托斯卡纳酿制方法进行酿制，主要针对大众市场；另一类是现代型葡萄酒，这类酒选用世界各地的优质葡萄，是创新的典型，主要针对高端市场。

东莞站/ Dongguan	天津站/Tianjin	昆明站/Kunming
6.5	6.6	6.4



配餐前 配餐后

东莞
Dongguan



砂锅焖羊肉

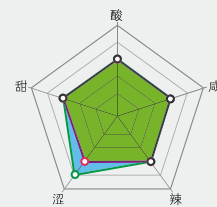


7.5分

酸甜平衡

羊肉腌制后用砂锅焖煮，调料带出了羊肉的鲜美，肉质滑嫩，各种香料不会掩盖羊肉的膻味。与该酒搭配后，酒的酸度上升，而羊肉的甜味被酒液的甜味刺激出来。

天津
Tianjin



红酒酱汁法式羊排

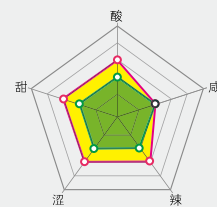


8分

烟熏气息

天津的嘉宾认为搭配羊排后，这款里奥哈的红酒散发出明显的皮革烟熏的味道，口感饱满均衡，而这种酒香为羊排带来一丝“野性”的风味。

昆明
Kunming



新西兰香草羊排

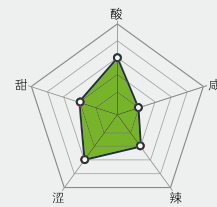


6.8分

破坏平衡

口感柔顺的雅芭迪配上以香草煎制而成的羊排，两者并没有产生奇妙的化学效应，有不少嘉宾觉得酒的口感变酸，破坏了原本酒体的均衡性。

东莞
Dongguan



砂锅焖羊肉

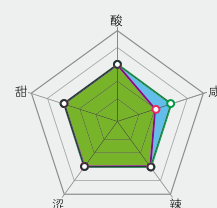


7.1分

酸度降低

用高酸度的葡萄酒搭配砂锅羊肉，肉质的鲜甜更加明显，丰富浓郁的肉汁也降低了酒的酸度，柔化了酒液中的单宁，品尝起来更为可口。

天津
Tianjin



红酒酱汁法式羊排

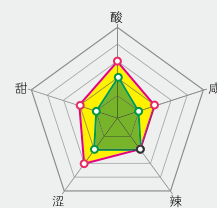


7.2分

酒香浓郁

用红酒做调料烹制而成的羊排本来以带有淡淡的酒香，与雄狮城堡搭配后，酒香越发充盈口腔，酒液中的水果香气能减低羊肉的油腻。

昆明
Kunming



新西兰香草羊排



6分

口感单薄

菜式浓郁的香草香料气息掩盖了酒液的香气，涩度提高，使酒液尝起来比较单薄，破坏了就提的平衡感，所幸羊排的口感并没有受到太大的影响。



Baron de Ona Reserva 爵士园红葡萄酒

参考价格：¥498

🏆 东莞最受欢迎



第一、二款葡萄酒凭着各自明显的甜度和酸度，让嘉宾能轻易辨识出产国，那么接下来的这两款酒可谓提升了难度。同样来自西班牙自里奥哈产区，同样来自橡树河畔酒庄，但是这一款爵士园酸度较第一款的雅芭迪更为明显，给很多人造成了错误的第一印象，把她的“娘家”判为意大利了。

这款佳酿来自橡树河畔所拥有的爵士园，酒色明亮，呈鲜红色，成熟的浆果香中混合中皮革，甘草和香辛料的味道。酒体圆润，单宁柔美，口感优雅。饮后回味复杂而持久，明显的酸度令到口感更加平衡，陈年天赋好。

东莞站/ Dongguan	天津站/Tianjin	昆明站/ Kunming
7	8.5	7.3

Lamole di Lamole Reserva - Chianti Classico DOCG 蝶舞园珍藏红葡萄酒

参考价格：¥362

🏆 昆明最佳性价比



尝到第四款的高酸度，使很多嘉宾发现自己刚才对第三款的判断太过草率，同时他们发现，第四款的葡萄酒，无论是香气还是口感更为复杂多变。此酒初闻能感受到甜美的木香，为此也更衬托出基安帝经典产区其优雅如香水的氣息，再伴随着丝丝的鸢尾草和香料的芬芳，甚是醉人。

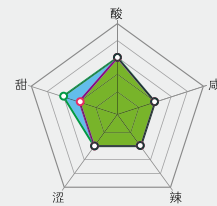
蝶舞园为意大利第三大酒厂玛格丽所拥有，是玛格丽在托斯卡纳基安帝经典（Chianti Classico）地区收购的老牌酒庄，酒庄的城堡建于1480年，酒名Lamole指的是城堡最高的塔楼，从酒名的寓意便可看出酒庄对卓越酒质追求的一二。蝶舞园的红葡萄酒产于海拔350~550米的葡萄园，与浓郁的肉类菜式搭配更是一绝。

东莞站/ Dongguan	天津站/Tianjin	昆明站/Kunming
7.5	7.4	7.3



■ 配餐前 ■ 配餐后

东莞
Dongguan



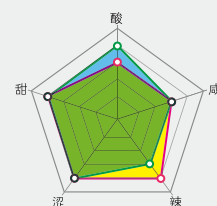
砂锅焖羊肉

7.5分

香气愉悦

这一款酒香复杂的红酒带出了焖羊肉的奶香味，使羊肉尝起来非常嫩滑，尽管羊肉反过来削弱了原本就不明显的单宁，不过总体来说没有影响酒体的平衡。

天津
Tianjin



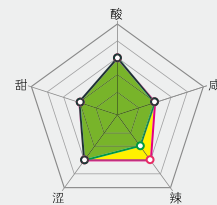
红酒酱汁法式羊排

8.4分

口感细腻

酒液带有浓郁的果香，搭配这一款口感较为清淡的羊肉，口感细腻，酒的酸度降低，使酒体更为平衡，酒餐搭配相得益彰。

昆明
Kunming



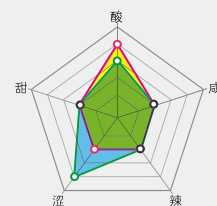
新西兰香草羊排

7.3分

口感圆润

酒液中的橡木香气与羊排非常搭调，尽管该酒酒的年份较新，但是口感已经显得很圆润，与羊肉搭配带出了它的香料和烟草味，而反之羊肉也带了酒的烟熏气息。

东莞
Dongguan



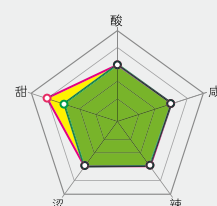
砂锅焖羊肉

6.5分

涩味加重

菜式的调味的姜葱与酒发生冲突，使酒尝起来涩味加重，酒体显得单薄，而因为酒的涩味变浓，也影响了羊肉原本滑嫩的口感。

天津
Tianjin



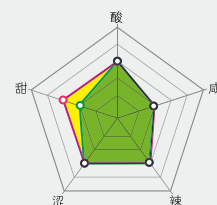
红酒酱汁法式羊排

7.4分

变化不大

羊排口感不会很浓郁，与这一款口感偏浓郁的酒搭配，酒并没有掩盖菜式的味道，总体来说，酒的平衡性稍微加强，但是酒和餐都没有明显变化。

昆明
Kunming



新西兰香草羊排

7.5分

口感和谐

葡萄酒紧致的单宁，浓郁的黑色水果香气与羊排的口感有异曲同工之妙，无论是酒还是羊肉，各自的风味都得到了扩显，总体来说是一个和谐的搭配。



Imperial - Reserva 皇家田园（珍藏）红葡萄酒

参考价格：¥601

- 天津最佳性价比
- 昆明最受欢迎



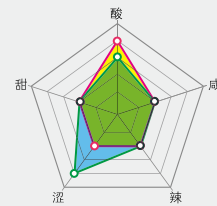
来到最后两款葡萄酒，从口感上来说更是“雌雄难辨”，来宾必须细细品尝才能对这两款酒的出身做出判断。这款珍藏级别的红酒呈现亮丽的宝石红色，透出复杂的香气，红色和黑色浆果的香味丰富而浓郁。全新美国橡木桶的培养赋予了酒体烤面包和丝丝的辛辣味，酒体圆润而平衡，令人一饮难忘。

皇家田园系列来自西班牙喜悦酒厂，它是西班牙皇室成员的婚宴用酒，因其喜庆的寓意，赢得了“喜悦”的中文名字。该酒采用位于里奥哈地区内一条叫Villalba村庄内的优质葡萄酿制而成，采收时更是以人手采摘，可谓呵护备至。

东莞站/ Dongguan	天津站/Tianjin	昆明站/ Kunming
8	7.8	8.3

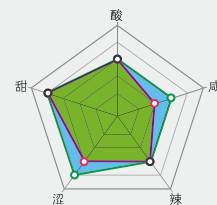


配餐前 配餐后



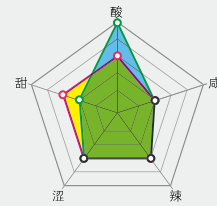
砂锅焖羊肉

8.5分



红酒酱汁法式羊排

8.8分



新西兰香草羊排

8分

平衡感好

无论是酒品和菜式，在搭配后的平衡感更为和谐，酒液的甜度稍微降低，烤面包的香气被羊肉激发出来。酒液的果香也让羊肉的油腻感降低，让人胃口大开。

结实饱满

配餐后，该酒酒体更显结实饱满，酸度甜度涩度均衡，半生熟羊排中的肉汁鲜甜，与该酒的辛辣气息搭配产生非常和谐的口感。

酸度增加

配餐后，该酒的酸度有了明显的增加，破坏了酒体的平衡性，羊排中的香料气息也被酒液的辛辣气息所掩盖，使羊肉的口感显得清寡。

Agricola Querciabella - Querciabella 嘉斯宝来红葡萄酒

参考价格：¥473

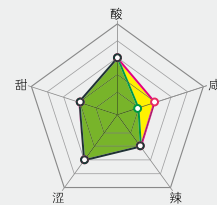
- 东莞最佳性价比
- 天津最受欢迎



如果说第一印象的话，最后一款葡萄酒绝对是当晚给嘉宾留下最深刻第一印象的酒品：矿物香、泥土的气息扑鼻而来，水果味浓烈，拥有皮革、熟浆果香气，余味悠长。

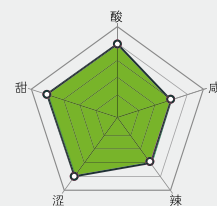
这是一款非常优质的基安帝经典葡萄酒。酿造该款佳酿的是美橡树庄园，建于1974年，是意大利十大“超级托斯卡纳”（Super Tuscans）酒庄，以生物动力学种植葡萄闻名。嘉斯宝来是典型的基安帝经典DOCG酒。酒瓶上标有当地的黑公鸡。此酒2~5年就成熟，适合年轻饮用。业界公认嘉斯宝来是基安帝经典地区的领导者。

东莞站/ Dongguan	天津站/Tianjin	昆明站/Kunming
7	8.8	7.7



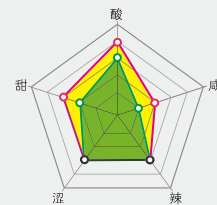
砂锅焖羊肉

7.8分



红酒酱汁法式羊排

8.9分



新西兰香草羊排

8.2分

余味悠长

焖羊肉肉汁浓稠，与这款口感饱满的葡萄酒搭配，双方的余味在口腔中都更为悠长，酒液的矿物香气让羊肉香气更为浓郁，余味延长

口感顺滑

不少天津的嘉宾认为该酒品尝起来口感略显霸道，但是搭配羊排后口感被“驯服”了：单宁被羊肉柔化，酸度降低，酒的酸度消除了羊肉的油腻。

口感和谐

配餐后，该酒的酸度和甜度都降低了，羊排的鲜美在酒液的皮革香气以及辛辣口感的衬托下更为立体，酒和餐的搭配备感平衡。

Truth or Dare 葡萄酒真心话大冒险

文/Text 梁楚瑶

Q1 最想哪个酒庄主请你去他家做客？

■ 布根地的罗曼丽康帝。■ 迪士美。■ 都卡斯庄园。■ 西班牙橡树河畔，他家的酒很热情活泼多变，だいすき！■ 意大利皮埃蒙特（Piemont）的歌雅（Gaja）酒庄的庄主，歌雅是这个产区首屈一指的名庄，庄主勇于学习和创新，一定有很多可以聊的话题；皮埃蒙特还有我偏爱Moscato d' Asti，酸甜平衡，果香浓郁，也想顺便去参观下阿斯蒂地区；尼采说：“最好的烹调，是皮埃蒙特的烹调”，我同样对这里的美食及文化很感兴趣。

Q3 你会用什么酒形容自己，为什么？

■ 香槟。因为清澈，明朗，乐观，欢喜。。。在法国香槟大区流连于各个酒庄的那几天，我感觉身体都轻盈了，智慧都提升了，灵魂都飞起来了。我看到世界是美好的，所有姑娘都是妩媚的，我都想歌唱了。■ 智利宝乐园陈酿赤霞珠，因为它用了旧世界的工艺来做新世界的酒，就像用新世界的躯体装着新世界的灵魂，就像一个永远年轻的中年人一样，哈哈。■ Montreaga El Secreto，它是西班牙的牌子Montreaga出的一款酒，Secreto在西班牙语里是秘密的意思。所以你问为什么用这酒形容自己，我也说：“Secreto”■ 西班牙橡树河畔特级珍藏904。一款复杂，多变，醉人的酒，一次满足了我新奇刺激好玩的三个愿望。■ 有人第一次见我，话没说几句，就说我是新世界的葡萄酒。我却觉得自己是德国用雷司令（Riesling）酿造的葡萄酒，清新、自然、不加橡木的雕饰，同样耐品。

Q5 毕加索的画作让你想起什么葡萄酒？

■ 毕加索的画风格变化多端，欣赏起来需要那么一点“内力”。不如选上一瓶西班牙红酒来应景，最好是有些年份的，让富于变化的酒液催化你的味蕾和思维，让你瞬间产生和天才不谋而合的满足感。■ 除奔富以外的澳洲酒。很冲击，很多元化。■ 因为毕加索的画就是火星撞地球的抽象感，（当然，个人更喜欢萨尔瓦多·达利和杜尚的作品）所以想起以前看过的陨石红酒的报道，据说是使用45亿年老的陨石调制而成。这颗陨石被认为是六千年前从火星、木星之间的小行星带砸向地球。目前只有在Ian Hutcheon的天文台酒庄中能够买到。据说陨石直径约7厘米，Ian Hutcheon将其放在酿造葡萄酒的酒桶中，让其浸泡在葡萄酒中12个月。神奇吧，不知道喝了会不会变异型~■ 丽歌菲雅金棕榈香槟，两者都是貌似很简单，其实又很复杂。■ 毕加索出生在西班牙的马拉加（Malaga），我当然会一下子想起西班牙的雪莉酒。但毕加索为当代西方最有创造性和影响最远的艺术家，他的画作立体而多面，粗犷而刚劲，让我想起了曾经喝过的波尔多的拉图（Latour），香气复杂，口感千回百转，强劲有力，回味无穷。

本期参加者：



1 有戏
性别：男
酒龄：30年



2 梁茶
性别：男
酒龄：3年



3 鸿爷
性别：男
酒龄：5年



4 Efin
性别：女
酒龄：4年



4 Jessica
性别：女
酒龄：4个月

Q2 什么时候会想喝葡萄酒？

■ 除了睡觉的时间以外，我希望葡萄酒可以随时傍身。■ 两个人相视无言又或者一群人狂欢之时。■ 晚上一个人在家里练琴写歌的时候。■ 没特定环境/日子，突然想喝的时候就喝。■ 跟好朋友一起的时候，遇到好菜的时候，听了有关一款葡萄酒的美妙传说和故事的时候，钱包鼓鼓的时候。

Q4 黄昏，艳遇。夜店，一宿缠绵。醒来后你发现你爱上了TA，你希望以一杯什么酒去表达你的情感？

■ 能喝么？好让自己冷静冷静，来理顺一下缠绵和永远的关系。■ 气泡酒。在偶尔的浪漫里发现了真爱，要开支气泡酒“砰”一下来庆祝啦。何况，一杯气泡酒下去，甜丝丝的，就如梦中一样，还有一段暗涌。■ 狂鱼贝露娃。狂鱼是澳洲的牌子，这款酒仔细闻的话，会有樱桃的香味，还有一点草莓的香味，这种味道就像情欲一样，诱人而带点水果的清新优雅。一夜缠绵后的爱情就应该这感觉。■ 迪狮龙，闻着甜美醉人，喝着炙热如焚。如艳遇，没有深厚功力的人，还是三思吧……■ 甜白吧，芳香、优雅而甜蜜，还可以慢慢啜饮，多看TA几眼。不过要甜度极高的那种，加拿大高品质的冰酒和法国苏玳（Sauternes）的酒款是首选。

Q6 您可以提出一个和葡萄酒有关的问题让下一期的受访者回答。您会提出什么问题？

■ 为净化社会习气，提升酒文化品质，让中国的酒厂全部改产，把烈性白酒全部取消，改为生产葡萄酒，你觉得，靠谱吗？■ 除了最常见的赤霞珠，您最喜欢的葡萄品种会是什么？■ 如果有机会自己设计一条红酒酒庄之旅，你会走怎样的路线？■ 玛雅预言的2012年12月21日当天，你会与谁，喝什么酒来度过呢？■ 你喜欢葡萄酒吗，为什么？



畅享美酒 品质如一

富隆酒业旗下B2C网上酒客 100%原装进口

售价统一 礼遇不断

线上线下全国统一售价 网上让利惊喜连连

200包邮 特制包装

全场购满200元包邮配送至全国 酒类特制包装超低破损率

在线支付 安全快捷

提供支付宝、快钱、网银等多种在线支付方式 安全便捷

时尚之选 臻致生活

富隆会员 时尚精英信赖推崇

会员尊享热线：400 777 2919

秒杀

第二瓶

5折

限量

特价



The Cool Guys: Six Outstanding Australian Cool Climate Wines

澳洲“酷”酒英杰传

文/Text Wolf 图/Photo Steven 场地提供/广州天河新天希尔顿酒店

提起澳大利亚葡萄酒,读者诸君会想到什么? 炎热干燥的Barossa, 还有强劲浓郁的Shiraz?

确实, 奔富酒王(Penfold Grange)的赫赫声名帮助不少普通消费者认识了澳大利亚葡萄酒, 也令巴罗莎谷的穗乐仙成为澳洲葡萄酒形象的经典代表之一。但另一方面, 澳大利亚葡萄酒丰富多彩的一面, 远非单一的产区和酒款风格所能统括。澳洲佳酿的魅力, 实有待多数中国饮家进一步发现和欣赏。

本文正有志于此, 不惜仿效史家笔法, 誓为一批澳洲“酷”酒英杰传世立传。

“酷”酒者, 寒凉产区所产佳酿也。澳大利亚幅员广阔, 产区地理气候十分多样。巴罗莎谷、麦罗伦谷等炎热产区擅产酒体强劲、果香中透出丰富热情的美酒, 各国饮家早已经耳熟能详; 而南澳省的古纳华拉、维多利亚省西南、新南威尔士局部地区和塔斯曼尼亚岛, 气候相当凉爽, 其上等佳酿风姿绰约, 精致优雅, 隐隐有与旧世界的布根地、香槟区遥相呼应的气象。近些年来, 这些cool酒正成为备受国际关注的澳洲葡萄酒新旗帜。



[酷酒英杰传·蓝宝丽丝列传]

话说20世纪60年代，法国顶级干邑集团人头马（Remy Martin）在维多利亚省宝丽丝山区（Pyrenees）组建起人头马庄园。法国人原打算在此酿造顶级澳洲白兰地，却意外发现这里独特的寒凉气候与法国香槟地区酷似，于是集合旗下著名的哈雪香槟（Charles Heidsieck Champagne）精华资源，在当地发展以“Methode Traditionelle”传统香槟法酿造的起泡酒及寒凉气候红葡萄酒，最终成就了澳洲起泡葡萄酒及寒凉气候葡萄酒的一代宗师——今天的蓝宝丽丝庄园。

◆ 蓝宝丽丝嘉本纳沙威浓红葡萄酒2010年
Blue Pyrenees Cabernet Sauvignon 2010

杯中荡漾出成熟黑莓的香甜和宝丽丝地区特有的桉树与薄荷叶的冰凉香气，以及来自法国橡木桶的雪松味。这款嘉沙是新世界嘉本纳沙威浓中做派古典的雅士，酒体饱满，单宁细腻，口感十分优雅，尾韵中带有长长的巧克力香。酒庄酿酒师安德鲁·柯纳（Andrew Koerner）力荐说：“2010年份的嘉本纳沙威浓，是近年来最能反映出宝丽丝地区特点的一款经典嘉沙，不可错过。”

◆ 蓝宝丽丝午夜浪漫起泡葡萄酒2008年
Blue Pyrenees Midnight Cuvée 2004

她纯正的哈雪香槟血统从倒入杯中那一刻起就显露无余。强烈的烤面包、柑橘与榛子气息，细腻的酸度骨架和宜人的气泡感，口腔中的余韵与高级干型香槟完全如出一辙。这是蓝宝丽丝最早成名的一款经典起泡酒，其得名过程不无传奇色彩。某一年，酒庄酿酒师发现当蓝色雾霭笼罩群峰的午夜时分开始葡萄采摘，所得的果实不论温度还是成熟度都比温热的日间采收更为理想，从此开始全面推行夜间采收，果令酒质突飞猛进。曾有评论家形容这款午夜浪漫起泡酒“令人情不自禁地想要翩翩起舞”，





[酷酒英杰传·宝云世家]

“道格·宝云（Doug Bowen）的葡萄酒，是最优雅的澳洲佳酿之一。”葡萄酒大师、英国权威酒评家蒂姆·阿金斯（Tim Atkin MW）曾在专栏上作此评价。宝云庄位于南澳省南部气候凉爽的古纳华拉地区，这里有一长15公里、宽仅2公里的红土地带，名叫Terra Rossa。这种粘土因富含氧化铁而呈现出橙红色，排

水性好，配合寒凉气候带来的漫长葡萄成熟期，能酿出极高品质的葡萄酒。宝云庄即位于红土带的中心位置。酒庄历史并不算久，不到40年，常年工人亦只4人：父亲道格·宝云、母亲乔伊·宝云、女儿艾玛·宝云和一个雇员，但凭借得天独厚的风土条件和精湛独到的种植酿造技艺，宝云一家硬是酿出了畅销全澳洲的经典古纳华拉美酒。

◆ 宝云庄穗乐仙红葡萄酒 2009 Bowen Estate Shiraz 2009

假如在品尝前不曾留心看酒标，你一定不会相信这款优雅柔顺的穗乐仙酒精度竟有15度，甚至连初学者都会觉得这款酒可亲易饮。不错，这支不可思议的宝云庄穗乐仙里，流淌着甜美、成熟而微妙的果香，酒体结构虽大，却有着迷人的轻盈舞步，像丝一般滑过味蕾。2009年份的口感比以往更加香浓而多汁。不论是现在饮用，或是窖藏10年后再开启，你品尝时都会漾起发自内心的微笑。

◆ 宝云庄嘉本纳沙威浓红葡萄酒2009年 Bowen Estate Cabernet Sauvignon 2009

“果香十分深邃悠长，大量成熟的单宁。我确信只要橡木塞的条件许可，这款酒足可陈放十年以上。品尝之下充满黑加仑子和桉树的气息、橡木的雪松味和甜甜的香料味。单宁细密而强劲，酒体相对于古纳华拉葡萄酒而言可谓宏大，但结构良好而平衡、持久。现在饮用为时尚早，但在4~5年内将有极大变化。93分+。”

——坎贝尔·马丁逊
（Campbell Mattinson）
澳大利亚权威酒评家

◆ 吧王穗乐仙红葡萄酒2009年 Barwang Hilltops Shiraz 2009

吧王的穗乐仙最吸引人的地方是她十分浓郁集中的果香和香甜悠长的巧克力、摩卡咖啡气息。你仿佛能看到在万里无云、繁星闪烁的山区夜空下，一串串深邃如黑珍珠一般的穗乐仙葡萄在凉爽夜风中不断地吸收着大山深处的精华并储存进枝干、果肉中。

◆ 吧王嘉本纳沙威浓红葡萄酒2009年 Barwang Hilltops Cabernet Sauvignon 2009

丰沛的黑加仑子、甘草和巧克力气息中混杂之丝丝薄荷香，单宁柔和，结构饱满，余味中仍然回荡有美味的单宁口感，仿佛无声地呼唤着山羊排、烤野兔、烤鸭鹅等山区美味的加入。从彼得酿出第一批葡萄酒起，吧王的嘉本纳沙威浓每年都会至少会在各个葡萄酒大赛中赢回一枚金牌，年年如此，已是不成文惯例。



[酷酒英杰传·吧王本纪]

按《史记》体例，人臣事迹称“列传”，诸侯传记称“世家”，帝王传记则称“本纪”。但这篇本纪所记的吧王，并非高高在上的君主，而是走戴安娜“人民王妃”路线的平民贵族，也可能是本文中真正最“酷”的。来自新南威尔士山顶区（Hilltops）的农家男孩彼得·罗伯逊（Peter Robertson）二战期间在澳大利亚空军重型轰炸机上当枪炮手。轰炸机飞行员与彼得交好，又是资深葡萄酒爱好者，常跟他念叨“酒经”，渐渐把彼得也带上了道儿。战后退伍，彼得重返山区做起了葡萄酒农，也算军旅生涯的一点收获。不知是因为家乡风土甚佳，还是彼得自幼农艺纯熟，又或者战火中学到的“酒经”真的有效，彼得的葡萄种得特别好，远近乡里口碑甚佳。忽然一年邻乡果蝇成灾，彼得收获的葡萄无法运出，他决心尝试自行酿酒。结果，一鸣惊人，吧王就此诞生。

结语：江山如此多娇，引无数英雄竞折腰。澳大利亚这片广阔国度为人们奉献出的多姿多彩的美酒，正如梁山108位好汉，气质面目各不相同。以上介绍的几款“酷酒”，亦只能代表其中的一少部分杰出之作。更多的澳洲美酒，仍有待读者诸君自己的探索与发现。其实，葡萄酒的乐趣，正在其中。

A Song of Sweet and Wine in Easter 复活节的甜与酒之歌

文/Text Elle

复活节是基督教在春季的一个重要节日，是家庭欢聚之日。尽管这是一个宗教节日，但在商家的商业推广下，复活节已经成为环球同乐的日子。

在现代商业社会的包装下，复活节与情人节一样，都与巧克力紧密联系在一起。各式各样的复活节彩蛋，主要的成分就是巧克力。一家老小共聚一堂享受复活节大餐，巧克力总是甜品环节的首选。这一顿巧克力盛宴中，孩子自然是最为乐而忘返的，为人父母也偷着乐，品尝甜品的同时与伴侣，家人来一杯小酒。



黑巧克力: 原味可可之王

黑巧克力是指纯可可脂含量高于50%，乳质含量低于12%的巧克力。因为可可脂含量高，因此黑巧克力带有明显的苦味，这种独特的苦味会让很多喜甜的人望而却步，但是真正的可可爱好者却对黑巧克力趋之若鹜。

优质的黑巧克力尝起来是先苦后甜的，正因为刚入口的苦涩，才显得后来的甜味是如此的摄人心魄，回味无穷。品尝黑巧克力，不妨尝试搭配华莱仕特酿年份利口酒（钵酒）1985，酒中散发草莓、无花果、糖浆的甜香“活化”了可可脂的香气，淡淡的紫罗兰花香则为巧克力添加一丝优雅的情调。尽管是1985年的钵酒，但是该酒的单宁依然紧实，酸度明显，巧克力甜甜的后味在味蕾上层叠展现的时候，利口酒奶油般的口感能让巧克力丝滑般的触感更加强烈，就如一朵丝绸做的花在舌尖上绽放。



酒心巧克力: 醉人的可可

爱好杯中物的人不会不爱酒心巧克力，热恋中的情人也如是。小情侣凑在一起，品尝加入了干邑（Cognac）、雪莉（Sherry）、朗姆酒（Rum）等不同酒类的巧克力，浓浓的甜意还带有略带辛辣的酒味，浓情蜜意尽在不言中（啊？不是说复活节吗？嗯，对于人们来说，天天都是情人节啊，不是吗？）。

酒心巧克力在制作的过程中加入少量的酒精，带有醇酒芳香，通常每一盒的酒心巧克力都会有不同酒类的品种。华莱仕特酿年份利口酒（钵酒）1996再加上酒心巧克力，利口酒中甘草、青草的芳香为巧克力中的各种酒香锦上添花，而利口酒明显的酸度也能中和酒心巧克力浓郁的甜度，吃起来口感会比较清爽。不过可以肯定的是，酒液的会强化酒心巧克力辛辣的口感，不胜酒力的人要小心呀。



松露巧克力: 甜糯迷人

巧克力的种类繁多，松露巧克力可以算是在这个庞大的家族中荣登“最名不符实”的宝座。笔者猜想，绝大部分的消费者跟笔者一样，第一次接触松露巧克力的时候会望文生义，以为是指加入松露菌的巧克力。其实，松露巧克力之所以赢得“松露”之名，仅仅是因为它的外观像一枚刚出土，沾满泥土的松露菌，别无它意。

松露巧克力的外壳沾上厚厚一层可可粉，所以尝起来口感特别的松软，巧克力在口中融化的时候，奶油般的质感非常浓厚。松露巧克力带有的烟熏味以及坚果香气与华莱仕10年珍藏利口酒（钵酒）或者华莱仕珍藏利口酒（钵酒）尤其相称。珍藏利口酒还带有橙皮、黑莓香气，为甜糯的松露巧克力加入清新的口感。



白巧克力: 可可脂之魅

白巧克力与普通巧克力最大的不同是没有可可粉的成分—而是由更为昂贵的可可脂制成。它的成分也包括奶固体、糖和香料(通常包括香草)。可可脂是令巧克力在室温时保持固体而又很快在口中融化原因，因此白巧克力和巧克力有同样的质地只是味道不同，还有一处和其它巧克力不同的是它不含咖啡因。



在英语里，嗜甜的人被称为“甜牙齿”（Sweet Tooth）。这一族群里面不乏白巧克力的死忠，因为没有可可粉的成分，白巧克力的甜会比其他的巧克力更为明显。在吃白巧克力的时候喝一口华莱仕宝石利口酒（钵酒），酒液中枫糖浆、杏仁糖、醋栗的甜香次第展开，丰富了巧克力的口感，另一方面，白巧克力的奶香味也延伸了利口酒中奶油太妃糖的香气，使酒的口感更为柔顺。[1]

让我们常在您心。

让我们现场施展烹饪魔法，震撼您双眸。

让我们跟随您的味蕾，定制专属的珍馐美饌。

让我们使酒香与私语，流转不息。

让我们用无尽的回味，使您流连忘返，一再光临。

广州富力丽思卡尔顿酒店FOODS餐厅为您呈献国际美食精萃。六个开放式厨房现场烹饪美味佳肴。在欧式典雅的餐厅里，享受推陈出新的全球美食，更有户外露台用餐区域增添无限乐趣。让您身在“美食之都”，轻松品味“世界”。周一至周五自助午餐时段，出示此广告可享受8折优惠。预订或查询，请致电 86-20-3813-6888或登陆 ritzcarlton.com。



Homemade Flavor 异国他乡的家乡味 in Foreign Land

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 酒店提供

酒店，对于不停漂泊在外的差旅人来说，是家外之家(Home away from Home)。这也是酒店追求的目标。酒店里面形形色色的异国菜系餐厅，不仅仅是为了给本地客人提供不出国门品尝异国佳肴的机会，也是为远离家乡的酒店住客提供思念家乡寻常美味的美好时光。

本期《美酒生活》，笔者走访了广州富力丽思卡尔顿酒店以及澳门星际酒店，探寻酒店里的意大利餐厅和日本餐厅，了解这两家以美食闻名的顶级酒店是如何炮制异国他乡的家乡味。

意轩：广州的“意大利制造”

在广州这个美食之都，意大利菜是举足轻重的外国菜系，广州富力丽思卡尔顿酒店的意轩餐厅更是其中的佼佼者。它是中国境内少数荣获《葡萄酒鉴赏家》（Wine Spectator）葡萄酒餐厅大奖（Restaurant Wine List Award）的餐厅。

独具风格的意轩餐厅，由意大利大厨卢卡（Luca Pecorari）坐镇，与来自米兰的餐厅经理夏柏德联手呈现纯正意大利美食美酒。开放式的厨房、大型葡萄酒窖，典雅温馨的用餐环境是与朋友私享温柔时光的好选择。屡获殊荣的意轩餐厅曾获由中国意大利商会颁发的质量认证奖，以此表明此地系“意大利制造”。细致专业的服务，带来舒心愉悦的用餐体验，让您在卢卡大厨的私家厨房中流连忘返。

厨师长卢卡拥有27年烹饪经验，足迹遍布五大洲的12个国家，曾在日本最著名的意大利餐厅—大阪丽思卡尔顿Splendido餐厅任职四年。每到一处，卢卡都热心与当地大厨们探讨美食的魅力，将当地特色融入自己的烹调中。

精选正宗的意大利食材，运用最传统的烹饪方法，卢卡将地道的意大利美味跃然桌上。招牌菜式包括土豆香蒜烤海鲈鱼、茴香猪肉烤大虾，还有招牌黑松露菌香肠披萨，意大利新鲜进口的水牛芝士。

地址：中国广州市天河区珠江新城兴安路3号

订座电话：(86 20)3813 6688



稻菊：澳门星际酒店呈现“日本滋味”

稻菊日本料理是日本百年名店，在2007年稻菊进驻澳门星际酒店，成为澳门唯一一间分店，更于2009-2011年连续三年入选米其林指南，成为米其林推介的精选日本料理餐厅。稻菊的香气，在澳门星际酒店绽放。



稻菊以天妇罗享誉盛名，早于1866年已在浅草开设首间天妇罗专门店，以天妇罗料理打出名堂，成为日本家传户晓的名店。

稻菊的天妇罗采用百分百天然芝麻油来炸，还即席送到客人碟上，鲜嫩健康。稻菊亦提供多款酒类，当中更有质量上乘的林林总总日本清酒系列。

一向以传统正宗日式手法烹调而闻名的百年老店稻菊，多年来炮制出无数远近驰名的经典菜色，包括金枪鱼腩刺身、稻菊天妇罗拼盘及日本A5和牛铁板烧等。值得一试的是澳门星际酒店独创的杉板烤牛腩。澳门星际酒店的稻菊特地从日本引入已批好的杉板木纸，把牛舌置于其上进行烧烤，以杉木本身独特的清香味带出牛腩的鲜味，肉质鲜嫩的牛舌带有一股淡淡的木质清香味，是日本清酒佐酒的不二之选。赏着如此精致的料理杰作，未尝佳酿，眼已醉。



地址：澳门友谊大马路澳门星际酒店5楼

订座电话：(853) 8290 8668



CORDIER GRAND VIN DE BORDEAUX



Desire Cordier
1886

SAINT-EMILION GRAND CRU



1886-2006 - 120TH VINTAGE

为庆祝歌迪雅集团成立120周年，公司推出了120周年精品限量版歌迪雅圣达美隆特等园红葡萄酒，纪念集团创始人Desire Cordier先生。

这款以纪念Desire Cordier先生的精品葡萄酒以限量编号，来源于波尔多右岸圣达美隆特等园产区，品质一如歌迪雅集团经营的众多波尔多名庄。每个瓶身镶嵌施华洛世奇水晶一颗，独一无二，更显弥足珍贵。

www.desirecordier.com

CORDIER - La Croix Bacalan - 109 rue Achard - BP 154 - 33042 Bordeaux Cedex - France

Tel : +33 (0) 5 56 11 29 00 - Fax : +33 (0) 5 56 11 29 01 - contact@cordier-wines.com



Rewrite the Classic 续写经典

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 游基路
特邀嘉宾/Special Guests 庄布忠 Grace 场地/Venue 北园酒家

时光倒流至20世纪20年代，羊城北郊，一座别墅成为当时城中名仕的汇聚之地；时隔三十载，这座别墅早已成为寻常百姓家可自由出入的酒家；如今，它是广州的三大园林粤菜餐厅，誉满天下。这就是北园。

本期的魅力酒膳邀请到知名的酒评家庄布忠先生，与我们品尝数款北园酒家的怀旧菜式，探讨这些考究烹饪功夫，制作繁复的经典粤菜与葡萄酒的搭配之道。

参与嘉宾：

忠

庄布忠先生：

知名酒评家，《葡萄酒评论》、《波尔多葡萄酒概览》、《108中菜醇酒绝配》出版人，新加坡《联合早报》、英国《品醇客 Decanter》专栏作家。



G

Grace小姐：

《富隆美酒生活》杂志主编，从事葡萄酒文化传播工作多年，对美食美酒搭配拥有丰富的心得。





蜜钱金钱鹅肝伴玻璃明虾球

Sautéed Shrimps with honeyed Foie Gras

明虾采用砂糖腌制，呈现半透明的质感，鹅肝、猪颈肉、百灵菇切成金钱的形状，涂上秘制蜜汁后串烧。明虾的鲜甜与鹅肝的油润形成了鲜明的对比，相得益彰。

WITH

德国邓肯博士威士莲白葡萄酒

Dr. Deinhard Riesling Kabinett Halbtrocken

该款威士莲带有金黄色的质感,略带微绿色。酸橙和新鲜菠萝香气浓郁且留香非常持久。酒里几乎保存了一半以上葡萄的原始甜味,且持久留芳,橘子、金桔和水蜜桃的前味逐渐转变为甘美又清冽的微酸。

食 评

忠 在中餐和葡萄酒搭配中，糖是“和事老”，这一对的搭配，双方都带有明显的甜味，但是这种甜味并没有冲撞，反而强化了彼此的鲜甜。鹅肝烤得过熟，应采用简化的烹饪方式，放弃百灵菇和猪颈肉的搭配，只用海盐调味，烧至半熟即可。

G 虾的鲜美被酒提升了，鹅肝的余味延长，口感更加丰富，但是偏甜的威士莲与串烧的百灵菇不太相配，百灵菇带出了酒的苦味。威士莲的甜度稍微下降，但让这款偏甜的白葡萄酒显得更加平衡。



岭南百花鸡

Fried Chicken Stuffed with Minced Shrimp

这款菜式非常考验厨师的功力：先把整鸡起皮，腌制一天后酿进手打的虾胶，把鸡皮重新覆盖回鸡肉后油炸，撒上七味粉后上碟。

WITH

法国哥德利安雪比利白葡萄酒

Claude Chonion – Chablis

哥德利安的雪比利带有苹果、柠檬的清新果香，伴有幽幽的百花香气，明显的矿物香气说明了这是一款典型的雪比利村风格的白葡萄酒，酒体丰满。

食 评

忠 这款菜式尽显厨师深厚的功力！香脆的鸡皮与爽口的虾胶，嫩滑的鸡肉给味蕾带来丰富的口感。调味的七味盐的辛香与雪比利的烟熏味非常搭配，虾胶爽滑，鸡皮香脆，都与这款优雅的雪比利非常搭配。

G 鸡肉与虾胶的搭配非常有趣，配上雪比利，一个字，好！酒的柠檬香气中和了油炸菜式的油腻，烟熏和矿物香气与鸡肉非常般配，烘托出了鸡肉的质感。



星洲卤水澳洲鲍鱼 Marinated Australia Abalone

鲍鱼洗净后切粒，用肉骨茶烹煮，鲍鱼鲜甜、爽口弹牙，伴随着肉骨茶的香气充盈在口腔中。

WITH

澳洲百发庄园贝露娃 By Farr – Pinot Noir

这款贝露娃产自气候寒凉的澳洲维多利亚省，喜热的贝露娃并没有天气的原因而表现逊色，反而展现出另外一番风情：扑鼻而来的糖渍樱桃香气，随后烟肉、矿物的香气次第展开。口感优雅浓郁，单宁柔滑宜人，带有些许辛辣感的浆果果汁甜香，后味细腻悠长。

食 评

忠 这里所谓的卤水其实是肉骨茶，而肉骨茶有两种做法，一种来自福建，一种来自广东的潮州。本菜式酱汁采用的是福建风格的肉骨茶，但我认为潮州的为更适合。肉骨茶浓郁的药香味盖过了鲍鱼的鲜甜，可惜。但是这个酱汁却与该款贝露娃非常相配！这款葡萄酒尝起来有秋天黄叶的香气，与肉骨茶的药材香味不谋而合。

G 该款红葡萄酒口感非常柔顺，适合与鲍鱼搭配，但是本次鲍鱼的风头完全被肉骨茶盖过了，酒大大延长了肉骨茶在口中的余味，进一步掩盖了鲍鱼的鲜香，如果选用刚才的雪比利搭配更为合适。



绿柳垂丝（水鱼裙边炒梅花鹿柳） Sautéed Shredded Venison with Soft- Shelled Turtle

梅花鹿柳切成条状，加上水鱼裙边和切丝的柠檬叶和陈皮炒熟，为了去掉水鱼裙边的腥味，烹炒的过程中还加入少许的花椒油，但是在品尝的过程中不会察觉到麻辣。

法国佳露庄园红葡萄酒 Chateau Guillot Guillotine

这款来自波尔多右岸宝物隆产区的佳酿是JPM家族旗下的产品，散发迷人的黑醋栗和樱桃香气，夹杂着一丝丝香甜的巧克力味道。酒体中度，单宁柔滑精致，余味悠长，是一款口感极为优雅又值得回味的佳酿。

食 评

忠 梅花鹿柳属于口感丰满的肉类，与该款风格优雅，口感柔和的梅乐葡萄酒搭配，突显了酒的单宁，强化了葡萄酒的口感。尽管菜式带有辣味，但丝毫没有破坏酒的口感。

G 这款菜式的酱汁比较浓稠，鹿肉在花椒油的烘托下显得特别的惹味，与这款葡萄酒搭配，酱汁中柠檬草和陈皮的甘香与酒液中的黑色水果香气丝丝入扣，余味悠长，菜与酒的整体口感都有所提升。

AOCs, Crus and Villages 那村，那田，那地

—What French Labels Tell Us
——法国酒标上的那些词

文/Text 马钊 Joe Ma 图/Pictures 富隆酒业 Aussino



毫无疑问，法国葡萄酒在国内葡萄酒市场中的地位非常重要，不过目前国内很多普通消费者对它的了解还不算多，甚至仅限于“这是法国葡萄酒，好东西！”的水平。

造成这种现象的主要原因之一就是这些葡萄酒的酒标都是用法文标注的。

即便是最有语言天赋的人，也不可能把世界上所有的语言全部学会，更何况整天为了生活奔波而压根没有时间去学习的普通人？

如果“神话干红”的酒标上标注“SHENHUA GANHONG”，“金杯赤霞珠”赫然将自己定义为“JINBEI CHIXIAZHU”，那么不懂外文的朋友也许会略感欣慰——在电脑打字如此普及的今天，这样的伪外文的出现频率已经可以和一线红星相媲美，在这里我们得感谢

汉语拼音方案的制定，这让中国百姓在面对26个字母时有了起码的自信。

可惜的是，像“Airen”这样可以直接翻译叫“爱人”的外文简直屈指可数！因此，当看到“CHENAS”和“BLANC DE BLANCS”的时候，我们该怎么办？难道真的要为了能够读懂葡萄酒而以猛攻英语四六级状态去学另外一门语言吗？

“够了，够了！我没有那么多时间！”

我仿佛已经听到了你的呐喊。

Take it easy. 本期我们为各位挑选了关于法国部分著名产区的一些常见重点词汇做简单的介绍，待您阅毕，就算还不能在法国葡萄酒的世界里上九天揽月，下五洋捉鳖，也起码可以象凤凰传奇唱的那样——在你的心上，自由地飞翔！



AOC葡萄酒的酒标上会明确标示产区名称，如 ❶ “Bordeaux”、❷ “Bourgogne” 等字样，有些酒标并不标示葡萄品种，如 ❸。有些酒标为了让饮家清晰了然，会将葡萄品种的名称同时标示出来，如 ❹。有些葡萄酒的正标上没有“Appellation”和“Controlee”，但是会将产区的名称写得很大，如 ❸ ❹

AOC葡萄酒

其实关于葡萄酒的质量等级高不高、到底属于什么类型等问题，酒标上表示AOC的词汇能够为我们提供很多信息。

法国葡萄酒法规的起源和制定咱们不需要讨论，因为说来话太长。但是需要了解的是，该制度从根本上决定了一款葡萄酒的酿酒方式，从而进一步决定了其基本风格，这就是为什么有经验的饮家只需要一看酒标上的产区，马上就能说出葡萄品种、口感风格和质量水平，而对这一系统不熟悉的一般消费者只能望标兴叹。

说到法律法规，法国AOC制度可谓天下闻名——喝酒不识AOC，酒友面前显自卑。AOC被认为是法国最高的葡萄酒级别，不过就像同一个班级的学生性格迥异一样，不同AOC葡萄酒所表现出的特色也有千差万别。

所谓的AOC，就是“Appellation d’ Origine Controlee”的简称，所以想要判断一款葡萄酒是不是AOC级别其实非常简单，在葡萄酒酒标上找到两个单词即可，他们分别是代表“A”的“Appellation”和代表“C”的“Controlee”。

不过要小心，有些葡萄酒虽然是AOC级别，却不在酒标上标注“Appellation”和“Controlee”这两个词，只是把产区的名字很大地写在中间而已，好在这种现象不常见，所以不用太担心。最典型的例子就是世界上最著名的汽泡酒“香槟”，十个香槟酒标里有九个只标注“Champagne”而没有“Appellation”和“Controlee”的——这也许是因为香槟地区的人已经自豪到无需向消费者传递自己是AOC葡萄酒产区这一信息，用现在流行的三

个字来说，那就是他们认为“你懂的”。

法国的AOC产区有很多，甚至连干邑（Cognac）也是，不过目前国内市场上最常见的AOC产区还是波尔多（Appellation Bordeaux Controlee）、阿尔萨斯（Appellation Alsace Controlee）、香槟（Appellation Champagne Controlee）、布根地（Appellation Bourgogne Controlee）和隆河谷（Appellation Cotes du Rhone Controlee）等。

既然是法定的AOC产区，那么法律肯定就得有规定，这使得它们中每一个都有自己必须采用的葡萄品种、使用的酿酒方法以及所酿造葡萄酒的类型，也因为这些指标已经被严格规定，所以很少有AOC的葡萄酒将所采用的葡萄品种和所属的类型标示在酒标上（不过总有例外的怪咖，幸亏很少）。

波尔多

波尔多AOC葡萄酒，考虑到产区所酿造葡萄酒种类的多样性，要么是干白葡萄酒——法律允许采用三种葡萄品种来酿造，分别是白沙威浓（Sauvignon Blanc）、沙美龙（Semillon）和慕思卡岱（Muscadelle）；要么是干红葡萄酒——法律允许采用多达六个葡萄品种来酿造，分别是嘉本纳沙威浓（Cabernet Sauvignon）、梅乐（Merlot）、嘉本纳弗朗（Cabernet Franc）、加文拿（Carmenere）、玛碧（Malbec）和小华帝（Petit Verdot）。尽管如此，大多数庄园在酿造干红葡萄酒的时候还是更多采用嘉本纳沙威浓、梅乐和嘉本纳弗朗，因为加文拿、玛碧和小华帝的种植量比较小，只有部分庄园在一些年份才会采用。总体来说，无论波尔多干白葡萄酒还是干红葡萄酒，由于受到地理位置、葡萄品种和气候的影响，酒体都比较丰厚，适合偏重口味的饮家。



① ② 波尔多产区内的细分产区自己拥有独立的AOC称号。③ 左岸和④ 右岸都有着很多经典的干红产区。格拉美和碧莎里奥南既生产干红葡萄酒⑤又生产干白葡萄酒⑥。⑦ 安德牧斯的白葡萄酒适合年轻饮用。⑧ 甜白葡萄酒的生产受天气条件所限，因此非常稀少。

可是我们也常常看到很多明明写有“Grand Vin de Bordeaux”的波尔多地区葡萄酒并没有在AOC中标示“Bordeaux”，而是一些奇怪的词汇，其实这些葡萄酒也来自波尔多，只是它们来自于波尔多产区内更细分的AOC地区，他们中有些是区域的名称，有些是村庄的名称，这些区域或村庄由于拥有自己独特的酿酒传统或酿造方式而拥有自己的AOC称号。总体来说，来自区域AOC产区和来自村庄AOC产区的葡萄酒其质量和价格要比普通波尔多AOC葡萄酒高——就像艺术源于生活高于生活，葡萄酒也一样，每个区域AOC或每个村庄AOC不仅仅能够满足波尔多AOC的要求，还拥有一些更为严格的法律规定，这为更高的质量水平打下了牢固的基础。

如此众多的细分产区意味着如此众多的酿酒风格，所以波尔多大产区不同地区所酿葡萄酒的类型也有很大差异，这就造成了波尔多大区内，有专心酿造干红葡萄酒的小产区，也有专注于干白葡萄酒的小产区，有些产区则两者兼顾——红白通杀，而在一些特殊产区，却只酿造甜白葡萄酒。

一条大河波浪宽，风吹葡萄香两岸——波尔多的吉隆河两岸有着很多经典的干红葡萄酒产区，比较常见的有位于吉隆河左岸的美度（Medoc）AOC、上美度（Haut-Medoc）AOC、圣达使提芬（Saint Estephe）AOC、菩依乐（Pauillac）AOC、圣祖利安（Saint Julien）AOC、玛歌（Margaux）AOC、莫丽丝（Moulis）AOC、丽莎（Listrac）AOC和位于吉隆河右岸的圣达美隆（Saint-Emilion）AOC、宝物隆（Pomerol）AOC、弗朗莎（Fronsac）AOC、露莎圣达美隆（Lussac-Saint-Emilion）AOC、蒙塔尼圣达美隆（Montagne-Saint-Emilion）AOC、普依赛圣达美隆（Puissegin-Saint-Emilion）AOC、圣佐治圣达美隆（Saint-Georges Saint-Emilion）AOC、嘉朗弗朗莎（Canon-Fronsac）AOC和拉朗宝物隆（Lalande-Pomerol）AOC。

比较常见的干白葡萄酒产区是位于加龙河和多尔多涅河之间的安

德牧斯AOC产区（Entre-Deux-Mers），这里出产的干白葡萄酒充满各种花香和果香，适合年轻饮用。

在既生产干白也生产干红的产区中，比较著名的有格拉芙（Graves）AOC和碧莎-里奥南（Pessac-Leognan）AOC，在这两个产区，无论干红葡萄酒还是干白葡萄酒，原料质量更高，且经过一定时间的橡木桶储藏，酒体更加丰厚，香气也更加复杂浓郁，拥有一定的陈年潜质。

在波尔多南部河流汇聚的地区，由于潮湿的气候有利于贵腐霉的生长，这里成为了著名的贵腐甜白葡萄酒产区，主要产区有苏玳（Sauternes）AOC、巴尔萨克（Barsac）AOC、卢皮亚克（Lupiac）AOC、塞隆（Cérons）AOC、圣十字山（Sainte-Croix-du-Mont）AOC和卡迪拉克（Cadillac）AOC等。由于贵腐甜白对气候条件的要求比较苛刻，这些酒不是每年都能够生产，所以它们是世界上最稀有的葡萄酒种类之一。

阿尔萨斯

阿尔萨斯紧邻德国，是法国非常经典的白葡萄酒产区，不过从技术角度来看，在这里酿造白葡萄酒实属无奈之举，因为产区相对寒冷的关系，红葡萄品种在这里的表现都一般。

阿尔萨斯与其他产区的很大不同在于，酒标上常出现葡萄品种的名称，这是因为这里的葡萄品种比较多样，而酿造葡萄酒时却常常采用单一品种来酿造，所以酿酒者需要在酒标上标示出该酒的葡萄品种。有四个葡萄品种在当地被视为“贵族品种”，无论在当地高等级的葡萄酒中或是特殊葡萄酒中，都是法律规定的葡萄品种。所以如果酒标上标有威士莲（Riesling）、麝香（Muscat）、翠美娜（Gewurztraminer）或灰贝露（Pinot Gris），那么这款葡萄酒代表着更高的质量，口感更加复杂，平衡感和余味也更好。



常见的香槟含糖量如下表		
类型	含糖量（克/升）	
Brut nature or zero dosage 不甜	0 - 2	
Extra Brut 超天然	0 - 6	
Brut 天然	0 -15	
Extra Dry 特干	12 - 20	
Sec 干	17 - 35	
Demi Sec 半干	33 - 50	
Doux 甜	50以上	

① 香槟的酒标相对简单，通常只用“Champagne”来表示自己的AOC级别。② 标注有葡萄田名称的香槟象征着更高的质量水平。③ 布根地的村庄名称对于初学者有一定难度。④ 宝祖利新酒拥有新鲜的果香，口感清新。⑤ 隆河谷AOC级别的葡萄酒标注有“Cotes-du-Rhone”。

香槟

香槟的酒标相对来说比较简单，因为只需要认准“Champagne”字样就已经足够了，但是有些香槟制造厂由于从当地非常有特色的葡萄田来采取原料，所以在酒标上会标注出这块葡萄田的名称，以表示这款香槟的与众不同之处。

无论什么香槟，葡萄原料的取材限定于三个葡萄品种：雪当利（Chardonnay）、贝露娃（Pinot Noir）和贝露曼妮雅（Pinot Meunier），如果哪天有人说喝过一款白沙威浓酿造的香槟，可千万别相信。

一般来说香槟并没有年份，因为为了保持口感的一致性，香槟制造厂通常会混合多个年份的酒液，但是遇到比较好的年份时，他们也会全部采用当年的酒液来进行酿造，这时候酒标上可以标注年份。

因为在香槟生产的最后一个环节中有一个被誉为“触摸香槟灵魂”的工序，也就是向香槟中添加一定量的糖分，所以表示香槟糖含量高低的词汇也比较特殊和丰富，与普通的静止葡萄酒有很大的区别。我们常常听说所谓的“天然”或“特干”等都表示了香槟独特的含糖量体系。

有些香槟的酒标上会标注有Blanc de Blancs（白之白）或Blanc de Noirs（白之红），前者表示采用雪当利酿造的白香槟，后者表示采用贝露娃和贝露曼妮雅酿造的白香槟。

布根地和宝祖利

布根地所要求的葡萄品种相对来说比较简单，只采用雪当利

（Chardonnay）酿造白葡萄酒，贝露娃（Pinot Noir）酿造红葡萄酒——当然，有个别区域允许采用阿里高特（Aligote）或佳美（Gamay）。

令人迷惑的是产区的名称，因为在布根地产区内有很多细分的村庄AOC，而这些村庄的名称对于刚刚开始接触葡萄酒的爱好者来说比较复杂。

比较常见的村庄级AOC有：Vougeot, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin, Fixin, Chambolle-Musigny, Santenay, Volnay, Puligny-Montrachet, Pernand-Vergelesses, Pommard, Meursault, Chassagne-Montrachet, Aloxe-Corton, Beaune, Rully, Mercurey和Pouilly-Fuissé等

紧邻布根地南部的宝祖利（Beaujolais）产区以佳美（Gamay）酿造的红葡萄酒而闻名，特点是充满新鲜的水果香气。对于中国消费者，最熟悉的莫过于每年十一月第三个星期四全球同步发售的宝祖利新酒（Beaujolais Nouveau）。

隆河谷

隆河谷是法国南部著名的产区，也是著名的穗乐仙（Syrah）葡萄品种的经典产区，除此之外，还有其他很多葡萄品种也有种植，如歌海娜（Grenache）、莫合怀德（Mourvedre）、佳丽酿（Carignan）、神索（Cinsault）、玛珊（Marsanne）、瑚珊（Roussanne）和维奥娜（Viognier）等。隆河谷分为北部和南部，由于气候、地理位置和土壤结构的关系，产区内也有很多细分AOC区域，酿造的葡萄酒各有风格，但总体来说，由于气候条件和葡萄品种的关系，所酿造的葡萄酒比较丰厚和浓郁。



① 美度地区的列级庄园最为国人所熟知，全部都是干红葡萄酒。② 美度列级庄园评选的同年，苏玳地区也评出了自己的列级庄园，但全部都是甜白葡萄酒。格拉芙地区对产区内的红葡萄酒庄园 ③ 和白葡萄酒庄园 ④ 分别做了评选，授予“列级庄园”称号。圣达美隆地区的列级庄园也拥有非常高的品质，他们全都是干红葡萄酒，而且产区内所有的Grand Cru Classe庄园在AOC称号上必须是Grand Cru级别 ⑤，而标有“Appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlee”葡萄酒不一定是“Saint-Emilion Grand Cru Classee” ⑥。

Cru
波尔多的Grand Cru Classe、
Cru Classe和Saint Emilion Grand Cru AOC

在波尔多，除了AOC标志外，还有个常见的词汇，中文翻译叫做“列级庄园”，也就是我们常说的“Grand Cru Classe”，尽管都是列级庄园，但在不同的产区，它又有着不同的含义。

1.美度1855年评级
在波尔多大产区内的美度半岛地区，曾在1855年做过一次评选，当时共选出了六十一家被认为是最好的干红葡萄酒庄园，并冠以“列级庄园”的称号。

2.苏玳1855年评级
美度地区评选的同年，位于波尔多南部的苏玳（Sauternes）地区对辖区内的甜白葡萄酒庄园进行了评选，共有二十六家庄园也被冠以“列级庄园”称号。

3.格拉芙1959年评级
1959年，位于美度地区南部的格拉芙（Graves）产区也对辖区内的葡萄酒庄园进行了一次评比，不过考虑到产区内既生产干白葡萄酒，又生产干红葡萄酒，对生产干白和生产干红的庄园分别进行了评比，获评的庄园所得的称号也被称为“列级庄园”，不过法文表示的方法不是“Grand Cru Classe”，而是简单的“Cru Classe”。

4.圣达美隆地区1955年评级
1955年，波尔多产区内另一个著名的经典产区圣达美隆（Saint-Emilion）也对产区内的庄园做了一次评比，授予了产区内最好的庄园“列级庄园”称号，也写作“Grand Cru Classe”。

不过由于宣传的缺乏，很多爱好者混淆了“Saint-Emilion Grand Cru Classe”和另一个称号，那就是“Appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlee”。

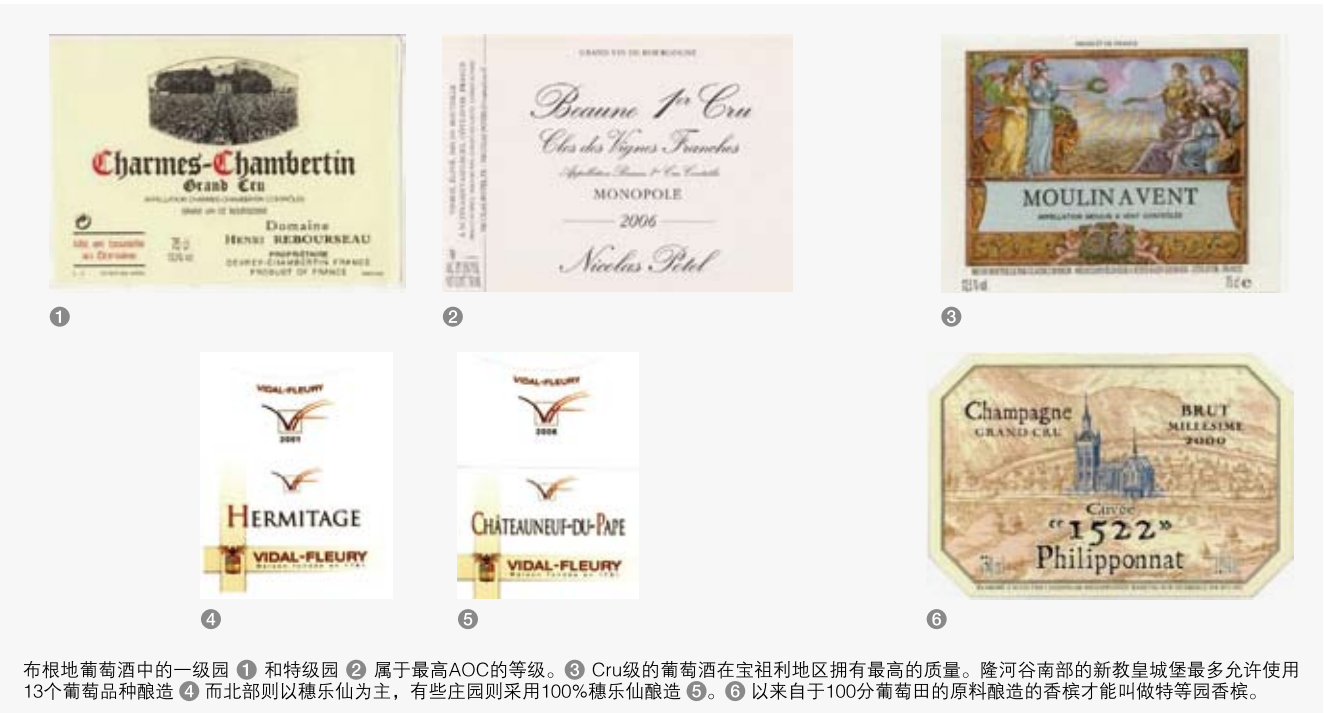
从名称就可以看出，所谓的“Appellation Saint-Emilion Grand Cru Controlee”其实是一个AOC称号，象征着一款葡萄酒的原料必须来自于圣达美隆地区更好的产区，这些产区在AOC上级别更高，获得的级别是特级田，即“Saint-Emilion Grand Cru”因此这样的葡萄酒被称为“圣达美隆特级田葡萄酒”。

不过，细心的饮家会发现，圣达美隆地区所有的列级庄园在AOC级别上全都是圣达美隆特级田葡萄酒，这是因为在评选列级庄园时，其中一个前提是参评的庄园酿造的葡萄酒必须要获得“圣达美隆特级田葡萄酒”称号，否则不允许参加评选——也就是说，成为“圣达美隆特级田葡萄酒”是成为“圣达美隆列级庄园”的一个前提条件，否则，免谈。

但是拥有“圣达美隆特级田葡萄酒”的庄园就一定是“圣达美隆列级庄园”吗？不一定！因为在参评时如果在质量上没有满足要求，那么很有可能落选。

总体来说，考虑到列级庄园评选的官方性和权威性，标注有“Grand Cru Classe”或“Cru Classe”的葡萄酒质量水平都高于一般庄园。

阿尔萨斯的Grand Cru和特殊葡萄酒
在阿尔萨斯的AOC制度上，产区内有些葡萄园位于更好的位置，被称作“特级田”（Grand Cru），因此取自于这些田所酿造的葡萄酒可以获得“特级田AOC”的称号，也就是“Appellation Alsace



布根地葡萄酒中的一级园 ① 和特级园 ② 属于最高AOC的等级。③ Cru级的葡萄酒在宝祖利地区拥有最高的质量。隆河谷南部的新教皇城堡最多允许使用13个葡萄品种酿造 ④ 而北部则以穗乐仙为主，有些庄园则采用100%穗乐仙酿造 ⑤。⑥ 以来自于100分葡萄田的原料酿造的香槟才能叫做特等园香槟。

Grand Cru Controlee”。不过特级田AOC葡萄酒也不是只要从符合条件的产区采取原料那么简单，酿酒时所选用的葡萄同时也必须从刚才提到的四个贵族品种中选择。

除了葡萄品种和产区的级别之外，在阿尔萨斯产区的葡萄酒酒标上，表示葡萄酒类型的词汇也是值得注意的地方。

Vendange Tardive（简称VT），意思是“晚摘型葡萄酒”。这样的葡萄酒必须采用四个贵族品种来酿造，并且由于是晚摘的关系，他们在口感上有一些甜味。

Selection de Grains Nobles（简称SGN），意思是“精选贵腐葡萄酒”，与VT一样，必须采用四种贵族葡萄品种酿造，不过只有在卓越的年份才能够生产，而且要采用受一定程度贵腐霉侵染的原料酿造，因此属于甜型的葡萄酒。

布根地的Premier Cru和Grand Cru
除了这些区域和村庄外，如果Appellation和Controlee中间标注有“Premier Cru”或者“Grand Cru”，那么代表这款葡萄酒的原料来自于一级田或特级田，因此这样的葡萄酒有着数一数二的质量，对应的当然是更高的价格。

不过生产葡萄酒的酒庄也很重要，因为有些酒庄生产的一级园葡萄酒可以胜过其他酒庄的特级园葡萄酒。也有些非常注重品质的酒庄会从一级园（Premier Cru）中采下果实，主动将级别降为普通布根地AOC等级（这在规则上是允许的），目的是让饮家觉得低级别的葡萄酒都可以达到很高的水平，从而对庄园高级别的葡萄酒产生向往——古代中国田忌赛马的故事如今在欧洲大陆的葡萄酒竞赛中得以重演，不过和赛马不同的是如果一个庄园从普通布

根地AOC的葡萄田中采取原料酿酒，不可以标示为高等级（比如一级园或特级园）。

宝祖利的Cru
在宝祖利地区，除了普通AOC级别的产区外，其北部地区有十块最佳的地块（被称为“Cru”）获得了自己的AOC称号，这些田生产出的葡萄酒，叫做“宝祖利Cru级别”葡萄酒。这十块最佳地块分别是Saint-Amour AOC、Julienas AOC、Chenas AOC、Moiulin a Vent AOC、Chiroubles AOC、Fleurie AOC、Morgon AOC、Regnie AOC、Cote de Brouilly AOC和Brouilly AOC。

隆河谷的Cru
隆河谷北部以穗乐仙为主的红葡萄酒非常著名，主要采用非常大比例（有些生产者甚至使用100%）的穗乐仙酿造，其中有些地块由于质量卓越，获得了自己的AOC称号，在级别上被称为“隆河谷Cru”。重要的Cru级别AOC产区有黄金坡（Cote Rotie）、孔德里约（Condrieu）、圣·约瑟夫（Saint-Joseph）、爱美迪（Hermitage）和爵士爱美迪（Crozes-Hermitage）等；南部以混合酿造的红葡萄酒为主，歌海娜常常在葡萄酒中的比例较高，最重要的AOC产区是新教皇城堡（Chateaufort-du-Pape），允许采用多达13个葡萄品种混合酿造红葡萄酒，不过也有专注于粉红葡萄酒的产区，比如大福（Tavel）酿造的粉红葡萄酒果香浓郁，适合年轻饮用。

香槟的Grand Cru和Premier Cru
虽然香槟地区在AOC制度上并没有任何分级，但是根据影响葡萄酒质量的众多指标，很多产区都会有自己的评分，获得满分（即100分）的地区被称为特级田，即Grand Cru，获得90-99分的地区被称为一级田，即Premier Cru。酿酒者在选取原料时，将会根据产区的分数来决定从哪里购买葡萄用以酿造。🍷



Château Series Cigar 酒庄系列雪茄

文/Text 陈耀明

来一支拉图雪茄

作为二战结束后的男性品味的导师，季诺·大卫杜夫（Zino Davidoff）曾经这样概括他的生活哲学：“吃得少一些，但要吃最好的美食；喝得少一些，但要喝最好的美酒；抽得少一些，但要抽最好的雪茄。”

对于既喜欢喝最好的美酒又喜欢抽最好的雪茄的人士来说，大卫杜夫酒庄系列雪茄也许是最好的选择。斟上一杯1982年的拉图红葡萄酒，再点燃一支1982年出品的大卫杜夫拉图雪茄，那就是男人梦想中的天堂了。

1946年，在日内瓦开烟草店的季诺·大卫杜夫与哈瓦那雪茄工厂奥约·德·蒙特雷（Hoyo

de Monterrey）合作，推出一款命名为“Château”（酒庄）的哈瓦那雪茄。1969年，大卫杜夫获准进入古巴制造雪茄，他便将酒庄概念进一步延伸，采用奥约·德·蒙特雷的“Cabinet Selection”（烟柜精选）系列作为标准尺寸，推出了直接以波尔多名庄名称命名的酒庄系列雪茄，包括拉图（Davidoff Château Latour）、玛歌（Davidoff Château Margaux）、红颜容（Davidoff Château Haut-Brion）、拉菲（Davidoff Château Lafite，采用罗富齐家族詹姆斯男爵收购拉菲之前的酒庄名称，后面无“Rothschild”）、滴金（Davidoff Château Yquem，酒庄名字前面缺介词d'）。波尔多1855年分级系统的四大一级酒庄和唯一的特等一级酒庄，全部成为大卫杜夫雪茄的招牌。



大卫杜夫是手工雪茄的精品

众所周知，酒庄名称是一种不容侵犯的知识产权。那么，大卫杜夫是否取得酒庄的许可？也许是因为那时候的人们对冠名权不太较真，也许是因为酒庄自愿“跨界”，反正大卫杜夫当年曾公开说过：“我不需要任何人批准，不过是直接给每位庄主送了一盒雪茄（注：每盒25支装），并解释了我们想要做的。目前雪茄上市，已经说明一切。”

不过，到了1982年，滴金酒庄庄主亚历山大·德·吕尔·萨吕斯伯爵终于提出抗议，大卫杜夫被迫取消滴金名称雪茄。与此同时，武当王酒庄已在1973年被提升为一级酒庄，于是大卫杜夫便以武当王替代滴金，从1983年起正式推出武当王雪茄（Davidoff Château Mouton Rothschild）。拉菲雪茄的名称也从1983年起，在后面补上了“Rothschild”，规范为“Davidoff Château Lafite Rothschild”。



大卫杜夫酒庄系列雪茄	名称	型号	长度（mm）	环径
	Château Latour	Corona	142	42
	Château Margaux	Mareva	129	42
	Château Haut-Brion	Perla	102	40
	Château Lafite Rothschild	Franciscano	116	40
	Château Mouton Rothschild	Corona Grande	155	42
	Château Yquem	Yquem	152	42
	Dom Pérignon	Julieta No.2	178	47



除了波尔多名庄系列，大卫杜夫还在1977年推出一款以唐培里侬香槟命名的雪茄。在唐培里侬雪茄（Davidoff Dom Pérignon）的木盒上，醒目地烙有仿照唐培里侬香槟盾牌形酒标志。大卫杜夫还在香槟酒发明者唐培里侬修士当年住持的奥维利修道院举行过唐培里侬雪茄的命名仪式，邀请法国著名文化脱口秀节目主持人贝尔纳·毕佛担任这款雪茄的命名教父。据毕佛在《恋酒事典》一书中记载，他当时还赋诗一首，题为《唐培里侬会会给香槟戴上神圣的三尖皇冠？他是否也愿意把自己的名字交给一支雪茄？》1987

年9月，大卫杜夫还发行唐培里侬雪茄10周年纪念礼盒，包括一支唐培里侬雪茄和一瓶唐培里侬香槟，并附季诺·大卫杜夫签名的收藏证书。

然而，进入1989年以来，由于古巴经济受苏联解体的影响，雪茄产业雪上加霜，烟草产量严重下降，雪茄品质也急转直下。1989年8月，大卫杜夫公开烧毁10万多支他认为不合格的雪茄，与古巴政府彻底决裂。1991年，古巴的大卫杜夫雪茄生产线宣告停产，大卫杜夫酒庄系列雪茄从此成为绝响。

一支武当王雪茄贵过一瓶武当王红酒
佳士得拍卖行(Christie's)的雪茄鉴定专家布萊恩·埃布森曾经说过：“许多雪茄迷认为保存期已达10年并被完美保存的雪茄的风味是最好的，正如高品质的葡萄酒一样。”

而出品于20世纪七八十年代的大卫杜夫酒庄系列雪茄，更是如同某位德高望重的酿酒师的绝版佳酿一样，成为可遇而不可求的收藏珍品。在拍卖市场，大卫杜夫酒庄系列雪茄的升值幅度，堪比波尔多五大一级酒庄的黄金年份佳酿。以一盒（25支）武当王雪茄为例，在2002年11月14日的伦敦佳士得拍卖会上，成交价为1650英镑，一支平均约66英镑；而在2011年7月4日的伦敦C.Gars公司雪茄拍卖会上，成交价为5200英镑，一支

平均约208英镑。9年升值3倍多。

雪茄一般不标年份，通常只有“1970年代”或“1980年代”之类的模糊概念，但伦敦C.Gars公司拍卖的这盒武当王雪茄，标明具体的出品时间为1985年。这就有意思了，我们不由联想到1985年的武当王红酒。1985年对于波尔多来说，还算一个不错的年份，罗伯特·帕克给予1985年武当王的分数是90分（1998年出版的《波尔多》第三版）。而在C.Gars公司以5200英镑拍出那盒1985年武当王雪茄的历史同期，Liv-ex（伦敦国际酒商交易所）的价格查询系统显示，一箱（12瓶）1985年武当王红酒的价格仅为2068英镑，一瓶平均约172英镑。一瓶武当王红酒的身价，竟然比不上一支武当王雪茄！



酒庄雪茄的味道

那么，大卫杜夫的酒庄系列雪茄究竟什么味道？本人没有品尝过，但我们不妨分享一些鉴赏家的品尝笔记。

《葡萄酒观察家》杂志欧洲分部主任詹姆斯·萨克林曾在2007年10月发表对大卫杜夫玛歌雪茄的品尝笔记，他给予98分，品尝笔记写道：“这支雪茄有着令人惊叹的精致感，充满情趣的香料气息，同时还弥漫着雪松、咖啡和茶叶的味道，醇厚而悠长。质地优雅，特别提神。很难想象还有比它更好的雪茄。”

《葡萄酒观察家》兼《雪茄爱好者》杂志主编马文·夏肯发现了更好的雪茄！他在2011年2月发表对大卫杜夫拉菲雪茄的品尝笔记，给予100分！品尝笔记写道：“真是一种享受！这种小号雪茄拥有紧凑而流畅外形，有栗子和肉桂的香气，然后是朴实的果核和木片的味道。让人久久不舍得放下。”

伦敦C.Gars公司总裁米切尔·奥强特是全世界最著名的陈年雪茄鉴赏家之一，他曾经说过：“我喜欢的陈年哈瓦那雪茄有很多，不过我认为长度4英寸（102毫米）、环径40（约合直径15.87毫米）大卫杜夫红颜容拥有饱满均衡的芳香和适中的强度，是小号雪茄创建以来最完美的产品；大王冠型号大卫杜夫武当王则是我在傍晚时分要抽的最佳选择，每一支都是完美的手工艺品。”

却说大卫杜夫告别古巴移师多米尼加后，他把“Château”（酒庄）系列改造为“Grand Cru”（特等葡萄园），只以简单的编号命名（NO.1~NO.5），尺寸基本顺延波尔多五大一级酒庄（环径和长度略有调整），雪茄风格似乎也从浓郁的波尔多转向淡雅的布根地。安瓦尔·巴蒂在《雪茄鉴赏手册》中指出：“虽然明显在整体风味上要清淡一些，但雪茄客们仍会非常乐意接受。”



Black Gold 黑色黄金

文/Text 梁楚瑶

看到标题，我想大多数读者脑海里浮现的画面会是黑乎乎的石油，不会想到笔者将要介绍的会是能放进嘴里的食材。

鱼子酱与鹅肝、松露合称世界三大珍贵食材。优质的鱼子酱颗粒圆润饱满，色泽黑中透露着黄金般的晶莹色泽，再加上产量稀少，价值连城，因此，人们把它美名为“黑色的黄金”。

并不是所有的鱼子都能成为鱼子酱的原材料，只有来自鲟鱼的鱼子制成的才是当之无愧的黑色黄金。再加上并不是每一种鲟鱼的鱼子都适合制作鱼子酱，使这种食材更显珍贵。



1 Beluga (HUSO HUSO)

最长可达: 8米
最重可达: 3200公斤
生长地域: 北纬57° ~ 35° 东经17° ~ 60°

2 Oscietra

最长可达: 2.43米
最重可达: 70公斤
生长地域: 北纬52° ~36° 东经38° ~54°

3 Acipenser Baerii

最长可达: 2米
最重可达: 210公斤
生长地域: 北纬74° ~46° 东经64° ~162°

鱼子酱的种类

全球的鲟鱼品种大约有26种，所产的鱼子各不相同，最出名的来自里海海域的鲟鱼，而当中能无愧成为“黑金之王”的鱼子酱，产自一种名为Beluga（别名HUSO HUSO）的鲟鱼。Beluga的寿命长达百年，产量稀少，经过上世纪的掠夺式捕猎，Beluga已被列为濒临灭绝的物种，如今Beluga的年产量少于100尾，而且该种鲟鱼必须养殖长达60年才能完全成熟，才可以采用其鱼子生产鱼子酱。Beluga的鱼子酱个头最大，呈现浅灰色的光泽。而因为养殖条件苛刻与产量稀少，Beluga的价格在国际市场上一直居高不下，售价高达每一千克7 000至10 000美元。

排名第二的，是Oscietra产的鱼子。Oscietra原产自俄罗斯，平均寿命为40~50年，重量可达470公斤。Oscietra所产的鱼子颜色

从暖棕色到绿灰色，从深蓝色到墨黑色，透显出黄色的光泽。爱好Oscietra鱼子酱的食客觉得它的味道独一无二，鱼子的口感紧实，带有坚果的香气，更有甚者觉得Oscietra的品质已经赶超Beluga鱼子酱。

以上两种鲟鱼，产量稀少，再加上是咸水养殖，因此价格高昂，不适合大规模养殖。生产鱼子酱的厂家因此把目光放在淡水生活的鲟鱼品种上。西班牙的鱼子酱品牌Caviar Nacarii采用的是生活在俄罗斯西伯利亚贝尔加湖的Acipenser Baerii品种。这种鲟鱼重量约为15~30千克，体型较小，适合大规模养殖。Acipenser Baerii在30个月大的时候会区分性别。公鱼在养殖一段时间后被贩卖至当地市场供食用，而母鱼则被留下继续养殖4~5年直到成熟，开始产鱼子。

鱼子酱的制作工序

母鲟鱼每年产卵一次，受生活的天气和环境因素印象，鲟鱼产卵的时间会在春季或者秋季。

取卵的时间是鱼子酱制作工序中最为关键的一环，因为这一步骤直接影响了鱼子酱最有价值的参数：鱼卵的质感。每一条母鱼都会在取卵前接受两次活体检查以决定鱼卵的大小，这样子能保证鱼子酱的质量。

鱼卵发展到适当的阶段就会被取出，筛检后会快速地用盐水清洗，放进特制催熟盒中,滤干鱼卵的水分，整个工序完成时间要限制在15分钟内，这样才能保证鱼卵的新鲜程度。滤干后的鱼卵会交由鉴定师评鉴，根据大小、色泽、质感、密度、气味等鱼卵被分成不同等级，再以此决定放多少盐，把鱼卵腌成鱼子酱。加盐之后，鱼卵便放在滤网上筛晃，直到完全沥干，随后存放在罐头中保存4~6周后再分装出售。



鱼子酱的制作工序
1 活体检查。2 鉴定鱼卵。3 沥干鱼卵。4 装罐出售。



美食界的珍宝

高品质的鱼子酱形状圆润，黑色中隐隐泛着金黄色的光，色泽饱满。享用鱼子酱的时候，可以把其放在装着冰的小巧器皿里，在慢慢享用的同时不用担心鱼子酱的新鲜问题。而为了最大限度保留鱼子酱的鲜美，对盛装鱼子酱的器具也非常讲究，一般来说，用贝壳做成的小匙最佳，木头、牛角、甚至竹子都是理想的材料，切记勿用金属制特别是银质的餐具，会破坏鱼子酱的风味。

曾有生产鱼子酱的厂家与笔者分享如何吃鱼子酱：用贝壳小勺舀起鱼子酱，然后将鱼子酱放在虎口。厂家代表解释说，因为鱼子酱通常都处于冷冻状态，如果立马放进嘴里，太低的温度会影响鱼子酱香气和口感，而虎口位置的皮肤对温度比较敏感，用它来做鱼子酱的“温度计”和“加热器”最为合适。当感觉鱼子酱的温度上升到不再刺激皮肤的时候就可以把它送进嘴里了。

放进嘴里后，如果马上一轮狼吞虎咽，那么就浪费了这么珍贵和美味的鱼子酱了。鱼子酱入口后应铺在舌面，用舌尖轻轻把鱼子压破，享受鱼子破裂那一刻带来的味觉享受。👍

Do Not Ganbei with Wine 美酒虽好，不宜“干杯”

译/Translate Wolf



庄布忠
CH'NG POH TIONG 《葡萄酒评论》、《波尔多葡萄酒概览》、《亚洲伺酒师指南》出版人
新加坡《联合早报》、英国《品醇客Decanter》专栏作家

“你没法传真一次握手。”

传真机的出现，大约是在我念大学二年级或三年级的时候。

实际上我申请出国留学那光景，偶尔还得给那些大学拍电报。拍电报是按字收费的，为了省点电报费，我把想说的话以最少的字眼发出去。

读大学的同时，我也开始了作为新闻记者的写作生涯。我写作时用的是一台绿色的Olivetti Lettera 32型便携式打字机。至今我仍然保留着这位老友以作纪念，不过自然已经和其他人一样将写作平台转移到了台式和笔记本电脑上。

“你没法传真一次握手”正是那段遥远的日子里流行的金句之一。它的意思是说，虽然传真机传递信息很便捷，然而对于肢体语言来说——比如两人见面并握手致意——传真机还远远无法取而代之。

时至今日，传真机早已是过时的产品，用者寥寥，人们使用得更多的是台式机、笔记本、平板电脑和手机。可是不论过时与否，有个事实仍未改变。即便有了最新科技，我们仍然不能以邮件或者短信发送一次握手。

古老的中国传统
中国人很喜欢干杯。

这个豪迈的动作传达出奔放的好客之情、诚挚的友谊以及对对方的尊敬。从这个意义上说，干杯确实是一种可爱的传统，亦是中华文化的一部分。

然而，若是品味一杯佳茗或是佳酿，此时的干杯在有教养的人士眼中不啻为可耻的浪费，因为杯中的万般风情就这么转眼间灰飞烟灭了。

由此看来，以好茶或好酒干杯，实乃对该种饮料之大不敬。

因此，请不要以陈年的普洱或是葡萄酒来干杯吧。

再举个例子好了。面对一味珍馐佳肴，例如一只四头干鲍鱼，您会选择将它一口吞掉吗？那该是有多浪费啊。

古时的人们如此迷恋干杯的原因之一，可能是因为亲友时常被分隔在两地。须知在那自行车、摩托车、汽车、火车和飞机都尚未发明之时，亲朋好友离别的时间往往数以月计或数以年计，有时甚至一别数十载。

于是，家人和朋友的告别总是成为一种不避繁冗的仪式，久别后的重逢则会演化为一场兴高采烈的狂欢。

面临着离别挚友的伤感和痛苦，或是终于同久别的家人再度相聚时，人总免不了会沉湎于深情之中。

请记住那是没有电话（不论固话或是手机），没有互联网，两地间（即便并非偏远地区）常常连信函都不能通达的年代。而且，中国那漫长的历史里充满了大大小小的战争动乱，人们一别之后往往不知今生是否还能相见了。

所以，当阔别的亲友再度萍聚，此时的干杯实乃非常自然之举。若是我与知己好友时隔五年才再度重逢，嗯，整箱香槟我也可以干掉，绝不推辞！（两箱都不成问题，全部magnum装好了！！）

不过在今天，亲朋好友之间的相聚已经频繁了很多，我们每周乃至每天都可以见面，而每顿饭都去干杯就显得有点过头了。

现代好汉饮酒之道

实际情况是，今天饭桌上的这些干杯已经变得有点像体育比赛，每个选手都极力打垮“对手”。

“打垮”可不是什么赏心悦目的场面。醉酒者吐得满地狼藉，或是随地躺卧，还有更糟糕的——醉酒者会驾车失控，变成对公众安全的一大威胁。

在饮酒或是饮茶时，我们希望的是品出它从头到尾的全部味道。

如果我们将饮料一口吞进胃里，那喝它又有什么意义？为什么不改用豆浆兑上工业酒精来干杯呢？至少这要便宜得多。

请别误会我的意思：我是《水浒传》的虔诚读者，对除暴安良的108位好汉敬佩有加。以宋江为首的这群草莽英雄经常大块吃肉大碗喝酒，而他们完全有资格这么做，因为除暴安良、替天行道是

很辛苦的工作，他们的体格和精神也十分强健。但即便如此，梁山好汉干杯的也只是发酵的米酒或谷物酒（大约5度的酒精度），绝非中国的“白酒”。

今天，在酒桌上干杯的人们往往是些电脑工作者，或者是监管电脑工作者的人。和我一样，他们大都体重超标，肥胖指数过高。我们不像武松，不需要与饿虎搏斗，唯一要进行的斗争总是围绕着越来越肥的肚腩和越来越高的发迹线。

所以，我们应该衡量和控制我们饮用葡萄酒（以及其他酒类）的量，并且慢品细尝。要是我们想过一种有意义的生活，就更加应该如此。我们对家庭负有责任，特别是对那些依赖于我们的亲人，我们必须活得更久，为他们带来幸福。

由于以上的原因，我刚刚制作了一个视频，名叫《别以葡萄酒干杯》。

在视频里，我为解决干杯难题提供了两种解决方案。事实上，你会发现我们仍然可以向他人敬酒，甚至是与他人干杯。假如您有兴趣了解这些方法，不妨访问www.vinovideos.com。

毕竟，你没法传真、邮件或是短信一部视频……📺



《别以葡萄酒干杯》——世界第一部鼓励中国葡萄酒爱好者负责任地饮酒的视频

A Mythical Castle on Hill 山上城堡的谜团



刘伟民

大中华酒评人协会主席，专栏设于香港、国内及马来西亚的报章杂志，著有《倾倒葡萄酒》、《说葡萄酒的语言——法国篇》、《世味葡萄缘》、《酒为上著》、《世界知醉》及音乐合辑《Music & Wine – The Perfect Matching》。

Apulia的葡萄酒生产商，远在2011年收成之前，已经知道今年是“好年份”，因为区内继去年获得首个D.O.C.G. Primitivo di Manduria Dolce Naturale之后，大演帽子戏法，一口气再取三个D.O.C.G.，分别是Castel del Monte Nero di Troia Riserva、Castel del Monte Rosso Riserva及Castel del Monte Bombino Nero。对，三个都位处Castel del Monte。既然如此，我又怎可不亲身跑一趟，解开这条村庄忽然大发神威的谜团。

Apulia在意大利南部，设有两个机场，一个在Bari，一个在Brindisi。Castel del Monte位于Bari省，应选Bari机场为目的地，但是它没有直飞中国的航班，必须在罗马转机，来回旅程已经要花三天。

Castel del Monte是“山上的城堡”的意思，因为在Andria的一座小山丘上面，矗立着建于十三世纪的堡垒。意大利经历过大大小小的战争，在山头发现一座七百多年历史的堡垒不足为奇，奇怪的地方是这座堡垒毫无防卫作用，甚至连厨房也没有，换句话说，不可能驻军。兴建这堡垒的是古罗马国王Frederick二世，他在不同领土都筑有堡垒以示声威，唯独这个非常神秘，现今只找到唯一他在1240年发出的信函，指令当地政府要完成建筑工程，在其它官方文件之中，却只字不提，跟他好大喜功的性格背道而驰。

到达Castel del Monte的时候，适逢大雾笼罩，虽不至伸手不见五指，但宏伟的堡垒却半掩半现，更添诡异氛围。我拍下的照片，



活生生就是恐怖电影中的鬼屋场景。晚饭时我向酒庄的朋友展示，他们都笑指我好运气，因为堡垒虽建于海拔五百四十公尺，但一年最多只有两天出现雾锁奇景。这正好说明了当地风势较猛，有利于种植酿酒葡萄。换了风势弱的地区，遇上大雨，水气积聚，会令葡萄发霉或生病，对果皮薄的品种，例如Bombino Nero，影响尤其严重。

进入堡垒之后，只见整座建筑物呈八角形，每角伸展另一个八角形的塔楼，两层楼的面积相约，每层分成八等份，成为共十六间梯形房间。历史学家估计这是Frederick二世用作狩猎的基地，不过凭不设厨房这一点，似乎有欠说服力。况且，如果国王真的会入住，怎可能房间的面积全部相同，难道九五之尊会跟侍从平起平坐吗？

我反而觉得堡垒的布局像极中国人的八卦，或许是一向喜欢研究外国文化的Frederick二世，当年接触到从东方传来的这个概念，才兴建这座建筑物。可是东方的哲学并不获得教廷接受，于是他只有秘密地进行，最终堡垒亦无法完工，沦为临时监狱及野生动物的栖息处。

Castel del Monte成为了意大利神秘色彩最浓厚的建筑物，1996年被联合国选为世界文化遗产，意大利铸造的一分钱硬币，背面刻着的便是它。围绕着堡垒的十多条村庄，也一并称为Castel del Monte，属于D.O.C.级产区，生产十三款不同的红、白及粉红酒。其中以地道葡萄品种Bombino Nero酿成的粉红酒，今年晋升为D.O.C.G.，勾兑Nero di Troia、Aglianico及Montepulciano酿成的红酒Rosso和单一品种的Nero di Troia红酒，则要达Riserva级，才可成为D.O.C.G.，否则亦只继续留在D.O.C.级。

喝万瓶酒不如行万里路，感受一下当地的风土气候及饮食文化，了解一下酒瓶背后的故事，才可喝出更引人入胜的味道呢。[📖](#)



Democracy in Wine 葡萄酒里的民主

在一个品酒会上听众人闲聊起有一种酒友聚会，乃是让参与者各携带一瓶价格在某一特定范围内的酒款，却不像一般类似酒会那样由众人平分或各自负担自己的酒钱，而是由众人盲品（blind tasting）之后，投票选出当天最差的酒，再由带来最差酒款的酒主，负担所有酒款的费用！

听到居然有这样的聚会，我也不免要花容失色、大声惊呼。倒不是因为可以想象如果自己参加这类聚会，少不了会经常成为“最差酒款”的主人；而是发现原来所谓的“民主”——这种以民意为依托、让少数必须服从多数的想法——竟然也以远超过我们能想象的方式，渗透到葡萄酒世界。

难道众人的意志一定能得出最佳的结论？或者，知名权威人士的意见，一定意味着更正确或更好的判断？

意大利彼尔蒙地区一个我非常心仪的知名酒庄，曾经有一个年份的Barolo被某个理应相当专业的酒类杂志评了个远低于正常水准的84分，仅仅与澳洲大量生产的商业化Chardonnay相当。该媒体给这款酒的评语是：“闻起来像是一个有两只湿淋淋的狗的温暖房间”。姑且不论这家媒体是否真的如外界推测那样，欠缺对意大利酒的理解或是因该酒庄曾多次拒绝提供试饮样本而挟怨报复。有趣的是，这样的评分竟被酒厂主人和进口商都视为天大的好消息，甚至彼此道贺。酒厂主人为此大感松了一口气，进口商更将此视为奇迹，因为如此一来，这些产量并不大的绝佳酒款才得以留给那些真正理解、欣赏好酒的爱好者，而不致于流落在那些只懂追逐分数或名气的饮者手里。

或许，民意和集体意识，都是只要有人聚集就免不了产生的玩意儿。即便在葡萄酒世界，不管是由一般业余

酒友聚集的品酒会还是由行业内人士组成的专业评选，都难免会是某种集体意志的展现。像我这样想法独特怪异的，更经常是多数里极端的少数。不久前在另一场智利名厂的盲品上，6款该厂的不同年份酒和4款波尔多五大名庄被安排同台较劲。分别在三个城市举办的这场品饮，在三地都得出了截然不同的结果。被我个人评为第一、表现出成熟魅力又有绝佳余韵的一款酒，根据所有与会者的投票，在10款酒中只排名第七（在另外两个亚洲城市，也只得到第五和第九名）。最后酒厂主人在提及这款酒的时候，倒是特别说明，这款酒原本并未被列入酒单，只因之前英国多位具有葡萄酒大师头衔的作家在访问酒厂时对此酒特别赞不绝口，甚至誉为是该酒厂“有史以来表现最佳的酒”，方才特意加入酒单中让大家品尝。

看起来，在葡萄酒世界里，我们也仍然需要有能容许多元价值的广阔胸襟，并要有足够的知识和能力来做出明智抉择。在达到民主的理想境界之前，拥有一己之见、相信个人的判断或许是更好的选择。毕竟，追随主流民意，往往还意味着付出更多的钞票啊。🍷



陈匡民

意外地在过去十多年以来以喝酒、写酒、谈酒为生的台湾资深酒女，期许能和更多人分享葡萄酒带我走进的风景和味道。

A Burgundy Fever?! 布根地热？！

10月下旬，上海喜爱葡萄酒的朋友相见，都会问“有报上名吗？”、“会去吗？” 整个上海葡萄酒界似乎弥漫着一股兴奋、好奇的氛围。大家都在翘首期待那天的早日到来。

是什么事令人人这么兴致高昂？原来是由布根地葡萄酒行业协会（Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne,BIVB）和法国上海领事馆商务处将于2011年10月28日在上海举办布根地葡萄酒品介会（Grand Tour des Vins de Bourgogne 2011）。

这项活动我已参加三年，今年的参展酒庄数量大概和去年差不多，但是独立酒庄（Domaine）比去年少，且我较熟悉的酒庄也不多，不过Chablis 明显增多，且名庄不少。但我仍抱着极大兴趣前往，因为从参展名单上看，葡萄酒代理商（Negociant）数量蛮多，我的经验是：酒商不知会带什么酒？值得期待。果然，格罗淑女（A.F.-Gros）的Richebourg、 Pierre Damoy的Chambertin Clos de Beze、Michel Magnien的Clos de la Roche、Clos Frantin 的Malconsorts等名酒皆有出现。更让我惊喜的是，竟然有我喜欢 的菲利普庄园（Philippe Leclerc），且是超好年份的2009新酒，真是太高兴了。这是酒商Corcia带来的，没有列在酒单上。

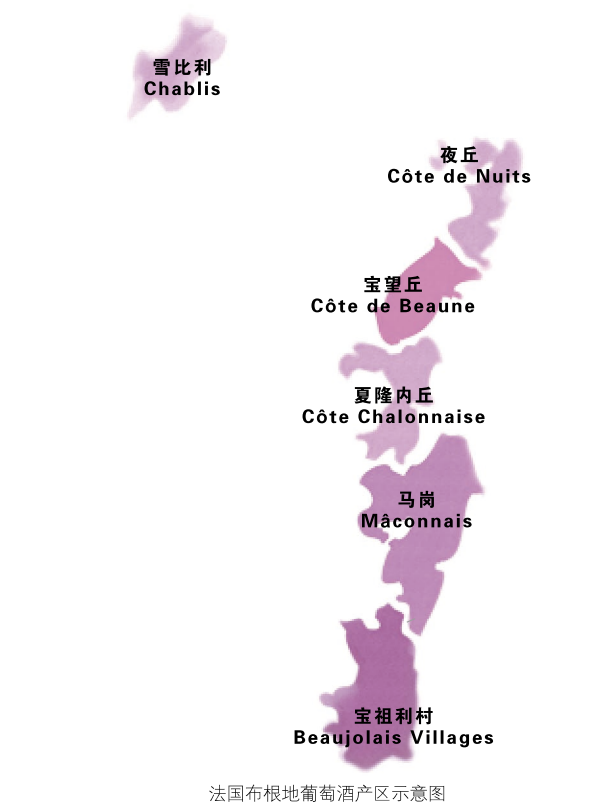
由于今年首度在杭州也办一场品介会，刚开始承办方还担心人数不够，找我帮忙联络朋友出席，所以我又去了杭州场，带当地的同好一起品鉴。

综观这两场品试会，我发现国内葡萄酒的环境变化真的很快，去年参加时，出席的同好大多是好奇多于欣赏，今年却大多有自己的喜好，且可以同时讨论优劣。杭州也发现爱好者出乎意料的多，尤其事后接到许多酒商、网站来电询问，表明了他们想进一步接洽布根地酒的意愿。这也呼应我今年早先在《Commune de Bourgogne欢迎你》一文中的观察，只是没想到速度这么快。顺着这个势头，明年国内的葡萄酒市场不知要发展成什么样子。



林志鹏

JP Lin, 台湾资深葡萄酒讲师，香槟狂热爱好者。





林殿理

来自台湾的葡萄酒作家与培训师，现居上海。采访足迹遍及各国酒类与美食产区，并为各产酒国在大中华区进行推广与教学工作。曾数次担任国际葡萄酒竞赛评审，并拥有法国波尔多葡萄酒学校认证的国际讲师资格。

A Tour to German Wine Country 德国产区探查行

不久前，我在德国葡萄酒协会的邀请下，在葡萄收成的季节造访了几个主要产区。

几天的时间里，我和几位来自欧洲各国的知名葡萄酒博客写手们穿梭于莱茵高、莱茵黑森和那赫、法尔兹之间。

讲到莱茵高，不能不提到传奇酒庄约翰山堡(Schloss Johannisberg)。这家拥有1200年历史的酒庄是世界上第一个种植雷司令的酒庄，也是第一个开始了用贵腐葡萄酿酒的酒庄，而这得感谢1775年的一次意外。那时这个酒庄属于富尔达王子修道院院长(prince abbot of Fulda)，每当葡萄要采收了，都得先得到他的书面核准才能开始进行。而这一年，信差在路上遇到了盗匪，迟了几周才带着他的批文回到酒庄，此时葡萄都已经因为贵腐霉(Botrytis Cinerea，又称Noble Rot，是一种灰霉菌)的侵蚀而缩成像葡萄干一样了。酒庄总管见到这个状况并没有气馁，依然下令采收压榨酿酒，打算死马当活马医。没想到这样子酿出的酒香气与口感更加浓郁复杂，令人喜出望外！于是他们在以后的年度便正式报请酿造迟摘贵腐葡萄酒，而当地其他酒庄也开始有样学样，贵腐酒逐渐流传了开来。

约翰尼斯堡的邻居弗拉兹酒庄(Schloss Vollrads)则是从13世纪就开始营运、拥有一座古典优雅城堡的历史名庄。庄主非常和蔼可亲，带着我到葡萄园里看波兰工人采收葡萄，而且仔细挑选了感染不同程度贵腐霉的葡萄，分别榨出汁来，认真地为我说明它们

之间的差异。他特别偏好保留葡萄酒天然的果味，因此不使用橡木桶来培养酒。我注意到他有些酒是用Vino-Lock玻璃塞来封瓶，与我在南澳Henschke酒庄看到他们的旗舰酒神恩山(Hill of Grace)如出一辙，一问之下才知两家的庄主竟也是好朋友，当下惊叹葡萄酒真是把世界变得好小。



约翰山堡庄园 Schloss Johannisberg



Kloster Eberbach 庄园

另一家拥有悠久历史的名庄，是位于莱茵高产区，建于12世纪的艾博巴克修道院酒庄(Kloster Eberbach)。群山环抱中矗立着简朴庄重的教堂和修道院建筑中，古时的僧侣们就在这里静默苦修，并且酿造出滋养人们身心的美酒。走在清冷空荡的修道院建筑中，酒庄经理说当年的僧侣不仅必须每周静默几天不准交谈，甚至连寒冬中都是睡在没有床、冷风呼呼的房里，因此身体都不好，多半都只有三十几岁就英年早逝了，这种几近自虐的修行方式，真让现代人难以想像。这个酒庄虽然有着古老的历史建筑和葡萄园，但基于酿造好酒的需求，近几年也才刚建成了一个现代化的地下酒窖。它的外表相当低调，能充分融入原先充满历史感的氛围，但从山坡葡萄园的一侧沿着隐蔽犹如“一线天”的长缓坡走入地下层之后，呈现的是很先进的酿酒设备，而酒窖的配色和大幅油画也让人有种逛画廊的愉快气氛。

过去在国内很难得见到德国酒，酒商进口的酒款也相当少，所以每次有机会品尝到总是又惊又喜，当然也会惋惜这么好的酒为什么大家不多多推广。最近注意到德国葡萄酒协会开始投入了比较多的资源来宣传德国葡萄酒，我感到相当的开心与期待。希望在不久的将来，爱酒人士将会有更多令人兴奋的选择吧。[👉](#)



国际葡萄酒作家协会 (F.I.J.E.V.) 成员
意大利彼尔蒙出口公会中国顾问
中国酒类行业观察, 葡萄酒行业分析师
酒度传媒副总监/总编室成员
《世界酒誌》主编

化近性，这是一个国化近性，进口满足了一个国式而文。





1996 – 2011 Before, and Beyond 延绵十五载的回味·超越

踏足葡萄酒文化之旅，领略文化的沉积，品味生活的艺术。

2011年是富隆酒业成立15周年之际，籍此年度盛事，2011富隆国际葡萄酒文化节让广大葡萄酒爱好者于11月10日在广州广交会威斯汀酒店一同回味15年醇酒之旅，携手谱写新的发展篇章。

富隆国际葡萄酒文化节是国内首个多形式葡萄酒文化体验的大型活动，由国内最大的精品葡萄酒进口商之一富隆酒业主办。国内葡萄酒文化推广并非易事，需要细水长流的教育，对于普通消费者来说，能获得专业葡萄酒知识教育的机会和渠道更是有限。葡萄酒文化节是富隆葡萄酒文化推广活动的重头戏，2006年首次推出以来已成为富隆的巡回大型活动。



富隆酒业总裁沈宇辉先生与加盟商伙伴合照



富隆酒业直营及加盟体系管理中心经理梁喻宏分享店铺运营心得



来自全国各地的合作伙伴认真聆听发言



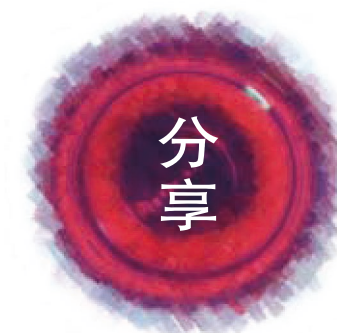
富隆酒业执行董事田燕宏女士发言



现场来宾积极提问

首次举办的高峰论坛是本届文化节的焦点之一，主要面向富隆酒业全国各地的加盟商，一百四十多位加盟商汇聚一堂，分享成功的经营经验与心得，共同探讨葡萄酒业界的发展新方向与模式。

高峰论坛是富隆国际酒业成立以来首次齐聚全国事业伙伴，以本行业最权威，最具前沿思想进行的论坛形式活动。高峰论坛进一步强化各地盟友经营富隆品牌的精英团体心理，对总部提供的支持使得富隆品牌的竞争优势认识更加清晰全面。各地盟友统一了思想与认识，高峰论坛的影响力在未来相当长的一段时间内都会产生影响作用。富隆国际酒业总裁沈宇辉先生在此次论坛亦提出“富隆国际酒业十大核心竞争力”。



葡萄酒高峰论坛



精英选拔赛总冠军——广州富隆天河北酒窖主管李春正先生答题



选拔赛特邀评委，澳洲葡萄酒大师尼尔哈德利先生现场示范盲品葡萄酒



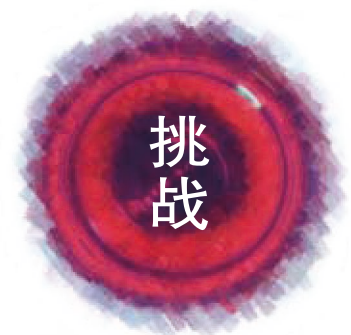
紧张的抢答环节，考验选手的反应和对葡萄酒知识的熟悉程度



盲品环节，选手们认真品尝盲品用酒



比赛结束后，选手与评委合照。



葡萄酒精英选拔赛总决赛

江山代有才人出，各领风骚在富隆。葡萄酒精英选拔赛总决赛是此次文化节上的一大亮点，通过本次比赛，选出富隆体系内最专业的“您身边的葡萄酒专家”。

本次精英选拔赛除了邀请富隆酒业高层担任评委外，还邀请来自澳大利亚的葡萄酒大师Neil Hardley为特约评委。

经过前期初赛的严格筛选，共有14名选手入选全国总决赛，在文化节当天经过多轮激烈角逐，最终来自广州天河北富隆酒窖的李春正凭借扎实的葡萄酒理论知识以及丰富的实践经验获得第一名。



现场工作人员为学员侍酒



富隆葡萄酒文化中心总经理蔡颖姬女士为学员带来一场精彩绝伦的澳洲A+葡萄酒讲座



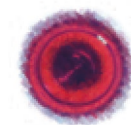
本次葡萄酒知识文化讲座的部分用酒



学员在讲师们的引导下细心品酒



浩大的讲座现场



聆听 葡萄酒文化讲座

葡萄酒，蕴藏历史与文化价值的艺术品，欧洲人以其深厚而有内涵的文化，精湛的酿造技术，把上帝赐与的葡萄，化为人间的金汁玉露。就像鉴赏艺术品一样，必须要了解一些基本的理论知识，才能真正进入葡萄酒世界，让品鉴葡萄酒成为一种境界和修养。

文化节当天，富隆葡萄酒文化中心携手波尔多葡萄酒学院和澳洲葡萄酒管理局，带来专业葡萄酒文化课程，为学员颁发认证证书。讲座精彩互动，讲述基础概念以及各产酒国的风格特点，从葡萄酒鉴赏入门到世界各国葡萄酒概况，是开展葡萄酒文化之旅的美好开篇。法国波尔多一直热衷在中国推广其佳酿，树立历史悠久的葡萄酒产区形象，而作为新世界葡萄酒的优秀代表产区，澳洲也同样重视中国市场，澳洲葡萄酒管理局此次与富隆合作，通过此次文化节讲座，让葡萄酒爱好者更好地了解澳洲葡萄酒产区的优异之处。



十二国美酒品鉴沙龙现场



优质的西班牙火腿吸引来宾的注意



酒庄代表接受当地电视台采访

品味 十二国美酒品鉴沙龙

各地区出产的葡萄酒风格各异，他们总在静候懂得欣赏他们的爱酒之人。波尔多葡萄酒，犹如妆扮细致、风华绝代的贵妇名媛；托斯卡纳，有着卡门般令人窒息的性感；澳洲，好比富有阳光气息的活力美少女；加州葡萄酒则是美得有个性、亲和力十足的现代女性。

富隆国际葡萄酒文化节的葡萄酒品鉴沙龙环节，呈献来自12个著名葡萄酒出产国的佳酿，十多位庄园主和酿酒师也悉数到场，包括龙船庄园（Ch. Beychevelle）庄主Aymar De Baillenx先生、宝嘉龙庄园（Chateau Ducru Beaucaillou）庄主Bruno Boir先生等皆亲临现场，与众酒友分享酿酒心得，一同开启一次味蕾的环球之旅！



一瓶好酒即将开启，为来宾带来色香味的盛宴



优雅的音乐，伴随着葡萄酒碰杯的美妙声响



来宾通过品鉴葡萄酒，对不同产区 and 不同品牌的优质葡萄酒有了立体的了解



精品葡萄酒晚宴



晚宴前夕的盲品趣味大赛



来自全国各地的葡萄酒爱好者共聚一堂，欢庆富隆国际葡萄酒文化节



李放大师的画作在当晚用作慈善拍卖用途



酒庄代表在慈善拍卖用酒上签名留念



富隆酒业董事总经理沈健辉先生与酒庄代表和加盟商合影留念



一众嘉宾共同庆贺富隆国际葡萄酒文化节圆满落幕



富隆酒业执行董事田燕宏女士为盲品趣味大赛的胜出者颁奖

Twelve Wine and Art Parades

2011年十二国美酒巡演

从南半球到北半球 从新春伊始到隆冬岁末
12国璀璨佳酿 12种文化关怀 12朵艺术奇葩 12个月为您绽放
文化·艺术·佳酿 智慧·风情·芳香
炫动中国艺术巡演 美酒文化饕餮之旅……”



January
1
醉酒探戈·阿根廷酒王之魅
地点：广州
美酒醉心，探戈销魂，一场以阿根廷美酒和探戈为主题的别开生面的艺术品鉴会在广州隆重上演。



February
2
英雄酒神话·葡萄牙砵酒品鉴会
地点：北京
葡萄牙人有句名言：“葡萄酒是大地和太阳的儿子，振奋精神，启发智慧”，而个中翘楚--砵酒（Port）更是被誉为“葡萄牙的国酒”。现场来宾深度体验了一场葡国美食遇“国酒”砵酒的寻味旅程。



June
6
珠玉美酒·意式浪漫
地点：温州
意大利，奢侈品的汇聚地；意大利，世界最古老的葡萄酒产国。当华美的珠宝与香醇的美酒共冶一炉，典雅高贵，闪耀着举世夺目的光环。



July
7
与音乐共醉·德国美酒之旅
地点：天津
德国的葡萄酒文化与音乐紧密相连，轻握一杯美酒，聆听一段绝响，远离喧嚣，与美酒共同沉醉在动人的旋律之中。



August
8
奇景美酒·纯净新西兰
地点：贵阳
8月的贵阳盛夏炎炎，而此时南半球的新西兰却正值隆冬。一场以新西兰美酒为主题的别开生面的艺术品鉴会在贵州上演，为盛夏中的贵阳带来了南半球的凉意。



March
3
谜样智利·探秘复活节岛
地点：南宁
复活节岛正如智利的葡萄酒，独树一帜，无可复制。



April
4
法兰西醇酒佳人
地点：武汉
佳片共赏，解语花香，美酿诱人。人间四月天，法兰西天使们化成高脚杯中的甘醇，让我们用眼睛、唇舌、内心，讲这场最深情的呢喃告白进行到底。



May
5
西班牙风情夜
地点：珠海
洋溢着西班牙色彩的风情夜晚，弗拉明戈的美艳舞娘踏月而来，少来地中海风土和人类智慧交织的味蕾传奇。



September
9
奢品大王的美酒人生
地点：江门
彩虹之国南非，是钻石和美酒的家园，在当地望族Rupert家族的传奇酒香中，感受奢侈品大王的奋斗与坚持，以及他和钻石争辉的美酒人生。



October
10
匈牙利的甜美时光
地点：西安
徜徉在蓝色多瑙河畔，尽享匈牙利的奢侈慢生活。甘露般醇美的陶家宜贵腐酒，连匈牙利过个都为之唱诵一番。



December
11
奇幻澳洲
地点：昆明
杯中看世界，以酒咏人生。坐品杯中之物，放眼奇幻大陆。澳大利亚拥有着绚丽多样的风景，独特的生态，奇特的交融文化和传承于旧世界，探索新土地上的新世界美酒。



November
12
自由女神的佳酿
地点：上海
是谁在1976年的巴黎品酒会上，打败了法国酒？是谁在十年间，以iPhone改变全球人类的生活方式？自由，是自由者的通行证；美酒，是美利坚的明信片。





2011 Aussino Golf Championship 2011富隆杯高尔夫球赛

Golf Tournament Converges in Wine Tasting
高尔夫球竞技与葡萄酒品鉴的汇聚盛宴

11月末，一场充满激情的高尔夫球与葡萄酒的汇聚盛宴在花都风神高尔夫球场华丽开幕，由富隆酒业冠名主办的2011“富隆杯高尔夫球赛”拉开帷幕，这是富隆首次举办此项赛事。在令人叹为观止的自然风景下，于18洞之间挥洒优雅的同时，参赛选手还可以分享对葡萄酒的品味之趣。

虽然富隆酒业是首次举办高球赛事，但吸引了不少热爱高尔夫运动的葡萄酒爱好者的积极参与。参赛者不仅在白天的高尔夫赛场上挥洒竞技，也在晚宴前的葡萄酒盲品比赛中继续角力，是一场难得的葡萄酒与高尔夫球的合力比拼。

当晚的2011“富隆杯高尔夫球赛”颁奖晚宴诚邀来自法国玛歌村的1855年波尔多列级名庄第三级的麒麟庄园代表出席，并带来了2008、2007、2000的麒麟庄园红葡萄酒，让来宾享受了一场顶级葡萄酒垂直年份品鉴。在晚宴期间，富隆酒业总裁沈宇辉先生为比赛获得最多小鸟、总杆冠军等选手颁发奖品，为当天的高尔夫球赛事写下完满的句点。

富隆酒业计划在全国范围举办更多的高尔夫球竞技赛事，打造更具享受性的美酒生活。



Aussino Sponsors Tennis Match by Guangdong Provincial Government 首届广东省直机关网球赛启动

2011年11月，由中共广东省直属机关工作委员会、广东省体育局与南方日报社三家主办单位共同举办的“一汽-大众杯”首届省直机关网球比赛新闻发布会及启动仪式在广州亚运城隆重举行，中共中央委员黄华华出席启动仪式并为比赛开球。

本次比赛由广东省直属机关工会工作委员会、广东省社会体育中心、南方日报经营有限公司承办，广东省奥林匹克体育中心、一汽-大众销售有限责任公司协办，富隆酒业有幸成为本次活动的赞助商之一。在启动仪式上，富隆酒业向本次活动参

加者打造一个了解葡萄酒与运动相结合的高端优雅生活平台。

在出席今天的首届省直机关网球赛启动仪式时，中共中央委员黄华华送给本届比赛的参赛运动员三句寄语：苦练基本功，磨练意志，狠练绝招。黄华华说，现在省直机关的许多公务员都处于亚健康状态，大多数人都较缺乏锻炼。“这次有35支队伍参加比赛，规模很了不得。只要参加了比赛，即使是最后一名，都是光荣的，虽败犹荣，能参加就是好事。希望三家单位多举办这样的比赛，继续促进机关干部的身体健康，我赞成这个网球比赛每年举办一次。”

品牌活动 Brands Events

法莱丽 Faiveley

奢华造就顶级佳酿，酒庄代表 Etienne PAYEN先生与您一起分享法莱丽家族的故事。

晚宴：
2011-12-10 惠州/Huizhou
地点: 惠州皇冠假日酒店
Crown Plaza Huizhou

2011-12-16 武汉/Wuhan
地点: 武汉富隆酒窖
Aussino Cellar Wuhan

品酒会：
2011-12-11 桂林/Guilin
2011-12-12 柳州/Liuzhou
2011-12-13 南宁/Nanning
2011-12-14 南宁/Nanning
2011-12-15 东兴/Dongxing



橡树河畔 La Rioja Alta S.A.

西班牙里奥哈产区优秀佳作橡树河畔展示浓烈醉人的西班牙佳酿。

晚宴：
2011-11-25 常州/Changzhou
富都香格里拉大酒店
Traders Fudu Hotel Changzhou

品酒会：
2011-11-22 汕头/Shantou
2011-11-23 江门/Jiangmen
2011-11-24 昆山/Kunshan

泰来斯 Taylors

泰来斯的“澳洲酒王”称号在澳洲及中国葡萄酒爱好者的心目中独树一帜，无疑是澳洲最受欢迎及信赖的酒庄。

晚宴：
2011-10-19 北京/Beijing
北京利苑
LEI GARDEN Restaurant

2011-10-20 武汉/Wuhan
武汉富隆酒膳
Aussino Cellar & Gourmet Wuhan

2011-10-21 广州/Guangzhou
北园酒家
Bei Yuan Cuisine

2011-10-23 梅州/Meizhou
客天下陶源酒家
HAKKA Park
Taoyuan Restaurant



金钟庄 Chateau Angelus

法国波尔多圣达美隆一级名庄献上几代人倾注心血而成的绝代佳酿：酒体丰厚，自然平衡，口味极具魅力。

晚宴：
2011-11-21 武汉/Wuhan
楚天创意产业园181秀场
181 Chutian Cultural Industrial Park

2011-11-22 佛山/Foshan
佛山皇冠假日酒店
Crown Plaza Foshan

2011-11-23 珠海/Zhuhai
珠海富隆酒窖
Aussino Cellar Zhuhai

喜悦 C.V.N.Es

秉承家族超过120年的酿酒传统，喜悦酒庄演绎着完美西班牙美酒的传神风骨。

晚宴：
2011-10-17 广州/Guangzhou
广州天河新天希尔顿酒店
Hilton Guangzhou Tianhe

2011-10-19 成都/Chengdu
明宇尚雅饭店
Mingyoun Suniya Hotel

品酒会：
2011-10-18 重庆/Chongqing
2011-10-20 上海/Shanghai



黑桃A Armand de Brignac

黑桃A是由显赫的Cattier家族酿造的，是世界上唯一一款纯手工制作的香槟。

晚宴：
2011-10-11 广州/Guangzhou
香格里拉大酒店
Shangri-La Hotel Guangzhou

2011-10-12 珠海/Zhuhai
珠海富隆酒窖
Aussino Cellar Zhuhai

2011-10-13 昆明/Kunming
顺峰餐厅
Shunfeng Restaurant

2011-10-14 南京/Nanjing
南京绿地洲际酒店
InterContinental Hotel Nanjing

品牌活动 Brands Events



嘉威逊 Cuvaision

享誉世界的纳帕谷名庄,嘉威逊的酿酒哲学是“保持其原有风味，又不失庄园特色”。

晚宴：
2011-09-26 广州/Guangzhou
富力丽思卡尔顿酒店
the Ritz-Carlton Hotel, Guangzhou

2011-09-28 西安/XiAn
新纪元国际俱乐部
New Era International Club

品酒会：
2011-09-27 南宁/Nanning



德仕雅 Chateau Teyssier

德仕雅是法国波尔多圣达美隆特等园，尽显圣达美隆村车库酒的优质风范。毋庸置疑，德仕雅庄园的葡萄酒是集大成的佳品。

晚宴：
2011-09-22 北京/Beijing
北京励骏酒店
Legendale Hotel Beijing

2011-09-23 南宁/Nanning
红林大酒店
Nanning Red Forest Hotel

2011-09-24 广州/Guangzhou
湖景金阁
Hujing Jinge Restaurant

2011-09-25 东莞/Dongguan
索菲特东莞御景湾酒店
Sofitel Dongguan Royal Lagoon



迪狮龙 Tesseron

迪狮龙世家是干邑的翘楚，在法国声名显赫，拥有超过100年历史。在品牌创建之前，迪狮龙家族是轩尼诗（Hennessy）、人头马（Remy Martin）等顶级干邑品牌的原酒供应商。

晚宴：
2011-09-20 长沙/Changsha
长沙运达喜来登酒店
Sheraton Changsha

2011-09-23 惠州/Huizhou
凯宾斯基大酒店
Kempinski Hotel Huizhou

品酒会：
2011-09-19 广州/Guangzhou
2011-09-21 成都/Chengdu

内华城堡 Castello di Neive

内华城堡(Castello Di Neive)始建于16世纪。是一座富有中世纪意大利建筑特色的酒庄。酒庄采用当地特色葡萄品种纳比奥罗葡萄研制出一种能与法国布根地红酒媲美的，与众不同的干红葡萄酒。



品酒会：
2011-11-08 海口/Haikou
2011-11-09 珠海/Zhuhai

赛拉图 Ceretto

赛拉图酒庄，意大利彼尔蒙地区葡萄酒的顶尖品牌。有着70多年的历史，三代人沿用传统的本土酿酒方法用心经营，致力酿制出传统佳酿。

品酒会：
2011-11-07 广州/Guangzhou



嘉迪堡 Ca'del Bosco

玛格丽集团最高端子品牌-嘉迪堡，历年来都是弗兰哥达酒庄生产优质高雅气泡葡萄酒的领头者。该美誉得益于集团所付出的对葡萄酒的热忱、纯熟的酿酒技术和独特的管理方式，让玛格丽集团当之无愧地成为意大利葡萄酒业中闪耀的明星。

晚宴：
2012-01-04 广州/Guangzhou
春天西餐咖啡酒廊
Spring Bar



马佳连妮 & 歌塔希
Marcarini & Cortaccia

意大利是盛产葡萄酒的王国，本次富隆酒业精选了两大名酿：马佳连妮，歌塔希联合举办一个尊贵难忘的晚宴，两大庄主亲临现场为来宾们诠释意大利佳酿之魅力，为您带来高雅极致的美酒美食体验。

晚宴：
2012-1-12 珠海/Zhuhai
珠海富隆酒窖
Aussino Wine Cellar

品酒会：
2012-1-10 北京/Beijing
2012-1-11 中山三乡/Zhongshan Sanxiang
2012-1-13 湘潭/Xiangtan
2012-1-14 广州/Guangzhou



一路同行,感谢有您——农业银行客户答谢酒会 Thank You Cocktail Party of Agricultural Bank

2011年,农业银行北秀支行为优质客户举办了一场以葡萄酒品鉴为主题的答谢酒会,以一场精彩的葡萄酒鉴赏讲座答谢一年来客户对农业银行北秀支行工作的大力支持和厚爱。

日期: 2011/09/07 地点: 广州市麓湖高尔夫俱乐部



时代美术馆开幕仪式 Opening Ceremony of Times Art Museum

9月,时代美术馆在时代玫瑰园开业,时代美术馆一家民间非营利性美术馆,自2008年5月成立以来,一直密切关注当代中国艺术的发展,努力以立足中国、面向世界的开放态度和独到的艺术视野、独特的艺术发现、独立的艺术支持,参与建构当代中国艺术的发展实践。本次的开业盛典,富隆酒业作为合作伙伴之一,与时代美术馆一起打造一场葡萄酒与艺术品交融的盛典。

日期: 2011/09/11 地点: 广州市白云大道北时代玫瑰园三期时代美术馆



俊诚名车城2周年庆典鸡尾酒会 Juncheng Auto Dealer 2nd Anniversary Cocktail Party

为答谢客户支持,俊诚名车城在成立两周年之际与富隆酒业携手合作举办庆典鸡尾酒会,觥筹交错间欣赏名车,是本次活动举办方的目标。

日期: 2011/11/15 地点: 梅州市俊诚名车城



湛江商业银行葡萄酒基础培训 Wine Training for Zhanjiang Commercial Bank

2011年11月24日感恩节的特别日子里,富隆酒业为湛江商业银行广州分行40位学员安排葡萄酒基础培训课程圆满结束,学员们课程上积极认真。

日期: 2011/11/24 地点: 富隆葡萄酒培训中心



温暖冬日·浅酌相聚 —学而优《葡萄酒导购》品鉴会 Reading with Wine

远离寒风凛冽,坠入书卷世界,浅酌葡萄美酒。12月,学而优书店与富隆酒业联合举办《葡萄酒导购》品鉴会。书籍总编蔡颖姬小姐与各位读者分享书本的精彩内容之余还借着书本带领读者走上环球葡萄酒之旅,品尝数款来自世界不同产区的精品葡萄酒。

日期: 2011/12/10 地点: 广州市越秀区中山五路昌兴街学而优书店



Industry News 行业新闻

全新广告活动助推波尔多葡萄酒 Bordeaux Wine Launches New Global Campaign

波尔多葡萄酒行业协会(CIVB)正式启动全新波尔多葡萄酒广告宣传活动。

“生活的艺术”为本次广告宣传活动主题，在广告创意中，所有波尔多葡萄酒的臻享体验均在温馨而愉悦的氛围中表达。本次广告目标受众为30-39岁年龄崇尚美食主义的城市中产阶层。

三个视觉广告组成部分都运用想象的力量来探索波尔多葡萄酒的神奇世界。

该广告创意视觉呈现波尔多葡萄酒产区的迷人风景(酒庄内部、河畔或葡萄园里)，每一则广告均展现一个真实动人且趣味盎然的葡萄酒享用瞬间，把受众直接引入如梦如幻的童话世界之，激起与波尔多葡萄酒传奇与历史相关的无限遐想。该广告呈现了适合享用波尔多葡萄酒的三种典型场合：浪漫场合、朋友午餐聚会、家庭团圆。

所以，每一个人都可以在波尔多葡萄酒丰富多样里感受到他们自己的生活方式。

该系列广告创意由阳狮集团(Publicis Group)旗下Marcel营销传播机构负责策划，将在波尔多葡萄酒全球各主要市场推出，包括法国、中国、比利时、德国、美国以及日本。

本次广告宣传活动作为波尔多葡萄酒协会(CIVB)市场战略《波尔多明日计划》组成部分旨在贯彻全球传播策略，广告将在各主要国家保持关键信息及视觉一致性。

该广告传播目的是在全球范围内对波尔多葡萄酒进行重新定位，帮助消费者以及葡萄酒购买顾问认知波尔多为全球最优质、专业及形象的代名词。



Product Awards 产品获奖

法国 France



菲丽宝娜歌雪园香槟2002年
Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2002

- 酒评家珍茜·罗宾逊 Jancis Robinson 17/20
- 酒评家罗拔·派克 Robert Parker 95分

菲丽宝娜歌雪园香槟2001年
Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2001

- 酒评家珍茜·罗宾逊 Jancis Robinson 17/20
- 酒评家罗拔·派克 Robert Parker 90分



西班牙 Spain



橡树河畔雅丹莎红葡萄酒2001年
La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza 2001

- 美国CNN有线电视新闻网2011最理想的圣诞礼品
CNN 2011 “ideal gift for Christmas”

- Wine.com “2011年度全美网购销量第1名的里奥哈葡萄酒”
Best-selling Rioja Wine in USA via Internet in 2011 by Wine.com



澳大利亚 Australia



双掌（花园系列）巴罗莎穗乐仙红葡萄酒2009年
Two Hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz 2009

- 《葡萄酒观察家》杂志 “2011年度百佳葡萄酒”
（连续9年入选）

2011 "WINE SPECTATOR TOP 100 LIST"



Aussino News

富隆动态

1.

红石、胜嘉力、橡树河畔夺得2011“红宝石”奖
Rockburn, Saint Clair, La Rioja Alta Reserva
Vina Ardanza Win Ruby Top 100 Award

在2012年1月17日落下帷幕的“红宝石”奖2010年度中国百大葡萄酒评选活动中，来自富隆酒业的胜嘉力白葡萄酒 Saint Clair Sauvignon Blanc、红石酒园贝露娃红葡萄酒Rockburn Pinot Noir和橡树河畔雅丹莎红葡萄酒La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza分别夺得金、银、铜三项大奖。



“红宝石”奖2011中国百大葡萄酒评选活动主要针对目前中国市场上常见的新旧世界葡萄酒，邀请11位国家级评酒师、国际知名品酒专家、葡萄酒教授及学者等共同参与，采用盲品的方式，本着公平、公正、严谨的原则，严格按照国际采用的流程进行品评，根据参评葡萄酒的外观、香气、口感、总体质量（陈酿能力和典型性）等专业指标进行全程盲评，并采用100分评分制进行打

分，从中选出综合得分最高的100款佳酿入驻TOP100榜单。中华人民共和国北京市方正公证处公证人员予以全程监督、认证。

“红宝石”奖2011中国百大葡萄酒评选活动，由《中国葡萄酒》杂志举办，获得中宣部、农业部、中国科协、酿酒工业协会支持。

2.

威迪酒园正式当选全美“年度最佳酒庄”
Wente Family Estate Named “Winery of the Year”



美国加州著名酒庄威迪酒园（Wente Family Estates）近日被世界著名葡萄酒杂志《葡萄酒爱好者》（Wine Enthusiast magazine）评选为全美“2011年度最佳酒庄”（Winery of the Year 2011）。

威迪酒园获得这一至尊奖项也正逢加州纪念“雪当利进入美国100周年”。1912年，卡尔·威迪之子欧内斯特·威迪（Earnest Wente）从法国蒙彼利埃（Montpelier）带回了出现在美国土地上的第一批雪当利葡萄枝，从此为加利福尼亚州和美国的葡萄酒产业开启了崭新的一页，直到今天，加州境内75%以上的雪当利葡萄树都源自威迪酒园的雪当利克隆，威迪已成为美国葡萄酒文化史上一个具有重要意义的名字。

今天的威迪酒园已经连续数年入选“全美最杰出30家酒庄”，在同类酒庄中威迪保持了自己鲜明的个性：至始至终，庄园都由威迪家族独立拥有和经营；庄园采用的葡萄100%来自庄园自产的果实；所有果实都采用了可持续耕种法进行绿色种植。同时作为加州美食和旅游行业的明星，威迪酒园还以自有的葡萄园餐厅、葡萄园音乐会和名师设计的18洞高尔夫冠军赛球场而闻名。

富隆酒业是威迪酒园在中国大陆的独家代理商。

3.

富隆再推葡萄酒文化巨献，全方位体验美酒之魅
Aussino Kicks off 2012 Wine Culture
Experience Tour

继2011年首次举行“十二国美酒艺术巡演”活动之后，富隆酒业将于2012年在全国范围内隆重推出全新葡萄酒文化推广活动——“富隆2012世界葡萄酒文化巡礼”，帮助国内消费者全方位、多角度地欣赏葡萄酒文化，体验葡萄酒给生活带来的乐趣。

据介绍，2011年富隆酒业“十二国美酒艺术巡演”在各承办城市产生了良好的效果，不仅使亲临活动现场的消费者体会到了原汁原味的12个葡萄酒生产国的风土人情和美酒文化，更通过媒体报道和企业合作活动，让更广泛的人群感受到了葡萄酒所代表的时尚、健康、富有情趣的现代生活方式，反响良好。



有鉴于此，富隆决定将这种葡萄酒文化巡回推广活动继续下去，并针对国内不同区域市场的葡萄酒文化深入程度，设计了更加多样化的活动形式。

“富隆2012世界葡萄酒文化巡礼”由富隆葡萄酒文化中心主办，将贯穿2012全年12个月，共以四个主题——“葡萄品种对比”、“知名产区对比”、“葡萄酒类型专题”和“酒餐搭配专题”来进行，依托富隆酒业遍布全国的零售网络，每月选取一个城市和一个主题，以品酒会、盲品会、文化讲座和葡萄酒晚宴等形式，在全国市场掀起一股领会葡萄酒文化、享受葡萄酒乐趣的时尚新潮流。

4.

中国连锁经营协会派代表到访富隆酒业
Delegate of CCFA Visit Aussino World Wine

2010年10月，中国连锁经营协会派遣代表访问富隆酒业。协会综合部主任郭玉金先生，资料管理部主任李建中先生在富隆酒业直营及加盟体系管理中心经理梁喻宏先生陪同下参观富隆酒业广州办公室，了解广州办公室的运作情况。

随后，梁经理向两位代表详细介绍了目前富隆酒业的连锁经营情况，包括目前运营四大体系：酒窖、酒膳、酒屋、酒屋在国内市场的分布以及发展概况；我司的文化推广项目包括课程、出版物等等；连锁经营协会代表对我司的发展表达了高度的赞赏和认同，并与梁经理探讨了目前中国葡萄酒连锁经营的现状。

早前，第十三届中国特许加盟大会于2011年5月6日在北京国家会议中心召开，并进行了中国特许经营领域年度大奖的颁奖仪式，富隆酒业以其突出表现和良好的发展潜力入围2010年度“中国特许经营120强”，并荣膺“2010-2011年度中国零售业优秀特许加盟品牌”，武汉富隆肖海亮、珠海富隆吕荻新分别被评为区域和单店的“2010-2011年度中国优秀加盟商”。



Charity Foundation

慈善基金

富隆葡萄酒慈善基金2011年8月~2012年1月财务简报

Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Aug 2011 ~ Jan 2012

单位：元 RMB 期初账户余额 Initial Account Balance ¥ 773,657.66		
收入 Income	本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥ 287,800.00
	慈善账户结息 Charity Account Interest	¥ 7,584.17
合计收入 Total Income		¥ 43,800.00
支出 Expenditure	向四川希望学校赠送体育用品 Purchasing sporting goods for Sichuan school	¥ 2,275.00
	为四川希望学校捐建校门 Building school gate for Sichuan school	¥ 76,838.92
合计支出 Total Expenditure		¥ 79,113.92
期末账户余额 Current Account Balance		¥ 1,324,514.98

本期拍卖收入明细

Current Period Auction Income Report

拍卖日期 Auction Date	拍卖酒款 Auction Wine	拍得者 Winning Bidder	城市 City	成交金额 Sale Price
8月29日 Aug. 29	圣卡罗珍藏嘉本纳沙威浓（3000ml，2瓶） Santa Carolina Reserva Cabemet Sauvignon (3000ml x 2)	顾林虎先生 Mr. Gu Linhu	苏州 Suzhou	¥ 4,500
9月24日 Sept. 24	德仕雅庄园系列葡萄酒一套（5瓶） Château Teyssier Series Combo (5 bottles)	黄敏女士 Ms. Huang Min	广州 Guangzhou	¥ 7,500
10月21日 Oct. 21	泰来斯珍藏红（1.5L） Taylor's St. Andrews Cabernet Sauvignon (1.5L)	张仲平先生 Mr. Zhang Zhongping	广州 Guangzhou	¥ 2,000
10月21日 Oct. 21	泰来斯珍藏红（1.5L） Taylor's St. Andrews Cabernet Sauvignon (1.5L)	陈灵先生 Mr. Chen Ling	广州 Guangzhou	¥ 3,800
10月21日 Oct. 21	泰来斯珍藏红（1.5L，2瓶） Taylor's St. Andrews Cabernet Sauvignon (1.5L x 2)	房俊先生 Mr. Fang Jun	梅州 Meizhou	¥ 15,000
11月10日 Nov. 10	李放作品《盛会》 Painting Grand Meeting by Artist Li Fang	梁永雄先生 Mr. Liang Yongxiong	广州 Guangzhou	¥ 50,000
	赛拉图百宝石头园（巴罗露）红葡萄酒1999（1.5L） Ceretto Barolo Prapo 1999 (1.5L)	萧然先生 Mr. Xiao Ran	广州 Guangzhou	¥ 5,000
	龙船庄园特级红葡萄酒1998（5L） Château Beychevelle 1998 (5L)	李国胜先生 Mr. Li Guosheng	广州 Guangzhou	¥ 30,000
	菲丽宝娜皇家珍藏香槟（9L） Champagne Philipponnat Brut Royale Reserve (9L)	马丽欢女士 Ms. Ma Lihuan	广州 Guangzhou	¥ 30,000
	宝嘉龙副牌Jade Jagger限量版（18L） La Croix de Beaucaillou, "Jade Jagger" Limited Version (18L)	张懿先生 Mr. Zhang Yi	广州 Guangzhou	¥ 90,000
	迪狮龙百年珍藏X.O.干邑白兰地（2瓶） Cognac Tesseron Paradise 100's (2 bottles)	陶巧军女士 Mr. Tao Qiaojun	广州 Guangzhou	¥ 50,000
			合计拍得	¥ 287,800.00

Opening Ceremony

新张巡礼

特色店 Specialty Shop

广东中山小琅环会所

地址/Add：三乡镇小琅环路小琅环壹号会所二楼（小琅环公园对面）

F2, Club House of Chief One, Xiao Lang Huan Road

酒窖 Aussino Wine Cellar

河南驻马店

地址/Add：通达路和金山路交叉口帝豪花园22号铺

Shop 22, Royal Garden, the cross of Tong Da Road and Jin Shan Road

酒屋 Aussino Wine Shop

北京

地址/Add：东城区金宝街88号金宝汇购物中心B1层B106B

Add.: B106B, B1, Jin Bao Place, No.88, Jin Bao Street, Dongcheng

District

电话/Tel: 010-85221585

广东潮州

地址/Add：潮枫路卜蜂莲花广场东侧

Eastern of Lotus, Chao Feng Road

山西晋城

地址/Add：红星东街国贸商厦

International Trade Building, Hong Xing Dong Jie

湖南郴州

地址/Add：南湖路友谊酒坊二楼

F2, You Yi Wine Shop, Nan Hu Road

酒坊 Aussino Wine Corner

江西南昌

地址/Add.: 东湖区湖滨南路46号

No.46, Hu Bin Nan Road, Donghu District





富隆酒窖 Aussia Celler

起点够高——海拔最高的富隆酒窖亮相拉萨

在海拔3650米的高度品味来自世界各地的精品葡萄酒，会是怎样的一种体验？2011年11月，富隆登陆世界屋脊，拉萨富隆酒窖试营业标志着海拔最高的富隆酒窖就此诞生。

拉萨富隆酒窖位于城关区德吉北路36号，周边交通极为便利，酒窖内部环境优雅，不仅可以为拉萨本地和来自世界各个角落的游客提供富隆高品质的葡萄酒体验，更能够以雪域高原纯净健康的食材为饮家提供专业葡萄酒配餐服务。

地址/Add. 德吉北路36号 No.36 De Ji Bei Road
电话/Tel. 0891-6826222/6826000



富隆酒窖 Aussia Celler

西域明珠——富隆酒窖落户新疆乌鲁木齐

2011年末富隆零售体系又开新店，一家全新的富隆酒窖落户在西域明珠之城乌鲁木齐。

虽然古代西域曾是葡萄酒传入中国的源起之地，但是在进口精品葡萄酒的体验和消费上与沿海地区相比仍有一定差距。随着近年来葡萄酒市场的迅速发展，富隆体系终于在此落地扎根，全力开拓新疆腹地的市场。

乌鲁木齐富隆酒窖坐落于乌鲁木齐南湖南路东四巷66号水清木华C4，该地段汇聚了商住小区、高端写字楼、高级餐饮会所，直面乌鲁木齐南湖人民广场，与乌鲁木齐市人民政府隔窗相望。酒窖内部装饰豪华，格调高雅。客人可在此品味来自世界12个著名产酒国的上千款精品葡萄酒，同时享受富隆专业周到的选酒、存酒、侍酒和配餐服务。

地址/Add. 南湖南路 Nan Hu Nan Road
电话/Tel. 0991-4609919



Events Preview 活动预告

玛格丽

Santa Margherita



- 举办时间：2012.2 ~ 3
- 举办城市：潮州、东莞、虎门、三乡、珠海、佛山、柳州、贵阳、西安、大连、长春、遵化

玛格丽是意大利三大酒厂之一，生产优质的新派意大利葡萄酒已超过半个世纪，身影遍布70多个国家，在意大利五大产区都安扎了大本营，享誉世界的意大利灰贝露葡萄酒便是出自它手，堪称“灰贝露之父”。玛格丽坚信葡萄的个性由土壤决定，因而会在不同的土壤中种植与之相适应的品种，以纯粹自然的方式让葡萄酒独具特性。

嘉迪堡

Ca del Bosco



- 举办时间：2012.2.13
- 举办城市：顺德

玛格丽集团最高端子品牌-嘉迪堡，历年来都是弗兰哥达酒区生产优质高雅气泡葡萄酒的领头者。该美誉得益于集团所付出的对葡萄酒的热忱、纯熟的酿酒技术和独特的管理方式，让玛格丽集团当之无愧地成为意大利葡萄酒业中闪耀的明星。这晚，玛格丽集团将与您一同体验美酒美味情缘。

法莱丽

Faiveley



- 举办时间：2012.2.24-31
- 举办城市：杭州、江阴

法莱丽家族在布根地的名气如雷贯耳，拥有着130多公顷的葡萄园，几乎全部集中在著名的金丘区（Cote d'Or）及夏隆内丘区（Cote Chalonnaise），其中金丘区50公顷的葡萄园有四分之三是特级葡萄园或一级葡萄园。在法莱丽的所有产品中，超过85%都来自自有的葡萄园。这样雄厚的实力来源于法莱丽家族七代人自1825年创立至今的不懈努力。

力高宝德、哥德利安

Nicolas Potel & Claude Chonion



- 举办时间：2012.3.5-9
- 举办城市：佛山、桂林、北京

这是来自传奇美酒之乡布根地的两家著名酒庄。哥德利安历史悠久，是布根地面积最大的十座酒庄之一，园地和产品几乎遍布布根地所有最著名法定产区。力高宝德属于后起新星，自1997年第一个年份面市以来，短短的10年间飞速跃升为一颗耀眼的新星，《品醇客》杂志将其列入世界上“最杰出的十大酒商”。



更多世界名庄宴会正在筹划中，请密切留意我司网站
aussino.net或垂询020-3898 3188-606, 李小姐。
For further information, please visit our website <http://www.aussino.net> or contact on 020-3898 3188-606, Ms. Li.



看
晶莹剔透的玉液琼浆

摇
馥郁醇厚的陈年佳酿

闻
独具特色的异域芳香

品
多姿多彩的世界风情

12个月
12座城市
12次美酒飨宴

带您体验世界葡萄酒的文化之美

主办：富隆葡萄酒文化中心

咨询：020-38983188-601 黄小姐

富隆
Aussino World Wines

加盟富隆 FRANCHISE

拥有醉人生活，成就非凡事业

富隆酒业全国连锁经营体系

- 富隆酒业 精品葡萄酒批发经销商
- 富隆酒窖 奢华葡萄酒文化生活会所
- 富隆酒屋 葡萄酒时尚专卖店
- 富隆酒坊 高档商超便利专柜
- 富隆酒膳 尊贵餐饮奢华会所

时尚 专业 诚信 健康

欢迎有志于从事葡萄酒行业，并将葡萄酒文化推广作为自己一项事业的有志之士申请成为富隆酒业全国连锁经营体系的一员！



申请加盟条件

- 对葡萄酒文化有浓厚兴趣；
- 有固定经营场所，面积视加盟形态要求而定；
- 具备300万或以上的资金实力，有完好的财务记录；
- 有一定的销售网络和客户资源；
- 拥有葡萄酒储存设备。

富隆酒业将提供

- 统一标识、装潢设计、专业酒架设计；
- 全国统一的品牌形象宣传推广；
- 针对加盟商与员工的专业葡萄酒知识培训；
- 全国配送服务；
- “富隆酒业”、“富隆酒窖”加盟商可优先获得酒庄主题晚宴举办权。

加盟热线 广州公司 020-3898 3188

Aussina 富隆 酒业
World Wines
www.aussino.net



CERETTO
赛拉图

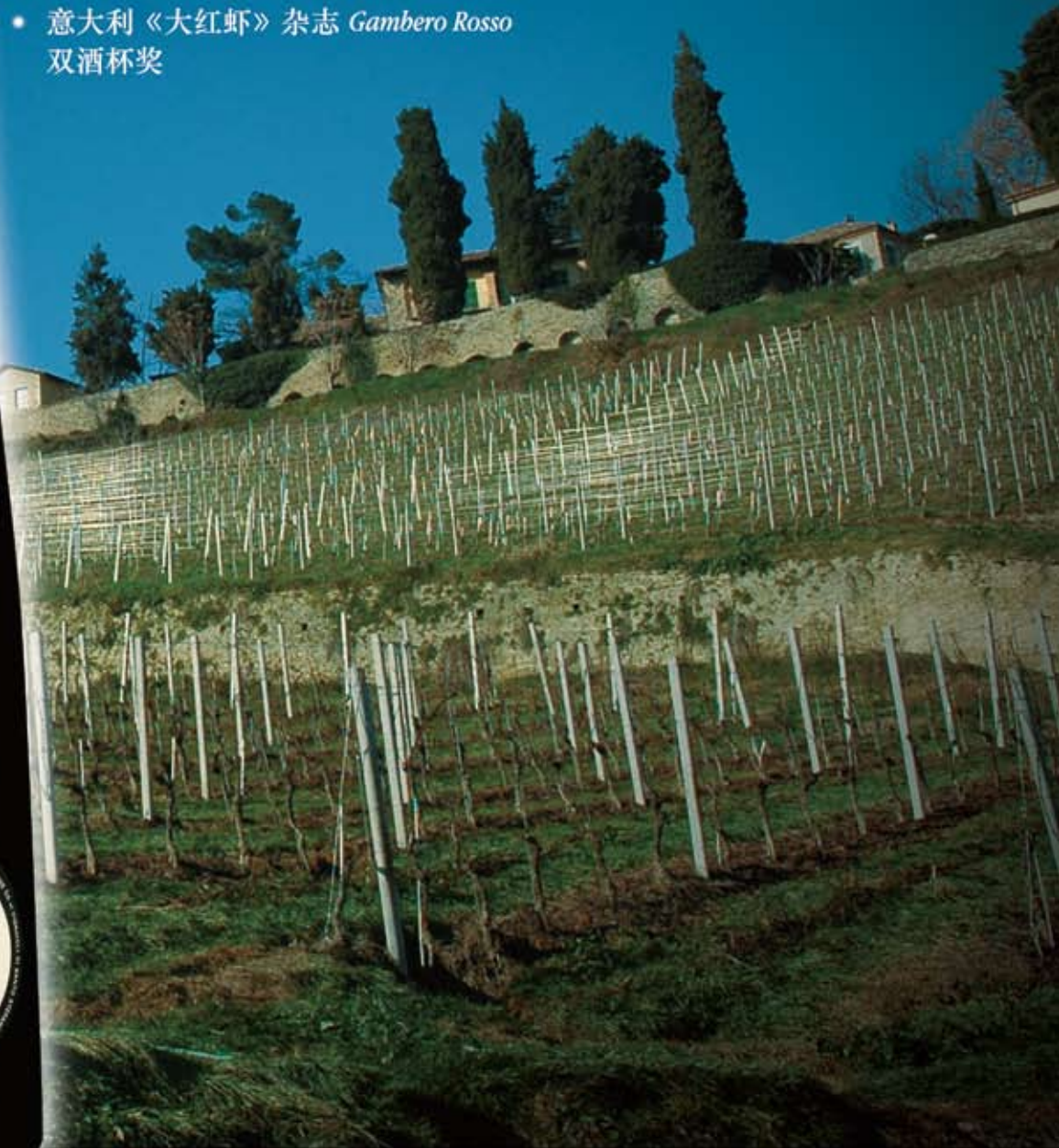


赛拉图雅丝提 唯美之酿

- 醇美花果芬芳，尽融樽中
- 美国《葡萄酒观察家》杂志 *Wine Spectator* 90/100
- 意大利《大红虾》杂志 *Gambero Rosso* 双酒杯奖



赛拉图（雅丝提）白葡萄酒



www.ceretto.com

Aussino® 富隆
World Wines

您身边的葡萄酒专家
THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS



在富隆，吮吸异域的浓情

吉隆河岸起伏的缓坡，托斯卡纳永恒的阳光
莱茵河上升起的晨雾，纳帕谷里金色的黄昏
品味一杯晶莹剔透的美酒
感受一个色彩斑斓的世界
富隆带你云游四海，异域寻芳

200多个遍布全国的零售终端；1000多款国际精品葡萄酒；零售与堂饮相结合的全方位葡萄酒文化体验 www.aussino.net
富隆酒窖 富隆酒屋 富隆酒坊 富隆酒膳 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390 广州总部 020-3898 3188