

WineLife

富隆美酒生活

2010/Autumn

NO.16

秋季刊

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

读酒，
千遍也不厌倦
READ WINE

花样年华
In the Mood
FOR LOVE

岁岁年年酒不同
YEAR IN, YEAR OUT

Passion and History:
SPANISH WINES
热情与积淀
西班牙葡萄酒

喝梅乐，开荤戒
Soft Merlot, Dainty Food





“冠军葡萄酒与冠军球队的完美联姻
意大利AC米兰足球俱乐部新赛季指定用酒”



玛格丽52起泡葡萄酒

CINQUANTADUE

52



玛格丽52起泡葡萄酒：

始于1952年开始酿造葡萄汽酒、52个葡萄产区风味的集中表现、
多年蝉联“意大利最佳宝雪歌葡萄酒”称号

www.santamargherita.com

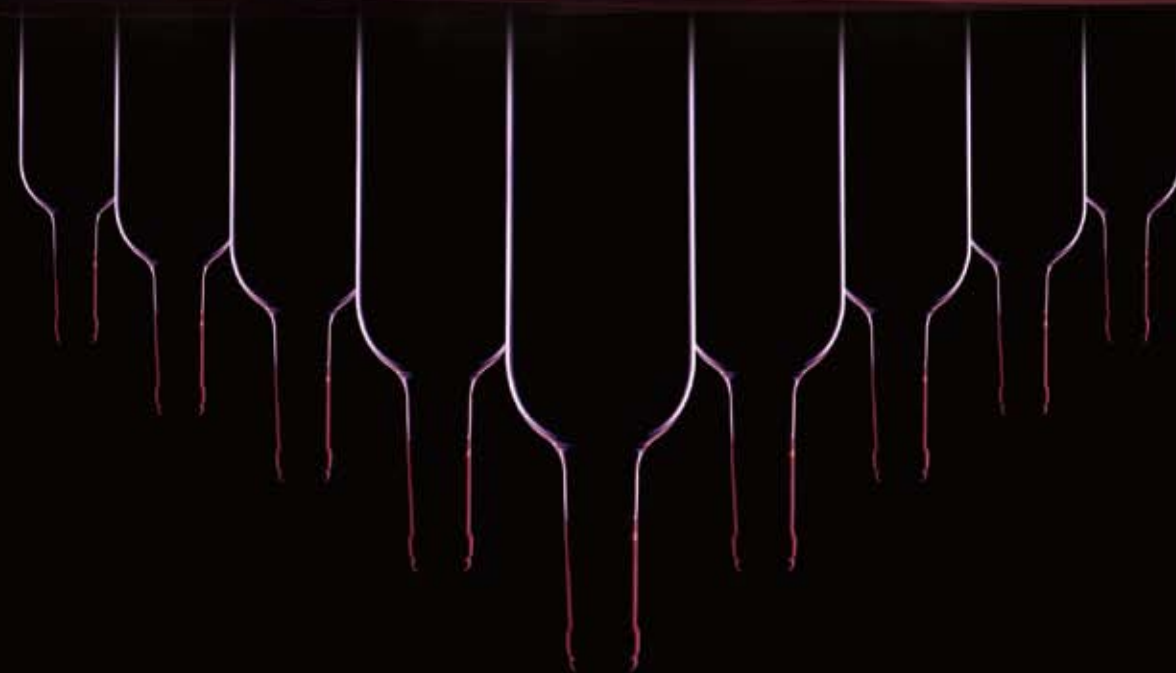
您身边的葡萄酒专家 · THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

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



富隆 · 您身边的葡萄酒专家



Aussino 富隆 World Wines
www.aussino.net

Patience,
Perseverance and Motivation
耐心、毅力与动力

光阴似箭，进入葡萄酒的行业已经六年——我有幸亲身历经着中国葡萄酒文化的发展之路。从稀疏的几个先行者，到现在开始渐渐有一点热闹。毕竟，这个市场的兴起需要时间。就犹如名酒一样，没有经过岁月的洗礼，是不会发展成顶级佳酿的。所有与葡萄酒相关的工作都讲究耐心和毅力。

几年间，看到了不少其他公司的枯荣，这令我倍感幸运，因为即便是在最困难的情况下，公司总是一直给予我们最大的支持。现在，我们的团队在不断的壮大，更多新的意念和计划都在策划当中。迄今为止，5年共16本的杂志就像葡萄农辛勤耕耘后酿成的美酒一样，是我们的宝贝孩子。



我们似乎取得了一些成绩，但这并不值得骄傲。因为面对博大精深的葡萄酒文化海洋，我们依然是一个初学者。每一天对于我们来说，都是新的一天，不断地积累经验和磨练，不怕跌倒，不耻下问，这是我们前进的动力！

As time flies, I am honored to witness the development of the wine culture in China during my six years of working in this trade. Few pioneers did we see in the early days, but now more and more people are dedicating themselves to the business. The blooming of the market needs time, after all, just the same as a fine wine can not reach its peak without long time aging. For all wine-related work, patience and perseverance is what we need.

I witnessed the openings and closedowns of various companies during these years. I felt very lucky because, even in the most difficult time, our company always gives us the most needed support. Now we’ve recruited more people and gathered a lot of new ideas. Sharing the same feeling of winemakers who make their wines through hard work, we see the 16 issues of our magazines in the past five years as our beloved children.

It seems that we have achieved something, but actually it’s too early to say that. In the ocean of wine knowledge, we are just some humble novices. Every day is a brand new day to us. We will keep on accumulating our experience. We are not afraid of stumbles or asking questions. This is our motivation of progress.

蔡颖姬 2010年9月



Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 COVER STORY

花样年华·法莱丽、双掌、圣卡罗

In the Mood for Love · Faiveley, Two Hands, Santa Carolina

生命也许短暂，但秋天是所有生命的庆典。佳节相属，亲朋聚首，皓月之下端起一杯晶莹的绝世佳酿，你会想起沈从文为张兆和写下的句子：“我行过许多地方的桥，看过许多次数的云，喝过许多种类的酒，却只爱过一个正当最好年龄的人。”

广告索引 | AD INDEX

P002 玛格丽 Santa Margherita	P077 歌迪雅 Cordier
P005 圣卡罗 Santa Carolina	P113 黑教皇城堡 Chateau Pape Clement
P007 威特驰 Weltachs	P119 嘉斯山 Mont Gras
P009 威拿 Wirra Wirra	P121 赛拉图 Ceretto
P031 泰来斯 Taylors	
P051 喜悦 Cune	

行业文摘 | INDUSTRY REVIEW

- 14 掀起生物动力学的盖头来
Take a Sweeping Look at Biodynamics
- 20 加文拿：失落品种重出江湖
Carmenère: Revival of Lost Varietal
- 22 岁岁年年酒不同 Year In, Year Out

醉心出发 | NEW DRINKER

- 32 读酒，千遍也不厌倦 Read Wine

名人专访 | INTERVIEW

- 34 红石酒庄品牌大使 John Cope
- 38 著名旅美小提琴家吕思清 Si-qing Lu

酒标拾趣 | LABEL STORY

- 40 西洋刘伶传(中)
Stories of Western Wine People(II)

美酒地图 | WINE MAP

- 44 热情与积淀：西班牙葡萄酒
Passion and History: Spanish Wines

会员专区 | AUSSINO WINE CLUB

- 52 评酒会 Blind Tasting Report
- 58 葡萄酒真心话大冒险 Truth or Dare



32



Weltachs
威特驰



来自冰酒诞生的故乡

德国的冰醇诱惑

www.weltachs.de



61 78



Contents

目录
富隆美酒生活

美酒推介|FINE WINE SELECTION

60 花样年华 In the Mood for Love

饮食情报|RESTAURANT INFO

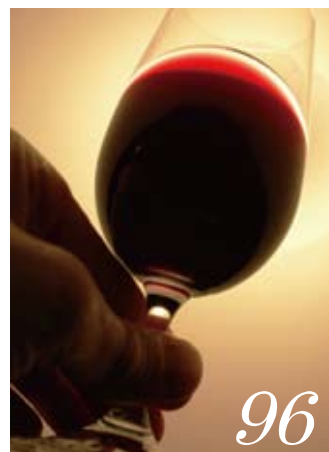
68 北京Beijing 武汉Wuhan
乌镇Wuzhen 佛山Foshan
广州Guangzhou 珠海Zhuhai

魅力酒膳|WINE & DINE

78 喝梅乐，开荤戒 Soft Merlot, Dainty Food

品味生活|WINE LIFE

84 探秘世界首个“法拉利世界”
A Peek into Ferrari World Abu Dhabi



酒友随笔|WINE LOVER'S WRITING

- 90 新加坡·庄布忠：相“乳”以沫 Abreast of Bubbles
- 92 北京·戴爱群：上帝眷顾的葡萄园 Vineyard With God's Blessing
- 93 台湾·陈匡民：外行人的投资观 Investment Theory of An Amateur
- 94 上海·林志鹏：谁会不喜欢香槟？
Who Won't Love A Champagne?!
- 95 深圳·方军：哥讲的不是“神话”而是“传说”
Myth? This Is Legend!
- 96 广州·陈耀明：100万美元的鼻子、24克拉的味蕾以及85分的帕克
One Million Dollar Nose, 24-Carat Palate and 85-Points Parker



唯有 威拿教堂庄园 能让我们
见解一致



★★★★★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

“一款澳大利亚配制的矜持高雅的经典葡萄酒；
深邃的黑葡萄、辛香的加味调料、醇厚的质地，极有言之不尽的骄美。”

WIRRA WIRRA

www.wirrawirra.com



Contents

目录
富隆美酒生活

活动回放 | EVENTS

100	迪狮龙	Cognac Tesseron
101	玛格丽	Santa Margherita
	美橡树&德拉仙度	Agricola Querciabella & D'Alessandro
102	威特驰	Weltachs
104	双掌	Two Hands
105	威拿	Wirra Wirra
106	圣卡罗	Santa Carolina
107	月度品酒会	Aussino Monthly Wine Tastings
108	企业合作活动	Corporation Events
110	加盟商欧洲之旅	Franchisee European Trip Review

最新信息 | NEWS

112	产品获奖	Product Awards
114	富隆动态	Aussino News
115	慈善基金	Charity Foundation
116	新张巡礼	Opening Ceremony
118	新品预告	New Products Preview
119	活动预告	Events Preview



112



116

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

2010/Autumn NO.16

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

副主编Vice Chief Editor

编辑Editor

蔡颖姬 Grace Cai

蔡金萍 Annie Cai

许冬玲 Wing Xu

沈蔚 Wolf Shen

梁楚瑶 Elle Liang

蔡颖姬 Grace Cai

蔡金萍 Annie Cai

许冬玲 Wing Xu

罗宏敏 Amber Rowe

马丽娜 Tina Ma

沈蔚 Wolf Shen

马钊 Joe Ma

王菲 Sophia Wang

李欣 Lisa Li

特约供稿Special Contributor

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong

北京 戴爱群 Dai Aiqun

台湾 陈匡民 Kuangmin Chen

上海 林志鹏 JP Lin

深圳 方军 Jun Fang

广州 陈耀明 Yaoming Chen

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

封面摄影Cover Photo

Steven Chow

查询电话Enquiries Telephone Number

广州 Guangzhou

北京 Beijing

上海 Shanghai

成都 Chengdu

王坤 Kenneth Wong 020-3898 3188

杨仿 Grace Yang 010-6461 2072

李兴杨 Leo Lee 021-6091 3179

赵伟 Wei Zhao 028-8776 9699

编辑部地址Editorial Div. Add.

地址Address:

中国 广东 广州市天河区临江大道5号保利中心第15层

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

邮编Post 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®
— Wine House —
酒库

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

Take A Sweeping Look at Biodynamics 掀起生物动力学的盖头来

来源/Source Querciabella, Kalleske, Decanter 编译/Translator Wing



前几年炒得沸沸扬扬的有机葡萄酒概念似乎已经过时，眼下当红的是另外一种新概念: 生物动力学葡萄酒。这个听起来有些玄的概念常常让许多葡萄酒爱好者一头雾水。现在, 就让我们一起掀起生物动力学的盖头来。

什么是生物动力学?

首先, 我们先来了解“有机种植学”这个概念, 它指的是完全不使用合成化学物质和人造肥料的种植方法。而生物动力学是有机种植学的延伸, 在奉行生物动力学的酒庄里, 人们不但不使用化学物质, 同时更倾向有所作为, 注重环境的可持续性, 积极寻求土壤和葡萄树的健康之道。

生物动力学这个概念由奥地利哲学家Rudolf Steiner于1924年首次提出, 是一个关于农业耕作系统的学说。它强调土壤的健

康, 致力于打造高活性、富含腐殖质和结构合理的土壤。此外, 有机堆肥、特定植物的栽培、动物粪便和矿物制剂、太阳和月亮等行星和恒星运行节奏的影响等等, 也是生物动力学研究的对象。总而言之, 生物动力学遵循两个原则: 一是促进土壤的健康, 二是加强植物生长与宇宙运转的联系。

生物动力学倾向于把整块田地看成一个自我循环的整体。值得注意的是, 生物动力学目前处于发展阶段, 不需要遵循某套严格的规则, 允许种植者根据自身的特点进行试验和创新。

越来越多的酒庄开始运用生物动力学进行葡萄树的种植和酿造, 一路走来, 尽管受到多方的质疑, 它们的酒质从未让人失望。

法国

五级名庄宝德嘉纳, 是第一个实施生物动力学的1855年波尔多评级列级名庄。

庄主Alfred Tesseron是这样说的: “我们从2004年开始在宝德嘉纳实施生物动力学, 最初只在14公顷的土地上做试验, 2005年和2006年我们所有的葡萄园都加入了生物动力学的行列。2007年的时候霉病盛行, 我们担忧这种新兴方法不能抵御霉病, 我担心会有部分葡萄树因此坏死, 于是我们使用了一个星期的化学制剂, 结果不如人意。我们从中吸取了教训, 2008年和2009年所有葡萄园又重新回到了生物动力学。”

意识到葡萄园的发展潜力是Alfred Tesseron实施生物动力学的催化剂。Alfred在1977年第一次接触这个学说, 1987年严格控制葡萄的筛选, 接下来实施环保采摘, 2003年杜绝除草剂。2004年, 他做出一个惊人的决定: 在宝德嘉纳实施生物动力学种植法。

这个决定的原因有两个: 一是试图通过生物动力学提高葡萄酒的质量, 二是对技术总监Jean-Michel的信任。Jean-Michel是波尔多大名鼎鼎的酿酒师, 从1989年开始在他自己拥有的庄园实施了生物动力学并获得巨大的成功。因此, Alfred做出这样的决定并不突兀。

第一个举措是用马力取代机器进行犁地, 先在8公顷葡萄园进行试验, 接下来挑选了14公顷葡萄园全面实施生物动力学。两年后, 技术总监Jean-Michel把马力犁地和使用天然肥料的试验扩大到24公顷, 最终的目标是实现全部81公顷的葡萄园都可以用马儿犁地。

Alfred坚持不用人工肥料和化学制剂, 追求脚踏实地地酿出好酒。“对我们来说, 根据生物动力学来工作, 就跟中国的中药一样, 讲究的是一个整体的协调。这并不是变魔术, 也不是要搞噱头。它让我们每天的工作都跟葡萄园紧密联系起来。”

“我们从2007年学到很多。没错, 2007年是一次失败的经历, 但也是成功的开始。2008年谈不上一个非常好的年份, 但我们的酒同样受欢迎, 因为我们总结了2007年的经验。因此, 我们意识到生物动力学是酿造好酒的好帮手, 我们现在做的一切都是按照这个学说进行。”

自从Alfred Tesseron 于1994年全权接管以来, 宝德嘉纳酒质的进步有目共睹。2000年是个举世皆知的伟大年份, 宝德嘉纳的名声也从那时开始飙升。而在刚刚结束的2009年期酒品尝会中, 宝德嘉纳的受欢迎程度已经与宝嘉龙、爱士图尔、宝马庄等二三级名庄比肩。



意大利

作为六十大“超级托斯卡纳”之一, 美橡树堪称世界上最环保的葡萄酒庄。它的成功, 很大程度上归功于Sebastiano Cossia Castiglioni先生从上个世纪90年代以来在酒庄实施的生物动力学。

跟很多举措的实施一样, 美橡树从有机种植法过渡到生物动力学种植法不是一夜之间发生的事。在做决定的时候, Sebastiano与世界领先的生物动力学葡萄种植权威Nicolas Joly进行了会面, “Joly就传统农业对生态系统自然平衡的破坏性发表了他的看法, 我完全同意他的说法。” Sebastiano说: “生物动力学的轮廓在我脑海里也清晰起来。”

生物动力学重在预防。“当一个生态系统得到尊重,” Sebastiano说: “你就可以得到健康、营养充足的植物, 具有较强的免疫系统, 跟人类也一样, 天生不容易患病。”

美橡树葡萄园的管理者们认为, 土壤的不同成分会造就葡萄风味的不同。在Sebastiano

看来, 在葡萄园引进其他的植物是必需的, 如草药和豆科植物, 它们能够为土壤提供充足的肥料, 从而保证葡萄树的健康, 又能够影响葡萄酒的风味、品质和香气。

“我们这样做不是为了赶时髦。” Sebastiano说。“生物动力学种植法需要付出诸多的实践, 并作出巨大的承诺。如果没有发自内心的热忱和信念, 我们年复一年的付出是不会有这样的成效的。”

值得一提的是, 很多喜欢美橡树葡萄酒的人并不清楚它们跟生物动力学种植法之间的关联。美橡树拥有庞大的销售网络, 它的身影在全球40多个国家都可寻得。“当人们了解到我们的酒要比那些工业化生产的酒健康得多之前, 他们往往已经爱上了我们的卡玛天娜或者巴特了。” Sebastiano说: “真正让人们爱上美橡树的是它超群的品质, 至于酒碰巧是在生物动力学指导下生产出来的, 就像是蛋糕上的糖衣, 可以为我们的酒锦上添花。”

澳大利亚

克拉斯是澳大利亚实施有机和生物动力种植法的先行者之一，致力于打造可持续发展的葡萄园生态圈，用环保的方式保护自然资源，改善土壤的质量和植被的生长环境。

克拉斯的葡萄园和酒厂都通过了澳大利亚有机认证机构(ACO)的认证。消费者可以通过这个认证了解到他们拿到手的是百分百的有机葡萄酒。该认证要求酒庄有良好的记录，葡萄园和酒厂在年度检查和随机抽查都表现良好。克拉斯在葡萄园与酿酒厂都实施了生物动力学。

一、葡萄园里的生物动力学

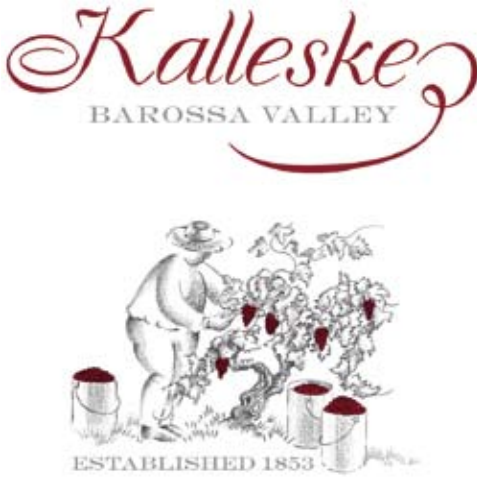
- 用机械控制杂草(不用除草剂)。
- 葡萄树自然地获得养分(不用化学肥料): 在土壤埋入“绿色肥料”，以建立起一个有机环境，并为葡萄树和其他植物提供必需的营养素，如堆肥和天然肥料(如海带，岩尘，石英)，以及生物动力制剂(如牛粪)。
- 通过提高葡萄树的自然免疫力，或者

使用蠕虫茶之类的喷雾，使葡萄树免受昆虫和根瘤蚜虫等疾病的侵害(不用杀虫剂或杀菌剂)。

- 健康的土壤能更好地吸收自然的降雨，而健康的葡萄树根系也能够更好地吸收天然的水分。

二、酒厂里的生物力学

根据定义，有机酿酒法与传统酿酒法并



没有很大差别，主要的不同在于，有机葡萄酒允许添加的二氧化硫为125ppm，而普通葡萄酒可达250ppm，同时也不能使用如PVPP等任何合成添加剂。

在克拉斯，生物动力学的做法还包括，依靠天然酵母进行主发酵，以及用乳酸菌进行苹果乳酸发酵，也不使用添加单宁或澄清剂，而是通过重力法(译者注：即将静止一段时间的葡萄酒的上清部分从一个容器中倒入另一个容器，此过程避免了葡萄酒底部的沉淀物混入葡萄酒中)对葡萄酒进行澄清。

生物动力学种植法讲究的是平衡——土壤、葡萄树、微型气候结合在一起，形成一个和谐的整体，最终得到色调深浓、香气馥郁、结构感强的葡萄。克拉斯认为自然的耕种方法肯定能酿成更好的葡萄酒。从生物动力学中获得的健康土壤，是获得健康的葡萄树，风味独特的葡萄以及优质葡萄酒的首要依据。他们相信，有机的耕作方法能有助于获得更真实反映风土特性的葡萄酒。

It seems that the concept of organic wines has been out-of-date in these days, biodynamic wines, however, become the rising star instead. This may sound mysterious for many Chinese wine lovers, so let’s take a sweeping look at this biodynamics.

What is biodynamics?

First, another concept people might be more familiar with: organic viticulture. Organic viticulture requires the complete cessation of synthetic chemicals and artificial fertilizers in the vineyard - this is the basic legal definition of organics. However, at the biodynamic wineries, people are proactively organic whereby they not only don’t use chemicals but they actively promote a

healthy soil and healthy vines in a truly sustainable system.

Biodynamics is an organic holistic method of farming based on the work of Austrian philosopher Rudolf Steiner in 1924. ‘Biodynamic’ or ‘biologically dynamic’ is a farming system where the health of the soil is of utmost importance, principally high in biological activity, rich in humus and well structured. In addition to good organic practices such as composting, biodynamic farming relies on special plant, animal and mineral preparations and the rhythmic influences of the sun, moon, planets and stars. Ultimately biodynamics is about two main principles: promoting the health of the soil and en-

hancing the link between plant growth and the rhythms of the cosmos.

In biodynamics, the farm is viewed in its entirety as a self-sustaining living system. It is important to note that biodynamic winegrowers do not follow a strict set of rules. Instead, the principles of biodynamics are frequently subject to experimentation, allowing viticulturists to refine their own process in order to find what is most effective on their property.

More and more wineries step into the world of biodynamics, though there are different voices from everywhere, their wines never disappoint anyone.

France

Chateau Pontet-Canet, a Fifth Growth vineyard, is the first of the 1855 classified growths to take up the Biodynamic approach.

And the note from Alfred Tesseron, the owner of Pontet-Canet: “We started biodynamic for 14 hectares in 2004, in 2005 we did 100% on 81 hectares (200 acres), which is the total vineyard of Pontet-Canet so also for the vintage 2006. In 2007 we had a strong pressure of mildew. I got scared that we might lose the crop and we used chemicals for one week. As soon as the pressure of mildew was over, we went back to biodynamic. From that experience, we learned and went back 100% for 2008 and also for 2009.”

Realising the vineyard’s potential was the catalyst that drove Alfred Tesseron from the moment he first got his hands dirty in 1977. Sorting was introduced in 1987, green harvesting began soon after, and he gave up herbicides altogether in 2003. In 2004, he decided on a bold plan unique for a cru classé: to turn the vineyards over to biodynamic viticulture.

It came down to two things: a yearning to improve the wine; and admiration for what Jean-Michel Comme, technical director since 1989, had achieved at his own estate, Champs des Treilles in Ste-Foy la Grande. In 2004, Tesseron made the huge decision to entrust Comme with Pontet-Canet’s direction.

Eight hectares of vineyard were chosen for horse power in place of tractors, and 14ha in total for the first experimental biodynamic vintage in 2004. Two years later, Comme extended the ploughing, spraying and replacing of dead vines to 24ha. The long-term aim is to ditch the tractors and bring in a full complement of 10 horses to work the entire 81ha.

Tesseron insists that abandoning artificial fertilisers and chemicals is, literally, a down-to-earth approach aimed at making better wine. ‘For us, working biodynamically, like Chinese medicine, is a holistic approach. It’s not some magic wand, nor is it a gimmick. It’s constant, everyday work that puts us in close touch with the vineyard.’

‘We learned a lot from 2007. It was a fail-

ure, but the start of the experiment. We lost crops but the wine was good and people began to realise there may be a price to pay for higher quality. 2008 was just as bad but we managed because we had learned from 2007. We realised that bio was necessary for good results, so now everything we do is with that vision.’

Since the full-time management of the property was taken over by Alfred Tesseron in 1994, the wines have grown steadily in quality. From the landmark 2000 vintage onwards, the wines have grown in reputation, too. Indeed the rapturous reception given to the 2009 vintage has been such that Pontet-Canet can consider itself a member of the elite club of over-achieving non-first-growth châteaux that includes Ducru-Beaucaillou, Cos d’Estournel and Palmer.



Italy

A hallmark of Querciabella’s *raison d’être* – not to mention that of Sebastiano Cossia Castiglioni, who has steered winery strategy and operations since the mid-1990s – is the practical implementation of biodynamic principles in grape growing and wine production.

Like all important identity-altering processes, Querciabella’s evolution from organics to biodynamics did not occur overnight. The defining moment arrived however, when Sebastiano met French winegrower, Nicolas Joly, one of the world’s leading authorities on biodynamic viticulture. “When I heard Joly comment on the devastating effects of conventional agriculture on the natural balance of the ecosystem, I knew he was absolutely right,” says Sebastiano. “The logic of biodynamics became undeniably clear to me.”

In biodynamics, the answer is in prevention. “When an ecosystem is respected,” says Sebastiano, “you get healthy, well-nourished plants that like humans with strong immune systems, are inherently less prone to disease.”

The notion that specific characteristics of soil yield distinct compounds in grapes is central to vineyard management at Querciabella. According to Sebastiano, the use of alternating rows of cover crops throughout the vineyards – with dozens of varieties of herbs and leguminous plants – contributes to overall vine health while



fostering the fertility and quality of the soil, which in turn influences the style, quality and aromatic profile of his wines.

“There is nothing fashionable about what we do,” says Sebastiano. “Biodynamic viticulture requires an enormous commitment on the part of those who practice it. The results we achieve year after year would be unfathomable if not for genuine passion and conviction.”

More often than not, devotees of Querciabella are completely unaware of the winery’s connection to biodynamic viticulture, notwithstanding a vast distribution network spanning forty countries that has made this upmarket brand a worldwide phenomenon. “By the time people understand how much healthier our wines are compared to those that are industrially

produced, they have usually already fallen in love with maybe Camartina or Batàr,” says Sebastiano. “What people appreciate is the phenomenal quality of all our wines; the fact that such wines happen to come from a biodynamic estate is, well... the icing on the cake.”



Australia

Kalleske is a grower and producer of quality certified wines by the Organic and Biodynamic methods: practicing ecologically sustainable agriculture, protecting the natural resources and improving soil and plant wellbeing by natural processes.

Kalleske’s vineyard and winery is 100% certified organic and biodynamic by Australian Certified Organic (ACO). Being certified is valuable to the consumer as it’s their guarantee that they’re getting a genuine organic product. The organic certification process requires good record keeping, annual and random audits and inspections of the vineyard and winery. And they take biodynamic practices in both vineyard and winery.

Vineyard is farmed biodynamically

- Controlling weeds mechanically (instead of with herbicides).
- Vines gain their nutrition naturally (and not with chemical fertilizers): ‘Green-manure’ covercrops are grown mid row and ploughed into the soil to build up organic matter and provide nutrients for the vines and soil micro-flora. Composts and natural fertilizers (e.g. kelp, rock dust) are applied to the soil. Biodynamic preparations are applied to the soil and the vines.
- Vines are protected from insects and diseases through their naturally stronger immune system or via natural sprays such as worm tea (instead of via insecticides or fungicides).



- A healthy soil with high organic matter and high micro flora is able to better capture natural rainfall and vines with strong healthy roots are better able to utilize this natural moisture.

Biodynamics in Kalleske’s winery

By definition, organic winemaking is practically the same as conventional winemaking. The main difference is that with organic wine you are only permitted to add a maximum of 125ppm sulphur dioxide compared to 250ppm. You are also not permitted to use any synthetic additives such as PVPP. At Kalleske, the practices include relying on natural yeasts to undertake the primary fermentation and natural malolactic bacteria to perform the malolactic fermentation. They do not use added tannins or fining agents and the wines are aurally clarified through gravity (racking) without filtration.



Biodynamic viticulture is all about balance and harmony - to have the soil, vine, and microclimate all working together to produce wholesome grapes with authentic flavour, depth and structure. Kalleske believes that farming naturally does make better wine. Healthy soil, as attained by biodynamic methods is the prime basis for healthy vines, expressive grapes and quality wines. They believe that farming the vineyard biodynamically results in more genuine and individualistic wines that are truer to their site. 

Carmenère: Revival of Lost Varietal

加文拿：失落品种重出江湖

来源/Source 嘉斯山MontGras 译/Translator Wolf 图/Photo 嘉斯山



加文拿，一个源自法国波尔多的红葡萄品种，从1870年代开始，就因根瘤蚜虫瘟疫的肆虐而从欧洲的葡萄园中渐渐绝迹。因此当人们在智利重新发现这一古老的葡萄品种之后，加文拿一时风头无两。

一个早已被人们认定绝迹而大为叹惜的葡萄品种，竟然在一个多世纪之后又重出江湖，这对于酿酒师而言绝非常见。所以时至今日仍有很多人对于加文拿及其历史津津乐道。

生长于波尔多美度区的加文拿，曾被视为第六大调配型贵族葡萄品种，亦是19世纪初叶种植最为广泛的葡萄品种之一。1870年，根瘤蚜虫开始袭击法国境内的葡萄园。这种专门侵袭葡萄根系与叶片的微小昆虫，竟令加文拿从全法国乃至全欧洲的葡萄园中消失殆尽，葡萄农逐渐用梅乐(Merlot)等对根瘤蚜虫不那么敏感的葡萄品种来取代加文拿。

所幸的是，在根瘤蚜虫抵达欧洲之前，加文拿已经混杂在1850年代智利葡萄酒生产商采购的梅乐和嘉本纳弗朗(Cabernet Franc)等红葡萄品种中来到大洋彼岸。在随后漫长的岁月中，它隐身于智利的葡萄园，令“智利梅乐”具有极为独特的品质而屡获殊荣。

1994年，法国葡萄品种学家Jean-Michel Boursiquo在智利重新发现了加文拿。他发现某些“梅乐”葡萄要花费比一般梅乐多得多的时间才能成熟，经过一番研究后，他意识到自己找到的是失踪已久的波尔多葡萄品种——加文拿。

加文拿的特点鲜明，其酒呈深紫红色，伴有美妙的胡椒芳香。它有着巧克力、红色水果、浆果与香料的诱人香气，酒体中度，宜在酒龄较新时享用，非常容易欣赏。它适于搭配的菜肴亦相当丰富，如偏甜或偏酸的菜肴、咖喱、意面、鸡肉与多脂的鱼类等等。

在众多加文拿葡萄酒生产商中，嘉斯山(Viña MontGras)是在业界成就斐然的一位。作为专事生产优质精品葡萄酒的顶级智利名庄，嘉斯山已经凭借备受赞誉的嘉斯山珍藏加文拿(Reserva Carmenère)而成为这一品种的主流诠释者。

嘉斯山酿酒师Santiago Margozzini总结道：“加文拿将自己辛辣鲜活的特质表现为一种微妙、独特的迷人风格，在众多品种中独树一帜。同时它还充分表现出极为出彩的色泽、丰满的酒体以及圆润的口感，这正是目前各大国际市场对它的需求都居高不下的原因。”



Carmenère, the red grape variety native to Bordeaux, France, disappeared physically and commercially from European vineyards in the 1870's due to the arrival of the phylloxera plague. Since its 'rediscovery' in Chile, it has become the variety of the moment.

It is unusual for winemakers to see that a variety, which is presumed lost, return after more than a century after its funeral in France. So, understandably, today everyone is talking about Carmenère and its history.

Carmenère, native from the Medoc region in Bordeaux, was known as the sixth noble blending grape and was one of the most widely planted varieties in the early nineteenth century. In 1870, French vineyards were attacked by phylloxera, a tiny insect that affects the vine root and leaves, extin-

guishing it from all the French and European vineyards, and who gradually replaced it for less sensitive varieties such as Merlot.

Before the arrival of phylloxera in Europe, Chilean wine producers brought Carmenère camouflaged between red varieties such as Merlot and Cabernet Franc in the 1850's. For years, the variety was hidden in Chilean vineyards, giving very special characteristics to the award winning “Chilean Merlot”.

Carmenère was rediscovered in Chile in 1994 by the French ampelographer Jean-Michel Boursiquot, who saw that some Merlot vines took much longer to mature. After some research, he realized that this was the lost Bordeaux Carmenère variety.

As for its characteristics Carmenère, is distinguished by its very deep purple red color



and beautiful peppery aroma. In its flavor you can find chocolate, red fruits, berries and appealing spices. This wine is medium bodied, should be enjoyed young and is very easy drinking. It accompanies an array of foods such as with sweet and sour dishes, curry, pasta, chicken and fattier fish.

A successful producer of this unique variety is Viña MontGras, a leading Chilean winery that offers premium wines of great value, becoming a major reference of this variety with its award-winning Reserva Carmenère.

For Santiago Margozzini, MontGras Winemaker, “Carmenère expresses its spicy features as a subtle, distinctive and charming component that makes it unique. It also expresses color, volume and a roundness which are the reasons why this variety is in such high demand from every major international market at the moment.”

Year In, Year Out

岁岁年年酒不同

——七大产区最佳年份对比

文/Text Decanter, August 2010 编译/Translator Wolf

2009年份的波尔多品质大放异彩，引发了业内旷日持久的讨论。有人称它为“史上最佳年份”，也有人认为它是“1982年以来的巅峰”，其余的人则还在拿它同2005年进行细细比较。

也许真正得出一个公允的答案尚有待时日，但这场争论无疑已经证明，波尔多的那些“辉煌”年份在众多葡萄酒爱好者心中留下了何其深刻的印象。那么，其他经典产区又当如何？爱酒诸君是否熟知里奥哈的最佳年份？南澳省呢？

让我们以1982年为起点，2007年为终点，将这期间的26个年头交与各个产区的诸位专家，听他们评一评这些产区哪些年份最值得写入我们的收藏目录。至于波尔多的争论——且留它再“醒”一会儿吧。

布根地: 1999, 2002, 2005

点评: Clive Coates MW

2005

2005年不像2009年那么幸运能拥有一个温暖的夏天，不过全年气候仍可称上佳，产量不大，果实健康。装桶后的酒已显示出不俗品质，随后瓶装酒的品酒测试也证实红葡萄酒的品质十分优异而持久——无论是金丘(Côte d'Or)北部的马沙内村(Marsannay)还是南方的马朗日村(Maranges)抑或是夏隆内丘(Côte Chalonnaise)。

某些白葡萄酒可能有些过于饱满，当地品酒师的观点也倾向于更认同2006年份所产，但其实马岗(Macon)与雪比利(Chabli)以及胡内(Rully)、蒙坦妮(Montagny)等地所产已经能带来极大的乐趣。05年比99年高明之处在于其更佳的浓郁度、结构和更清新的酸度。需求坚挺，价格高企，不过确实物有所值。普通级别红酒从第二年起即可饮用，一级园适饮期从2015年起，而特等园酒从2018年起。所有这些酒都值得长期保存。

2002

虽然不像1999和2005年那样从一开始就受到热烈好评，这个年份正随着岁月流逝而变得越来越美妙。葡萄树大大受益于8月里的好天气，不过却被之后的雨水打断——歌顿葡萄园(Corton)因之受到影响——接着在凉爽而晴好的九月里走向完全成熟。

2002年份的红酒以吉菲-香贝天村(Gevrey-Chambertin)为最佳，中度酒体的结构，平衡感好，精致典雅，此外宝望丘(Côte de Beaune)(除歌顿之外)和夜丘(Cote de Nuits)的品质也相当出色。普通级别酒现在饮用正当其时，而一级园酒需要10年窖藏时间，特等园所产则还需额外的3到4年。这个年份的白葡萄酒极为杰出，堪称25年来之最佳。价格与以往相比，可算得上是相当合理了。

1999

面对1999年份美酒的诱惑时，有谁能心如止水呢？这是收获巨丰的一年。假如果说99年的酒在浓郁度上难以超越05年，也

不如02年那么典雅的话，那么它们的丰美多汁、香浓的水果味和带给饮家的巨大愉悦则是毋庸置疑的。外界评论从一开始即对这一年份相当看好，行情亦随之走高。

随后的历次品酒活动，包括最近的一次——去年夏天举行的10年回顾——都证实开始变得柔美起来的1999年份酒蕴含着非凡的潜质。这一年所产以夜丘为最佳，但从雪比利到普利雪(Pouilly-Fuissé)，各处所产无不闪耀出诱人的光彩。最佳的金丘白葡萄酒酒体已十分饱满，但仍有相当大的发展潜力，我在饮用之前总要先用醒酒器醒上几个小时。两种颜色的葡萄酒都值得长期窖藏。



隆河谷: 1990, 1999, 2005

点评: John Livingstone-Learmonth

2005

葡萄酒经典年份的最理想状态是这样的：它并不那么直截了当，品酒者必须等待酒逐渐地，一步步地向巅峰发展，直至酒完美融合了感官层面的刺激、精神层面的默契以及愉悦、神秘感与满足，并能与精致美食相得益彰。2005年夏季的干燥气候令单宁变得更为酸爽，生长条件类似隆河谷发展史上标志性的1995年份，但比后者更加完熟。

05年的最佳佳酿口味酸爽，果味占据主导。那种果味明晰、酒体与回味俱佳的口感正是北隆河谷穗乐仙的妙处所在。最佳出产来自爱美迪、黄金坡和Comas，25年内它们还会逐渐发展。

在南隆河谷，2005年份一些品质最佳的葡萄酒并不需要依赖新橡木的衬托。它们使用的是吉贡达斯或新教皇城堡地区庄园用过的旧橡木桶或水泥桶，葡萄中的单宁已经足以为酒的发展提供持久而充实的支持。

1990

这个年份充满质感。入口后对味蕾的挑逗力很强，丰满柔滑的愉悦快感一波波涌来，同时亦十分均衡——名家酒庄都奉献出上品佳酿。干燥的夏季、激动人心的歌海娜葡萄丰收让新教皇城堡葡萄酒从一开始就表现出极为出色的品质，例如稀雅丝庄园所产，堪称标志之作。



人们被1990年份柔滑可口的单宁所深深吸引，它同1989年份丛林般坚实的单宁感形成了鲜明的对比。有些90年代出产的酒已经走向衰退，但最好的酒仍在继续向前发展。吉贡达斯和华格士(Vacqueyras)的顶级酒庄所产的1990年美酒依然能带来杰出的愉悦体验。

1990年北隆河谷的表现也十分优异，比2005年出产更加感性。8月的一场及时雨点燃了穗乐仙的独特气质，最好的爱美迪葡萄酒雄壮庄严，深具陈年潜质，正在向传说中的绝世品质靠拢，例如让·路易夏维(J-L Chave)和保罗·嘉伯乐庄园(Paul Jaboulet Aine La Chapelle)——这一年可能是后者的最后一次大显身手。Cornas Clape也是一大赢家，而黄金坡与南隆河谷相比还是有些稍逊风骚。

1999

我选的第三个隆河谷年份，就是险胜1985的1999年。1985年那些阳光明媚的美

酒，不论来自北隆河谷还是南隆河谷，其杰出的平衡度都使得自己的陈年潜力大大地超越了最初预期。

对北隆河谷而言，1999年大获全胜，这一年见证了近乎罕见的优异品质，又逢特别的高产。在过去10年里，黄金坡葡萄酒一直属于“年份决定”，或者说“天气决定”，但现在随着酒的陈年，它的土壤和本地品质的影响力开始体现出来。果实的丰美口感从酒的核心稳稳地渗透出来，带出满口隆河谷特有的劲道口感。爱美迪和Cornas以及老葡萄树出产的St. Josephs品质都很出色，口感浓郁，后味持久。

南隆河谷的1999年份带有极清新的果味，但缺乏顶级年份酒所拥有的那种酒体。不过自2008年起，它们开始表现出越来越好的融入感，口感变得比很多1998年名酒还要清新。新教皇城堡是南隆河谷红葡萄酒中品质最佳的产地。

德国威士莲: 2001, 2004

点评: Joel B Payne

十年来，全球的气候变暖现象对德国显得特别慷慨，为年轻一代德国酿酒师们带来一连串杰出的年份，让他们充分挖掘其中的内在潜力。

其实1990年和1998年都已具备巅峰年份所需的种种条件，法尔兹产区尤其如此，只可惜鲜有酒庄最终产出真正值得人们铭记的佳酿。新千年后，这一情形大为改观，2001、2002、2004和2007年竞相争夺黄金年份的桂冠。更重要的是许多之前还默默无闻的酒庄，现在也登上舞台向既有的酒庄座次发起挑战。与此同时，莱茵黑森地区的Wonnegau地区以及Nahe河上游地区(过去因过于凉爽而无法稳定地出产高品质葡萄酒)等产区，也纷纷崭露头角。

在Nahe河流域、莱茵高(Rheingau)的部分地区以及Mosel河流域，2005年都是一个精彩的年份。再往南，酒的品质就不再这么始终如一了。另外，尽管现在作结论还为时过早，但2009年份确实也具有媲美以往几乎所有经典美酒的潜力。

2001

在德国，有关2001和2002两个年份的争论就如同1989和1990年份的波尔多一样。2002年份的拥趸会强调它近乎完美的平衡感与柔和的酸度。不过，我要把票投给2001(我自己的酒窖里就藏着好几箱)。

漫长的生长期，无数个凉爽的晴日一直延伸至晚秋时节，令德国威士莲拥有纯净的果香和让饮者容光焕发的酒体结构，而那些晚摘葡萄酒也由此获得了绝佳的贵腐霉菌。它们往往具有朴实无华的筋骨，其中品质最为出众的酒现在大多也才刚刚开始初具风韵，不过无需多虑，它们生来都是古典风格的长跑好手。而另一方面，2002年份——尤其在法尔兹产区——在推出后不久就已经能带来极其丰富的感官愉悦了。

2004

2007和2004都是非比寻常的年份，但是目前我会把优胜者称号送给2004年。这是富有戏剧性的一年。凉爽湿润的8月过后，紧接着是一个干燥而温暖的秋季，终于造就出很多人心中的“史上最佳”德国威士莲。唯一的警告：只有那些收获很迟的酒庄——往往是在11月尾的几周里收获的——才能完全凝聚起这一年份的全部潜质。做到这一点的酒庄，酿制出了具有绝佳表现力的葡萄酒，能在你的味蕾间轻盈起舞。而可堪同2004、2002和2001相提并论的2007年，虽然总体看来品质更加稳定，但灵光一闪的时刻相对较少。并非所有酒庄都能向一个容易出好酒的年份中成功注入贵族的灵魂。综上所述，还是2004略胜一筹。

意大利

托斯卡纳: 1985, 1995, 2006

彼尔蒙: 1990, 2004

点评: Richard Baudains

托斯卡纳1985

1985年的春天晴朗而温暖，但在不少地方雨水还是打扰了葡萄开花，出现了自然减产。小产量，加上炎热而干燥的夏秋季节，造就出了被西施佳雅家族的Marchesi Incisa della Rocchetta酒庄赞为具有“极其罕见的品质”的顶级佳酿。

由于当时系统化的作物细化(crop thinning)尚未普及，这一年的基安帝酒带有一种人们不甚熟悉的浓烈感，但也具有出色的复杂酒体和香气。梦迪保罗的酒表现朴实无华，但具有非凡的陈年能力。

总之，1985年见证了后来被称为“超级托斯卡纳”(Super Tuscan)、以新的大型木桶方式陈年的红酒的崛起。在这其中，无可争议的明星就是西施佳雅——1985年西施佳雅无与伦比的陈年潜质足可帮它竞争“托斯卡纳历史上最伟大的葡萄酒”这一称号。

1995

1995年有些出师不利，寒冷潮湿的春季延缓了葡萄的生长。虽然6月很炎热，但8月及9月初低于往年的气温和雨水让一切都延缓了，直到干燥而晴朗的10月才重返正轨。

1995年是托斯卡纳历史上产量最小的年份之一。它不像1985年那么稳定，但这一年的顶级佳酿的实力却绝对深不可测。酒体饱满酸度坚实，年轻时层次闭塞而酒体厚实，但现在饮用则美妙无比。对于基安帝经典(Chianti Classico)、鲁芬诺(Rufina)和梦迪保罗(Brunello di Montalcino)三地而言，这一年



无疑是一个经典年份，而揭示出这一年份真正魅力的，是来自沿海的梅乐红葡萄酒，例如令人印象深刻的Tua Rita。

2006

同1995年类似，这一年过山车一样急剧变化的气候终结于一个秋季反气旋，糖分和芳香终于得以缓缓地在果实中积累。首席酿酒顾问Carlo Ferrini称它是“我所记得的最好的年份之一”。Ornellaia酒庄酿酒师Alex Heinz对这一年的评价为“朝气蓬勃”，它们在每个方面都超乎预想：果味，酒精，酸度，单宁……不仅基安帝、梦迪西露和宝格里都有值得回味的好酒，连比萨省、卢卡省和格罗塞托省的一些不甚知名的地区也涌现出不少佳酿。2006年绝对是一个潜力不俗的长跑型年份。现在的它可能还不够精致，但无疑已经以出色的深度和良好的收缩口感预示出极佳的陈年潜质。

彼尔蒙1990

人们常常把1990年同1989年放在一起证明巴罗露地区的两面性。两个年份都非常出色，但1989代表的是纳比奥罗(Nebbiolo)的原始魅力，1990才将它的精致优雅展示到人们面前。

1990年的春季温和，夏季炎热但全无一年的干旱和极端高温，秋季晴朗而温暖。酿酒师Massimo Martinelli对这一年的描绘是：“葡萄极为美丽，长时间发酵后充满力度，芳香馥郁。”

巴罗露地区的风格之争在90年代达到顶峰，但经典年份间的对比，不论是引领新风气的山德罗内(Sandrone)庄园的Cannubi Boschis还是超级古典派的Guiseppe Mascarello庄园的Monprivato，值得比较的仍然是品质而非酿制风格上的区别。

2004

气候轮番走过几次极端之后，2004年的降雨和气温终于回归正常，这对于十分依赖天时的纳比奥罗非常重要。葡萄收获很晚——有些地方直到11月的第二个星期才收获，但品质极佳。

Enrico Scavino称这一年为“一生仅有一次的年份”。优雅的气息和浓郁、细腻的单宁是这一年葡萄酒的突出特点，非常新鲜同时结构感很强，适合深度陈年，拥有出色的发展潜力。

(未完待续)



The debate over the merits of Bordeaux’s 2009 vintage rages on.

Some say it’s the best of all time, others that it’s the best since 1982, while others are still pitting it against 2005.

We think it best to wait before giving a definitive verdict, but if nothing else, the argument proves how established the Bordeaux vintages are in the minds of wine lovers. But what of the other classic regions? Do you know the top Rioja vintages? Or those of South Australia?

Taking 1982 as our starting point, and going up to 2007, we asked our regional experts to earmark the top few vintages we should have in our cellar from the past quarter century. For now, Bordeaux can wait...

Burgundy
by Clive Coates MW
2005

2005 did not witness the same warm blissful summer as in 2009 (a potentially better vintage). Nevertheless the weather was benign, the crop small, and the fruit healthy. The wines showed well in cask. And subsequent tastings in bottle have confirmed that the reds are very fine and consistent- from Marsannay in the north of the Côte d’Or to Maranges in the south as well as the Côte Chalonnaise. Some whites may be a little too rich, and local opinion favours the 2006s, but the Macons and the Chablis, as well as the Rullys and Montagnys are already giving much pleasure. Where the ‘05s score over the ‘99s is in their greater concentration, superior structure and in more refreshing acidities. Demand was firm and prices high. But they’re worth it. Drink the village reds from next year, the premiers crus from 2015, and the grands crus from 2018. All will keep very well.

2002
A vintage which, if not so enthusiastically received at the outset as 1999 and 2005, has simply showed better and better with

age. The vines benefited from fine weather in August interrupted by rain later- which compromised the quality of the Cortons - but then ripened to full maturity m a cool but sunny September.

The red 2002s are at their best in Gevrey-Chambertin and are medium-full in structure, balanced, elegant and classic, as successful in the Côte de Beaune (apart from the Cortons) as in the Côte de Nuits. The village wines are now just about ready. Hold the premier crus until they are 10 years and the grands crus for another three or four more. It’s an even better vintage for white wines - the best for the past 25 years. Prices, in retrospect, were reasonable.

1999
Who could fail to be enticed by the 1999s? It was an abundant vintage, and if the wines aren’t as concentrated as the ‘05s, or as classic as the ‘02s they are nevertheless succulent, crammed with fruit and immensely enjoyable. From the start, the vintage was well received and paces moved accordingly

Subsequent tastings, most recently a 10-year-review last summer, confirmed the hedonistic pleasure the ‘99s, now starting to soften, can give. Best in the northern Côte de Nuits, but splendidly seductive all the way from Chablis to Pouilly-Fuissé. The top Côte d’Or whites are full and still quite backward. I’m carafing mine a few hours before drinking. Both colours will still keep very well.



Rhône
By John Livingstone-Learmonth
2005

The supreme example of a classic vintage is that it’s not straightforward. The drinker has to wait while the wines edge towards an apogee that blends stimulus, intellectual nudges, pleasure, mystery and satisfaction with the finest foods. Thanks to a dry summer this year, the tannins were crisp, but riper than they would have been in equivalent conditions 20 years earlier- a mark of the Rhône’s progress. In the best ‘05s, the flavours are crisp, the fruit decisive. That crystalline fruit with good body and length is a triumph for Northern Rhône Syrah. The top wines come from Hermitage, Côte-Robe and Comas, and will evolve over 25 years.

In the Southern Rhône, 2005 did not require shards of new oak. Some of the best wines have come from used oak or concrete vats from estates at Gigondas or Châteauneuf-du-Pape. The grape tannins were enough to give the wines support for a long and fulfilling development.

1990
This is a textural vintage - one that seduces with its caress of the palate, where ripeness and silken matter arrive in waves of pleasure. It was also democratic - everyone made good wine. A dry summer, with heady Grenache harvested, made it outstanding from the outset in Châteauneuf-du-Pape, where wines such as Château Rayas deserve iconic status.

People were also drawn by 1990’s smooth, accessible tannins in contrast to the more jungley, robust tannins of 1989. Some ‘90s have drooped with age, but the best motor on well. The wines of the leading domaines at Gigondas and Vacqueyras still offer enormous pleasure.

1990 in the Northern Rhône was also excellent, and more sensual than 2005. The Syrah was tickled up by August rair that fell with impeccable timing. The best Hermitage reds are majestic, very long-lived and approach legendary status: the J-L Chave, the Paul Jaboulet Aine La Chapelle - perhaps the latter’s last mighty triumph. Comas Clape was also a complete winner, while Côte-Rôtie lagged a little behind the southern areas.

1999
My third Rhône vintage sees 1999 edge out ‘85. The sunny wines of 1985 are very good

in both North and South, their supreme balance allowing them to age far longer than first anticipated.

1999 was a winner in the North, mixing the relative rarity of excellent quality with high quantity. For the past 10 years it has been vintage- or weather-dominated year at Côte-Rôtie, but now its terroir and local qualities are starting to assert as the wines age. At the wines’ heart lies rich fruit; a mouthful of chewy Rhône quality. Hermitage and Comas, plus old-vine St-Josephs, are also excellent, very deep and lasting.

Southern Rhône 1999s bore fresh fruit, but lacked the body of the really top vintages. But since 2008, they have shown better integration, and are tasting more freshly than many more acclaimed ‘98s. Châteauneuf-du-Pape was the top appellation in the South for the reds.



German Riesling
By Joel B Payne

Global warming has been very kind to Germany over the past decade, bringing a string of excellent vintages to a younger generation of winemakers able to exploit their inherent potential.

Both 1990 and 1998, in particular in the Pfalz, also had the makings of hallmark years, but too few estates bottled truly memorable wines. That has changed since the turn of the millennium, with 2001, 2002, 2004 and 2007 all vying for top honours. Moreover, in each of those vintages a plethora of until-then lesser-known estates rose to challenge the established hierarchy. At the same time, regions like the Wonnegau in Rheinhessen or the upper stretches of the Nahe (once too cool to produce consistently good wines) have blossomed.

On the Nahe, as in parts of the Rheingau and on the Mosel 2005 was also a stellar vintage, but not so consistent further south. Although still too young to judge definitively 2009 also has the potential to match almost anything ever produced before.

2001

The pair of 2001 and 2002 stirs arguments in Germany similar to those in Bordeaux over 1989 and 1990. Proponents of 2002 cite its near perfect balance and suave acidities; my vote, though (and I still have a few cases in my cellar) goes to 2001.

A long vegetative period with cool, but sunny days that extended into the late autumn brought forth Rieslings with pure fruit, invigorating structure and, for the late-harvested wines, delicately fine botrytis. With their often almost austere backbone, many of the finest examples are only just starting to open, but they will be long-distance runners in a classic style. The 2002s, on the other hand, and especially in the Pfalz, have been luscious pleasures since shortly after release.

2004

Both 2007 and 2004 were extraordinary vintages, but my nod currently goes to 2004. It was a dramatic year - an Indian summer following on the heels of a cool, wet August - that produced what many say are Germany's finest-ever dry Rieslings. With one caveat: only those estates that harvested late, often in the last weeks of November, could muster the full potential of the vintage. Those that did, made wines of stunning precision that literally dance across your palate. 2007 (an appealing amalgam of 2004, 2002 and 2001) was, across the board, perhaps more consistent, but without the sheer number of epiphanies. Not all estates were able to carve aristocracy into what was otherwise an all-too-easy vintage. That said, it's 2004 by a whisker.



Italy
By Richard Baudains
Tuscany 1985

The spring of 1985 was sunny and warm, but rain disturbed flowering in many places, causing a natural reduction of yields. This combined with a hot, dry summer and autumn to produce what Sassicaia's Marchese Incisa della Rochetta described as 'extremely rare quality'.

Chianti had a concentration which, before the days of systematic crop thinning, was unfamiliar and initially challenging, but also had outstanding complexity and finesse on the nose. Brunello was more austere, but with great ageing potential.

Above all, 1985 witnessed the definitive consecration of the powerful new style of barrique-aged red subsequently dubbed 'Super Tuscan'. The undisputed star was Sassicaia - the extraordinarily long-lived 1985 being arguably the greatest wine Tuscany has ever produced.



1995

1995 began inauspiciously, with a cool, wet spring which delayed fruit set. Although July was hot, below-average temperatures and rain in August and the first half of September slowed everything down and it was only a dry and sunny October which put things back on track.

1995 is one of the smallest vintages on record in Tuscany. It is less consistent than 1985, but the top wines are great indeed. Full-bodied with firm acidity, they were closed and chunky in youth but are drinking excellently now. It was a classic year for riservas in Chianti Classico, Rufina and Brunello di Montalcino, while the revelation of the vintage were the emerging cult Merlots from the coast, like the highly impressive Tua Rita.

2006

As in 1995, the problems of a rollercoaster growing season were resolved by an autumn anti-cyclone which allowed for the long, slow accumulation of sugar and aromas. Doyen of consultant winemakers Carlo Ferrini said it was 'one of the finest vintages I can remember'. 'Exuberant' is the word Ornellaia winemaker Alex Heinz uses for the wines, which are oversized in everything: fruit, alcohol, acidity and tannins. There are memorable wines from Chianti, Montalcino and Bolgheri, but also from lesser-known areas in the provinces of Pisa, Lucca and Grosseto. 2006 is definitely a vintage for the long haul. What it might lack now in refinement, it makes up for with a depth and grip that promise great longevity.

Piedmont
1990

1990 is often cited alongside 1989 to illustrate the two faces of Barolo. Both are great, but while 1989 represents the raw power of Nebbiolo, the following vintage brought out its refined elegance.

The spring of 1990 was mild, the summer hot but without the drought and extreme temperatures of the year before, and the autumn was warm and sunny. Looking back, winemaker Massimo Martinelli recalls ‘beautiful grapes, strong and perfumed with long fermentations’. The style debate was at its height in Barolo in the ‘90s, but what emerges from any comparison of the true classics of the vintage like the modernist Sandrone’s Cannubi Boschis or the ultra-traditional Monprivato from Giuseppe Mascarello is the common denominator of quality; not differences in the style of vinification.

2004

After a string of vintages characterised by alternating extremes, 2004 saw rainfall



and temperatures return to the seasonal norms favourable to the weather-sensitive Nebbiolo. The grapes were picked late - up until the second week of November in some cases - but in perfect condition.

Enrico Scavino describes it as the ‘vintage of a lifetime’. Elegance on the nose and ripe and powdery tannins are the hallmarks of wines which have great freshness but also the underlying structure to ensure long and graceful ageing.

(To Be Continued)



特别呈献

TAYLORS®

ST ANDREWS

泰来斯酒王40周年限量版，选择来自泰来斯酒王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

Read Wine

读酒, 千遍也不厌倦

文/Text 许冬玲

假设。
一个风高月黑的夜晚,你成功跟一位美人搭讪。你闻着空气中美人的芳香陶醉不已。
酒过半巡,美人起身,施施然地跟你说拜拜。
你意犹未尽地欣赏着美人离去的情影,突然,你却像被雷击一样惊醒,你忘了问她电话号码!
哎呀,该死的!
这种感觉,跟你喝到一瓶心仪的葡萄酒,却不知道它的身世来源,有一点共通不?

要读懂一瓶酒,由酒瓶,酒标开始,到瓶里的酒液,再到它背后的一切故事。
把它由外到里读上千遍,每次,你都会有新鲜的发现,千遍也不厌倦。

葡萄酒的酒瓶

红葡萄酒的酒瓶通常分两种:

· 波尔多型:直身,宽肩,瓶身较高。

如果用的是这类酒瓶,你可以读出葡萄酒的……

· 葡萄品种可能是嘉本纳沙威浓或者梅乐,单宁较强劲,口感较有力,陈年时间较长。

· 布根地型:削肩,阔肚,瓶身较矮。

如果用的是这类酒瓶,你可以读出葡萄酒的……

· 葡萄品种可能是贝露娃,单宁较圆润,口感较温和,陈年时间较短。



白葡萄酒的酒瓶通常分三种:

· 波尔多型:浅绿色,瓶身较高。

如果用的是这类酒瓶,你可以读出葡萄酒的……

· 葡萄品种可能是白沙威浓,甜度较高,带瓜果类气息。

· 布根地型:黄绿色,瓶身较矮。

如果用的是这类酒瓶,你可以读出葡萄酒的……

· 葡萄品种可能是雪当利,口感醇厚。

阿尔萨斯型/德国型:绿色,瓶身细长。

如果用的是这类酒瓶,你可以读出葡萄酒的……

· 葡萄品种可能是威士莲,香气浓郁,口感清爽。



另外,还可以读出葡萄酒的类型,如:香槟瓶型:瓶重、壁厚,用于装起泡酒或香槟。

· 砵酒瓶:矮胖,用于装加强型葡萄酒,年份砵酒的颈部还会有一圈凸起。

葡萄酒的酒标

从一张小小的酒标,我们通常能读到10项内容:

1. 葡萄品种

澳洲、美国等国规定,一瓶酒中含某品种葡萄达75%以上,才能在瓶上标志品种名称,而德、法等传统欧洲国家规定的比例则要达85%以上。在某些旧世界的酒标上,其产区名称已经限制了其使用的法定葡萄品种,因此不会另外标出。

2. 葡萄酒名称

葡萄酒的名称通常会酒庄的名称,也有可能是庄园主特定的名称。

3. 收成年份

旧世界的酒标如未标示年份则表示该酒由不同年份的葡萄混成,而新世界酒标上的年份并无特殊的参考意义。

4. 等级

通常旧世界的葡萄酒,由酒标可看出其等级高低。但新世界由于没有特别严密的分级制度,所以较少标出等级。

5. 产区

通过酒标上标志的产区名称,就可以大概了解到该酒的风格、品种等信息。

6. 装瓶者

装瓶者不一定是酿酒者。酿酒者自行装瓶的葡萄酒会标示“原酒庄装瓶”,一般来说会比酒商装瓶的酒来得珍贵。

7. 酒厂名

著名的酿酒厂是品质的保证。

8. 产酒国名

该瓶葡萄酒的生产国。

9. 净含量

一般容量为750ml,也有专为酒量较小的人士所设计的375ml、250ml和185ml容量的葡萄酒,以及为多人饮用和宴会所设计的1500ml、3000ml和6000ml容量的葡萄酒。

10. 酒精度

通常以(°)或(%)表示酒精度。葡萄酒的酒精度通常在8%-15%之间,但是砵酒、雪莉酒等加度酒的酒精度比较高(约18%-23%),而德国的白葡萄酒酒精含量一般较低(10%以下)。

葡萄酒的酒精

单从葡萄酒三个字我们可以读出,葡萄酒当然是从葡萄而来。那酒精呢?是在酿酒时被偷偷灌进去的吗?

· 答对了一半。酒精产生的过程的确是神



不知鬼不觉,但那是葡萄自然发酵而成,葡萄汁中的糖分和葡萄皮上的酵母菌在一定的温度下便可发酵成酒精,是一场偷偷进行的化学革命:

果糖+酵母+氧气=酒精+二氧化碳+热量

葡萄酒的酿造过程

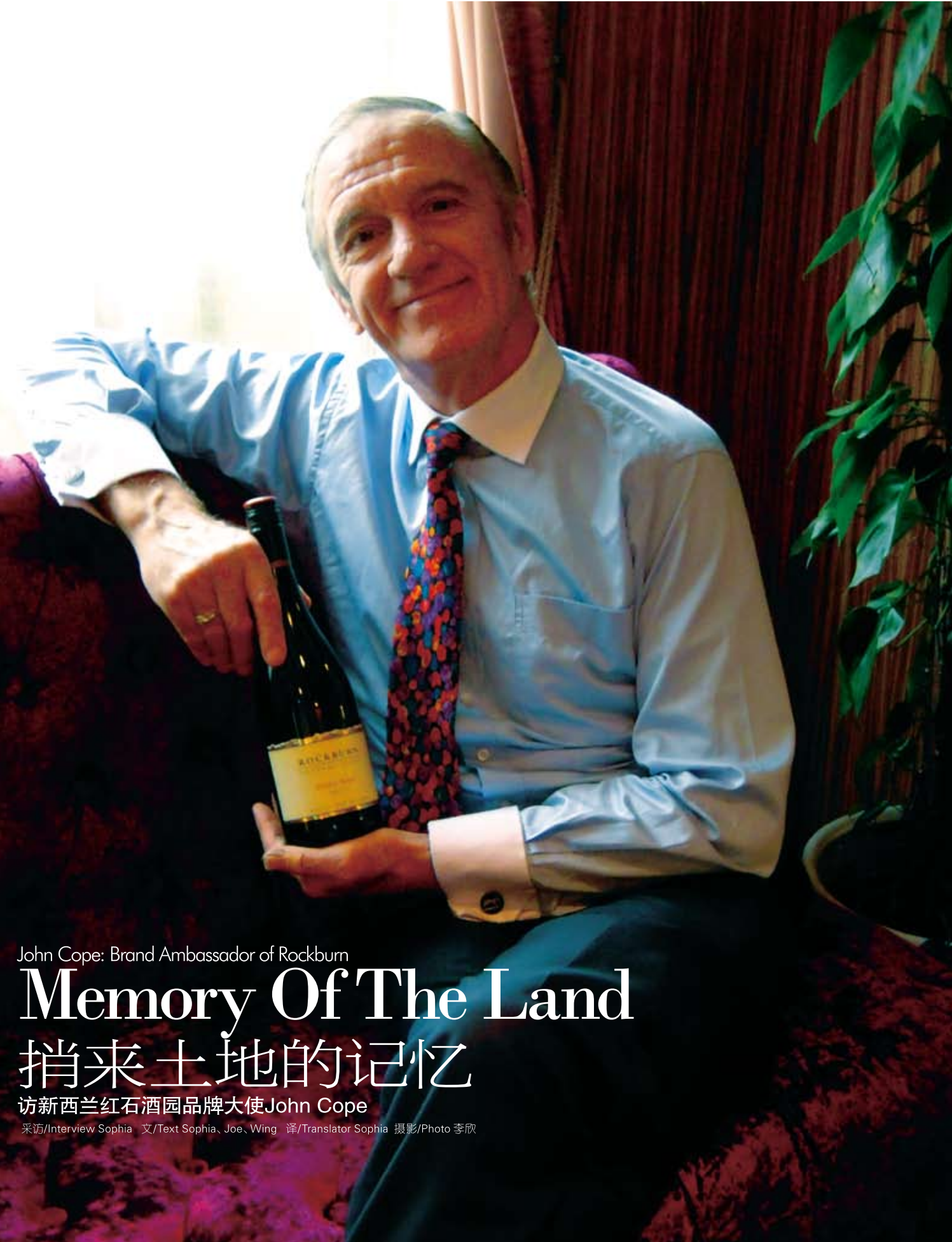
一瓶好的葡萄酒,是天时、地利、人和的最佳诠释。从葡萄到葡萄酒,你能读到的,是无数颗葡萄艺术化的过程(该过程会因不同种类的酒款酿造而稍作调整):

采收→破皮去梗→浸皮→榨汁→发酵→橡木桶培养→酒槽培养→澄清→装瓶

葡萄酒背后的故事

这也回到了我们喝葡萄酒的初衷。每瓶葡萄酒,都是一位会写故事的作家,有些擅长描述跌宕的情节,有些喜欢慢条斯理地着墨。要注意哦,葡萄酒天生就是用来分享的,将你在葡萄酒里读到的故事跟朋友分享,又可以听听别人读到的故事,何乐而不为呢。





John Cope: Brand Ambassador of Rockburn
Memory Of The Land
捎来土地的记忆
访新西兰红石酒园品牌大使John Cope

采访/Interview Sophia 文/Text Sophia、Joe、Wing 译/Translator Sophia 摄影/Photo 李欣



有这样的一些酒庄，它们把对土地的敬慕写进了自己的名字，让每一瓶葡萄酒都有如一张寄自酒庄的明信片，为喝酒的人捎来土地的记忆。红石酒园的名字，就是对它扎根的中奥塔哥地貌的一种诠释。品牌大使John Cope为我们捎来的，正是来自中奥塔哥的记忆。

布根地风格, 中奥塔哥风范

中奥塔哥位于南纬45度，是地球上最南端的葡萄种植地带，也是新西兰海拔最高的葡萄酒产区，与贝露娃的经典产区法国布根地拥有相似的地理位置，属于半大陆性气候，土壤结构非常独特，在这里，如被大火烧过般的红色岩石放眼皆是，这也是红石酒园名字的来源。

谈到红石的创立时，John介绍道：“红石酒园由两个朋友合伙创立，一位是工程师，另一位是心脏科医生，他们希望尝试和以往职业不同的生活，正好两个好朋友平常都喜欢喝葡萄酒，也就很自然地携手走进葡萄酒的世界。”

这两位合伙人在中央奥塔哥地区买下了两块葡萄田，一块位于Parkburn，另外一块位于Gibbston。Parkburn是一块海拔比较低的平原，位于山脉中的一块盆地；而Gibbston则在海拔比较高的地带。由于微气候的差别，种植在高海拔区域的葡萄比低海拔区域成熟得要晚一些，因此，种植在Gibbston的贝露娃酿出的葡萄酒馥郁而复杂，而在Parkburn的则具有柔和而优雅的特点。通常，中奥塔哥地区的庄园只采用一个地区的葡萄进行酿酒，而红石酒园混合了Parkburn和Gibbston两个地区的葡萄，对不同风格的相同品种进行了完美的融合。也正因为这样，红石酒园虽然扎根在与布根地相似的土壤，酿出的葡萄酒却是独一无二的中奥塔哥风范。

说起红石的葡萄酒，John信心满满，为我们带来了最新的喜讯：在最近的一次新西兰酿酒师盲品大赛中，07年份的红石酒园贝露娃斩获了金牌。

“07年份的红石贝露娃还获得了罗拔派克91分的高分，同时也赢得了很多其他的奖项。虽然目前08年份的评分还没有打出，但我们同样有信心。09年的红石贝露娃将于年末进入中国市场，它是一个公认比07年还要好的年份，在今年八月份举办的澳大利亚酿酒师协会精品酒展中，获得了‘最佳贝露娃’和‘酒展最佳葡萄酒’两个奖项。”

年轻的酒园, 年轻的酿酒师

如果按时间的长短来算，1991年才建立的红石非常年轻，但近年不断投向中奥塔哥的青睞眼光，在多个葡萄酒大赛上横扫的大奖，都足以让年轻的红石挺直腰板。

颇让人称奇的是，红石把它的成功归功于住在每个人心中调皮的小魔鬼。这次，小魔鬼不再是邪恶的象征，而是一种对个性张扬的渴望。于是，红石旗下另一品牌魔梯应运而生，是一个果香充沛和风格简明的系列，面向年轻一族。

“我们的酿酒师Malcolm Rees-Francis也同样年轻，留着一头卷发，身材瘦削，眼神却常常会闪有一丝狡黠，似乎藏着不少鬼主意。” John这样评价红石的酿酒师Malcolm。

John用一句话来形容Malcolm的酿酒经历：英雄不问出处，不是科班出身也能同样出彩。

“在奥塔哥大学四年的微生物研究令Malcolm对酿酒产生了浓厚的兴趣，他的酿酒生涯开始于2000年的万宝龙，之后在新西兰林肯大学学习了一年，最后在中奥塔哥地区达到了职业生涯的顶峰。”

Malcolm曾经在Felton Road酿酒厂担任过四年的助理酿酒师，在担任此职期间，他全身心投入酿酒工艺的研究中，在酿造贝露娃、威士莲和雪当利三种葡萄酒上颇有心得；不仅如此，他还曾远赴大洋彼岸的美国俄勒冈，负责了三个年份贝露娃的酿造。

“我相信有这样一位充满激情和活力的酿酒师，红石的葡萄酒一定会越来越好，风格也会越来越独特。” 很显然，John对红石的未来充满了信心。



It is the respect for the terroir. It is a postcard to the wine lovers. It is ROCKBURN, the best expression of the climate, and soil of the Central Otago appellation. John Cope, the Brand Ambassador of ROCKBURN, shared his memory of Central Otago with us.

Burgundy Style, Central Otago Spirit

ROCKBURN produces premium wines of intense varietal characteristics in Central Otago, the world’s most southerly grape-growing region. Central Otago, at 45° south, has a climate similar to Burgundy in France, the greatest Pinot Noir producing region of the world. Central Otago has a semi-continental climate, and experiences greater daily and seasonal variations of temperature than elsewhere in New Zealand. The appellation’s unique soil also has a marked influence on vine growth, the flavor of the grapes, and the resulting wine.

ROCKBURN takes its name from the rugged, rock-strewn, glacier-burn-scarred landscape of Central Otago. The region is renowned for its stunning scenery of rugged mountains, and picturesque lakes.

John told us the story of ROCKBURN’s establishment, ‘ROCKBURN winery was started by two friends who wanted to do something different from their previous careers, one of whom was an engineer, the other a heart surgeon, and who still is, but doesn’t practice as much as previously. He now extols the benefits of drinking ROCKBURN Pinot Noir to his prospective patients.’

They established vineyards in two different areas of Central Otago – Parkburn, which is on a river flat at the base of a mountain range, and Gibbston, which is in a higher mountain valley. The grapes in Parkburn ripen earlier than those in the Gibbston vineyard, where the most of the Pinot Noir is grown, and where the later ripening gives dense flavour and complexity. Pinot Noir grown in the lower Parkburn vineyard is also used in the blend to give a different profile to the wine you see today. Most of the other vineyards in Central Otago only use grapes from a single site, and blending grapes from two separate sites is the secret of ROCKBURN, and is what has been responsible for the high quality, and the several awards that ROCKBURN has received.

John is very bullish on ROCKBURN’s wines, and he brought us good news recently, the 2007 ROCKBURN Pinot Noir was awarded the Gold Medal in a ‘Winemakers Blind Tasting’ in New Zealand.

‘The 2007 ROCKBURN Pinot Noir was given 91 points by Robert Parker, and was also recognized in other awards as well. The 2008 has not yet been rated by Robert Parker, but we think it will be very good. 2007 was a classical vintage for us, and the 2009 is now prone to be an even bet-



ter vintage than 2007, although we will not see the wine until later this year. The 2009 ROCKBURN Pinot Noir has already won the Award for the Best Pinot Noir, and a Trophy for Wine of The Show at the Association of Australian Boutique Winemakers Awards in August this year.

Passionate Winery, Passionate Winemaker

Although ROCKBURN is still young, only established in 1991, it has gained increasing respect in Central Otago, and has received many awards in top wine competitions, testifying ROCKBURN’s quality.

Interestingly, John believes that there is a little ‘DEVIL’ in everyone, and it is this little devil that has led to ROCKBURN’s success. The DEVIL here is no longer evil,

but reflects the eagerness to create unique characteristics and spirit. This is the story of the creation of DEVIL’s STAIRCASE, the other brands belonging to ROCKBURN.

‘ROCKBURN’s winemaker, Malcolm Rees-Francis is a slim young man with curly hair who is always exploring new ideas in winemaking.’ When talking about the winemaker, John said, ‘His major is not in winemaking, but he really does a good job!

Four years studying Microbiology at the University of Otago drove Malcolm into a life of wine, beginning in Marlborough in 2000, sojourning at Lincoln University for a year, and culminating in Central Otago.’

Malcolm comes into the ROCKBURN fold from a four-year tenure as Felton Road Wines’ assistant winemaker. His time there was devoted to learning about, and making fine Pinot Noir, Riesling and Chardonnay, and during this tenure he also worked three vintages making Pinot Noir in Oregon, USA.

‘His passion for wine is now one of the driving forces behind the future direction of ROCKBURN’s wine portfolio.’ John takes pride in ROCKBURN, and has great confidence in its future. 🍷

A Melodious Wine Life

酒乐人生 Si-qing Lu: one of the most celebrated violinists in China 访著名旅美小提琴家吕思清

采访/Interview Sophia 文/Text Wing 图/Photo 搜狐网

吕思清出生于山东青岛，4岁开始跟随父亲学习小提琴，8岁以“史上最年轻学生”身份被中央音乐学院附小破格录取，17岁成为第一位获得世界小提琴最高奖项“帕格尼尼”金奖的东方人，被国际权威音乐杂志《The Strad》誉为“难得一见的天才”，也是中国首位举办个人独奏音乐周的演奏家。

吕思清少年成名，在很长的一段时间里，支撑他的是寂寞而枯燥的苦练。如果只是这样，那断然不会有今天的吕思清。一个成功艺术家的生活绝不仅仅如此，因为他对生活有着丰富的感受。今天的话题，是吕思清另外的一个身份：一个因葡萄酒而快乐的人。



三分酒，七分情

“我在美国时开始喝葡萄酒，开始时了解很浅，穷学生嘛，只是在超市里买酒尝尝。后来朋友多了起来，也接触了越来越多的酒。”吕思清说。

从低价的葡萄酒喝起，吕思清对葡萄酒的了解可谓是一步一个脚印，不走捷径，扎扎实实。就像看书，吕思清喜欢看侦探小说，曾经试过一看开头就心急地翻到尾页，结果也是自讨没趣，还是规规矩矩地从一而终，细味每个情节。经过了长期的耳鬓厮磨，吕思清和葡萄酒磨出了感情。

“我相信喝酒是三分酒，七分情。跟你一起喝酒的人很重要，跟话不投机的人喝酒，再好的酒的魅力也必减三分。如果跟知心好友一起喝酒，每次都会发生些小插曲，会让你的杯中物每次都有新内容。”

吕思清的朋友分两种：一种是有艺术气息和文化底蕴的人；另一种是有创造力的人。而这两种人，大多都会喜欢上葡萄酒。也因为这样，葡萄酒成了吕思清跟朋友聚会的一个不可缺少的角色，他说能从葡萄酒中获得灵感。

用艺术家的感受去喝酒

听吕思清的音乐，将人们震撼住的，往往是琴声诉说的情感。《梁祝》被认为是最能代表中国音乐创作水平的名曲，而吕思清录制的《梁祝》小提琴协奏曲被喻为当今最佳版本，发行量以数百万计。从1988年开始演奏《梁祝》，至今已经演奏超过几百遍，但吕思清却表示，每次演奏都会有不一样的感觉，因为每次总会有一些临时的、转瞬即逝的灵感在里面。

“这跟葡萄酒的变化过程是相似的。简单而没有变化的葡萄酒是无法触动别人的心灵的。我特别喜欢等待醒酒的过程，你会发现随着时间一分一秒过去，酒香发生了奇妙的变化，入口跟回味都不一样。这样富有底蕴的酒，才值得让人去挖掘。”

感性是艺术家的生命，就连需要理性思维的投资，吕思清做起来也是温吞似水。当所有人都奔着1982、2000、2005这些好年份前去的时候，他最希望收藏的却是2004和



2008两个年份。“这是我两个儿子的出生年份，虽然不是著名的好年份，但过个二十年，到他们大学毕业的时候再拿出来，那便是一种生活的见证，喝起来的感受肯定不亚于1982年的五大名庄。”

问及选酒的标准，吕思清的艺术家本色依旧：“喝葡萄酒跟听音乐一样，你说得出它用的是什么品种产区有什么特色，是一种快乐。说不出它有什么来头，又是另一种快乐。音乐也一样，你觉得很好听就可以了，说不出作曲家的背景音符的抑扬，你照样可以获得你自己的快乐。”

目前，吕思清很满意自己的生活状态。“一瓶好的葡萄酒，它的酸、涩、甜，每个部分都不会强出头，而是谦逊有礼地融合在一块，那就是一种平衡。人也一样，要有平衡的心态，只有找到了那个平衡点，才能拥有最佳的状态，我因葡萄酒而快乐，我还是很有激情。” 



Stories of Western Wine People (II)

西洋刘伶传(中)

文/Text 罗宏敏

“垆边人似月，皓腕凝霜雪。”文君当垆卖酒，其妩媚秀美犹如月中霜华，却只能从诗句中去领略；对比东方意象，西洋的佳酿文化，则常以具象来表达对女性发自骨子里的神往和欣赏，也不吝嗇将其美留于酒标。因为西人信奉，葡萄酒的诞生、存在、发展，皆与女性有关；葡萄酒的世上同类，也必然是女性，如果葡萄酒没有女性元素，则少了十分之五的真，十分之六的善和十分之七的美。

世无美人醇酒，不愿生此世界。愿诸刘伶在品尝醇酒之时，有如下女性作陪，享受红袖添香之美。



裸体、德国和威士莲

Nude, Germany & Riesling

“即使我知道整个世界明天将要毁灭，我今天仍然要种下我的葡萄树。”这是德国的宗教革命家马丁路德的一句话，从中可见德国人严肃、不苟且的性格。当你游历德国，你会发现德国的公园、车站以及公共场所用以装饰的铜像，多半是狮子、老鹰、骏马和结实的男人，极少用女性形象作为宣传。

——凡事总有例外：惊世骇俗的故事终于发生，在一瓶德国葡萄酒上，女性形象华丽登场，而且她还不是一般的女性……

“衣不遮体，成何体统？”以开放著称



另一具裸体，女权主义者愤怒了

Another Nude & Raging Feminists

看来美国还真的不是一个风平浪静的葡萄酒市场：在国际市场上大行其道的葡萄酒，却在美国市场遭受挫折。

这又是一枚裸女酒标，来自于武当王庄园1993年份，出自法国著名的贵族艺术家Balthus之手。Balthus一生游历，其作品渗透意大利文艺复兴、库尔贝及塞尚韵味，常以未成年少女的裸体为主题，因此备受争议。他为武当王描绘了一个梦幻的青春期少女，其躺姿显得优雅又敏感脆弱，似乎受了某种魔力的催眠一般，透露出一种静谧安详又让人悸动的力量，线条清晰却有玩着朦胧暧昧的美感，引领思绪飞向纵深的遐想和渴望。

尽管在进入美国市场时，它得到了美

的美国人，在面对这支德国威士莲酒标上那肆无忌惮的胴体时，脸红心跳，罕有接受。巴萨曼博士品牌登陆美国市场，因为裸女一度遭遇趑趄。

她以其“裸”挑战着德国向来严肃保守的传统。她头顶着葡萄花环，右臂舒展举起葡萄花束，如讴歌，如献舞，微风拂动她的秀发以及薄如蝉翼的纱裙，一览无余的丰腴体态聚焦了人们的眼光……

你们这些家伙！只顾看她而忘记向酒标左侧的络腮男致敬了，如果没有

他，今天你们还有口福享用德国葡萄酒吗？此君正是罗马皇帝Probus，在公元232—300年间，颁布法规允许德国法尔兹种植葡萄。人物身后就是纵横交错的葡萄田。这枚酒标讲述的是一段德国葡萄酒史话。

这是巴萨曼博士于1905年启用的酒标。“她究竟是穿着的还是裸着的？德国威士莲究竟是甜的还是干的？德国人究竟是保守的还是开放的？”一枚酒标，三个提问。“它融合了古典和现代，欲隐还露的玉体，在暗喻着貌似干型的威士莲，入口之肉感和甜美。”从这枚酒标上，我们可以看到一个别样的德国。



国官方的销售许可，但随后却受到了美国女权主义组织的严厉抵制，认为其含有未成年少女的性暗示。庄主菲丽嫔女男爵为了解决这一问题，专门为美国市场发布了另一枚1993年酒标，去除了裸女的形象，但仍以Balthus原作背景贴于瓶上，人们看到的就只是空旷的铅笔划痕，人称“空酒标”。因此1993年武当王在世界上有两枚酒标，全景裸女酒标用于美国以外的市场，“空酒标”仅用于美国市场。但近年来，“空酒标”已不多见，为收藏家争相以高价追逐。

笔者猜测菲丽嫔女男爵选用裸体少女酒标的用意：美酒须陈年，以等待一个少女长成的心态去静候一瓶美酒的成熟。





话题女王的青春狂想曲
Gossip Girl's Rhapsody

或许因为武当王酒庄是女性当家，女性形象在武当王酒标中大行其道，尤其是女性笔下的女性，更为深入人心。

1952年，菲丽嫔女男爵聘请超现实主义画家Leonor Fini作画。其画时常演绎重复的主题，一种神秘的性欲，雄性的造型，神话的风光，其特立独行的品味，恣情的艺术行为，引起了巴黎社会的激愤，成为当时艺术节的话题女王。Fini这次为武当王描绘了一个亦人亦羊的女性形象，葡萄的红叶和果实形成了她肆意飘洒的头发，成为一阙梦想着葡萄和丰收的青春狂想曲。狂草的笔调如同儿童练习簿中的信笔涂鸦，却显示了她那种化现实为梦幻的能力。



巴黎玫瑰之母女花
Paris Rose, Pretty Mother-daughter

Marie Laurencin被人称为“巴黎玫瑰”，其画作多为漂亮女人。她喜欢用柔和的灰色、玫瑰色和蓝色作为画面的颜色主调，表现了一种宁静、智慧抒情的迷人气息。尽管很难将她归入某一派，但她原是将技法置于色调的色彩主义者，善于勾勒微妙、柔和、优美的青春面孔。

她为武当王于1948年设计的母女酒标，雍容慈祥的母亲，拥着朝气睿智的女儿，画面柔和、圆润，静谧、悠然。或许因为画面的超然气息，使很多人将母女俩说成是一对女祭司。对于出生于单身家庭的Marie来说，该画或者是她对母亲的缅怀和向往，令人动容。



吾爱吾妻
My Wife, My Love

同样是以母亲为主题，Marc Chagall的作品色彩更加明快、鲜艳、愉悦。1970年当这位超现实主义画家想要将他对妻子的爱描画出来的时候，他创作出了这个时期最具象征意义的作品之一：Double portrait au vin。而葡萄酒自然成了他为酒标选择的题材：快乐、欢愉和共融结合体的一部分。

画面上的母亲，正手握葡萄和孩子讲述昼夜葡萄树的生长节律，热烈的阳光，生灵的共舞，丰收箩筐的等待，夜的宁静，家庭的温馨，，从中透露出母亲不仅精于稼穡，热爱自然，而且勤俭顾家、相夫教子，有着质朴、勤劳、贤惠、慈爱的美德。

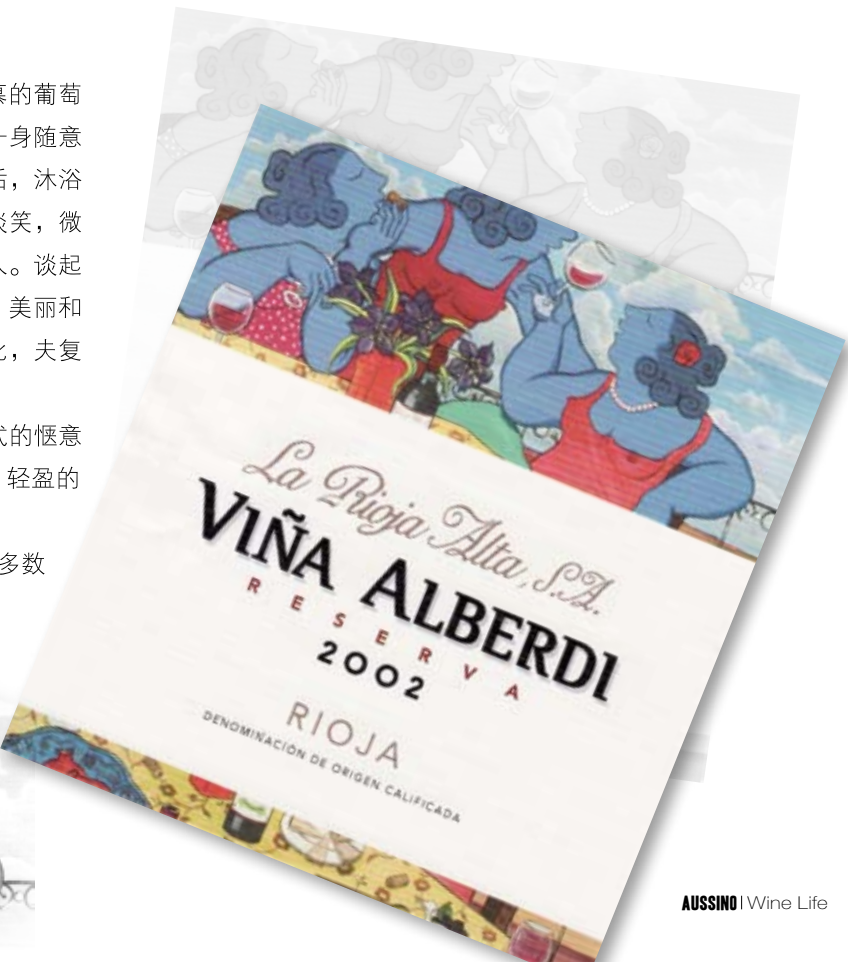
Marc作品常取材于圣经故事以及童年的乡村生活，尽管在二战期间遭遇过纳粹的迫害，但他仍然以明丽、乐观、活泼的态度创作艺术，热爱生活、讴歌自然和女性，从这幅《葡萄树的二重唱》中可见一斑。

葡萄酒+闺蜜=幸福生活
Wine& Good Friends Make Happiness

生活在西班牙里奥哈酒乡的女性，享受着令人羡慕的葡萄酒生活。到了已经不用介意身段、心宽体胖的年龄，一身随意轻松打扮，一瓶佳酿，三五好友，约在云淡风轻的午后，沐浴着地中海的阳光，来一场闺蜜聚会。她们慵懒惬意地谈笑，微醺的神态，为美酒和友情而陶醉的生活，多么芬芳诱人。谈起童年的时光，谈起甜蜜的初恋，谈起那些有关于男人、美丽和葡萄酒的人和事，岁月的静好，现世的安稳，人生至此，夫复何求呢？

这是橡树河畔雅雅芭迪的2002酒标，一种地中海式的惬意情怀呼之欲出，让人增添了对美酒的渴望。该酒柔和、轻盈的口感也的确适合女性饮用。

不知何时，橡树河畔开始启用树木酒标，但是相信多数人会记住这枚可爱胖女人的欢聚酒标吧。



Passion and History

热情与积淀

Spanish Wines
西班牙葡萄酒

文/Text 马钊、李欣

西班牙位于欧洲西南部，与葡萄牙同处于伊比利亚半岛，东北部与法国及安道尔公国接壤。它的领土还包括地中海中的巴利阿里群岛，大西洋的加那利群岛，以及在非洲的休达和梅利利亚。其北濒比斯开湾，西邻葡萄牙，南隔直布罗陀海峡与非洲的摩洛哥相望，东北与法国、安道尔接壤，东部和东南部临地中海。海岸线长约7800公里，境内多山，是欧洲多山国家之一。

西班牙的国旗由黄色与红色组成，红色代表碧血，黄色代表黄沙，碧血黄沙象征着西班牙人民酷爱的斗牛运动，从中体现的是英勇顽强、不畏强权的精神。

但是，如果让葡萄酒爱好者来解读西班牙国旗，我想他们会更愿意把它和西班牙的葡萄酒联系在一起：黄色令人想起土地，而红色，则令人想起浓郁的红葡萄酒。

悠久而坎坷的酿酒历史

早在罗马统治时期，西班牙葡萄酒就已经风靡于罗马帝国，无论平民、官员或是镇守边境的军士，都视西班牙葡萄酒为最佳饮品，当时最大的两个产区为Terraconensis和Baetica(即如今的Tarragona和Beatica)，两者一北一南，可以说占据了整个出口量的大半壁江山。不仅如此，当时的高卢人所饮用的大部分葡萄酒也来自西班牙，饮用量甚至超过了意大利葡萄酒。

罗马帝国衰落之后，西班牙又遭受了许多阿拉伯部族的统治，包括苏比和西哥特人，由于宗教原因，处于受这些部族统治时期的西班牙葡萄酒发展受到了很大的影响。

随着西班牙国土的不断收复，其葡萄酒的出口也开始重现往日的景象，毕尔巴鄂成为了当时最大的出口贸易港，葡萄酒从这里源源不断地销往英国的布里斯托尔、伦敦和

南安普敦等地，随着出口量的增加，有些葡萄酒的质量也在不断提高，以至于后来的爱德华三世在颁布进口葡萄酒定价法规时，将西班牙葡萄酒的价格定位于最高级别，甚至能够与加斯科尼的葡萄酒平起平坐！

由于地理位置的原因，西班牙葡萄酒常常颜色深浓且酒体丰厚，因此在历史上很多人习惯于将之与相对清淡的法国或德国葡萄酒进行混合，用以增加酒体和提高酒精度。

自加入欧盟之后，西班牙葡萄酒工业发生了很多变化：新的葡萄园不断增加，耕种方式的改革使得葡萄的质量越来越高，酿酒设备和技术革新促进了葡萄酒整体质量的大幅提升，更加重要的是，严格的葡萄酒法律法规，对整个生产环节进行了非常细致和严谨的限制。所有这些变化，使西班牙各种现代型的葡萄酒与传统型的葡萄酒一起为世人所瞩目。



得天独厚的地理环境与气候特征

西班牙中部的中央高地(Meseta Plateau)对于葡萄的种植起到非常重要的作用，该高地几乎覆盖了整个西班牙中部地区，多条蜿蜒曲折的河流从这里流向海洋，而大多数葡萄田也都位于这些河流的两岸。流向东部的Ebro河穿越了里奥哈地区和Catalunya的部分地区；流向西部的斗罗河形成了斗罗河岸地区，同时该河流流入葡萄牙后被称为斗罗河，成为葡萄牙国酒——钵酒的摇篮；其余还有形成了La Mancha产区的Tajo河以及形成雪莉酒产区的Guadalquivir河等河流。

除了中央高地之外，还有一些山脉在葡萄园的形成中具有非常重要的作用，如起始于比利牛斯山脉的坎塔布连山(Cantabrian Mountains)为里奥哈产区提供了非常好的天然屏障，防止了过多的雨水和冷空气的入侵。

出于地理位置的原因，西班牙的气候非常多样。内陆部分气候显示出大陆性的典型特征——炎热的夏季和寒冷的冬季，干燥的环境和较大的昼夜温差。这样的气候非常有利于葡萄积累足够的颜色、糖度、酚类物质和香气复合物，因此非常适合酿造颜色深浓、单宁含量较高的红葡萄酒，如里奥哈产区。随着葡萄园的向南延伸，气候逐渐转变为地中海型特征，相对比较温和，不过由于纬度的降低，也有些产区的温度比较高，最高温度甚至能够达到45℃，以至于很多种植者不得不通过提高葡萄园的海拔来抵消如此的高温。除此之外，海拔的提高使得葡萄园的昼夜温差变大，令葡萄中各种物质得以良好的积累，这与大陆性气候有异曲同工之妙。



严格的葡萄酒分级制度

西班牙的葡萄酒法规叫做Denominación de Origen(简称DO)，建立于1932年，并于1970年进行修改，与法国的AOC制度和意大利的DOC制度有共同之处。截止到2009年，西班牙共有77个法定葡萄酒产区，目前，西班牙共有三个产区被评为最高级别的DOC，分别是里奥哈、斗罗河岸和普里奥拉。

在西班牙，每一个DO或DOC产区都有一个管理委员会，负责监管和执行其葡萄酒法中包括葡萄栽培和酿酒等方面的标准和法规。这些法规规定了法定种植的葡萄品种、最大亩产量、葡萄酒最短的储藏时间以及酒标上允许出现的信息内容。

若酒庄要为其葡萄酒申请DO或DOC，就必须向其管理委员会提出申请，由实验室的专家组作出测试和评估，被授予DO或DOC级别的葡萄酒就必须在酒标上体现出该地区的特色。

随着西班牙加入欧盟，其葡萄酒法规也逐步与欧盟其他国家的葡萄酒法规接轨。其中一点便是在每一个独立的产区都建立了五个级别的分级制度，管理这个分级制度的机构是成立于马德里的Instituto Nacional de Denominaciones de Origen(简称INDO)，所规定的五个级别由低到高包括：

■ 日常餐酒(Vino de Mesa，简称VdM)

这类葡萄酒与其他大多数国家的餐酒相同，产自未经过评级的葡萄园或是使用了法律规定以外的葡萄品种混酿而成。与

二十世纪末的意大利“超级托斯卡纳”类似，一些西班牙酿酒者会有意地“透露”他们的混合以及酿造方法，以便获取更大的灵活性。

■ 优良餐酒(Vinos de la Tierra，简称VdlT)

这个级别类似于法国的Vin de Pays。其生产区域通常与其所处的更大地理区域的名称，比如“Andalucia”，“Castilla La Mancha”或“Levante”等。

■ 法定产区酒(Denominación de Origen，简称DO)

这个级别代表了主流的质量水平—这些在管理委员会管制下的葡萄酒产区同样需要对DO级别下的葡萄酒市场负责，目前，近三分之二的西班牙葡萄园归于DO产区。

■ 优质法定产区酒(Denominación de Origen Calificada，简称DOC)

这一级别基本等同于意大利的DOCG。获得DOC这一称号，即代表了这一产区的葡萄酒保持了始终如一的品质，同时也比DO更高出一个级别。里奥哈于1991年获得了DOC称号，同时也是第一个获此称号的产区，随后，普里奥拉和斗罗河岸分别于2003年和2008年获此殊荣。

此外，对于那些享有国际声誉的单一品种葡萄园，西班牙政府为其授予Denominación de Pago (DO de Pago)这一级别，截至2009年，共有9个酒庄获此荣誉。



陈年制度

每一瓶DO或DOC级别葡萄酒的背标都有一个当地管理局发放的批号或是葡萄酒等级的证明，同时要确定原产地和葡萄酒的陈年时间。每一个等级都对葡萄酒最低的陈年年限提出了要求，甚至一些产区可能会增加陈年年限以满足其酿酒的要求，里奥哈便是其中之一。根据陈年时间的长短，可分为以下四个等级：

■ 新酒(Joven)

这种葡萄酒在装瓶前会在橡木桶中陈放一小段时间，在葡萄收获的来年春天便会上市出售。



■ 陈酿(Crianza)

红葡萄酒需要最少六个月在小橡木桶内和二个整年在瓶中陈酿。白葡萄酒和粉红葡萄酒则需要至少一年的陈年时间。

■ 珍藏(Reserva)

这个等级的葡萄酒通常是从最好的年份和最好的橡木桶中精选出来的，红葡萄酒需要最少陈酿三年的时间，其中最少要在小橡木桶内陈酿一年。不同的生产者可以决定各自在橡木桶和瓶中的陈年时间，但不得低于法律规定的时间。对白葡萄酒和粉红葡萄酒来说，最少陈酿两年的时间，其中最少要在小橡木桶内陈酿六个月。

■ 特级珍藏(Gran Reserva)

这是只有少数极好的年份才会酿造的等级。红葡萄酒要求最少陈酿五年的时间，其中最少要在小橡木桶内陈酿两年，在瓶中储藏三年时间。对白葡萄酒和粉红葡萄酒来说，则要求最少陈酿四年的时间，其中最少要在小橡木桶内陈酿六个月。一些在酒标上标明Reserva 或Gran Reserva的葡萄酒，其陈年的时间远远超过了法律规定的最低年限。Reserva 和 Gran Reserva级别的白葡萄酒和粉红葡萄酒是极为罕见的。

独具特色的葡萄品种

据不完全统计，西班牙种植了超过600种葡萄品种，但80%的葡萄酒只采用了其中的20种作为原料。其中种植最广泛的白葡萄品种是爱人(Airén)，它有很好的耐寒性和对灾害的抵御能力，广泛种植于西班牙中部，同时也长期作为酿造西班牙白兰地基酒的葡萄品种。

西班牙最具特点的红葡萄品种是相对早熟且果皮较厚的添帕尼优(Tempranillo)，同时它也是西班牙种植面积第二大的葡萄品种，比较适合较凉爽温和的气候。里奥哈生产出的添帕尼优葡萄酒是一种重酒体的红葡萄酒，拥有比较高的酒精度和单宁，颜色也比较深浓。其它品种如Monastrell(即法国的慕维德Mourvedre)和Bobal在西班牙也有种植，通常被用来生产色深的红葡萄酒和干型的玫瑰红葡萄酒。

白葡萄品种Albariño和Verdejo分别是西北部Rías Baixas和Rueda地区最受欢迎的葡萄品种。在加泰罗尼亚的Cava产区以及西班牙的其他地区，Macabeo、Parellada和Xarel-lo通常被用于气泡酒和静态葡萄酒的生产。

在西班牙南部安达鲁西亚的雪莉酒和马拉加酒产区，主要种植Palomino和 Pedro Ximénez这两个葡萄品种。随着西班牙葡萄酒生产现代化步伐的加快，像嘉本纳沙威浓、穗乐仙、梅乐、雪当利以及白沙威浓这样的国际性葡萄品种也越来越多地应用于葡萄品种的勾兑之中。



经典葡萄酒产区

■ 里奥哈(Rioja)

里奥哈葡萄酒产区位于里奥哈自治区以及相邻的巴斯克地区和纳瓦拉自治区，产区的名字来自当地一条流量很小且最终流入斗罗河的河流——奥哈河(Rio Oja)。其葡萄酒原产地分为三个主要区域，分别是位于里奥哈地区西北部的上里奥哈(Rioja Alta),阿拉瓦省境内更靠北的阿拉瓦里奥哈(Rioja Alavesa)以及位于里奥哈和纳瓦拉自治区南部的下里奥哈(Rioja Baja)，里奥哈是一个传统的葡萄酒产区，土壤中含有大量的白垩、粘土以及富含铁质的粘土，葡萄种植可以追溯到两千年前，曾经一直采用手工的生产方式进行酿酒，非常古老和传统。在十九世纪的中期，在一些非常富有开拓精神的生产者的带领下，该地区酿酒方式发生了翻天覆地的变化，以至于在后来的法定产区评定中，获得了DOC级别。

有时我们常常能够在里奥哈DOC产区的葡萄酒酒标上看到标示陈酿时间的词汇，但由于产区的特殊性，里奥哈地区的陈酿要求更加严格: 如陈酿葡萄酒(Crianza)表示该红葡萄酒至少在橡木桶中贮存一年，并在瓶中贮存一年时间，直到第三年才可上市; 珍藏葡萄酒(Reserva)表示该红葡萄酒至少在橡木桶中贮存一年，并在瓶中至少贮存两年，直到第四年才可上市; 特级珍藏葡萄酒(Gran Reserva)表示该红葡萄酒至少在橡木桶中贮存两年，并在瓶中贮存三年，直到第六年才可上市，而且这种酒只在收成最好的年份酿制。



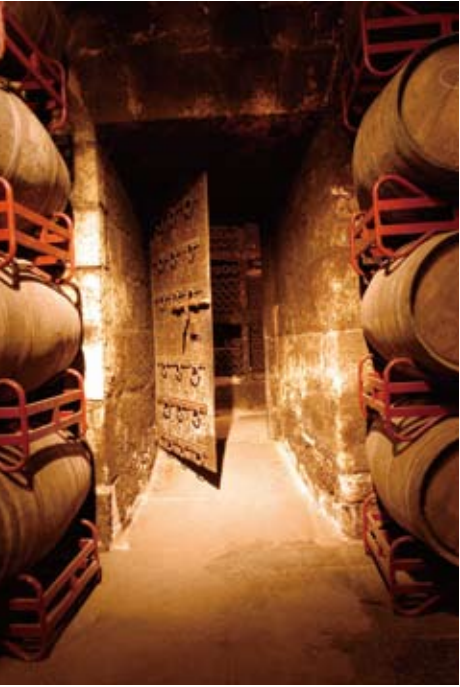
与波尔多优秀的葡萄酒不同的是，前者在购买后需要一段时间的瓶中陈酿才适合饮用，需要花费时间度过漫长的等待期，而这里的红葡萄酒由于在法律的规定下已经进行了一段时间的瓶中陈酿，所以购买后可以立即饮用。

■ 斗罗河岸(Ribera del Duoro)

斗罗河岸是一个新兴的DOC产区，出产有许多在国际上享有声誉的红葡萄酒。葡萄园大多都分布在河岸的两边，因此产区得此名称。添帕尼优也是该地区的主要红葡萄品种，不过斗罗河岸种植出的添帕尼优与里奥哈相比，果皮更厚，颜色更深，而且酸度更高，因此酿出的葡萄酒也拥有更深的颜色及口感更强劲且收敛感强的单宁，充满了黑莓和洋李的香气，令人心情愉悦。

■ 下海湾产区(Rias Baxias)

来自北大西洋异常湿润的气候对该地区葡萄酒的特色造成了一定的影响，如下海湾(Rias Baxias)产区的葡萄酒带有一种明显的桃子的香气，酸度很高，酒体轻盈，与该地区的海鲜搭配是非常不错的选择。



■ 娜瓦拉地区(Navarra)

历史上，位于里奥哈地区下游位置的娜瓦拉以出产粉红葡萄酒而闻名，葡萄品种主要是歌海娜，酒精度通常超过15%，而且易于氧化，对于如今的葡萄酒饮家来说，这样的葡萄酒并不受欢迎。幸运的是，该产区的葡萄园主们清楚地意识到了这一点，展开了葡萄酒的革新，快速地发展起了全新的葡萄酒生产方式。

目前的娜瓦拉地区有18000公顷的葡萄田，同时延伸至了比利牛斯山谷的底部和丘陵地带。尽管现在有相当数量的葡萄品种允许在该地区种植，但大多数葡萄园习惯上仍会种植与里奥哈相同的葡萄品种。目前还允许种植的红葡萄品种主要包括：嘉本纳沙威浓，梅乐，而白葡萄品种则以雪当利和慕斯卡黛为主。



不断前进的西班牙葡萄酒

在世界上最重要的葡萄酒消费国之一的中国，西班牙葡萄酒也许没有如法国葡萄酒和澳大利亚葡萄酒那么高的人气，但是随着葡萄酒爱好者对不同产区需求的增长，西班牙葡萄酒受到了越来越多的瞩目。

目前，有很多非常优秀的品牌已经进入中国市场，成为西班牙葡萄酒的开路先锋，如拥有一百二十多年历史的C.V.N.E集团旗下的皇家田园(Imperial)和喜悦(Cune)已经被越来越多的葡萄酒爱好者所推崇，而橡树河畔(La Rioja Alta)作为西班牙的顶级佳酿之一，也在中国拥有了众多的拥趸。

在这瞬息万变的时代，西班牙将传统与现代完美地进行了融合，通过严格的法律、精益求精的耕种方式以及不断革新的酿酒技术来提高葡萄酒的质量，所有这一切都使得西班牙葡萄酒在国际葡萄酒舞台上开始扮演越来越重要的角色，成为最重要的酿酒国家之一。[1]



Savor on Palate 味分高下

六大同价位红葡萄酒盲品评酒会
6 Wines@same price range Blind Tasting Report

文/Text 马丽娜 图/Photo 陈彬杨、李欣 活动执行/Executive Joe、Tina

前几年评选出香港有史以来最佳的十部电影，《秋天的童话》榜上有名并位列第二，着实让人惊喜。推其原因，应当归功于片中张婉婷导演同发哥把一个中年老男人的初恋故事表现得如同一瓶陈年已久却依然有清新感觉留存的红酒，竟然令到它二十多年后又力压众多港片再放异彩。

电影如此，品酒亦然。葡萄酒给人的感受是多面的，远远超过新旧之分。每一支酒的气质风度，还需要饮者亲身品味才能知晓。从这个意义上说，把每一次品酒都视同初恋，去感受她的独特气质，推想她背后的岁月故事，不正是葡萄酒盲品的乐趣所在么？

本期盲品评酒会，我们精心挑选了6款价格相仿但来自不同国家地区的红葡萄酒，以盲品的方式邀您品尝，从中寻找您自己最喜欢的一款，带上它一同邂逅你的《秋天的童话》……

栏目创意

盲品，就是对一群葡萄酒进行蒙瓶试饮后给出自己的判断。在公平的和排除人主观臆断的影响下让众酒一决高下，确实好玩！同时，依靠盲品来比较酒的不同，也会促进人精神集中，对酒的认识也更深刻。

综观现时众多葡萄酒杂志关于盲品评酒会的栏目，基本以“编辑+专家”的阵容同乐。而《富隆美酒生活》杂志将于每季针对一个选题，邀请不同以往的“资深酒迷会员”们对我司经销的葡萄酒进行有趣的盲品试饮活动，旨在以更广泛的方式推广我们的精品佳酿，又能加强与会员的互动，增加其购买忠诚度。

期待这个充满趣味又能让人惊喜连连的盲品游戏？马上开始吧……

关于盲品评酒会

《富隆美酒生活》杂志将于每季进行有趣的盲品试饮活动，每次于特定城市甄选数位好酒之人，将所有酒蒙瓶试饮并以记分方式和分数统计结果。喝酒是一件很个性化的事情，你能从中发现不同城市好酒之徒们各异的口味偏向。

我们欢迎热心读者的积极参与，只要对葡萄酒感兴趣便能报名参加我们的盲品评酒会。

E-mail: 广州gracecai@aussino.net；北京joema@aussino.net。

评分标准说明：

以总分100分制给6款酒单内的葡萄酒打分。基于外观、香气、风味、总体质量给葡萄酒的打分，权重比例如下：	
10 points	视觉，包括颜色和外观/ for Visual(colour and appearance)
30 points	嗅觉，包括果香、陈年发展出来的香味/ Olfactory(aroma and bouquet)
40 points	味觉，包括风味和回味/ Gustatory(flavour and finish)
20 points	总体品质/ Overall quality

参加试饮者（排名不分先后）

1

2

3

4

5

6

7

8

广州·Guangzhou

Taster 1

Viva

酒龄：3年

Taster 2

欧万福

酒龄：初学

Taster 3

郑艳萍

酒龄：5年

Taster 4

罗彩文

酒龄：2年

Taster 5

Russell

酒龄：5年

Taster 6

徐建明

酒龄：初学

Taster 7

Wing

酒龄：3年

Taster 8

吴 昊

酒龄：4年

北京·Beijing

Taster 1

李 冰

酒龄：12年

Taster 2

Sally

酒龄：秘密

Taster 3

郭佳欣

酒龄：3年

Taster 4

耿云峰

酒龄：7年

Taster 5

郑 林

酒龄：10年

Taster 6

吴慧玲

酒龄：1年

Taster 7

霍 权

酒龄：1年

Taster 8

马 钊

酒龄：4年

1

2

3

4

5

6

7

8

举办城市：

- ◆ 广州站/ Guangzhou
时间/ Date: 2010.8.6
地点/ Venue: 天河北富隆酒窖
- ◆ 北京站/ Beijing
时间/ Date: 2010.8.10
地点/ Venue: 瑞士公寓富隆酒窖

得分参考：

分数	解释
91-100	极佳
81-90	优秀
61-80	优良
41-60	一般
21-40	低于一般
0-20	次品



Le Chiuse-Rosso di Montalcino
乐姬丝梦迪西露红葡萄酒



得分：

北京/Beijing	广州/Guangzhou
78.5	85.1

推荐理由：

- “乐姬丝”是意大利葡萄酒中的贵胄，与托斯卡纳老酒王碧安仙帝（Biodi Santi）原属同一庄园。1990年分家独立成园。系出贵胄，品质自然优质出众。
- 酿酒的葡萄品种是圣祖维斯的克隆品种 Brunello，圣祖维斯的克隆品种多达14种，而Brunello是最有名气的一个品种。圣祖维斯为拉丁文，原意“爱神丘比特的鲜血”。年轻的圣祖维斯葡萄酒的香气特点是草莓等新鲜水果味道、微微的香料味道；经过陈年后会产生柏油的香味，且橡木味更显突出。

产品信息：

产区：意大利，托斯卡纳，梦迪西露法定产区DOC
葡萄品种：圣祖维斯的克隆品种 Brunello
醒酒时间：30分钟
醒酒器：瓶中醒酒
饮用温度：18℃
参考价格：¥351

盲品综合评价：

此酒采用上等工艺酿造，梦迪西露酒体丰盈，单宁柔滑如丝，非常细，有香浓的草莓和洋李味道，酸度良好，后味悠长持久。属于适合年轻饮用的葡萄酒。有人爱它的清爽活泼，活像邻家女孩的跳脱清雅。是意大利酒的经典选择——名庄不产差酒，值得信任。

Ch. Puygueraud
碧嘉露庄园红葡萄酒



得分：

北京/Beijing	广州/Guangzhou
83.5	88.4

推荐理由：

- 由酿造天价葡萄酒新星里鹏的天鹏家族主理，在专业的酒评家眼中，碧嘉露庄园酒质可谓引领了区内同行。因为是名声不太响的小产区，因此注目度不高，但酒质的各项表现却是超乎水准。1983年首酿年份问世。
- 因在葡萄酒漫画《神之水滴》第七集中被引用并形容说“好喝圆润、柔和，有种令人感伤的酸甜，觉得它充满了回忆的乡愁”而在网络上迅速窜红。除了《神之水滴》，其更两度入选日本专业酒评之推荐酒单。
- 2005年份入选美国著名葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》（Wine Spectator）中百大葡萄酒的第二名。

产品信息：

产区：法国，波尔多，弗朗谷
级别：弗朗谷法定产区酒
葡萄品种：梅乐、嘉本纳弗朗、玛碧
醒酒时间：30分钟
醒酒器：✓
饮用温度：18℃
参考价格：¥358

盲品综合评价：

本次盲品的法国波尔多代表，酒香层次感强。同样出自名家之手，品质的保证。烟熏味道芳醇，顺着多种层次袭来的李子、淡奶油和松木的香气，萦绕于鼻息间。

从邻家小女孩褪去青涩之后，长成了这个波尔多的“情人”——有宝石的亮丽光芒，味道平衡柔和，完全展现了波尔多酒善于用巧妙的手法来装扮自己，女性最柔美的特色均糅合于此，极讨大众的喜爱。

得分：

北京/Beijing	广州/Guangzhou
78.4	89.3

推荐理由：

- 南法国酒王稀雅丝庄园的附属品牌。由传奇的Reynaud酿酒家族负责主理，是这个家族产品的入门酒款，展现南隆河谷的风味，也是超值的选择。
- 该家族的酿酒风格是凭借贫瘠的土地和晚收葡萄酿制出结构紧密，香味浓郁复杂的葡萄酒。产量相当的低。
- 用大比例的歌海娜混合酿酒。歌海娜有红有白，是全球广泛种植的葡萄品种之一，含糖度高，单宁少，入口甜美，果香浓郁，但颜色较淡。基本很少见到用100%的歌海娜酿酒，在法国则经常以大比例混合小比例的神索酿酒，成为其葡萄酒的特色之一。

产品信息：

产区：法国，隆河谷，丘隆河
级别：丘隆河法定产区酒
葡萄品种：65%歌海娜，15%神索，20%穗乐仙
醒酒时间：30分钟
醒酒器：✓
饮用温度：18℃
参考价格：¥380

盲品综合评价：

此酒适合生活沉闷想要添加一点色彩的人！产区隆河谷位于法国南部，充足的阳光赋予了这里的葡萄神奇魔力，连葡萄酒也浓烈起来了。酒精度较高，挑战着味蕾。入口即感汹涌澎湃的香气——焦糖、皮革味突出且味道非常复杂。如同充满个性的女子，特立独行的她随时给百无聊赖的生活加分。综合投票结果显示广州的盲品嘉宾给了它一个“最让人惊喜的葡萄酒”，原来广州人生活缺乏了激情，却让此酒洞察了人心，功不可没。

Ch. Des Tours-Cotes du Rhone Rouge
图尔斯庄园丘隆河红葡萄酒



Wente-Charles Wetmere
Cabernet Sauvignon
威迪珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒



得分：

北京/Beijing	广州/Guangzhou
79.6	85.2

推荐理由：

- 威迪酒园建立于1883年，由德裔移民威迪先生带着法国波尔多一级名庄玛歌庄（Ch. Margaux）的嘉本纳沙威浓葡萄苗来到现酒园所在地开始葡萄种植和酿酒事业。
- 至今，威迪酒园已经传到了第五代人的手中，是加州最古老的酿酒家庭之一，同时也是全美外销数量最多的酒厂之一。
- 威迪酒园不仅是一个葡萄酒生产商，更是加州高品质生活的推动者：酒园内兼备餐厅（《葡萄酒观察家》推荐的全美十大餐厅之一）、十八洞标准高尔夫球场，还会不定期举办酒庄音乐会。

产品信息：

产区：美国，加州，利物摩雅
级别：丘隆河法定产区酒
葡萄品种：加本纳沙威浓
醒酒时间：20分钟
醒酒器：✓
饮用温度：18℃
参考价格：¥341

盲品综合评价：

酒香浓郁，有洋李、雪松、香草、丁香和薄荷味道。酒体丰厚柔美，单宁圆润细滑，不负其“加州酒的极品之一”之美誉。此酒同样给我们的盲品嘉宾们玩了捉迷藏的游戏，在“柔美”的外衣包裹下，让众多美国葡萄酒固有的张扬个性收敛了不少，也更让人心动了。加之以全场最低的价格，理所当然地震撼了素有“实在”之称的“老广”们的钱包和味蕾了。



得分：

北京/Beijing	广州/Guangzhou
91.6	87.3

推荐理由：

- 来自西澳省，该省出产的葡萄酒仅占全国葡萄酒产量的7%，但该省的产品基本走中高端路线，所以澳洲所有中高端葡萄酒中有20%是来自这里。
- 风景优美，历史悠久。1840年由西澳省首任测绘局局长创园，至今已成为西澳省最大的家族酒业之一。
- 品质超群，多次接待国家领导人到访；其中包括中共中央政治局委员周永康先生。
- 酒庄每年在葡萄即将成熟的季节举办不同主题的“山度富音乐会”，将“优秀的品质，适中的价格”这一酿酒理念通过此平台传播至更多葡萄酒爱好者中，让酒迷朋友们品尝到一流的好酒。
- 获2009年澳洲葡萄酒挑战赛“最佳嘉本纳沙威浓”称号。以树龄为37年的葡萄树果实酿酒，用全新和一年旧的橡木桶陈年后勾兑，极像波尔多风格的酒。

产品信息：

产区：澳洲，西澳省，玛格丽河区
葡萄品种：嘉本纳沙威浓
醒酒时间：20分钟
醒酒器：✓
饮用温度：18℃
参考价格：¥351

盲品综合评价：

口感柔和至极：美妙的黑醋栗等甜水果味道，加上如香水般的紫罗兰花香味萦绕于齿颊之间。中度至丰满的酒体，单宁如粉末状态，余韵悠长。橡木味和果香平衡，结构良好。盲品过程中没有一人能猜中这是澳洲佳酿。皆因产自西澳省的它充满法国波尔多红葡萄酒的温婉风格，你是否让自己对新世界葡萄酒固有的浓郁果香和丰满口感的思维给蒙骗了？它会给你喜出望外的美好！南北两地饮家均冠以其为“最具性价比葡萄酒”。而北京的酒迷似乎对它极为迷恋，还认为它是全场“最受欢迎葡萄酒”。

Sandalford-Estate Reserve
Cabernet Sauvignon
山度富珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒



La Motte-Shiraz
乐梦迪穗乐仙红葡萄酒



得分：

北京/Beijing	广州/Guangzhou
84.6	93.7

推荐理由：

- 酒庄由坐拥17亿美元身家的Rupert家族拥有，家族进入世界前500名富豪之列，卡地亚、万宝龙、登喜路均由之拥有。如此雄厚的财政实力支持，酒质有保证。
- 乐梦迪酒园创立于1695年，是南非历史最悠久的酒庄之一。它的酒以优雅、高贵和经典而著称，被称为“和谐的贵族艺术品”。
- 酒庄获得南非著名葡萄酒专家John Platter4.5星评分（最高为5星）。
- 现任酒庄掌管人是Rupert家的女儿和女婿。女儿是歌唱家，巡演时将美味的乐梦迪和美妙的歌声同时传递给世人，可谓一举两得。

产品信息：

产区：南非，开普，弗兰谷
葡萄品种：穗乐仙
醒酒时间：30分钟
醒酒器：✓
饮用温度：18℃
参考价格：¥402

盲品综合评价：

典型的香料香味，有八角、黑醋栗和紫罗兰的味道。终于给这盲品透露出三款新世界葡萄酒本有的特色。酒体醇厚，带有成熟洋李的味道，单宁成熟柔滑，余韵持久深刻。适合爱好重口感的酒友。北京的盲品嘉宾投票此酒为“最让人惊喜的葡萄酒”；广州的朋友同样给出了好评价，“最受欢迎葡萄酒”，实至名归！

总结

席间与各位盲品嘉宾交谈时，我得到他们一致又有趣的见解：盲品的旧世界酒是一贯的雅致，让人从一而终的爱着。而三款新世界红酒？则对他们的酿酒师是衷心的佩服，能将酿酒的技艺耍的如此淋漓极致，像极了旧世界葡萄酒的风骨。变幻莫测，几乎蒙遍了所有人！其实蛊惑你的味蕾只为讨你的欢心，在同一价格区间中找对了你的“钟楚红”，陪你享受仿如周润发戏中的无限沉醉罢了，无论它来自哪里，只管尽情享受就好。

Truth or Dare

葡萄酒真心话大冒险

WINE 初体验 WINE First Experience
文/Text Tina

自2005年出版第一期《富隆·美酒生活》杂志起，我们的宗旨就是给同是爱好葡萄酒的朋友、会员们提供一个分享精致生活和交流葡萄酒文化的平台，从而结识更多志同道合的酒友。适逢富隆酒业迈向十五载，为感谢各位对富隆产品的信赖与支持，与我们的杂志共同感受。我们特意借助此杂志为平台，收集并刊出您与葡萄酒邂逅的经历，让一众志同道合的朋友们分享您的乐事，乐哉！

我们将于往后每期以问答形式，让您把您与葡萄酒间的点滴趣事娓娓道来。同样的问题洞察不同的奇思妙想，您的答案又是如何？来信一起分享吧。我们诚邀感兴趣的您参加问答接龙。

这次我们就从最基础的问题开始，邀来4位嘉宾打响头炮。游戏现在开始……

本期参加者：



1 | 王 晖
性别：男
酒龄：11年
职业：通信业高管



2 | 袁 航
性别：男
酒龄：4年
职业：心理咨询师



3 | 杨晓丹
性别：女
酒龄：2年
职业：培训师



4 | 芦永健
性别：男
酒龄：2年
职业：政府单位人员

Q1.您是在什么情况下开始接触葡萄酒的？

参加者1： 工作的关系，市场部的日常应酬。

参加者2： 家乡在山东，从小参加的宴会都会有葡萄酒。

参加者3： 不知道在多少年前，看一部很老的电影，里面有一群美女在赤足踩葡萄，当时觉得那么好的葡萄踩坏了很浪费，后来才知道，在这些纤纤美足之下会诞生出红色的美酒。

参加者4： 大学一年级的时候同学拜托帮忙买酒，开始喝。那时候什么都不懂，后来因工作需要才开始真正接受。

Q2.饮用葡萄酒时您通常会联想到什么？

参加者1： 会联想不同的女孩子，不同气质。好像修道院红颜容（Château La Mission-Haut-Brion），脱俗甜美。

参加者2： C'est la vie~！

参加者3： 不同的酒会有不同的联想。

参加者4： 喝酒一定要联想东西吗？如果看电视就会联想剧情发展。

Q3.面对琳琅满目的葡萄酒，您是怎样选择自己要喝哪瓶的？

参加者1： 选没试过的。

参加者2： 选没尝试过的。对于喝过的，我会知道自己喜欢什么——优雅、细腻的，有特点的葡萄酒。

参加者3： 要根据当时的心情和一起喝酒的对象来挑选。

参加者4： 看心情。



Q5.如果您被放在一个荒岛上，您会带上哪三款葡萄酒？为什么？

参加者1： ① 钵酒：一天尝一口，且要6公升装。
② 巴黎之花香槟：外形漂亮，送给救我出荒岛的人。
③ 瓶子底槽要凹一点的葡萄酒，喝完后用手做凹透镜生火。

参加者2： ① 罗曼丽康帝；
② 里鹏；
③ 柏图斯，因为都还没喝过。

参加者3： ① 宝丽嘉庄园：喜欢。
② 德国晚秋清甜：喜欢。
③ 意大利的嘉迪堡粉红珍藏起泡葡萄酒：等待那个愿意来陪伴我的人一起喝。

参加者4： ① 罗曼丽康帝：最好的葡萄酒。
② 武当王：充满传奇，“曾经居次，我现第一，武当不变”很自豪。
③ 法国的琼瑶浆：没有喝过但知道其果味丰富好喝。

Q4.您最难忘的葡萄酒经历是什么？

参加者1： 一人喝了6瓶750ml的葡萄酒，吐了！

参加者2： 美国ISG品酒师培训的几天里喝了40款各种葡萄酒，受益匪浅，最后以第一名的成绩通过考试。

参加者3： 在一间叫红馆的酒吧，都市夜晚的霓虹隐隐影影，与天上的星辰似乎融合起来，昏黄的路灯用朦胧的光芒抚摸着高大的道旁树，烟雾缭绕，夜风拂动，静静地坐着，是为了体味一丝浪漫的情趣，为了重温一段悠悠的情怀，以及回顾那些沉淀在心中的浪故事。

参加者4： 富隆酒业组织的白葡萄酒盲品。好玩，未试过，过程难忘。



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： 见东方不败要带什么酒？

参加者2： 在选择一款没喝过的酒时，让你选择它的主要原因是什么？

参加者3： 当孤岛上只剩下一瓶酒，您会选择什么样的方式喝掉？

参加者4： 看球的时候想喝什么酒？朋友聚会的时候想喝什么酒？去哪里买酒？

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： tinama@aussino.net 马小姐！



In the Mood for Love 花样年华

文/Text Wolf 摄影/Photo Steven

每逢季节变换，总会想起生命是这样短暂的一样东西。然而秋天不会。秋天是最好的季节，万物都奉献出它们的精华：葡萄在枝头渐渐成熟，沉淀着数月来经受的晨雾和阳光，白松露在南欧深秋的林中悄悄长成，鲟鱼在水波清冽的里海河口开始又一次产卵旅行，凉风中万果飘香，葡园里晃动着准备庆祝丰收的身影。

对于爱酒之人，也许更重要的是：在秋季宜人的温度、湿度和气压下，人体会相应地变得更加敏锐而矫健，比其他时候更能品味出葡萄酒的灵与肉，体会那些微妙而复杂的肉质和骨感——这是一年中鉴赏新旧世界顶级美酒的最好时机。

生命也许短暂，但秋天是所有生命的庆典。佳节相属，亲朋聚首，皓月之下端起一杯晶莹的绝世佳酿，你会想起沈从文为张兆和写下的句子：

“我行过许多地方的桥，看过许多次数的云，喝过许多种类的酒，却只爱过一个正当最好年龄的人。”



Ca' del Bosco

在米兰东部风景秀丽的伊塞奥湖(Lake Iseo)之畔，距离布雷西亚市一箭之遥的徐缓坡地上，静静地隐藏着意大利北部著名的葡萄酒产地——弗兰哥达(Franciacorta)。在这片四季有如风景画一般的DOCG最高级法定产区，悠久的酿酒历史孕育出了众多杰出庄园和不可朽佳酿。意大利酒业传奇人物Maurizio Zanella于1968年创立的嘉迪堡(Ca'del Bosco)正是其中之一。

嘉迪堡特别珍藏红葡萄酒

Ca' del Bosco-Maurizio Zanella

Maurizio Zanella被业内人士视为意大利酿酒业复兴的领军人物之一。1981年，为了推出一款嘉迪堡庄园红葡萄酒“最高酿造水准的集大成者”，他开始用自己的名字命名一款特别珍藏红葡萄酒。它由经典的“波尔多式”葡萄构成：嘉本纳沙威浓、嘉本纳弗朗和梅乐，全部在小橡木桶中进行陈年。酒液呈深红的石榴子色，吐露出红色水果气息与紫罗兰花香。单宁柔和，带有清新的酸度，陈年天赋极佳。

嘉迪堡加文拿红葡萄酒

Ca' del Bosco-Carmenero

这款加文拿红葡萄酒极富特色的酒标图案——一只披着羊皮的狼——已经恰如其分地传达出产品的特点：在柔软羊毛的伪装之下，隐藏的是一只代表了自由与力量的狼。它散发出强烈而复杂的芳香，吐司香味之后接着有蓝莓酱、甘草、皮革和石墨的气息，口感坚实有力，平衡感极佳，后味悠长。

嘉迪堡贝露娃红葡萄酒

Ca' del Bosco - Pinero

嘉迪堡从1983年起开始挑战贝露娃红葡萄酒的酿造巅峰，取得出色表现，在国际葡萄酒盲品大赛中多次击败布根第名庄。这款酒采用百分百贝露娃葡萄酿制，带有夏季黑加仑、黑莓与覆盆子的馥郁芳香，口感极为流畅。

嘉迪堡自创立以来酿制造诣最高也是声誉最隆者，就是其所产的起泡葡萄酒。在嘉迪堡及其他弗兰哥达地区知名酒庄的不懈推动之下，Franciacorta一词已经取得相当于“香槟”在法国的地位，成为意大利起泡葡萄酒最高成就的代称。

嘉迪堡至尊起泡葡萄酒

Ca' del Bosco – Cuvée Annamaria Clementi

嘉迪堡至尊起泡葡萄酒是庄园声望极高的旗舰产品，选取最高质量的果实，严格依循香槟传统，酿制工艺的每一环节都凝聚了庄园专家的极多心血。瓶口封装严谨地采用了金属箍压覆软木塞的传统工艺，沉重的深色特制瓶体，搭配独具艺术特色的精美酒标，流露王者之风。

嘉迪堡珍藏起泡葡萄酒

Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG

晶莹的淡稻草色酒液，令人精神为之振的曼妙芳香，出色的平衡感配合清新的酸度，就是这款经典Franciacorta起泡酒的魅力所在。它适用于任何场合，从佳节晚宴直到欢闹派对都可开怀畅饮。

嘉迪堡粉红珍藏起泡葡萄酒

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé DOCG

75%的雪当利和25%的贝露娃构成了这款精致的粉红珍藏起泡酒，既体现出白葡萄酒的清香和精致，又蕴含着红葡萄酒的结构与果香，完美融合了白酒和红酒的诱人之美与出众品质，特别适宜金秋时节与红粉佳人分享。



Domaine Faiveley

以“古典融合流行”著称的理查德·克莱德曼(Richard Clayderman)在古典音乐爱好者眼中一直颇为浅薄，甚至被贴上了标签：“华丽而庸俗的商业气息”。其实，克莱德曼的钢琴小品本来就不适合正襟危坐、准备好接受灵魂洗礼的听众。中药里讲究搭配药引，药引专司“引药归经”，作用类似于导游。克莱德曼的钢琴曲就是非常不错的“酒引”。在和朋友赏味美酒时，不妨选一款布根第金丘(Côte d'Or)所产的精品红酒，配以偏低音量播放的克莱德曼演奏的《秋日的私语》。轻快而流畅的旋律之间，味蕾会引领着所有感官踏上一次漫步金色法兰西乡间的秋日之旅。

有人说布根地葡萄酒的全部秘密就在于脚下的土地，这大约是不错的。金丘这片美丽而独特的土地确实不断地酝酿出世上最令人赞叹的顶级布根地佳酿——罗曼丽康帝(DRC)与法莱丽(Faiveley)。今天想向诸位饮家推荐的，正是法莱丽位于夜丘(Côte de Nuits)的特等葡萄园所产。

法莱丽(香贝天特等园)红葡萄酒 Domain Faiverley-Chambertin-Clos de Beze Brand Cru

法莱丽(香贝天特等园)红葡萄酒，产自夜丘吉菲香贝天村中历史最久、品质较其他“香贝天葡园”更佳的贝丝香贝天特等园(Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru，通常也简称为香贝天Chambertin)。这款酒带有黑色浆果、香料与果盘的馥郁清香，高度集中的口感，伴随优雅而悠长的后味。

法莱丽(美丝香贝天特等园)红葡萄酒 Domaine Faiveley-Mazis-Chambertin Grand Cru

法莱丽(美丝香贝天特等园)红葡萄酒，产自香贝天北部的美丝香贝天特等园(Mazis-Chambertin Grand Cru)，布根第著名的“名酒之路”从该园东南穿过。这款酒突出而平衡的果香中带有极具穿透力的口感，酒体丰盈圆润，散发出皮革和草药的气息，具有绝佳的陈年天赋。



Two Hands

双掌(巴罗莎穗乐仙)红酒王 Two Hands - Ares Barossa Valley Shiraz

2004年，罗拔·派克将“赤道以南最杰出酒商”的美誉赠与“双掌”，以表明自己对这家南澳省酒庄出产佳酿的喜爱。这家由Michael Twelftree同Richard Mintz两位密友“联掌”创立的新兴酒庄，以坚持极其严苛的质量标准著称。在它不到15年的酿酒史中已是精品如云，2005年共有15款酒在罗拔·派克自己主编的Wine Advocate杂志获得90以上的高分。

双掌将旗下产品分作四个系列，其中最顶级的是旗舰系列（Flagship Collection）。仅当某一年份出产的穗乐仙、嘉本纳或歌海娜质量格外优秀时，才会用来酿造这一系列的酒款，并用希腊神话中一个神祇的名字为之命名，寓意此酒亦系神作。这次向您推荐的，是战神阿瑞斯（Ares）——巴罗莎穗乐仙红酒王。南澳大利亚穗乐仙那种热烈而馥郁的风格，在这款酒中体现得淋漓尽致，更因桶中发酵的后12个月是在全新法国橡木桶中完成，从而带有极为美妙的烤咖啡豆、黑巧克力的香味。



Santa Ana

圣安娜至尊酒王红葡萄酒

Santa Ana Unanime

拥有超过百年历史的阿根廷老字号酒庄圣安娜将旗下的酒王称为Unanime。西班牙语中，Unanime意为“一致意见，共识”，酒庄用这个词作为酒名，表示这种酒的品质之高，已经得到圣安娜团队中全体专家的一致公认，是无可争议的王者。这款酒完全采用树龄超过50年的葡萄酿制，气息中黑巧克力和烟草味如线条般清晰，酒体结构平衡，口感陈郁，带有肉类和黑胡椒的芳香。

特别值得一提的是酒王的包装设计。为了衬托这款酒的不朽品质，酒庄聘请的设计师在包装的细节上付出大量心血，正标、颈标和顶标上具有阿根廷民族风情的图案分别采用了丝网印刷、压花纹案、铜模冲压等多种复杂工艺，视觉效果十分出色，一樽在握，手感令人久久难忘。

Santa Carolina

圣卡罗世纪传承

Santa Carolina Herencia

圣卡罗，既是酒庄名又是女子名。19世纪末，酒庄创始人Dona Luis Pereira先生为了表达对妻子Dona Carolina Iniguez的诚挚爱意，特地将自己的酒庄取名圣卡罗。这个浪漫的名字之下，是这家智利著名酒庄极为悠久的历史。

1875年，Dona Luis Pereira觉得智利的土壤和气候都非常适宜酿造葡萄酒，于是邀请了著名的酒类学家Germain Bachelet偕同三位酿酒专家从法国波尔多带着贵族名种的葡萄树根来到了智利，两家人联合一起开始了葡萄的种植和葡萄酒的酿制，同时还聘用了当时法国最有名的建筑设计师Emile Doyer设计庄园的酒窖。这个酒窖设计精美，通风良好，温度和湿度控制得恰到好处。今天，圣卡罗酒窖已经成为智利国家级文物保护单位，历经一个多世纪仍在继续酝酿着圣卡罗的佳酿。

Herencia在西班牙语中为“遗产”之意。圣卡罗世纪传承，即是圣卡罗百余年酿酒经验的集大成者。



Your Exclusive Chamber of Delicacies

“密室”私局，美酒锦食

Member's Business Chamber
美锦酒家 文/Text Wolf 图/Photo 美锦酒家

北京堂堂帝都，随处都可体味出“官府”色彩。拿请客吃饭来说，或是商务宴请，或是三五小聚，京城谓之——“攒局”。于是在众多衙门之外，每日都要平添无数“局”级单位。其实，京城各种局虽多，但要找个真正能边吃边聊，吃得精致聊得尽兴的地方亦非易事。酒菜搭配要别致并且地道，环境则要够气派而不失幽静，服务更得周到而且得体。往往经过这三项指标的筛选，列位“局长”手中的选择便相当有限了。而美锦酒家，正是这样一个上佳之选。

美锦酒家主营官府菜，精致地道。一款红烧妙龄鸽，诀窍在于“妙龄”，专取孵化后第13天的乳鸽秘制而成，提前或推迟一天，乳鸽肉质即有差异而不够完美。港式海鲜火锅，特供渠道的超精食材同酒家独家

调配的汤底强强联合，肉质极鲜，胆固醇含量也较一般火锅类菜肴低得多，十分有益健康。再搭配店家为您推荐的新旧世界精品葡萄酒，不仅能令美食升华，健康加分，更可作为聊天时铺陈气氛的理想伴侣。

环境和服务一直是采用会员制的美锦酒家引以为豪的一大特色。与京城里众多因为口碑好、客人多而变得愈来愈嘈杂的酒家不同，美锦近1000平米的总营业面积，近30人的厨师团队，同时接待客人绝不超过6张台。美锦十几年来一直坚持的这种会员专享的家庭式服务，营造出私密宽松的就餐环境，不论品美酒还是叙友情，只管从从容容，绝无喧扰。就像酒家的英文名一样，一切有如密室里的同好相聚，只求尽情尽兴。



----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

嘉斯山 - 梅乐 (红) De Gras - Merlot
小龙船 (红) Grand Bateau Rouge
龙船将军 (红) Amiral De Beychevelle

----- 北京 Beijing -----

 **地址**
海淀区永定路66号
No.66, Yongding Road, Haidian District
 **电话**
010-6803 5678

 **招牌菜式**
黄汤翅、红烧妙龄鸽、东坡方肉、佛跳墙、港式海鲜火锅
 **人均消费**
会员制
 **顾客点评**
精雕细琢，不同凡响；适合商务宴请或私密洽谈



黄汤翅



红烧妙龄鸽



东坡方肉



佛跳墙



Regards from Her Highness

敬礼，“皇家”海鲜

Abalone Princess 鲍鱼公主
编辑/Editor Wolf 图/Photo 鲍鱼公主

----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

小拉菲 (红) Carruades de Lafite
小拉图 (红) Les Forts de Latour
佳得美 (红) Château Cantemerle
柏图斯小酒王 (红)
Château La Fleur - Petrus

----- 北京 Beijing -----

 **地址**
东直门外斜街8号，奥克伍德华庭服务公寓首层
1st Floor, Oakwood Residence Chaoyang
Beijing, No.8, Dongzhimenwai Xiejie Street
 **电话**
010-5995 2299/88

 **招牌菜式**
阿一鲍鱼、公主鲍鱼、鲍鱼刺参拼、冰花洞燕、鲍汁扣花胶、原条葱烧关东参、堂座东星斑
 **人均消费**
198元/人
 **顾客点评**
餐厅环境舒适，菜品美味正宗

蜚声中外的世界御厨、鲍鱼大王杨贯一大师，一生桃李风华门徒众多，然而他最为钟爱的乃是门下的唯一女弟子阮宜玲女士，师徒二人情同父女。阮女士悟性极高，对厨艺事业亦抱以格外执着的追求，其兼鲍翅料理功夫尽得鲍鱼大王真传，被杨大师亲昵地称为“鲍鱼公主”。京城远近闻名的“阿一鲍鱼”、“鲍鱼公主”及“鲍鱼王子”各店，便是由阮女士所创立的北京南国苑餐饮管理有限公司经营。

新近进驻奥克伍德华庭的“鲍鱼公主”，大堂与包房气宇轩然，设计尽显独特的现代风格，装饰与器皿精致脱俗，格调极为雅丽清新。菜式主打新派精品粤菜，主要食材全部由广东沿海及海外众多名优产地直接原产新鲜空运，再由大师级名厨精心料理烹制而成，口味正宗，特色鲜明。各种精美菜式，配以店内精选的多款进口名庄葡萄酒，将为您带来极品“皇家”海鲜体验。



王子鲍鱼



冰花洞燕



堂做东星斑

Dining with Muse

与缪斯共进晚餐

彩云轩·金阁 K11

文/Text Wolf 图/Photo K11

每当夜幕降临在江城武汉，汉口和武昌的无数办公楼里都会亮起无数的手机屏幕来，半空中飞动着类似的手机信号：“么样啊？晚上吃么事？几蛮走咧？”（怎么样？晚上吃什么？什么时候走？）吃饭这件事，在本地人的生活中绝对是得到了充分重视的。在其他城市生活过，见识过北京上海深圳的白领入夜还在电脑前搏命的劲头之后，你会对武汉人认真对待生活的这种踏实态度生出几分敬佩来。

过去，传统的武汉人事事都透着踏实和精明，星期天家里突然来了客，吊子（本地特有的大型灰色粗陶罐，以年份久、颜色深者为佳，甚至有沿用几代人的漆黑家传极品）里煨的藕汤就再添碗水，火候到了便盛情留客，既诚恳又简单，而且绝对不会失礼街坊。时代不同了，现在，注重品位的武汉人更加看重时尚和情调，“好吃佬”的境界早已上了新台阶：只有能融合艺术、人文和自然三方面并且特点足够鲜明的美食场所，

才会受到食客的追捧。7月份新开业的彩云轩·金阁便是这样一处引领本地食尚新风气的所在。

“彩云轩”金阁K11新店，艺术味道很浓。色调素雅而大气，装饰奢华而不张扬。灰色卡座素雅而舒适，洁白桌布搭配一株翠绿的植物，不经意间令枱席之间气韵灵动。唐山骨瓷精制而成的餐具，薄而通透，足具美感。木质墙壁上，北京艺术大师张桂林的水彩画，带来大自然的清新气息。大红墙壁上暖色调的绿色油画，居然是由老板专门从法国选购运回来的装饰品。在这缪斯频频光临的空间，品味创新粤菜搭配新旧世界的美酒佳酿，美食与美酒都自然而然地呈现出最精致、优雅的一面来。值得盛赞的“日本清酒花式冻鲍”，取一斤半的澳洲鲜鲍，处理后用日本清酒、日本木鱼花浸泡1至2个小时，令酒香、花香、鲍香三合一体，清爽开胃，妙不可言，足够称得上艺术佳品。❶



冰镇大连鲍



----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

德国晚秋清甜（白）Weltachs - Spatlese
花悦（红）Lafleur Gloria VDP Rouge
龙船美度（红）Les Brulieres de Beychevelle
小龙船（红）Grand Bateau Rouge

----- 武汉 Wuhan -----

 **地址**
汉口解放大道628号K11新食艺4楼
4th Floor, K11, No.628, Jiefang Dadao, Han Kou
 **电话**
027-8188 2600

 **招牌菜式**
港式碳烧烧鹅、日本清酒花式冻鲍、鱼米之乡、盐焗鸭

 **人均消费**
100-170元/人

 **顾客点评**
精致美食，闹中取静，汉口中心难得的绝佳好去处



----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

花骑士（红）Lafleur Chevalier Rouge
力士将（红）Chateau Listran

----- 武汉 Wuhan -----

 **地址**
武昌区丁字桥路58附2号
No.58-2, Dingziquiao Road, Wuchang District
 **电话**
027-5189 6888

 **招牌菜式**
金玉满华堂、白雪藏龙、功夫汤
 **人均消费**
80-150元/人
 **顾客点评**
服务周到，环境一流，菜品满意

Fishers' Gifts

此地空余渔人楼

Fishers' Wharf, VIP Lounge 渔人码头贵宾楼

文/Text Wolf 图/Photo 渔人码头



号称中国最市民化城市的武汉，不少海鲜酒家都选择了走平民化海鲜的路线，打低牌来吸引顾客。然而为了在竞争中保持盈利，食材品质方面就无法坚持严格标准。

渔人码头贵宾楼经过重新定位，专注做“香港包装，武汉口味”的极品、稀缺海鲜，成功地从本地众多海鲜酒家中脱颖而出。所有海鲜都来自世界各海鲜品种原产地，以世界深海海鲜为主打，同时专业料理顶级燕鲍翅，承港式料理之精髓，并融入武汉口味，还在奢华空间的慢餐文化颇下功夫，逐渐开创出本地高端海鲜美食的一片天地。

渔人码头贵宾楼经营面积达5000余平方米，轩敞开阔。大小豪华包房38间，大厅可容纳300余人同时就餐。店内还特设富隆红酒坊，供客人随时选配来自世界各大知名产区的优质葡萄酒，玉液琼浆搭配珍馐海鲜，定能让您飘飘欲仙。

昔人已乘黄鹤去，此地空余渔人楼。❶



白雪藏龙



金玉满华堂

Waterside Romance 水乡罗曼司

似水年华红酒坊 Ripple Fine Mediterranean Dining
编辑/Editor Wolf 图/Photo 似水年华



1.



2.

- 1.龙虾意大利面配法国图尔斯庄园丘隆河(白)
- 2.碳烤海鲈鱼配德国威特驰-威士莲(白)
- 3.香煎法国鹅肝配芒果莎莎酱配新西兰胜嘉力(白)
- 4.意大利煨牛膝配法国龙船将军(红)

----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

德国金冰王 (白)
Weltachs - Trockenbeerenauslese
西施小教堂 (红)
Tenuta San Guido - Guidalberto
雄狮城堡 (红) Castello Sonnino
奔富389 (红) Penfolds Bin 389
泰来斯 - 嘉本纳沙威浓 (红)
Taylors - Cabernet Sauvignon

----- 乌镇 Wuzhen -----

 **地址**
西栅景区秀水廊28号
No.28, Xiushuihang, Xishan District
 **电话**
0573-8873 0598

 **招牌菜式**
龙虾意大利面、碳烤海鲈鱼、香煎法国鹅肝、意大利煨牛膝

 **人均消费**
150-200元/人

 **顾客点评**
“好地方。”——赖声川



3.



4.

七年前，一部《似水年华》在各地电视台暑期黄金档热播，清新风格带出一段江南古镇的缱绻故事，不仅见证了演员黄磊初执导筒集编、导、演于一身的成功尝试，也让更多的人体验到水乡乌镇的恬静怡然。光阴荏苒，世间一部换一部上映着各式剧集，古镇上一波接一波流连着往来游客。有许多人带着记忆离开，也有人怀着记忆留下一——黄磊就是其中之一。极爱乌镇的他，带着自己钟情的红酒与美食，在河边开了这间“似水年华红酒坊”。

当夜色渐深游人渐稀，一边与朋友对坐品味店中精选葡萄酒和地中海风格佳肴的搭配，一边看着窗外古镇的窄街小巷慢慢安静下来，您也会在恍惚之间忘记年月的标识，或是唤醒某段模糊的往事。

谁知道呢，刚才远远经过巷口的那两个人影，多少年后会不会是又一段浪漫戏文中的主人公…… 

Lingering in Mind

让人惦记的美味

Gaddi Western 哥德利西餐厅
文/Text Wing 图/Photo Steven

到哥德利时，正好碰上餐厅在进行新菜品的拍摄，一道道美餐逐一而上，看着就直咽口水。

原来，哥德利每三个月都必会一批新鲜菜式出炉。一份简单的芝士龙虾肉面，夹起虾肉蘸点秘制的酱汁，吃一著弹牙爽身的面条，再喝入鲜香无比的高汤，清新得可以让你直嚷久违。在西餐中是主菜的扒类，这期也继续当红，材料都是从国外进口，大厨还戏称肉质不做到细嫩可是不罢休，就足可看出店家的用心了。

餐厅的装修走的是低调路线，氛围温暖轻松。进门的左手边便是别致的红酒房，美酒虽不懂言语，也可引得人对店家的心思暗暗赞赏。服务生也训练有素，进门时的那个90度鞠躬让人温暖。而临走时，服务生们正在为将要举行的实务操作大赛摩拳擦掌。这样一家惦记着推陈出新和用心服务的餐厅，怎能不让人惦记。



----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

力士金骑士（红）Chevalier de Lascombes
迪金庄园（红）Domaine des Combes
西卓（红）Citra - Montepulciano

----- 佛山 Foshan -----

 地址
南海区灯湖东路保利水城东广场二层
F2 East Square Poly Canal Plaza, Denghudong Road, Nanhai District
 电话
0757-8630 1609

 招牌菜式
蟹子榄菜豆角粒饭、芝士龙虾肉面、芒果芝士蛋糕
 人均消费
88元/人
 顾客点评
很周到贴心的服务



炭烧极品牛小扒



芝士龙虾肉面



蟹子榄菜豆角粒饭



芒果芝士蛋糕

We Are Elegant

Petrus Grill Room, Chimelong Hotel
长隆酒店帕图斯扒房

猫样的优雅

文/Text Wing 图/Photo Steven

养过猫的人都知道，猫是最独立自主的动物，它们优雅，它们高贵，它们还挺享受生活。

也许这也是长隆酒店的帕图斯扒房要唱颂的调调。穿过罗马风格的门厅，步入大堂，猫在扒房随处可见。窗帘上，壁灯上，都绘着栩栩如生的猫。此外，桌脚上有木猫，桌子上有瓷猫，俨然是一个猫的世界。

这里的菜品从不会让人失望。大厨深韵西餐的形神合一之道，配菜和用料都极其讲究，一上桌即以精致的卖相引人眼球，入口则印于味蕾，再回味心已被俘获，真乃高招。

而扒房以波尔多的酒王之王“Petrus”冠名，葡萄酒的点睛作用自然就不言而喻。恒温的名酒房里，从法国的波尔多到南澳的嘉拉谷，款款皆是店家的心水之选。如果你拿不准，还可请专业的侍酒人员依你的餐单配酒，十之八九都离不开你的心意。

然后，放松，窝在摇曳的烛台灯火间，端起那高脚杯，过一个猫样的优雅夜晚。



烤羊扒伴酿茄子



香酒番茄煮蓝壳青口

----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

泰来斯 - 珍藏雪当利（白）
Taylors St. Andrews - Chardonnay

----- 广州 Guangzhou -----

 地址
番禺区长隆酒店B区三层
F3 Zone B, Chimelong Hotel, Panyu District
 电话
020-8478 6838

 招牌菜式
烤羊扒伴酿茄子、红酒烩鳄鱼伴蒜香薯泥、美味芝士碟
 人均消费
480元/人（不含酒水）
 顾客点评
喜欢这里私密的空间



All Guests Honored

位尊四海

Jin Yue Xuan Seafood Restaurant
金悦轩 文/Text Wolf 图/Photo 金悦轩

与相对注重食材原始营养而简化烹制程序的西式饮食相比，中国饮食文化对色、香、味都有很高的要求，十分强调感官的感受，同时还强调要营造一种由精细美食引起的心理体验。《论语》云，“割不正不食”，又谓，“食不厌精，脍不厌细”，所讲即是这种心理体验同食物体验的互动。品味精品中式海鲜，心理体验同精细美味缺一不可，而金悦轩海鲜火锅酒家正可谓深谙这一真谛的殿堂级海鲜酒家。

步入珠海金悦轩，立即置身于500平米的大堂贵宾休息区，轩敞宽阔，挑高5米，气宇轩昂，豪气顿生。登临二楼和三楼，50间面对无敌海景的贵宾豪华包房装饰精美，令整个酒家布局显得大气宏伟，未食海

鲜而先饱览海的豪迈气韵。气势和格调的双重铺陈，在海鲜美食登场前令到所有嘉宾生出位尊四海的尊贵感受。再看美食。这里的鸡汤五谷杂粮鲜辽参极具特色，以地道老鸡原汤配以五种谷粮，熬足整整八小时制成汤汁，再以此汤汁精华浸上上等精选辽参。如此烹制的辽参，卖相富贵，口味鲜浓，而且极其滋补，堪称中式海鲜中的经典，能为宾客带来味觉与心理上双重难忘感受。另外，店内的法国红酒冻鹅肝、金汤捞牙翅等招牌菜式，均系选取世界各地顶级新鲜食材精制而成，同店中的多款进口名庄葡萄酒搭配起来相得益彰。美酒佳肴的精致富贵，店堂环境纵横四海的豪情，使金悦轩能给食客带来与众不同的海鲜美食体验。



鸡汤五谷杂粮鲜辽参



金汤捞牙翅



红酒法国冻鹅肝



----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

奔富138（红）Penfolds BIN 138
靓茨伯庄园（红）Château Lynch Bages

----- 珠海 Zhuhai -----

 地址
拱北情侣南路265号日华商业广场B区1-3层
1st-3rd Floor, Section B, Rihua Business Plaza,
No. 265, South Qinglv Road
 电话
0756-8133 133

 招牌菜式
鸡汤五谷杂粮鲜辽参、法国红酒冻鹅肝、金汤捞牙翅

 人均消费
150元/人

 顾客点评
品味的不仅是美食，还有以客为尊的文化

CORDIER GRAND VIN DE BORDEAUX



Desiré Cordier
1886

SAINT-EMILION GRAND CRU



1886-2006 - 120TH VINTAGE

为庆祝歌迪雅集团成立120周年，特别推出精品限量版歌迪雅圣达美隆特等园红葡萄酒。

这款为纪念集团创始人Desire Cordier先生推出的限量编号精品葡萄酒，来源于波尔多右岸圣达美隆特等园产区，品质一如歌迪雅集团旗下的众多波尔多名庄。瓶身镶嵌一颗施华洛世奇水晶，独一无二，更显弥足珍贵。

www.desirecordier.com
CORDIER - La Croix Bacalan - 109 rue Achard - BP 154 - 33042 Bordeaux Cedex - France
Tel: +33 (0) 5 56 11 29 00 - Fax: +33 (0) 5 56 11 29 01 - contact@cordier-wines.com



Soft Merlot, Dainty Food

喝梅乐, 开荤戒

文/Text 许冬玲 图/Photo Steven 特别鸣谢/Diet 佛山莱茵阁西餐厅

关于梅乐的话题，似乎总是离不开法国波尔多右岸。用了将近百分百梅乐酿出法国波尔多酒王之王柏图斯的成功故事告诉我们，领袖的力量是伟大的。自那以后，梅乐，不再是嘉本纳沙威浓的小跟班，它开始独挑大梁，开辟自己的葡萄酒领地。

当然了，我们不可能天天都喝柏图斯，但我们可以喝好的梅乐，特别在秋天。当嘉本纳沙威浓的霸气，贝露娃的清冽，穗乐仙的火热都不足以表达秋天的静美时，温柔可亲的梅乐以它的低酸度、馥郁果香和甜美口感，成为拂过心头的一阵清风。

这季，带上一瓶梅乐，把夏天怕上火不敢大开荤戒的顾虑抛开，在食指大动间，一幅葡萄园大块大块金黄的丰收景象在眼前浮现，一个静美的秋便收入囊中，这可是喝梅乐吃荤菜的独家记忆。





« 炭烧带骨猪扒 VS 元素-梅乐(红)

Element-Merlot

这款梅乐产自气候偏凉的西澳省，带有芬芳典雅的樱花香味，酒体中度，口感活跃，余味有平衡的法国橡木香味。扒类的食用最重要是能保持原有的真味，炭烧做法能锁紧肉汁，质地也不会过韧，充满熏烤的味道，与橡木桶赋予葡萄酒的香草味甚是对味。

« 烧焗纽西兰羊小腿 VS 玛格丽-梅乐(红)

Santa Margherita-Versato Merlot

来自意大利的梅乐带有洋李、成熟樱桃等葡萄果实的本真气息，同时又延续意大利葡萄酒微酸的特点，酒体是丰满圆润型。因此，选择了这款佐以微酸番茄酱汁的羊小腿与其搭配，上桌时香气扑鼻，用叉子一压，肉骨便分离，肉汁感更显丰盈。



« 咖喱鸡 VS 胜嘉力-梅乐(红)

Saint Clair-Merlot

虽然产自冷气候的新西兰，但得益于充足的日照，这款梅乐的果香绝不让人失望，自成一格，单宁柔和，酸度不高，是一款酒体偏轻盈的红葡萄酒。此款咖喱鸡不会过于辛辣，虽说咖喱与葡萄酒难以搭配，但只管大胆尝试，没准可以收获一个意外美丽的秋天。🍷

« 炭烧极品牛小排 VS 海狸庄园-梅乐(红)

Castoro Cellars-Merlot

这款梅乐带来了美国葡萄酒一贯的热情，甜美的黑樱桃、果酱、黑醋栗的迷人气息在口腔跳跃。而该牛小排选用了牛的第六和七根肋骨的精肉部分，待煎得五分熟后，再以秘制酱汁浇淋，顿时香气四溢，牛味十足，搭以热情美酒，单宁酸与牛肉的纤维结合让胃口顿时热情加倍。

A Peek into Ferrari World Abu Dhabi

探秘世界首个“法拉利世界”

文/Text Wolf 图/Photo Ferrari



意大利是个融激情与细腻于一身的国家。

说它充满激情，这里被誉为“欧洲文明摇篮”，远承古罗马帝国时代的精彩历史，近领文艺复兴时期的万般风流，无论置身在罗马、米兰、威尼斯等城市的街头还是在伦巴第、西西里、托斯卡纳等等乡间，都会被那里的悠久而灿烂的文化气息所打动。无怪乎意甲联赛那么好看，众多豪门之间的精彩对决总是那么激情澎湃，攻防转换快得让人目不暇接：这其中也透露出整个社会文化里的巨大活力。

同时，作为一个现代文明古国，意大利又在众多领域里十分醒目地显露出对细节的追求，不论是足球、时装、葡萄美酒还是汽车制造，意大利人总能将他们的激情灌注到精益求精的细节极致，并且走在世界的前列。意大利葡萄酒十分注重遵循传统工艺，甚至古罗马时代的酿酒方法都能沿用至今。而一部驾驶起来风驰电掣、糅合了无数现代先进科技的极品法拉利跑车，却完全是纯手工耗时数年打造——请想象一下其中凝聚着怎样的狂飙激情和对细节的专注。

那些梦想体验法拉利跑车的激情与细腻风格的朋友有福了：2010年10月28日中午12点整，法拉利世界阿布扎比主题公园将向公众开放。它将成为全球第一个法拉利主题公园，同时也是全球最大的室内主题公园。

热情、卓越、性能和技术创新是法拉利多年奠定并秉持至今的非凡传统，而阿布扎比法拉利世界正是对法拉利传统的一次礼赞之作。这座主题乐园将努力呈现一种精彩刺激的全方位感官体验。

乐园设有20多处技术一流的先进设施，处处设计独特，旨在生动展现法拉利传奇的各个侧面。其中包括：

- Formula Rossa-世界上最快的云霄飞车，最高时速可达240公里/小时。
- Speed of Magic-将跟随一个小男孩开启一段奇妙的4D之旅，穿越一个现实中法拉利跑车从未曾驶入的梦幻般、千变万化的神奇境地。
- Made in Maranello-一段虚拟之旅，游客可以透过声名显赫的法拉利马拉内罗工厂的围墙，一睹法拉利跑车的制造过程。
- V12-一次惊心动魄的激流勇进，体验12缸引擎的巨大威力。
- G-Force-灵感直接取自法拉利Enzo的模拟器，将游客推向62米的高度、冲出屋顶后再返回地面，惊险体验令人血脉喷张。
- Scuderia Challenge-尖端的赛车模拟器，可媲美那些法拉利车手在训练中所使用的赛车。
- Viaggio in Italia-一次实境的空中航行，跟随一辆法拉利赛车鸟瞰意大利全景，城市 and 主要建筑物、山峦和海岸尽收眼底。
- Fiorano GT Challenge-一个前所未有、挑战极速心跳的云霄飞车，跟随法拉利F430 Spider体验在数个急转弯时上下左右的翻转以及冲向终点的风驰电掣。
- Bell'Italia-模拟意大利最享负盛名的旅游景点，从如若人间仙境的波托菲诺(Portofino)和温婉迷人的阿玛菲海岸(Amalfi Coast)到蒙扎(Monza)赛道、罗马斗兽场、威尼



- 斯，再到法拉利的心脏和红魂故乡——马拉内罗。
- Paddock-再造一个法拉利的motorhome，修车厂、交通与后勤样样齐备，并搭配一系列互动演示，让车迷近距离品味大奖赛中一个比赛日的真实场景。
- The Pit Wall-一个互动影院，让游客在逼真的赛车情境中测试自己的判断力。
- Galleria Ferrari-马拉内罗之外世界上最大的法拉利展示馆，游客可以饱览来自世界各地的最独特的经典及当代法拉利跑车系列。
- Junior GT-一个为孩子准备的驾驶学校，在那里他们将得到专业的指导，并在一次驾驶学习课程中试驾按缩小比例制作的F430 GT Spider。

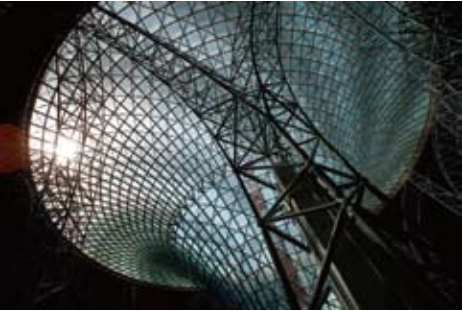
- Junior Grand Prix-完成 Junior GT驾驶体验之后，初出茅庐的F1™小车手可以尽情体验驾驶按缩小比例制作的F1™赛车冲上赛道的感觉。
- The Racing Legends-见证法拉利在竞赛中最伟大的时刻，从第一场比赛一直到今天F1赛场的辉煌胜利。
- Driving with Champions-一次3D的互动演示，跟随一名年轻的工程师进入法拉利工厂工作一天，以及与一位赛车冠军展开一段毕生难忘之旅。
- Cinema Maranello-法拉利世界公园的专属影院，放映短片‘Coppa di Sicilia’，讲述一生传奇的恩佐法拉利震撼心灵的励志故事。
- Junior Training Camp-一个供孩子们嬉戏的互动训练营，在那里他们可以体验无水洗车、变身“构造者”、爬上看台、操纵遥控汽车、驾驶自己的微型法拉利汽车，并赏玩由软质泡沫塑料制成的F1™赛车。
- Carousel-这里展示了从未曾露面的法拉利原型跑车，均是根据法拉利成功赛车的设计经验打造而成。



不仅如此，各色意大利美食、美酒和独特的购物体验还令阿布扎比法拉利世界更显多姿多彩，与众不同，堪称赛车爱好者、法拉利车迷和万千家庭的必游之地。

恩佐·法拉利曾经讲过这样一句豪气干云的话：“我最中意的赛车是我还没有造出来的赛车，我最大的成功是我还没有达到的成功！”那么，在领会了名言的精髓之后，我们可不可以得出这样的结论：

世界上最成功的超级跑车主题公园，是还没造好的那座。



数字

- 标志性的流线型红色屋顶灵感源于法拉利 GT 跑车的经典双曲线侧轮廓，覆盖面积达20万平方米
- 屋顶表面镶有全球最大的Scuderia Ferrari“跃马”标志，直径达×66米
- 建造乐园上部结构用时14个月，耗用了35000吨立方米混凝土、12370吨钢材、29000平方米立面玻璃和165000平方米屋顶面
- 这一大型建筑项目每天需动用4500余名工人参与建设

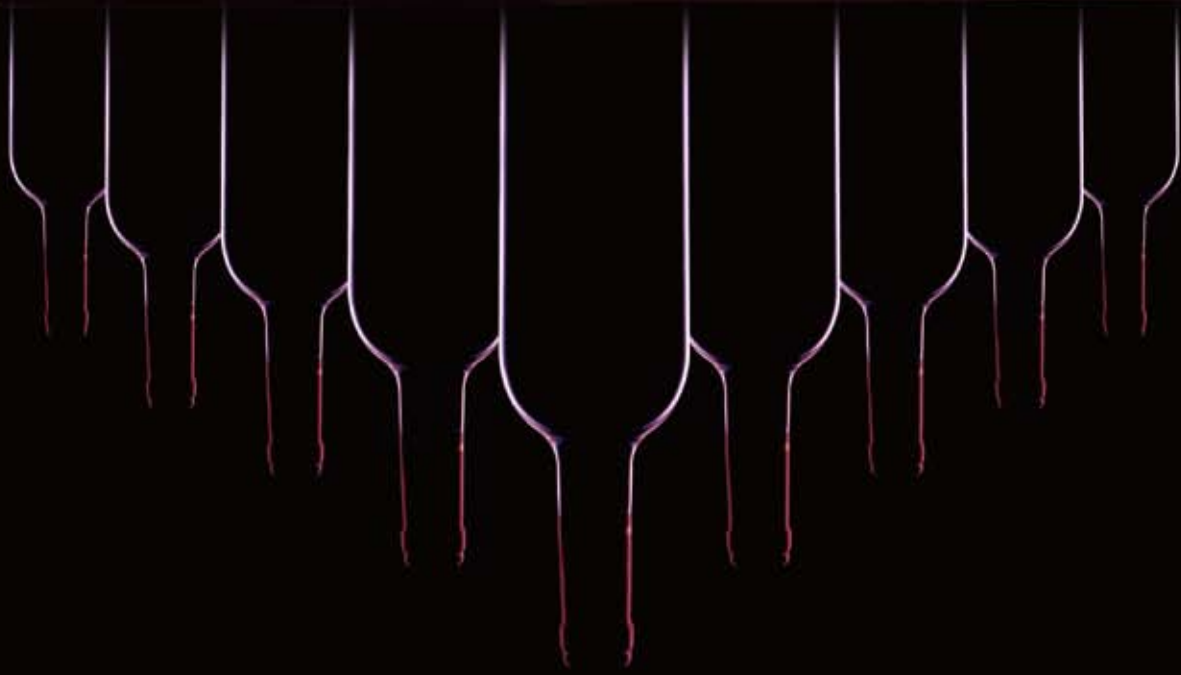
您身边的葡萄酒专家 · THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

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



Aussino 富隆酒业 World Wines
www.aussino.net

Abreast of Bubbles

相“乳”以沫

文/Text 庄布忠 译/Translator Wolf



庄布忠
CH'NG 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



新闻行业里有一条不成文的规则，往往被人们习以为常地忽略了，以致连最不关心时闻的读者在听到一则消息时都会打个呵欠说一句：“当然是这样了，简直一目了然，不是吗？”

这条不成文的规则是：每一个记者、律师以及警察（如果他们够尽职的话），在宣布某件事真实可信或者确实发生过之前，都应事先下一番核对事实的功夫。

在我继续谈论这个规则之前，请容许我坦白一个秘密：当我第一次看到（大约在一年以前）那篇名为《卡尔·拉格菲尔德和唐·培里依向克劳迪亚·希弗酥胸致敬》的妙文时，有那么一刻我还以为这个“唐·培里依”说的是皮埃尔·培里依修道士（1638-1716）本人，而非那个名牌香槟。这是我本能的第一反应。

当然了，我们可敬的修道士300年前就已

离开尘世了。但就算他今天依然健在，像他这样一个虔诚侍奉上帝的人，也极有可能不会注意到那位前超模小姐婀娜的躯体线条吧。

但是，读着这篇报道的时候我又禁不住好奇，也许香槟泡沫的神奇魅力真的已经让“唐”，或者说“神父”培里依重获新生，回到我们身边。毕竟，香槟不是一直被称为“生命之水”吗？

比如，中国历史上第一位皇帝，秦始皇（前259-210）对长生不老术极为痴迷，曾派遣一支远征队前往传说中的东海仙山，到仙人栖居之地去寻觅“永生之水”。

但是始皇帝陛下犯了一个致命的——我不得不承认，也是个相当愚蠢的——错误，就是告诉远征队的统帅：如果他空手而归，就会被处以极刑。

不用猜您也能知道这支队伍修仙失败之后发生的事。两个选择，一是返京向皇上报

告任务失败（等于送死），另一个选择是留在所在的地方，永远也不回去（但至少不会送命）。非常简单的选择题。

请您略作想象：假如这支中国远征队没有望东而行，而是朝西，向着香槟的方向……当然这段路程不是一般的远，但是，最终他们将发现香槟！那么这种泡沫晶莹的美酒就会成为又一件中国发明了。当然了，2000多年前香槟地区还是一片蛮荒的不毛之地。

让我们回到一年前我读到那篇报道上来吧。

既然我们已经确认，《卡尔·拉格菲尔德和唐·培里依向克劳迪亚·希弗酥胸致敬》这篇新闻标题中的“唐·培里依”不是指真人而是指那个牌子的香槟，我们还要调查清楚另一个人，即设计师卡尔·拉格菲尔德，究竟怎样向克劳迪亚·希弗的酥胸致敬。

报道所配的图片证据完全经不起仔细检查。

我们只看到了几张诱人联想的希弗女士的玉照而已（身穿挑逗的性感内衣）。这些照片中她的眼神确实撩人春心，但尚未袒露双峰，因为她还穿着衣服（尽管有点儿少）。从整个场景看来，当然不能说是克劳迪娅·希弗在摆出裸体造型供卡尔·拉格菲尔德像艺术家画裸体模特那样写生。如果是那样的话，我们倒还可以将整件事情视为严肃艺术。

当然不是。只用看看那极尽挑逗之能事的内衣还有嘤起的嘴唇就够了。超模女士的豪乳上甚至连塑料乳贴的影子都没有呢。

这又让我想起了那条新闻报道的基本原则。记者向公众报道一则消息时，务必要检查一下事情是否真的属实。

假如由我们报道一场洪水或是火山喷发，我们必须亲眼见证这场自然灾害，然后才能报道，否则报道就缺凭少据。所以，假如我要报道某人对酥胸致敬，我必须亲眼见

到那对尤物，或者，至少要见到目击者所拍摄的现场照片证物才行。

一定要有无可辩驳的证据。不能仅仅听信卡尔·拉格菲尔德同唐·培里依香槟的一面之词，就相信他们真的是在对希弗女士傲人酥胸的比例、尺寸和整体形状致敬。

我们需要支持这种说法的确凿证据。可以是照片、影片，或者一段Youtube视频也行。更理想的么，当然最好是记者本人的现场检查。说真的，这么做是有司法先例的，就好像陪审团重返罪案现场，考据罪行是否确曾发生。

只有验过证据，我们才能鉴定出事实来。

具体到《卡尔·拉格菲尔德和唐·培里依向克劳迪亚·希弗酥胸致敬》这篇报道，它仅仅是告诉公众，该香槟杯的设计灵感来自克劳迪亚·希弗的酥胸。为什么我们不能自己判断呢？我们完全可以举杯走到克劳迪

亚·希弗面前，动问一声：“我可以看看它合不合身吗？”

实际上，这只香槟杯更像一只鸡尾酒杯，现实中极少会有女性的乳房呈现这种形状。

这款希弗香槟杯，或者说希弗鸡尾酒杯，搭配一瓶1995年份的唐·培里依特级香槟王Dom Perignon Oenothèque出售，售价达3150美元！

我们是否应该说服自己为了这个天价组合而豪掷的每一分钱其实都物有所值，因为从现在起，我们可以幻想自己享受这位前超模以母乳相喂了（希弗女士如今是两个孩子的母亲）？还是说，在经过了这只以乳房为灵感的杯具之后，唐·培里依香槟会变得更加泡沫丰腴，因为它经过多一重的“乳酸发酵”呢？我真该去喝一杯了。

说真的，一直“相乳以沫”可不是件容易事呢。

Vineyard with God's Blessing

上帝眷顾的葡萄园

波尔多的“五大名庄”里，我对玛歌庄（Chateau Margaux）是有特殊感情的。这固然是因为2002年夏天，我第一次波尔多之旅就拜访了这座美度的一级酒庄，而且一下子就被庄前古树遮天蔽日的梧桐大道、古希腊神殿般的19世纪新古典主义风格城堡、铺满细小白色鹅卵石的花园迷住了，就像毫无准备的情况下邂逅了一位绝世佳人，不得不为之心醉神驰；更主要的是，我格外迷恋它特有的神韵，正如林裕森先生所言：“在酒中经常将优雅与强劲，细致与浓厚这些看似相反的风格，以非常巧妙的姿态结合在一起，而且非常耐久。”

玛歌庄的葡萄园都在玛歌村的东北方向，以砾石为主的土壤种植了75%的嘉本纳沙威浓、20%的梅乐和少量的嘉本纳弗朗、小华帝。酒庄每年都以全新橡木桶来培养葡萄酒，橡木桶陈年时间约1年半到两年。1908年开始生产副牌“红亭”；1977年开始生产白葡萄酒“白亭”。而白葡萄园位于玛歌村西边，已不属于玛歌法定产区范围。

3月10日，玛歌庄假座北京香港马会会所举办品鉴会，远道而来的玛歌总经理兼首席酿酒师保罗·蓬塔利埃（Paul Pontallier）先生带来4款美酒，以飨北京的酒人，我又有幸叨陪末座。

当晚一共品尝了4款美酒：

玛歌白亭2008：白亭是美度最著名的白酒，以100%的白沙威浓酿造。2008是有史以来白亭产量最少的年份，由于好天气来得太晚，产量低，平均酒精度只有14%。与较好的年份相比，酒更显新鲜，口味更均衡，口感细腻、温和，香气丰富；与时下流行的新西兰白洁、浓郁，醇厚，均衡。

玛歌红亭2003：红亭是玛歌的副牌，采用葡萄藤树龄较短的玛歌葡萄原液，运用与玛歌相同的传统酿造手法制成。2003年的夏季异常炎热，9月10日就开始采摘了，梅乐是1985年以来最好的。单宁含量高于过去40年中的任一年份，达到正牌的水平，而被精致、丝滑的口感所柔化。红果香浓郁，还有青草香、胡椒香，酒体醇厚，余韵悠长。

玛歌1999：虽然夏季炎热，9月底的强降水却使葡萄的没能达到顶级酒所需的成熟度。尽管如此，这款酒依然展现出非凡的细腻和强度，丰富的香气融于一体，纯净，诱人；味蕾的感受微妙柔软，随之而来的是醇厚浓稠，回味悠远。

玛歌1996：年份情况复杂，嘉本纳沙威浓达到理想的风味和平衡，有菌菇香，口感紧密、厚实，这个年份由于纯净和古典格调将永载史册；相信10年以后会给味蕾带来无限的欣喜。

保罗·蓬塔利埃先生问我对后两款酒的感受。我觉得1999不高高在上，富于亲和力，浪漫，潇洒，仿佛情人；1996严谨，厚重，经典，好像老师。最重要的是，无论气候怎样变幻，哪怕在最糟的年份，玛歌堡这片伟大的土地都能产出令人惊艳的佳酿，在欣赏“拥有全美度最优美的女性气质”红酒的同时，味蕾在不经意间会觉察到单宁收敛、坚定的口感，其贵族淑女般端庄、优雅的风度令人一见倾心，永生难忘。



戴爱群
美食家。中央电视台经济频道《美食美容》美食顾问
把美食、美酒、好茶当作人生第一需要，用毕生的时间、精力去追求，并乐与知己共赏。

Investment Theory of An Amateur

外行人的投资观

在自己不熟悉的“投资”领域高谈阔论，对葡萄酒作家来说明显地相当不智，但以下的愚行显然有其必要性——倒不是说得赶流行跟上今年葡萄酒市场对波尔多2009年期酒的异常狂热——毕竟历经有限的股票投资在金融海啸里有去无回之后，我也开始认真地读起两岸股市教父胡立阳老师所写的投资圣经《股票投资100招》，甚至夜以继日埋首于全球首富巴菲特厚达950页的传记《滚雪球》里。然而，对照投资理论和葡萄酒投资者（或爱好者）在2009年预购中的表现，却让我意外得出这个结论：平时在投资市场或专业领域因为表现杰出而致富的人一旦成了葡萄酒爱好者，买起酒来（或进行葡萄酒投资时）竟然是全然不具理性地毫无章法。这让人不禁揣测，首富巴老先生或许早就有先见之明，才一辈子嗜饮可乐而始终没成为葡萄酒的信徒！

尽管可以带来口腹享受、又有深厚文化背景的“农产品”：葡萄酒，在性质上和单纯作为投资工具的股票有着天壤之别，但不管是巴老先生遵循恩师——华尔街证券分析之父，班杰明·葛拉汉（Benjamin Graham）的“价值投资”法所发展出的投资哲学，还是胡立阳以长年的亲身经验归纳出的股市投资心法，用在葡萄酒购买投资上，都巧妙地不乏共通之处。

按照胡立阳的说法，“在高档反而大买特买”明明是股市投资人（包括我）能犯下的不可原谅错误之一；但是从今年拉菲庄预售开盘从每瓶三万、四万，一路涨到五万多（台币）的史无前例（同时供不应求）价格，对照记忆里上次（也是我至今最后一次）以四千多台币就在看得见摸得着的零售（而非酒款还不见踪迹的期货）市场购得较差年份拉菲的记忆，酒价明明是硬生生来到历史新高，但是买气却完全不受影响地扶摇直上。即便套用的是巴老先生的“价值投资”法则，假设拉菲是“真正具内在价值的投资标的”，应该也要“耐心等待这些标的来到价格低点”才出手，最后还要力行“冷静地对投资保有信心长期持有”，才可能获得最大的投资报酬。只是，争着抢购拉菲的人显然对这些投资的绩效不以为意，凭着“超好年份”、“世纪年份”（然而本世纪才只走到第一个十年，以现今气候推估，未来每两三年就有一个世纪年份也不无可能），或许还有名酒评家罗拔·派克的高分就义无反顾地投入，让我不得不怀疑，买酒的人是否都读到罗拔·派克的说法：“尽管这酒将在年轻时就令人惊讶地可以饮用，但这是一款潜力上看五十年到百年的酒”（Although it will be surprisingly

approachable in its youth, this is a 50-100-year wine）。要能幸运地等酒充分成熟，除了耐心之外似乎需要更多运气。

就算不知道几年前曾经有人估算出这些波尔多顶级酒庄酒的每瓶纯生产成本顶多不过二十欧元（不含葡萄园的土地取得成本，需要更多人力成本的苏玳甜酒Sauternes则不在此列），这些难以估算出本益比的酒价有多荒谬，仍然可以透过历史简单地识破。以拉菲09的预售开盘价来看，相较于同样号称超级年份的2005年足足涨了53%，倘若和年份同样备受好评但却在经济前景不明的危机下推出的08年比较，更是出现惊人的323%涨幅！

幸好对我来说，就算在金融海啸之前，我也没有多到足以令人丧失心智的庞大财富；经过经济危机的洗礼，对投资，我更是比以往更审慎保守。飙高的2009预售价格，除了更提高未来喝到这些假酒的风险，对我的葡萄酒生活毫无影响；熟识的酒友们更是早就知道，德国的一般葡萄酒（Kabinett等级）、西班牙雪莉、葡萄牙钵酒，甚至没听过的意大利，都能更让我开怀畅饮；至于要以高价争抢的波尔多顶级酒，还是留给内行的投资者慢慢享受财富的滋味吧！



陈匡民
意外地在过去十多年来以喝酒、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。

Who Won't Love A Champagne?!

谁会不喜欢香槟?!

前些日子，应一家法资葡萄酒商之邀，参加他们代理的一款香槟的品赏活动，有香槟喝，当然酣畅快饮，勳勳然中，问旁边的外籍工作人员，“你喜欢香槟吗？”她以疑惑的表情看着我我说“谁会不喜欢香槟?！”我说“不一定哦。”招呼请另一位华籍员工过来，问她，“您喜欢香槟吗？”这位中国同胞毫不犹豫地回答说“我不喜欢”，我多次试验这个话题，答案真是“东西不同调”。问对葡萄酒的其他品类的喜好与否，倒没有这么大的效应，不是说中国人皆不喝香槟，而是有许多国人对香槟不如外国人那么喜爱，为什么？

除了误解所有汽泡酒就是香槟外，最常听到的原因是香槟有气泡。喝了容易上头，容易醉，所以不喜欢，会这样说的，大概都是有切身体验的人吧！是没错，香槟中的气泡会带着酒精更容易进入血液，再加上气泡的饱胀感，使人感到酒精的快速作用，很快就有醉意，有些人甚至因体质问题，还会有

更激烈的反应，头痛欲裂，多天不得安宁，所以有这种不愉快经验，还是离开香槟远一点吧！

另一个不喜欢的原因是太酸，有人受不了香槟那坚实饱满的酸，因此不碰它。其实，还有一个让香槟不受喜欢的原因是太贵，买的少，没有太多经验，干脆说不喜欢！或是不喜欢它太贵！！这些大概是国人对香槟不易接受的几个原因吧！（要让嗜香槟如我者，去猜度别人不喜欢香槟的理由，实在没太多代表性！！）

反过来说，我们看到喜欢香槟的人（尤其观察西方社会），大多强调它的象征意义，它代表社交、欢乐、节日、喜庆、团聚和流行，甚至罗曼蒂克，一般人畅饮香槟时，很少去探究酒质本身，就算在餐桌上，也是上述象征意义的延伸，只是还好，香槟的百搭特性，倒也不太会碰到不适合的菜肴而大煞风景！难道老外不怕上头、快醉或太酸太贵？从香槟在西方社会的销量与一般老

外的闻香槟而喜的表现来看，这似乎不是太重要的负面因素，所以，对香槟的喜好“中外有别”是有其本质的原因。

香槟在这一两百年的行销广告下，极成功地将它本身由单纯的酒品转化成一种文化的表征，西方人喝香槟，喜欢香槟，是认同它所代表的文化，是一种社会上大家共同认可的行为准则，东方人尤其是中国人或多或少也听过香槟的代表意义，也有在结婚或喜庆时开香槟（气泡酒）的仪式，但到底还不是认同它的深层意涵，所以才会以酒本身的好坏，来决定自己的喜欢与否，从这里看来，要让中国社会或中国人那样认同香槟，喜欢香槟，可有长远的路要走！

海关统计，去年中国进口香槟将近一百万瓶，一百万瓶看来很多，和香槟年产三亿瓶比起来，中国还是香槟的Far Far Far Away Nation，在西方理所当然的“谁会不喜欢香槟！”到中国竟是“谁会喜欢香槟？”，这西风要压倒东风，还得等哦！



林志鹏
JP Lin, 台湾资深葡萄酒讲师，香槟狂热爱好者。

Myth? This Is Legend!

哥讲的不是“神话”而是“传说”

最近给一条新闻给逗闷着——“三峡蓄洪能力有限，勿把希望全寄托在三峡大坝上”。然而2008年相关新闻是“三峡大坝可抵御百年一遇特大洪水”，2007年则升级为“三峡大坝今年起可防千年一遇洪水”，追溯到2003年新闻却是“三峡大坝可以抵挡万年一遇洪水”。可谓无厘头至极。在投资超过1800亿的三峡工程竣工7年之后，一场规模远不及1998年的洪水再次惊动整个中国。

而另一件则新闻则是席卷葡萄酒界，既“振奋人心”，又令人惊讶。虽然2005年份波尔多期酒的价格已经打破历史记录，而2009年份则普遍高出2005年份20%-30%，甚至更高。据波尔多葡萄酒与烈酒中介商协会（Bordeaux Wine and Spirit Brokers Association）称，最近一些顶级葡萄酒的酒庄出货价格已达1000欧元/瓶，而价格暴涨主要受中国买家和投资商的热情“推动”。英国伦敦著名葡萄酒中介商Fine & Rare的市场经理Simon Davies也表示：“拉菲09年期酒较08年的发布价格已涨了300%左右，但就拉菲先前公布的09期酒480英镑/瓶的价格，现在已经超过1000英镑/瓶了，而且价格还有涨。”（目前拉

图酒庄的期酒价格为1.14万英镑/箱，拉菲酒庄的为1.35万英镑/箱，预计右岸的欧颂酒庄可超过的为1.2万英镑/每箱）。

和三峡一路看跌的“行情”相比，拉菲等兄弟们的就扶摇直上、风光无限了。其实，从香港VINEXPO上，各大名庄酒中介公司扎堆的热乎劲就可见一斑。而弹丸之地的波尔多，每年春天由于期酒而热闹非凡，更少不了中国人跨国度参与的身影。当然，与13多亿的人口红利比起来，区区有限的数家顶级酒庄酒的确显得难以满足。即使去年波尔多葡萄酒出口量下跌14%的情况下，但对中国市场出口却翻番，增长达97%。而据英国著名葡萄酒贸易商Bordeaux Index常务董事Gary Boom估计，2009年份波尔多期酒成交额将达到2500万英镑，其中约有700万英镑将被中国市场消化。似乎，只有中国才能出现这样一些“神话”。

于是，越来越多的人开始染指期酒“领域”，大多听到其中的巨大升值案例，如1982年里鹏酒庄由当初的350英镑升为现在1.8万英镑每箱。一些顶级名庄酒的投资回报率也大大超过同期道琼斯和标准普尔指数成分股的增值速度。整得有门

路、能屯着点货的主儿们好象就比买黄金还靠谱了。当然，这样的神话是存在的，但并不具有普遍性。事实上，除了屈指可数的十几家顶级名庄酒在市场上受追捧而炒高，又很难直接从酒庄拿到手（即使是Corney & Barrow这样的顶级葡萄酒投资公司可以拿到的拉菲09年期酒份额也只有40箱）。而且相对其他级别较低的二、三、四酒庄酒的增幅并不明显，投资价值有限。其次还有得考虑选择信赖的中介商、物流、仓储等等因素和成本，这个游戏并没想象中那么好玩，也许你能“轻松”的拿到酒，可能已是流转了几道的“烫手山芋”，还提防是否酒质保存良好及真伪的风险。

即便这样，也听闻这个春天不少朋友都揣着数百万计的现金或支票上“五大”门排队，也时常接到动辄就说要一两百箱拉菲、玛歌来问询报价的电话。不敢说咱中国人闲钱多了，游资需要出处，弄得投机心态偏重，也导致了行业这个领域发生非理性增长。只是不要成为这场“击鼓传花”游戏中最后的收暮者就好。



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

One-Million-Dollar Nose, 24-Carat Palate 85-Point Parker 100万美元的鼻子、 24克拉的味蕾 以及85分的派克



陈耀明
《葡萄酒鉴赏》杂志、《21世纪经济报道》、《南方都市报·风尚周刊》、《广州日报·时尚荟》、《深圳特区报》等报刊葡萄酒专栏作者，著有《葡萄酒》、《写字楼》。

100万美元的鼻子

性感天后珍妮弗·洛佩兹曾为她的翘臀投保2.5亿美元，足球巨星克里斯蒂亚诺·罗纳尔多曾为他的双脚投保1.44亿美元，摇滚歌手布鲁斯·斯普林斯汀曾为他的嗓子投保600万美元，滚石乐队吉他手基思·理查德曾为他的手指投保160万美元，好莱坞影后伊丽莎白·泰勒曾为她的双眼投保100万美元……而作为全世界最有影响的酒评家，罗拔·派克也曾为自己的鼻子投保100万美元，就投保险种为Provident Insurance公司承销的“意外伤残保险”。在2000年12月出版的美国《大西洋月刊》的专题报道《百万美元的鼻子》中，记者威廉·朗格维舍描述道：“我

觉得以派克的职业生涯来考量，100万美元应该是一个很小的数目。他表示认可，并说自己曾想追加更高的保险费，但保险公司不干。他开玩笑说，‘如果哪天我说自己无法再进行品酒而提出索赔，我相信他们肯定会对我进行一些关于臭的测试。’”

鼻子对于派克的重要性，正如嗓子之于歌手、手指之于演奏家、双脚之于球星……派克曾经说过：“当我把鼻子探进酒杯，就像进入一种‘隧道视野’，周围的一切都不复存在，我进入了另一个世界，全部精力都集中在葡萄酒。”

据说，派克在年少的时候，有一次随

父亲带着猎犬去狩猎，父亲告诉他：“只要闻一闻狗身上的气味，就能知道它的品种。”——派克遗传了父亲的天才嗅觉，只要闻一闻酒的气味，就能知道它是穗乐仙还是嘉本纳沙威浓。

众所周知，狗是嗅觉最灵敏的动物之一，对气味的敏感度高于人类40倍。不知派克对气味的敏感度高于普通人多少倍？反正派克也喜欢养狗，他在个人官方网站发布的《关于派克》介绍说：“罗拔·派克和他的妻子派翠西娅、女儿玛雅以及各种巴塞特猎犬和英国牛头犬现居美国马里兰州北部乡村。”



一代酒皇罗拔·派克在1978年正式登基

24克拉的味蕾

虽然没有为舌头投保，但派克的味蕾也有明确的经济价值指标：24克拉。

2002年4月2日出版的英国《哈泼葡萄酒与烈酒周刊》发表报道《世界上最有影响的酒评家推出一个网站》称：“对许多葡萄酒爱好者来说，罗拔·派克是一位拥有‘24克拉味蕾’的人。当帕克感冒的时候，整个葡萄酒世界都会打喷嚏。”

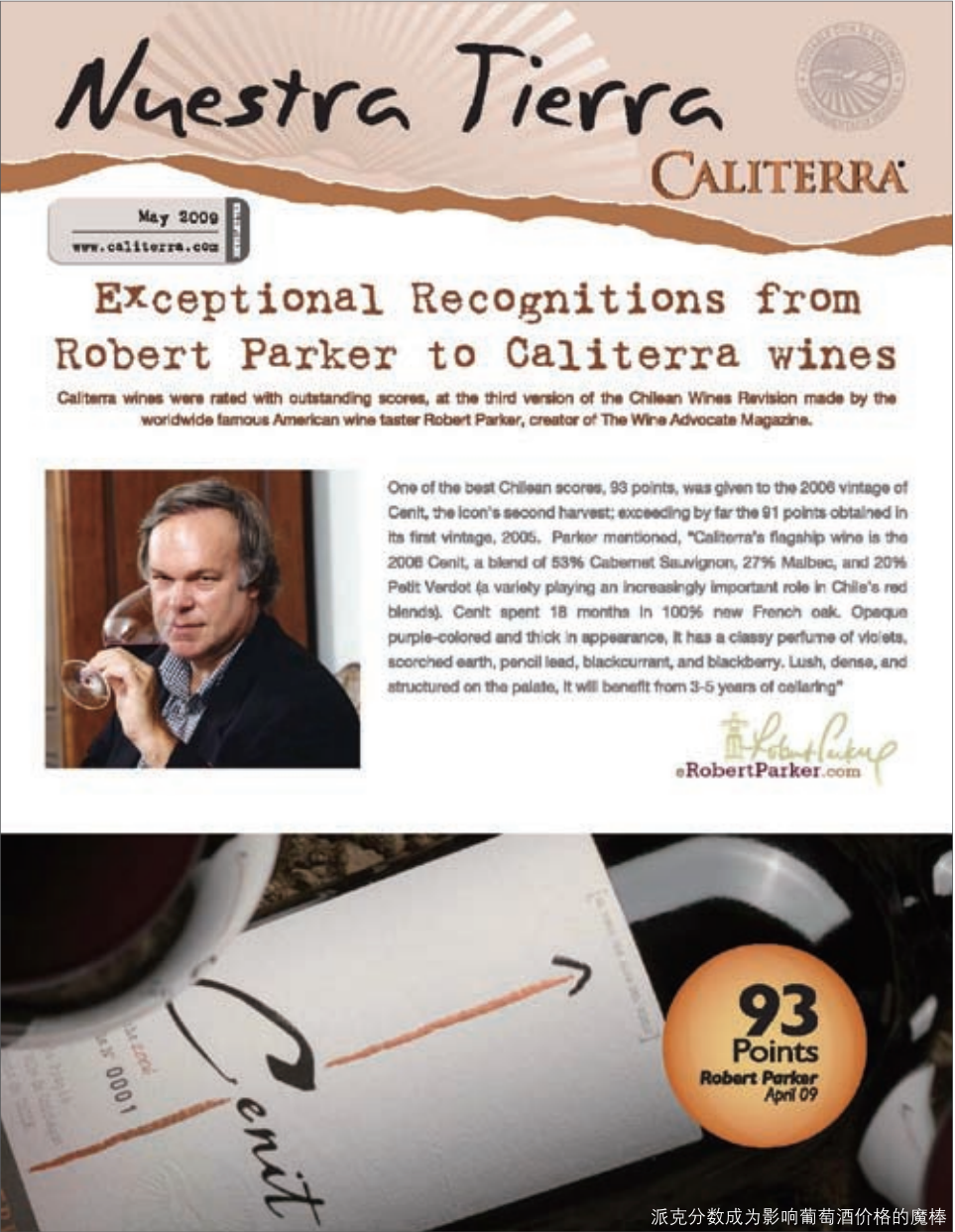
味蕾是味觉的感受器，我们对甜味、咸味、酸味和苦味的感触就是来自味蕾。相关医学研究表明，成人的舌头表面分布有9000多个味蕾。不知派克的味蕾是否比普通人

多一些？总之，24克拉（24K）即理论上的100%纯金。也就是说，派克虽然没有镶金牙，但却拥有一个“纯金舌头”。这个“纯金舌头”不但是身价的标志，同时也意味着超强的耐酸性和抗味觉疲劳性。据1987年12月14日出版的《时代周刊》刊登的《一个人的标准味觉》报道称，派克平均每年品尝葡萄酒1万款（平均每天27.4款），1986年购买葡萄酒的花费达6.7万美元。他习惯上午品尝红酒、下午品尝白葡萄酒。

品酒是视觉、嗅觉和味觉的综合分析活动，我们需要用眼睛考察颜色和外观，需要用鼻子分析香气，需要用嘴巴感受味道。那么，为什么不眼睛和舌头也投保呢？

我们不妨看看派克的百分制评分体系：一瓶葡萄酒的基本分数为50分，另外50分的构成是——颜色和外观占5分，香气占15分，口感和余味占20分，陈年潜力占10分。香气所占的比例最大，也就意味着鼻子在品酒过程中的作用最大。派克曾经说过：“事实上，所有的满分葡萄酒都是在开瓶的一刹那，一闻到香气就全明白了，唯一希望的就是尝起来的味道与闻起来的一样好。”

至于葡萄酒的颜色和外观，派克更不重视，他甚至在《<葡萄酒代言人>评分体系》写道：“葡萄酒的颜色和外观给5分。现在多数葡萄酒在这一点上都做得不错，这要感谢现代工艺以及酿酒师们对它的大力应用。多数葡萄酒至少可以得到4分，通常是5分。”



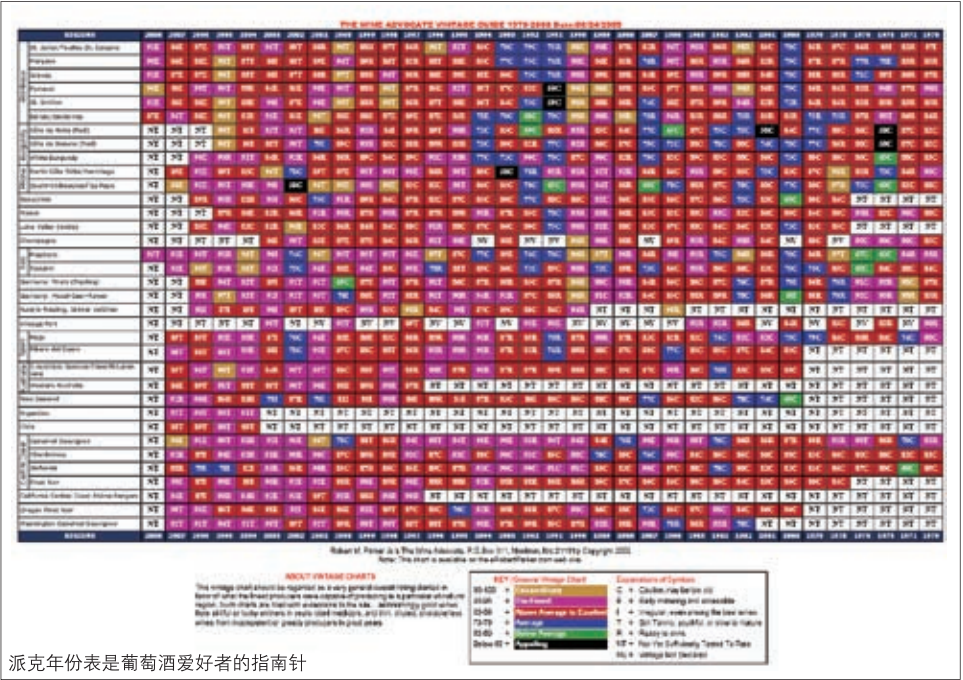
85分的派克

派克的评分体系有6个分数等级：96-100分、90-95分、80-89分、70-79分、60-69分、50-59分。其中，他对96-100分满葡萄酒的定义是：“深厚复杂、不同凡响的葡萄酒，体现了人们对该品种的经典之作所期望的所有优秀品质。这种葡萄酒值得用心去寻找、购买和消费。”

派克主编的《葡萄酒代言人》创办于1978年，出现在该杂志的第一款满分葡萄酒是1982年的柏图斯。到2006年，派克曾经总结说：“过去28年来我一直在写酒，品尝了超过30万款葡萄酒，但只有少

数——大约只有157款才得到满分，也即0.0005%。”

当然，人们对派克历来毁誉参半，许多人把他神化，同时也有许多人把他妖魔化。据派克的朋友、原《美食与美酒》编辑艾琳·麦科伊在2005年出版的《酒皇：罗拔·派克的崛起与美国品味的统治》记载：“法国媒体抨击最有力，特别是波尔多当地报纸《西南报》更是毫不留情。《风味与风土》杂志甚至列举6项‘赞成或反对罗拔·派克’的理由，编辑在满分100分的范畴给予派克85分。”



在派克的评分体系，85分属于80-89分范围，他对这个范围的葡萄酒的定义是：“略高于平均水平的非常好的葡萄酒，会表现出一定程度的精巧、韵味和特色，并且没有明显的缺陷。”另外，他还在《<葡萄酒代言人>评分体系》中进一步解释说：“80-89分相当于学校考试的B级，特别达到85-89分的，是非常非常好的葡萄酒。许多进入这个范围的葡萄酒往往具有很大的价值，我个人的收藏中就有许多这样的葡萄酒。”——那么，被打了85分的派克本人，符合这个标准吗？

派克出生于1947年，用他描述1947年份波尔多的名词来说，那是一个“世纪年份”；他的“产地”是马里兰州巴尔的摩市以北的蒙克顿镇（Monkton）——可以称

为“蒙克顿AOC”吗？如果用“派克化”（Parkerisé）语言系统来评价“1947年份派克”，我们的品评笔记也许应该这么写：

“面色红润，体格肥重，浓密而灰白的头发，浑厚的声音。具有浓郁的民主意识、享乐主义倾向、巨无霸型审美趣味以及美国式的强权主义。果酱似的粘稠饱满的胆汁质人格，激情澎湃，充满活力，纯真的爆发力，未经过滤的数字化思维和实用主义哲学，率真而粗犷的文风如同浓重的橡木味一般。陈年潜力巨大。预计适饮期：2010年-2047年。”

如此说来，我们至少应该给派克打90分吧？

Cognac Tesseron

迪狮龙



1.



2.



3.



4.



5.

北京/Beijing
2010-05-21
金融街洲际酒店/Beijing Financial Street InterContinental

酒单Wine List

1. 迪狮龙76经典XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.76 XO Tradition
2. 迪狮龙65激情XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.65 XO Emotion
3. 迪狮龙53完美XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.53 XO Perfection
4. 迪狮龙29至尊XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.29 XO Exception
5. 迪狮龙百年珍藏XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.100 XO Paradis
6. 迪狮龙传世典藏XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Extreme XO

1. 北京富隆Michael与酒庄代表为幸运来宾颁奖 2. 郑林先生
3. 北京富隆Teresa 4. 美酒与佳人 5. 因美酒而相聚

Agricola Querciabella & D'Alessandro

美橡树庄园&德拉仙度

西安/Xi'an
2010-05-29
塞纳河法国餐厅/La Seine Restaurant Francais

酒单Wine List

1. 美橡树庄园-巴特（白）
Agricola Querciabella - Batar 2007
2. 德拉仙度-歌东娜（红）
D'Alessandro - Cortona Syrah 2007
3. 美橡树庄园-嘉斯宝来（红）
Agricola Querciabella - Chianti Classico 2006
4. 美橡树庄园-巴拉芬奴（红）
Agricola Querciabella - Palafreno 2006
5. 美橡树庄园-卡玛天娜（红）
Agricola Querciabella - Camartina 2005
6. 德拉仙度-雅博斯高（红）
D'Alessandro - Il Bosco Syrah 2006

1. 晚宴现场 2. 酒庄代表 3. 晚宴现场 4. 气氛热烈的品鉴会



1.



2.



3.



4.

Santa Margherita

玛格丽

西安/Xi'an
2010-06-29
塞纳河法国餐厅/La Seine Restaurant Francais

广州/Guangzhou
2010-06-30
威斯汀酒店意大利餐厅/Prego, the Westin Guangzhou



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

1. 葡萄酒爱好者Sammi与Yoyo 2. 葡萄酒爱好者罗振锋与陈宇哲 3. 中山富隆加盟商 4. 西安葡萄酒爱好者
5. 丽思卡尔顿酒店Louis与玛格丽出口部经理Francesco de Alessi 6. 西安富隆店长与葡萄酒爱好者 7. 佛山富隆龙霄霄与王华 8. 模特现场展示葡萄酒 9. Prego餐厅主厨Alan Yeong

酒单Wine List

- | | | |
|---|--|---|
| 1. 玛格丽起泡葡萄酒
Santa Margherita - Prosecco Spumante Brut 52 | 2. 玛格丽-灰贝露（白）
Santa Margherita - Pinot Grigio 2008 | 3. 丹凤园粉红葡萄酒
Torresella - Pinot Grigio Rose 2009 |
| 4. 玛格丽-圣祖维丝（红）
Santa Margherita - Sangiovese 2007 | 5. 玛格丽-梅乐（红）
Santa Margherita - Versato Merlot 2008 | 7. 蝶舞园（红）
Lamole di Lamole - Chianti Classico 2007 |

Weltachs 威特驰

- 宁波/Ningbo

2010-05-17

香格里拉大酒店/Shangri-La Hotel
- 江阴/Jiangyin

2010-05-18

江阴富隆意大利西餐厅/Jiangyin Aussino Italian Restaurant
- 临沂/Linyi

2010-05-19

华盛江泉城大酒店/Huasheng Jiang Quan Hotel
- 西安/Xi'an

2010-05-20

皇城豪门酒店/Grand Nobel Hotel
- 沈阳/Shenyang

2010-05-21

洲际假日酒店/InterContinental Holiday Hotel
- 北京/Beijing

2010-07-08

醉库绿领庄园红酒餐厅/Wine Talk Green Collar French Restaurant
- 成都/Chengdu

2010-07-09

锦江宾馆/Jinjiang Hotel
- 重庆/Chongqing

2010-07-10

欧瑞锦江大饭店/Ourui Jinjiang Hotel
- 乌镇/Wuzhen

2010-07-11

西栅似水年华红酒坊/Ripple Fine Mediterranean Dining
- 珠海/Zhuhai

2010-07-16

中信红树湾湾区体验馆/ Hongshu Bay Club



1.威特驰德国蓝冰王 2.葡萄酒爱好者邓先生与威特驰酒庄主Drik Maurer 3.沈阳富隆酒业姜小姐、闵小姐

4.成都葡萄酒爱好者 5.沈阳晚宴现场 6.珠海葡萄酒爱好者 7.成都葡萄酒爱好者把酒言欢 8.珠海晚宴现场 9. 成都葡萄酒爱好者与威特驰酒庄主Drik Maurer 10.珠海葡萄酒爱好者

酒单Wine List

- | | | |
|---|--|--|
| 1. 丹菲红（红）
Domfelder - Rotwein 2008 | 2. 德国冰红（红）
Weltachs - Red October Rotwein 2009 | 3. 德国晚秋清甜（白）
Weltachs - Spatlese 2008 |
| 4. 德国贵族冰甜（白）
Weltachs - Auslese 2008 | 5. 德国冰白（白）
Weltachs - Beerenauslese 2007 | 6. 德国蓝冰王（白）
Weltachs - Eiswein 2008 |
| 7. 德国金冰王（白）
Weltachs - Trockenbeerenauslese 2007 | 8. 德国至尊冰甜（白）
Weltachs - Pinot Noir Eiswein 2007 | |

Two Hands

双掌

深圳/Shenzhen
2010-07-26
君悦酒店怡景西餐厅/Belleve Restaurant, Grant Hyatt

武汉/Wuhan
2010-07-27
洪山宾馆/Hongshan Hotel

常州/Changzhou
2010-07-28
富都香格里拉鸿运B厅/Hongyun B Hall, Trader Fudu Hotel

北京/Beijing
2010-07-29
五洲皇冠假日酒店/Yellow Stone Restanran, Crowne Plaza Wuzhou Beijing



1. 双掌市场部经理Tara Sullivan 2. 美女宾客 3. 抽奖获得者 4. 常州葡萄酒爱好者 5. 深圳美伦会所许树忠与友人 6. 抽奖获得者分享感受 7. 北京富隆Teresa、李特重与潘先生

酒单Wine List

- | | | |
|---|---|---|
| 1. 双掌（画廊系列）麦罗仑谷穗乐仙（红）
Two Hands - Angel's Share McLaren Vale Shiraz 2008 | 2. 双掌（画廊系列）巴罗莎穗乐仙（红）
Two Hands - Gnarly Dudes Barossa Valley Shiraz 2008 | 3. 双掌（花园系列）麦罗仑谷穗乐仙（红）
Two Hands - Lily's Garden McLaren Vale Shiraz 2008 |
| 4. 双掌（花园系列）巴罗莎穗乐仙（红）
Two Hands - Bella's Garden Barossa Valley Shiraz 2008 | 5. 双掌（巴罗莎穗乐仙）红酒王（红）
Two Hands - Ares Barossa Valley Shiraz 2007 | |

Wirra Wirra

威拿

象山/Xiangshan
2010-05-29
象山港国际大酒店/ Xiangshangang International Hotel

苏州/Suzhou
2010-05-31
雅都大酒店/Yadu Hotel

无锡/Wuxi
2010-06-01
锦园高尔夫俱乐部/Jinyuan Golf Club



1. 模特展示葡萄酒 2. 珠海葡萄酒爱好者梁先生 3. 威拿庄CEO Andrew Kay与获奖嘉宾 4. 苏州富隆酒坊赵训章 5. 威拿庄CEO Andrew Kay与象山葡萄酒爱好者 6. 热烈的晚宴氛围 7. 威拿庄CEO Andrew Kay与葡萄酒爱好者合影 8. 华润商业银行王总、珠海富隆酒窖翁若云、广发银行左总

酒单Wine List

- | | | |
|--|---|--|
| 1. 威拿-威士莲（白）
Wirra Wirra Vineyards - Hand Picked Riesling 2008 | 2. 威拿（红）
Wirra Wirra Vineyards - Scrubby Rise (Cab.Shiraz Petit Verdot) 2008 | 3. 威拿-教堂庄园（红）
Wirra Wirra Vineyards - Church Block Red (Cab.Shiraz Merlot) 2008 |
| 4. 威拿-麦罗仑谷穗乐仙（红）
Wirra Wirra Vineyards - McLaren Vale Shiraz 2007 | 5. 威拿-珍藏穗乐仙（红）
Wirra Wirra Vineyards - R.S.W. Shiraz 2007 | 6. 威拿-蜜丝佳桃（粉红）
Wirra Wirra Vineyards - Mrs. Wigley Moscato 2009 |

Santa Carolina & Finca El Origen

圣卡罗&美贝园

开平/Kaiping

2010-06-07

太湖鱼翅海鲜酒家/Taihu Shark's Fin Seafood Restaurant

海口/Haikou

2010-06-08

喜来登温泉度假酒店/Sheraton Haikou Resort



- 酒单Wine List**
- 1. 圣卡罗起泡葡萄酒
Santa Carolina - Sparkling Brut
 - 2. 圣卡罗家族珍藏雪当利（白）
Santa Carolina Reserva de Familia Chardonnay
 - 3. 美贝园至尊珍藏玛碧（红）
Finca EL Origen - Gran Reserva Malbec
 - 4. 美贝园珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Finca el Origen - Reserva Cabernet Sauvignon
 - 5. 圣卡罗珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Santa Carolina - Reserva Cabernet Sauvignon
 - 6. 圣卡罗橡木桶精选加文拿（红）
Santa Carolina - Barrica Selection Carmenere
 - 7. 圣卡罗家族珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Santa Carolina - Reserva de Familia Cab.Sauvignon

1. 海口葡萄酒爱好者 2. 圣卡罗亚洲出口部经理Diego Garcia与江门葡萄酒爱好者 3. 葡萄酒爱好者余一冰

Santa Carolina Herencia

Global Launch Dinner

圣卡罗—世纪传承（红）全球发布会

香港/Hong Kong

2010-05-26

会展中心金紫荆厅/Golden Bauhinia Cantonese Restaurant, Convention and Exhibition Center



Aussino Monthly Wine Tastings

富隆月度品酒会

圣卡罗与美贝园

Santa Carolina and Finca el Origen

6.9/南京Nanjing 6.17/贵阳Guiyang 6.18/成都Chengdu 6.19/南宁Nanning



- 酒单Wine List**
- | | |
|---|---|
| 1. 美贝园雪当利（白）
Finca el Origen - Chardonnay 2009 | 2. 圣卡罗加文拿（红）
Santa Carolina - Carmenere 2008 |
| 3. 圣卡罗起泡葡萄酒（白）
Santa Carolina - Sparkling Brut NV | 4. 圣卡罗家族珍藏雪当利（白）
Santa Carolina - Reserva de Familia Chardonnay 2007 |
| 5. 美贝园至尊珍藏玛碧（红）
Finca el Origen - Gran Reserva Malbec 2008 | 6. 美贝园珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Finca el Origen - Reserva Cabernet Sauvignon 2007 |
| 7. 圣卡罗珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Santa Carolina - Reserva Cabernet Sauvignon 2008 | 8. 圣卡罗橡木桶精选加文拿（红）
Santa Carolina - Barrica Selection Carmenere 2007 |

红石·魔梯
Rockburn, Devil's Staircase

7.19/北京Beijing 7.20/无锡Wuxi 7.21/温州Wenzhou 7.22/南宁Nanning
7.23/东莞Dongguan



- 酒单Wine List**
- | | |
|---|--|
| 1. 魔梯-灰贝露（白）
Devil's Staircase - Pinot Gris 2009 | 2. 红石酒园-威士莲（白）
Rockburn - Riesling 2007 |
| 3. 魔梯-贝露娃（红）
Devil's Staircase - Pinot Noir 2008 | 4. 红石酒园-贝露娃（红）
Rockburn - Pinot Noir 2008 |

欲了解最新品酒会动态，敬请留意网站：
To know more tasting information, please visit: <http://www.aussino.net/events/WineTasting.asp>

玛格丽
Santa Margherita

6.28/厦门Xiamen



- 酒单Wine List**
- | | |
|---|--|
| 1. 玛格丽起泡葡萄酒
Santa Margherita - Prosecco Spumante Brut 52 | 2. 玛格丽灰贝露（白）
Santa Margherita - Pinot Grigio |
| 3. 飞度园（白）
Feudo Zirtari Bianco | 4. 丹凤园（粉红）
Torresella - Pinot Grigio Rose |
| 5. 飞度园（红）
Feudo Zirtari Rosso | 6. 玛格丽梅乐（红）
Santa Margherita - Versato Merlot |
| 7. 玛格丽圣祖维斯（红）
Santa Margherita - Sangiovese | 8. 蝶舞园（红）
Lamole di Lamole - Chianti Classico |

世界杯五国分享会
Five Tidbits Tasting

7.15/广州Guangzhou



- 酒单Wine List**
- | | |
|---|--|
| 1. 德国 欧洲王子起泡葡萄酒
Furst von Metternich Riesling Sekt Trocken | 2. 意大利 嘉迪堡粉红珍藏起泡葡萄酒
Cà del Bosco - Cuvée Prestige Rosé DOCG |
| 3. 西班牙 喜悦陈酿（红）
Cune - Crianza | 4. 阿根廷 美贝园珍藏玛碧（红）
Finca el Origen - Reserva Malbec |
| 5. 南非 金狮园有气红葡萄汁
Lion's Land Sparkling Red Grape Juice | |

Wuhan CMB Builds Wine Circle

武汉招商银行打造“红酒圈”

武汉/Wuhan
2010-07-27
洪山宾馆/Hongshan Hotel

《胡润百富》颁发的“2010年度最受青睐的武汉私人银行”——招商银行武汉私人银行中心与武汉富隆携手打造“红酒圈”，通过与武汉富隆合作举办葡萄酒主题晚宴、沙龙、课堂等成系列活动，让高端客户在快节奏的生活中，适时的放慢脚步，来共同品味高品质的生活。

“红酒圈”是招商银行开展的系列增值服务之一，作为在国内率先对高端客户进行细化分层的银行，招商银行在细分客群经营方面有独到的思想。对资产500万以上的钻石客户和资产1000万以上的私人银行客户，招商银行开展了一系列的增值服务，为客户搭建一个全新的交流平台，收获别样的人生风景。



酒单Wine List

- | | |
|---|---|
| 1. 双掌（画廊系列）麦罗仑谷穗乐仙（红）
Two Hands - Angel's Share McLaren Vale Shiraz 2008 | 2. 双掌（画廊系列）巴罗莎穗乐仙（红）
Two Hands - Gnarly Dudes Barossa Valley Shiraz 2008 |
| 3. 双掌（花园系列）麦罗仑谷穗乐仙（红）
Two Hands - Lily's Garden McLaren Vale Shiraz 2008 | 4. 双掌（花园系列）巴罗莎穗乐仙（红）
Two Hands - Bella's Garden Barossa Valley Shiraz 2008 |
| 5. 双掌（巴罗莎穗乐仙）红酒王（红）
Two Hands - Ares Barossa Valley Shiraz 2007 | |

“Your Destined Wine” Awards

“寻觅您最爱的葡萄酒” 颁奖酒会

珠海/Zhuhai
2010-05-15
富隆酒窖/Aussino Cellar



经过一个月十场品酒会的持续“寻觅”，“寻觅您最爱的葡萄酒”活动落下帷幕，最终3款美酒从20款美酒中脱颖而出“加冕”，成为酒友们的最爱：

- | | |
|---|--|
| 胜嘉力-白沙威浓（白）
法莱丽-布根地（红）
泰来斯-穗乐仙（红） | Saint Clair - Sauvignon Blanc
Domaine Faiveley - Bourgogne Pinot Noir
Taylors - Shiraz |
|---|--|

Gentle Town Honorary Proprietor

Acknowledgment Party

嘉和城“荣誉业主”感恩答谢酒会

南宁/Nanning
2010-07-08
嘉和城温泉谷高尔夫会所/Gentle Town Golf Club



酒单Wine List

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. 德国晚秋清甜（白）
Weltachs - Spatlese | 2. 德国蓝冰王（白）
Weltachs - Eiswein |
| 3. 赛拉图-雅丝提（白）
Ceretto - Moscato D'Asti | 4. 力士将（红）
Chateau Listran |

Study Trust Starting up Ceremony

善有可为·助学·爱心接力启动仪式

大理/Dali
2010-06-20
富隆酒窖/Aussino Cellar



酒单Wine List

- | | |
|--|--|
| 1. 珍品-雪当利（白）
Inheritance - Chardonnay | 4. 金河-雪当利（白）
River Gum - Chardonnay |
| 2. 珍品-梅乐穗乐仙（红）
Inheritance - Shiraz Merlot | 5. 珍品-穗乐仙嘉本纳（红）
Inheritance - Shiraz Cabernet |
| 3. 金河-穗乐仙嘉本纳（红）
River Gum - Shiraz Cabernet | |

Sample Apartments

Launching Wine Tasting

融侨城样板房发布会

苏州/Suzhou
2010-7-24/25
融侨城会所/RongQiao City Club



酒单Wine List

- | | |
|--|--|
| 1. 美贝园-珍藏维奥娜（白）
Finca el Origen - Reserva Viognier | 2. 元素-雪当利（白）
Element - Chardonnay |
| 3. 圣卡罗-橡木桶精选穗乐仙（红）
Santa Carolina - Barica Selection Syrah | 4. 威菲庄园-丘隆河（红）
J. Vidal-Fleury - Côtes du Rhône Rouge |
| 5. 美贝园-珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Finca el Origen - Reserva Cabernet Sauvignon | 6. 玛格丽-圣祖维斯（红）
Santa Margherita - Sangiovese |

Franchisee European Trip Review

加盟商欧洲之旅

为进一步让加盟商深入了解葡萄酒文化，更好地推广葡萄酒，葡萄酒文化中心每年会组织全国的加盟商进行酒庄的考察旅游。本年度六月共组织了两个欧洲访问团，详细回放如下：

Aussino Wine Education & Publication Centre will organize winery tours for the franchisees every year. This is to improve their wine experience and benefit on the wine sales. Here are the reviews for the two groups we organized in June this year.



意大利-德国团
Italy-Germany Trip

日期：2010年6月15日—6月29日
Date: 15th Jun.—29th Jun. 2010
旅程：罗马——佛罗伦萨——爱芭——威尼斯——法尔兹
Itinerary : Rome—Florence—Alba—Venice—Pfalz
人数：15人
Members: 15

访问酒庄：
Winery List:

意大利Italy

1. 西施佳雅 Sassicaia
2. 乐姬丝 Le Chiuse
3. 蝶舞园 Lamole de Lamole
4. 雄狮城堡 Castello Sonnino
5. 美橡树庄园 Agricola Querciabella
6. 华姿山庄 Tenuta di Valgiano
7. 内华城堡 Castello di Neive
8. 赛拉图 Ceretto
9. 马佳连妮 Marcarini
10. 嘉迪堡 Ca' del bosco

德国Germany

11. 威特驰 Weltaches
12. 邓肯博士 Dr. Deinhard
13. 芭莎曼博士 Dr. Von Bassermann - Jordan

德国-法国团
Germany-France Trip

日期：2010年6月21日—7月6日
Date: 21st Jun.—6th Jul. 2010
旅程：法尔兹——香槟——布根地——隆河谷——普罗旺斯——波尔多——巴黎
Itinerary : Pfalz—Champagne—Burgundy—Phone Valley—Province—Bordeaux—Paris
人数：16人
Members: 16

访问酒庄：
Winery List:

法国 France

1. 菲丽宝娜香槟 Champagne Philipponnat
2. 丽歌菲雅香槟 Nicolas Feuillatte
3. 法莱丽 Faiveley
4. 哥德利安 Claude Chonion
5. 力高宝德 Nicolas Potel
6. 亨利园 Henri Rebourseau
7. 赛纳伯爵 Comte Senard
8. 丽朗碧奥 Domaine Laleure - Piot
9. 菲利普 Philippe Leclerc
10. 拉图布根地 Chateau de La Tour
11. 威菲庄园 J.Vidal - Fleury
12. 龙船庄 Château Beychevelle
13. 碧尚女爵堡 Château Pichon Lalande
14. 宝马庄 Château Palmer
15. 玛歌庄 Château Margaux
16. 大宝庄 Château Talbot
17. 力士金庄园 Château Lascombes
18. JPM家族（美特朗Château Magdelaine，Petrus）
19. 天鹏家族Thienpoint Family（威登Vieux Ch.Certan，里鹏Le Pin，柏菲侯爵Chateau Pavie Moquin，碧嘉露 Ch. Puygueraud）
20. 金钟庄 Château Angelus
21. 宝嘉龙庄园 Château Ducru Beaucaillou

德国 Germany

22. 威特驰 Weltaches
23. 邓肯博士 Dr. Deinhard
24. 芭莎曼博士 Dr. Von Bassermann - Jordan



Product Awards 产品获奖

1 / 美国USA

乔丹酒园-雪当利（白）
Jordan - Chardonnay

“最受欢迎雪当利”第5位
《葡萄酒与烈酒》2010年“美国餐厅最爱葡萄酒”调查问卷
Rank No. 5 of “The Most Popular Chardonnay”, Wine&Spirits Restaurant Poll 2010

乔丹酒园-嘉本纳沙威浓（红）
Jordan - Cabernet Sauvignon

“最受欢迎嘉本纳沙威浓”第6位
《葡萄酒与烈酒》2010年“美国餐厅最爱葡萄酒”调查问卷
Rank No. 6 of “The Most Popular Cabernet Sauvignon”, Wine&Spirits Restaurant Poll 2010



2 / 澳洲Australia



双掌（花园系列）巴罗莎穗乐仙（红）
Two Hands - Bella's Garden
Barossa Valley Shiraz
年份/Vintage: 2008

94分/points, 《葡萄酒观察家》Harvey Steiman, Wine Spectator
92分/points, 葡萄酒客网Josh Raynolds, International Wine Cellar
94分/points, 《澳洲葡萄酒大全2011版》James Halliday, NEW Australian Wine Companion 2011

双掌（花园系列）麦罗仑谷穗乐仙（红）
Two Hands - Lily's Garden
McLaren Vale Shiraz
年份/Vintage: 2008

92分/points, 《葡萄酒观察家》Harvey Steiman, Wine Spectator
91分/points, 葡萄酒客网Josh Raynolds, International Wine Cellar
94分/points, 《澳洲葡萄酒大全2011版》James Halliday, NEW Australian Wine Companion 2011

3 / 智利Chile

圣卡罗-珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Santa Carolina Reserva Cabernet Sauvignon
年份/Vintage: 2007

最佳葡萄酒, 《葡萄酒爱好者》Best Buy, Wine Enthusiast

圣卡罗-珍藏加文拿（红）
Santa Carolina Reserva Carmenère
年份/Vintage: 2007

最佳葡萄酒, 《葡萄酒爱好者》Best Buy, Wine Enthusiast



圣卡罗-珍藏雪当利（白）
Santa Carolina
Reserva Chardonnay
年份/Vintage: 2008

89分/points, 《葡萄酒倡导者》Jay Miller, Wine Advocate

Bernard Magrez



贝尔纳·马格雷 稀世名酿谱写者

黑教皇城堡庄园红葡萄酒 格拉芙区列级名庄



拉图嘉利红葡萄酒 1855 年波尔多列级名庄



芳宝庄园红葡萄酒 圣达美隆列级名庄



拉图嘉利副牌红葡萄酒 上美度



WWW.BERNARD-MAGREZ.COM

Aussino News

富隆动态

Aussino: 2010 Asian Games Recommended Wine Supplier
富隆酒业荣获“亚运推荐葡萄酒供应商”称号



近日，“广东省商旅休闲行业满意度调查暨亚运推荐消费场所评选”颁奖典礼在广州花园酒店举行，拥有多年经营进口中高端精品葡萄酒经验的富隆酒业荣获“亚运推荐葡萄酒供应商”的称号。亚运是全民盛事，富隆酒业不仅继续带来健康和高品质的葡萄美酒，亦将秉承“时尚 专业 诚信 健康”的理念，为广大葡萄酒消费者带来更多物超所值的选择。

Aussino President Named Honorary President of Guangdong Wine Association
富隆总裁出任广东省酒协葡萄酒分会名誉会长



7月17日，广东省酒类行业协会葡萄酒分会正式成立。据悉，分会将成为政府与企业之间沟通的桥梁，旨在维护会员和广东省酒类行业合法权益，配合“放心酒”工程，推动广东省酒类生产、流通、服务领域的自主创新 and 整体进步。目前，分会位于广州中外名酒城的办公场地已建成，将成为葡萄酒分会具体工作执行与交流沟通的平台。鉴于富隆酒业在业内的影响力，经理事会办公会议决定，由富隆酒业总裁沈宇辉先生出任分会名誉会长。

Aussino Launches L'Ecole du Vin de Bordeaux Course
第一届富隆波尔多学院课程正式启动



5月22日，富隆葡萄酒文化中心第一届波尔多学院课程顺利开班，学员包括了经销商、媒体以及珠三角地区的葡萄酒爱好者。在为期一天的课程里，波尔多授权讲师蔡颖姬带领各位学员走进“葡萄酒之都”波尔多，深入了解波尔多的法定产区、气候、土壤、葡萄品种和酿酒技术。学员除了可获得富隆葡萄酒文化中心证书外，通过考试还可获得波尔多葡萄酒学院证书。富隆葡萄酒文化中心是法国波尔多葡萄酒学院海外合作学校，是同业中首家获得该资格的机构。

Aussino, Koreanair Offer Winy Air Journey
富隆酒业牵手大韩航空，打造都市悠闲时光



富隆酒业首次联手大韩航空为其SKYPASS会员提供92折的会员专属优惠。此次牵手，同样将为富隆酒业超过20,000名会员加入大韩航空SKYPASS行列带来便利。从即日起到2010年12月31日，在大韩航空官方网站注册成为SKYPASS会员，还将有机会获得大韩航空的精美礼品。

Charity Foundation

慈善基金

Financial Bulletin, Jan.-July, 2010
2010年1-7月财务简报

富隆葡萄酒慈善基金自2008年创立以来，在沈宇辉总裁及其他公司高层领导的亲自指导下，在各大知名酒庄与社会各界人士的支持下，努力播种爱心的种子，传递生命的希望。富隆将历次名庄晚宴中拍卖所得善款积累下来，作为慈善基金的收入，并与中国青少年发展基金会紧密合作，大力支持希望工程，为贫困地区的学生提供读书的机会。

为了更好地将慈善基金的运作情况通报给读者，让更多的朋友了解并参与到我们的慈善活动中来，从本期起我们将在杂志中新开辟一个“慈善基金”栏目，对慈善基金的收支情况定期进行总结和公布。

Since its establishment in 2008, Aussino Charity Foundation has been fulfilling its mission of promoting the well being of vulnerable groups under the guidance of President Robert Shen and other senior executives. Thanks to the support from prestigious wineries and enthusiastic guests, Aussino has gathered all the revenue of wine auctions during its wine banquet and transferred to the foundation's account. Cooperating with China Youth Development Foundation, Aussino provides supports to the Hope Project, offering education opportunities for students in underdeveloped area.

To publicize the operation of the foundation and enhance public's involvement of charity events, from this issue on we'll start a new column named "Charity Foundation" to report the financial status of Aussino Charity Foundation on a regular basis.

期初账户余额 Beginning Account Balance of Year 2010		¥ 516,234.20	
收入Income		支出Expenditure	
往期慈善收入到账 Collected Previous Charity Income	¥ 81,300.00	玉树地震捐款 Transferred Yushu Quake Donation	¥ 19,465.00
慈善账户利息 Charity Account Interest	¥ 1,029.36	给希望小学捐助文具和糖果 Stationery & Candy for Hope School	¥ 10445.50
收到玉树地震捐款 Received Yushu Quake Donation	¥ 19,465.00	四川富隆希望小学奖金 Contribution to Aussino Hope School	¥ 900.00
本期拍卖收入 Current Period Auction Income	¥ 104,300.00		
合计收入 Total Income	¥ 206,094.36	合计支出 Total Expenditure	¥ 30,810.50
期末账户余额 Current Account Balance		¥ 691,518.06	

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9日 March 9th	柏菲露丝庄园(红)2004年(3L) Ch. Pavell De Luze 2004	梁雄辉 Liang Xionghui	江门 Jiangmen	¥ 6,000.00
3月11日 March 11th	柏菲露丝(红)1988年 (3L) Ch. Pavell De Luze 1988	李华 Li Hua	昆山 Kunshan	¥ 10,000.00
4月19日 April 9th	修道院红 麟容(红)2001 Ch. La Mission Haut-Brion	王中磊 Wang Zhonglei	北京 Beijing	¥ 3,000.00
	百安红 麟容庄园(红) 2005 Ch. Bahans Haut-Brion	万旭东 Wan Xudong	北京 Beijing	¥ 1,300.00
	红 麟容庄园(红)1998 Ch. Haut-Brion	邓磊 Deng Lei	北京 Beijing	¥ 12,000.00
4月20日 April 20th	红 麟容庄园(红)1998 Ch. Haut-Brion	王学海 Wang Xuehai	武汉 Wuhan	¥ 22,000.00
4月21日 April 21st	百安红 麟容庄园(红)2007 Ch. Bahans Haut-Brion	王剑 Wang Jian	成都 Chengdu	备注： 实际到账 ¥ 49,500，扣除500 元刷卡手续费 Note: Actual income was ¥ 49,500 after the deduction of ¥ 500 transfer charge
	修道院红 麟容副牌(红)2005 La Chapelle De Da Mission Haut Brion			
	百安红 麟容庄园(红)2007 Ch. Bahans Haut-Brion			
	修道院红 麟容(红)2001 Ch. La Mission Haut-Brion			
	红 麟容庄园(红)1998 Ch. Haut-Brion			



Opening Ceremony 新张巡礼

🏠 酒屋 Aussino Wine Shop

娄底 Loudi
地址/Add: 湖南省娄底市娄星区乐坪东街26号(广成大厦)
No.26, Guang Cheng Building, Le Ping Dong Street, Louxing District, Loudi, Hunan Province
电话/Tel: 0738-8271 919

襄樊 Xiangfan
地址/Add: 湖北省襄樊市樊城区汉江大道特1号润发·汉江国际1栋
Building 1, Min Fa Top International, No.1, Han Jiang Avenue, Fancheng District, Xiangfan, Hubei Province
电话/Tel: 0710-3433 366

🛒 酒坊 Aussino Wine Corner

江门 Jiangmen
地址/Add: 广东省江门市迎宾大道中118号逸豪酒店3楼11—12铺
Shop 11-12, Yihao Hote, No.118, Ying Bin Avenue, Jiangmen, Guangdong

苏州 Suzhou
地址/Add: 江苏省苏州市金阊区金门路945号
No.945, Jin Men Road, Jinchang District, Suzhou, Jiangsu Province
电话/Tel: 0512-6533 9799

New Products Preview 新品预告

本季，富隆产品线新增一个来自意大利的重量级品牌，另有两款经典的法国波尔多葡萄酒加入，一起来看看这些酒庄的风土和人情赋予葡萄酒什么样的魅力。

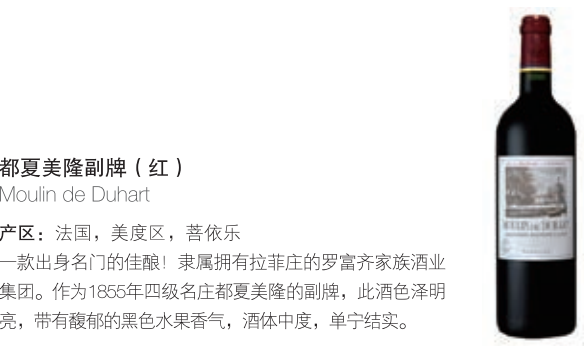
碧安仙帝 Biondi-Santi

“碧安仙帝，20世纪最好的意大利葡萄酒。”
唯一入选知名葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》评出的13款“20世纪最伟大的葡萄酒”的意大利酒，并获得如上评价。碧安仙帝的复杂程度和层次感常常令人啧啧称赞，众多酒评家认为它拥有超乎寻常的生命力，能陈放数十年甚至一百年。碧安仙帝采用意大利的传统葡萄品种和传统工艺酿酒，因此又被称为“意大利传统葡萄酒之父”或“意大利老酒王”，意大利总统也曾用它来宴请英国女皇。

产区：意大利托斯卡纳，梦迪西露
主打品种：保罗（Brunello）。它是圣祖维斯（Sangiovese）的克隆版，现被划分为Sangiovese Grosso的一种，单宁比圣祖维斯更强劲，骨架更丰厚，所酿酒液层次感更复杂，可深度陈年。



- 1 碧安仙帝-梦迪保罗珍藏（红）
Biondi Santi Riserva, Brunello di Montalcino DOCG
呈亮丽的宝石红色，带有诱人的干玫瑰花和巧克力香气，口感浓郁平衡，后味非常持久，只在好年份出产，如1999，2001和2004，可陈年至少50年，甚至可达100年以上，与野味、烧烤类红肉搭配最佳。
- 2 碧安仙帝-梦迪保罗（红）
Biondi Santi Annata, Brunello di Montalcino DOCG
呈亮丽的宝石红色，带有迷人的成熟水果香气，酒体丰满，单宁圆熟，后味持久，可陈年30-50年，与野味、烧烤类红肉、浓味芝士搭配最佳。
- 3 碧安仙帝-梦迪西露（红）
Biondi Santi, Rosso di Montalcino DOC
呈亮丽的宝石红色，散发出紫罗兰和莓子香气，酒体中度，单宁坚实，后味甘香，可陈年15-20年，与意大利面食、浓郁型红肉搭配最佳。



都夏美隆副牌（红）
Moulin de Duhaume
产区：法国，美度区，菩依乐
一款出身名门的佳酿！隶属拥有拉菲酒庄的罗富齐家族酒业集团。作为1855年四级名庄都夏美隆的副牌，此酒色泽明亮，带有馥郁的黑色水果香气，酒体中度，单宁结实。

伯爵山庄 Villa Poggio Salvi
伯爵山庄是碧安仙蒂旗下的新派酒庄，注重现代化技术，所酿葡萄酒简单易明，是了解意大利葡萄酒的入门之选。
产区：意大利托斯卡纳

- 1 伯爵山庄（白）
Villa Poggio Salvi Bianco, Vermentino Toscana IGT
可闻到白花和奇异果的香气，酒体轻身，口感爽滑，可作为开胃酒，也可与海鲜类食物搭配。
- 2 伯爵山庄-梦迪西露（红）
Villa Poggio Salvi, Rosso di Montalcino DOC
表现为花香和香料的香气，口感平衡，后味持久，可陈年10年，与意大利面食，烧烤类红肉搭配最佳。
- 3 伯爵山庄-基安帝（红）
Villa Poggio Salvi Caspagnolo, Chianti Colli Senesi DOCG
表现为黑加仑子和紫罗兰的香气，容易欣赏，可陈年10年，与意大利面食，家禽肉类搭配最佳。
- 4 伯爵山庄-梦迪保罗（红）
Villa Poggio Salvi, Brunello di Montalcino DOCG
可闻到樱桃、甘草、巧克力、咖啡等复杂香气，单宁紧实，结构感强，可陈年40年以上，与烧烤类红肉，松露搭配最佳。



Events Preview 活动预告

11月 November

嘉斯山 / MontGras / 11.1-5



嘉斯山庄园位于智利著名葡萄酒产区哥查加山谷，1993年由Hernán与Eduardo Gras两兄弟同合伙人Cristián Hartwig共同创立，推出了众多闻名遐迩的智利佳酿。2002年在“国际葡萄酒暨烈酒大赛”上摘得“最佳智利葡萄酒生产商”桂冠，2005年嘉斯山珍藏加文拿被《纽约时报》评为“最受好评”及“最具性价比”葡萄酒。

玛格丽 / Santa Margherita / 11.1-5



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

猎豹-乐梦迪 / Leopard's Leap & La Motte / 11.4-5/11.8-11



两个酒庄同为南非声名显赫的Rupert家族所有（Rupert家族是卡地亚、登喜路等奢侈品牌的拥有者）。猎豹庄得名于曾栖息于葡萄园附近的高贵的开普猎豹，其酒充满了青春活力，时尚而又不失高贵气息，极富特色。乐梦迪是南非历史最悠久的葡萄园之一，所产传统南非葡萄酒，风格经典气质优雅。

富隆国际葡萄酒文化节 / Aussino World Wines Festival 11.6 / 11.12



中国葡萄酒文化传播先驱者富隆酒业主办的国际葡萄酒文化节，始创于2006年，至今已发展成为一个重要的葡萄酒文化传播活动，并在全国定期巡回开展。为期一天的文化节活动包括葡萄酒讲座、品酒会、晚宴三个部分，其间还会举行特色慈善活动。

天鹏家族 / Thienpont Family / 11.9-12



天鹏家族是起源于1929年的波尔多酒商世家，在波尔多出产名贵珍酿最多的宝物隆产区拥有着两块宝地：里鹏和威登庄园。里鹏本是宝物隆村默默无闻的一小块葡萄田，被天鹏家族以100万美元天价收购后仿照酒王柏图斯的酿酒方式进行生产，定价也与其接近，一举成名。威登庄园则系宝物隆历史最悠久之庄园，声望仅次于巨星柏图斯与里鹏。

爱士图尔 / Cos d'Estournel / 11.8-11



在1855年评级中名列二级的爱士图尔，位于波尔多左岸名村圣达使提芬村的边缘，与菩依乐村的一级名庄拉菲庄接壤。它是圣达使提芬的酒庄，是最接近一级名庄的超二级酒（Super 2），具有典型的圣达使提芬风格。卡尔·马克思结婚时，挚友恩格斯曾赠予爱士图尔作为结婚礼物。由于这个原因，此酒也受到众多前苏联高官的青睐。

玛佳连妮&内华城堡 / Marcarini & Castello di Neive / 11.8-12



意大利是世界上酿酒历史最悠久的国家，葡萄酒产量位居全球第一位，但却是被人忽视的旧世界，不像法国那样吸引全球的目光。正因如此，意大利有很多物超所值的精品好酒让人眼前一亮。今次来自彼尔蒙的两大酒庄联袂推出品酒会，为你的味蕾添加意外的惊喜。

喜悦 / C.V.N.E / 11.10-11



喜悦是西班牙皇室成员的婚宴用酒，因其喜庆的寓意，赢得了“喜悦”的中文名字。它还是唯一一个被授权用国旗颜色做标识的西班牙酒庄，拥有120多年的历史，所产的葡萄酒有很高的性价比。旗下有7个不同系列，其中喜悦被誉为“西班牙高级别酒的必选系列”之一，是非常地道的西班牙好酒，是无需等待的佳酿。

力高宝德&哥德利安 / Nicolas Potel & Claude Chonion / 11.8-11

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



12月 December

歌迪雅集团旗下列级名庄盛宴 / Cordier Mestrezat and Other Grand Cru / 12.3



歌迪雅曾经是拥有11大列级名庄的大酒商，包括大名鼎鼎的大宝庄，也是他们的物业之一。如今歌迪雅集团仍拥有一系列精品庄园，所产酒都能非常突出自己所在产区的个性和特点，无愧于歌迪雅的金漆招牌。今次歌迪雅携旗下多个列级名庄来到中国，与广大葡萄酒爱好者分享这些各具特色的精品佳酿。

具体举办地点及费用敬请留意富隆酒业网站<http://www.aussino.net>或垂询020-3898 3188-607，马小姐
For further information, please visit our website <http://www.aussino.net> or contact on 020-3898 3188-607, Ms. Ma.



碧尚女爵堡 / Château Pichon Lalande / 12.8-10

碧尚女爵堡位列1855年波尔多列级名庄第二级。但早在十八世纪中期，碧尚女爵堡在名气和价格上已经与武当王、龙船庄等名庄并驾齐驱，目前是众多酒评家公认的超二级庄（Super Second）。在酒评家罗拔·派克对波尔多名酿的评级中，碧尚女爵堡位列第一级，其至高品质可见一斑。

更多世界名庄宴会正在筹划中，请密切留意我司动态。
More dinners are being planned for the coming days.

嘉斯山
Gustoso”
舞动拉美趣味生活

www.montgras.cl

加盟富隆 FRANCHISE

拥有非凡事业，享受醉人生活，
下一个幸运者就是你！

富隆酒业全国连锁经营体系



精品葡萄酒批发经销商——富隆酒业
奢华葡萄酒文化生活会所——富隆酒窖
葡萄酒时尚专卖店——富隆酒屋
高档商超便利专柜——富隆酒坊
年轻活力的个性店铺——富隆尚酒坊

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；
- 有固定的经营场所，面积视各加盟形态要求而定；
- 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：020-3898 3188

Aussino 富隆 酒业 World Wines

www.aussino.net

CERETTO
赛拉图

梦中求索，意式波尔多。

- 意大利巴罗露酒王出品
- 波尔多风格的意式体现
- 传统与现代的艺术结晶
- 《神之水滴》力荐佳酿



梦索多红葡萄酒

[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