

WineLife

富隆美酒生活

2011/Summer

NO.19

夏季刊

AUSSINO

<http://www.aussino.net>

Summer
in Full Bloom
生如夏花

Half Flame,
Half Brine
一半是海水,
一半是火焰



ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

Something between
冰酒与月饼的江湖往事
Eiswein and Moon Cakes

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

富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

1000多款国际精品葡萄酒；8000多家高端餐饮及零售场的葡萄酒供应商；200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者
Over 1000 selected world class fine wines; Supplying more than 8000 high-end on & off-trade accounts; With an excess of 200 retail outlets nationwide; A pioneer of wine culture in China.
北京/Beijing 010-6461 2072 · 上海/Shanghai 021-6091 3179 · 广州/Guangzhou 020-3898 3188 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3898 3188



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



富隆 · 您身边的葡萄酒专家

Aussino 富隆 酒业 *World Wines*
www.aussino.net

2010, Another Excellent Vintage?
2010，又一个绝佳年份？

炎热的夏季来临，葡萄酒界再次进入热火朝天的交易时期。主导世界名贵葡萄酒贸易的波尔多名庄们在每年的四月会邀请全球的酒评家、媒体为他们尚未酿成的酒打分。酒庄将按照评分和市场的需求为这些期酒定价并开始买卖。

去年，媒体的一致高度赞美造成2009年份期酒价格暴涨，特别是一级酒庄的升幅同比竟高达300%。有鉴于此，今年的媒体口风甚密，他们在发布文章前还非常谨慎地询问进口商的意见。我想这次大家已经吸取了教训，在进行评价的时候，用发展的眼光去看待，对某一个年份的过度吹捧无疑为下一个更好年份制造麻烦。一山还有一山高，一年更比一年好，凡事还是留有余地的好呀。



作为葡萄酒迷，当然乐见又一绝佳年份的诞生，但与此同时又不希望价格过分高昂。幸运的是，波尔多的二至五级酒庄在中国市场仍未真正兴起，还是有很多物美价廉的好酒。2010年份，仍然是一个属于酒迷的年份。

Summer is approaching and the en primeur season is once again upon us. As usual in April, the owners of the top Grands Crus of Bordeaux, who dominate the world of fine wine trading, have invited top wine critics from around the world to taste and assess the early barrel samples of the most recent vintage. After this the prices will be released based on critical acclaim and projected market demand.

In 2010, the release prices of the en primeur wines were, certainly in part due to exorbitant media praise, historically high. Especially the First Growths, which were sometimes nearly 300% more expensive than the previous year. This year, however, the media has remained, for the most part, more conservative in their coverage of the vintage. They have also been asking the opinions of importers before publishing articles. We have learned that too much praise of an excellent vintage will make a following vintage, no matter how excellent, hard to sell. We should always leave some room for leeway.

Of course, as a wine lover, I am happy to see another ‘best’ vintage. The increasing price, however, is more disheartening. Thankfully many of the 2eme to 5eme Growths are still not widely known about within the Chinese market and therefore offer good value for money. There are still plenty of bargains left for the consumer. The 2010 vintage still belongs to all wine lovers!

蔡颖姬/Grace Cai
2011年06月

www.santacarolina.cl

Chilean Heritage
智利传承

Santa Carolina
— CHILE —
RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
D.O. VALLE DE COLCHAGUA

Since 1875

Whole Santa Carolina Reserva Range:
Best Buy Wine Enthusiast
圣卡罗珍藏系列荣获知名杂志《Wine Enthusiast》
最畅销产品

WINE ENTHUSIAST
BEST BUY
2010

17/20
POINTS
Decanter

Highly
Recommended
Decanter
☆☆☆☆

Decanter
world wine awards
荣获著名葡萄酒杂志《品醇客》
“世界葡萄酒大奖”

Since 1875
SANTA CAROLINA
— CHILE —

Contents

富隆美酒生活 目录



封面·故事 COVER STORY

生如夏花 - 拉图布根地、格罗奖杯、塞纳伯爵
Summer in Full Bloom

Ch. De La Tour Wines, Gros Frere Et Soeur, Comte Senard

与人生的七八十年相比，一瓶上等好酒经历过自然风土的孕育和人手精心的酝酿，生命也只不过区区二三十年而已，若论它的黄金时代——最佳饮用年限，则又是短少了许多。所以，每当一瓶好酒被砰然开启，不仅是对自己人生的珍惜，也是对瓶中那位正值妙龄的佳人的爱惜。

广告索引 | AD INDEX

P002 玛格丽 Santa Margerita	P067 泰来斯 Taylors
P005 圣卡罗 Santa Carolina	P079 圣安娜 Santa Ana
P007 威特驰 Weltachs	P117 威拿 Wirra Wirra
P009 柏图斯家族精选系列	P125 嘉斯山 Mont Gras
JPM Selection Jean-Pierre Moueix	P127 赛拉图 Ceretto
P055 欧洲王子	
Fürst von Mettemich	

特别报道 / FEATURE STORY

- | | | |
|----|----------------|---------------------------------------|
| 14 | 苏珊娜带你走进波尔多 | Suzanne's Guide to Bordeaux |
| 30 | 威士莲：伟大白葡萄酒的缔造者 | Riesling : Maker of Great White Wines |

名人专访 / INTERVIEW

- | | | |
|----|-----------------|---------------------------------|
| 34 | 波尔多“平民”葡萄酒的推广大使 | Simply Bordeaux Wine Ambassador |
| 38 | 经典与艺术的交融 | When Classic Meets Art |

封面故事 / COVER STORY

- | | | |
|----|------|----------------------|
| 42 | 生如夏花 | Summer in Full Bloom |
|----|------|----------------------|

美酒地图 / WINE MAP

- | | | |
|----|-------------------|---|
| 48 | 雪山脚下的沉睡巨人——阿根廷葡萄酒 | Sleeping Titan under the Andes: Argentine Wines |
|----|-------------------|---|

趣话酒经 / WINE TALK

- | | | |
|----|---------|-----------------------|
| 56 | 古往今来话祝酒 | A History of Toasting |
|----|---------|-----------------------|

会员专区 / AUSSINO CLUB

- | | | |
|----|-----------|----------------------|
| 58 | 忽而一夏 | Suddenly This Summer |
| 66 | 葡萄酒真心话大冒险 | Truth or Dare |



同驰十载 盛隆金秋



来自冰酒诞生的故乡
德国的冰醇诱惑

www.weltachs.de

72

84



Contents

目录
富隆美酒生活

美酒推介 / FINE WINE SELECTION

- 68 一半是海水，一半是火焰
Half Flame, Half Brine

饮食情报 / RESTAURANT INFO

- 76 蜜蜜夏 A Sweet Summer

佳节将至 / FESTIVAL AHEAD

- 80 冰酒与月饼的江湖往事
Something between Eiswein and Moon Cakes

魅力酒膳 / FOOD & WINE

- 84 葡萄酒&广式点心相亲大会
A Blind Date between Wines & Dim Sum



80



醉心出发 / NEW DRINKER

- 90 品酒三问
Three Questions on Wine Tasting

品味生活 / WINE LIFE

- 96 第六感：天际的隐世
Six Senses - Hidden World in Skyline
98 雪茄的储藏 Storage of Cigar



96



98

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，
让中国饮家可以殷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





Contents

目录
富隆美酒生活

酒友随笔 / WINE LOVER'S WRITING

- 104 新加坡·庄布忠
为人父者的反思 Reflections of A Chinese Father
- 107 台湾·陈匡民
云霄飞车去向 Roller Coaster's Rise and Fall
- 108 上海·林志鹏
Commune de Bourgogne欢迎您
Welcome to Commune de Bourgogne
- 109 上海·林殿理
进攻中国味蕾 To Conquer Chinese Palate
- 110 深圳·方军
“忐忑”酒价 Price Tag Perturbation

活动回放 / EVENTS

- 112 主题晚宴
Theme Dinners
- 114 月度品酒会
Monthly Wine Tastings
- 115 企业合作活动
Corporation Events



最新信息 / NEWS

- 116 产品获奖 Product Awards
- 118 行业新闻 Industry Events
- 119 富隆动态 Aussino News
- 120 慈善基金 Charity Foundation
- 122 新张巡礼 Opening Ceremony
- 123 新品预告 New Products Preview
- 124 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 3188-607 马小姐 tinama@aussino.net; 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





富隆美酒生活 WineLife

2011/Summer NO.19

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

编辑 Editor

供稿 Contributing Author

特约供稿 Special Contributor

蔡颖姬 Grace Cai

沈 蔚 Wolf Shen

梁楚瑶 Elle Liang

蔡颖姬 Grace Cai

许冬玲 Wing Xu

沈 蔚 Wolf Shen

梁楚瑶 Elle Liang

余冬红 Sally She

龙 江 Leo Long

波尔多 Suzanne Mustacich

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong

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

美术设计 Graphic Designer

侍海蓉 Rita Shi

陈彬杨 Bevan Chan

宋俊良 Allen Song

碧 琼 Speaking Situ

封面摄影 Cover Photo

陆建龄 Jianling Lu

栏目摄影 Content Photo

Steven Chow

查询电话/Enquiries

广州 Guangzhou

北京 Beijing

上海 Shanghai

成都 Chengdu

李子君 Charlotte Lee

杨 仿 Grace Yang

李兴杨 Leo Lee

赵 伟 Wei Zhao

020-3898 3188

010-6461 2072

021-6091 3179

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 酒庄
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



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及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鉴专业学位(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 chateau 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

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

直击波尔多 Witness Bordeaux

波尔多2010年份期酒点评

Bordeaux 2010 Vintage Commentary

在完成对所有产区的期酒品尝之后(绝大多数为盲品)，2010年份波尔多酒的耀眼光芒已经显露无余。酿酒师Denis Dubourdieu把2010年称为“琼浆娇娃”(liquid beauty)，可谓一语中的。

2010与2009之间的比较是免不了的。尽管我们很难对像波尔多这样复杂多样的产区作出一个简单的概括，但是业界一般都认为2009年份称得上“万众瞩目的巨星”，充分展现出丰满而性感的魅力。2010年也具有这样的魅力，然而它更加的收敛、优雅而清新。结合历史观之，它更接近于我们对那些波尔多伟大年份的认识。

各个庄园的副牌酒尤其值得关注。在所有产区，尤其是玛歌(Margaux)、圣祖利安(St. Julien)、菩依乐(Pauillac)、圣达史提芬(St. Estephe)、宝物隆(Pomerol)和圣达美隆(Saint Emilion)，名庄的副牌酒今年都堪称真正的明星。我强烈建议葡萄酒爱好者来尝试一下这些佳酿——它们既可以作为你等待正牌酒陈年期间慢慢欣赏的名门之秀，也可以作为你尝试新庄园或新产区酒风时品饮的高性价比之选。

已经有越来越多的波尔多酒庄开始重视副牌酒的作用。过去只有波尔多顶级酒庄才出产副牌酒的现象，近几十年已经全然改观。副牌酒已经成为各酒庄提升正牌酒品质的一种常见手法，但现在副牌酒本身已经日益成为颇具分量的佳酿了。

以玛歌村的宝马庄园为例，在我品尝该庄园的2010年份酒时，酒庄人员坦白地告诉我，今年宝马庄园副牌(Alter Ego)的品质是如此出色，放在20年前这款酒的绝大部分一定会用于正牌酒的酿制。

综观各个产区，酒庄都为打造副牌酒品牌而付出了不小的努力，而且他们每年都推出一定产量的副牌酒，实属消费者的福音。现在部分酒庄为了提升副牌酒的品质甚至推出了三牌酒，这意味着消费者可以真正享受到高性价比的好酒了！



小武当、小丑人、米隆修士堡与武当王期酒试饮样品

2010年波尔多期酒品尝记录

拉菲

蕴含力度，风度优雅。深红色酒裙闪闪泛光。入口时能感受到强壮、顺滑的单宁与馥郁的果香，逐渐转化为格外悠长的清新后味。

小拉菲

深紫色。浓郁的黑莓、加仑子和香料气息。单宁圆润而有力，酸度清新。回味十分悠长。一款口味丰富、格调优雅的美酒。

都夏美隆

深红色酒液。优雅而浓郁的小型黑莓和烟草的香气。严密而悠长的单宁。酒体平衡极佳。

拉图

深红色酒液。复杂的甜浆果和可可的香气逐层打开。已经和谐融入大量的单宁，清新感与优雅的芳香之间获得了平衡。

武当王

体现出非凡的纯净与力量。深红色。复杂而壮丽的成熟加仑子、樱桃蜜饯与薄荷气息。口感纯净而和谐，单宁有力，未经雕琢的果香和清新的酸度。回味十分悠长。

小武当

已经超越武当王副牌酒的身份，发展出自己特有的个性。深紫色酒液。浓郁的红色水果和可可的芳香，味道丰富而悠长。酒体平衡感好，单宁和谐地融入其中。



小武当2010年份试饮样品酒标

美隆修士堡

虽然4年前才初次品尝这家酒庄的酒，但它已经成为我的最爱。深紫红色，香料和成熟黑色水果气息的气息。口感顺滑，酒体十分饱满。

小丑人

墨水般的深红色酒裙。入口后表现出紧密而健壮的单宁。酸度得到了完美的平衡。这是一款将年份的特别之处展现得淋漓尽致的美酒。

碧尚女爵堡

浓郁的浆果和热带香料气息以及花香。从入口到余味都十分优雅清新，清晰的单宁和黑色水果香味。

宝嘉龙

2010年份的嘉本纳沙威浓比例比以往更高，达到90%。深沉的宝石红色。浓郁的引人沉醉的气息，来自完美成熟的嘉本纳沙威浓。悠长而流畅的回味。单宁物质比2009年更多，但爽脆

的酸度令它比上一年更加优雅。将会成为万众瞩目的巨星。

宝嘉龙副牌

深沉浓郁的红色酒裙。它已经不再只是正牌酒之外的副牌了。来自伦敦的时尚设计师重新设计了新酒标，令它焕然一新。85%的嘉本纳沙威浓带来了浓郁的浆果气息，清新优雅的平衡，后味流畅。



龙船庄

深红色。60%的葡萄产量用于酿造这一正牌酒，嘉本纳弗朗和小华帝为葡萄酒带来了复杂层次。浆果和烟草的微妙气息。这款清新雅致的混酿美酒有着非常出色的力度，充满芳香和单宁。

龙船将军

浓郁的浆果气息、香料和桉树气息。密集然而柔和的单宁，带有芬芳的回味。

爱士图尔

明亮的深宝石红色，诱人但也有所节制。新鲜黑莓与加仑子气息，香味浓郁，结构复杂。单宁成熟有力，但仍有发展空间。有着强烈贵族气息的年份酒。

黑教皇城堡红

色泽深沉，令人惊叹的完美平衡。水果气息格外突出，口感华丽，单宁细致。

黑教皇城堡白

芳香的柑橘和蜂蜜气息。结构宏大，回味久久不去。

使密拉菲

深宝石红色。浓郁而纯净的成熟黑加仑、烟草和矿物气息。中度酒体，单宁十分优雅精致。

红颜容

水果和茴香散发出多层次的香气。单宁朴实而粗犷。总体上说比较收敛。目前这个阶段的后味还较难让人接受。



圣达美隆出产的佳酿

红颜容白

柑橘和矿物气息中带有一丝蜜糖的甜意。酸度很清新，平衡感好，柔和，回味悠长。

修道院红颜容

深猩红色，成熟黑色水果的悦人气息。单宁丝滑，回味悠长。较高的酒精度被芳香而清新的酸度所平衡。

修道院红颜容副牌

深猩红色。浓郁的樱桃、加仑子、茴香气息。口感清新，中度酒体，单宁顺滑。

迪甘甜酒王

异国水果与柑橘的曼妙香气同清新的酸度形成完美平衡，令结构优雅而纯净。味蕾感受到一丝矿物味，悠长、滑腻的回味中略有轻微苦感。

金钟庄园

深红色。浓郁的黑莓、可可和香料味。单宁密集而且强劲，掩盖住了酸度。

金钟庄园副牌

果味前倾，还带有花香。口感顺滑而平衡。

欧颂

深沉的红色，清新而充满活力。红莓、新鲜李子和紫罗兰的诱人气息。大量单宁，结构流畅，余味持久。

欧颂小教堂

墨水般的紫色光泽。馥郁的浆果气息和花香，入口顺滑，果香浓郁，单宁十分细腻，良好的骨架感，清新的同时具有力度。

白马

品质出众。浓郁的深红色。轻盈的覆盆子气息、花香、香柠与加仑子果香。入口顺滑，单宁十分精致细腻。

白马副牌

红宝石色酒裙，清新迷人的樱桃、桉树气息和花香。富有力度，口感丰富。

大炮嘉美丽

浓郁的果酱和树叶气息。一款优雅的美酒，入口柔和，多层次的单宁逐渐展开。

拉梦多

墨水般的深红色。丰富的浆果与茴香气息。单宁强有力，带有丝绒般的顺滑感，回味持久。

飞卓

深红色酒液。香气馥郁而复杂。成熟的覆盆子和香料气息。口感清新优雅，带有坚实、细密的单宁。

嘉美丽

酒裙呈可爱的宝石红色。诱人的黑色及红色水果的复杂气息。口感流畅，余味持久。

卓龙梦特

带有紫罗兰光泽的深红色。浓郁的黑莓和樱桃香味，混有微妙的可可和桉树气息。一款宏大



历史悠久的威登庄园

而浓烈的葡萄酒。单宁目前正粗壮强劲，但香味十分持久。

拉梦多

宝石红色，带有紫色光泽。樱桃与香料气息。单宁顺滑圆润，清新，回味相当优雅。

威登庄

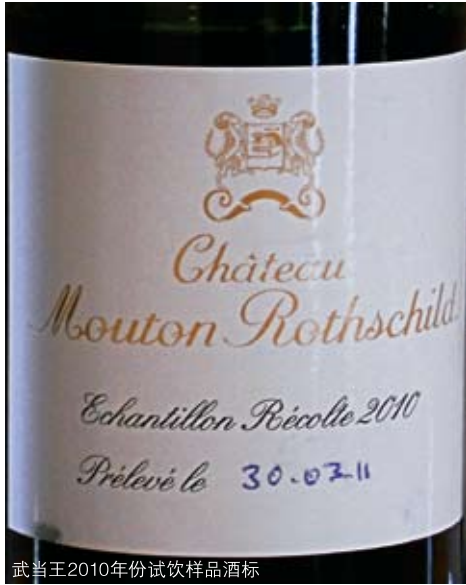
深红色。复杂而浓郁的樱桃、李子、紫罗兰和野黑莓气息。优雅而清新，强有力的单宁逐渐展开，口感丰富。

柏图斯

血统纯正。深红色。黑樱桃、李子、香料和甘草的性感气息。华丽而纹理丰富，清新雅致。单宁密集而有结构。完美平衡。

嘉纳

深暗红色。非常成熟的浆果与李子气息。坚实、有力的单宁，余味有一丝苦涩。



武当王2010年份试饮样品酒标

力富歌仙

深红色。浓郁的樱桃、李子、可可果气息。单宁细致，带有愉悦的清新感。

拉图宝物隆

深紫罗兰色。强有力的水果和香料气息。单宁紧致。

柏图斯小酒庄

深紫罗兰色。曼妙的成熟浆果气息。顺滑坚挺的单宁。

花庄

深红色。优雅的浆果和李子气息，花香和树叶气息，顺滑、坚挺的单宁。

玫瑰山庄

深红色酒裙。泥土气息中带有水果蜜饯的味道。一款酒体饱满、富有力度的葡萄酒，单宁密集，平衡感好，清新。是值得陈酿的一款酒。

骑士庄

深紫红色。黑莓与矿物气息明显，口感清新优雅，单宁流畅顺滑。

漫游波尔多

Tour Bordeaux

圣达美隆美酒之旅

每天，各国游客源源不断地来到中世纪式的酿酒村庄圣达美隆游览，而离开时，人人都会被这里的美景和悠久的历史所深深震撼。这里风情万种的葡萄园是波尔多首个被联合国教科文组织(UNESCO)指定的世界文化遗产，UNESCO对之的评价是：“历史悠久、保存完整并至今仍在正常运作的葡萄园风光，堪称典范。”

荷兰工程师在17世纪排干湿地沼泽后，才造就了美度的葡萄园，而圣达美隆早在2000年前罗马人占据这里的时期就已经以美酒闻名于世。传奇名庄欧颂(Château Ausone)的名字就源自4世纪著名的罗马执政官兼诗人欧颂涅斯(Ausonius)，他曾在今天圣达美隆的圣乔治(Saint-Georges)地区拥有一所极为奢华的别墅与数片葡萄园。

今天我们所知的圣达美隆村是环绕着8世纪一位名叫爱美隆(Emilion)的修士的隐修居所而建的，所有前来参观的游客只要前往圣达美隆旅游局登记，就能够获得中世纪修道院、隐修所、地下墓穴和巨石教堂的导游路线。导游会说英语和法语，但是中国游客可以选择用汉语写成的中文导览资料。

圣达美隆村以浅金色的石灰岩石建成，石子铺成的街道，在夜色中闪闪发光。在村庄地下，用开采出来的石灰石砌成的迷宫般的长廊被用作酒窖，在古时则用作安葬逝者的地下墓穴。夏季，你还可以在人群渐散的深夜时分参加旅游局安排的夜游路线。圣达美隆每年能吸引一百万人次的游客。



夜色下的圣达美隆

圣达美隆有超过800家酒庄，平均大小为7公顷。大多数酒庄都为家族所有，但近来投资集团也开始购入酒庄。跌宕起伏的山丘景致、低调的乡村宅居和优雅的酿酒庄园，众多绿树成荫的林地和鲜花盛开的花园点缀在乡间。

2009年圣达美隆开启了一项生物多样性计划，种植了新的树篱和由树木、灌木和野花组成的“绿色长廊”，吸引动物和益虫前来栖居，令葡萄种植所需的化学制剂大幅减少，也避免了农业单一化的危险，能让这里秀丽的乡村风光长期保持下去。

美度区以嘉本纳沙威浓闻名于世，而圣达美隆和宝物隆则以其土壤上出产的梅乐葡萄著称；嘉本纳弗朗是种植第二广泛的品种；极少种植嘉本纳沙威浓，因为它在这里成熟得太慢了。

圣达美隆美酒的精妙和复杂之处在于其他品种与梅乐共同混酿的艺术。它们口感圆润而丰富，呈现深沉的猩红色，散发出红加仑子气息与花香，随着陈年逐渐体现出香料、香草、皮革和烟熏味。入口后你会感觉到坚挺而有丝绒质感的单宁，复杂的结构与良好的酒体。

从13世纪的国王堡(Tour du Roy)尖顶上或教堂钟楼上眺望圣达美隆，一些举世闻名的酒庄葡萄园尽收眼底。由于本地区道路禁止车辆通行，特别适于带小孩的家庭前来游览。自行车是参观酒庄的常用交通工具，可以通过旅游局租赁，餐厅、酒店和精品小店也星罗棋布。

圣达美隆旅游局还提供本地区的游览地图，旅游局本身也开有一间小型精品店。假如你想参观某个指定酒庄，可以先访问一下旅游局网站，因为旅游局与98家本地酒庄建立了合作关系，网站上列有它们的地点、联络方式以及进行葡萄酒品鉴的费用。此外，旅游局也有两三家定点合作酒庄可随时满足临时性的参观需求。

葡萄酒爱好者将有多种方式享受这里的美酒——比如参加葡萄酒品鉴班和在酒庄学习酿造自己风格的葡萄酒。从3月直到12月，还有一个名叫Les Grand Heures de Saint-Emilion的音乐会结合葡萄酒品鉴的系列活动在白马、芳宝、金钟等名庄内举行。

如何前往：

圣达美隆村距波尔多市区不到1小时车程，可以自驾车前往或乘坐波尔多旅游局的旅游巴士。那些对散步情有独钟的游客，可以乘坐波尔多至萨拉的火车并在一片葡萄园中间的一个小站下车。单车可以自由携带上火车。从波尔多市中心也有一条公共汽车线路通向圣达美隆。

解读波尔多
Bordeaux Demythstified

圣达美隆评级

随着中国消费者对波尔多葡萄酒的认识日益加深，他们的关注目光越来越多地投向了柏图斯(Pétrus)和欧颂庄园(Château Ausone)这样顶级葡萄酒的出产地——波尔多右岸的宝物隆和圣达美隆。但是美度地区的知名度仍然在中国保持领先，这是为什么呢？

“美度地区的葡萄酒在中国的名声更响主要应该归功于1855年评级。当一个市场对于波尔多的历史及出产所知不多的时候，评级就是一种绝佳的参照体系，”爱德华·莫意克解释说。他是管理包括传奇名酒柏图斯在内的众多圣达美隆和宝物隆名庄的莫意克家族的传人。

满足中国这样一个广大而饥渴的市场，产量也是非常重要的一个因素。

“由于左岸的葡萄园面积广大，大规模的产量使得产品和酒庄在市场上的能见度很高，有助于打响品牌。中国市场正在逐渐成熟，消费者渴望了解更多葡萄酒知识，所以现在右岸葡萄酒已经开始赢得中国消费者的注意了，”莫意克说。

选择一瓶圣达美隆葡萄酒，第一步需要看懂它的酒标。圣达美隆产区内酒庄多达800个，总共可打上五种标识：圣达美隆法定产区(AOC Saint Emilion)、圣达美隆特等园(Saint Emilion Grand Cru)、圣达美隆列级名庄(Saint Emilion Grand Cru Classé)、圣达美隆列级名庄第一级B组(Saint Emilion Premier Grand Cru Classé B)和列级名庄第一级A组(Saint Emilion Premier Grand Cru Classé A)。



波尔多列级酒庄联合会举办的宝物隆2010年份期酒品鉴会

De Pressac庄园主人、圣达美隆葡萄酒行业协会主席让-弗朗索瓦·昆宁先生在采访中中说：1954年首次建立的圣达美隆评级同1855年的美度、格拉夫、苏玳、巴萨克地区评级有着本质上的区别。

1855年评级是一个跨越产区的全地区评级，是由酒商和中间商根据酒的价格与声誉制定的。基本上，分级的对象是庄园或者品牌，而非酒品本身。这意味着酒庄可以在评级之后购置新的葡萄园、增加产量而无需担心失去自己的原有级别。这一评级迄今只修改过两次，而且很可能以后也不会再变了。

与之不同的是，圣达美隆评级仅仅只针对圣达美隆产区，并不包含卫星产区或者临近的宝物隆。这个评级每10年修订一次，并受到政府部门(即法国原产地命名控制办公室INAO)监管。评级过程中，葡萄酒将接受一系列的考核，葡萄园的面积也必须与上一个10年保持相对稳定。

圣达美隆法定产区是本地区葡萄酒的最基础品质级别。这种酒采用本地区种植的葡萄酿造，一般适于在其果味明显且酒体圆润的年轻时饮用。

圣达美隆特等园代表更高一级的品质，葡萄园的产量较低，葡萄酒在装瓶前必须经过一年的陈化(最理想的是在橡木桶中)。圣达美隆特等园资格每年颁布一次，不过获得这一资格的酒还不能算是列级名庄酒。消费者能够在这一类酒中发现不少品质优异而价格宜人的产品，尤其是那些酒质正在不断提升而尚未获得列级名庄资格的酒庄的产品。

圣达美隆列级名庄是一个可持续十年的级别，十年届满将需要重新评级。目前圣达美隆有72家列级名庄，占产区总面积的16%，不过获得这个级别的酒庄数量并无限制。最新的酒庄评级正在进行中，新评级将于2012年底前对外公布。

据昆宁先生说，来自波尔多以外的一个专家委员会将对参评的酒进行以下考核：最近10个年份酒款的盲品测试、葡萄园风土的质量、庄园有无劣迹以及对葡萄园和酒窖的视察。此外，参加考核的酒必须占据酒庄产量的50%以上，并满足列级名庄的最低要求，酒庄未经专家委员会批准不得擅自保留自身等级的同时添置葡萄园。实际上，顶级圣达美隆酒庄的规模几乎很少发生改变。

圣达美隆产区里最受世人追捧的当属列级名庄第一级A组和B组。目前，列级名庄第一级A组只包括白马庄和欧颂庄，这两家庄园在品质和价格上往往被与1855年评级中的一级名庄——武当王、拉菲、玛歌、拉图与红颜容——相提并论。第一级B组庄园可以对应1855年评级的二级庄。



拉菲庄园试饮现场上的小拉菲、都夏美隆、拉菲正牌样品



ST EMILION J1 0601 CHATEAU FRANC MAYNE

圣达美隆卫星产区和宝物隆：没有评级的神奇风土

另一个消费者可能会感到迷惑的问题是圣达美隆的卫星产区：露莎(Lussac)、普瑟岗(Puisseguin)、山丘圣达美隆(Montagne)和圣乔治圣达美隆(Saint-Georges)。这些产区的酒没有纳入分级体系，因为20世纪50年代是圣达美隆而不是这些卫星产区发起了圣达美隆评级。以圣乔治圣达美隆为例，它是波尔多最小的葡萄酒产区，仅有35家酒庄和198公顷葡萄园，产区风土极为优秀，但它发起新评级的可能性很小。

然而评级的缺位并不表示质量的低下。与圣达美隆邻近的宝物隆——柏图斯、里鹏和威登庄园所在的产区——历史上就没有过任何评级。

“由于宝物隆本身产区面积就小，葡萄园的面积更小，各个庄园的品质可以轻松地一目了然，”莫意克先生说。“宝物隆地区可能永远都不会有自己的评级，因为这种评级在今天很可能只需要一次品鉴大赛就已足够，而非一种对风土的认可。”

WITNESS BORDEAUX

Bordeaux 2010 Vintage Commentary
After tasting all of the appellations, mainly in blind tastings, the stunning quality of the vintages is clear. Winemaker Denis Dubourdieu called the 2010 "liquid beauty," and that says it all.

The comparison with 2009 is inevitable. While it's always difficult to generalize a region as diverse as Bordeaux, the 2009 is blockbuster, voluptuous and overtly sexy. The 2010 is just as powerful, but retrained, elegant and fresh. It's more of what, historically, we expect in a great Bordeaux vintage.

The second wines deserve a special mention. In all of the appellations, but particularly Margaux, St. Julien, Pauillac, St. Estephe, Pomerol and Saint Emilion, the second wines of the best producers are real stars this year. I strongly advise wine lovers to try the second wines –either to have a fabulous wine to drink while waiting for the first wine to age or as a less-expensive way of trying new estates and appellations.

An increasing number of estates consider these wines a priority. Until a couple decades ago, only the top estates had second wines. It became the norm to have a second label in order to improve the quality of the first label. But the second labels have become important wines in themselves.

For example, at Château Palmer in Margaux, while I was there tasting the 2010, they admitted that the second wine, Alter Ego, was of such exceptional quality that 20 years ago, most of it would have made the blend for the first wine.

Across the appellations, consumers are lucky that these Châteaux have invested in their second wines as brands, and need to produce a certain volume every year. Some now are even producing third wines, to increase the quality of the second. This means the consumer is getting a real deal in terms of value/price.



在波尔多歌剧院内举行的滴金庄园2010年期酒试饮



使密拉菲庄园内的温泉酒店式休息室

Château Lafite
Grace with power. Radiant, deep robe. Powerful, sleek tannins and aromatic fruit at the attack build to a fantastically long, rich finish with beautiful freshness.

Carruades de Lafite
Intense purple. Intense nose of blackberries, currants and spices. Lush with round, powerful tannins. Refreshing acidity and long finish. A generous, elegant wine.

Château Duhart Milon
Deep color. Elegant and intense aromas of small dark berries with a hint of tobacco. Strict, linear tannins. Excellent balance.

Château Latour
Intense robe. Complex layers of sweet berries and cocoa. Massive, well-integrated tannins balanced by freshness and elegant aromas.

Château Mouton-Rothschild 2010
Purity and power. Deep red. Complex, opulent nose of ripe currants, cherry confit and mint. Purity and harmony on the palate with powerful tannins, pristine fruit and refreshing acidity. Long, expressive finish.

Petit Mouton 2010
No longer « just » the second wine of Mouton, Le Petit Mouton is developing its own personality. Rich purple. Intense aromas of red fruit and cocoa. Generous and expressive. Balanced with well-integrated tannins.

Clerc Milon 2010
Unknown to me until 4 years ago, this is fast becoming my favorite wine. There is an intricacy that is both rich and profound. Dark purplish-red. Complex nose of spices and ripe black fruit. Smooth with a gorgeous fullness.

D'Armailhac
Inky robe. Tight, brawny tannins right from the attack. Perfectly balanced acidity. This is a powerful, distinguished vintage at d' Armailha

Château Pichon Lalande
Intense nose of berries and warm spices with floral notes. Elegant from attack to finish with freshness, linear tannins and aromas of black fruits.

Château Ducru Beaucaillou
This vintage has a higher percentage of Cabernet Sauvignon - 90%. Deep, dark ruby. Lush and intense, fresh from the perfectly ripe Cabernet, with a long, smooth finish. The tannin content is higher than the 2009 but the crisp acidity makes it a more elegant vintage. This is a rock star.

La Croix de Beaucaillou
Intense, rich robe. This is no longer considered 'second' to the first label. Look for a makeover with a hot, new label created by a fashion designer in London. The plots are located next to Langoa Barton and Gruaud Larose. The 85% Cabernet dominated blend produced intense berries on the nose, and a fresh, elegant balance with a smooth finish.

Château Beychevelle

Intense crimson. 60 percent went into the first wine with 54-38 Cabernet - Merlot blend, a dab of Cabernet Franc and Petit Verdot add complexity. Subtly complex nose of berries and tobacco. Rich density to this fresh, elegant blend. Packed with aromas, flavor and tannins.

Amiral de Beychevelle

Rich nose of berries, warm spices and eucalyptus. Dense but supple tannins with an aromatic finish.

Cos d’Estournel

Brilliant, deep ruby. Seductive but reserved. Fresh black berries and currants, eucalyptus. Complex and aromatic. Ripe, powerful but restrained tannins. An aristocratic vintage.

Château Pape Clement, rouge

Deep color. A real stunner, superbly balanced. Extra rich fruit on the nose. Lush on the palate with fine tannins.

Château Pape Clement, blanc

Aromatic nose of citrus fruits and honey. Opulent with a lingering finish.

Smith Haut Lafitte, rouge

Deep ruby. Intense purity of aromas -ripe black currants, tobacco and hints of minerality.



柏图斯庄园外的日式牌坊

Medium-bodied with elegant tannins and precision.

Haut-Brion

Layers of intensely rich fruit and anise. Austere, massive tannins. Overall, restrained. Finish is unforgiving at this stage. Citrus and mineral layers with a hint of honey. Lively acidity, balanced and supple, mineral, an expressive finish.

La Mission Haut-Brion

Deep crimson. Lovely aromas of ripe black fruits. Silky tannins, long finish, aromatic and refreshing acidity balances the high alcohol.

La Chapelle de la Mission Haut-Brion

Deep crimson. Intense nose of cherries, currants, and anise. Fresh, medium-bodied with sleek tannins.

Château d’Yquem, Sauternes

An elixir with divine aromas of exotic fruit and citrus balanced with lively acidity that keeps the balance elegant and pure. A hint of minerality and bitterness on the long, creamy finish.

Château Angelus

Deep crimson. Rich nose of black cherry, cacao and spices. Big, dense tannins that overpower the acidity.

Le Carillon de l’Angelus

Fruit-forward with floral notes. Smooth and balanced.

Château Ausone

Intense crimson. Fresh and vibrant. Seductive nose of red berries, fresh plums and violets. Massive tannins and sleek structure with a persistent finish.

La Chapelle d’Ausone

Inky, lustrous purple. Rich nose of cherries with floral notes. Smooth attack, explosion of fruit and fine tannins, great backbone with freshness and power.

Château Cheval Blanc

Exceptional. Intense, dark red. Quixotic nose of raspberry, flowers, bergamot and currants. Smooth attack, sleek tannins of impeccable finesse.

Le Petit Cheval

Ruby robe. Fresh and beguiling nose of cherry, eucalyptus and floral notes. Powerful and generous.

Château Canon la Gaffeliere

Intense nose of jammy, leafy notes. An elegant wine with a supple attack opening to layers of tannins.

Château La Mondotte

Inky crimson. Rich berry nose with anise. Velvety with powerful tannins and persistent finish.

Château Figeac

Crimson. Rich and complex. Nose of ripe raspberries and spices. Fresh and elegant with firm, finely-woven tannins.

Château La Gaffeliere

Lovely ruby robe. Seductively complex nose of black and red berries. Smooth and long finish.

Château Troplong Mondot

Deep violet-tinged crimson. Intense nose of blackberry and cherry with more subtle layers of cocoa and eucalyptus. A big, extracted wine. The tannins are rough and powerful at this point, but the aromas are persistent.

Château Larmande

Ruby with violet. Nose of cherry and spices. Round with smooth tannins, fresh, with an elegant finish.

Vieux Château Certan

Intense crimson. Complex and intense nose of cherries, plums, violets, and wild blackberries. Elegant and fresh as the powerful tannins unfold on an expressive palate.

Petrus

A thoroughbred. Crimson. Sensual nose of black cherries, plums, spices and liquorices. Opulent texture with elegant freshness. Structured and intense tannins. Perfectly balanced.

Château Clinet

Deep crimson. Nose of very ripe berries and plums. Firm, muscular tannins with a touch of bitterness at the finish.

Château Lafleur Gazin

Deeply colored. Intense nose of cherry, plum and cocoa notes. Fine tannins with an appealing freshness.

Château Latour a Pomerol

Deep violet. Powerful nose of fruit and spices. Firm tannins.

Château Lafleur Pétrus

Deep violet. Heavenly nose of ripe berries. Smooth, firm tannins.



威登庄园庄主兼酿酒师亚历山大·天鹏在期酒试饮现场

Château Lafleur (Pomerol)

Crimson. Elegant nose of berries, plums, floral with a leafy note. Sleek, stiff tannins.

Château Montrose

Deep robe. Earthy with a hint of fruit confit. Powerful full-bodied wine with dense tannins, balanced and fresh. A wine for the long run.

Domaine de Chevalier

Deep crimson. Nose of blackberry and mineral. Lively and elegant with smooth tannins.

TOUR BORDEAU

Wine Travel: Saint Emilion

It is a rare visitor who leaves the medieval wine village of Saint Emilion unmoved by its beauty and ancient history. It was the first vineyard landscape to be classified as a World Heritage Site by UNESCO which considers it "an outstanding example of a historic vineyard landscape that has survived intact and in activity to the present day."

Unlike the Medoc, whose vineyards were planted after Dutch engineers drained the marshes in the 17th century, Saint Emilion has been lauded for its wines since the Romans occupied the region nearly 2000 years ago.



期酒品鉴期间柏图斯酒庄品酒室中的亚洲面孔

The legendary Château Ausone is named after the 4th century Roman Consul and poet, Ausonius, who had a luxurious villa and vineyards historians believe to be located in Saint-Georges Saint-Emilion.

The village we know today was built around the 8th century hermitage of a monk named Emilion, and visitors should head straight to the tourist office to sign up for a tour of the medieval cloisters, hermitage, underground catacombs and monolithic church, which was carved from a single, giant stone. While the guides speak English and French, a written guide in Mandarin is available for Chinese visitors.

The village is built from pale gold limestone

with cobble stone streets, and takes on a luminous glow in the evening light. Underground, a labyrinth of galleries formed by quarried limestone is used for wine cellars and in ancient times, catacombs for burials. During the summer, try to take the tourist office's late evening walking tour after the crowds have disappeared. Saint Emilion attracts a million visitors a year...

There are over 800 Châteaux in the Saint Emilion appellation, the average size is 7 hectares. Although it is slowly changing as investment groups buy estates, the Châteaux are mainly family-owned. Rolling hills, modest country manors and graceful Châteaux, their wooded parks and flowered gardens dot the countryside.

In 2009, Saint Emilion launched a biodiversity project, planting new hedges and "green" corridors of trees, bushes, and wild flowers to attract animals and helpful insects, which will allow the winegrowers to dramatically reduce chemical vine treatments, fight the dangers of mono-culture and ensure the long-term beauty of the countryside.

While the Medoc is renowned for its Cabernet Sauvignon, Saint Emilion and Pomerol are known for the great depth and expression Merlot finds in its soils. Cabernet Franc is the second most popular grape variety. Very little Cabernet Sauvignon is found here, because it ripens too slowly.

The nuances and complexity comes from the subtle art of blending the other varieties with Merlot. The wines are round, generous and intensely crimson in colour. A nose of red-currants and floral notes, followed by aromas of warm spices, vanilla, leather and smoke develop with age. On the palate, you'll find firm but velvety tannins, lots of flavor and good body.

Panoramic views of some of the world's most celebrated vineyards can be found from the top of the 13th-century keep Tour du Roy (King's Castle Keep) and the church bell tower. Families will find the car-free village

ideal for children. Bikes, a popular way to visit the Châteaux, can be rented from the tourist office. Restaurants, wine shops and boutiques abound.

Maps for visiting the region can be found at the tourist office, which also houses a well-stocked boutique. If you'd like to visit a particular Château, check the tourist office website. They work with 98 Châteaux, listing the locations, contact information, as well as any fee charged for tastings. In addition, the

tourist office works with the Châteaux to make sure 2-3 Châteaux are open every day for impromptu visits.

Wine lovers will find a variety of ways to increase their enjoyment of wine – wine tasting classes and learning to blend their own wine at a Château are just two of the options. A concert and wine tasting series called Les Grandes Heures de Saint-Emilion is held from March through December in Châteaux like Cheval Blanc, Fombrauge, and Angelus.



圣达美隆古镇

HOW TO GET HERE:

Less than an hour from Bordeaux, the village is easily reached by private car or a bus tour from the Bordeaux tourist office. Or for those undaunted by a short walk, the train on the Bordeaux-Sarlat line stops at the small station in the vineyards below. Bikes can be taken on the train. There is also a public bus that leaves from Bordeaux city centre.

BORDEAUX DEMYTHSTIFIED

Understanding Saint Emilion Classifications

As Chinese consumers deepen their knowledge of Bordeaux, their curious palates are turning to the terroirs that produce Pétrus and Château Ausone: Pomerol and Saint Emilion. But how did the Médoc get such a lead in China?

“Médoc wines are better known in China thanks to the Classification of 1855. When a market has no historical knowledge of Bordeaux and its wines, the classification is a fantastic reference,” explained Edouard Moueix, scion of the Moueix dynasty specializing in Saint Emilion and Pomerol wines, including the legendary Pétrus.

Volume also plays a key role in quenching a market as vast and thirsty as China.

“With the large size of the vineyards on the left bank, the volumes produced allow a better vision of the labels and names on the markets, helping the reputation. The market is now maturing, and the consumers are thirsty for more knowledge. The wines of the right bank are therefore starting to get the attention of Chinese people,” remarked Moueix.

The first step in choosing a bottle of Saint Emilion is to understand the label. There are 800 wine estates in the Saint Emilion appellation, and five types of labeling: AOC Saint Emilion, Grand Cru, Grand Cru Classé and Premier Grand Cru Classé B and Premier Grand Cru Classé A.



In an interview with Jean-Francois Quenin, owner of Château de Pressac and president of the Saint Emilion Wine Council, it becomes clear that the Saint Emilion classification, first established in 1954, is quite different in nature than the historical 1855 Classification of the Medoc, Graves, Sauternes and Barsac.

The 1855 Classification encompassed an entire region, regardless of appellation, and was established by merchants and brokers who ranked the wines according to price and reputation. Essentially, the estate or brand is classified – not the wine itself. This means the Château can add vineyards, increasing its production, without losing its classification. The rankings have only been modified twice, and it is highly unlikely the classification will ever change again.

In contrast, the Saint Emilion classification only covers the appellation of Saint Emilion. It does not cover the satellite appellations or nearby Pomerol. It is revised every 10 years and is overseen by a government body, the INAO. Wines submit to a battery of exams and vineyard surface area must have remained stable over the previous decade.

AOC Saint Emilion is the basic quality level. This wine is made from grapes grown in the appellation, and is meant to be enjoyed young when it is fruity and round.

A Saint Emilion Grand Cru represents a notch up in quality. Vineyards have lower yields and wines must age, ideally in barrels, one

year before bottling. The grand cru status is granted on an annual basis, but it is not considered a ‘classified’ wine. Consumers can find some excellent wines at good prices in this category, particularly estates that are undergoing improvements but have not yet had the chance to apply for a grand cru classé ranking.

A Grand Cru Classé from Saint Emilion is a classified wine that holds a ranking for 10 years, at which point it faces re-classification. There are currently 72 grand cru classé estates in Saint Emilion, representing 16% of the appellation’s surface, but there is no limit on the potential number admitted. The latest classification is underway and the new rankings will be announced before the end of 2012.

According to Mr. Quenin, a commission of experts from outside Bordeaux will judge the wines as follows: a blind tasting of the last 10 vintages, quality of the terroir, notoriety of the estate, and an inspection of the vineyards and cellars. In addition, the wine submitted for the exam must represent a minimum of 50% of the estate’s production and meet the minimum requirements for grand cru status. An estate cannot add more vineyards and keep its classification without the permission of the commission. And in fact, the top Saint Emilion estates rarely change much in size.

The very best wines yearn to be either Premier Grand Cru Classé A or B. Currently, only Cheval Blanc and Ausone rank as Premier

Grand Cru Classé A, and they tend to be grouped in quality and price with the First Growths of the 1855 Classification – Mouton Rothschild, Lafite, Margaux, Latour and Haut Brion. The Premier Grand Cru Classé B estates tend to correspond to Second Growths in the 1855 Classification.

Saint Emilion Satellites and Pomerol: Marvelous Terroirs without Classifications

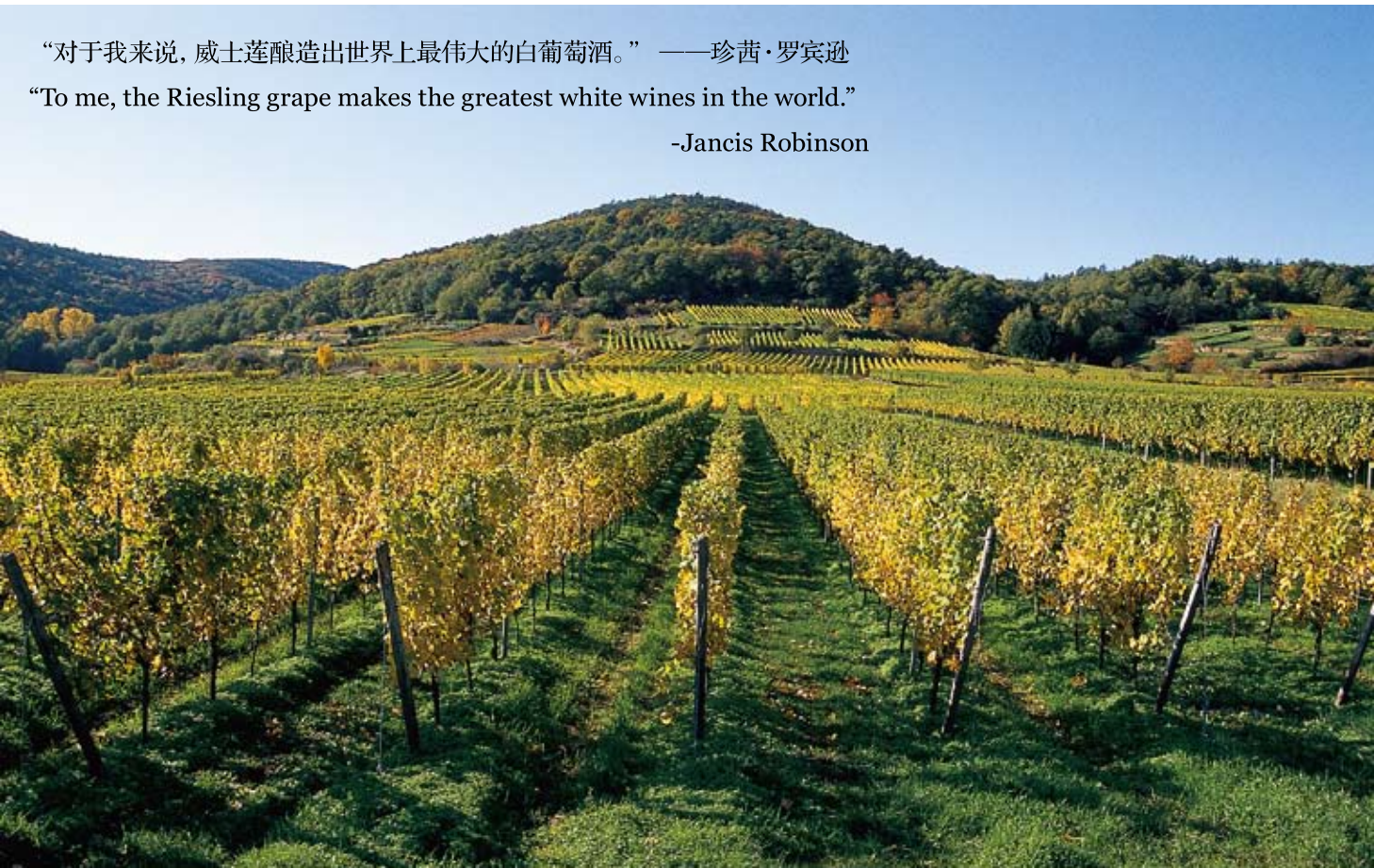
Another point that can be confusing to consumers are the satellite appellations of Saint Emilion: Lussac, Puisseguin, Montagne and Saint-Georges. These wines are not classified, because it was the appellation of Saint Emilion – and not the satellites – that initiated the classification in the 1950’s. Appellations like Saint Georges- Saint Emilion, the smallest in Bordeaux with only 35 winemakers and 198 hectares of vineyards, is considered a jewel of a terroir, but it is unlikely to seek a classification.

A lack of classification, however, does not mean lack of quality. Neighboring Pomerol – the home of Pétrus, Le Pin and Vieux Château Certan, has also historically eschewed a classification.

"With the small size of the Pomerol appellation, and the smaller size of the vineyards, it is fairly easy to find one's way around," explained Moueix. "This classification will probably never happen, since today it would turn into a tasting contest more than terroir recognition."

威士莲 Riesling 伟大白葡萄酒的缔造者 Maker of Great White Wines

编译/Translator Elle 图/Photo Weltachs



“对于我来说，威士莲酿造出世界上最伟大的白葡萄酒。” ——珍茜·罗宾逊
“To me, the Riesling grape makes the greatest white wines in the world.”
-Jancis Robinson

威士莲：名字的变迁

威士莲的历史源远流长，早在15世纪就有不少有关此葡萄品种的记录，当时威士莲的称呼各不相同。最早的记录发生在1435年3月13日，在于森海姆（Rüsselsheim）地区（当时位于莱茵河流域的一个公国，接近于今天德国的莱茵高地区）的卡森尼伯根的约翰伯爵四世的库存清单中曾记录“葡萄园中威士莲葡萄枝修建费22先令”，文中的威士莲“Rießlingen”在同时代的其他文献中曾数次出现。而现代威士莲“Riesling”的拼法则首次出现于1552年，德国植物学家 Hieronymus Bock出版的拉丁文草药书里。

一幅1348年来自于阿尔萨斯勤茨海姆（Kintzheim）的地图上则出现了 zu dem Russelinge的标注，但是没有证据显示该表述与威士莲品种有关联。然而在1477年，威士莲在阿尔萨斯留下了“Rissling”的拼法。而在奥地利的华超地区（Wachau），有一条小河和一个葡萄园都被称为Ritzling，当地人认为这正是威士莲名字的来源。不过并没有任何历史记录支持这一说法，因此没有被广泛接受。

在早期，威士莲曾被宣称来源于莱茵河区域的野葡萄，不过这一说法并没有证据支持。在最近，Ferdinand Regner描绘的DNA图谱指出威

士莲的“双亲”之一是Gouais Blanc，在德语里称为Weißer Heunisch。这一种葡萄在中世纪曾在法国和德国广泛种植，时至今日已成为稀有品种。而威士莲的另一位亲本是一种野生葡萄和Traminer的混种。因此人们推测威士莲诞生于莱茵河谷的某一处，因为历史记录，无论是Heunisch还是Traminer都已在德国扎根生长多年，但是当父本和哥本都来自于亚得里亚海沿岸，很难断定两种葡萄发生混种的确切位置。

经得起时间考验的佳酿

威士莲的葡萄酒适合年轻时饮用，是有清新果香的芳香型葡萄酒，不仅有青色果实的味道，还带有苹果、西柚、桃子、醋栗、蜜糖、玫瑰花或者切割青草的味道；不仅如此，葡萄酒的高酸度还为酒液带来酸爽的口感。不过，正因为高酸度以及多层次的香气，威士莲的葡萄酒也适宜陈年。国际知名的葡萄酒专家Michael Broadbent为陈年逾百年的威士莲打了很高的分数。威士莲的甜酒，例如德国的贵腐葡萄酒凭着高糖分对酒液的保护，非常适合窖藏。另一方面，高品质的干白威士莲同样能经受百年时间的考验，尝起来依然让人觉得愉悦。在德国不莱梅的市政大厅存放了不同种类的德国葡萄酒，其中就包括一橡木桶源自于1653年份的威士莲。威士莲的葡萄酒平均的陈年时间：干白为5~15年，半甜为10~20年，甜白10~30年或以上。

经过陈年的威士莲葡萄酒能展现出一种汽油味，在很多情况下被描述为煤油、润滑剂、橡胶的味道。尽管有经验的饮家对这类型来自成熟威士莲葡萄酒的气味非常欣赏，但是对于不习惯这种石油气味以及喜欢威士莲年轻的果香味的饮家来说，这种特殊的气味非常惹人讨厌。在德国，这种负面态度比在阿尔萨斯或出口市场更为普遍，以至于部分的德国酿酒商，



特别是大批量为主生产的酒商认为这种汽油味道是一种它们尝试避免的缺憾。德国葡萄酒协会在设计德语的葡萄酒香气轮盘的时候，故意忽略“汽油”为可能的气味之一，尽管轮盘的设计者Ann C. Noble曾在初稿中包含了这一条目。

事实上，威士莲葡萄酒的这种特殊气味是由一种名为TDN的化学成分在葡萄酒的陈年过程中产生的。在某些条件下，酒液中的TDN含量会升高：成熟的葡萄如低产量和晚收割；高强度的日晒；水分的匮乏，通常在不进行灌溉以及干燥的区域遭遇高温干旱年份的时候；高酸度。以上这些因素同样被视为构成高品质威士莲的条件。因此相比那些高产量的葡萄园，尤其是习惯进行人工灌溉的新世界葡萄园，汽油味更有可能是高品质的威士莲葡萄酒中才出现。

德国威士莲：被世人低估的伟大品种
德国最伟大的威士莲是当今世界最受到低估的葡萄品种。它的香味独一无二，同时还有各

自的特性反应成长的葡萄园的风土特点。花朵和水果的香气（水蜜桃、梨子、杏子、苹果、醋栗、芒果……）以及草药、香料、泥土和矿物的香味非常普遍。经陈年后还会展现汽油的味道。低酒精度和高酸度都让威士莲很难成为100%的干白葡萄酒。然而，来自德国、阿尔萨斯、奥地利的华超地区的顶级干白威士莲酒体紧致、活泼，不次于世界上其他品种的顶级白葡萄酒。

德国的威士莲更多的是酒体轻盈，只有低糖分的一般葡萄酒（Kabinett）以及晚摘葡萄酒（Spätlese）。他们的酒体平衡，口感精致举世无双。而当威士莲遭遇贵腐霉的时候，它能成为最引人注目的甜酒，高糖分与高酸度在这类甜酒里获得了完美的平衡。通常威士莲葡萄酒需要陈年已充分发展多层次的复杂以及平衡的口感，这可是一门耗时（耗钱）的功夫。然而就算是卑微的一般葡萄酒也可以经得起岁月的考验并得到发展成熟。如果雪当利是白葡萄酒世界的奔驰，那么威士莲绝对是法拉利。



Riesling: Changing of Its Name

Riesling has a long history, and there are several written references to the variety dating from the 15th century, although with varying orthography. The earliest of these references dates from March 13, 1435, when the storage inventory of the high noble Count John IV. of Katzenelnbogen in Rüsselsheim (a small principality on the Rhine, close to today's Rheingau) lists "22 ß umb seczreben Rießlingen in die wingarten" ("22 shillings for Riesling vine cuttings for the vineyard") The spelling Rießlingen is repeated in many other documents of the time. The modern spelling Riesling was first documented in 1552 when it was mentioned in Hieronymus Bock's Latin herbal.

A map of Kintzheim in Alsace from 1348 contains the text zu dem Russelinge, but it is not certain that this reference is to the grape variety. However, in 1477, Riesling was documented in Alsace under the spelling

Rissling. In Wachau in Austria, there is a small stream and a small vineyard both called Ritzling, which are claimed locally to have given Riesling its name. However, there seem to be no documentary evidence to back this up, so this claim is not widely believed to be correct.

Earlier, Riesling was sometimes claimed to have originated from wild vines of the Rhine region, without much support to back up that claim. More recently, DNA fingerprinting by Ferdinand Regner indicated that one parent of Riesling is Gouais Blanc, known to the Germans as Weißer Heunisch, a variety that, while rare today, was widely grown by the French and German peasantry of the Middle Ages. The other parent is a cross between a wild vine and Traminer. It is presumed that the Riesling was born somewhere in the valley of the Rhine, since both Heunisch and Traminer have a long documented history in Germany, but with parents from either side of

the Adriatic the cross could have happened anywhere on the way.

Fine Wines Tested by Time

Riesling wines are often consumed when young, when they make a fruity and aromatic wine which may have aromas of green or other apples, grapefruit, peach, gooseberry, honey, rose blossom or cut green grass, and usually a crisp taste due to the high acidity. However, Riesling's naturally high acidity and range of flavours make it suitable for extended aging. International wine expert Michael Broadbent rates aged German Rieslings, some hundreds of years old, extremely highly. Sweet Riesling wines, such as German Trockenbeerenauslese are especially suited for cellaring since the high sugar content provides for additional preservation. However, high quality dry or off-dry Riesling wine is also known to have not just survived but also been enjoyable at an age exceeding 100 years. The town hall of Bremen, Germany, stores various German wines, including Riesling based wines, in barrel back to the 1653 vintage. More common aging periods for Riesling wines would be 5–15 years for dry, 10–20 years for semi-sweet and 10-30+ for sweet versions.

With time, Riesling wines tend to acquire a petrol note which is sometimes described with associations to kerosene, lubricant or rubber. While an integral part of the aroma profile of mature Riesling and sought after by many experienced drinkers, it may be off-putting to those unaccustomed to it, and those who primarily seek young and fruity aromas in their wine. The negative attitude to aromas of mature Riesling, and the preference for young wines of this variety, seem more common in Germany than in Alsace or on the

export market, and some German producers, especially the volume-oriented ones, have even gone so far as to consider the petrol notes a defect which they try to avoid. In that vein, the German Wine Institute has gone so far as to omit the mentioning of "petrol" as a possible aroma on their German-language Wine Aroma Wheel, which is supposed to be specially adapted to German wines, and despite the fact that professor Ann C. Noble had included petrol in her original version of the wheel.

The petrol note is considered to be caused by the compound 1,1,6-trimethyl-1,2-dihydronaphthalene (TDN), which during the aging process is created from carotenoidprecursors by acid hydrolysis. The initial concentration of precursors in the wine determines the wine's potential to develop TDN and petrol notes over time. From what is known of the production of carotenoids in grapes, factors that are likely to increase the TDN potential are:

- Ripe grapes, i.e., low yields and late harvest
- High sun exposure
- Water stress, which is most likely in regions which do not practice irrigation, and there primarily in certain dry vineyard sites in hot and dry years
- High acid content

These factors are usually also considered to contribute to high quality Riesling wines, so the petrol note is in fact more likely to develop in top wines than in simpler wines made from high-yielding vineyards, especially those from the New World, where irrigation is common.

German Riesling: the Most Under-rated Variety

Germany's greatest grape is the world's most underrated variety of today. It has its own typical aroma and "nerve", and yet also the ability to reflect the soil characteristics of its vineyard more than any other variety. Flowery and fruity aromas (peach, pear, apricot, apple, currants, mango ...) as well as herbal, spicy, and earthy or mineral notes (often slate)



are common. Even petrol and other strange smells can develop. With its low alcohol levels and high acidity, it is difficult to make harmonious, fully dry wines from it. Still, the best dry Rieslings from Germany, Alsace, and the Wachau in Austria, are great, intense, racy wines, which can compete with the best dry whites of any other variety.

Lighter Kabinett wines with a hint of residual sugar, and sweeter Spätlese, are more widely associated with German Riesling, and they are unrivalled in their delicate balance and finesse. When attacked by botrytis, Riesling can produce the most stunning dessert wines, whose enormous sweetness is balanced by extreme acidity levels. These wines need to age, in order to develop their full complexity and harmony, and they do so for decades (and cost fortunes). Yet even humble Kabinetts can live - and improve - for many years. If Chardonnay is the white wine world's Mercedes (or its Toyota?), then Riesling is its Ferrari. 



波尔多“平民” 葡萄酒的推广大使 Simply Bordeaux Wine Ambassador

An Interview with Mr. Thomas Julien,
Asia Marketing Head of Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux
专访法国波尔多葡萄酒协会亚太区总监朱力安
文/Text梁楚瑶 图/Photo Bevan



波尔多是一片和谐而又优雅的土地，养育着一片一片各有特色的葡萄田，孕育无数的佳酿。无论是世界何地，波尔多已经成为法国葡萄酒乃至世界葡萄酒的一张名片。在国人眼里，波尔多是一张奢侈品的名片，无数的富商争相抢购八大名庄的好酒，拉菲拉图挂在嘴边说个不停。对于普通老百姓来说，波尔多的葡萄酒仿佛是一场遥不可及的美梦。

对于朱力安来说，波尔多并不只是奢侈品，波尔多还有很多价格宜人，可供日常享受的佳酿。如何在国内市场推广这类型葡萄酒的“普罗大众”，成为了朱力安和法国波尔多葡萄酒协会（下简称CIVB）的使命，也因此诞生了有5年历史的随时随地波尔多（Simply Bordeaux）巡回活动。

佳酿天成 随意享受

2011年，随时随地波尔多迎来了第五届的巡回品酒会活动，大会从442款参评酒款中精选了100款价格宜人的波尔多佳酿推荐给中国饮家。而为了显示当选葡萄酒能代表国人口味，协会邀请了的盲品评委全为中国人。在2011的活动中，CIVB公布了2010年波尔多葡萄酒在华市场发展状况。波尔多葡萄酒大部分消费主体在法国国内，有66%的波尔多葡萄酒都由法国消费者饮用，也就是说剩下34%左右波尔多酒出口其他的国家。波尔多葡萄酒三大主要出口市场，一半的目的地在欧洲，10%在美国，28%在亚洲。而在亚洲市场中，中国在波尔多葡萄酒方面进口发展迅猛，尽管由于由海关关税的原因，中国大陆地区和香港地区作为两个不同的地区作数字统计，但是不管在大陆地区还是香港地区，进口数量增加都是非常迅猛，在中国大陆2010年比2009年增加了67%。

从2004年伊始，中国波尔多葡萄酒进口量增长非常迅猛，当时中国仅在世界波尔多葡萄酒进口量的第7~8位；如今中国已成为波尔多葡萄酒进口第一大国。此外，中国对波尔多葡萄酒进

口不管是量还是价值上都是第一名，中国已经成为波尔多葡萄酒进口的“双料冠军”。我们如果分开来看，中国进口波尔多葡萄酒从量上占17%，价值上占到29%，这一点也显示了中国对波尔多葡萄酒进口有很多是高端产品。

朱力安指出，国人追捧高端产品的消费行为造成波尔多葡萄酒进口量与价值的增值出现了偏差。在CIVB的体系里，波尔多的葡萄酒共分为三个级别：属于顶级酒品的奢品艺术级波尔多，是很多投资者和专业葡萄酒饮家的首选目标。第二种是探索臻萃级波尔多，这些主要是一些葡萄酒的业余爱好者，他们希望在这种酒品里发现来自不同风土条件产区酒庄酒的不同特色。最后则是随时随地波尔多。实际上，奢品艺术级波尔多这一类别的酒品只占整个波尔多产区3%的产量，探索臻萃级波尔多占了20%到25%的产量，剩下的产量全部属于随时随地级波尔多。“随时随地波尔多是很多人都能负担起的奢侈享受。我们希望以这一类别的葡萄酒为更多波尔多酒品打开中国市场的大门，让更多的酒与饮用者相遇。”



随时随意的畅快

5年来,“随时随意波尔多”的活动在朱力安和 CIVB 的爱护下茁壮成长,如今也成为了业界的盛事。相比起往年,2011年的“随时随意波尔多”更是获得了空前的支持。“第一,从参选进口商和批发商角度说,‘随时随意波尔多活动’主要是帮助葡萄酒进口商和批发商们在中国展示他们所经销的波尔多葡萄酒,每年参加这个活动的参选单位都有所增加,今年有98家国内葡萄酒进口商及批发商都参加了,较去年增加了三成多。”

“第二,从参选的葡萄酒来说酒品也更多、更丰富了,今年共有442款葡萄酒报名参选第五届‘随时随意波尔多’。波尔多的63个产区现今已有超过40多个产区参选。同时,相比往年有更多

的干白和甜白葡萄酒参选了本次活动的评选。随着市场的发展和成熟,我们希望能有更多的葡萄酒能够通过这个平台得到展示,这也是我们举办‘随时随意波尔多’活动的目的之一。”

波尔多的葡萄酒热销中国,对于朱力安来说,既是机遇也是挑战:往往热销的葡萄酒品都是顶级产品,价格高昂,是普通消费者负担不起的奢侈品。“很多时候波尔多葡萄酒被大家认为是奢侈品葡萄酒,大家觉得价格太高,而且产量稀少,不容易尝到。但我们觉得,这是一个过程,我们可以通过葡萄酒教育来逐步改善——针对葡萄酒行业内的专业人士进行知识普及,鼓励他们帮助终端消费者进行选购。”在过去五六年, CIVB 在教育方面做了很多投入,比如每年会到5~6个中国城市开展波尔多葡萄酒学

校课程。对于普通消费者来说,每个参加的人可以品尝很多来自波尔多的酒,学到很多关于风土条件和酿造的知识,课程结束后还会有考试,并颁发证书。另一方面,在中国大陆地区也有28位波尔多葡萄酒学校国际认证讲师,他们都是行业内的资深人士,通过面试后,协会会资助讲师们到波尔多当地学习。经过一周左右的课程,再通过严格的考试,就可以拿到波尔多葡萄酒学校国际认证的讲师资格,此后可以通过这些专业人士再对中国市场进行培训。朱力安希望,通过举办“随时随意波尔多”活动以及葡萄酒学校的课程,能让更多普通的饮家品尝波尔多的葡萄酒,体会波尔多的多元化风土,随时随地畅饮波尔多。

Bordeaux is a place of harmony and elegance. It breeds various grapes, makes numberless fine wines. Around the world, Bordeaux has been a symbol of French wines or even world wines. In China, many drinkers consider Bordeaux as a synonym of luxury – countless wealthy people are in a feverish pursuit of 1er Cru. Their conversation is meaningless without mentioning Château Lafite Rothschild. For the general public, the Bordeaux wine is a unreachable dream.

For Mr. Thomas Julien, Bordeaux is not luxury. There are still many affordable wines for daily enjoyment. How to promote such wines in the China market has been the mission of Thomas and the CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux), which leads to the 5-year-old Simply Bordeaux Tasting in China.

Simply Bordeaux, Simple Enjoyment

In 2011, the Simply Bordeaux is five years old. In this year, the organizer selects 100 wines through 442 participating wines. CIVB gathers a judge panel of 5 Chinese wine professionals to blind tasting, ensuring all the 100 wines cater to the taste of the Chinese. During the event, CIVB has released the latest statistics of Bordeaux wines in China market in 2010. Most of the Bordeaux wines are consumed in France, about 66% of volumes are for the home market. That leaves 34% to the export market. And here you see the spread of export, half is consumed in Europe, about 10% in USA, and 28% ~ 30% in Asia. And this graph shows the very fast growth of export of Bordeaux wines to China. Mainland China and Hong Kong is separated because of the customs classification so they are treated differently. And we see the fabulous growth in both areas of around 67% in 2010 compare with 2009 which is an enormous growth.

Four or five years ago as we see the fast growth started in 2004 when China was the 7th or 8th destination of Bordeaux wines. Today China is in the first position. So you can see now China is in no.1 position in volume and in value. We now attribute to China the Double Champion in volume and in value. What is particularly interesting here is that China represents 29% of export in terms of value against 76% export in terms of volume. That means China is certainly importing the higher quality wine in Bordeaux.

There is a very large diversity of wines in Bordeaux. It is important to classify them into these three main categories: the category of art which is the very top

in the market, very prestigious Château, wines of the object of high speculation; the second category is exploration, here is the category for amateurs, enthusiasts who want to discover the great diversity of small estates coming from different terroir. The art category represents about 3% of production of the Bordeaux area. The exploration category represents about 25%. So the greatest volume of wine produced in Bordeaux come under the simply Bordeaux category. This is the object of our press conference today and the promotion tasting just afterwards. It really is the chic simple Bordeaux, the affordable luxury of Bordeaux. We consider this as a stepping stone to go on to the exploration category of Bordeaux wines. “Simply Bordeaux are not luxury items. We hope through this category, more Bordeaux wines can enter the China market, meeting the demands of Chinese drinkers.”

Simply Delight

After five years’ tending of Thomas and the CIVB, the Simply Bordeaux event has been recognized by the wine industry in China. Compared with 2010, the 2011 event is fast growing. “For the participating importers and distributors, the event is a great opportunity to display their wines in China. Year after year, the number of participants keeps growing. This year, there are 98 wine importers and distributors, 30% more than last year.”

“Moreover, there are more wines to participate the selection, 442 in all. In the 63 appellations in Bordeaux, more than 40 have taken part in the event. Meanwhile there are more white and sweet wines joining the competition. For the time being, we



hope more wines can be displayed through our platform, which is one of our major purposes organizing the Simply Bordeaux event.”

Thomas considers the current wine market in China a chance as well as a challenge. People love luxury and high-price fine wines. “In most cases, Chinese drinkers think Bordeaux wines’ price is too high. Plus a limited yield, people think they are too hard to approach. However I think such situation can be altered through education – courses dedicated for wine professionals, encouraging them to offer direct help to consumers.” For the past 5 or 6 years, CIVB spares not effort in education. Each year, it holds courses of Bordeaux Wine School in 5~6 different cities. For the average consumers, taking the classes can taste different wines from Bordeaux, learning knowledge about the terroir and wine making. After the classes there will be an examination and a certificate will be given. On the other hand, at present there are 28 qualified lecturers of Bordeaux Wine School, they are all seniors in the wine industry. After passing an initial interview, the CIVB will sponsor them to Bordeaux to have a one-week course. After passing a strict exam, each is qualified as a Bordeaux Wine School lecturer. CIVB can use the help of these professionals to education Chinese drinkers. Thomas hopes that with the Simply Bordeaux event and the Bordeaux Wine School course, more average drinkers can taste the Bordeaux wines, experiencing the unique and diversified terroir. 7

When Classic Meets Art: An Interview with Luca Belingardi

经典与艺术的交融

访伯爵酒庄首席酿酒师卢卡•波里加蒂
文/Text Wolf 图/Photo Steven



在意大利托斯卡纳地区风景如画的丘陵坡地之上,有一座名叫梦迪西露(Montalcino)的酿酒小镇。意大利葡萄酒王冠上最夺目的那颗宝石,被无数酒评家奉为意大利酒中经典的梦迪保罗红葡萄酒(Brunello di Montalcino),就诞生在这里。

梦迪保罗是用100%本地保罗葡萄(Brunello)酿制并经过橡木桶陈年(最少3年,珍藏级则最少4年)的葡萄酒,其圆熟而丝滑的单宁令人联想起布根地的贝露娃,但酸度却更为突出,显示出配餐方面的强大表现力,而它陈年潜力更是惊人——最长可逾百年!1980年意大利开始推行高级法定产区等级(DOCG)时,梦迪保罗是首个获得DOCG评级的葡萄酒。

传奇名庄碧安仙帝(Biondi Santi)是梦迪保罗经典的缔造者,经由它的示范,酿造梦迪保罗的酒庄从60年代的11家增长到今天大大小小的220多家。与碧安仙帝家族有着姻亲关系的伯爵酒庄(Villa Poggio Salvi)在现任首席酿酒师卢卡•波里加蒂(Luca Belingardi)的引导下,酿造出众多充满艺术气息的经典美酒。



Tagliabue设计的上海世博会西班牙馆



品质源自纯正

卢卡的祖父皮耶路易季•塔格里布耶(Pierluigi Tagliabue)于1979买下了位于梦迪西露镇南面向阳山坡上的伯爵山庄园,1979年也成为伯爵山梦迪保罗葡萄酒的第一个年份。收购的第二年,梦迪保罗就获得了意大利第一个DOCG称号。从此,梦迪保罗葡萄酒的纯正品质就成为伯爵酒庄的出品传统。

在面对国际市场的口味趋势时,究竟是改变自己迎合市场,还是坚守原则保持纯正特色?2008年,梦迪西露一度曾经传出丑闻,个别酒庄采用“国际葡萄品种”同圣祖维斯混合酿制接近国际口感的“梦迪保罗”,这一传闻使得美国海关下令暂停进口所有梦迪保罗葡萄酒。虽然事态不久得到了平息,梦迪保罗的纯正性问题却在不少人心留下了一个问号。

“梦迪保罗葡萄酒必须采用100%的圣祖维斯葡萄酿制,DOCG法规就是这么写的。”卢卡反复强调。“在我看来,圣祖维斯是一个伟大的葡萄品种,也是一个难以种植的品种,尤其是在那些并不突出的年份里。(与国际品种相比)它的颜色并不特别深沉,果味也不算特别强劲,酒体也不是特别饱满。它的最大特点是优雅:柔和的单宁,持久的口感,类似于布根

地的贝露娃或者巴罗露的内比奥罗……这些是我们所希望表达的。假如我们想酿制出一款接近国际风格的葡萄酒,颜色深沉,果味浓郁而且酒体饱满,那就是另一种酒,而不是梦迪保罗。”

对品质的高要求无疑需要付出一定的代价。“2002年是个很困难的年份,雨水很多,酒的品质无法令我们满意,我们把酿出的梦迪保罗全部降为DOC级的Rosso(梦迪西露红葡萄酒)。损失收入是肯定的,但酒的质量最重要。”

在严苛的质量要求之下,伯爵酒庄的梦迪保罗红葡萄酒拥有始终如一的高品质,深受德国、瑞士、美国、巴西、俄罗斯等市场的消费者的欢迎。

现代艺术魅力

虽然是纯正意大利经典美酒的生产者,在酿酒和品牌形象上,伯爵酒庄却是一个不折不扣的现代派。

伯爵酒庄不仅有着非常现代化的酒窖设施,新翻修的酒窖部分甚至带有未来主义风格,

这正是卢卡感到十分骄傲的地方之一。“酒窖部分是由我的姑妈贝妮蒂塔•塔格里布耶(Benedetta Tagliabue)设计的,她是欧洲非常著名的建筑设计师,事务所设在西班牙巴塞罗那,刚刚在中国上海建立了新办公室。2010年上海世博会的西班牙馆就是由她设计修建的。这座西班牙馆也是世博会结束后会被永久保留而不被拆除的三座场馆之一。”

除了酒窖,伯爵酒庄的Logo也由现代设计名师创作。据卢卡介绍,来自时尚之都米兰的Robilant Studios设计工作室是享誉意大利的艺术创意机构,在伯爵酒庄的邀请下,他们采用罗马神话中水果之神波梦娜(Pomona)头像为酒庄创作了徽记形象。

波梦娜是树林和果实之神,也是九月(万果成熟之时)的守护神,伯爵酒庄让她缀满葡萄的头像出现在酒庄所产的每一瓶酒上,希望美丽的波梦娜女神能够给这些美酒增添更多的艺术魅力,也希望波梦娜能够护佑这座洋溢着艺术气息的托斯卡纳明星酒庄,不断取得新的突破。



Montalcino, a serene medieval hill town famous for its wine, has rested on top of the beautiful slopes of Tuscany for many centuries. In history it used to be one of the poorer parts of Italy. But for the enthusiasts of Italian wines, it is the holy ground where the "brightest gem of the crown of Italian wine", the classic Brunello di Montalcino red wine, was born.

Brunello di Montalcino is made 100% from a local clone of Sangiovese

grape named "Brunello", and has to be aged in oak casks for a minimum of 3 years (4 years for Riserva). The wine's ripe and silky tannins can instantly remind you of Pinot Noir of Burgundy although it has a more prominent acidity, suggesting great versatility in food pairing, and the most astonishing attribution of this wine may be its aging potential - in some cases it can be aged for as long as over a century! In 1980, Brunello di Montalcino was the first Italian wine to receive the country's new DOCG designation.

Led by the legendary Montalcino wine-making family Biondi Santi, the creator of the Sangiovese clone, producers of this wine increased from a meager 11 in the 60s to the current around 220. Among them is Villa Poggio Salvi, a medium-sized winery related to Biondi Santi family. Under the helm of Chief Winemaker Luca Belingardi, Villa Poggio Salvi dedicates itself to make great wines in classic style with a modern, artistic touch.



Authenticness Guarantees Quality

In 1979, Pierluigi Tagliabue, Luca Belingardi's grandfather, purchased the estate of Villa Poggio Salvi which is well situated on a slope to the south of Montalcino town. That year also witnessed Poggio Salvi's first vintage. In the following year Brunello di Montalcino was awarded the first Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) designation. Since then Villa Poggio Salvi's production practice came to form a tradition to express the charm of genuine Brunello grape.

But when there is a huge international market with a taste preference, should wine-makers change their tradition to address the market trend? Or, should they stick to their tradition and make wines with authentic style? In 2008 a scandal overclouded Montalcino as some Brunello producers added international varieties to the wine to make it more appealing to an 'international palate'. Such a practice is against the DOCG's law and had led to the US authorities to temporarily halt the import of all wines from Montalcino. The incident has been solved shortly. Nevertheless, the genuineness of Brunello has since come to the attention of wine observers.

"Brunello di Montalcino must be made 100% from Sangiovese grape, as defined in the DOCG laws," said Luca, "In my opinion Sangiovese is a great variety but it's also a hard variety, very difficult to grow, especially in those 'not-so-exceptional' vintages... Its

colour is not so dark. The fruitiness is not so powerful and the body is not too full. Its main strength is elegance. The soft tannins, the persistence on the palate are more close to Pinot Noir in Burgundy or Nebbiolo in Barolo. These are what we want to express. If we want to make a wine closer to the 'international style', deep in color, fruity and full-bodied, that will be another wine. That's not Brunello."

Unsurprisingly, it has a price to maintain the high standard of quality. "2002 was a very hard vintage. We had too much rain and the wine's quality was not satisfying. We then declassified all the Brunello into the DOC Rosso. You lost money, for sure. But that's the right thing to do for a good quality," said Luca.

Under such strict calibration Villa Poggio Salvi is able to deliver Brunello di Montalcino in consistent premium quality. The wine is well received through out various markets including Germany, Swaziland, USA, Brazil, Russia, etc.

Charm of Modern Art

Being a producer of classic Italian wines, Villa Poggio Salvi has also shown its modern style clearly, both in wine-making and brand visualization.

Besides its modern cellar facilities, the new

part of Villa Poggio Salvi's cellar is even of futurist style, which is another pride that Luca has. "It was designed by my aunt, Benedetta Tagliabue. She is a world-famous architect with her studio based in Barcelona, which has just opened a Chinese office in Shanghai. She was the designer of the Spanish Pavilion during last year's World Expo in Shanghai. And this pavilion is one of the three pavilions that will not be removed from the site after the World Expo."

Villa Poggio Salvi's logo is yet another master work of renowned designers. Designed by Turin-based Robilant Studios, Italy's leading brand advisory and design firm, the gracefully illustrated logo features the ancient Roman mythology goddess Pomona.

"Pomona is the goddess of forest and fruit, and also the Guardian of September, the month when all fruits ripen. Her hair is decorated with grapes and leaves. Pomona is a very important goddess for us. So she appears in our cellar, in the vineyard and on every bottle of our wines," said Luca.

Indeed, Goddess Pomona has introduced much artistic charm to Poggio Salvi's wines. Let's wish under Pomona's guardian Villa Poggio Salvi, the Tuscan star winery linking classic with modernity, would rise to a new height in the Italian wine scene.🍷

生如 Summer 夏花

in Full Bloom

拉图布根地、格罗奖杯、塞纳伯爵

Ch. De La Tour Wines, Gros Frere Et Soeur, Comte Senard

文/Text 沈蔚 图/Photo 陆建龄 场地提供/Venue 佛山保利洲际酒店巴西餐厅

西谚有云：“人生苦短，别喝劣酒。”（Life's too short to drink bad wines.）

人生不满百，能在有生之年品尝到的酒自是有数的，每开一瓶“劣酒”，不啻于冥冥之中就有一瓶好酒香消玉殒，与你从此绝缘。

但是其实，绝大多数葡萄酒的生命，要比人短暂得多。与人生的七八十年相比，一瓶上等好酒经历过自然风土的孕育和人手精心的酝酿，生命也只不过区区二三十年而已，若论它的黄金时代——最佳饮用年限，则又是短少了许多。

所以，每当一瓶好酒被砰然开启，不仅是对自己人生的珍惜，也是对瓶中那位正值妙龄的佳人的爱情。

在许多资深酒友的心目中，布根地正是葡萄酒世界中绝代佳人诞生的地方。法国人笃信的“风土”（terroir）哲学在此得到了最淋漓尽致的体现，葡萄酒的分级不再根据酒庄划分而是依照出产的葡萄园进行；400多种土壤，百变的微气候环境，葡园百步之内风格即有巨大差异……尤其是夜丘（Côte de Nuits）和宝望丘（Côte de Beaune）组成的金丘地区（Côte-d'Or），布根地最优雅也最复杂的佳酿悉数云集于此。

盛夏时节，细细品味几款已界适饮期的顶级布根地金丘佳酿，你也一定能体悟到泰戈尔《飞鸟集》中描写的境界：“生如夏花之绚烂，逝如秋叶之静美”。

拉图(布根地)庄园红葡萄酒 Château de La Tour Clos Vougeot

夜丘的两大名村香波密斯尼与华罗曼尼之间，有一片以古老石墙围起来的特等葡萄田，它是夜丘地区最大的Grand Cru级单一葡萄园——华卓园(Clos de Vougeot)，在14世纪由虔诚的修道士们建成。华卓园的核心地段有一座古朴典雅的城堡建筑，拉图(布根地)庄园就位于此。这个拥有悠久历史的布根地名庄与波尔多的一级名庄同名，是华卓园中面积最大的地主，却仍然保留了当年修士们流传下来的传统酿酒方式，谨遵天时与风土，精心管理每一株葡萄，剪枝、去芽、采收、运输全由手工完成，在葡萄园内就地发酵、陈酿和灌装。它的产品，不仅传递着华卓园特等园风土的精华，更像酒标上古老的城堡那样，承载着布根地葡萄酒的伟大传统。



格罗奖杯(丽琪堡特等园)红葡萄酒 Gros Frère et Soeur Richebourg Grand Cru

夜丘华罗曼尼村的格罗(Gros)家族是与康帝(Conti)、佳叶(Jayer)和卡缪兹(Camuzet)等家族齐名的布根地传奇名门，迄今已有近两百年历史。今天经过遗产继承，家族已然分化为四脉，这款丽琪堡特等园酒就是由伯纳德·格罗(Bernard Gros)主理的格罗奖杯庄园(港台昵称“金杯”)所产佳酿中最为精致优雅的一款。石榴与玫瑰花瓣的幽香从味蕾中部一直贯穿至入喉的悠长后味中，如同聆听雨后林间夜莺的娇声婉转。这种无可比拟的感官体验，也只有在DRC这样的顶级布根地葡萄酒中才能感悟得到一二了。



塞纳伯爵(歌顿特等园)红葡萄酒

Comte Senard Corton Clos Du Roi Grand Cru

提起宝望丘,你一定会联想起那些梦幻般的名字:“美素”、“梦雪真”、“查理曼”……其实这里不仅有众多顶级白葡萄酒,也是不少精品贵族红葡萄酒的出生地。在宝望丘唯一的红酒特等园——歌顿特等园中,从1857年一直家族经营至今的塞纳伯爵庄园在Clos Du Roi葡萄田上酿造出了深具贵族气息的精品红葡萄酒。这款塞纳伯爵歌顿特等园红葡萄酒,是塞纳伯爵庄园所有产品中最具声望的一款。复杂的香气与迷人的黑色水果味将贝露娃的曼妙风姿和优雅气质体现得淋漓尽致,同时也绝不缺乏力度,品质堪称经典。**a**



盛夏激情百万现金大派送

富隆网上酒窖

<http://shop.aussino.net>



 会员礼遇,百万现金派不停
马上登陆注册,即送**1000**元现金券

 会员尊享,千万积分送不停
邀请好友成功加入注册,获赠**1000**积分

 消费有礼,精美豪礼大派送
首次成功购买,多款限量版**豪礼**任你挑



活动详情点击进入:
<http://shop.aussino.net>

Aussino 富隆 酒业 World Wines

Sleeping Titan under the Andes: Argentina Wines

雪山脚下的沉睡巨人 阿根廷葡萄酒

文/Text Wolf 图/Photo Wines of Argentina



白雪皑皑的安第斯山由北向南纵贯南美大陆。在安第斯山脉东麓与大西洋海滨之间，是南美洲两大主要葡萄酒产国之一的阿根廷。阿根廷是葡萄酒生产大国，产量仅次于法国、意大利、西班牙和美国，居世界第五。雪山脚下的这片土地，与葡萄酒有着一段难解难分的历史。

曾经有人说过，阿根廷人的血管里流淌的都是葡萄酒。阿根廷是一个移民国家，85%的人口是西班牙和意大利移民

的后裔，在这两大旧世界葡萄酒产国的文化传统影响之下，热情而豪爽的阿根廷人几乎每顿饭都要以葡萄酒佐餐，从高级餐厅、街头饭馆到普通人家的日常餐桌上，从来都少不了葡萄酒的影子，而且不论男女老少大多都能豪饮不醉。每年，阿根廷出产葡萄酒的90%都被阿根廷人在自己的餐桌上喝掉了，仅有10%左右用于出口到其他国家，以致长期以来外界对阿根廷葡萄酒所知无多。

近一二十年来，随着阿根廷葡萄酒行业

的成熟和发展，越来越多的阿根廷酿酒者把重心从生产大产量、低价格的日常餐酒转向生产出口型的高品质精品葡萄酒。天然纯净、独具特色的阿根廷葡萄酒也同探戈和足球一起，逐渐成为阿根廷的国家名片。

2010年11月，阿根廷女总统克里斯蒂娜正式宣布：葡萄酒成为阿根廷的“国酒”（national liquor）。

悠久的历史

1492年哥伦布发现美洲新大陆之后，追随哥伦布脚步前来的欧洲拓荒者逐年增加，越来越多的西班牙殖民者开始在阿根廷的沿海地区定居。他们将家乡的葡萄树苗也带到了大洋彼岸，在大西洋沿岸地区尝试种植酿酒葡萄。然而在阿根廷沿海湿润的亚热带气候之下，葡萄植株很难成活，阿根廷东部地区的葡萄种植尝试失败了。

1556年，来自智利的传教士翻过安第斯山进入阿根廷西部的圣豪（Saint Juan）和门多萨（Mendoza）地区，他们随身带来了来自智利中央山谷的葡萄树苗，在当地广泛种植，用于酿造宗教仪式上用的圣餐酒，由此开启了阿根廷西部地区的葡萄种植和酿酒的历史。据考证，这些由传教士带到阿根廷的葡萄树苗，就是后来在南美和美国都有种植的传教葡萄（Mission Grape）的始祖。这种葡萄容易成活，但酿出的酒缺乏特色，口味平平。

1816年7月9日，阿根廷正式宣布独立。为了取得经济上的突破，新独立的政府面临着迫切的任务——让地广人稀的阿根廷获得更多人口。于是就像美国等新兴国家一样，阿根廷向外面的世界敞开了大门，欢迎各国移民前来逐梦淘金。政府本指望能吸引到受过良好教育乃至有一定社会地位的欧洲移民，结果一波一波前来的都是欧洲穷国如西班牙、意大利等国的农民。他们也像美国的西部拓荒运动一样，从人口密集的东海岸逐渐向荒凉的西部群山开疆辟土。许多拓荒者在家乡时就世代种植葡萄，生性勤劳而且顽强，他们将旧世界的葡萄酒传统带到了阿根廷这片极其适宜葡萄生长的土地上，同时他们惯饮葡萄酒的生活方式也造就了庞大的国内葡萄酒市场，推动了阿根廷葡萄酒业的发展。

沉睡的巨人

20世纪20年代时，阿根廷经济欣欣向荣，富裕程度排名世界第8，是拉美地区经济最发达的国家，葡萄酒业也蒸蒸日上，在国际市场颇受

好评。但30年代席卷欧美的经济大萧条也波及到了这里，海外投资纷纷撤离，葡萄酒出口锐减。从这时起，阿根廷开始出现军人与文人交替执政的动荡政局，经济发展极不稳定，这种局面从大萧条、第二次世界大战一直持续到战后的70年代，期间葡萄酒业的发展全靠庞大的国内市场支撑才得以维系。

对于阿根廷葡萄酒业来说，庞大的国内市场是一把双刃剑。它虽然在很长时期内保证了阿根廷葡萄酒行业生存所需的利润空间，但它所需求的是重产量不重质量的廉价餐酒，导致大量以传教葡萄和高产的伯纳尔达（Bonarda）葡萄为主的葡萄园构成了行业的主力军，而玛碧等国际优质葡萄品种只占相当小的种植比例，葡萄园管理和葡萄酒酿制的工艺和理念也相对滞后。

也许正像葡萄需要经过剪枝、疏果才能产出高品质的葡萄酒一样，阿根廷葡萄酒行业经历了坎坷的发展历程，从20世纪90年代起终于奋起直追，走向迅速发展的崛起之路。

面对国内市场出现萎缩，阿根廷葡萄酒业从90年代起开始重视国际市场。玛碧、嘉本纳沙威浓、穗乐仙等优质葡萄品种得到广泛种植，比索的贬值使得海外投资开始重新涌入阿根廷国内，建立了新的葡萄酒企业；来自法国、美国、澳洲的酿酒师也纷纷前来为阿根廷酒庄担任顾问，为阿根廷葡萄酒企业引入了限制产量、控温发酵、新橡木桶陈年等一系列现代化的葡萄种植和酿酒技术。在这些因素的帮助下，阿根廷葡萄酒的总体质量有了很大提升，出口量也迅速增长。

到了20世纪末，阿根廷已经成为南美洲除智利以外的第二大葡萄酒出产国，阿根廷葡萄酒不断在世界各地的知名葡萄酒评比中获得重大奖项和荣誉，被很多葡萄酒评论家称为“正在醒来的沉睡巨人”。阿根廷葡萄酒所产葡萄酒中有很多品质优异而价格宜人的精品之作。



印有阿根廷地图的橡木塞

你知道吗？

阿根廷葡萄酒人均年消费量在20世纪70年代曾经达到过90升（也就是说，把从婴儿到老年的阿根廷人全部算上，平均一个人每年要喝掉120瓶酒）的惊人数值，即便今天也仍然保持着超过40升的高水准。

阿根廷球星迪亚戈·马拉多纳有一款以自己名字命名的葡萄酒，酒标上是阿根廷国旗和老马的球衣号码——10。这款马拉多纳红葡萄酒限产仅4,000瓶。看来上帝之手除了打球，还能酿酒！



阿根廷葡萄园

独特的风土

阿根廷葡萄酒的迷人魅力来自于孕育它的独特风土。

阿根廷的主要葡萄酒产区都位于国土的西部，南美大陆的腹地。雄伟的安第斯山脉将西面太平洋吹来的湿润气流完全阻隔，在山脉东麓造就出一大片无雨干旱带（rain shadow），这种干燥的大陆性气候近似于半沙漠地区，白天炎热，日照时间长，夜晚则十分凉爽。

干燥的空气使得葡萄植株极少会滋生各种霉菌和病虫害，所以阿根廷的葡萄园常常全年无需喷洒农药，十分适宜进行有机生态农业。同时，鲜有阴雨天的内陆地区整日艳阳高照，长时间不间断的日照让葡萄果实中类黄酮和抗氧化物质的含量普遍较高，长期饮用有美容养颜、抵抗衰老的功效。

尽管降雨量稀少，在16世纪欧洲移民到来之

前，阿根廷的原住民瓦尔贝斯人（Huarpes）和印加人（Incas）已经在几百年的时间里把许多沙漠化严重的干旱土地改造成了适宜种植作物的农地。殖民地时代开始后，修士和拓荒者在原住民的灌溉系统基础上修建了大量新的蓄水水坝和灌溉水渠，将安第斯山丰富的冰川融水引到山脚下的葡萄园中。这些水利设施一直延用到今天，便利的灌溉体系使得即便位于沙漠地带的葡萄园也能获得充足的纯净水源。

分级制度

为了有效地控制葡萄酒生产质量，阿根廷国家农业技术研究院于1999年提出了一系列方案，经政府核定而成为阿根廷法定产区（D.O.C.）标准法令，唯有符合资格的葡萄酒才可以在酒标上注明D.O.C.法定产区字样。该法规执行至今，已经核定出4个法定产区，分别是位于门多萨的卢冉德库祖（Lujan de Cuyo）、圣拉菲尔（San Rafael）、迈普（Maipu）和位于拉里奥哈的法马汀娜谷（Valle de Famatina）。

法定产区的4个重要标准

- 必须全部使用划定的法定产区内生产的葡萄
- 每公顷的种植密度不得高于550株
- 每公顷葡萄产量不得超过10,000千克
- 葡萄酒必须在橡木桶中培养至少1年，并且必须在瓶中陈年至少1年

这样的法定产区标准限制了葡萄的种植，使之不至于因为产量过高而破坏葡萄酒的基本风貌。但实际上，有许多家颇具分量的酒庄没有实行D.O.C.标准，而是沿袭传统方式进行种植和酿造。



阿根廷葡萄园工人

在荷马的青铜杯里闪烁着你名字的光芒，
黑色的葡萄酒啊，你使人心花怒放。

千百年来，你在人们手上传去传回，
从希腊人的兽头觥到日耳曼人的羊角杯。

开天辟地以来，你久已存在，
把力量和神威奉献给一代一代。

你与日夜交替的光阴一齐流淌，
朋友和快乐为你欢呼、鼓掌。

——【阿根廷】博尔赫斯《葡萄酒之歌》

主要品种

玛碧（Malbec）

玛碧葡萄本是法国波尔多地区用于葡萄酒调配的混酿红葡萄品种，在当地的种植数量很少。而今它已经是阿根廷久负盛名的特色品种，种植面积居各个品种之首。不仅可以单独酿造出品质出众的葡萄酒，也可以同嘉本纳沙威浓、穗乐仙或梅乐进行混酿。

玛碧葡萄的果实小而颜色深。在安第斯山区的高海拔地带，通常它的皮会很厚，具有很高的酸度和丰富的单宁物质，酿出的酒强健有力。在低海拔地区，它的皮则较薄，果汁充足，酿出的酒酒体较轻，更适宜年轻时享用。

玛碧最常见的香味包括李子、樱桃、加仑子、桑葚等，经过橡木桶陈年后则会具有香草、香料或烟草的气息。与法国玛碧相比，阿根廷玛碧酿出的酒体更加柔和，单宁更加圆熟，具有更厚重的果香和紫罗兰气息，非常适宜与阿根廷牛扒和烤肉等肉类主菜搭配。

伯纳尔达（Bonarda）

伯纳尔达原本是意大利彼尔蒙地区的一个特色品种，在阿根廷它被广泛种植用于酿造散装葡萄酒，曾经是阿根廷种植面积第一的葡萄品种，近年来才被日益流行的玛碧所超越，但数量依然众多。

一般伯纳尔达葡萄酒酒体轻盈，果味香浓，有密集的樱桃和李子的香气，单宁轻薄，酸度适中。

采自老树的伯纳尔达，尤其是在经过橡木桶陈年之后，可以成为酒体宏大、果味充盈、酒体浓郁而单宁感强的酒，香气中隐约含有无花果和葡萄干的芳香。

多伦提斯（Torrentés）

多伦提斯是阿根廷的独有葡萄品种，在所有白葡萄品种中分布最广，种植面积超过8,000公顷。它能够酿造出以清新、芳香见长的优质白葡萄酒，近年来受到国际市场的青睐。

多伦提斯具有非常可爱的白色花香与热带水果气息，酸度十分清新，很适宜在炎热的夏季饮用。用它与蔬菜沙拉、山羊奶酪乃至带辣味的泰国菜搭配，都会有很出色的表现。

除了上述三种葡萄外，嘉本纳沙威浓、梅乐、穗乐仙、添帕尼优等优质国际品种和塞雷萨（Ceresa）、克里欧拉（Criolla）等本土粉红品种也在阿根廷各个产区广有种植。



伯纳尔达葡萄



雪山脚下的阿根廷葡萄园



安第斯山脚下的阿根廷葡萄园

产区概况

门多萨(Mendoza)

安第斯山脚下的门多萨是阿根廷最重要的葡萄酒产区，产量占全国葡萄酒总产量的2/3左右。门多萨拥有许多高海拔的葡萄园，全地区的平均海拔在900米左右。雪山融水形成的数条河流(包括门多萨河)经过这里，浇灌着山脚下的葡萄园，干燥炎热的白天能让葡萄足够成熟，凉爽的夜晚则为葡萄带来较高的酸度，非常适宜葡萄生长。

作为出口葡萄酒的最主要产地，门多萨云集了众多阿根廷品质最优秀的酿酒名庄，创建于1891年的圣安娜(Santa Ana)即是其中之一。酒庄优质的葡萄园都修建在安第斯山脚下的高原山谷中，陡峭的坡地带来了天然的融雪灌溉和多样性的土壤，孕育出能代表阿根廷葡萄酒顶级品质的众多佳酿。

门多萨地区优越的自然环境还吸引了许多海外公司前来投资，如法国波尔多的卢顿兄弟(Lurton Brothers)和智利老牌家族酒庄圣卡罗(Santa Carolina)等，都在门多萨投资建立了自己的庄园。圣卡罗在门多萨地区的优可谷(Uco Valley)兴建起美贝园酒庄(Finca el Origen)，在这片曾经的海底大陆上酿造出极具性价比的美酒，受到了阿根廷国内外葡萄酒爱好者的追捧。

圣豪(San Juan)

阿根廷第二大葡萄酒产区，农田面积的一半都用于酿酒葡萄的种植。圣豪地区的海拔与门多萨近似，葡萄园的最低海拔也有600米，但这里的气候比门多萨地区更接近沙漠地带，十分干燥和炎热。传统上圣豪一直以种植酿造散装酒用的粉红葡萄为主，近几十年来经过葡萄园的改造，圣豪提升了酿酒品质，也出产各种优秀的欧洲葡萄品种。

里奥纳高(Rio Negro)

里奥纳高位于阿根廷葡萄酒产区的最南端，北纬39度线从地区中穿过。在所有阿根廷葡萄酒产区中，里奥纳高的平均气温是最低的。气候条件使得这里成为琼瑶浆、威士莲、白沙威浓和雪当利等白葡萄的理想产地，但贝露娃、玛碧、和梅乐葡萄也都有种植。

里奥纳高也是阿根廷起泡葡萄酒之乡，这里的起泡葡萄酒普遍采用沙美龙葡萄酿制。

拉里奥哈(La Rioja)

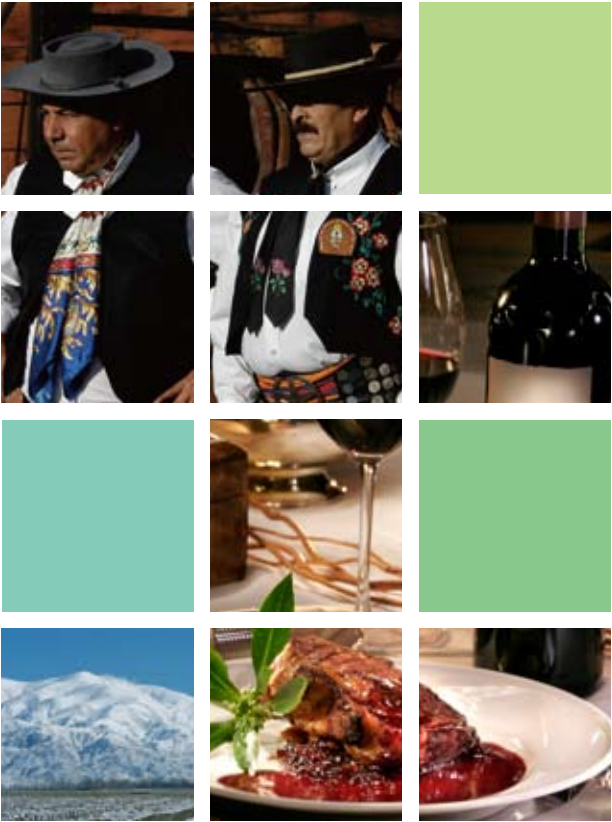
拉里奥哈地区是阿根廷最先种植西班牙传教葡萄的地区之一，它拥有阿根廷最长的不间断的葡萄种植历史。多伦提斯葡萄是拉里奥哈地区种植最广泛的葡萄品种。

拉里奥哈的地名源自西班牙的著名红葡萄酒产区里奥哈。近年来，随着拉里奥哈葡萄酒在国际市场上的畅销，西班牙里奥哈产区的葡萄酒协会不断要求阿根廷方面停止用里奥哈来命名葡萄酒，最终以故意误导消费者为由向阿根廷法院提起了诉讼。2011年5月，布宜诺斯爱丽丝的一家法院作出判决，认定阿根廷拉里奥哈的命名没有构成误导消费者的事实，西班牙里奥哈败诉。

阿根廷葡萄酒经历了几个世纪的坎坷发展，凭借着深深根植于阿根廷人民生活方式的葡萄酒传统，以及前后几代葡萄酒酿造者对阿根廷独特风土的执着表达，终于在国际葡萄酒舞台上崭露头角，得以同旧世界的经典产区一争高下。阿根廷这个雪山脚下沉睡多年的巨人终于觉醒，开始向世界展现出它雄浑壮美的身姿。

你知道吗?

每年的4月17日是“玛碧世界日”，阿根廷的葡萄酒产区和很多国家都会举行各种各样的庆祝活动，来纪念玛碧这一屡获殊荣的葡萄品种。



欧洲王子 起泡葡萄酒
Furst von Metternich –

来自奥地利皇族的感官愉悦
A Royal Pleasure

www.fuerst-von-metternich.com

A History of 古往今来话祝酒 Toasting

文/Text Wolf



世界各地不同民族的文化里，酒精饮料总是五花八门、千差万别，不过奇妙的是，各个民族在喝酒时互相敬酒的风俗却是举世皆然。

在古希腊和古罗马时代，希腊人和罗马人生性十分豁达乐观，经常沉湎于夜夜笙歌、狂欢饮宴的社交生活。在他们看来，天堂就是一场永远不散的宴席，众神都在不停地歌舞享乐。在希腊和罗马的贵族酒席上，高高举起斟满的酒杯向他们在奥林匹斯山上的“酒友们”敬酒是很常见的做法。



古代希腊人祝酒时，第一杯酒总要献给赫尔墨斯，他是牧人、信使和小偷之神（相当于罗马神话中的墨丘利）；第二杯酒敬给名叫Grace

的女神三姐妹，她们分管光明（Aglaia）、欢乐（Euphrosyne）和庆典（Thalia）；第三杯酒则敬献给万神的主宰——宙斯。

据史书记载，荒淫纵欲的罗马人还喜欢搂着自己宠爱的情妇，唤着她们的名字来祝酒，而且往往要为名字里的每一个字母都喝上一杯！

后来，罗马帝国皇帝奥古斯都和将军费比乌斯·麦克西穆斯先后颁布法令，宣称自己的尊贵地位已经超越众神，命令所有公民必须在饭前为他们的健康举杯。这种法令让饭前敬酒渐渐成了一种日常的仪式。

随着祝酒仪式的普及，贵族和政客们也开始借用敬酒来铲除异己，向酒中投毒毒杀政敌。古希腊人会往酒里加入砒（比如砒霜），之后端给毒杀对象来喝；在举行自杀仪式的时候，则会在酒杯里放一些毒芹，作为一种高贵的自我毁灭方式。古希腊大哲学家苏格拉底被判死刑后，便



是饮下这样一杯毒酒死去。而古罗马的暴君尼禄则喜欢用剧毒的颠茄草配制的毒酒当众杀掉自己讨厌的人，比如他14岁的弟弟！

尽管在酒里下毒的做法已经广为人知，但即便客人怀疑酒有问题，在酒席上当场拒绝主人敬酒仍被视为一种无法接受的无礼之举。于是，一种新的社交习俗逐渐出现了：所有客人将杯中的酒斟回一些到主人的杯中，然后众人举杯共祝主人身体健康，随后宾主同时喝掉杯中的酒。久而久之，这种礼仪就演变成饮酒双方互相碰杯（象征着各自的酒也进入对方杯中），由此来表达对对方的忠诚和信任。

基督教传播的早期，教徒中还有这样一种说法：祝酒时碰杯的声音就像教堂祷告时的钟声，可以起到驱除魔鬼、净化厅堂的神圣作用。于是碰杯逐渐成为祝酒过程中必不可少的一步。



17世纪前后，一个新的风俗使得toast这个词正式成为英语中敬酒的代称。由于过去葡萄酒的酿制技术比较粗陋原始，不仅带有许多杂质，酒的酸度和口感也常常相当刺激。后来，人们在宴会上祝酒时，会把一片烤焦的面包放进杯中，吸附酒中的杂质并略微缓解酒液酸涩的口感。后来时过境迁，虽然饮用葡萄酒时再也用不着放烤面包片，但英语中的烤面包一词——toast——就成为祝酒的正式称谓啦。[\[1\]](#)

不同语言的祝酒用语

Santé/À votre santé	法 国
Cheers	英 国
Slainte	苏格兰
Cheers/Bottom up	美 国
Cin cin	意大利（正式）
Salute	意大利（非正式）
Eis Igan/ Gia'sou	希 腊
Prost	德国（啤酒）
Zum Wohl	德国（葡萄酒或正式场合时）
Salud/Chin chin	西班牙
Proost	荷兰（佛兰芒语）
Gezondheid	荷 兰
Skaal	瑞 典
Skal	挪 威
Skál	冰 岛
Budem	俄罗斯
Oogy wawa	祖鲁语
Chook-die / Sawasdi	泰 国
干杯（Gan bei）	中国（汉语普通话）
饮胜（Yung sing）	中国（广东话）
乾杯（Kampai）	日 本



Suddenly This Summer 忽而一夏

雪当利葡萄酒比拼

A Blind Tasting of 6 Chardonnay

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 陈彬扬 活动执行/Executive Tina, Elle, Wing



夏天，是燥热的；夏天，是性感的；夏天，是雪当利的。

夏日炎炎最好眠，慵懒地从午睡中醒来，品一杯清爽酸脆的雪当利白葡萄酒，幻想一下在海边度假，醒来后直奔海洋怀抱的畅快感。在夏季的海鲜大餐上，畅饮雪当利，味蕾上虾兵蟹将的鲜甜与雪当利或油润、或酸爽的口感交相辉映。

在雪当利的陪伴下，怎能不让人感叹忽而一夏？

评分标准说明：

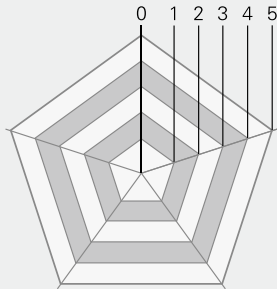
评分总共分为两大部分，盲品和配餐。两部分都根据葡萄酒的口感（酸、甜、涩、咸、辛辣）给6款葡萄酒打分。在最后加上关于6款酒各自的总体评价（盲品的感觉以及配餐后口感、香气等发生的变化等等）。

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：

口感评价



总体评分



举办城市：

◆ 广州站/ Guangzhou
时间/ Date: 2011.2.23
地点/ Venue: 炳胜公馆

◆ 成都站/ Chengdu
时间/ Date: 2011.3.25
地点/ Venue: 岁月小馆

◆ 贵阳站/ Guiyang
时间/ Date: 2011.4.09
地点/ Venue: 贵阳富隆酒窖

◆ 上海站/ Shanghai
时间/ Date: 2011.5.13
地点/ Venue: 上海富隆酒窖

参加试饮者

广州Guangzhou



Taster 1	Morri	酒龄: 10年
Taster 2	饶蓝	酒龄: 1年
Taster 3	张远见	酒龄: 2年
Taster 4	孙凯	酒龄: 1年
Taster 5	伍家慧	酒龄: 2年
Taster 6	高鹏	酒龄: 2年

成都Chengdu



Taster 1	龙洋	酒龄: 1年
Taster 2	田静	酒龄: 2年
Taster 3	胡滨	酒龄: 2年
Taster 4	安玲	酒龄: 2年
Taster 5	马驰	酒龄: 1年
Taster 6	王思浩	酒龄: 1年

贵阳Guiyang



Taster 1	李建	酒龄: 1年
Taster 2	吴焱晖	酒龄: 6年
Taster 3	周密	酒龄: 3年
Taster 4	何炜傑	酒龄: 2年
Taster 5	蒲锐	酒龄: 3年
Taster 6	马振宇	酒龄: 9年

上海Shanghai



Taster 1	James	酒龄: 4年
Taster 2	Sam Che	酒龄: 5年
Taster 3	殷婷婷	酒龄: 1年
Taster 4	赵青青	酒龄: 2年
Taster 5	Jeffery	酒龄: 10年
Taster 6	Sherry	酒龄: 4年



Hayes Ranch - Chardonnay
喜事园雪当利白葡萄酒

参考价格：¥129

广州
性价比最高

►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

喜事园的这款雪当利很好地体现了新世界雪当利的品种特性：酒液带有成熟的苹果和香草味道，口感圆润。本次举办盲品的四个城市的嘉宾都觉得该酒的风格非常清新，适合餐前或者日常饮用。

喜事园是美国葡萄酒市场的传统中坚品牌之一，这里的酿酒师尊崇传统的酿酒工艺，采用的葡萄均精选自加州优质的葡萄园，所产的佳酿自然也有别具一格的风土特色，是加州优质葡萄酒的典范之一。

广州/Guangzhou

8.2

成都/Chengdu

7.5

贵阳/Guiyang

7.6

上海/Shanghai

7.7



La Mascota - Chardonnay
玛诗歌园雪当利白葡萄酒

参考价格：¥186

广州
最受欢迎

►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

这款雪当利葡萄酒果香味浓郁，橡木桶带给酒液的黄油和香草气息十分迷人，两种香气的完美融合，赢得了参加广州站嘉宾的青睐。此酒以复杂但不失平衡的酒香取胜：梨子、菠萝芳香四溢。经橡木桶陈年所赋予的甜美香草气息更增添了其可人之处。入口馥郁圆润的口感，悠长的余味中又带出清新爽脆的感觉。该酒在在橡木桶陈年9到15个月，特点是口感复杂、平衡。玛诗歌园属于阿根廷圣安纳，圣安纳创建于1891年，是阿根廷历史悠久且一直处于领先地位的极少数品牌之一，近年来在国际重大葡萄酒大赛屡获殊荣，品质受到越来越多人的关注与赞赏。

广州/Guangzhou

7.7

成都/Chengdu

7.3

贵阳/Guiyang

7.2

上海/Shanghai

7.3

广州 · Guangzhou

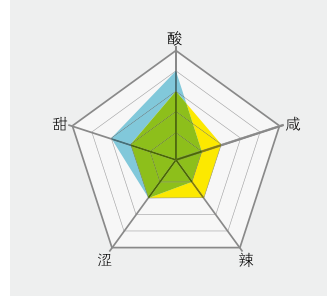
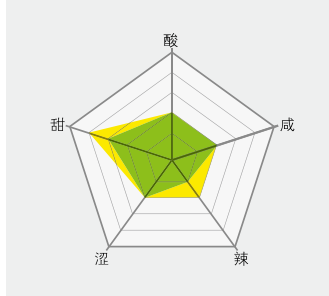
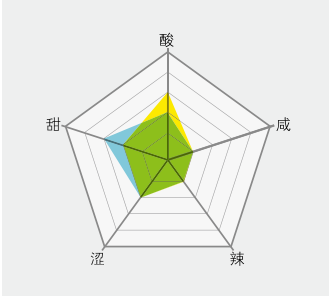
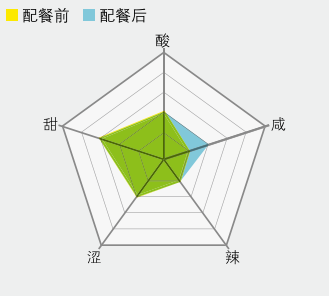
成都 · Chengdu

贵阳 · Guiyang

上海 · Shanghai

►口感评价 / Overall Tasting Scores:

■ 配餐前 ■ 配餐后



►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

茶树菇焖鸭



得分 8.8

焖锅的做法使茶树菇的菌类香气都渗进鸭肉里，使得鸭肉尝起来更有风味。焖锅的口味较重，因此降低了酒的酸度，增进了酒液整体的平衡感。

酱鸭



得分 6.3

酱鸭的做法讲究腌制鸭肉的香料搭配，因此菜式的香料味很重，与该酒搭配，菜式改进了酒的平衡感，但是却带出了酒体的淡薄，回味不足的问题。

白切鸭



得分 7.1

白切鸭的做法是为了突出鸭肉的鲜味，配餐后，该款雪当利在鲜甜的鸭肉冲击下降低了甜度，同样突显了该酒的酒体简单的特性。

烟熏烤鸭



得分 7.5

顾名思义，烟熏烤鸭充满炭火烧烤的香气，烟熏味明显地提升了酒体的平衡感，酒液的香草味被激发，酸度也有了提高。

广州 · Guangzhou

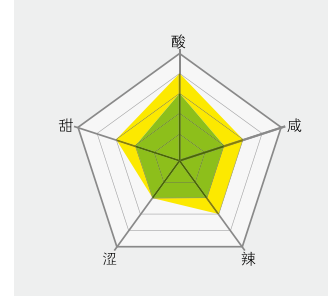
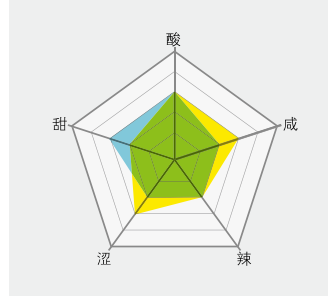
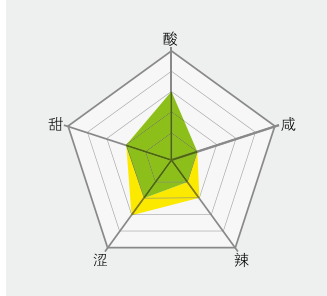
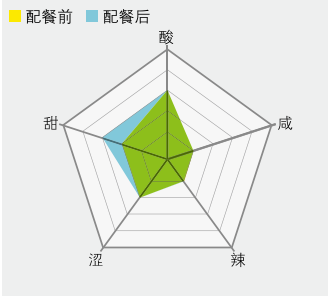
成都 · Chengdu

贵阳 · Guiyang

上海 · Shanghai

►口感评价 / Overall Tasting Scores:

■ 配餐前 ■ 配餐后



►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

茶树菇焖鸭



得分 8.2

该酒属于中度酒体，与焖鸭搭配后湿度提升，甜度降低，酒液中的橡木味等二类气息带出了鸭肉中的茶树菇，让菌类香气在口中余味延长。

酱鸭



得分 7.5

配餐后，酒的湿度和辛辣味都降低，酱鸭的香料味激发了酒液中的焦糖味，口感平衡度的提升和层次的丰满，使酒液的口感更为圆滑。

白切鸭



得分 7.9

该酒富含的奶油味在配餐后更为明显，甜度和湿度都有了明显的变化，酒体更为柔滑，同时更是延长了鸭肉在口腔里的鲜味。

烟熏烤鸭



得分 7.5

酒液的酸度和甜度都在配餐后下降，显得酒体更为柔滑，同时也是柔化了熏烤后鸭肉的韧性，使菜肴更为容易入口。



Mad Fish - Unwooded Chardonnay
狂鱼清纯雪当利白葡萄酒

参考价格：¥228

►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

本次盲品里面，该酒毫无疑问地高票当选“全场酸度最高葡萄酒”！有嘉宾打趣：此酒名为清纯雪当利，酒的表现完全不负这个名字，酸酸的，就像我们年少的清纯岁月。此酒的色调黄中泛绿，带有复合的熟白桃、蜜瓜香，优质的柚子和柑橘混合起来，香气诱人。该酒的口感展示了层次丰富的水果香味，与优雅的柑橘酸味匹配平衡得恰到好处。后味以一个清新悠长的微酸味为主调。

狂鱼是由豪园酒庄老板拥有的新一代明星酒庄，其酒容易欣赏，主要是面向热爱生活、家庭、朋友、美食与美酒的葡萄酒爱好者。狂鱼是一个时尚而年轻的系列，是中价位的优质产品，在澳洲本土及美国与欧洲都极受欢迎。

广州/Guangzhou	成都/Chengdu	贵阳/Guiyang	上海/Shanghai
7.4	7.5	7.6	7.6



Nicolas Potel- Bourgogne Chardonnay
力高宝德（雪当利）白葡萄酒

参考价格：¥268

►盲品评价 / Blind Tasting Notes:

在尝试了前三款的酒品后，饮家还是能轻易判断这款雪当利是经过橡木桶陈年的佳酿。力高宝德这一款雪当利葡萄酒可谓是典型的布根地雪当利：充满柠檬的新鲜香气，口感新鲜，香草、蜜糖和黄油的味道。这款酒口感复杂，无论是品尝还配餐都是不错的选择。

力高宝德是布根地的一颗耀眼新星：在1997年才开始推出自己的第一款酒，庄主兼酿酒师力高宝德是一位年仅三十多岁的帅小伙。力高宝德在夜圣佐治（Nuits-Saint-Georges）设立了自己的公司，利用之前工作的关系网以及父亲，布根地教父级人物哲哈宝德的名气，他得到了许多优质葡萄田供应商的合约，并运用这些优质的葡萄酿制自己品牌的酒。

广州/Guangzhou	成都/Chengdu	贵阳/Guiyang	上海/Shanghai
7.8	7.5	8.8	8.3



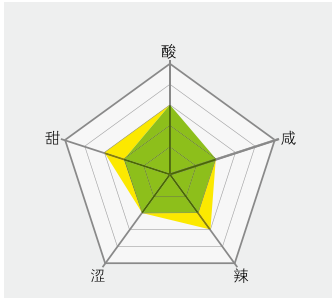
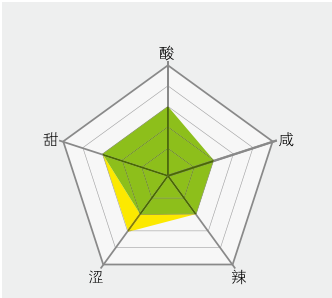
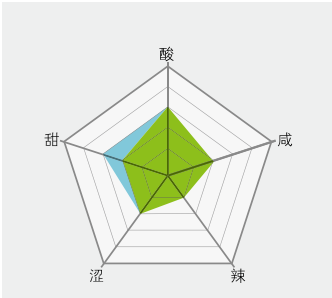
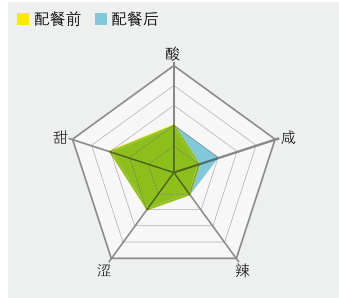
广州·Guangzhou

成都·Chengdu

贵阳·Guiyang

上海·Shanghai

►口感评价 / Overall Tasting Scores:



►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

茶树菇焖鸭



得分

6.8

此酒的酸度很高，与重口味的菜肴搭配是一个挑战，事实上与焖鸭搭配后，酒体并没有发生太大的改变，菜式的浓浓的酱汁并没能明显地降低酒液的酸度。

酱鸭



得分

7

酱鸭带出了酒体的甜味，但同样不能降低酒液的酸度，配餐后，尽管酒的果香味依然十分明显，但是却暴露了酒体因为没有经过橡木桶而造成的结构单薄。

白切鸭



得分

7

配餐后，酒的口感没有太大的变化，余味并没有得到延长，酒体稍觉淡薄，鸭肉的香滑在酒液酸度的“轰炸”下退缩，影响了菜式的口感。

烟熏烤鸭



得分

7

酒的果香与烟熏味搭配有奇妙的效应，尽管菜式降低了酒液的甜度，显得酒尝起来稍微酸涩，但是酒的果香味能够去除菜式的油腻感，让口腔顿觉清爽。

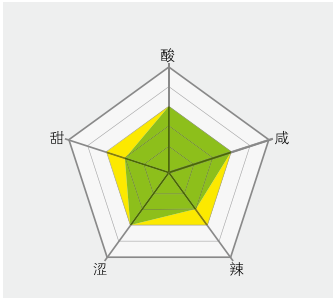
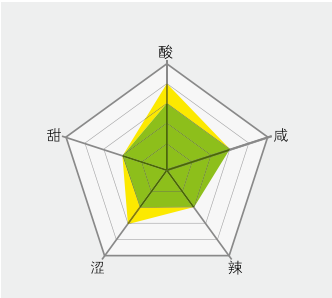
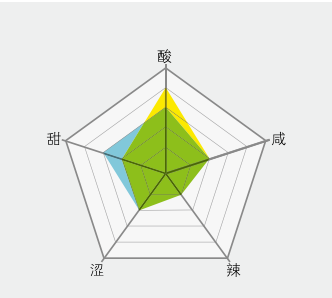
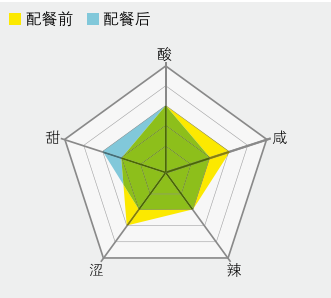
广州·Guangzhou

成都·Chengdu

贵阳·Guiyang

上海·Shanghai

►口感评价 / Overall Tasting Scores:



►配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:

茶树菇焖鸭



得分

8.4

这款偏咸的菜式降低了酒的咸味，但也提升酒的矿物香气，同时偏酸的酒体、富有蜜糖和黄油的口感也使鸭肉在口腔中的感觉更为嫩滑。

酱鸭



得分

8.5

与酱鸭搭配后，酒的酸度下降，是酒液的口感偏甜，酒提升了鸭肉的同时，菜式也带出了酒液的果仁味，口感更为圆润。

白切鸭



得分

8.9

配餐后，酒的口感更为清晰，同时布根地白葡萄酒典型的花香味与白切鸭搭配，使得原本口味偏淡的菜肴更为清新，酒体的酸度和湿度也有了改善。

烟熏烤鸭



得分

8

配餐后，酒体的酸甜更为平衡，黄油般的柔滑口感更为明显了。菜式的烟熏味也能很好地带出酒体的二类香气，使余韵更为悠长。



Amaral - Chardonnay
海韵园雪当利白葡萄酒
参考价格：¥179

成都、上海 性价比最高
成都 最受欢迎

► **盲品评价 / Blind Tasting Notes:**
这一款来自新世界的雪当利葡萄酒为很多参加盲品的嘉宾带来了莫大的惊喜：酒液散发强烈的矿物、石墨味道，再以丝丝凤梨、桃子还有白花香味作点缀。酸度恰到好处。整体表现不逊色于旧世界的雪当利。
海韵园属于智利的嘉斯山酒厂，是智利葡萄酒行业中一个最具现代化规模并在国际上日誉声隆的名牌，2002年被国际葡萄酒及酒类大赛评为最佳智利葡萄酒生产商，旗下品牌包括云顶山、歌颂、伊翠园、海韵园、嘉斯山等，都是倾力打造的高品质佳酿。

广州/Guangzhou	成都/Chengdu	贵阳/Guiyang	上海/Shanghai
7.8	7.8	7.5	7.3



La Motte - Chardonnay
乐梦迪雪当利白葡萄酒
参考价格：¥258

上海 最受欢迎

► **盲品评价 / Blind Tasting Notes:**
可以说，本次盲品中新世界的雪当利都交出了一份不错的成绩。最后一款的雪当利同样来自于新世界。浓郁的柑桔香味是这款酒的标志，与稻草还有坚果或木头的味道平衡得恰到好处。口感中度至丰满，散发出浓重的矿物油或是黄油香，余味干爽，令人醒神。
乐梦迪 (La Motte) 创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一。在20世纪70年代由卢佩家族收购并发展壮大。在安东卢佩的成功经营下，酒庄逐渐有了起色并开始受到国际市场的关注。

广州/Guangzhou	成都/Chengdu	贵阳/Guiyang	上海/Shanghai
8.3	8.2	8.4	8.4

广州 · Guangzhou

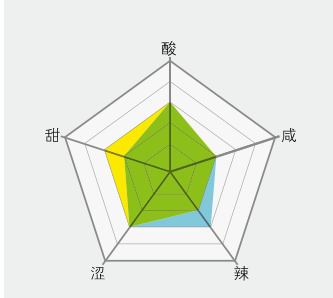
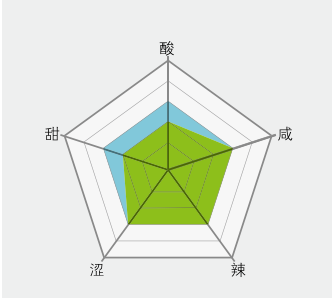
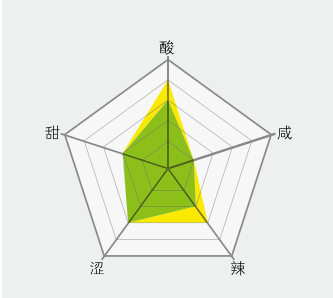
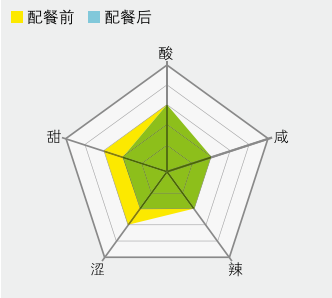
成都 · Chengdu

贵阳 · Guiyang

上海 · Shanghai

► **口感评价 / Overall Tasting Scores:**

■ 配餐前 ■ 配餐后



► **配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:**

茶树菇焖鸭



得分 **8.5**

酒的甜度和湿度在配餐后有所下降，使得酒体更为均衡，酒中带有浓郁的圣女果香味，与菜肴的菌类气息和鸭肉的咸香搭配起来是相得益彰。

酱鸭



得分 **8**

再一次地，酱鸭的浓厚的香料气息影响了酒的辛辣感，配餐后该酒的果香味更为浓郁，酒体也更为饱满。

白切鸭



得分 **8.5**

白切鸭丰富的肉汁丰富了酒的口感，使该酒的瓜果味道更为明显，无论是鸭肉还是酒体都在口腔中获得了更好的圆润感。

烟熏烤鸭



得分 **8.5**

熏烤过的鸭肉带出了酒液的辛辣口感，甜度不那么明显，但是菜式能强化酒液中的矿物味以及热带水果的香气。

广州 · Guangzhou

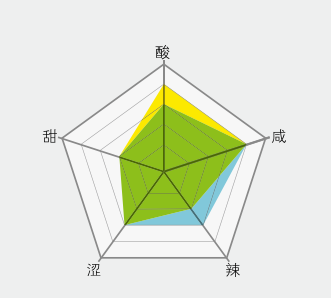
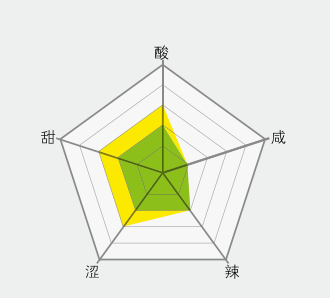
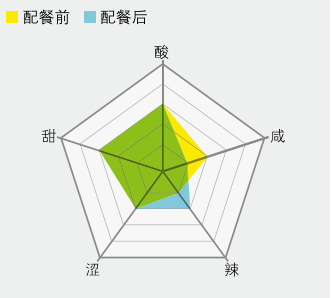
成都 · Chengdu

贵阳 · Guiyang

上海 · Shanghai

► **口感评价 / Overall Tasting Scores:**

■ 配餐前 ■ 配餐后



► **配餐评价 / Food-Wine Pairing Notes:**

茶树菇焖鸭



得分 **8.4**

酒体在配餐后辛辣感稍为减弱，回味更为清新，酒体所带有的坚果味带出了鸭肉的香气和茶树菇菌类的天然气息，使菜肴的味道更为立体。

酱鸭



得分 **7.8**

酒液强烈的柑橘香气弱化了菜式浓厚的香料味，但没有充分强化鸭肉的香气，同时也弱化了酒的平衡口感。

白切鸭



得分 **8.9**

配餐后，白切鸭的香气提升，酒中的奶油味与鸭肉的口感是完美的搭配，同时也突出了酒液的咸味，使口感更为多变。

烟熏烤鸭



得分 **9**

餐后该酒的层次感更为分明，熏鸭的肉质更为柔软，整体来说无论是菜肴还是酒品的平衡感都得到了完善。

Truth or Dare 葡萄酒真心话大冒险

文/Text 梁楚瑶

本期参加者:



1 Lee
性别: 女
酒龄: 5年



2 五福
性别: 男
酒龄: 1年



3 Richard Leung
性别: 男
酒龄: 4年



4 小妖
性别: 女
酒龄: 1年

Q1

您以前的情人离婚, 与他/她喝什么酒??

- 参加者1: 香槟, 庆祝他脱离苦海!
- 参加者2: 王家卫《东邪西毒》里的“醉生梦死”酒。
- 参加者3: 阿尔萨斯的琼瑶浆甜白。
- 参加者4: 宝祖利的新酒, 旧的不去, 新的不来嘛!

Q2

中国富人为什么流行喝拉菲?

- 参加者1: 因为拉菲象征着平均、和蔼、中庸之道。
- 参加者2: 拉菲的名字够简单, 价格够贵!
- 参加者3: 因为拉菲太容易买了。
- 参加者4: 因为对于中国富人来说, 面子最重要, 拉菲就是一张很好的面子。

Q3

阳光与海滩的海鲜大餐中, 喝什么酒最为败兴?

- 参加者1: 黄酒
- 参加者2: 走了气的香槟, 晒温的啤酒。
- 参加者3: 长城的葡萄酒, 不论红白。
- 参加者4: 重口味的酒都很败兴。

Q4

爱人结婚了, 新娘/新郎不是你。你拿什么酒去砸场?

- 参加者1: 米酒。
- 参加者2: 莫洛托夫鸡尾酒(燃烧汽油弹的别名), 因为这绝对是砸场的利器!
- 参加者3: 红颜容红葡萄酒
- 参加者4: 选一瓶相识年份酿造的葡萄酒, 一个人在婚礼现场自斟自饮。

Q5

见东方不败要带什么酒?

- 参加者1: 威士忌。
- 参加者2: 意大利的雅丝提白葡萄酒, 教主风格应如是。
- 参加者3: 长城干红。
- 参加者4: 碧尚女爵堡, 因为一直觉得他(还是她?)很贵族!

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?

- 参加者1: 喝葡萄酒至微醺的状态下, 你最想在哪里做什么?
- 参加者2: 古今中外所有的美女、才女、烈女、侠女、腐女、干物女中, 最想与哪位共醉?
- 参加者3: 你的孩子出生, 你会为他/她准备什么酒作纪念?
- 参加者4: 金庸小说里的众多男主角中, 谁最配喝柏图斯?

 想要回答以上由本期参加者提出的搞怪问题或提出自个儿的, 给我发E-mail哦, 下次就轮到您! elleliang@aussino.net 梁小姐!



特别呈献

TAYLORS®



ST ANDREWS

泰来斯酒庄40周年限量版, 选择来自泰来斯酒庄独立葡萄园品质最上乘的加本纳沙威浓, 凝结了泰来斯家族40年的技术、传统和经验, 是我们最顶级的加本纳沙威浓。

489箱限量珍品



米歇尔·泰来斯
泰来斯家族第三代掌门人、酿酒师

一半是海水 Half Flame Half Brine 一半是火焰

——夏日烧烤美酒攻略
Wines for Summer Barbecue
文/Text Wolf 图/Photo Steven

窗外榕树的树荫一天天浓了起来，日子越拉越长，阳光中开始宕起热浪，芒果、木瓜和榴莲们重新雄踞店头——夏天那无可阻遏的脚步已经将我们包围。假如你还没有闻到空气里的咸腥湿气和炭火架上飘来的食物熏香，相信我，你已经同大海分开得太久。换上那件久违的夏威夷衫吧，周末的夏日烧烤美酒之旅，出发！

不要以为只有啤酒才跟烧烤门当户对，要知道，能帮助烤架上的各色美食浴火重生、灵魂升华的，还要数葡萄酒！也许你是间歇性发作的“肉食类灵长动物”，或许你是笃信“爱心素食拯救地球”的环保主义者，这都没关系：总有一瓶美味的葡萄酒能够帮你这个夏天在烤架前获得永生。

更美妙的是，你完全用不着担心会为了烧烤配酒而月尾四处举债。你当然可以拿出一樽1961年的白马来给你那帮不长进的酒肉兄弟开开眼，但它本该如交响诗一般华丽的光芒将完全被烧烤菜肴的丰富滋味和熏烤气息所压制，就好像李斯特壮丽的钢琴序曲响起，却遭逢台下一群男女正在摇滚热舞，所谓花容失色，英雄扼腕。不，还是把你的酒柜珍藏留给更庄重的场合吧。夏日烧烤时品味葡萄酒的一大乐趣就在于——你无需大笔破费，就能和朋友一起分享难忘的美酒体验！





邓肯博士威士莲白葡萄酒

Dr.Deinhard

Riesling Kabinett Halbtrocken

充满惊喜的选择! 这款来自德国法尔兹 (Pfalz) 名庄的半干威士莲, 吐露出浓郁而集中的草药气息, 还有悠长的柠檬、黑加仑子的芬芳。入口后口感清甜, 尤其是威士莲经过陈年之后特有的、令人愉悦的轻微汽油香, 同炭烤食物的烟熏气息与肉类表面的焦香达成格外诱人的共鸣, 让人食欲大振。用它搭配聚餐末尾的甜点也有相当不俗的口感。2011年初, 罗拔·派克在自己的《葡萄酒倡导者》杂志上给这款价格颇为平易的德国酒打出了89分。没准品酒时派克正在吃烧烤!



歌塔希白贝露白葡萄酒

Kellerei Kurtatsch

Weissburgunder Pinot Bianco

一款口感十分清新爽脆的意大利白贝露 (Pinot Bianco)。来自意大利东北部的多天奴-上雅迪结地区 (Trentino-Alto Adige)。阿尔卑斯山南麓富含石灰质及粘土的土壤、终日笼罩的地中海暖阳和跌宕起伏的雅迪结丘陵地貌, 令歌塔希的这款白葡萄酒具有天然清新的酸度, 迷人的成熟苹果、雪梨、甜杏的芳香, 同时带有熏烤气息和金属矿物味。不论是搭配烤灯笼椒还是铁钎串烤鸡翅、烤肋眼牛排, 都令人口水涌动, 胃口大开。

圣卡罗家族珍藏雪当利白葡萄酒

Santa Carolina

Reserva de Familia Chardonnay

这款酒是智利酿酒世家圣卡罗的经典之作，南美传统风格的烤三文鱼排的搭配佳品。令人愉悦的菠萝、木瓜等热带水果的芬芳，入口后有焦糖、奶油气息，平衡的酸度配合橡木桶的熏烤味，可以完美烘托出三文鱼细腻的肉质，让你以清新愉悦的味蕾迎接下一轮烤三文鱼排的火热鲜香。

施乐华白葡萄酒

Lagar de Cervera

西班牙的特色葡萄品种阿巴利纽（Albariño）刚刚被美食杂志《美食与美酒》（Food and Wine）誉为“新一代的夏季佳酿”。它起源于海滨省份加利西亚（Galicia），该省也是西班牙最重要的渔业大省——恭喜你猜对了，这款阿巴利纽酿成的施乐华白葡萄酒正是海鲜烧烤的绝配。馥郁的甜杏、蜜桃与白花香气下，是饱满的酒体、爽脆的酸度与恰到好处辛辣感。温馨提示：除了烤鱼和贝类，这款酒搭配烤榛子的效果也相当不俗！



威菲庄园伟道士

J. Vidal-Fleury Cotes du Ventoux

这是一款奔放易饮的法国隆河谷（Côtes du Rhône）佳酿。红色水果、紫罗兰、香料与胡椒的新鲜气息溢满杯中，食欲顿生。单宁轻柔，酒体中度偏轻，口感讨喜，是一款可以在烧烤聚会上开怀畅饮的高性价比之选。

海狸庄园仙粉黛

Castoro Cellars Zinfandel

美国加州仙粉黛的强健骨架和辛辣口味令它成为另一个经得起烟熏火燎考验的烧烤美酒之选。作为一款经典的加州仙粉黛，海狸庄园仙粉黛的黑胡椒与肉桂气息、良好的酸度和成熟的单宁能够将烤肉的烟熏感和相对较浓的肉腥味一一化解，并能突出脂肪与肉质纤维的细嫩口感。此外它的价格平易而品质脱俗，曾在加州仙粉黛冠军赛（California Zinfandel Championship）中获得金奖，更属难能可贵。



蓝宝丽丝穗乐仙

Blue Pyrenees Shiraz

无数文青都津津乐道于80年代的澳大利亚系列电影《鳄鱼邓迪》，主角保罗·霍根（Paul Hogan）重复过的那句经典广告语“Shrimp on the Barbie”也使得阳光海滩上的烧烤聚会一度成为澳大利亚的国家形象。澳洲最具特色的穗乐仙葡萄酒就是澳式烧烤的最佳拍档：道劲有力的酒体结构，辛辣的口感与浓郁的皮革、黑色水果味道，不论是烤澳洲羊排还是烤海鲜抑或时蔬，都可以带来足够惊艳的组合。与一般澳洲穗乐仙不同的是，蓝宝丽丝穗乐仙采用宝丽丝地区（Pyrenees, Victoria）最低产葡萄田所产的高品质葡萄酿造，柔顺的单宁让馥郁的果香贯穿整个味蕾，能够一直延续到后味中。

玛诗歌园玛碧

La Mascota Malbec

玛碧是阿根廷最富盛名也最具特色的葡萄品种。与嘉本纳沙威浓相比，它的颗粒更小，果皮更厚，颜色更深，单宁更加饱满（也更柔和），浓郁的果香中除了黑加仑子味往往还具有香草、巧克力、香料与泥土气息。假如你是走浓郁肉香路线的南美烤肉死忠，那么玛碧葡萄酒就是你的cup of tea。圣安娜酒庄的玛诗歌园是经典产区门多萨地区（Mendoza）的精品高山老树葡萄园。这款玛诗歌园玛碧100%采用安第斯山融雪进行灌溉，全手工采摘，逐粒筛选果实进行榨汁发酵，再经过15个月的新橡木桶陈年方才装瓶上船远涉重洋来到你的烤架旁。你，心动了吗？



A Sweet 蜜蜜夏Summer

文/Text Elle 图/Photo 酒店提供

有人说，夏天对于胖哥胖妹来说，压力很大。甜品什么的，吃了都是大大的罪过。

我说，无稽之谈！不吃饱了怎么有力气减肥？

夏季的甜品，甜得清爽，甜得发腻，甜得让人双眼放光，看着满桌的甜品，管他减肥不减肥！开吃了再说！



地址:澳门友谊大马路
电话:(853) 2838-3838

澳门星际酒店 StarWorld Macau 甜品热浪袭来

作为澳门顶级的娱乐场所，星际酒店怎能缺席这一场夏季的甜蜜蜜饯宴？以多元化美食闻名的星际酒店，拥有多达9个餐饮设施，其中包括有餐饮界的星级餐厅：稻菊日本料理、丹桂轩、苏浙汇等，汇聚环球美食，尽情宠爱你的味蕾。

在2011年初夏，星际酒店的“品味”系列餐厅呈现一轮又一轮的夏季甜品热浪：集齐多款莓果的德国布丁，酸甜开胃，大快朵颐的同时又可以不用担心脂肪问题；经典甜品焗雪山香浓细滑，是一家人聚餐分享的最佳甜品选择；充满异国风情的印度尼西亚香蕉沙律配芒果沙巴翁，用浓浓的热带水果风攻占你的心；当然还少不了大堂酒廊典雅精美的欧陆式下午茶糕点，让客人感受港澳人民悠闲的下午茶文化。



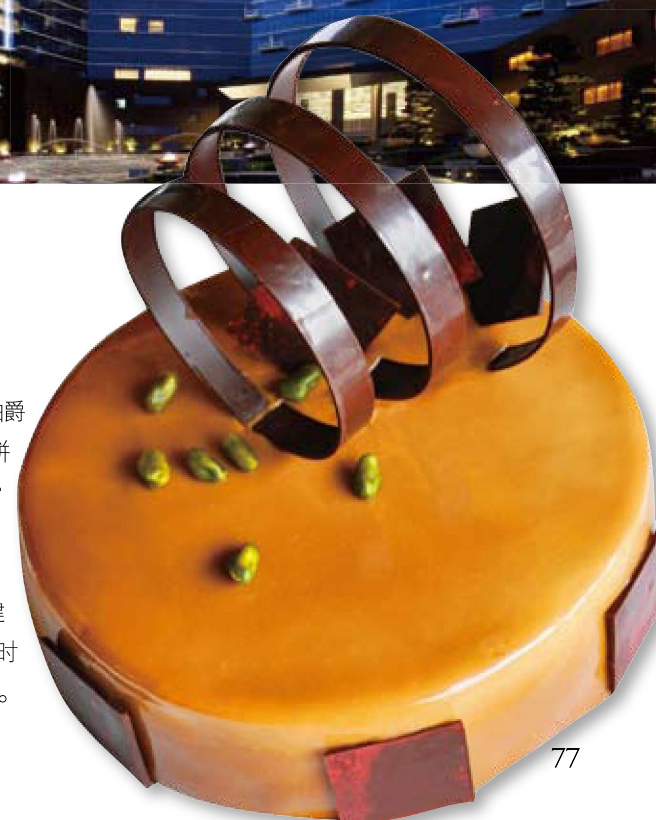
顺德喜来登酒店 Sheraton Shunde 那份慵懒的甜蜜

正所谓夏日炎炎正好眠，夏季使人特别慵懒。顺德喜来登酒店西饼房厨师长姚晓斌精心制作四款蛋糕，为这个慵懒的夏季添上浓浓的蜜意。

清新诱人的榛子柠檬奶夹心蛋糕彰显了酸和甜这一对完美的欢喜冤家，柠檬的酸和榛子慕斯的甜竟是如此的天衣无缝；抹茶提拉米苏是在传统的提拉米苏做法上作出创新，蛋糕中添加咖啡和可可粉用樱桃酒和抹茶粉代替，为夏季的味蕾倍

地址:中国广东省佛山市顺德区大良新城区德胜中路11号
电话:(0757) 2888-8888 转 6380

添清爽。还有弥漫着浓郁英伦风味的英式伯爵巧克力蛋糕，融合伯爵茶的特殊香味制成饼底，夹着巧克力味的脆饼和慕斯，香脆香滑妙不可言，清新的茶味带来一股自然的夏日风。吃了这么多甜品，开始觉得发腻？那可以尝试姜味杏桃慕斯蛋糕，姜具有开胃、健脾、提神的功效，制成姜味慕斯，加入新鲜时令的杏桃肉，清甜开胃驱走炎热天气的烦躁。



伦敦 THE BERKELEY 时尚碰撞甜品

夏天是度假的美好时刻，跨出国境，出走世界也是很多老饕的心愿。在这个夏天，远在欧洲的伦敦The Berkeley 酒店隆重推出2011年全新春夏Prêt-à-Portea 时尚下午茶系列，以精致饼干、甜点及蛋糕幻化Tory Burch、Miu Miu 及Marc Jacobs 等世界顶尖时装设计大师之本年度最新创作。Prêt-à-Portea 时尚下午茶系列将传统英式下午茶的经典元素加入创意变奏，打造出多款取材自最新时装设计、尽现流行触觉的蛋糕与甜点。

The Berkeley 的甜品厨师专程参观伦敦时装周，为新系列下午茶美点的色彩及用料设计寻找灵感。Prêt-à-Portea 为热爱时装的人士呈献多款精致美饌，当中包括Roger Vivier 黑白朱古力时款条纹高跟鞋，以及仿照Victoria Beckham 今季热话佳作而精制的蜜桃色朱古力鳄鱼纹大手袋海绵蛋糕。与此同时，由饰以糖霜的香草饼干演绎之Miu Miu 海军蓝及纯白比基尼泳装，配上特大蝴蝶结装饰，更活现出今年盛夏蔚蓝海岸的最佳造型。



BODEGAS
SANTA ANA
DESDE 1891

Argentina



佳釀 超出您的想象
圣安纳，始于1891年·阿根廷



www.bodegas-santa-ana.com.ar

Something between Eiswein and Moon Cakes

冰酒与月饼的江湖往事

文/Text Elle



当笔者还在校园里念书的时期，总是被金庸大师武侠小说的快意江湖、门派斗争、绝世神功迷得七荤八素。图书馆里，漫步校道时的白日梦无不贡献给了华山巅峰、光明顶、恶人谷、塞外大漠的高手对决上。

江湖的快意恩仇，怎能少了金庸笔下的奇女子：黄蓉的机智、阿朱的情义两难全、小龙女的痴情、阿珂的爱憎分明……是她们让金大侠的江湖显得立体化。一个武侠控在品尝威特驰的冰酒时，脑海里也会浮现这些奇女子的身影。中秋圆月高悬，对酒当歌之际，用冰酒和各式月饼搭配，就如各位女侠和美食的相知相遇，不知能否因此谱写一章全新的美食江湖史？

德国至尊冰甜——黄蓉
Weltachs Pinot Noir Eiswein

在金庸的小说里，黄蓉绝对系众人心目中的“第一女主角”，这一位江湖奇女子让世人留下最大的印象是她的聪明绝顶，而她的美貌往往被人所忽视，其实在金庸笔下，黄蓉是一名绝代佳人：“只见那女子方当韶龄，不过十五六岁年纪，肌肤胜雪，娇美无比，容色绝丽，不可逼视。”

品一口至尊冰甜，欣赏着杯中浅亮黄色的酒液，可曾想到这款甜白葡萄酒酿自于红葡萄品种？贝露娃号称名贵的红葡萄皇后，也出了名的难服侍，这与黄蓉“第一女主角”的形象也蛮符合的，年轻的时候刁钻古怪，但是中年的黄蓉跟随靖哥哥镇守边关，举手投足之间都透露出将军夫人的英姿飒爽。

在中秋月圆夜，选用该酒搭配广式经典的双黄白莲蓉月饼自是最好不过了。至尊冰甜胜似芒果、草莓的水果香气与甜糯的莲蓉馅在味蕾上碰撞，消去莲蓉过分的甜腻，热带水果的香气也因此口腔中活跃起来，酒液中浓浓的蜂蜜味与咸蛋黄交汇，提升了双黄的余味，同时也让冰酒尝起来更为宜人。花前月下，品尝着至尊冰甜，享受一回靖哥哥抱着蓉儿赏月的情致（不过，要小心蓉儿的伶牙利嘴让你无语啊）。



德国金冰王——香香公主
Weltachs Trockenbeerenauslese

曾有人说过，《书剑恩仇录》中的香香公主是金庸笔下最美的女子：“只见湖面一条水线向东伸去，‘忽喇’一声，那女人的头在花树丛中钻了起来，青翠的树木空隙中露出皓如白雪的肌肤，漆黑的长发散在湖面，一双像天上星星那么亮的眼珠望着陈家洛。”香香公主喀丝丽是金庸小说里为数不多的全无武功的女主角，凭着自己的美貌迷得陈家洛和乾隆神魂颠倒，还让剑拔弩张的清兵和回兵因为她的绝世容貌目瞪口呆，杀意尽失，可不得了了。

金冰王丰厚又美味的瓜果香和花香，是否有为诸位看官带来异域风情的感觉？香香公主常年生在在塞外回疆，汉人口中的蛮荒之地，却从骨子里透出清丽脱俗，丝毫没受到无情风沙的打磨，这样的异域风情，谁能抵挡？

要选一款月饼与之相配，笔者窃以为当属京式的提浆月饼。所谓提浆，是因为过去在熬制饼皮糖浆时，需用蛋白液提取糖浆中的杂质，提浆月饼由此得名。提浆月饼多以瓜仁、核桃仁、冰糖、桂花等为馅，口感良酥不硬，香味浓郁。口感松脆的月饼与金冰王搭配，不仅提升了月饼馅的果仁香味，酒中奇特的果香如荔枝、蜂蜜、柠檬也在口腔中无限放大，而酒液散发的花香与馅中桂花也是丝丝入扣，好一个完美的组合！





德国蓝冰王——小龙女
Weltachs Eiswein

在构思本文之初，笔者曾想找六位冰美人来烘托美酒，后来转念一想，德国的冰酒只是用口感的冰冷来烘托出酿酒人对葡萄酒的热情，这种外冷内热的美人着实不多呢，所以笔者把这种想法一笑置之了。但最后，还是得在这里提一提“外冷内热”。

如果笔者说《神雕侠侣》的小龙女就是这么的一位冰美人，相信各位都没有太大的意见吧？从小就在不见天日的古墓中长大的她，一向给人一种冷冰冰，不食人间烟火的感觉。她与杨过的爱恋却不像她冷冰冰外表，这一段情可是融化了不少读者的心呢！蓝冰王深蓝色的外表，还没喝已经给人冰凉冰凉，如入冰窖的感觉，但是把酒喝进嘴里，我们会发现，这款“冷冰冰”的酒却带着水果如黑醋栗、桃子、草莓等浓郁的水果香气。

这么一位冷冰冰的美人儿，当然要配一款冷冰冰的月饼！我国的南方天气炎热，哪怕到了中秋佳节秋老虎还是赖着不走，热死个人。在此时尝一款透心凉的冰皮月饼，能驱散不少秋老虎的威力。冰皮月饼大多都是水果味，与蓝冰王搭配可谓锦上添花，倍显此款冰酒的清爽和新鲜。

德国冰红——王语嫣
Weltachs Red October Rotwein

在金庸的武侠世界里，人的地位和名声不一定是由年资来决定的，不少的人物初出茅庐就已威震江湖，名声与驰骋江湖多年的英雄豪杰不相伯仲。在《天龙八部》里，王语嫣是一位出色的武学理论家，为了帮助青梅竹马的表哥慕容复，王语嫣熟读各家武学秘笈，能够看出所有武功的招式和套路。这样的一位小姐可是美貌与智慧并重，只需一声轻轻的叹息，就把金庸武侠小说中的头号大花痴段誉的魂给勾去，从此公子只为伊人笑。后来王语嫣跟随慕容复行走江湖，凭着过目不忘的本领，成为武林上名震一时的武学博士，至于后来被慕容复抛弃，而转投段花痴的怀抱，则是后话了。

德国冰红是威特驰酒厂首次涉足的冰红葡萄酒，专为富隆和中国市场的饮家打造，尽管推出的年份不长，但是获得了国内市场的好评与欢迎。说起来葡萄酒的世界与武侠世界也有异曲同工之妙，只要是出众的酒品，哪怕刚推出第一个年份，都能获得世人的认同和赞赏，如同神仙姐姐王语嫣，谁会在意她是一名不懂武功的小娃娃，只会为了她熟读武林各大家的武功秘笈而崇拜不已。

品尝苏式酥皮鲜肉月饼，不妨尝试搭配这一款德国冰红。虽然笔者不清楚文豪苏东坡先生笔下的“小饼如嚼月，中有酥和怡”描绘的是否就是苏式月饼，不过可以肯定，德国冰红的温和果味芳香与咸味的鲜肉月饼搭配，会带出肉馅的辛香，酒体的酸甜则越显得平衡。苏式的月饼，搭配德国冰红，就如同与江南水乡中长大的王语嫣搭配。列位看官何不扮演一次花痴段誉，尽享面前的美食与美酒？

德国冰白——阿朱
Weltachs Beerenauslese

看过《天龙八部》的诸位相信应该记得，大雨滂沱之夜，一位名为阿朱的女子情义两难全，为保护自己的亲生父亲甘愿死于自己的最爱掌下。在小说里，这一章名为“塞上牛羊空许约”。短短七个字，写尽了萧峰一生的最痛和遗憾，也让无数的金庸控长吁短叹。与黄蓉一样，阿朱都是一位聪明绝顶的碧人儿，一出场就装扮成老妇捉弄段誉，要不是段誉善于闻女人香，恐怕不能识破阿朱高超的易容术。

在小说中，段誉凭着阿朱身上散发的淡淡幽香识破她的伪装；在葡萄酒的世界里，同样可以通过香气认出德国冰白，这是一款拥有典型的玫瑰香型葡萄酒，拥有像香料和香草一般浓烈的芳香。

火腿五仁月饼是广式月饼的又一代表，因馅中包含杏仁、桃仁、花生仁、麻仁和瓜子仁五种果仁而得名五仁月饼，再加上甘香的火腿丝，甜味与咸味完美交织，让人吃得过瘾。香气特别的德国冰白和该款月饼搭配是不错的选择：丝丝的玫瑰花香缠上口腔中果仁的香味，消退了甜味带来的滞腻感。冰酒带有的水果糖的香气与咸香的火腿丝搭配是一种新鲜的尝试，陈年火腿所独有的香气终于越过五仁的果香在口腔中迸发，口颊留香。



德国贵族冰甜——赵敏
Weltachs Auslese

与上文提及的香香公主不同，《倚天屠龙记》里的赵敏郡主完全是另外一种风情的异域女子，聪明狡黠，把一众武林高手玩弄于鼓掌之中；敢爱敢恨，为了张无忌与自己的父兄决裂，放弃自己的贵族身份。

赵敏是贵族出身，父亲是位高权重的汝阳王，如果她安于荣华富贵，说不定有朝一日能入主元朝可汗的金帐，成为宠妃。但正是因为她是元人女子，天生崇尚自由，因此爱上张无忌后义无反顾地脱离贵族生活，甘于跟随张大教堂主东奔西跑，利用自己的足智多谋为张无忌扫清了很多前进的障碍。

单从名字上看，贵族冰甜就与郡主无比的般配，与前面几款的冰酒不同，该酒除了丰富的热带水果香气，更是能够尝出酸度，就像赵敏一样，尽管在一个优渥和富足的环境中长大，但并没有因此出落成一位人人皆怜惜的蜜糖儿。

这款如此贵气的葡萄酒，与同样贵气的鲍鱼、燕窝、鱼翅月饼般配是最好不过的了。鱼翅和鲍鱼与酸甜适宜的贵族冰甜碰撞，不仅激发了鱼翅这类食材的海洋风味，还能让爽脆的冰酒口感更为柔和。美食美酒当前，管你有倚天剑屠龙刀还是武穆遗书，都可全部忽略，尽情享受生活的每一刻！

不过说到中秋，金大侠似乎没有把它和人月两团圆相联系。《倚天屠龙记》里张无忌与带领明教的教众在八月十五揭竿而起，宣布明教从此反抗元朝，在会上，张教主与各位教众分吃素馅圆饼。“众人见圆饼似月，说道这是‘月饼’。后传说，汉人相约于八月中秋食月饼杀鞑子，便因是夕明教聚义定策之事而来。”在金秋十五的团圆佳节，笔者邀请各位共享这六款德国冰酒与风味各色的月饼，微醺之际，说不定能在圆盘大的月亮中看到你最爱的女侠芳踪呢！

A Blind Date between Wines & Dim Sum

葡萄酒&广式点心相亲大会

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 张张无忌
特邀嘉宾/Special Guest 鲍汁飞 场地/Venue 炳胜公馆

相亲，在英文的对应是blind date，直接的意思可以说是“瞎子的约会”。在酒餐搭配的时候，其实我们也是在玩“瞎子的约会”。而在中餐搭配过程中，这种“相亲”更是因为中餐的特使倍显有趣。

广式点心是粤菜的精华所在，中华泱泱大国，8大菜系纷繁多彩，但是粤菜可谓在世界上范围影响最广：试问，哪条唐人街没有粤菜馆子？而广式点心，在这过程中扮演了非常重要的角色，有多重要？连点心的英文Dim Sum，也是音译自点心一词的粤语发音。炎炎夏日，对油腻食物、大鱼大肉失去胃口的你，何妨不试试广州人“一盅两件”的悠闲生活？无论是早茶、晚茶、夜茶，广式点心都异常出彩。不过呢，在此我们搭配的是葡萄酒。本次，我们精选了十数款传统的广式点心，与4款白葡萄酒进行一场有趣好玩的“瞎子约会”，找出属于葡萄酒的那位Mr. (Mrs.) Right.

参与嘉宾：

 鲍汁飞：自诩为“天生为食快活人”。爱美酒，更爱美食，喜欢钻研中餐与葡萄酒的搭配之道，同时也是一位狂热的单一麦芽威士忌爱好者。

 Grace：《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的心得。



三角恋篇

如果要将美食美酒拟人化，那么双方都是花心的不得了的人物。娥皇女英的故事在酒餐搭配中可谓家常便饭。以下的几位“痴男怨女”，活生生地演绎了葡萄酒与美食搭配“不专一”。

蜜汁蒸凤爪 Steamed Chicken Feet with Fermented Soybeans

尽管都是用豉汁蒸煮，但是因为烹饪的工艺相异，所以从外表上看，凤爪和排骨就仿如一出京剧里的“红脸”和“白脸”。凤爪历经先炸后蒸，肉质松软，一吮而脱骨；

豉汁蒸排骨 Steamed Chopped Spareribs with Fermented Soybeans

看似一笼平常的豉汁蒸排骨，其实蕴含了大厨的很多心思。选用新鲜中猪排骨，加上肚子蒜和阳光豆豉，充分吊出排骨的鲜味，不仅如此，餐厅的大厨为了增加豉香，一碗豆豉只会扣出一碗豉汁，加上新鲜豆豉后用香料烘烤，最后用花生油蒸煮5~6个小时，才把酱料放到排骨上，如此给力的烹制工序，只为了服务老饕们的味蕾。

VS.

意大利马佳连妮(雅丝提)白葡萄酒 Marcarini - Moscato D'Asti

这是一款顶级的意大利优质法定产区微起泡葡萄酒，富有苹果和水蜜桃的香气，口感优雅清甜，果味浓郁。雅丝提是意大利的特色白葡萄品种，酿出的酒甜丝丝的，特别适合在炎热的夏天冰着来喝。



食评

飞一直以来我对喝葡萄酒有一个小小的标准：凡是带给我愉悦心境的葡萄酒，就是好酒。这款甜甜的雅丝提正好符合我的标准。本次的搭配，我觉得他是“花花公子”，与很多的点心都能擦出火花。不过最为般配的则是凤爪和排骨。两款点心与雅丝提的甜味碰撞，并没有因此而影响豆豉带给凤爪和排骨的鲜味，因为雅丝提的甜味能带出点心的咸味。

G这两款点心在烹制的过程中同样强调调料的重要性，因此在搭配葡萄酒的时候不能选择掩盖豉汁的酒品，这款雅丝提果香清新，与凤爪和排骨搭配，使肉质更加柔滑，而且不会掩盖豆豉的咸香，此外豆豉偏咸，与甜甜的雅丝提相配，能中和菜式的咸味和酒品的甜味，使得双方的口感更加平衡。



公馆虾饺王 Fried Spring Rolls

公馆虾饺王是餐厅点心的代表作，虾饺中加入甘笋，利用的甘笋的甜味带出新鲜虾仁的鲜味，鲜虾劲爽弹牙，吃起来爽滑清鲜。

三丝炸春卷 Steamed Shrimp Dumplings

猪肉加上芹菜粒和萝卜粒裹进春卷皮里做成3~5厘米长度的小卷，油炸后呈现诱人的金黄色，春卷皮松脆可口，一咬即碎；馅料多汁香甜，与脆脆的春卷皮一起，显得又香又糯。

VS.

新西兰红石酒园威士莲白葡萄酒 Rockburn Riesling

该酒年轻时散发出强烈的柠檬及柑橘类水果香气，能感受到明显的柠檬和杏干的味道，口感活泼新鲜，带来持久清新的后味。

飞首先得提个意见，虾饺里的甘笋应该用笋尖来代替，因为甘笋的甜味有点死板，这样子衬托出来的虾的香甜显得有点不真实，相反笋尖的清甜可谓“天生丽质”，它才是虾饺里鲜虾仁的绝配。虾饺和春卷的口感都是偏向爽甜，春卷香脆，与红石酒园的威士莲搭配，虾饺的口感显得清爽，而经过油炸的春卷在口中的油腻感也得到了收敛。

G酒液中柠檬的香气与虾仁在口腔中的碰撞非常过瘾！酒的酸度颇高，因此与有海鲜的点心搭配很适合，再加上甜味较浓的甘笋，使得酸酸的酒更为愉悦。另外，我也同意飞哥的讲法，春卷尽管香脆，但因为是油炸食品，吃多了难免觉得油腻，和果味香浓的威士莲搭配，能够消弭这种在口腔中不易散去的油腻感，自然可以多吃一点。

食评

两情相悦篇

当然，并不是所有的点心和葡萄酒都是“花心大萝卜”，在这场热闹的相亲大会中，还是诞生出了两情相悦的组合，这两对“恋人”可是心无旁骛，尽情享受双方的碰撞而带来的惊喜。

怀旧广式牛肉丸

Steamed Beef Balls

传统的广式牛肉丸，加入了陈皮、马蹄粒，吃的时候蘸上一点酸酸甜甜的喼汁，牛肉的嫩滑和配料的爽甜都尽显无疑。

VS.

法国法莱丽布根地白葡萄酒

Joseph Faiveley - Bourgogne Chardonnay

入口有清新的苹果、柠檬和花香味，带有明显的矿物味，口感有如黄油般顺滑，酒体丰满。法莱丽是来自于布根地的名门大家，酿造的雪当利白葡萄酒尽显当地的品种特色：浓浓的矿物味以及舒服的黄油口感。



食评

飞 牛肉丸原本若有若无的陈皮味经过这款白葡萄酒的催化，变得异常的浓郁！黄油般的柔滑口感与这款牛肉丸也是非常般配，唯一美中不足的是牛肉丸中的马蹄（荸荠）粒过于大颗，这样会影响牛肉丸肉质的柔软，而且会让马蹄的甜味非常集中，使马蹄味显得有点“喧宾夺主”了。

G 此款酒是典型的布根地雪当利，经过橡木桶后矿物味更为浓郁，同时清新的水果味也让人齿颊留香，与加入陈皮、马蹄的牛肉丸搭配，双方的香味在口腔中保留了更加强烈的余味，你可以清楚地感受到酒液中苹果的香气与牛肉的肉香碰撞，同时该酒的花香味与陈皮、马蹄等的调料起了异曲同工之妙。



蟹黄干蒸卖

Steamed Pork Open Dumplings

传说以前广州人口中经常提及的一盅两件，两件一是指虾饺，另外就是烧卖。烧卖以切碎猪肉、鲜虾为主要馅料，用鲜黄色的薄皮包裹，再在烧卖上加一点蟹籽来点缀，蒸制而成。

VS.

智利海韵园白沙威浓白葡萄酒

Amaral - Sauvignon Blanc

此酒香气浓郁，橘子、酸橙和白花的香气突出，又伴有分明的凤梨和石墨香，再糅合了一丝稍瞬即逝的香甜味道，提升了这款白沙威浓葡萄酒气味的复杂度和独特的个性。口感干身，专属于利达谷葡萄的酸度跃然味蕾之上。余味持久并有酸酸甜甜的宜人香味。

飞 这款点心是我本次试菜中最让我感动的菜式。现在很多地方烹制的干蒸烧卖真如其名，干巴巴的，在制作的过程中白白让肉汁流逝，大大影响了烧卖的口感。但是这款烧卖肉汁丰腴，吃起来非常地有质感！搭配白沙威浓这款酸度很高的白葡萄酒，能够消除猪肉带来的油腻感，让这款点心的甘香无限化，同时白沙威浓中的青草味也得到了非常好的平衡，相得益彰。

G 这款白沙威浓带有强烈的青草香气以及淡淡的番石榴味道，与这款口感丰满的点心搭配，就如飞哥所说，非常的甘香！酒液中的酸度也被烧卖驯化了不少，果然是今天相亲大会中的“神仙眷侣”。

食评

3 Questions On Wine Tasting

品酒三问

文/Text 许冬玲

让人咆哮的瓶中“异物”

刚接触葡萄酒不久的你，在遇到一瓶葡萄酒有非液体的“异物”的时候，脑袋里出现了一大串问句：天啊，这瓶酒怎么了？这些东西是什么？酒变质了吗？劣质酒我伤不起啊！店家，再换一瓶有木有啊！嘿，朋友，别急着咆哮，没准你遇上了好东西了呢！



结晶物，美丽的酒石酸

开启一瓶葡萄酒，会出现哪些意想不到的插曲？谁都不敢轻易下结论。有的时候，我们会在瓶塞或者酒内找到一些小小颗的像玻璃碎一样的透明物体。这些物体的主要成分，其实是来源于葡萄酒的酒石酸，属于正常现象，只是因为葡萄酒在运输的过程中或者储藏时温度太低而形成的结晶物，并不能作为酒坏了或者变质了的证据。

白葡萄酒里的结晶物通常都是看起来像白砂糖，有些颜色还会是泛黄的色调，至于味道嘛……想知道的朋友可以试着舔一下，看看是什么味道！（给大家布置份家庭作业，这里就不揭晓了哈哈。）而红葡萄酒里的结晶物，则是紫红色的小颗粒，并不会影响葡萄酒的口感。

关于这些结晶物的小知识，在国内消费者中还不算普及，所以现在很多酒庄在葡萄酒装瓶前就将酒液进行冷处理，将酒液中过多的酒石酸去除，以免给消费者造成不悦的感官感受。但也有一些酒庄坚持将酒液原汁原味地呈现给消费者，让刚入门的消费者自己带着问号去学习，也不失为葡萄酒文化传播的一种方式。



结晶物



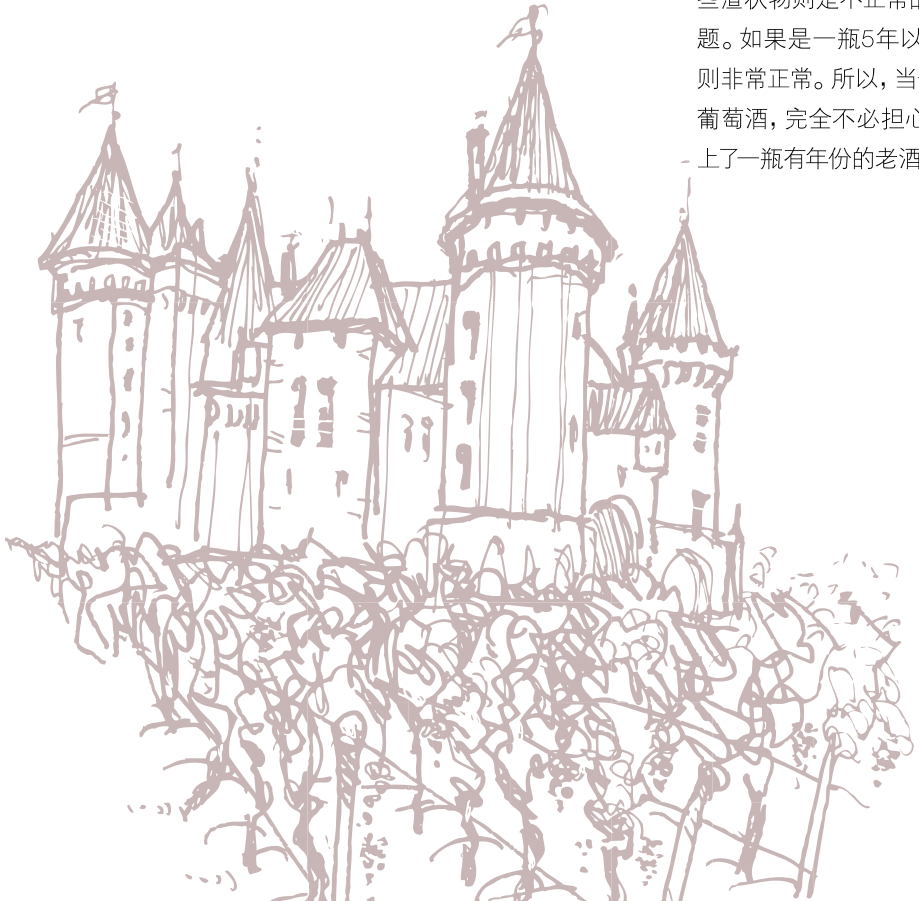
渣状物

渣状物，年份葡萄酒的象征

当一瓶红葡萄酒，特别是一瓶老酒平放的时候（平放存储主要是要保持木塞的湿润，以免木塞干裂），我们会发现在瓶肩会出现一些渣状物。不用担心，这些，其实是葡萄酒在陈年过程中的一些不稳定的色素和单宁等酚类物质结合形成的大分子。

我们都知道，单宁是一瓶红葡萄酒的灵魂，是决定一瓶红葡萄酒陈年时间的最大原因。单宁会随着时间的推移而进行氧化，不稳定的那一部分单宁就会从酒液中分离出来，从而使得葡萄酒的结构更加稳定，口感也会趋于醇厚。可以说，出现渣状物的产生是一瓶葡萄酒发展过程中的一个必经阶段，不会影响葡萄酒的果香和口感，更加不会对人体有害。一般来说，酒体浓度越高的葡萄酒渣状物会越多。

但是，如果是较新年份的红葡萄酒，出现这些渣状物则是不正常的，有可能是酒质出了问题。如果是一瓶5年以上的老酒，出现渣状物则非常正常。所以，当你看到一瓶有渣状物的葡萄酒，完全不必担心，反而应该高兴自己遇上了一瓶有年份的老酒呢。



凹凸曲线，源自“异物”

细心的朋友会发现，在葡萄酒瓶底部，会有一个凹凸的小深沟。这也是为葡萄酒中的“异物”而量身定制的。葡萄酒可以通过将酒瓶直立而使酒渣沉淀并集中在这个凹凸的小深沟里，这样酒渣就不易分散了。看看，葡萄酒界的前辈们考虑得可周到了！一般来讲，好酒因需要长期保存，瓶底凹凸都比较深，但瓶底凹凸深的酒不一定就是好酒。

对于结晶物，由于它们本身有一定的重量，倒酒的时候会沉淀在瓶底，所以不需要换瓶。

若在某个特殊的日子，心情和状态都刚刚好，你准备用珍藏的老酒款待自己和朋友，就可以在提前半天或在前一晚就将酒瓶竖立起来。这样就有足够的时间让渣状物全部都沉到瓶底，然后进行换瓶。

去除酒渣很多时候会用到醒酒器。有些人有这样的一种观念，认为若用醒酒器上葡萄酒会提升整瓶葡萄酒的档次。其实，并不是所有的葡萄酒都需要进入醒酒器进行去渣。

醒酒器除了可以去渣，另外一个重要的作用就是让酒液通过与空气大量接触从而氧化酒液和柔化单宁。如果一瓶酒正处于它最美最巅峰的状态，单宁已经够圆熟，你还要让它进行大面积的氧化，那岂不是给它打了剂催老针了么！因此，不要盲目地使用醒酒器，有一些酒就竖立去渣即可。

要注意的是，这些渣状物并不会影响酒的色泽或者光亮程度，经过用醒酒器去除或者将酒瓶竖立一段时间使其降到瓶底，葡萄酒的颜色仍然是透亮清澈的，这也是有渣状物的葡萄酒跟因变质而变得浑浊的葡萄酒的最大不同。所以，购买葡萄酒时一定要分清楚是浑浊还是沉淀。

神马是“品酒四步曲”

想真正了解葡萄酒，只有唯一途径：只要有机会，就尽量经常品酒！品酒，品酒，再品酒，没有什么能代替品酒的作用。可简单地归纳为四个步骤：一看，二摇，三闻，四品。

看

事关桌布——为了使葡萄酒最天然的颜色显现出来，桌布的选择必须谨慎。暗色的台布会影响对葡萄酒颜色的感受，所以一般来说，以白色或者浅颜色的桌布为宜。

事关光线——要明亮而不耀眼，以阳光最佳，一般人造的光源容易影响酒的颜色以及色调的判断。

事关角度——从杯子正上方往杯子里面看：看酒的清澈度、干净度以及颜色的深度；从杯子45度斜角看，看酒的色调以及酒缘的宽度。

“看”什么？看颜色、清澈度、浓度以及光泽等。随着时间的推移，白葡萄酒会从淡黄绿到稻草黄到金黄到金到暗金到棕色慢慢演变，红葡萄酒的演变顺序而为棕、红棕、砖红、红宝石、紫红、紫和黑紫色。因此，我们可以从酒色判断葡萄酒的年龄。另外，优质的红酒应该充满光泽而且通透的，如果色泽偏向暗和混浊，这支红酒就已经步入了老年阶段了。

看



摇

品尝葡萄酒应该用高脚杯，这样就有助于你在品酒之前将杯中的酒“摇醒”。

摇晃酒杯是为了让氧气与葡萄酒充分接触，以最大程度地释放出葡萄酒的独特香气。如果你是习惯右手拿杯，那就向逆时针摇杯，如果是左手，则向顺时针摇杯。旋转杯中葡萄酒最简单的方法是把酒杯的底座放在桌上，让酒杯里的酒液上扬。此时观察摇晃酒杯后沿杯壁回流的环形酒液，也就是我们所说的“挂杯”。从挂杯的数量和流动速度，可以判断出葡萄酒的酒精浓度。挂杯越多，流动速度越快，酒精度就越高。

摇



闻



品



品

葡萄酒酒香的变化丰富是葡萄酒最吸引人的地方。葡萄酒的香味和葡萄品种、酿造法、酒龄、年份、土质以及储存时间的长短等等都有关系。葡萄酒香味的品尝可以从香味的浓度、品质以及种类三方面来看。香味诱人的佳酿除了香味浓郁之外，是否细致优雅，丰富多样，都是欣赏酒香的重点。

在摇晃酒杯之后，把鼻子凑向酒杯，平稳轻柔地吸气，这将帮助你闻到摇杯后产生的那些上升的香气。闻酒香时，可从杯子不同的位置寻找最明显的气味。这里为你介绍两种对葡萄酒香气的把握方法：一是将酒杯倾斜，将鼻子靠近酒杯的内侧。在酒杯的下缘接近酒液的表面处，可嗅到较浓重、猛烈的气味；二是将鼻子靠近酒杯的上缘。这样就可嗅到比较清淡、纤细的气味。

葡萄酒的气味部分来自酿酒葡萄，部分源于酿制方法，如经过橡木桶陈年的葡萄酒就会带有橡木桶的烟熏香。葡萄酒的一般香味包括花香、水果香、干果香、植物性香与动物性香等等。

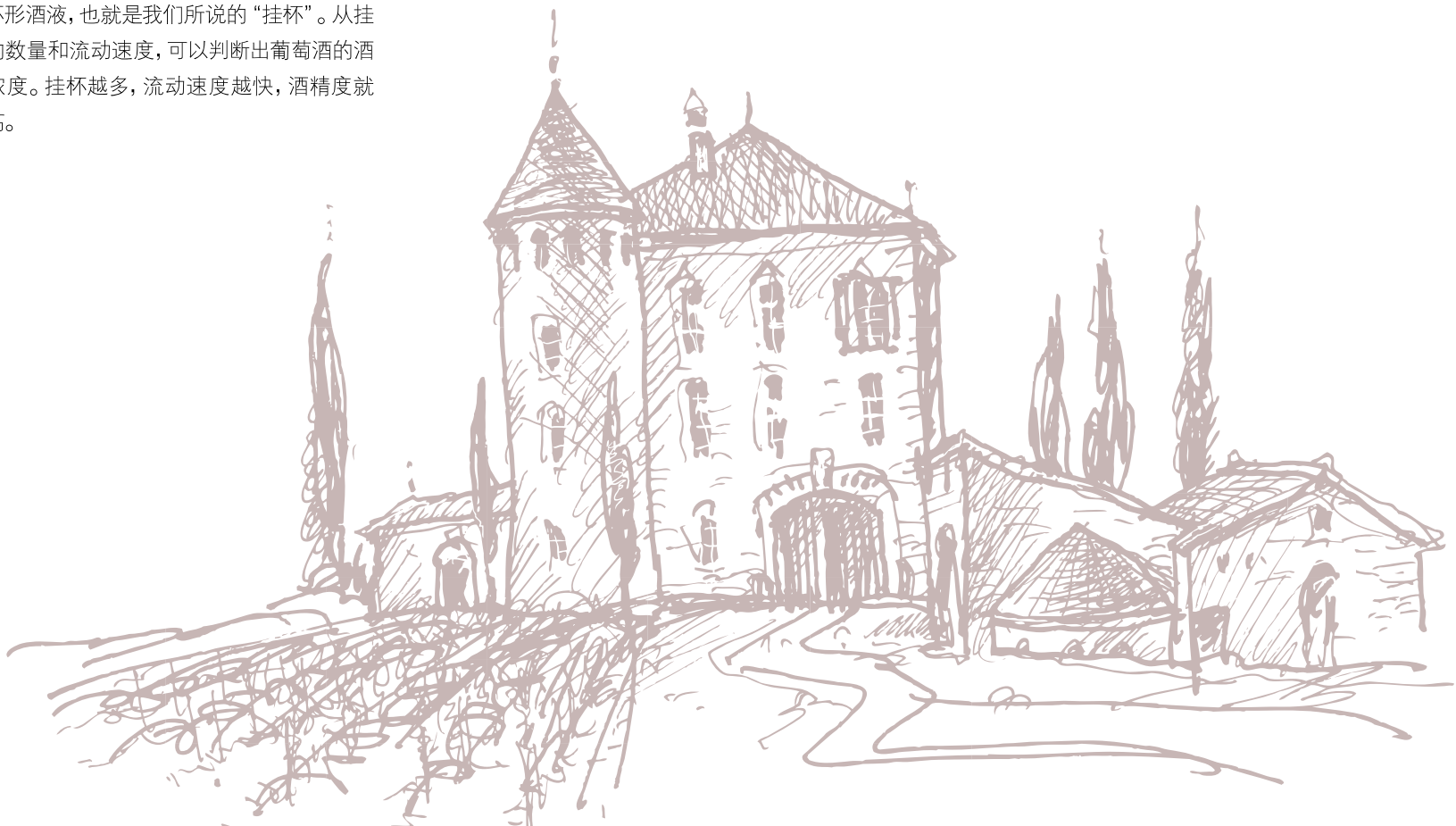


品

经过以上三个步骤之后，进入了真正的品酒阶段——葡萄酒与舌头、口腔亲密接触的时刻。喝入约一大茶匙的葡萄酒，含在口中10到20秒钟，缓慢地搅动舌头，尽量让酒液跟舌头的每一个部位都充分接触。因为葡萄酒的四个基本味道甜、咸、酸、苦都分布在舌头的不同位置：甜味区位于舌尖；咸味区位于舌缘；酸味区位于舌头两边；苦味区位于舌根。因此，如果你一下子就将酒吞下，而没有细细地品味葡萄酒的四种味道，你就只能感受到最后的苦味，而觉得葡萄酒是不堪入口的了。

最后，你可以吞下或者吐出品尝的葡萄酒，专业的品酒师为了保持相对的清醒客观，就会选择吐出酒液，而这在餐桌上则会被视为不雅的行为了。在吐出或吞咽口中的酒液后，把葡萄酒在口中最后一丝残留的感觉记住，慢慢地回味其香醇与悠长的余韵。

品酒的通常顺序为白葡萄酒先于红葡萄酒；干型葡萄酒先于甜葡萄酒；新酒先于陈年葡萄酒；清淡的酒先于浓郁的酒。而品酒温度的主要原则是：单宁越强酒温要越高，甜度或酒精度高则酒温要低一点。香味丰富的酒温度可稍微高一点，但红酒绝对不能超过20℃，白酒则以15℃为限。



橡木桶是“浮云”？

橡木桶培养是葡萄酒酿造过程的一个重要环节，介于发酵与装瓶之间。几乎全世界所有著名的优质红葡萄酒都在橡木桶中储存，也有一部分白葡萄酒会进入橡木桶。橡木桶通常是用法国和美国橡木制造，但无论用的是产自哪里的橡木桶，都是为了给葡萄酒锦上添花。

橡木桶对葡萄酒最大的影响在于使葡萄酒透过适度的氧化使酒的结构稳定，并将木桶中的香味融入酒中。橡木桶壁的木质细胞具有透气的功能，可以让极少量的空气穿过桶壁，渗透到桶中使葡萄酒产生适度的氧化作用。过度的氧化会使酒变质，但缓慢渗入桶中微量的氧气却可以柔化单宁，让酒更圆润，同时也让葡萄酒中新鲜的水果香味逐渐酝酿成丰富多变的成熟酒香。巴斯得曾经说过“是氧气造就了葡萄酒”，可见氧气对葡萄酒成熟和培养的重要。因为氧化的缘故，经橡木桶培养的红葡萄酒颜色会变得比储存前还要淡，并且色调偏橘红；相反地，白葡萄酒经储存后则颜色变深，色调偏金黄。

橡木桶的大小会影响适度氧化的成效，因为容积越大，每一单位的葡萄酒所能得到的氧化效果就越小。另外橡木桶的新旧对酒的影响也有差别，桶子越新，封闭性越好，带给葡萄酒的木香就越多。酿酒师可以根据所需选择适当的橡木桶，例如要保持红葡萄酒新鲜的酒香可选择大型的橡木桶，不仅不会成熟太快，而且不会有多余的木香。

橡木桶可以为葡萄酒增加香气，也就是在对葡萄酒的描述中经常见到的“橡木味”（Oak）这个词。此外，橡木桶还可以为葡萄酒带来奶油、香草、烤面包、烤杏仁、雪茄和丁香等焙烤

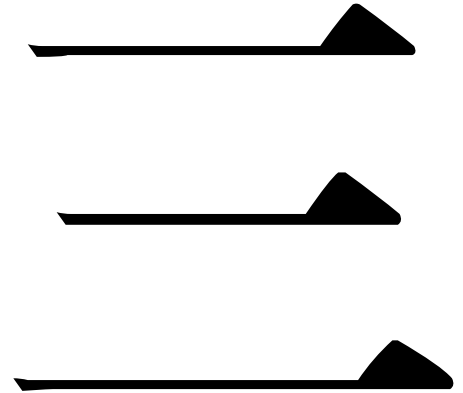
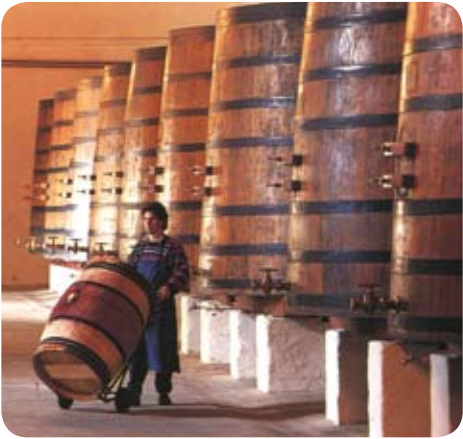
类香气。橡木的香味并非葡萄酒原有的天然原味，只是使酒香更丰富的陪衬香味，不应喧宾夺主，掩盖葡萄酒原有的自然香气。

橡木桶可以为葡萄酒增加单宁。橡木含有单宁，通常粗糙且收敛性强，融入酒中会让酒变得艰涩。所以制造过程中，橡木块必须经长时间（三年以上）的天然干燥，让单宁稍微柔化而不至于影响酒的品质。但有些酿酒师为增加葡萄酒的单宁，会相应地延长葡萄酒在橡木桶里的时间。

橡木桶中的葡萄酒会穿过桶壁蒸发到空气中。因此，储存一段时间之后，桶中的葡萄酒就会因减少而在桶中留下空隙，而葡萄酒氧化的速度会变得太快无法提高品质。所以，每隔一段时间，酿酒工人就必须进行“添桶”的工作，添入葡萄酒将橡木桶填满。经过一两年之后，葡萄酒因蒸发浓缩变得更浓郁。但是西班牙的菲诺雪莉酒（Fino），在橡木桶的培养过程，不实施添桶的程序，酒却不会氧化。这是因为在酒的表面浮有一层白色的酵母菌，可以保护酒液，让酒不和空气接触。

橡木桶也可被用来作为发酵的酒槽，至今偶尔还可以看到用传统的巨型橡木发酵酒槽制作红葡萄酒。白葡萄酒的发酵则大多是在225公升的橡木桶中进行。除了有自然控温的优点外，发酵后的白葡萄酒直接在同一桶中和死掉的酵母一起进行培养，可以让酒变得更圆润甘甜。为了让死酵母能和酒充分接触，酿酒工人必须依照古法，经常使用木棒在橡木桶中搅动，让沉淀物和酒混和。

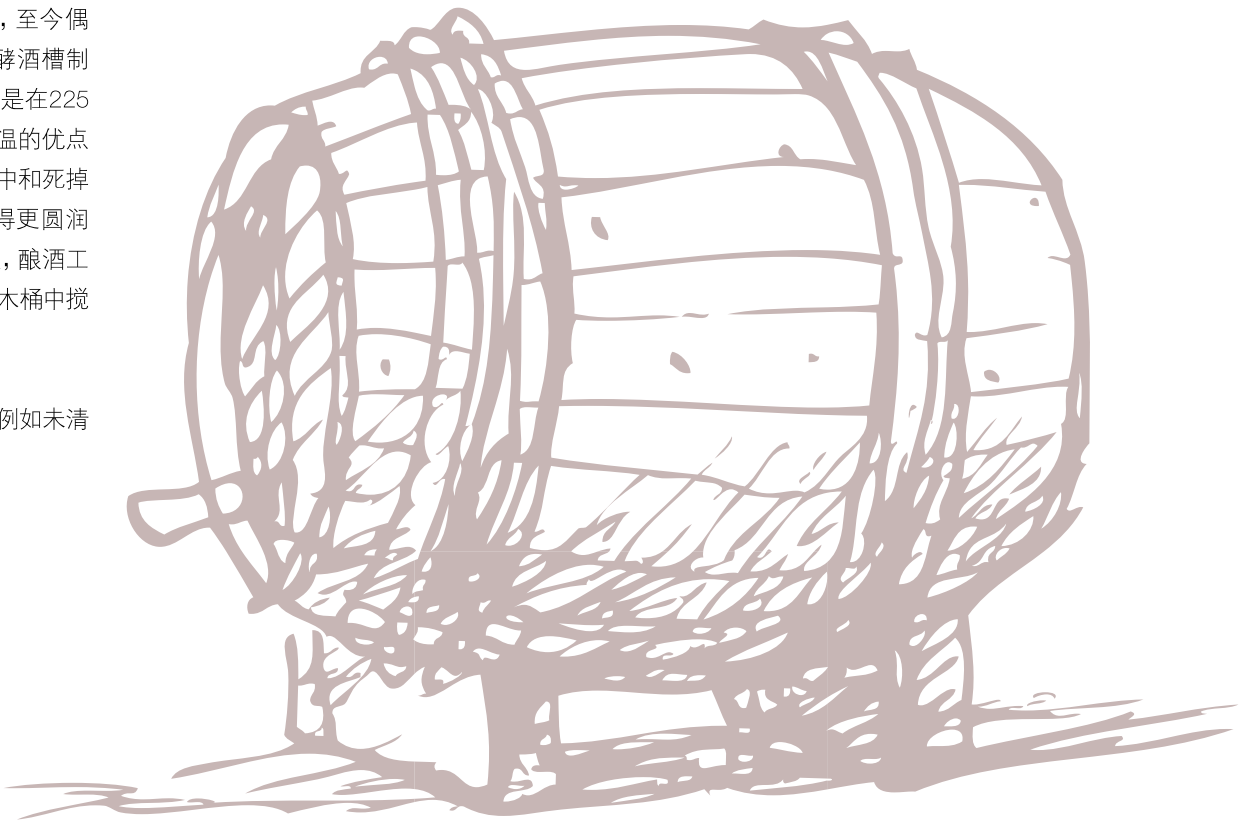
橡木桶并不是只为葡萄酒带来好处，例如未清



洗干净或太过陈旧的橡木桶，不仅会将霉味、腐木等怪味道带给葡萄酒，甚至还会造成过度氧化让酒变质。此外，品质较差的橡木会将劣质的单宁带到葡萄酒中，反让酒变得干涩难喝。不是所有的葡萄酒都适合在橡木桶中培养。例如一些装瓶后即可饮用的葡萄酒，如经橡木桶培养反而会失去原有怡人的清新果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感。口感清淡、酒香不够浓郁的葡萄酒也须避免作橡木桶的培养，以免橡木桶的木香和单宁完全遮盖了酒的原味。

并不是所有的酒都需要经过橡木桶的培养，例如适合年轻时饮用的葡萄酒，经过橡木桶培养反而会令它失去原有的怡人的清新鲜果香，而且还可能因此破坏口味的均衡感。所以，口味清淡、酒香不够浓郁的葡萄酒一般避免进橡木桶培养，以免橡木桶的木香和单宁完全掩盖了酒的原味。

也并不是只有经过橡木桶培养的葡萄酒才是好酒。年轻的酒有年轻的风味，陈年的酒有陈年的魅力，并不能一味地以口味的特点来评价葡萄酒的好坏，这样来说对于葡萄酒也太不公平了。陈年的酒就如风韵犹存的美妇人，带着成熟的诱惑，而口味新鲜的新酒，就像年轻的少女一样，充满活力的青春气息。



第6感 Six Senses 天际的隐世 the Hidden World in Skyline

文/Test 梁楚瑶 图/Photo品牌提供

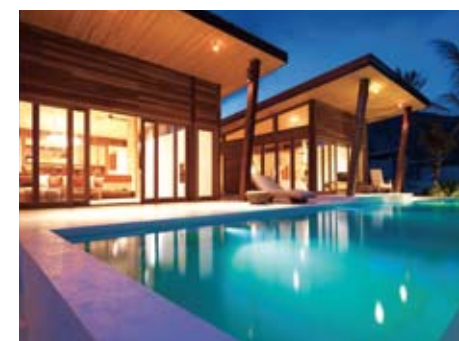
地球很危险! 人越多, 地球越挤, 可供人隐世的地方越见浅窄。一望无际的海洋, 让人看不到尽头的天际线是我们寻找隐世之地的指南针, 指引着渴望脱离尘嚣的迷途旅人找到身心的归休之地。

一个伟大的航海家, 在寻找陆地的时候, 靠得不仅仅是指南针, 更是靠人类对陆地归属感的第六感。第六感(Six Senses)度假村在漫无边际的大洋里, 静静地等待我等追寻度假隐世之地的苦旅之人融入它的怀抱。

出走太平洋

Six Senses精选远离尘嚣的稀世美景作为度假村的落户之地, 位于太平洋的昆岛正是其中之一。昆岛(Con Dao, 又名Con Son)距离越南大陆东南岸约百多英里, 为合组成群岛的16个岛屿之一。这一片未被污染的乐土, 景色醉人, 数十年来身为国家公园及海岸公园而受到妥善的保护。Six Senses Con Dao秉承Six Senses一贯理念, 选址远离烦嚣但交通方便的地段, 坐拥非凡的自然景致, 是群岛上唯一的五星级度假村。

昆岛群岛至今仍未被现代化社会所污染, 令人欣慰的是, 此状况将会持续下去, 因当地八成土地已被划入国家公园范围, 当中包括海洋保育区。濒危物种如绿海龟和玳瑁海龟, 以及以往被水手当成美人鱼的儒艮或海牛, 均在此受到保护。岛上亦可发现不少本土物种, 如黑松鼠、黑毛山羊、野猪及猕猴等。宾客更可参加导赏团畅游国家公园, 以及在岛上远足、野餐及写意漫步, 悠然体验昆岛野生生态的迷人之处。



原生态的极致美

落址于原生态的昆岛, Six Senses积极保护环境, 致力将度假村兴建过程的生态足迹减至最少。Six Senses Con Dao由Six Senses与发展伙伴Indochina Land合作建成, 其50间别墅耸立于绵延一英里的沙滩上, 背靠翠绿山丘, 尽览湛蓝大海及海湾的迷人风光。度假村尽可能选用来自当地可持续资源的天然建筑材料, 当中包括自越南式内部装潢再利用率高的柚木木材, 以及上千块雕工精美的古董木板。此外, 度假村极尽现代化的建筑风格, 完美衬托出周边环境的自然美态; 而建筑物的用料材质及颜色选用, 均与地貌融合得天衣无缝。

离开都市的烦嚣, 出走太平洋, 来到昆岛的Six Senses, 一赏美景与美食的交汇。越式厨房Vietnamese by the Market座落于度假村中心, Len女士在此率领由当地妇女组成的团

队, 以置于木炭明火上的镬子及柴火焗炉, 为宾客精心炮制质量一流的越南街头美食, 当中包括新鲜面条、米饭、汤羹及各式包卷佳肴。Six Senses一向承诺严选于当地捕获、采购及精心挑选的顶级新鲜食材, 这一点在天然资源富饶的昆岛自能轻易体现。入夜后, 宾客可在设于沙滩的主餐厅「By the Beach」一边享用晚餐, 一边眺望月色映照下的大海。餐厅每天均会转换餐单, 呈献大约15款卖相简约、味道细腻且烹调得恰到好处的好佳肴。宾客可选择于别墅内品尝美饌以及享用私人烧烤, 感受别具特色、豪华私密的晚膳体验。

日落太平洋, 赤足漫步沙滩, 欣赏着夕阳的火焰灼烧天际, 海浪声, 脚下沙子流动的声音, Six Senses提供的是各种感官享受的最大化, 乃当代豪华度假享受的完美典范。[1]



Storage of Cigar 雪茄的储藏

文/Text 陈耀明



70/70法则

正如葡萄酒一样，雪茄也是一种有生命的东西，需要湿度和温度都适宜的储藏环境。

关于雪茄的储藏条件，有个约定俗成的“70/70法则”，即：湿度70%左右，温度70° F(约合21℃)左右。

在湿度方面，如果环境太干燥，雪茄将会干裂，香气和油质会加速挥发，雪茄抽起来的燃烧速度也会太快；如果环境太潮湿，则会使雪茄发霉，并在茄衣表面留下不雅的斑点，抽起来也不够顺畅。

在温度方面，如果温度太低，雪茄的水分将会流失，茄衣将会变脆，香气将会封闭，抽起来就索然无味；如果温度太高，又有滋生虫卵的危险，导致不可收拾的惨剧。

如果储藏得当，正如高品质的葡萄酒一样，雪茄也会随着岁月的流逝而与时俱进，香气更加丰美、结构更加均衡、口感更加圆润、味道更加醇厚。收藏有5000多盒哈瓦那雪茄的收藏家Min Ron Nee在《后革命时期的哈瓦那雪茄百科全书》中，按照烟叶的继续发酵过程，把雪茄的生命历程划分为4个时期：

生涩期：雪茄装盒后，仍处于发酵状态的烟叶将会散发出大量的氨气，因此需把雪茄静置一段时间，直至氨气消失。90%的氨气将会在数月内消失，95%~99%的氨气将会在一年内消失。

第一成熟期：随着烟叶的进一步发酵(但发酵速度越来越慢)，雪茄的香气逐渐增强，单宁逐渐柔顺，尼古丁的苦涩感也逐渐变淡，这是味道最丰腴的时期，就像刚进入适饮期的葡萄酒。进入第一成熟期需要的时间：轻淡型——纸板盒装雪茄2年~3年、木板盒装雪茄4年~5年；中等浓郁型——纸板盒装雪茄5年、木板盒装雪茄6年~8年；浓郁型——纸板盒装雪茄7年~8年、木板盒装雪茄10年~15年。

第二成熟期：随着发酵的继续和单宁的收敛，雪茄的风味进入巅峰，将会呈现更复杂的香气、更深邃的味道、更优雅的口感。进入这个时期可能需要15年~25年。

第三成熟期：将会出现在20年之后，梦幻般的体验已经无法用语言形容了。

所以，我们需要备置一个专门的雪茄保湿箱(Humidor)，把雪茄安全地储藏在保湿箱里。《后革命时期的哈瓦那雪茄百科全书》指出：“把雪茄放进保湿箱陈放几年，你会发现它们的味道将更好。”

伦敦Adrian Alan古玩店收藏有拿破仑三世时代的一只雪茄保湿箱，箱体为紫檀木，箱顶镶嵌大理石，内衬为西班牙雪松木，由法国家具设计大师保罗·索马尼(Paul Sormani)制作于1870年前后。这只古董雪茄保湿箱证明，那时的欧洲上流社会已经相当讲究雪茄的储藏。而且，那时候的绅士们在晚餐结束后，还要换上专门的吸烟装，到专门的吸烟室去点上一支哈瓦那雪茄，并且斟上一杯钵酒或者白兰地。今天吸烟装和吸烟室已然式微，但雪茄保湿箱还是需要的。



拿破仑三世时代法国家具设计大师
保罗·索马尼制作的古董保湿箱



高希霸40周年纪念版Behike的雪茄盒本身就是一个保湿箱

保湿箱的选择

在酒评家们的品酒笔记中，经常会出现一个名词叫做“雪茄盒味” (Cigar Box)，往往用来描述波尔多左岸红酒的香气。

实际上，“雪茄盒味”是对“雪松味”的另一种表达，因为木板雪茄盒的内衬通常是西班牙雪松木，以期雪松的芳香缓慢地融入雪茄中，并促进不同产地来源、不同调配比例的烟叶融合得更加均衡和稳定，从而产生更加丰美的韵味。在某种程度上说，雪松木对雪茄的作用，类似橡木桶对葡萄酒的作用。

一般的雪茄盒为25支装(“8+9+8”三层)或10支装，本身并没有保湿功能，所以我们就需要把雪茄放在保湿箱里。当然，有些纪念版雪茄的豪华雪茄盒，本身就是一个保湿箱，比如2006年发行的高希霸(Cohiba)40周年纪念版Behike雪茄的雪茄盒(每盒40支装，共装100盒，发行价1.5万欧元)，就配置有一个湿度调节器。

湿度调节器的构造很简单：一个水盘，内置一块类似花泥的高分子吸水材料，上面再加一个织物层过滤网。我们平时要做的事情是：定时为湿度调节器充水，通过湿度调节器自然释放的湿气为箱内空间保持恰当的湿度。装在箱外或箱内的湿度表可提醒你什么时候该充水了。一定要用纯净的蒸馏水，一些雪茄店也有专用保湿水，充水的时候可适当滴几点专用抑菌剂。



戴维·林利子爵殿下设计的El Laguito卷烟厂主楼保湿箱



最基本的雪茄保湿箱

如果你觉得充水太麻烦，不愿意经常为此操心，也有一种叫做“雪茄SPA”的湿度电子传感器可供选择。“雪茄SPA”由德国SLL公司制造，内置微处理器控制水泵自动调节湿度，给水箱加满550克蒸馏水即可自动运行4个月，确保湿度的精确与安全。“雪茄SPA”可供容纳300支雪茄的保湿箱使用，装4节AA电池可驱动一年，面板显示当前湿度和温度。

保湿箱的内衬与木板雪茄盒一样，一定要采用西班牙雪松木。雪松木除了可以促进雪茄的香气融合，还具有调节湿气的功能，并可有效抑制烟草甲虫的滋生，阻止箱内湿气对外层木材的影响。为了美观，保湿箱外层通常采用名贵木材，比如英国著名家具设计师戴维·林利子爵殿下(Viscount David Linley)仿照高希霸雪茄的诞生地——El Laguito卷烟厂主楼造型设计的保湿箱，就是以悬铃木为主体，并以鸟眼枫木、橡木、冬青木和印度黑檀木镶拼，内衬为西班牙雪松木，保湿系统配置有一套“雪茄SPA”。箱内隔间分三层，可容纳194支不同尺寸的高希霸雪茄，包括Double Coronas LE 2003(长度194毫米，环径49)、Sublime LE 2004(长度164毫米，环径54)、Piramides LE 2006(长度156毫米，环径52)等，保湿箱的El Laguito卷烟厂主楼前庭台阶下面，还隐藏着一个雪茄用具箱，可以装雪茄剪、穿刺器和打火机等。

路易威登最近恢复生产的1926年经典款Malle Cigares保湿箱更加奢华，箱体主体选用紫檀木，外包为标志性的LV字母帆布，并配有真皮手柄、黄铜包角和锁扣，箱盖和箱门内层包覆麂皮，内设7个装有独立湿度调节器的西班牙雪松木抽屉，可容纳总计1000支雪茄，另外还有两个雪茄用具箱。Malle Cigares保湿箱可在路易威登的法国阿斯尼耶作坊定制，交货时间约需9个月，造价近7万美元(约合人民币45.7万元)。



最基本的雪茄保湿箱



造价7万美元的路易威登Malle Cigares保湿箱



最基本的雪茄保湿箱

在今年2月举行的第13届哈瓦那国际雪茄节期间，高希霸又推出一款专用保湿箱进行拍卖，造型为一张卷起的烟叶，配置有4个独立的湿度调节器，可容纳400支不同尺寸的高希霸雪茄，包括25支Lanceros、25支Espléndidos、25支 Genios、25支Mágicos、25支 Siglo VI、30支 BHK 56、30支 BHK 54、30支 BHK 52、45支 Cañonazo Especial、25支 Coronas、25支 Gran Corona、30支 Pirámides、30支 Sublimes Extra、30支 Robusto Especial。当这400支高希霸抽完的时候，你还可以用这只保湿箱储藏其它尺寸接近的雪茄。是的，我们在购买雪茄的时候，一定要考虑到雪茄型号(长度和环径)与保湿箱木格尺寸的匹配性。

需要强调的是，千万不要把保湿箱摆在阳光可以照射到的地方，也不要摆在电视机、音响或暖气附近，以免箱面褪色或变形，同时也不至于让箱内的雪茄遭遇高温。



最基本的雪茄保湿箱

时髦的电子雪茄柜

传统木制保湿箱只能调节湿度，而无法调节温度。无论你的保湿箱多么高级，也无法拒绝盛夏的炎热与严冬的寒冷、无法避免开/关空调所造成的温度波动。

于是，时髦的电子雪茄柜便应运而生。比如德国Liebherr公司推出的ZKes 453型号电子雪茄柜，在适宜的范围内选定温度和湿度后，即可自动保持恒温恒湿(操作面板有柜内温度和湿度显示)，并配置有温度湿度报警系统、LED照明系统、防紫外线玻璃门和门锁。外壳为不锈钢，搁架为西班牙雪松木。不过，电子雪茄柜也需要充水，柜内底部有一个可拆卸式水箱，首次使用需注入蒸馏水1000毫升。

以生产电子酒柜而闻名的法国EuroCave公司推出的CC064T 型号雪茄柜，就像他们的人性化三温区酒柜一样，充分考虑到了雪茄客的日常习惯，设置了3层储藏区：上层的滑动盘可储藏随时要抽的零散雪茄，中层的滑动式搁架可储藏原装雪茄盒，下层的固定式搁架可储藏其它包装形式的雪茄(比如罐装雪茄)。这款雪茄柜并联安装有3个内置熔岩石的湿度调节器，首次使用需注入蒸馏水500~750毫升。

葡萄牙酒柜制造商Métier公司考虑得更加周到，推出一种烟酒双用电子储藏柜，设置有电子控制系统各自独立的两个储藏空间：一边储藏葡萄酒(可以放26瓶)，一边储藏雪茄(有6个滑动式搁架)，科学地实现了“烟酒不分家”。



电子雪茄柜可保持恒温恒湿，图为Liebherr公司ZKes 453型号电子雪茄柜

第13届哈瓦那国际雪茄节亮相的高希霸烟叶保湿箱



湿度电子传感器——“雪茄SPA”

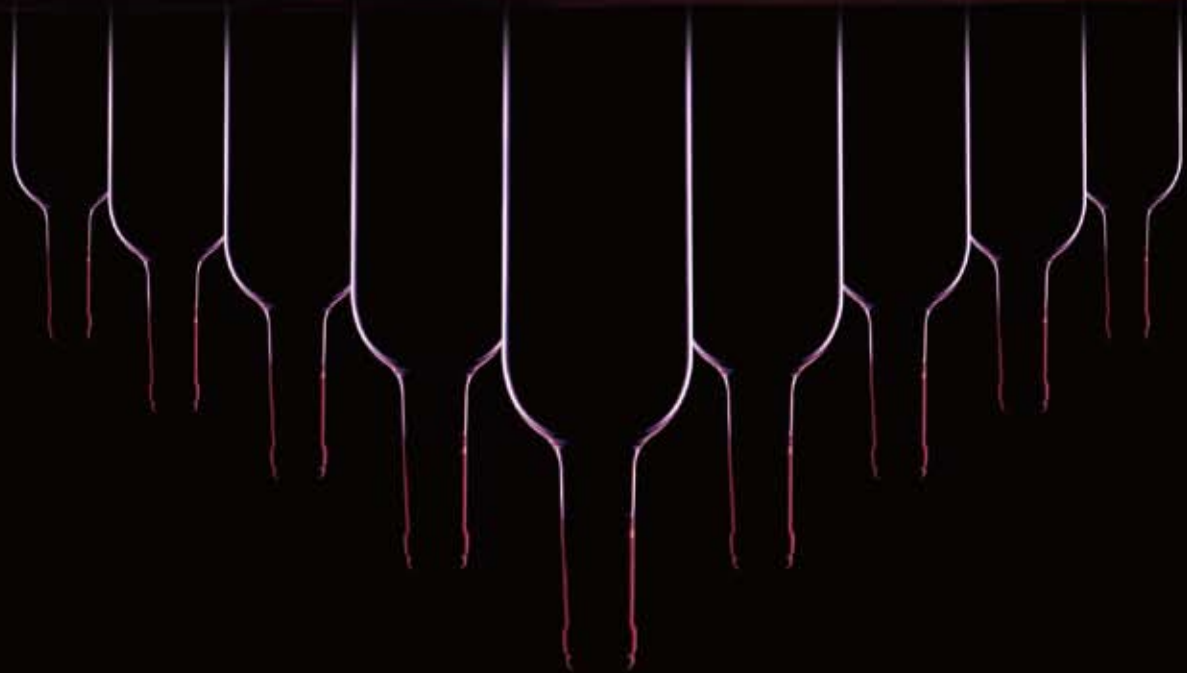
您身边的葡萄酒专家 · THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

1000多款国际精品葡萄酒；8000多家高端餐饮及零售场的葡萄酒供应商；200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者
Over 1000 selected world class fine wines; Supplying more than 8000 high-end on & off-trade accounts; With an excess of 200 retail outlets nationwide; A pioneer of wine culture in China.
北京/Beijing 010-6461 2072 · 上海/Shanghai 021-6091 3179 · 广州/Guangzhou 020-3898 3188 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3898 3188



我们 · 在富隆选对味



富隆 酒业
Aussino World Wines
www.aussino.net

Reflections Of A Chinese Father

为人父者的反思

文/Text 庄布忠 译/Translate Wolf



“虎妈” 蔡美儿

世间所有的父母，不论种族、国别和文化，总会在两个问题之间徘徊：自己是否对待孩子过于宽容，浪费了孩子的潜在天赋？又或者自己对孩子太过严苛，令父母与子女间的感情和信任出现裂痕？

爱真是一种矛盾。

那些用6个月的辛劳培育出满园葡萄的酒农，也会经历同样纠结的心路历程。

究竟该怎样恰到好处地萃取葡萄皮下的那些精华，才能酿出优雅而平衡的佳酿？或者，是否应该丢开这些敏感的味觉考虑，用黯淡而疲惫的酒体去换取某些酒评家给出的满分？



庄布忠

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

这些酿酒者同作家蔡美儿 (Amy Chua) 女士有相似之处。这位祖籍福建的美籍菲律宾华裔女作家对女儿的表现要求甚高：每次考试必须拿到满分或者第一名。

可想而知，蔡女士是不会喝任何低于100分的葡萄酒的吧。

这位《虎妈战歌》一书的作者认为自己是典型的中国人 (very Chinese)，其实她还差得很远呢：一位典型的中国学者绝不会把学业上的精进视为努力的终点，品德上的不断修炼才是第一要务。

比如，唐朝的大诗人杜甫（公元712-770年）一生两度科举失利，但依然被视为值得学习的楷模。实际上，他被认为是“诗史”大家，号称“诗圣”。

全世界的华人和所有华语读者根本不在乎杜甫从没在考试中拿过100分。相反，我们都对他永怀感激，因为他身后为我们留下了1500多首不朽的诗作。

绝大多数中国人也会对蔡女士所描述的她父亲听说她在学校考试中拿到第二名时所作的反应感到别扭。

“我父亲对我说，‘别再给我丢脸了’。”

蔡女士说她深深地仰慕父亲。我们都知道，即便是人质也会对绑架者产生一种依恋，这就是“斯德哥尔摩综合症”。

（数年后悲剧发生了，蔡女士父亲的胞妹 Leona Chua于1994年9月12日在菲律宾被她的司机杀害，她的两个女仆也参与了谋杀的密谋。警方调查认定谋杀的动机是“报复”——Leona对待仆人很粗暴。）

蔡女士2010年1月31日经历了似曾相识的一幕：她的长女Sophia在美国康涅狄格州的一次小提琴大赛中屈居亚军。不知凌厉严苛的“虎妈”此刻是否感到颜面尽失？

说说我自己吧。我对我的父亲满怀着感激和骄傲（他来自福建泉州的惠安）。我读大学时，他对我说道：“考试通过或是挂科其实都不重要，重要的是你努力了。”当然，他是看到我在考试前夕大开夜车时说这番话的。他老人家兼具仁爱与智慧，可能早已预计到我在这番父爱的洗礼之后一定会迎头赶上，成功过关。

在我看来，蔡美儿女士最大的“罪过”，是她规定女儿只可学习小提琴或者钢琴。要知道这些

乐器原本就并非我华夏所出。而她的短视之见表明，她本人根本就不通音律。

假如人人都只学小提琴或钢琴，交响乐团的其他乐器将由谁来演奏？在蔡女士看来，木管乐器或其他弦乐器完全不值一钱。她眼中的音乐并不是分享一种喜悦或韵律，只是一种社会地位的延伸。（试想一下一个只有雪当利或嘉本纳沙威浓可以喝的世界，我们岂非要腻烦到死。）

不错，我毫不怀疑为人父母是一项充满挑战的责任。但是，其中虽然有挫折、烦恼、劳累、争辩、训斥和孩子才有那种执拗倔犟，也会有无邪的童真、有趣的发现、无尽的乐趣与欢笑交织在其中。即便孩子们身上的那种令人措手无策的顽固里，也包含着某种值得我们珍视乃至尊重的认真劲头。

蔡女士的书中尚有一些可取之处（假设你孩子的朋友都是些未来的Paris Hilton或Lindsay Lohan的话），但若论作为家长育儿的指南，这本书的理想去处应该是垃圾桶。

至于我自己，我会告诉我的女儿：人生的理想比社会地位更加重要；金钱虽然有用，却永不如正确的价值观珍贵；假如不能为他人着想，敏锐的思维也并无多大用处；若不与善良相

伴，睿智也会误入歧途；倘若全无风度，才华也将黯然失色。

我还会告诉我的女儿，在选择男友的时候，不仅要看他如何待你，还要观察他如何对待身边其他的人，因为从中你总能看出他的为人。

而如果她也对葡萄酒怀有兴趣，我会告诉她——不论是美酒还是人生，最值得拥有的珍贵品质（似乎也是蔡女士最最欠缺的）乃是性格的魅力。🍷



引发争议的《虎妈战歌》一书

Roller Coaster's Rise and Fall 云霄飞车去向

如果有人让你先付款买下一台研发尚未完成，但估计可能在明、后年可以推出的最新型ipod，从付钱到实际拿到这玩意儿可能要再等上一两年；以当今的社会情势来说，多数人可能立刻会嗤之以鼻，驳斥这根本就是诈骗集团用来忽悠人的手法，断然地用理智判断，认为这绝对不可轻易相信。

有趣的是，同样的逻辑，当用到葡萄酒身上（当然，葡萄酒在商品属性等各方面都和电子产品截然不同），却能引来许多爱酒人宁愿任凭酒商以各种天价宰割，挤破头也要抢到心目中最顶尖的（多数是）波尔多名酒——我说的是波尔多一年一度的en primeur新酒预售：一种将还处在襁褓阶段的酒就拿出来给人品头论足，再凭借专业媒体所发布的分数，在酒还尚未正式上市之前就抢先销售，好让酒商可以及早回收部分资金的做法。

会参与这些抢购的，或许都是打从骨子里就对葡萄酒有热烈情感的爱酒人。他们可能都怀有“三岁订终生”的想法，深信葡萄酒未来的漫长发展可以在性格还未定的初始阶段，就让专家们摸得透彻清晰。他们也可能是因为太喜爱这些葡萄酒，无法忍受自己的酒窖收藏里缺少任何一个可能的“史上最伟大年份”，以致于忽略了那句咱们老祖宗早就训诫过的警句：“小时了了，大未必佳”。

这些预售新酒的价格，往往随着好年份的出现而像云霄飞车那样在短短数周之内就随着市场上消费者的连动反应而出现惊人的持续飙涨，而这样的连锁反应，也可能又像十年之内涨了近十倍的拉菲（Château Lafite）那样，更进一步令抢购的人群为之血脉贲张。比如去年的2009年份，就因为“可能是世纪最佳年份”之类的大幅媒体报导，抬升了所有人的预期。像这种可遇不可求的好年份、数量又都相当有限。未来价格可能飙升的预期、转手或许马上就能获利的投资/投机心理，都让当时忙着波尔多新酒预购的酒商朋友连续几个星期都难有好眠，人更瘦了整整一大圈。

很不巧的是，最近刚结束给媒体品尝的波尔多2010年份，竟然很抱歉地又是另一个赞誉声四起的品质绝佳的大好年份。接踵而来的好年份，对多数没有太多预算的爱酒人来说或许求之不得，但是对曾经以天价好不容易抢到一个2009年份，打算转手大捞一笔的人来说，难以预料的大自然到底是慷慨还是吝啬，这笔帐可就不容易算得清楚了。特别是从如今全球变暖的趋势来看，以后的波尔多出现非常恶劣的年份的机率恐怕是逐年减小。依照坐云霄飞车的经验，没有任何游乐园里的云霄飞车是只上不下的；上上下下翻腾几番之后，最终总还是要回到出发的起点。看来，就像投资机构常提醒的：“投资一定有风险”；如果您过去投资葡

萄酒多半靠的是想象力，怕是还要同时增强心脏对坏消息的承受力才行。🍷



陈国民

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。

Commune de Bourgogne 欢迎您

今年3月去了两次成都，都跟葡萄酒的活动有关，3月12日，法国波尔多特级葡萄酒联合会（The Union des Grands Crus de Bordeaux）首次在成都举办了2008新年份酒的品鉴会，这应该是四川地区近年来首见的大型国际葡萄酒盛会，当天吸引了上千人挤爆会场，令我惊讶！接下来3月23至25日，参加了春季糖酒会，更见识到了葡萄酒在国内市场“井喷”的盛况，参与者之多，现场气氛之热烈，让我有如刘姥姥逛大观园，自叹井蛙在上海观天！

我不禁在想，在这么多葡萄酒专业人士及爱好者努力扩充市场总量的同时，应该有不少人开始在寻思，下一步该往何处去？对于葡萄酒消费的质的提升，肯定是一个主要方向。

中国葡萄酒市场开始要往质的方向走，我相信在不少从业者和爱酒人士的脑海中浮现的首选答案，是布根地葡萄酒。

布根地位在法国东北部，全部产区南北距离约200公里，25,000公顷，产量1亿3000万公升，相比于波尔多的100,000公顷，年产6亿公升，只占四分之一。但布根地却有一百多个AOC，数量占全法国AOC的四分之一左右。布根地精确依风土条件划分葡萄园区，再加上葡萄农及酿造

者的精心培育调制，充分体现天地人的三合一精髓，酿出举世惊艳，供不应求的天之美禄。但也因为复杂的历史因素、各种品质上的差异兼及产量不够大，不但很多消费者面对布根地葡萄酒裹足不前，连一般葡萄酒进口商也不敢轻易尝试进口贩售，以致国内布根地酒品种不多，与本应琳琅满目的布根地各地区酒款形成极大反差。以至酒国百家争鸣，布根地佳人独憔悴。

纵然有这么多困难横阻在面前，我以及几位布根地酒的爱好者都对于这种优雅、精巧却又变化多端的葡萄酒产生一个“好东西要与大家分享”的信念：大家共同努力，让更多人能体会布根地酒的美妙。我们固然已经沉醉在布根地酒的迷人风采之下，也透过各个参与者的努力，想尽办法品尝到一批布根地酒，但这种既是乐趣也是困扰的状况，可能会吓跑想一窥布根地门墙的新爱好者。我们觉得唯有大家贡献各自的微薄资源，形成一个更公开的分享团体，才会有机会与更多的爱好者交流互动，从而塑造一个稳定的消费环境，如此才能使国内布根地酒有坚实的发展土壤，将来才会有百花齐放的机会。于是我们组织了一个“Commune de Bourgogne”（布根地同好会或布根地社群），除了集合各个参与者的知识与资源，传布有关布

根地酒的各种讯息与品试经验，也希望透过网络的无限传播能力，与大家分享交流（有关讯息请登录新浪微博“Commune de Bourgogne微群”，Http: //q.weibo.com/460805）。

同时我们也策划举办了寓教学、交流与品试于一身的品鉴会，从3月中旬至今已办了两场有关布根地白酒的品试会，接下来会规划布根地红酒的品酒会，将来会依各种主题来组织如各村、各园、各酒庄的专场品试会，也希望能与各种媒体、平台或进口商甚至布根地酒厂进行合作，举行各个方向的推广活动（详情请看Commune de Bourgogne微群）。总之，我们希望以我们对布根地的痴迷，转化为传布布根地神妙的情。

上个世纪30年代，法国人曾在上海兴建起“Cite Bourgogne”（布高里）。要变成里民，现实上有种种条件限制，但在酒国中，要成为Commune de Bourgogne的一份子，却是一指可就，Commune de Bourgogne欢迎您！



林志鹏
JP Lin, 台湾资深葡萄酒讲师，香槟狂热爱好者。

To Conquer Chinese Palate 进攻中国味蕾

自从中国市场成了全世界葡萄酒生产国的兵家必争之地，如何将这庞大市场中许多从未接触过葡萄酒的人变成葡萄酒的消费者，同时在他们们的脑海中植入对于各自国家、产区、品牌的偏好并形成忠诚度，世界各地的酒商们莫不为此绞尽脑汁，使出浑身解数。

中国的市场不同于其他国家，本身就拥有长达五千年的悠长饮酒文化。《诗经》、《史记》里对于古人酿酒、饮酒的情景已有相当生动的描述，而不同省份也都生产了各式各样具有当地特色的知名酒类。如此一个有深度有广度的市场，自然不会是很好的忽悠的；准确的说，来自国外的一个新品牌光是要在这里生存，就已经是相当不容易的事了。

每个产酒国因为各自的出口政策不同，加上酒的类型、等级、知名度和产量也各不相同，使得他们开拓中国市场的策略和力度也存在着相当大的差异。大者恒大的定律在葡萄酒的世界里也是不容易打破的。像法国波尔多这种国人欢迎的主流产区，富有的酒庄主人自然有能力三天两头过来做宣传，活动档次规格也高，以打造品牌形象为主，也不需要多谈什么葡萄品种和口感了。至于国人比较陌生的国家产区，例如葡萄牙、奥地利，推广预算就相对小得多，一年

能来几个一线中国城市办一两次稍具能见度的品鉴会就很不错了。但说到效果，有点像转校生的初次自我介绍，名字才刚说完就害羞地匆匆下台，什么人也记不住他。

最近在澳洲贸易处的安排之下，笔者去南澳产区进行了一次产区采收学习之旅。出发后才得知，此番出行成员阵容庞大，包括了来自全国各地共一百多人，分作媒体组、教育组、进口商经销商以及餐饮渠道组，各有不同任务，分派到东南澳、南澳、西澳和塔斯曼尼亚岛等产地去。

如此大的参访团，如此分散的目的地，可想而知须投入多大的人力物力来安排，即便在国际上也是属于相当罕见的。我被分配在教育组，本组聚集了国内最重要的几位葡萄酒培训讲师，但也是最辛苦，最没有享受的一群了。整整几天，我们都全天上课品酒，一边强记澳洲各大小产区次产区的气候土壤品种类型酿造方法，一边试着从品尝中去区分出各地的细微差异。这就像在机场里随便指着一群老外，要你说出他们分别来自哪些国家城市一样的令人头痛，大家不禁叫苦连连。

在这几天当中我们跟澳方也有不少在推广方式上的交流，有团友很率直的点出，在国内宣传这

些难记的产区、次产区，根本没人记得住，吃力又不讨好，不如打品牌，效果又快又大。这样的说法听起来有几分道理，但对于统筹葡萄酒推广的单位来说，却又窒碍难行，因为大小酒庄这么多，大的如杰卡斯、奔富之流本就有雄厚资本打广告，但上千家中小型酒庄若不集合起来推广产区知名度，品牌又能从何做起？所以我们这些讲师就必须担任种子的角色，将这些还不为人所知的产区知识带回国内，让它慢慢的在消费者的心目中发芽。

前两天，在跟新西兰酒庄代表团的聚餐上也正好讨论到如何推广新西兰酒。新西兰地方小，问题相对简单，因为气候凉爽，种植的葡萄品种也就没那么那么复杂。新西兰的长相思已在国际上得到相当高的评价和热烈追捧，黑皮诺也在起飞当中，风格都是相当的干净清新。我就建议，不如就以自然清新形象做诉求，搭配当地壮阔的冰河地形景致，冠上“指环王的诱惑之酒”名号来大做广告，岂不比严肃地介绍产区或装模作样地搭配中菜，来得更直接有效？！



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。

Price Tag Perturbation “忐忑”酒价

最近，喝名庄酒有些忐忑。倒无炫耀与清高，也非听多了龚琳娜的“神曲”，而是经常在市场上和新闻中听闻到相关名庄酒的信息。这不，拉菲还未从《焦点访谈》中的“牛鬼蛇神”的仗阵中走出来，又掉进“天价酒”、“腐败酒”的舆论热评中。看来，无论是从仿造、雅贿还是钟好，市场投机者与有关领导们对葡萄酒的“认识和品味”竟然殊途同归了。这还没算上山西和内蒙一些暴发户有事没事对瓶吹82年份拉菲的那股子豪气。

当然，你喝，还是不喝，拉菲及拉粉们就在那里，有增无减；你爱，还是不爱，是非总如影相随，来来去去。于是一有朋友喊吃饭问喝什么酒，说要不来支XX年的拉菲吧，结果大家半推半就之间，忐忑之余还是欣然笑纳了。不知道，圈子内品酒交流算不算得“腐败”呢？

说起“天价酒”，如今大家除了关注部份品牌，更多的还是价格。随着名庄酒在国内吃香受捧，越来越多的资本和热钱进入推波助澜，名庄酒价格没有最高，只有更高。很多人打着投资旗号来囤积炒卖，甚至近期还有所谓的“温州的价格便宜过香港，香港的价格便宜过波尔多”的价格“倒挂”现象出现。从各酒商陆续现

货到手的2008年份列级名庄酒报价来看，令人吃惊，已是2007年份一倍。难怪很多酒友说，这后面的恐怕是越来越喝不起了。更别谈更好年份的2009和2010，价格去到哪里，现在难以判断。在这个连土豆大蒜都能炒成“天价”的时代，再有预见性和通晓游戏规则也许都不好使。于是，为避免过度竞争并规避风险，葡萄酒投资客早早就开始从列级庄的“五大”、“八大”热点转向其副牌酒及部分二到五级庄酒，甚至不少已经在收存布根地酒。有如股市风云，葡市的“热点”将以“版块”出现，只要有“题材”，就会有升涨。不过，在关注价格的忐忑之余，还是可以庆幸葡萄酒世界的丰富多样性，总能在其中找到性价比高，适合自己的好酒。

热闹未尽的还有已结束的波尔多2010年份官方期酒品评会，近两个月波尔多各酒庄的价格会陆续发布，犹如一场场令人期待的大戏。因为2010年被称为“尴尬的好年份”，很多酒庄不敢对外称2010年份好于2009年份，甚至在宾客们品酒期间非常低调只征询对2010年份酒的感受，而不多问与2009年份之间的对比。相信除了有难以定价，更是难把握价格对市场接受程度如何的担忧。而且，不少葡萄酒评论家们都将在波尔多酒庄发布期酒价格之后再公布评分，



方军

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

这些都是为了减少评分对定价的影响。不过，还是有很多专业人士酒庄认为2010年份酒质量要比经典的2009年份还要好。其实，当年份成为与商业利益的重要砝码时，就成了双刃剑。这里不妨再忐忑一下，现在有些酒评家就可以在初如婴儿的2010年份酒里品出多几十种香气、令人叹观的复杂度及平衡度……，那干嘛还等上15年后再卖再喝呢？当然，我不是要质疑大师们评酒的功力，我是担心那种让大师成为商家玩物的“功利”啊。



12 Art & Wine Parades

——富隆酒业15周年庆典艺术巡演



文化·艺术·佳酿

12 国佳酿，感动中国艺术巡演

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，
感动中国艺术巡演，美酒文化饕餮之旅，期待您的关注。

Globally tours, four-season ceremonies, 12-country culture, art & wine parades, monthly present……
Welcome to the feast of wisdom, charm and aromas with Aussino.

主办：富隆酒业文化中心，咨询电话：(020)38983188-601，联系人：黄小姐

Theme Dinners 主题晚宴

圣卡罗 & 美贝园
Santa Carolina & Fincal el Origen



宁波 / Ningbo
日期: 2011-03-02
地点: 宁波九龙湖开元华城度假村
Huacheng New Century Resort,
Jiulong Lake Ningbo

温州 / Wenzhou
日期: 2011-03-03
地点: 青田正达开元大酒店
Zhengda New Century Hotel Qingtian

洛阳 / Luoyang
日期: 2011-03-02
地点: 雅香金陵大饭店
Yaxiang Jinling Hotel

伯爵山庄
Villa Poggio Salvi



广州 / Guangzhou
日期: 2011-03-07
地点: 广州富力丽思卡尔顿酒店
The Ritz-Carlton, Guangzhou

北京 / Beijing
日期: 2011-03-08
地点: 北京北辰洲际酒店
Beichen InterContinental Hotel, Beijing



飞龙世家
Château Phelan Segur

唐山 / Tangshan
日期: 2011-03-10
地点: 唐山市南湖紫天鹅庄会
Tangshan South Lake Violet Swan Villa

大连 / Dalian
日期: 2011-03-11
地点: 青田正达开元大酒店
Fisherman's Wharf Seafood Restaurant

临沂 / Linyi
日期: 2011-03-12
地点: 雅香金陵大饭店
Italian Restaurant, Aussino Wine Cellar, Linyi

北京 / Beijing
日期: 2011-03-08
地点: 雅香金陵大饭店
Beichen InterContinental Hotel, Beijing



威菲酒庄
Vidal-Fleury

昆山 / Kunshan
日期: 2011-03-21
地点: 昆山瑞士大酒店
Swissotel Kunshan

西安 / Xi'an
日期: 2011-03-22
地点: 西安塞纳河法国餐厅
La Seine Restaurant Francais

顺德 / Shunde
日期: 2011-03-23
地点: 顺德富隆酒窖
Aussino Wine Cellar, Shunde



力高宝德 & 哥德利安
Nicola Potel & Claude Chonion

汕头 / Shantou
日期: 2011-03-21
地点: 汕头富隆酒窖
Aussino Wine Cellar, Shantou

广州 / Guangzhou
日期: 2011-03-22
地点: 广州香格里拉大酒店
Shangri-La Hotel, Guangzhou

三亚 / Sanya
日期: 2011-03-23
地点: 三亚海韵度假酒店
Ocean Sonic Resort Sany

天津 / Tianjin
日期: 2011-03-25
地点: 天津君隆威斯汀酒店
The Westin Tianjin

长沙 / Changsha
日期: 2011-03-24
地点: 长沙运达喜来登酒店
Sheraton Changsha Hotel

歌迪雅
Cordier

厦门 / Xiamen
日期: 2011-03-19
地点: 厦门泛太平洋大酒店
Pan Pacific Xiamen



泰来斯
Taylors

石家庄 / Shijiazhuang
日期: 2011-03-28
地点: 中茂海悦酒店
Zhongmao Haiyue Hotel

即墨 / Jimo
日期: 2011-03-29
地点: 国际宴会中心
International Banquet Center

中山三乡 / Zhongshan
日期: 2011-04-01
地点: 中山喜来登酒店
Sheraton Hotel, Zhongshan



威拿
Wirra Wirra

增城 / Zengcheng
日期: 2011-04-09
地点: 百花山庄度假村湖景阁
Lakeside Western Restaurant

九江 / Jiujiang
日期: 2011-04-10
地点: 信华建国酒店
Xinhua Jianguo Hotel

天津 / Tianjin
日期: 2011-04-11
地点: 万丽天津宾馆
Renaissance Tianjin Lakeview Hotel

北京 / Beijing
日期: 2011-04-12
地点: 北京王府井希尔顿酒店
Hilton Beijing Wangfujing

拉图布根地, 塞纳伯爵, 枫丹甘露
Château de La Tour,
Domain Comte Senard, Fontaine Gagnard

广州 / Guangzhou
日期: 2011-04-11
地点: 炳胜公馆
Bingsheng Restaurant



乔丹酒园
Jordan

北京 / Beijing
日期: 2011-04-18
地点: 北京希尔顿酒店
Hilton Beijing

上海 / Shanghai
日期: 2011-04-19
地点: JW万豪酒店
JW Marriott Shanghai

南京 / Nanjing
日期: 2011-04-20
地点: 南京绿地洲际酒店
InterContinental Nanjing

广州 / Guangzhou
日期: 2011-04-21
地点: 广州富力丽思卡尔顿酒店
The Ritz-Carlton, Guangzhou

Monthly Wine Tastings 月度品酒会

圣卡罗 & 美贝园
Santa Carolina & Finca el Origen

- 石家庄/Shijiazhuang
日期: 2011-02-25
- 上海/Shanghai
日期: 2011-02-26
- 苏州/Suzhou
日期: 2011-03-01
- 郑州/Zhengzhou
日期: 2011-03-04



谜样智利 探秘复活节岛
Mysterious Chile Easter Island Adventure

南宁/Nanning
日期: 2011-03-24



泰来斯
Taylors

金华/Jinhua
日期: 2011-03-30

小瓯/Xiaolan
日期: 2011-03-31



圣安娜
Santa Ana

北京/Beijing
日期: 2011-03-22

南京/Nanjing
日期: 2011-03-23

宁波/Ningbo
日期: 2011-03-25

武汉/Wuhan
日期: 2011-03-24

厦门/Xiamen
日期: 2011-03-26



威拿
Wirra Wirra

南宁/Nanning
日期: 2011-04-11

江阴/Jiangyin
日期: 2011-04-12

苏州/Suzhou
日期: 2011-04-13

Corporation Events 企业合作活动

共享精致时光 品味典雅佳酿
Enjoy Your ITIME
Good Taste of Jordan

北京/Beijing

日期: 2011/4/18
地点: 北京希尔顿酒店
Hilton Beijing.

4月,《精致时光ITIME》杂志与富隆酒业携手举办主题晚宴当晚,德国顶级奢华腕表制造者格拉苏蒂以及美国白宫御用葡萄酒乔丹酒庄碰撞出灿烂的火花,为来宾呈现一场名表与名酒的视觉与味觉饗宴。



金鼎山水华府·嘉斯山晚宴
Aesthetic Chilean Wine – MontGras Wine Dinner

桂林/Guilin

日期: 2011/5/11
地点: 桂林香格里拉大酒店
Shangri-La Hotel Guilin

5月11日,桂林富隆酒窖与金鼎山水华府联合呈现嘉斯山晚宴,来宾除了一品来自智利的嘉斯山佳酿,还通过主持人的介绍了解金鼎山水华府别墅最新项目的概况,在美食美酒的催化下,嘉宾与酒庄代表度过了美好的一晚。



颐和高尔夫庄园——风眠艺术空间展览
Yihe Summer Palace
Golf Château Fengmian Art Exhibition



广州/Guangzhou

时间: 2011/5/2
地点: 广州颐和高尔夫庄园
Yihe Summer Palace Golf Chateau, Guangzhou

2011年的五一小长假期间,颐和高尔夫庄园携手富隆酒业等一众高端商户,在颐和高尔夫庄园举办以“艺术进社区”为主题的大型品鉴活动。来宾在享受葡萄酒的同时也能欣赏各种不同风格的艺术作品,尽享优雅的五假一期。



“欢乐绿色行”慈善艺术展览
The Art of Aid
A That's PRD Charity Art Event

广州/Guangzhou

日期: 2011/5/12
地点: 广州康艺廊
FEI gALLERY

在汶川大地震三周年祭, THAT'S PRD 杂志携手富隆酒业联合举办主题为“欢乐绿色行”的大型慈善艺术巡展,首站在广州的康艺廊揭幕,出席宾客包括有美国商会、法国商会、西班牙商会,招商地产,外语媒体等高端人脉圈,通过慈善拍卖为汶川地震灾民贡献一份力量。



Product Awards 产品获奖



法国 France

歌迪雅精选 (白) 2010年
Cordier Prestige 2010
Bordeaux Blanc Sec

- 银奖, 2011年布鲁塞尔国际品酒大赛
- Médaille d'Argent, Concours Mondial de Bruxelles 2011



意大利 Italy

内华城堡山度园珍藏 (红) 2006年
Castello di Neive Barbaresco
Riserva Santo Stefano 2006

- 金奖, 《品醇客》杂志世界葡萄酒大赛
- Gold Medal, Decanter Magazine, World Wine Awards



内华城堡山度园 (红) 2008年
Castello di Neive Barbaresco
Santo Stefano 2008

- 银奖, 《品醇客》杂志世界葡萄酒大赛
- Silver Medal, Decanter Magazine, World Wine Awards



阿根廷 Argentina

圣安纳至尊酒王 (红) 2006年
Santa Ana Unanime 2006

- 入选“世界葡萄酒与烈酒记者及作家联合会”2011年度百大名酒排行榜
- World Association of Journalists and Writers of Wines and Spirits (WAWWJ) 2011 Top 100 Wines Ranking

澳大利亚 Australia

豪园威士莲 (白) 2009
Howard Park Riesling 2009

- 91分, 罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
- 91 Points, Robert Parker Wine Advocates

豪园白沙威浓 (白) 2009
Howard Park Sauvignon Blanc 2009

- 89分, 罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
- 89 Points, Robert Parker Wine Advocates

豪园雪当利 (白) 2008
Howard Park Chardonnay 2008

- 90分, 罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
- 90 Points, Robert Parker Wine Advocates

豪园礼士顿庄园穗乐仙 (红) 2008
Howard Park Leston Shiraz 2008

- 91分, 罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
- 91 Points, Robert Parker Wine Advocates

豪园诗歌庄园穗乐仙 (红) 2008
Howard Park Scotsdale Shiraz 2008

- 91分, 罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
- 91 Points, Robert Parker Wine Advocates

豪园礼士顿庄园加本纳 (红) 2008
Howard Park Leston Cabernet Sauvignon 2008

- 91分, 罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
- 91 Points, Robert Parker Wine Advocates

豪园诗歌庄园加本纳 (红) 2008
Howard Park Scotsdale Cabernet Sauvignon 2008

- 90分, 罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
- 90 Points, Robert Parker Wine Advocates



唯有 威拿教堂庄园 能让我们 见解一致



五星酒庄

90分

★★★★★五星酒庄
权威评酒专家詹姆斯·海里德的《葡萄酒伴侣2011》
“从上到下, 各系列的产品, 无不具备独特的个性、风格及质感。”

90分
威拿教堂庄园2008
“一款澳大利亚酿制的矜持高雅的经典葡萄酒;
深峻的黑葡萄、辛香的加味调料、醇厚的质地, 极有言之不尽的娇美。”

WIRRA WIRRA

www.wirrawirra.com

Industry Events

行业新闻

法国葡萄酒面向中国推广产区形象

Bordeaux, Rhone Valley, Beaujolais
Heat up Promotion in China

法国各大主要葡萄酒产区纷纷于4月打响2011年中国市场宣传战的第一炮, 波尔多、隆河谷 (罗纳河谷)、宝祖利 (博若莱) 等知名产区的葡萄酒行业协会相继来华举办一系列产区形象推广活动, 包括产区葡萄酒知识培训、新闻发布会、美酒品鉴会等, 向国内的葡萄酒行业人士及新闻媒体介绍各自的独特风土和葡萄酒文化下孕育出的精品佳酿。

宝祖利

4月7日至15日, 宝祖利产区葡萄酒行业协会 (Inter Beaujolais) 在北京、青岛、成都、厦门、广州、上海等城市举行了宝祖利葡萄酒专业人士培训, 协会的亚洲-英国区负责人欧瑞妮·瓦博 (Aur lie VABRE) 女士向参会的专业人士介绍了宝祖利产区及其12个法定产区的概况, 并一同品尝了清新而富含果香的宝祖利葡萄酒。

隆河谷

4月12日至15日, 法国第二大葡萄酒产区——隆河谷产区的葡萄酒行业协会 (Inter Rhône) 在北京、上海、广州三地举行新闻发布会, 协会市场部经理奥利佛·勒格朗 (Olivier Legrand) 先生向参会的新闻媒体介绍了隆河谷产区的最新动态和该产区2011年在中国的多项宣传规划。

隆河谷葡萄酒在中国的形象定位于亲民、接近消费者的法国葡萄酒。2010年隆河谷曾公布过新的在华广告形象——一位蒙着盖头的新娘迫不及待地品尝一杯隆河谷佳酿。今年隆河谷推出新的广告形象, 依然采用红色背景, 融入快乐、幸福的符号, 一位优雅而调皮的年轻女子等不及喝上一口隆河谷葡萄酒, 观众会情不自禁地猜测她是否已经遇到自己的白马王子, 还是即将出发去找他……

波尔多

4月15日至22日, 第一大产区波尔多的葡萄酒行业协会 (CIVB) 在北京、厦门、广州、武汉主办了第五届 “Simply Bordeaux 随时随地波尔多2011” 市场推广活动, 其中武汉和厦门均属首次举办。今年的活动经过两个多月的征集和李德美、林栋甫等五位国内知名专家的盲品, 从400多款参选的进口波尔多葡萄酒中挑选出零售价在100元至350元之间的85款干红、12款干白和3款甜白葡萄酒, 作为值得日常随时享用的波尔多美酒推荐给中国消费者。

据CIVB亚太区总监托马斯·朱力安 (Thomas JULLIEN) 先生和CIVB经销商联盟主席阿兰·西谢尔 (Allan SICHEL) 先生介绍, 2010年中国对波尔多葡萄酒进口量高达3000万升, 与此同时去年交易额同比猛增127%, 共成交4.15亿欧元, 是交易额第二大国英国的近两倍, 成为波尔多葡萄酒进口总量和总额的“双料冠军”。

本次 “Simply Bordeaux随时随地波尔多” 活动中, 富隆共有歌迪雅红葡萄酒 (Cordier Collection Privee Rouge)、歌迪雅至尊白葡萄酒 (Cordier Prestige Blanc)、力士将红葡萄酒 (Château Listran) 和嘉士顿红葡萄酒 (Château Gaston Rena) 等4款产品入选。



上：来自隆河谷葡萄酒行业协会的奥利佛·勒格朗在广州白天鹅宾馆与国内媒体见面
下：CIVB亚太区总监托马斯·朱力安先生和CIVB经销商联盟主席阿兰·西谢尔先生为随时随地波尔多2011广州站活动剪彩

Aussino News

富隆动态

01

富隆勇夺四项特许经营大奖

Aussino Wins
Top Franchiser Awards

2011年5月6日, 第13届中国特许加盟大会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, 富隆酒业以突出表现和良好的发展潜力获得4项大奖殊荣, 成为我国葡萄酒行业专业加盟品牌的标杆之一。

在本次中国特许加盟大会上, 富隆入选2010年度“中国特许经营120强”, 被评为“2010-2011年度中国零售业优秀特许加盟品牌”, 同时武汉富隆的肖海亮先生、珠海富隆的吕莅新先生分别被评为区域和单店的“2010-2011年度中国优秀加盟商”。

“中国特许加盟大会”是中国特许经营行业规模最大、规格最高, 最具影响力的年度盛事之一, “中国特许经营120强” 是对中国特许经营行业在2010年度表现进行整体梳理和盘点, 为整个行业在新一年的发展指明方向。

根据特许经营模式在中国各行业发展的程度不同, 本次评选出的百强企业覆盖超市/便利店、服装、农资连锁、餐饮、教育培训、酒店等10多个大类, 在零售行业中, 仅有两家葡萄酒企业入围中国特许经营百强名单, 富隆酒业以224家总店, 185家加盟店的规模名列行业第一。

除此之外, 中国零售行业还评选出了七个“2010-2011年度中国零售业优秀特许加盟品牌”, 富隆酒业也荣登榜单, 这是对富隆酒业探索特许连锁经营取得斐然成绩的认同和肯定, 也是富隆酒业在特许经营道路上进入新阶段、新里程的最好见证。



上：优秀加盟品牌颁奖现场
下：优秀特许加盟品牌

02

武汉富隆举办法国葡萄酒文化节

Aussino Wuhan
Hosts French Wine Festival



CIVB经销商联盟主席阿兰·西谢尔先生在武汉富隆法国葡萄酒文化节闭幕式上接受媒体采访

4月9日至20日, 武汉富隆酒窖在江城美食新热点——K11新食艺举办了独具特色的法国葡萄酒文化节活动。

富隆酒业专业讲师带来的葡萄酒文化讲座、法兰西美酒美食品尝会、趣味十足的端盘子大赛、吃葡萄大赛和踩葡萄大赛等活动让武汉的葡萄酒爱好者生动地感受到了法兰西美酒的无尽魅力。活动期间, 市民逢双休日在K11新食艺消费满额还可参加转奖活动, 抽取法国进口葡萄酒等精美礼品, 或是参加都市农庄种葡萄的活动, 体验上房种菜的乐趣。

法国驻武汉总领事馆总领事兰博先生及夫人、法国波尔多葡萄酒行业协会亚太区总监托马斯·朱力安、波尔多葡萄酒行业协会经销商联盟

主席阿兰·西谢尔、武汉市酒类专卖局局长曾世明先生及富隆葡萄酒文化中心总经理蔡颖姬女士共同出席了这次文化节的闭幕式, 在美酒美食的陪伴下与众多嘉宾再一次共同领略了法国葡萄酒的艺术魅力。

这次文化节也是富隆酒业成立15周年庆典艺术巡演系列活动的一部分。从今年1月起, 富隆酒业成立15周年庆典艺术巡演已经走过了广州、北京、南宁、武汉四座城市, 还将前往珠海、温州等8个城市, 将葡萄酒的艺术魅力传播给更多的国内公众。此外, 富隆还将在全国范围内主办“葡萄酒精英挑战赛”及“富隆新书发布酒会暨精品晚宴”, 作为富隆酒业15周年庆典和葡萄酒推广系列活动的组成部分。

Charity Foundation 慈善基金

四川乐至、云南大理富隆希望学校竣工
Aussino "Hope Schools" Completed in Sichuan, Yunan

由富隆葡萄酒慈善基金 (Aussino Charity Foundation) 捐资兴建的四川乐至县良安镇富隆希望学校和云南云龙县漕涧镇富隆希望小学先后于4月26日和4月29日正式竣工。富隆酒业总裁沈宇辉先生、执行董事田燕宏女士和人事行政部总经理余冬红女士及富隆广州、南京、成都、大理等地的管理高层专程前往两地参加了竣工典礼，与学校师生共同庆祝新校舍的落成。

乐至县良安镇富隆希望学校是富隆捐建的第一所希望学校。新落成的教学楼取名为思源楼，共3层，由富隆慈善基金捐资按照8级抗震标准修建。竣工仪式当天，富隆酒业代表一行在乐至县人民政府副县长郭启太、乐至教育局副局长伍建业、良安镇党委书记文国光等党政领导的陪同下，受到了希望学校师生的隆重欢迎，气氛十分热烈。

在竣工典礼上，校长陈金国先生代表全体师生对给予学校关心和帮助的所有人士表示衷心的感谢，学生代表、七年级二班的张佳慧同学则用手语歌曲《感恩的心》唱出了同学们的心声。富隆酒业执行董事田燕宏女士在讲话中坦言，虽然自己过往出席过很多重要的活动和会议，但是这次的经历与众不同，是人生的第一次，感觉非常有意义，心灵上得到了洗礼。她以梁启超先生的一句话勉励全体学生要努力学习自强不息，将来做社会和国家的栋梁：“少年智，则国智；少年富，则国富；少年强，则国强，少年雄于地球，则国雄于地球……”

富隆酒业代表一行还为同学们颁发了奖学金和助学金，接受了当地政府赠送的锦旗以及聘用沈宇辉先生为“荣誉校长”的证书，最后与所有嘉宾一道完成了学校的揭牌仪式。在参观结束即将离开之时，希望学校的许多同学们拿出

自己用旧作业纸叠成的百合花赠送给富隆酒业的叔叔阿姨，再次表达他们对新校园的喜爱和对富隆的感谢，并在思源楼前与富隆代表合影留念，依依惜别，真挚的场面令人动容。

云南大理云龙县漕涧镇富隆希望小学是富隆捐建的第二所希望学校，在沈宇辉总裁的带领下，富隆酒业代表一行随同云龙县委副书记张建萍、共青团大理州委副书记席玲、团县委书记徐云仙，冒雨赶到大山中的漕涧镇参加希望小学的竣工典礼，受到师生的热烈欢迎。

沈宇辉总裁在典礼上用简单朴实的语言讲述了一个关于给予的故事，博得师生的阵阵掌声：

从前有个穷人问佛：我为什么这样穷？佛说：你没有学会给予别人。穷人答：我一无所有如何给予？佛说：一个人即使一无所有也可以给予别人七种东西——颜施：即微笑处事；言施：多说鼓励赞美安慰的话；心施：敞开心扉对人和蔼；眼施：善意的眼光给予别人；身施：以行动帮助别人；座施：即谦让座位；房施：有容人之心。付出无处不在，即使没有物质基础，我们也不是一无所有！简单会让我们快乐，给予会让我们幸福。



在财富宽裕的同时，更祝愿我们每个人都拥有一个内心富足的人生！

希望小学校长和少数民族学生代表也作了发言，表达了贫困山区孩子对知识的渴求和对富隆捐资助学义举的感谢。沈总裁代表富隆接受了当地政府颁发的锦旗和云龙风光图，向同学们分发了富隆为他们准备的小礼物，欣赏了同学们精心准备的文艺节目，还参观了希望小学的新校舍。在参观中，沈宇辉总裁看到小学的桌椅新旧不一，慨然承诺为小学提供400套全新的课桌椅。学校向沈总裁一行展示了同学们的绘画和手工艺作品，大家都十分喜欢，其中手工艺作品《天使之手》，总裁尤为赞叹不已。在校方盛情邀请之下，沈宇辉总裁挥毫为富隆希望小学题字：“努力学习，天天向上”。

最后在新教学楼前，身穿民族服装的希望小学学生代表与沈总裁一行合影留念，共同见证云南富隆希望小学的落成。

据悉，富隆葡萄酒慈善基金已决定在贵州省捐建第三所富隆希望小学，目前希望小学的选址工作正在积极进行中。



1.沈宇辉先生与云南富隆希望小学同学合影 2.富隆员工与希望小学的孩子们合影 3.荣誉校长证书 4.新竣工的云南云龙县漕涧镇富隆希望小学

富隆葡萄酒慈善基金2011年2月~4月财务简报

Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Feb. ~ Apr. 2011

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	¥59,088.00
	慈善账户结息 Charity Account Interest	¥1,461.16
合计收入 Total Income		¥60,549.16
支出 Expenditure	发放四川富隆希望小学奖学金、助学金 Scholarship, Aid for Sichuan School	¥10,800.00
	捐赠云南富隆希望小学学习用品 Stationery for Yunnan School	¥22,680.00
合计支出 Total Expenditure		¥33,480.00
期末账户余额 Current Account Balance		¥1,064,444.73

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
3月21日 Mar. 21	力高宝德 (宝望一级园) 2003 Nicolas Potel Beaune 1er Cru Les Teurons 2003	林悦鸿	汕头 Shantou	¥20,000.00
3月22日 Mar. 22	力高宝德 (宝望一级园) 2003 Nicolas Potel Beaune 1er Cru Les Teurons 2003	王华	广州 Guangzhou	¥13,800.00
3月23日 Mar. 23	力高宝德 (宝望一级园) 2003 Nicolas Potel Beaune 1er Cru Les Teurons 2003	伟东	三亚 Sanya	¥6,600.00
3月24日 Mar. 24	力高宝德 (宝望一级园) 2003 Nicolas Potel Beaune 1er Cru Les Teurons 2003	李滢	长沙 Changsha	¥6,800.00
4月1日 Apr. 1	泰来斯威士莲2010 Taylors Riesling 2010 泰来斯贝露娃2009 Taylors Pinot Noir 2009 泰来斯嘉本纳沙威浓2008 Taylors Cabernet Sauvignon 2008 泰来斯海马园穗乐仙2008 Taylors-Jaraman.Shiraz 2008 泰来斯海马园嘉本纳沙威浓2008 Taylors-Jaraman.Cabernet Sauvignon 2008 泰来斯酒王2005 Taylors-St.Andrews.Cabernet Sauvignon 2005	吴章瑾 郑子宏	三乡 Sanxiang	¥6,000.00
4月1日 Apr. 1	泰来斯酒王2005 Taylors-St.Andrews.Cabernet Sauvignon 2005	郑杰安	三乡 Sanxiang	¥5,888.00
合计拍得				¥59,088.00

*上期公布的2010年11月6日南宁拍出的皇家田园至尊珍藏（红）2001（3L），拍得者应为“兰贯统”先生，特此更正并致歉。



石家庄酒窖
地址/Add: 河北省石家庄槐安东路69号-5
No.69-5, Kuai An Dong Road, Shijiazhuang,
Hebei Province
电话/Tel: 0311-89856177

Opening Ceremony 新张巡礼

广东河源酒窖

地址/Add: 广东省河源市建设大道东5号华达凯旋城101栋03号
No.3, Building 101, Victory City, No.5, Jian She Da Dao Dong, Heyuan, Guangdong Province
电话/Tel: 0762-3698 388/3698 188

山西太原酒屋

地址/Add: 山西省太原市小店区体育路学府苑1-8号
No.1-8, Xue Fu Yuan, Ti Yu Road, Xiaodian District, Taiyuan, Shanxi Province
电话/Tel: 0351-7593 999



广州番禺酒坊

地址/Add: 广东省广州市番禺区市桥繁华路38号友谊商店
Friendship Store, No.38, Shi Qiao Fan Hua Road, Panyu District, Guangzhou, Guangdong Province
电话/Tel: 020-8487 9648

湖北宜昌酒屋

地址/Add: 湖北省宜昌市沿江大道延伸段中段的金色海岸7号楼首层
Ground Floor, Building 7, Golden Coast, Yan Jiang Avenue, Yichang, Hubei Province
电话/Tel: 0717-6363 519



New Product Preview 新品预告

本季富隆的产品线里又增加了来自法国波尔多的三款精品葡萄酒

黑教皇城堡副牌红葡萄酒2008

Le Clémentin du Château Pape Clément 2008

黑教皇城堡是波尔多历史最悠久的酒庄之一，由教皇克莱门特五世 Bertrand de Goth建于14世纪，一向以出产高品质的珍品葡萄酒闻名，现由波尔多酿酒大师贝尔纳·马格雷先生管理，品质不断提升。在1987年碧莎里奥南地区评级中，与1855年评级中的一级名庄红颜容齐名，成为15家格拉芙列级名庄之一。

黑教皇城堡副牌红葡萄酒是波尔多左岸品质最佳的副牌酒之一，与正牌酒一样坚持采用100%手工采摘和纯手工去梗的超精细工艺，全程运用无泵重力法制，再精心挑选与该年份酒风土相适应的法国新橡木桶，陈年18个月。2008年份的酒色深沉浓郁，香气中有精致的熏烤橡木味，口感优雅而且十分细腻，单宁有着非常出色的结构感。



露仙世家红葡萄酒 1998/1999

Château Rauzan Segla 1998/1999

露仙世家是1855年评级中的二级名庄翹楚，排名仅次于玛歌庄。庄园位于美度半岛的玛歌村，1664年由富商Pierre de Rauzan购得并得名，逐步成长为波尔多地区顶级名酒之一，美国开国元勋托马斯·杰斐逊总统亦是该庄园的忠实拥趸。酒庄现属于法国香奈儿集团所有，由前拉图酒庄酿酒师John Kolasa主理。

庄园葡萄采用全手工采摘，对果实严格进行重重分拣，控温不锈钢桶发酵，在60%新法国橡木桶陈年18-20个月。1998年份带有优雅而开放的果香，浓郁的覆盆子、樱桃和甘草气息，单宁成熟而细滑，酸度十分平衡。余味中仍呈现出丰富而生动的水果气息。十分优雅。



梦宝庄红葡萄酒园1996

Château Monbousquet 1996

梦宝庄建于16世纪末，18世纪早期被飞卓庄领主卡尔家族收购，但知名度始终不高，1993年被巴黎的超市巨头Gérard Persol收购之后，酒庄严格控制产量，投入重金重新整饬园地与酒窖，又聘请波尔多酿酒大师迈克·罗兰作为酿酒顾问，品质得到迅速提升。2006年圣达美隆评级中，梦宝庄获选圣达美隆列级名庄 (Grand Cru Classé)。

1996年份品质十分特出。浓郁的深宝石红色，入口时涩味略强，随即吐露出樱桃利口酒、黑醋栗、熏制药草、蒸馏浓咖啡和摩卡咖啡的气息。出色的深度，中度单宁，口味十分丰富，带有略甜的烤橡木味。余味悠长而清晰。





Events Preview 活动预告

蓝宝丽丝
Blue Pyrenees

- 举办时间：5.31 – 6.3
- 举办城市：深圳、广州、大理、武汉



芬芳的初夏，有蓝宝丽丝与您做伴。蓝宝丽丝庄园1894年由John Leyden创园于澳洲维多利亚省，1960年被法国人头马集团买下。宝丽丝区的凉爽气候特别适合酿造汽酒，所以人头马买下蓝宝丽丝后花了不少苦功在汽酒上，终于一尝所愿，酿出了澳洲最好的汽酒。在这片土地的孕育下，这里出产的美酒果香细致而优雅，恰似初夏那淡淡的味道。

红石、魔梯
Rockburn & Devil's Staircase

- 举办时间：6.20 – 25
- 举办城市：广州、南京



红石酒园位于被称为新西兰“贝露娃最想停留的土地”的中奥塔哥，因中奥塔哥到处可见的像被大火烧过的岩石而得名，主打产品贝露娃在国际上斩获了多枚金牌。魔梯是红石酒园的另一品牌，酒庄对它的形容最是贴切：“有着放纵的肉欲，充满魔力的诱惑”，是一个有着充沛果香和简明风格的系列。

威特驰
Weltachs

- 举办时间：6.27 – 7.2
- 举办城市：青岛即墨、郑州、西安



威特驰酒厂位于德国葡萄酒第二大产区法尔兹的北部，拥有适合酿造贵腐葡萄酒的最佳气候条件。目前威特驰的掌门人已经传至第五代，被视为德国领先的甜白葡萄酒品牌之一。其出产的冰甜酒果香馥郁，甜而不腻，与中餐菜式的合拍常常让人惊艳。在热情的初夏品尝威特驰，品尝惊艳，享受美酒带来的快乐。

双掌
Two Hands

- 举办时间：5.27 – 30
- 举办城市：唐山、增城、南京、上海



澳洲的双掌的第一个年份于2000年一推出，立马就获得了当今最具影响力最挑剔的酒评家们毫不吝啬的赞赏。出道4年，双掌就在2004年被著名酒评家Robert Parker誉为“南半球最杰出的酒商”，是唯一一个连续6年成为权威杂志《葡萄酒观察家》“全球百佳葡萄酒”座上宾的酒庄，跟两大老酒王奔富和神恩山一起并列“澳洲最佳葡萄酒”。

迪狮龙
Cognac Tesseron

- 举办时间：6.6 – 10
- 举办城市：北京、昆明、广州、苏州



在品牌创建之前，迪狮龙家族曾是轩尼诗、人头马等顶级干邑品牌的原酒供应商。多年磨一剑，迪狮龙在自立门户后便酿出了世界上唯一一款被酒评家罗拔·派克评为100分的干邑。另外，迪狮龙还拥有干邑区最顶级的葡萄园，旗下所有产品均为干邑最高级别——XO等级。

赛拉图
Ceretto

- 举办时间：7.12 – 15
- 举办城市：南宁



有意大利“巴罗露酒王”美誉的赛拉图，是彼尔蒙大区葡萄酒的顶尖品牌，也被《神之水滴》漫画第20集热捧。赛拉图位于巴罗露地区的爱芭村（Alba），是一个由三代人拥有的家族精品酒庄，超过七十多年的历史，致力酿制出传统佳酿。



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.



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

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”加盟商可优先获得庄主主题晚宴举办权。

详情请垂询 广州总部 020-38983188

Aussino 富隆 酒业
World Wines
www.aussino.net



CERETTO

赛拉图



碧高石头园
巴罗露王者归来



意大利新酒王赛拉图荣誉出品
年产仅7000瓶，绝世品质，值得拥有

碧高石头园(巴罗露)红葡萄酒2000

[Http://www.ceretto.com](http://www.ceretto.com)

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

富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

1000多款国际精品葡萄酒；8000多家高端餐饮及零售场的葡萄酒供应商；200多个遍布全国的零售终端；中国葡萄酒文化先驱者
Over 1000 selected world class fine wines; Supplying more than 8000 high-end on & off-trade accounts; With an excess of 200 retail outlets nationwide; A pioneer of wine culture in China.
北京/Beijing 010-6461 2072 · 上海/Shanghai 021-6091 3179 · 广州/Guangzhou 020-3898 3188 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3898 3188

我们 · 专注葡萄酒文化



Aussino **富隆** 酒业 World Wines
www.aussino.net