

WineLife

富隆美酒生活

2010/Spring

NO.14

春季刊

AUSSINO

<http://www.aussino.net>

美度区明星庄回归录

The Medoc Crus Bourgeois Are Back!

走进葡萄酒世界

Welcome to The Wine World

美度行业协会主席

PHILIPPE DAMBRINE

BORDEAUX

Wine Pageant 波尔多群芳汇

腕上春光

Scenery On the

Wrist

The Warmth

Of Shiraz 心生暖意的温柔





“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

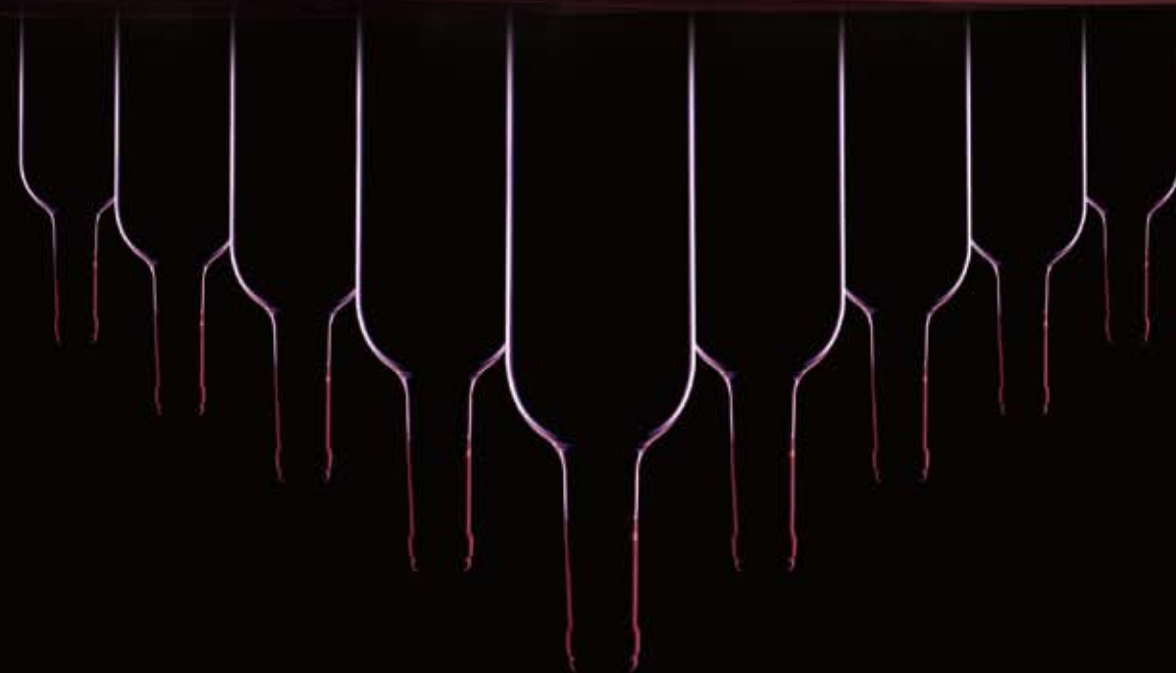
您身边的葡萄酒专家 · THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

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 and 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 020-3887 9081 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3887 9081



富隆 · 您身边的葡萄酒专家



富隆 酒业
Aussino World Wines
www.aussino.net



We Will Never Stop 进步！我们永不停息

又踏入一个新的春季，也是《富隆美酒生活》创刊的第五个年头，一切都在不断地变化和提升当中。时尚、专业、诚信、健康的主旨不单是富隆公司的经营理念，也是杂志向读者传递的信息。为竭力打造行业内最具影响力的专业葡萄酒杂志，我们又对里面的内容栏目进行了大刀阔斧的调整和修改。

葡萄酒的市场已经热火朝天，但是关于葡萄酒文化的本土书籍和杂志却依然方兴未艾，专业的写手也寥寥无几，就在这一片荒芜的文化沙漠里，《美酒生活》就像一股清泉那样脱颖而出。没有前人，却有紧紧追赶的来者，我们承载着葡萄酒文化产业领头羊的重要使命，在不断地进步！我们心中的动力来源于对这一份工作的热忱，对葡萄酒的热爱，我们将永不停息.....



Spring has come again; this is also the fifth year since the first issue of Aussino Wine Life was published. Things have been ever changing over the years. Trends, Professionalism, Faith and Health is not only the philosophy of Aussino but also the message that Wine Life has endeavoured to deliver to our readers. Sweeping changes are being introduced at Wine Life, aiming to enable us to become the most powerful and professional wine magazine in China.

The wine import market in China is blooming, however, this is not yet the case for wine magazines or other publications, while there are only a few Chinese professional wine critics. Wine life is like an oasis in an otherwise parched desert. There was no one to teach us, however, there is now increasing competition. We are carrying the torch forward in being the leader for the promotion of wine culture. Our energy comes from a passion for the job and a deep love of wine, we will never stop...

蔡颖姬 2010年3月



Contents

富隆美酒生活 目录



封面·故事 COVER STORY

迪狮龙干邑·满分的生命之水

Full Mark Cognac · Tesseron

来自法国干邑区著名的家族精品——迪狮龙首次登陆中国，曾是人头马、轩尼诗极品干邑原酒供应商的迪狮龙只出产XO等级以上的干邑，更是目前唯一一款获得著名酒评家罗拔派克100分满分殊荣的干邑。独一无二的顶级葡萄园风土配合三代人的酿酒技术，为饮家呈献高品质高性价比的精品干邑，体验流动的艺术。

广告索引 | AD INDEX

P002 玛格丽 Santa Margherita	P039 威拿庄 Wirra Wirra
P005 圣卡罗 Santa Carolina	P053 嘉斯山 Mont Gras
P007 泰来斯 Taylors	P073 鲜康保真空保鲜红酒塞
P009 法莱丽 Domaine Faiveley	Vaculock Vacuum Wine Keeper
P011 威特驰 Weltachs	P117 嘉斯山 Mont Gras
P013 凯森酒柜 Coltek	

行业文摘 | INDUSTRY REVIEW

- 14 美度区明星庄回归录
The Medoc Crus Bourgeois Are Back!
- 18 2009德国威特驰冰酒报告
Weltachs Eiswein Story 2009
- 20 2009年份收成报告——法国篇
2009 Vintage Report Card: France

醉心出发 | NEW DRINKER

- 26 走进葡萄酒世界 Welcome to the Wine World

名人专访 | INTERVIEW

- 28 美度行业协会主席 Philippe Dambrine
- 32 乐梦迪&猎豹酒庄主 Hein Koegelenberg
- 36 中国青少年发展基金会副秘书长
陈燕云 Chen Yanyun

酒标拾趣 | LABEL STORY

- 40 佳酿：神性和魔力 Wine: Godship & Witchcraft

美酒地图 | WINE MAP

- 46 干邑：流动的艺术 Cognac: The Flowing Art



32



泰来斯

中国最畅销的澳洲家族葡萄酒品牌

The Wine Is Everything

<http://www.taylorswines.com.au>



76 60



Contents 目录

美酒生活

评酒会|WINE TASTING REPORT

54 共赏流动的艺术 Enjoy the Flowing Art

美酒推介|FINE WINE SELECTION

60 波尔多群芳汇 Bordeaux Wine Pageant

饮食情报|RESTAURANT INFO

68 北京Beijing 天津Tianjin
广州Guangzhou 成都Chengdu

魅力酒膳|WINE & DINE

74 心生暖意的温柔 The Warmth of Shiraz

品味生活|WINE LIFE

80 腕上春光
Scenery on the Wrist



88



97

酒友随笔|WINE LOVER'S WRITING

- 86 新加坡·庄布忠：香槟、雪当利与中国菜
Champagne & Chardonnay with Chinese Food
- 90 北京·李德美：纬度与葡萄酒的质量
Latitude and Wine Quality
- 91 台湾·陈匡民：饮酒·择日
Should We Choose an Auspicious Day to Drink Wine?
- 92 上海·林志鹏：异国婚姻不容易
Chinese Food and Foreign Wine
- 93 深圳·方军：心中的“阿凡达”
The Avatar in Your Heart
- 94 广州·陈耀明：Liv-ex佳酿指数 Liv-ex Wine Index
- 98 深圳·百尝：年份 Vintage



DOMAINE FAIVELEY
A Nuits-Saint-Georges
DEPUIS 1825
法莱丽

法莱丽

始于1825年，传承七代的酿酒世家

“任凭物换星移，我们的信念从未改变：
为世界呈献百分百的布根地葡萄酒。”

艾文·法莱丽 Erwan Faiveley
法莱丽家族第七代掌舵人

WWW.BOURGOGNES-FAIVELEY.COM



112



100



103



Contents

目录
富隆美酒生活

活动回放 | EVENTS

- 100 柏图斯 Petrus
- 101 力高宝德 Nicolas Potel
- 102 飞龙世家 Chateau Phelan Segur
- 103 菲丽宝娜 Champagne Philipponnat
- 104 玛格丽 Santa Margherita
- 105 迪狮龙 Tesseron
- 106 西安富隆国际葡萄酒文化节
Aussino World Wines Festival Xi'an
- 107 富隆月度品酒会
Aussino Monthly Wine Tastings

最新信息 | NEWS

- 108 新张巡礼 Opening Ceremony
- 110 产品获奖 Product Awards
- 112 富隆再推新书·武汉富隆获奖
Aussino New Books to be Published Award for Wuhan
- 113 在哪里买便宜的名庄酒?
To Buy Fine Wines at Reasonable Prices
- 114 在葡萄酒的博物馆里选对味
Choose the Right Bottle in the Wine Museum
- 115 新品预告 New Products Preview
- 116 活动预告 Events Preview



欧洲王子
Fürst von Metternich

金狮园有汽葡萄汁
Lion's Land Sparkling Grape Juice

115



Weltachs
威特驰



来自冰酒诞生的故乡

德国的冰醇诱惑

www.weltachs.de



富隆美酒生活WineLife

2010/Spring NO.14

总策划Organizer	富隆葡萄酒文化中心 Aussino Wine Education & Publication Centre		
编辑部Editorial Div.			
主编Chief Editor	蔡颖姬 Grace Cai		
副主编Vice Chief Editor	蔡金萍 Annie Cai		
编辑Editor	许冬玲 Wing Xu 罗宏敏 Amber Rowe		
供稿Contributing Author	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		
特约供稿Special Contributor	新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong 北 京 李德美 Demei Li 台 湾 陈匡民 Kuangmin Chen 上 海 林志鹏 JP Lin 深 圳 方 军 Jun Fang 深 圳 百 尝 Bai Chang 广 州 陈耀明 Yaoming Chen		
校对Proofreading	Oliver Murphy		
设计部Designer			
高级美术设计Senior Graphic Designer	侍海蓉 Rita Shi		
美术设计Graphic Designer	陈彬杨 Bevan Chan		
封面设计Cover Photo	Rita Shi/Bevan Chan		
查询电话Enquiries Telephone Number			
广州 Guangzhou	王 坤 Kenneth Wong	020-3887 9081	
北京 Beijing	杨 仿 Grace Yang	010-6461 2072	
上海 Shanghai	李兴扬 Leo Lee	021-6091 3179	
成都 Chengdu	赵 伟 Wei Zhao	028-8776 9699	

编辑部地址Editorial Div. Add.			
地址Address:			
中国 广东 广州市天河体育东路148号南方证券大厦2107-2108室			
Suite 2107-2108, Nanfang Securities Building, No.148 Ti Yudong Rd, Guangdong, Guangzhou, CHINA			
邮编Post Code: 510620			
联系电话Tel: 020-3887 9081 传真Fax: 020-3887 9578			
投稿邮箱Email: Gracecai@aussino.net			

COLTEK® 凯森压缩机风冷式红酒柜 让酒有个家

如何选择压缩机恒温酒柜
随着葡萄酒行业的兴旺,恒温酒柜步入了商家和专业人员的认同,如何选择一台美酒之家-酒柜成为了行业内人士关注的问题:

1. 振动
振动会干扰葡萄酒沉淀物的稳定,影响葡萄酒储藏的负面因素,所以选择一台好的压缩机酒柜时第一重点考虑的是酒柜的振动.看压缩机是否采用了高效品质静音避震压缩机制冷系统,同时也是高效,无霜的制冷系统.

2. 防紫外线
通常而言,密闭式完全透光有门是隔离紫外线的最好方式,普便的葡萄酒储藏爱好者都喜欢看到自己的收藏,所以玻璃门酒柜通常较受欢迎.钢化茶色玻璃门能防止紫外线的浸入.如果想看里面的美酒,最好酒柜有LED灯的设计,其不含紫外线光波及不传导热量而影响酒的温度.

3. 通风循环系统
葡萄酒在陈放过程中会产生有害气体二氧化硫,其会危害到软木塞,劣化酒质.通常而言,几天开一次门让酒柜通风,排除其中的二氧化硫.但收藏者可不想几天就打扰一次葡萄酒的睡眠,因此针对酒柜的空气环境,风冷式酒柜可以做到,自然通风循环系统,这样可以让葡萄酒在良好的空气中存放.

4. 湿度控制
相对65%的湿度是葡萄酒储藏的最佳环境,但酒柜是无法保证这个环境的,能保持在55%-80%之间也算是很好.

5. 温控系统
温度稳定性是储藏葡萄酒的重要因素,温度的高低变化会影响酒的有机组成,酒柜在刚启动时温度下降的时间是阶段性的,而非冰箱那样直接下降.风冷式内置风扇促使空气流动循环,确保酒柜内不同空间温度的均匀和一致性.



以上產品可能與實物有誤差，圖片僅供參考。



深圳市维颂电子有限公司
VsongElectronicsCo.,Ltd
www.coltekproducts.com

让酒有个家

The Medoc Crus Bourgeois Are Back!

美度区明星庄回归录

资料来源/Source www.crus-bourgeois.com www.winespectator.com 编译/Editor&Translator 许冬玲

波尔多的美度区拥有1000多家酒庄，1855年列级名庄分级制度却仅有61家入选，多年来争吵从未平息，哪家酒庄不想自己头上绕满光环？明星庄分级制度（Cru Bourgeois）就是法国政府于2003年颁布的针对其做出的安抚之举。

Cru Bourgeois，字面意思为资产阶级酒庄，是15世纪时人们由法国资产阶级家族私有葡萄园的统称，现指1855年评级后的后起之秀酒庄，所以称为“明星庄”。

即便有政府出面，明星庄分级制度在颁布之后还是受到了重重考验，在2007年被推翻，现在在2010年宣布回归，要是又在哪年再来一次颠覆也似乎顺理成章。无论如何，分级制度的正面意义还是值得肯定的，对整个区域的酒庄都是一种鞭策与激励，也是我们这些普通葡萄酒消费者的福音。



明星庄分级制度大事记

1932年。由波尔多商业与产业委员会和吉隆农业委员会联合选出美度区的444家酒庄，称为明星庄分级制度。不过，这套制度并没有获得当时法国政府的认可，所以不能作为官方的正式分级制度。

1962年。美度区明星庄联盟的前身，美度区明星庄官方联合会成立。联合会在1966年和1978年对1932年的制度进行了两度修正，在1985年到1999年间每年举办明星庄大赛（La Coupe des Crus Bourgeois），让各大酒庄使出浑身解数以求进步。

1979年。欧共体（欧盟前身）通过酒庄在酒标上标明“Cru Bourgeois”字样的标签法规，但依然没有得到法国政府的认可。

2003年6月17日。历经71年，法国政府官方明星庄分级制度终于正式面世，247家酒庄从490家候选酒庄中脱颖而出，并且分为三个等级，包括9家超级明星庄（Cru Bourgeois Exceptionnel）、87家优质明星庄（Cru Bourgeois Supérieur）和151家明星庄（Cru Bourgeois）。

2007年2月27日。由于各方对2003年的评选结果争论不休，波尔多行政法院宣布

2003年发布的官方明星庄分级制度作废。

2008年。美度区明星庄联盟为了使Cru Bourgeois能在酒标上重现，提出《明星庄考核规定》，寻求一种令各方满意的折中方式。

2009年11月。法国农业部正式签署新的《明星庄法令》，标志着明星庄分级制度的回归。

2010年。将公布明星庄分级制度的入选名单。此次注重的是某款葡萄酒的质量，而不是某个酒庄所属的分级。

《明星庄评选规定》的主要原则

1. 来自美度半岛八大产区的酒庄均可申请，包括美度、上美度、玛歌、里莎、摩利斯、圣祖利安、菩依乐和圣达史提芬。
2. 对各大入选酒庄的考评将严格按照规定进行，规定的细则需通过各大酒庄的认可，并由中立的机构执行。
3. 对入选酒庄的庄园和酒质进行双重考核，包括考察庄园运作的情况，及年度盲品考察酒质。

《明星庄评选规定》的新举措

1. 需要对申请酒庄进行实地考察
2. 年度盲品
每个年份都要经过盲品确认酒质，盲品在葡萄收成的两年后进行，即在2010年对2008年的酒进行盲品，2011年对2009年的酒进行盲品。也就是说，在市面上见到最新的标有Cru Bourgeois的年份将是2008年。
3. 每年选出参考用酒
联盟的技术委员每年将设定入选明星庄的葡萄酒的质量标准。由技术委员选出两个系列的酒，供两大盲品委员会作为参考标准。

4. 年份将作为重要的考虑因素
考虑到年份对葡萄酒的影响，每年都会重新考察，选出新的参考用酒。
5. 独立性
每一位盲品委员会成员都是来自独立的酒类组织的专业人士，能根据该年的参考用酒的质量标准对参选酒庄做出评判。
6. 客观性
在盲品过程中不允许成员进行任何讨论，需静心、专心评判。最后的分数由各位成员评出分数的平均分组成。
7. 公正性
为保证考核的公正性，每个程序都要提交给中立机构（法国必维国际检验集团Bureau Veritas）审查，包括庄园的账目、取样酒、组织盲品、统筹盲品结果、确保被考核酒庄的身份保密等等。
8. 样酒
装瓶之前在发酵缸提取检测的样本。

各方对新明星庄制度的回应

此次，一共有近300家酒庄提出加入明星庄的申请。但是，由于全部入选酒庄只是

“全部入选酒庄只是会被统称为明星庄，而没有像2003年细分为超级明星庄、优质明星庄和明星庄三个级别”

会被统称为明星庄，而没有像2003年细分为超级明星庄、优质明星庄和明星庄三个级别，让那些之前享有超级明星庄和优质明星庄待遇的酒庄痛失优越感。于是，新一轮的争吵又是无可避免。

像玛歌村的Château Labégorce-Zédé和Château Labégorce两大酒庄的运营总裁Philippe de Laguarigue就是这样说的：“新的明星庄没有了旧制度的声望和魅力，对我们酒的市场价值毫无推波助澜作用。”这两大酒庄在2003年分别被评为了超级明星庄和优质明星庄，难怪新的明星庄头衔对他们毫无吸引力了。“我们将更加注重酒庄本身的品牌建设。”

不过，一些候选酒庄对在酒标上打上Cru Bourgeois字样寄予厚望，希望能真正反应质量。“在德国和丹麦，法国的明星庄称号很受用，是高质量酒的标志，不过在其他国家就需要更多的宣传。”上美度Château Caronne Sainte Gemme的庄主François Nony表示：“要想得到认可，新酒标必须能保证酒质物有所值。”



Yes, the Medoc Crus Bourgeois are to be back with new rules in 2010, after the official publication of the list in 2003 and the cancellation in 2007. Nevertheless, we couldn’t ignore its positive side, that to some extent it can inspire and whip the chateaux, which is definitely good news for us wine consumers.

A Construction over Time

A traditional term which originates from the XVth century...

1932 The Bordeaux wine brokers, under the double authority of the Chamber of Commerce and Industry and the Gironde Chamber of Agriculture, designated 444 Chateaux in the Medoc as Crus Bourgeois. This list however never achieved official status as it was not submitted for ministerial gratification. It has nevertheless served as the reference for the use of the term <Cru Bourgeois> for the past seventy years.

1962 Creation of the Official Association of the Crus Bourgeois du Medoc, now called the Alliance des Crus Bourgeois du Medoc.

1979 The European Community labeling regulations approves the use of the traditional term <Cru Bourgeois> provided that the conditions for its use are specified by the laws of the producing Member state (France).

2003 The ministerial decree of June 17th

ratifies the first Official Classification of the Crus Bourgeois. It was awarded to 247 chateaux out of the 490 which applied.

2007 On 27th February, the decree of June 17th, 2003 is cancelled by the Administrative Court of Bordeaux.

2008 The risk of losing the use of the term <Cru Bourgeois> forever, motivated the wine producers of the Medoc to come together to find a harmonious solution. With the Alliance des Crus Bourgeois du Medoc, a Quality Charter is drawn up and called the <Reconnaissance Cru Bourgeois> securing the future use of the term Cru Bourgeois on labels.

2009 The new Cru Bourgeois label has been officially ratified by the French agricultural ministry - and the decree signed by prime minister François Fillon.

2010 The new Cru Bourgeois chateaux is to be announced. But this time it is an assurance of quality, rather than an actual classification.

The Main Principles of <Cru Bourgeois Reconnaissance >

Any chateau from one of the eight Medoc appellations (Medoc, Haut-Medoc, Margaux, Listrac-Medoc, Moulis-en-Medoc, Saint-Julien, Pauillac and Saint-Estephe) is able to apply for the < Cru Bourgeois Reconnaissance >Quality Charter.

The < Cru Bourgeois Reconnaissance > is granted only if the Schedule of Requirements is fully respected by the producer and this is checked by an independent organization thanks to a detailed Procedure of Verification. Each chateau is inspected to ensure they have complied with all the requirements.

The < Cru Bourgeois Reconnaissance > involves the verification of both the property, by means of an audit, and the quality of the wine produced by means of an annual blind tasting.

The Innovations of <Cru Bourgeois Reconnaissance >

•A visit of the property is carried out as standard procedure
Each chateau applying for the < Cru Bourgeois Reconnaissance > is inspected in order to gain eligibility.

•An annual assessment
In order to be recognized as Cru Bourgeois, each vintage needs to be submitted for blind tasting, which takes place two years after the harvest (the 2008 vintage in 2010, the 2009 vintage in 2011...).

•Selection of a reference range of wines each year
The Technical Commission of the Alliance sets the minimum level of quality required each year in order to be recognized as Cru Bourgeois. Two ranges of wines are selected, one for each AOC group that acts as a reference for the tasters.

•Taking into consideration the effect of the vintage
Reference ranges of wines are selected each year in order to take into account the particular characteristics of each vintage.

•Independent panel of competent tasters
The professional tasters are continually evaluated by the independent organization. They are also fully trained to use the representative range of wines selected as their reference for the vintage.

•Objectivity of the tasters
The tasting is carried out individually and without any consultation. The successful attribution of the < Cru Bourgeois Reconnaissance > is based on the average of the scores from the panel of tasters.

•Impartiality
In order to guarantee the complete impartiality of the process, the fulfillment of the necessary procedures of the < Cru Bourgeois Reconnaissance > are assigned by the Alliance to an independent organization, including: the property inspections, the taking of samples, the organization and results of the tastings and the unveiling of the property’s identity.

•Representative sampling by the < Cru Bourgeois Reconnaissance >
Just before bottling, samples are taken from vats of wine that have been uniformly blended.

Voices from chateaux

This time round, 290 producers have requested the right to use the term. The higher-ranking denominations from 2003—Cru Bourgeois Supérieur and Cru Bourgeois Exceptionnel—have been set aside for the moment. As a result, many of the châteaux previously benefiting from these terms do not wish to be associated with the new system.

"It lacks the prestige and charm of the traditional classification and will not add marketing value to our wines," said Philippe de Laguarigue, managing director of Château Labégorce-Zédé and Château Labégorce, both in Margaux and formerly classified as Cru Bourgeois Exceptionnel and Cru Bourgeois Supérieur, respectively. "We will focus on our building our brand in its own right."

But candidates vying for the new label hope that it will be recognized as a genuine gauge of quality in years to come. "The term Cru Bourgeois is well-known in Germany and Denmark, but needs to be developed elsewhere," explained François Nony, the owner of Château Caronne Sainte Gemme in Haut-Médoc. "To succeed, the new label must guarantee a standard of quality and wines offering a good value for money whatever the price."

2009德国威特驰冰酒报告

Weltachs Eiswein Story 2009

资料来源/Source 威特驰 翻译/Translator Natacha&Wing 编辑/Editor 许冬玲

冰酒，是酿酒人于一个个寒风刺骨的凌晨，在一株株压雪的葡萄藤间，顶着乌漆漆的天空，撑着阑珊的睡眼，用冻得通红的双手献给爱酒人的礼物。威特驰，一个德国领先的冰甜葡萄酒品牌，为我们记录下2009年酿制冰酒的每个细节，邀我们一起见证珍酿的诞生。

2009年，葡萄树的开花期来得特别早，整个生长期的气候条件都无可挑剔，让我们得以将收成期推迟，摘得成熟度高的葡萄果实。

在用于精选贵腐霉和精选干颗粒贵腐霉级别的葡萄获得丰收之后，我们开始等待低温天气的到来。冰酒的采摘需要在至少零下7摄氏度的低温进行，所以酿造冰酒就如博彩一样需要运气。像我们在2006年就没有生产冰酒，因为2006年的低温天气直到2007年1月末才姗姗来迟，而那时我们的葡萄都已经开始腐烂了，远远达不到我们对高品质的要求。

2009年我们很幸运，在12月底的时候就迎来了低温天气。

12月17日：凌晨五点三十分，气温低达零下10摄氏度。由26人组成的采摘团队从六点钟开始采摘雪当利和灰贝露。到了九点三十分，温度达到7摄氏度时，采摘结束。紧接着进入压榨环节，获得新鲜浓缩的

葡萄汁，糖分达到140度（即每升新鲜葡萄汁里含有324克糖），远高于法定的120度（260克糖/升）。

12月18日：早上七点，气温是令人欣喜的零下13摄氏度。由25人组成的采摘团队在Scheurebe葡萄园继续冰酒葡萄的采摘。十点钟，采摘结束，并将新鲜葡萄榨汁，糖分高达145度（330克糖/升）。

12月19、20日：零下5摄氏度时，我们对所有榨出来的葡萄汁进行过滤，以获取清澈纯正的冰酒葡萄汁，酿成冰酒后便能果香四溢，甘甜而醇美。

12月21日：过滤后，我们将葡萄汁储存在酒窖，葡萄汁的温度逐渐上升并缓慢地开始发酵。在接下来的二十天左右，我们把发酵温度控制在15摄氏度，在酵母将过多的果糖转化为酒精之前，发酵就会自动终止。

发酵完成并过滤之后，冰酒将进入不锈钢酒桶存放等待装瓶，至此大功告成。



Eiswein is the present for wine lovers from wine makers, who refined them in chilling nights one after another. Weltachs, a German leading Eiswein brand, wrote down the story of how the precious liquid comes to us.

The year 2009 started with a very early beginning of blooming of the vines. Perfect weather conditions enabled us to delay the harvest season to increase the ripening period of the grapes to an outstanding high level of maturation.

After we have finished harvesting our Beerenauslese and Trockenbeerenauslese we had to wait for cold temperatures. Since Eiswein (ice wine) requires a temperature of at least -7°Celsius it is like gambling. For example, we did lose all our production in the vintage 2006 because the cold temperatures did not arrive until end of January 2007. At that time the grapes have started to rot and did not meet our high quality standards anymore.

In 2009 we were lucky since the cold temperatures reached us at the end of December.

17th December: It reached -10° Celsius at 05:30 in the morning. We started to harvest our Chardonnay and our Pinot Gris vineyard at 06:00 a.m. with 26 grape pickers. We finished at 9:30 when temperature went up to 7°C. When pressing the grapes immediately after picking the concentrated grape juice reached 140°Oechsle (=324 gram per litre natural

grape sugar) while the legal requirement is 120°Oechsle (=260 g/l natural grape sugar).

18th December: At gorgeous -13° C at 7:00 in the morning we continued our ice wine harvesting. Together with 25 grape pickers we harvested our Scheurebe vineyards. We finished at 10:00 a.m. When pressing the Scheurebe grapes we reached 145° Oechsle (=330 gram per litre natural grape sugar).

19th and 20th of December: We filtered all juices at a temperature of -5° Celsius. We do the filtration to clear the juice as much as possible to receive a very clear fruity aromatic wine afterwards with no other taste than just the great and luscious ice wine taste.

21st December: After filtration we store the wines down in the cellar. The temperature of the grape juice increases and the fermentation starts slowly. It will take about 20 days during temperature controlled fermentation at 15° Celsius until the yeast has converted too much grape sugar into alcohol that the fermentation will stop automatically.

After fermentation the ice wine get filtered and stored in stainless steel tanks until bottling. 



2009 Vintage Report

Card: France

2009年份收成报告 — 法国篇

A first look at vintage quality in French wine regions, with eyewitness reports from growers and winemakers
又是一年一度开春的收成快报，赶在波尔多酒花开盘前为大家送上，先睹为快
文/Text Wine Spectator, December 3, 2009 编译/Translator 蔡金萍

2009年，大地母亲十分眷顾法国，各个产区葡萄生长季节气候宜人。也许收成没有2005年那样普遍都很出色，但结果仍然十分可喜。然而，这并不意味着葡萄农可以坐享其成，什么也不做。

香槟区6月气候潮湿，导致开花不匀，而布根地也遇上了冰雹。隆河谷和波尔多则在8月遭遇了热浪的侵袭令葡萄农担心葡萄树可能会吃不消……

In 2009, Mother Nature smiled on France—every major region enjoyed a beautiful growing season. Maybe not as universally outstanding as 2005, but quite promising. That's not to say vignerons were on autopilot. A wet June led to uneven flowering in Champagne, while Burgundy grappled with hail. The Rhône Valley and Bordeaux experienced August heat waves so intense that growers worried the vines would shut down.

产区：波尔多
Region : Bordeaux

2009年的波尔多的收成结果有多好？许多酒商都表示，葡萄酒在桶中的表现已经相当棒，其中还不乏有人表示这是最出色的一个年份。

“我还没见过哪一年这么出色，”波尔多酒王之王柏图斯的老板Christian Moueix说。Moueix从1971年开始在宝物隆和圣达美隆酿制佳酿，在右岸还拥有许多相当出色的酒庄，包括柏图斯小酒王、卓龙等如雷贯耳的佳酿品牌。二级名庄碧尚女爵堡的酿酒师Thomas Dô-Chi-Nam从1992年开始酿酒，也说：“这是我经历的最好的一个收成年份。”

09年一开始天气并不那么合时宜，几乎整个冬天和春天都潮湿不已。部分地区，尤其是右岸的宝物隆和圣达美隆，还有左岸的玛歌在春天都受到了冰雹的严重影响。然而，到了夏天，天气变得特别暖和，阳光普照，干爽宜人。有些生产者担心会变得像2003年那么炎热，导致葡萄酒出品虽喜人却偏重果香，少了波尔多的经典气质。

“我刚品尝过今年的酒，非常丰满、强劲有力，但却十分优雅细致，很滑，”林卓

贝斯和奥德碧丝的庄主Jean-Charles Cazes说，“酸度也非常好。”

波尔多的酒商已经将09与近年一些非常出色的年份进行比较，比如2005，1989和1982等年份。“我不想过早地和其他年份作比较，”巴顿庄园的Anthony Barton表了态，他还说这是他掌管庄园以来最好的年份之一（他从50年代开始参与庄园的酿酒），“我大都跟别人说，这个年份有点像1870或1865。”

“我父亲说，09年份让他想起了1982，”Cazes补充道，他于2006年才开始接管林卓贝斯。“我只想说这是一个让人欢欣的年份，让所有人都非常非常满意的一个年份。”

——詹姆斯•萨科林



How good was 2009 to Bordeaux? A number of vintners say that their wines are already so fantastic that they are enjoying them straight from the vat. Some are heralding the vintage as their best ever. "I have never seen anything like it in my career," said Christian Moueix, whose family owns or manages some of the most prestigious wineries on Bordeaux's Right Bank, including Pétrus, La Fleur-Pétrus and Trotanoy. Moueix has been making wine in Pomerol and St.-Emilion since 1971. Thomas Dô-Chi-Nam, the winemaker of Pauillac's Pichon-Lalande, who started making wine at the second-growth in 1992, echoed that. "It is my best harvest ever," he said. The year started with unseasonably wet weather for most of winter and spring.

Some areas, particularly Right Bank appellations such as Pomerol and St.-Emilion, as well as Margaux, were hard hit by hail in the spring. Yet the weather during the summer was impeccably warm, dry and sunny.

Some producers were concerned that the vintage could turn into a scorcher like 2003, which produced exciting but atypically fruity wines. But the water table in the soil was high enough to offset the dry summer, keeping the vines green and growing. A little rain the first week of September and a few weeks later revived the vines completely, helping them mature their fruit to near perfection.

A picker carefully harvests a ripe cluster of Merlot at Pomerol's Château Pétrus.

"I just tasted the wines and they are rich and powerful yet smooth and refined at the same time," said Jean-Charles Cazes, whose family owns such top châteaux as Lynch-Bages and Les Ormes-de-Pez. "The acidity is very good as well."

Vintners in Bordeaux are already making comparisons to some of the modern legends of the region including 2005, 1989 and 1982.

"I don't like to make early comparisons to other vintages," said Anthony Barton of Léoville Barton, who also said the year is one of his best ever. (He has been making wine since the 1950s.) "So I usually say that it is like something obscure like 1870 or 1865."

"My father says that the vintage reminds him of 1982," added Cazes, whose first vintage as the head of Lynch-Bages was in 2006. "I just like to say it is a smiling vintage. Everyone is very, very happy about 2009."

——James Suckling

产区：布根地
Region : Burgundy

以“9”结尾的年份出品了不少值得纪念的年份，像1999，1989，1969，1959和1949。这已经预示着09年将会是布根地一个伟大的年份。

09年份始于一个寒冷的冬天，这为防止葡萄树病虫害创造了十分理想的气候条件。这年春天和初夏时节十分炎热而又潮湿，不时有严重的雷暴，滋长了霉菌、白粉病和灰霉病。暴风雪还导致局部地区下起了冰雹，像普利雪产区附近，夜丘，以及慕黑圣丹尼和吉菲香贝天等部分地区都遭遇了冰雹的侵袭，导致产量下降，且葡萄成熟期提前了。所幸的是，5月到7月雨水充足，8月天气开始炎热干爽、阳光普照起来。好天气一直持续到收成时节，干爽的气候条件孕育了健康的葡萄果实，只有很少一部分需要分拣。少数种植者，像罗曼丽康帝的Aubert，托百诺-梅尔姆酒园的Romain Taupenot都遇到许多葡萄果实僵化现象（葡萄出现无籽且青涩不熟的现象），意味着葡萄颗粒很小，皮很厚。

总的来说，布根地部分地区获得了好收成，而受冰雹侵袭的地区则平均减产20%~30%。09年份出品的佳酿酒精度偏高，一般都超过13%，多数在13.5%~14%之间。该年份的葡萄酒果味偏重，酸度比平常低一些，比较丰满，使得部分在桶中的红葡萄酒像05年份一样，结构稍稍有点欠缺。

到目前为止，09年份似乎拥有十分平衡的酸度，成熟的单宁，酒体细致，比较浓郁。白葡萄酒果香充足且酒体平衡，酸度良好。该年份常被拿来和99年作比较，有人还认为可媲美02年份。总的来说，这对布根地酒迷来说仍是十分迷人的一个年份，红白葡萄酒果香充足。然而，2009会不会是个伟大的年份，还有待观察。

——布鲁斯•桑德森



Burgundy is already heralding 2009 as a great vintage. The vintages on the "nines" have produced some memorable harvests—years like 1999, 1989, 1969, 1959 and 1949. The year started with a cold winter, ideal for shutting down the vines and inhibiting pests and diseases. Spring and early summer were both hot and humid, with several thunderstorms, which made it necessary to spray for mildew, oïdium and botrytis. The storms also brought hail in some areas. There was hail in and around Pouilly-Fuissé, in the Côte de Nuits, in parts of Morey-St.-Denis and Gevrey-Chambertin. Not only did this decrease yield, it advanced ripening. Fortunately, the moisture in May, June and July provided enough. August was hot, dry and

sunny. The good weather continued right up through harvest. The dry weather at the end of the season contributed to healthy fruit at harvest and very little sorting. A few growers, like Aubert de Villaine at Domaine de la Romanée-Conti and Romain Taupenot of Domaine Taupenot-Merme experienced a lot of millerandage in 2009, meaning the berries are small, with thick skins.

In the end, some areas had good quantities, while others, particularly in those hit by hail, saw yields 20 percent to 30 percent lower than average. Alcohol levels in the wines are high, generally reaching a minimum of 13 degrees, but often in the 13.5- to 14-degree range. That, combined with healthy fruit and lower-than-usual acidity levels, resulted in fleshy, forward reds that in some cases lack the structure of a vintage like 2005.

So far this vintage looks like it has a great balance of acidity, ripe tannins, concentration and finesse. The whites have plenty of fruit and balance, with good acidity. The vintage I heard mentioned the most in comparison with 2009 was 1999. Some also cited 2002. All things considered, it looks like Burgundy lovers will be blessed with charming and fruity reds and whites. Whether it will be great or not remains to be seen.

——Bruce Sanderson

产区：香槟
Region : Champagne

香槟区09年葡萄生长季节伊始气候就不好，寒冷的冬季过后，紧接着的是多雨的冬天导致地下蓄水过多，6月寒凉的夜晚导致花期长而开花不良，尤其是在白丘区，导致收成期葡萄成熟不匀。由于香槟区传统的酿酒方式是采用轻柔压榨且浸皮时间短，相比其他产区来说，这对香槟区还是个小问题。

潮湿的春天滋生了灰霉病，马恩河谷6月14日到7月3日局部地区还出现雷暴，还下起冰雹，尤其是爱柏丽村，这一情形更加明显。8月开始十分干燥、炎热，一直持续到月末。我们几乎可以说，这是香槟区自2003年以来第一个晴朗的夏天，雨水少而日照充足，加上这年萌芽早，于是到了9月初葡萄就可以开始采摘了。大多数种植者和酒园在9月底就已经完成了葡萄采收。

从所有的收成报告看来，09年葡萄收成健康，成熟度良好，酸度充足且新鲜。有人指出09年的收成有点像08年，但葡萄生长期的气候状况则完全不同，08年葡萄成熟得晚，直到正常收成期才刚好成熟。

该年的产量由8,000Kg/公顷到14,000Kg/公顷不等，依产区而异。尽管14,000Kg/公顷为最高产量，但法国香槟区行业委员会对09年份可装瓶香槟的产量作出了限制：葡萄种植者的产量限制在9,700Kg/公顷以内，香槟酒园的产量在8,000Kg/公顷以内。余下最高达4,300Kg/公顷的产量可留

作将来的基酒。这个政策对香槟酒的供应和价格的稳定起到相当的正面促进作用。

09年份可否酿制年份香槟由各个酒园自行决定。有人说，在过去曾曾祖父的年代，几乎20年才遇上一个出色的年份，而自千禧年开始以来简直太神奇了：02，然后06、08都可谓相当出色的年份。所以，如果我们说09年还将会是个出色的年份，那么别人也许会认为我们在说大话了。

——布鲁斯•桑德森



Champagne's 2009 growing season got off to a difficult start. After a cold winter, the rainy spring helped recharge groundwater reserves, but June saw a long, difficult flowering, particularly in the Côte des Blancs, caused by cool nighttime temperatures. That led to inconsistent ripening at the end of the season, but this is less of an issue in Champagne than other regions, due to the typically gentle pressing of the grapes and lack of maceration with the skins. The wet spring led to outbreaks of downy mildew. There were also isolated thunderstorms accompanied by hail and mudslides on June 14 and July 3 in the Marne Valley, notably in the village of Aÿ. August debuted very hot and dry, and stayed that way all month. It could almost say that Champagne had its first really fine summer since 2003, little rain, lots of

sunshine, which, combined with the early budbreak, resulted in grapes ready to be picked early September. Most growers and houses were finished picking by Sept. 30. From all reports, the grapes were healthy, with good levels of ripeness balanced by fresh acidity. It's pointed out that the numbers looked similar to 2008, but the weather patterns during the growing season were completely different, with '08 ripening at the very end, just before harvest. Yields ranged from 8,000 kilograms per hectare to 14,000 kg/ha, depending on grape variety and region.

Though 14,000 kg/ha was the maximum yield in the vineyard, this year the Comité Interprofessionel du Vin de Champagne limited the amount that could be bottled as Champagne to 9,700 kg/ha for growers and 8,000 kg/ha for houses. The remainder, up to 4,300 kg/ha can be set aside as reserve for future years. This policy effectively manages supply and stabilizes prices in a year.

Whether 2009 is a vintage year or not has yet to be decided by most houses. It's said that in the past, the grandfathers and fathers produced one exceptional vintage per decade. This millenium is amazing: 2002 is exceptional, then 2006 and 2008 could be exceptional. So we think we are not credible if we are saying 2009 could be exceptional too.

—B.S.

产区：隆河谷
Region : Rhône Valley

从隆河谷好消息又继续传来，似乎所有的酒商都沉浸在09年丰硕好收成的喜悦里。

隆河谷南部，从1998年以来已经收获了一系列非凡的年份（除了02和08以外），尽管产量低，部分葡萄农反映产量比正常水平低了30%，他们还是相当满足。09年似乎是为新教皇城堡量身打造的一年。冬天和春天寒冷又潮湿，为葡萄树的成长蓄足了能量和水分。这十分关键，因为生长季节天气非常干燥，6月到8月没什么降雨量，8月又酷热难当，持续了两个星期，同时，夜晚也很暖和，这使得有些葡萄又小又干瘪，十分浓郁。

“关键是转色期过后，热浪随即而来，” Philippe Cambie说，他是一位非常有影响力的顾问，为隆河谷南部数十个生产者提供顾问服务。“因此，葡萄成熟没有受到影响，果实浓郁集中，酸度和结构都很平衡。”

种植者反映，葡萄园里的生长条件俱佳，得益于干爽的气候条件，葡萄颜色深浓，成熟而果香浓郁，亦比较柔和，而单宁却又十分结实。许多种植者纷纷将该年份与其他伟大的年份作比较。据说，新教皇城堡

自1974年以来，还从来没有见过这么好的收成。”

“09产自隆河谷万索布尔大产区的葡萄，颗粒大，颜色佳，结构平衡而有力，酸度大。” Domaine de Deurre的Hubert Valayer说，“有人将该年份比作1978年份。”

延展到北部山谷的收成也同样令人欢欣鼓舞。北部持续暖和而干燥的气候条件下，葡萄早熟，至收成期已经熟透了。

谈及质量以外，说说产量情况。隆河谷北部的产量不像南部地区普遍那么少。葡萄果实十分成熟，有点像03年份，但pH值良好，单宁充足，非常新鲜清新。



The good news just keeps on coming for France's Rhône Valley, which appears by all accounts to have enjoyed a scintillating harvest in 2009.

In the Southern Rhône, which has had a string of remarkable vintages since 1998 (save only for 2002 and 2008), growers were extremely pleased, though yields were low, with some growers reporting a crop 30 percent below normal. This is a vintage that was tailored for Châteauneuf-du-Pape. Winter and spring were cold and wet, allowing for the vines to store energy and water reserves to build up. This proved critical, as the growing season was very dry, with no measurable rainfall from June

through August. A two-week blast of August heat was accompanied by warm evenings as well, which resulted in some shriveled canopies and smaller, concentrated berries. "The key was that the heat wave came after veraison," said Philippe Cambie, an influential consultant who works with dozens of producers throughout the Southern Rhône. "So the maturity was not blocked, the grapes were concentrated and the acidity and structure was balanced." Growers reported extremely healthy conditions in the vineyards, thanks to the dry conditions, along with dark color, ripe expressive fruit and soft, but substantial tannins. Comparisons to other great vintages were common among growers. It's said that we have never seen such beautiful grapes at the end of the season since 1974 in Châteauneuf-du-Pape.

"2009 in Vinsobres is big, nice color, good balance, great acidity, great body," said Hubert Valayer of Domaine de Deurre. "Some talk [about comparing to] 1978." Harvest in the northern stretch of the valley was just as promising. The warm and dry conditions persisted in the north as well, resulting in an early harvest of very ripe grapes.

In addition to the quality, Northern Rhône growers didn't have the small yields that were more common in the south. The fruit is ripe like 2003, but with good pH, abundant tannins and great freshness.

—J.M.

Welcome to the Wine World

一二三四五，走进葡萄酒世界

专题策划/Column Planner 许冬玲 文/Text Wing&Amber

有了葡萄酒与希望，一切皆有可能。——西班牙谚语

当当当，葡萄酒课堂开课啦！《美酒生活》在2010年推出“醉心出发”栏目，首期我们将为各位葡萄酒初哥介绍一些葡萄酒的入门知识。跟我们一起数一二三四五，乐颠颠地进入葡萄酒的世界吧。生活，不就是这样简单么？

一个传说

相传在波斯古国有个爱吃葡萄的国王，总喜欢把吃不完的葡萄偷偷地藏在一个瓶里，并写上“毒药”字样。日子久了，葡萄们便发酵成了滴滴酒液。不料却被他的一个因失宠而一心寻死的妃子发现一口喝下，不但没死掉，还感觉到心神荡漾的喜悦。妃子将其献给国王，并因此重集万千宠爱于一身，这瓶“毒药”便是葡萄酒的缘起。

两个世界

葡萄酒业界人士根据葡萄酒酿造的历史和出产的酒风个性把全球的葡萄酒出产国划分为两大世界。

旧世界：尊崇靠天吃饭。采用传统的酿造工艺，生产规模小，注重葡萄酒的个性本味，致力于反映当地风土条件。包括法国、意大利、西班牙、葡萄牙等有着上千年葡萄酒酿造历史的国家。

新世界：尊崇人定胜天。大胆对酿造工艺进行创新，运用现代科技，生产规模较大，注重保持葡萄酒的平均品质，包括澳大利亚、美国、新西兰、南非等葡萄酒酿造历史约几百年的国家。

三种分类

红酒=葡萄酒？葡萄酒=红酒？
打住！红酒只是葡萄酒家族的一员！
尽管是最重要的老大哥，但红酒并没有趾高气昂地霸占整个葡萄酒家族，热闹和睦的葡萄酒家族缤纷多彩着。

目前，葡萄酒主要有三种分类方法。

1. 按颜色分

红葡萄酒：除了极少数红葡萄酒会混入少量白葡萄酒酿制，一般由红葡萄酒酿制而成。颜色主要来自于黑、红葡萄的果皮。

白葡萄酒：由白葡萄或红葡萄酒酿制而成。呈现的是葡萄汁的原色，因为白葡萄酒是先榨汁后发酵的缘故。

粉红葡萄酒：一般采用红葡萄酒酿制，在发酵前经过短时间的浸皮获得颜色。也有采用红白葡萄酒勾兑的方法令酒呈现粉红色泽。



2. 按含糖量分（单位：克/升）

干型葡萄酒：<4
半干型葡萄酒：4-12
半甜型葡萄酒：12-45
甜型葡萄酒：>45

3. 按酿造工艺分

静态葡萄酒：发酵过程中去掉二氧化碳
起泡酒：发酵时保留二氧化碳
加烈葡萄酒：发酵过程中通过添加酒精来终止发酵



	红葡萄酒	白葡萄酒	粉红葡萄酒
葡萄品种	红	白、红	红
发酵时是否去皮	否	是	是
颜色	年轻时紫红 成熟时宝石红 最后变成棕红	年轻时泛青色 成熟时金黄 最后变成棕色	桃红、粉红、 浅樱桃红、浅玫瑰红、 洋葱皮红
饮用器皿	较大一些的酒杯	较小一些的酒杯	较小一些的酒杯
饮用温度	15-18℃	7-12℃	7-12℃
味道特征	成熟果香味为主	新鲜花果香味为主	新鲜花果香味为主
单宁含量	较丰富、较复杂些	没有	几乎没有
陈年特质	可>20年	可>10年，适合年轻饮用	适合年轻饮用

四种味道

描述葡萄酒味道的词汇真是多不胜数，天花乱坠，但其实你只要记住了葡萄酒的四种基本味道，扩词造句又哪里能难得到你呢？

甜味：来自酒精和葡萄果实的糖分。

苦味：来自葡萄酒的酚类物质，加工过程中的葡萄皮、葡萄籽以及葡萄梗中所含的单宁。

酸味：来自葡萄的有机酸，能让上颚焕然一新，清新、清脆的口感来源。

咸味：来自葡萄果实，通常吸收了土壤中的矿物质。



五种环境

你喜欢葡萄酒？证明呢？知晓葡萄酒喜欢的储存环境，才是让你和你的葡萄酒都更加爱对方的最好方式。葡萄酒会向你展示最美的一面，你也会赢得葡萄酒带来的快乐。

1. 适中的温度
12℃左右。过高的温度加剧了葡萄酒内部的物理化学变化，而过低的温度则使必要的物理化学变化停滞。

2. 适中的湿度
65% ~ 75%。湿度过低，软木塞会发生收缩干裂现象，加速空气进入瓶中；湿度过高，软木塞容易受潮而发生腐败现象，使得葡萄酒出现大煞风景的坏木塞味道。

3. 微弱的光线
如果葡萄酒持续位于强光之下，会使得酒瓶周边温度上升，也会使得其发展过快而迅速老化。

4. 清新的空气
葡萄酒在瓶中还是会不停和外界氧气发生交换的，如果周边空气污浊，气味难闻，这些气体和细菌不可避免会通过瓶口进入瓶中，使得葡萄酒近朱者赤，近墨者黑。

5. 安静的环境
美酒如美女一样都是需要用心呵护的尤物，大幅度的振动、噪音都是忌讳。如果频繁地将葡萄酒由酒柜里拿进拿出，开瓶后若酒的风味全失，那就只有暗自隐忍了。



The Incomparable Beauty of Médoc

无与伦比的美丽

Philippe Dambrine: President of the Médoc Wine Association

访法国波尔多美度行业协会主席 Philippe Dambrine

文、译/Text、Translator Amber 摄影/Photo Rita

“美度，首先是一个既伟大又动人的爱情故事，是美度半岛和水之间缠绵悱恻的爱情故事。左手是碧海蓝天的大西洋，右手是广袤慵懒的吉隆河。”

款款情深写出这段话的，便是美度行业协会主席Philippe Dambrine。

亲见Philippe，果然文如其人，他本身是波尔多列级名庄佳得美庄园的总裁，举手投足间都散发着贵族的气质，仿佛带来了美度区秋收季节的气息，和煦的风，和淡淡的阳，让人惬意。

如同王子一定骑白马，贵族也势必带着葡萄酒——Philippe如同往年一样，带领美度各区的酒庄代表，从大大小小的酒庄出发，在中国开始了一连五站的“无与伦比梅多克”品鉴会，将美度的馥郁香气播撒到中国。

美度配方酒，永被模仿，未被超越

“美度葡萄酒一直被模仿，而从未被超越。” Philippe的一句话概括了无与伦比一词的含义。

Philippe说，美度葡萄酒无与伦比的地方很多：首先在于它的贵族葡萄品种。嘉本纳沙威浓、嘉本纳弗朗和梅乐，世界上用这三者来酿造的葡萄酒数不胜数，这就是所谓的“波尔多配方酒”，确切地说，是“美度区配方酒”，甚至有人执着地认为：要酿出好酒，只能模仿美度葡萄酒，用这三个品种来混酿。可是由于风土的因素，真正的美度葡萄酒的风骨是独一无二的。比如在世界其他地区，嘉本纳沙威浓所酿出来的葡萄酒很少带有美度区优雅的花香。

其次，Médoc一词来源于拉丁语，意为“在水之间”。美度西边与大西洋交界，东边与吉隆河交界。其得天独厚的地理优势，温和的气候，特殊的土质也为世上独有的。

美度区，诞生了Barrique——著名的22905公升大橡木桶，成为了波尔多葡萄酒的标志。美度拥有其他地区所不能匹敌的商业成功，大西洋沿岸的吉隆河港口，为美度葡萄酒出口行销各国提供便利。在1855年世界万国博览会上，官方对波尔多葡萄酒进行等级评定，共产生了61个顶级酒庄，其中有60个就是美度地区的。

Philippe侃侃而谈，指出了是天时、地利、人和造就了美度葡萄酒无与伦比的美味和成功。



美酒享乐主义进行时

Philippe告诉我们：美度葡萄酒在中国的销售呈不断增长的趋势。2007年，已经占到了波尔多葡萄酒在华销量的54%，足见美度葡萄酒在整个波尔多中的重要地位。2007~2009年美度地区葡萄酒出口总量达到了80%的增长，新进中国市场的酒庄和商家也在不断的增加。近年来，中国的奢侈品的消费增长，为美度葡萄酒进军中国提供良好时机。

Philippe指出，目前，几大名庄的葡萄酒在中国市场的成功是毋庸置疑的，但是美

度区还有很多精品葡萄酒，有着明快的口感和合理的售价，却养在深闺人未知，未来美度行业协会的工作重点，便是把这些性价比超高的美度葡萄酒带给中国消费者，让美酒享乐主义走进千家万户。

记者问及如何看待新世界的葡萄酒大举进攻中国市场时，Philippe不改绅士风度，豁达一笑：“新世界葡萄酒的魅力在于易饮易明，它们对于培养中国消费者的鉴赏能力，进而过渡到欣赏法国葡萄酒发挥了重要的作用。因此，新世界葡萄酒的畅销，未免不是好事一桩。”

"The Médoc, first and foremost, is a great and moving love story between the Médoc peninsular and water. To the left is the vast expanse of the Atlantic Ocean, while on the right is the leisurely Gironde River." So writes Philippe Dambrine, president of the Médoc Wine Association. Here we have him: Philippe Dambrine, also president of Chateau Cantemerle. He is a noble, easy to get on with, man who brings the essence of harvest in the Médoc with him: soft breezes and sunshine. Over the last few years Philippe has brought his noble wines to China along with representatives from other Médoc chateaux for the "Incomparable Médoc Tasting". Now appearing in five cities throughout China it has left the perfume of the Médoc in each of them.



Médoc Recipe: Imitated but Never Surpassed

"Médoc wines have been imitated by many but surpassed by none." This is the level of incomparability Philippe gave us. He went on to say that there are several factors which contribute to the success of Médoc wines: Firstly, Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc... all grapes that are grown in abundance throughout the world. This, ‘famous recipe’ of Médoc has become, in short, the standard format for wine. It does not, however, take in to account the unique terroir of the Médoc. For example only in Médoc can Cabernet Sauvignon develop that floral aroma which marks it as coming from the Médoc.

Secondly, the word Médoc, in its base Latin form, means 'between water'. The Médoc is sandwiched between the Atlantic Ocean to the west and the Gironde River to the east. Its location, climate and soil are unique in the world. The barrique - a barrel with a 225 litre capacity - was born

here; another image which makes Médoc wines recognizable throughout the world. The commercial success of Médoc wines is in no small part due to its location on the Gironde estuary, enabling easy exportation around the world. In 1855 the famous grading of the Bordeaux wines took place and of the 61 classed growths 60 were in the Médoc. "These are the reasons Médoc is still incomparable." Philippe assures us with great fervour.

Promoting wine gastronomy in China

Philippe tells us "the sale of Médoc wines have been steadily growing in China". In 2007 the Médoc supplied 54% of total wine sales in Bordeaux, a figure which accurately displays the importance of Médoc wines in the region. From 2007-2009 the export market in Bordeaux grew by 80% and many of the regions wineries and negotiants are now entering into the Chinese market.

The appetite for luxury goods in China has opened many opportunities for the Médoc. There is no doubt over Chinese consumers' appetite for the top growths of Bordeaux. However, there are many great wines in the Médoc which are very drinkable and good value, all be it less known to the average drinker. The future task of the Médoc Wine Association is to introduce good value, fine wines in to the Chinese market and also to promote the enjoyment of wine culture to consumers. What does Philippe think about the effect of New World wines on the Chinese market? As expected, he behaves like a gentleman, smiles and generously replies: "The charm of New World wines lies in their easy drinking character. Their wines help cultivate the Chinese consumers' ability to appreciate wine, facilitating people to move on and appreciate the more complex French wines. The New World wines' success in China is not a bad thing."



A Life Blessed by Wine

与酒同行 Hein Koegelenberg, CEO of La Motte & Leopard's Leap
乐梦迪&猎豹庄庄主Hein Koegelenberg

文/Text 许冬玲 译/Translator Wing 摄影/Photo Steven

Hein Koegelenberg说他的一生注定要与葡萄酒纠缠不清。小时候，父亲买下一块6公顷的葡萄田，手把手地领着Hein走入斑斓的葡萄酒世界。遇到家世显赫的酒庄接班人妻子之前，Hein已经是南非颇有名气的酿酒师。酿酒师与酒庄接班人的爱情自然浪漫，然而，女婿的身份却是Hein曾一度拒绝加入乐梦迪酒庄的理由。最终，还是因为那份对葡萄酒难以割舍的感情而走上与酒同行的康庄大道。

今日的Hein是眼光独到的商人。他是南非两大酒庄乐梦迪与猎豹庄的CEO，是南非最大物流公司之一Meridian Wine的董事，是开普葡萄酒学院的理事，也是慈善机构“与众不同”（Make a Difference）和开普猎豹基金会的董事，名下物业囊括从橡木桶制造，葡萄酒的装瓶，贴标与运输，精油与花艺等等。

酿酒师：要有绝佳的调配能力

Hein的岳父Rupert博士在国际商界几乎无人不晓，他是福布斯富豪榜的常客，是南非的首富，创立了卡地亚、万宝龙、登喜路等奢侈品牌，影响了南非一个个怀揣梦想的人，当中就包括了Hein。

谈起岳父，Hein的感激之情溢于言表。“他影响了我思考的方式。他很善于倾听，从不会直接给我答案，但他能让我知道自己想要什么。”

虽然比较少时间参与到酿酒环节，酿酒师出身的Hein明确指出一个好的酿酒师必须具备绝佳的调配能力。“调配很重要，一个品牌拥有者必须清楚他要的是什么风格，必须对葡萄酒充满热情。调配有三个关键词：简单、真诚、新颖。你的理念必须是简单的，让人容易理解也容易记住；你的每句话必须是真诚的，让人能深信不疑；你的作品每年必须是新颖的，绝不重复。”当然了，南非的多山地形，大西洋和印度洋两大海洋的作用，是保证酿酒师的调配技术发挥的先决条件。

乐梦迪：让穗乐仙说话

乐梦迪是一个有着300年历史的酒庄。刚加入乐梦迪之际，Hein就确定了酒庄的目标：把穗乐仙打造成乐梦迪的亮点。“你光嚷嚷要提高质量是没用的，你必须清楚你想要的是什么样的质量，这样你才能找对投资的方向。我希望人们一说到乐梦迪就能立马想到穗乐仙。相对地，一说到南非的穗乐仙，就能立马想到乐梦迪。”Hein为当时处于摸索阶段的乐梦迪指明了发展的方向，让乐梦迪一跃成为南非穗乐仙的代名词，现任南非穗乐仙协会主席就是由乐梦迪的酿酒师出任。

在乐梦迪，每个月都会举办一场音乐会。虽然只是小型音乐会，但因为Rupert家族的关系，前来演出的都是世界顶级音乐家。由于每次限定90余人参加，让不少音乐粉丝为门票展开争夺赛，其中有不少人是冲着可一睹庄主人的风采而来，Hein的妻子Hanneli本身就是南非家喻户晓的女中音歌唱家。

猎豹庄：以野兽之名

另一个由Hein管理的猎豹庄在1999年由Hein提出创立，最初只是作为Rupert家族酒庄的副牌酒出售。猎豹庄与乐梦迪的优雅风格截然不同。“要较低的酒精度，要柔和的单宁，要容易欣赏。”明确的定位，丰足的产量，实惠的价格使得猎豹庄在英国等地大热，销售情况大大地超出了Hein的预期。于是，在2004年Hein把猎豹庄独立出来，并在2007年打上RK的标识（R代表妻子的姓氏Rupert，K代表Hein的姓氏Koegelenberg）。

有着“野兽”之名的猎豹庄名字源于濒临灭绝的开普猎豹。开普猎豹的体积只是普通猎豹的一半，体重大约为60-65公斤，目前有记录的猎豹只有13只。开普基金会投入了大量的人力与财力，为每只猎豹装上了GPS跟踪定位仪器，也在为寻得更多的猎豹努力不懈。猎豹庄将年收入的0.5%捐予基金会，“我们不能只看眼前，要有清晰的长远目标，我们不能不顾后代，要知道自己在干什么。”Hein说。

Hein的管理理念绝对新世界，清晰明朗，容不得一丝含糊。去年初，他为猎豹庄买入了新的葡萄田，并更新了酿酒设备，设计了新酒标；计划将乐梦迪的产量从现有的1000吨提高到1500吨，并引进歌海娜、神索等新葡萄品种使其酒性更加复杂。2010年足球世界杯即将在南非开赛，Hein特地打造了南非国旗图案的足球，在宣传葡萄酒的同时也为南非世界杯宣传。“世界是不断改变的，我们的目标也要跟着改变。”在与酒同行的路上，Hein永远知道自己想要什么，难怪他会乐此不疲。

Hein Koeglenberg was destined for a life blessed by wine. When he was young, his father bought a small wine farm of six hectares, giving him hands on experience with wine from an early age. Before meeting his wife, also from a winemaking family, he had already become a reputable winemaker in his own right. The love between a winemaker and the daughter of a winemaking family is surely a romantic story indeed. However, being the son-in-law is the reason Hein once refused to be the winemaker at La Motte when they married. With the help of Dr. Rupert, he started a wine distribution and wine sales company in South Africa. Today, Hein is a shrewd businessman. He is the CEO of both La Motte and Leopards Leap wineries, and also of Historic Wines of The Cape (a logistic company), a director of Rupert & Rothschild winery, director of the Cape Wine Academy, director of Meridian Wine (a marketing & distribution company for most of the South African wineries) and also director of Radoux (a barrel making company based in France). He is also a director of a charity organization, Make a Difference as well as supporting the Cape Leopard Trust. His business also covers ethereal-oil and floriculture.



Winemakers: should have brilliant blending ability

Hein’s father-in-law, a respected tycoon Dr. Anton Rupert is almost a household name in the world of business. Dr. Rupert was a frequent feature on the Forbes’ list and one of South Africa’s wealthiest persons. He created many luxury brands such as Cartier, Montblanc and Dunhill, influencing most people in South Africa. Hein was one of them.

“He influences my thinking. He listens. He never answers any of my questions, but he has the ability to turn my questions to answers.”

Hein believes a strong ability to blend wines is a must-have for good winemakers. “Blending is important. If the brand owner does not know exactly what style of wine will be good for his terroir, it will not be possible to get to that magic quality Winemakers and brand owners must be passionate about wine, and the possibility to create a stunning wine. In the life of a winemaker, you have the opportunity to make about 30 wines of excellent quality. That is once a year for about 30 years in your lifetime. On marketing, your concept must be simple and easy to understand and remember; your philosophy must be sincere, people must believe what you say; and your wine has to improve every year, never stagnating.” Of course, brilliant wine can only be made from good terroir. Fortunately, South Africa is a mountainous country with many differing terroirs. Also the two oceans, Atlantic and Indian, are a great help.

La Motte: let Shiraz speaks

La Motte is a winery with a history of over 300 years. When he first joined La Motte, Hein set the goal: ‘let Shiraz speaks for La Motte’. “If you want to change the quality, you should know what kind of quality you want, and then you know where to

invest” he tells us. “So we need a focus. If people say La Motte, they must think of Shiraz, conversely when talking about Shiraz in South Africa, they must think of La Motte.” Hein led the way forward for La Motte, a winery that was just finding its feet. This has led La Motte to become synonymous with Shiraz in South Africa. More good news came when La Motte’s chief winemaker headed up the Shiraz Association at the end of 2008.

At La Motte, there is concert every month. Although it is a mini concert, it gathers top artists from all over the world because of the fame of Rupert family. With a maximum capacity of only 90 people, La Motte’s Classic Music Festival becomes a calendar highlight for many musical fans. The fans can also enjoy the performance of Hein’s wife, Hanneli Rupert-Koegelenberg, who is one of South Africa's foremost mezzo-sopranos.

Leopard’s Leap: in the name of beast

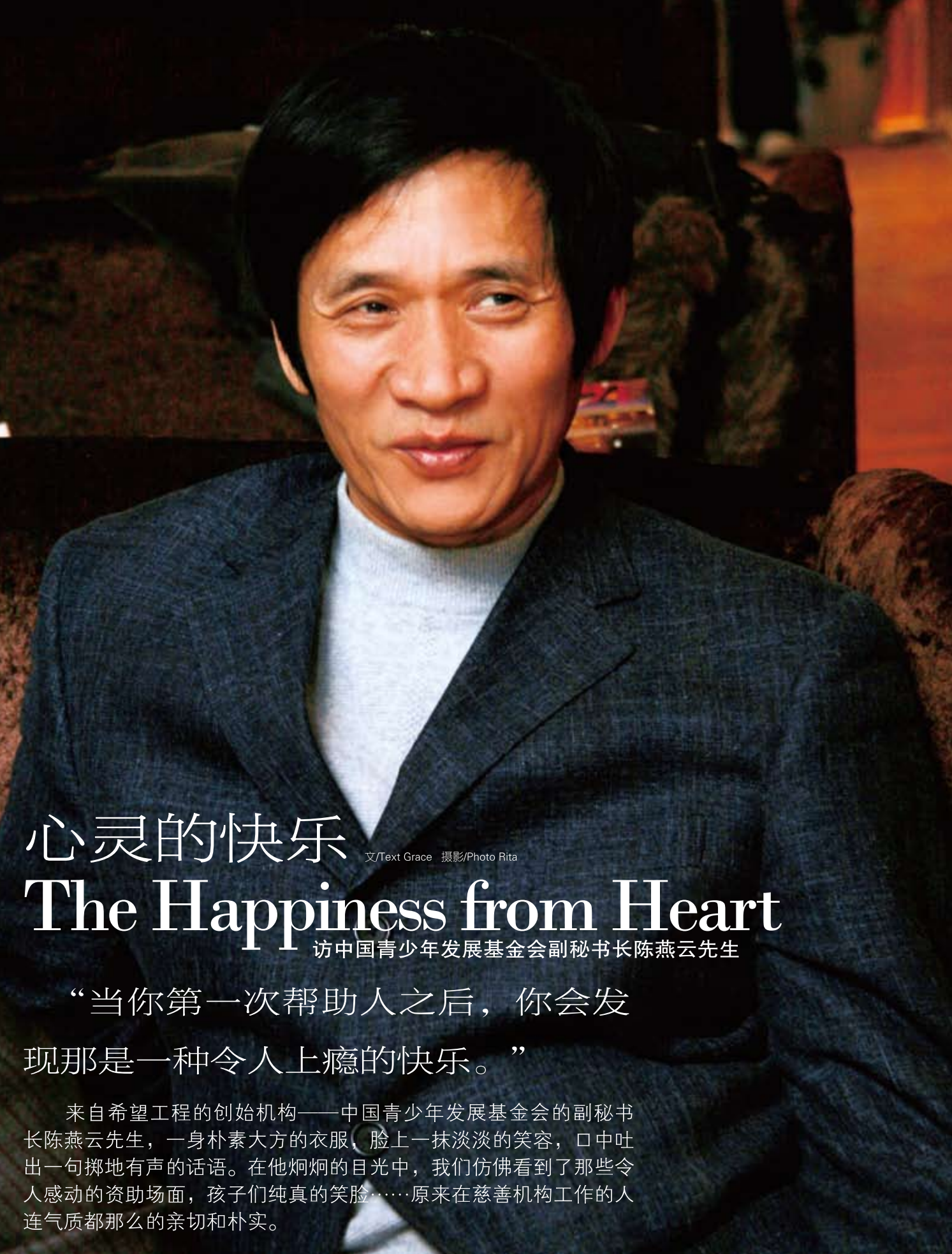
Another winery run by Hein is Leopard’s Leap, established in 1999. In the beginning, Leopard’s Leap was founded as a second label for Rupert’s wineries. The wine of Leopard’s Leap is totally different from La Motte’s. “Alcohol level must be very low, the tannins must be very soft, and the wine must be easy drinking.” Clear position, abundant yield, and affordable prices made Leopard’s Leap very popular in the UK, the sales there were far better than expected. In 2004, Hein decided to make Leopard’s Leap a standalone company and in 2007 added RK in its logo (R is short for Rupert, K is short for Koegelenberg).

Leopard’s Leap’s name comes from the Cape leopard, whose size is only half that of the normal leopard and weight is only 60-65 kilograms. There are now only 13 Cape leopards are left in the wild. The Cape Leopard Trust has invested a lot into their



research and protection. They equip GPS trackers on each leopard, and endeavor to find more of these majestic cats. 0.5% of Leopard’s Leap’s turnover is donated to the Trust every year. “We cannot just concentrate on the present; we must plan for the future too. Enjoy life but make sure there is something left for the next generation.” Hein told us.

Hein’s management concept is the epitome of a new-world style, clear and clean, with no grey areas. At the beginning of 2009, he bought a new farm for Leopard’s Leap and renewed the equipment and refreshed label. He plans to raise La Motte’s production from 1000 tons to 1500 tons, and also add new grapes like Grenache and Cinsaut to make the wine more complex. Moreover, as the 2010 World Cup is approaching, Hein has designed Leopard’s Leap branded footballs with the image of South African national flag to be delivered along with the wine as way of promoting the country. “The world is changing, so are we.” On his journey along the road of wine, Hein always know what he wants and is never bored.



心灵的快乐

The Happiness from Heart

文/Text Grace 摄影/Photo Rita

访中国青少年发展基金会副秘书长陈燕云先生

“当你第一次帮助人之后，你会发现那是一种令人上瘾的快乐。”

来自希望工程的创始机构——中国青少年发展基金会的副秘书长陈燕云先生，一身朴素大方的衣服，脸上一抹淡淡的笑容，口中吐出一句掷地有声的话语。在他炯炯的目光中，我们仿佛看到了那些令人感动的资助场面，孩子们纯真的笑脸……原来在慈善机构工作的人连气质都那么的亲切和朴实。



慈善滋润人类的心灵

现在的社会物欲横流，人们都忙着追名逐利，也在这个过程中迷失了自己。陈燕云表示，越来越多的人在获得金钱的快感之后，会感觉到心灵的空虚。在马斯洛的五个层次的需求理论中，最高层次的需求是自我实现，即个人的理想抱负得到了发挥，获得一种幸福感。而帮助别人产生的快感和心灵的愉悦，是人在道德和精神层面上得到的一种满足，这种精神的富足是难以用物质代替的。这也是为什么在社会上那么多的富豪和大企业都积极地向慈善机构捐输的原因之一。

人心是向善的，在现代社会，慈善机构的存在，既是受助方的需求，也是捐赠方的需求。慈善机构是一个平台，让双方的需求都能得到满足，也为营造和谐社会作出了巨大的贡献。越是发达的国家，慈善机构也就越多。从另外一方面也证明，慈善滋润着人类的心灵，人们从帮助人的过程中得到了快乐和满足，那是一种无法用金钱衡量的幸福感。无论是资助人，受助人还是从事慈善机构的工作人员，在整个过程中都感到一种会心的快乐。陈燕云也是这样担负着自己的使命，走访多个贫困地区，默默地为有需要的人们付出自己的爱心。从眉宇之间，举手投足之间都散发着一一种朴实无华的气质，他深深地爱着这份事业。

希望工程二十年如一日

希望工程是中国青少年发展基金会（下称青基会）在1989年创立的慈善品牌，到现在已经发展到第二十一年了，可以说是同类型慈善项目中举办得最出色和最成功的一个。也是因为这个原因，在去年民政部开展的基金会评估中，中国青基会的各项指标领先，被评为5A级基金会的首位。为贫困地区的儿童提供受教育的机会，二十年来希望工程对整个国家的教育系统作出了巨大的贡献。09年的10月31日，在人民大会堂举行的希望工程二十周年庆典上，举办了五个一百的表彰大会：一百个受资助成长的学生，一百位希望小学的校长，一百所模范希望小学，一百位捐赠人和一百位希望工程的建设者。大会在社会上引起了很大的反响，希望工程的影响力已经形成了规模效应。

对此，陈燕云认为，希望工程未来的方向将会更加注重资助项目的持续发展。以前是教育的起点不公平，城里的孩子可以上学，山区的孩子没条件读书，希望工程为这些孩子们建起了学校，为他们提供了接受教育的公平机会。现在学校建起来后，发现希望学校里的配套设施与一般的学校还是有很大的差距，又形成了新的不公平。因此，希望工程将会努力地为孩子们营造公平合理的教育环境，进一步地落实希望学校的硬件和软件配套设施，巩固资助的成果，让希望学校持续健康地发展。这些具体的措施计划包括：捐建更多的图书室、电脑室、快乐音乐教室、体育园地还有数字电影室，提供教师培训等一系列行动。陈燕云表示，二十一年仅仅只是一个开始，更多的发展和巩固的工作还在后面。青基会将会继续把这个品牌做大做强，为社会作出自己的贡献。

与企业联手贡献社会

希望工程的成功，除了青基会的出色管理之外，主要是得益于企业的捐赠，为项目的运作提供了最基本的保障。现在，社会上的大企业都很踊跃承担自己的社会责任，因为在资助的同时也能确立自己健康的企业形象和品牌。青基会作为一座桥梁，把受助方和资助方的需求联合起来，让双方得到自己需求的实现。作为一个非盈利的慈善机构，他们很好地将慈善与市场经济进行了结合，为希望工程提供雄厚的资金支持。目前，希望工程累计募集捐款56.7亿元人民币，资助农村家庭经济困难学生（包括小学、中学、大学生）逾346万名，建设希望小学15,940所，建设希望工程图书室约14,000个，配备希望工程快乐体育园地2500套，配备希望工程快乐电影放映设备200套，培训乡村小学教师56000余名。这些辉煌的数字再次证明了希望工程的成功，也体现了青基会的科学管理。

青基会不断地尝试与不同的企业进行合作，效果非常明显的有肯德基曙光基金，帮助受资助的贫困大学生适应大学生活，积极地接触社会，得到更多的锻炼，令众多贫



困大学生在这个活动中得到了成长。还有，P&G（宝洁）公司联合各大商超一起做希望工程的捐赠活动，形成连锁的公益效应等。去年，青基会更首次与中国最大的进口葡萄酒零售网络运营商富隆酒业合作，开展新的慈善合作计划。把葡萄酒文化中的品味时尚与慈善事业结合起来，让更多不同爱好的人士投入到这份事业中来。陈燕云认为，这是一个新的尝试，因为葡萄酒与慈善都是一种时尚，两者有很好的结合点。在物质生活不断富裕的今天，除了享受生活，还应该要回馈社会。

还是那一句话“当你第一次帮助人之

后，你会发现那是一种令人上瘾的快乐。”青基会期待有更多具有社会责任的企业投入到希望工程的捐献中来，为祖国未来的栋梁提供成长的机会，为祖国的花朵灌水施肥。拥有数之不尽的财富也许是一种快乐，但是能长久滋润心灵的始终是参与慈善事业。与陈燕云的一席谈话令人们心里特别平静和舒畅，助人是快乐之本，他更能体现的是一种心灵深处的愉悦和幸福。特别是当看到纯朴的山区儿童在自己捐献的设施良好的教室里上课的那种感觉，肯定是一种莫名的激动和欢欣。青基会的慈善事业，期待着每一个人的参与，共享心灵的快乐。

唯有 威拿教堂庄园 能让我们
见解一致

酒庄

90分

威拿教堂庄园

CHURCH BLOCK

COGNAC SAUVIGNON-SHIRAZ-MERLOT

McLAREN VALE

★★★★★酒庄

权威评酒专家詹姆斯·海里德的《葡萄酒伴侣 2010》评之为
“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

“一款澳大利亚配制的矜持高雅的经典葡萄酒：
深峻的黑葡萄、辛香而又复杂的口感、醇厚的质地，极有言之不尽的骄美。”

WIRRA WIRRA

www.wirrawirra.com

Wine : Godship & Witchcraft

佳酿：神性和魔力

文/Text 罗宏敏

有一个魔鬼看到人类过得太幸福了，妒火中烧，决定去搞一下破坏，于是把一个农夫种粮食的土地变得贫瘠无比，谁知道农夫在这片土地上改种葡萄酿酒，大获丰收。魔鬼气得跳脚。

上帝希望人类幸福，于是将错就错，慷慨地赐予这片葡萄田几个伟大的年份，于是产出了“神之水滴”。

一枚枚充满神性和魔力的酒标，为每一场葡萄酒奇幻旅行精彩揭幕，让我们感叹：享受美酒生活，是魔鬼的诱惑，也是神的旨意。



双掌(画廊系列)麦罗仑谷穗乐仙红葡萄酒
Two Hands Angels Share-Mclaren Vale Shiraz

双掌：天使小偷

Two Hands : Angle’s Share

酒窖里总是有小偷出没！专偷橡木桶里陈年的葡萄酒。来无踪，去无影，手法一流，捕获不到，堪称“神偷”。究竟是谁能如此神出鬼没呢？究竟是谁受不了美酒诱惑而频频作案的？

原来，当葡萄酒放在橡木桶中陈年的时候，桶壁有数不清的肉眼看不到的小孔，外界的氧气通过小孔悄然进入桶中，桶中的葡萄酒就会自然蒸发掉一小部分，仿佛被调皮馋嘴的天使偷走了一样。葡萄酒的术语把这个现象逗趣地称为“天使的分享”。

双掌（画廊系列）麦罗仑谷穗乐仙，英文直译为“天使的分享-麦罗仑谷穗乐仙”，以一副漂亮的油画作酒标：一双肉嘟嘟的，神话中的小胖天使的小手，正托着一串葡萄呢。原来这回小天使偷的不是橡木桶中的葡萄酒了，而先下手为强把葡萄给拦截了呢！

双掌酒庄由澳洲的一对好朋友联手创立，十年间在麦罗仑谷和巴罗莎谷寻访世界上最好的穗乐仙。这枚“天使的分享”酒标，大有“美酒诱惑大，天使也贪杯”的含义，也代表着这对好朋友联手奋斗，分享美酒事业的甘香。



碧尚男爵堡红葡萄酒
Ch. Pichon-Longueville Baron

碧尚男爵堡、龙船庄和玫瑰山庄：酒神的坐骑

**Ch. Pichon Baron, Ch. Beychevelle, Ch. Montrose :
Bacchus's Saddle**

如果你是法国名庄酒的爱好者，你会发现很多法国的酒标都有狮子形象。雄狮是法国西南部贵族的象征。可是你会在另外一些酒标，如碧尚男爵堡、龙船庄和玫瑰山庄酒标上看到一种类似雄狮，却长着鹰鹫脑袋和翅膀的动物，它们究竟是什么？

狮子，是百兽之王；而鹰鹫，是百鸟之首，这种狮身鹫首的猛兽，就是雄霸天上地下的王者。相传它是酒神巴克斯的坐骑，并担负着守护葡萄园的神圣职责。

酒神坐骑的才华还不止于此。

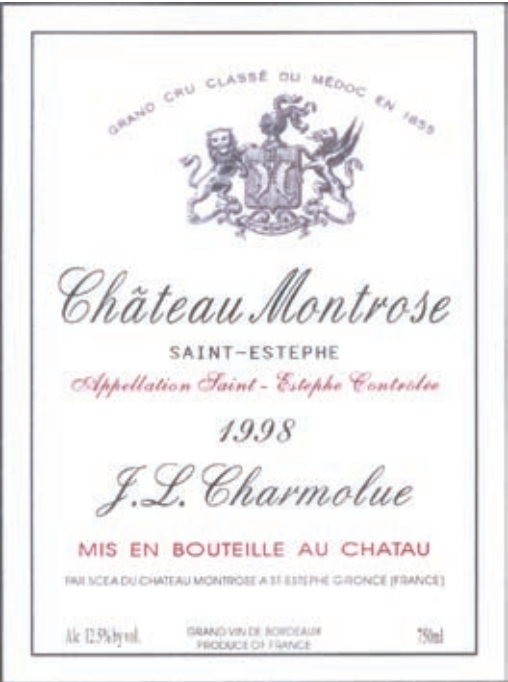
它代表着法兰西民族中骁勇的一面：相传碧尚男爵堡酒标上的狮鹫，在英法百年战争之际，还出现在碧尚家族的徽章上，和家族成员一起征战沙场，期望它能撕碎敌军的喉咙。



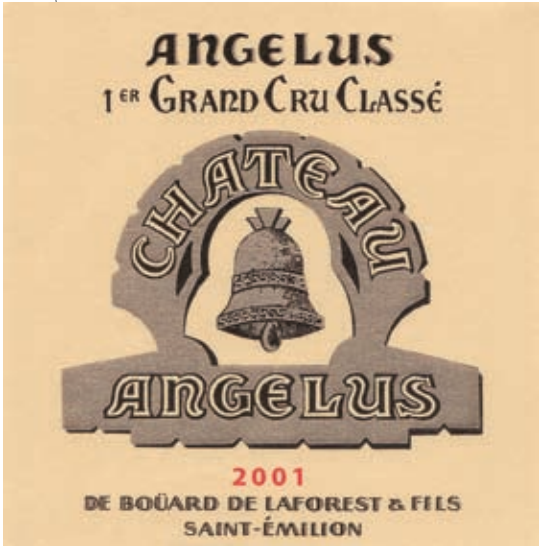
龙船庄园红葡萄酒
Ch. Beychevelle

除了天上地下，它还会游弋水上，掌舵千里：龙船庄的狮鹫，则傲立在船头浪尖，运载着庄园葡萄酒出海。它那中国龙舟似的讨喜的外形，又成为了风行中国市场的明星。

它更代表着一种雄浑刚健的酒性：玫瑰山庄的酒标上，它和左边的狮子，一同守护着家族徽章。波尔多圣达史提芬村以出“大酒”而闻名，狮鹫正是这种单宁深厚，酒性坚强的葡萄酒的代言人。



玫瑰山庄红葡萄酒
Ch. Montrose



金钟庄园红葡萄酒
Chateau Angelus

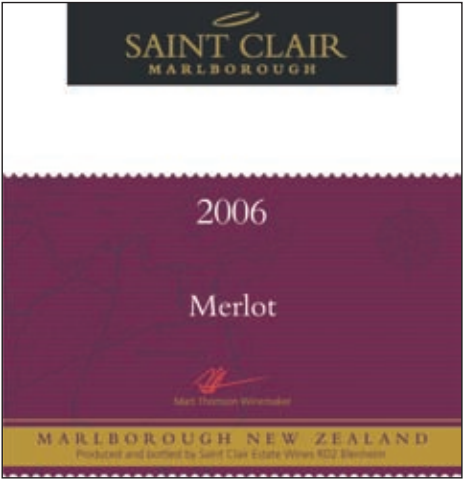


小金钟红葡萄酒
Le Carillon de L'Angelus

金钟庄：梵音轻拂的葡萄园
Ch. Angelus : Church Vineyard

法国的葡萄田，多数诞生在教堂的晨钟暮鼓中，以及朝圣者的祷告声中。这是因为葡萄田最早是为教会拥有，而先前的葡萄酒是作为宗教用酒：呱呱落地的新生儿在这里接受葡萄酒的洗礼，行将就木的病患者在这里享用葡萄酒的圣餐，而祈祷上帝护佑的善男信女也通过葡萄酒获得了身心的慰藉。

金钟庄占尽地利，如果站在其葡萄园上，可以同时听到三个教堂的悠扬钟声。因此金色大钟作为正牌酒酒标，而三个红色小钟为副牌酒酒标，弥漫着宗教神性的色彩。



胜嘉力梅乐红葡萄酒
Saint Clair-Merlot



魔梯贝露娃红葡萄酒
Devil's Staircase Pinot Noir

胜嘉力 & 魔梯：天使 VS 魔鬼
Saint Clair & Devil's Staircase : Angel VS Devil

如同法国葡萄田的诞生史一样，新西兰的第一片葡萄田是由罗马天主教会开垦的，虽然时间比法国葡萄田推迟了将近3个世纪。

胜嘉力所在的万宝龙地区，是一个教堂林立的地方，因此其简洁的酒标上，酒名的上方便有一个天使的光环，代表着酿酒人对待葡萄酒，有着圣徒的热情和虔诚，以朝圣的姿态去酿造美酒。

同为新西兰酒，比之胜嘉力的天使光环酒标，红石酒园的魔梯葡萄酒酒标就透着一股小邪恶小俏皮了：一段阶梯，一对小恶魔的尖角，阶梯形似新西兰地图。

据说新西兰确有一条山路怪石嶙峋，从Queenstown到Kingston，极端陡峭，人称“魔梯”，当年修路工人把修路材料千辛万苦地搬运上山，到了天黑的时候想下山的时

候却发现地势险峻，让人望而生畏，只能靠喝几口酒来暖暖身子壮壮胆，酒过几巡，感觉到夜风中飘来了“魔鬼的呼唤”。

喝完魔梯，你听到什么？当然，“魔鬼的呼唤”不会滋扰到你。酒庄将它形容为：“有着放纵的肉欲，充满魔力的诱惑，我们当中总有一只小恶魔”，借此来说明其充沛的果感和讨好的风格。饮酒者沿着这美酒筑成的魔梯，拾阶而上，便会如同当年的魔梯修路人一样，沉醉不知归路，上去了，下不来。

有经验的饮家都知道：喝酒，的确如同爬梯，一朝享用到顶级的酒，便无法再容忍次等的酒了；一旦到达第十个台阶，就不愿意回到第一个台阶了。正所谓上去，下不来——魔梯，爱酒，都是一条发烧不归路！🔥

Cognac 干邑

流动的艺术 The Flowing Art

文/Text 许冬玲

奥斯卡影片《闻香识女人》的盲人主人公弗兰克中校仅凭借女人身上的香水味，便能精确地说出她的身高、发色乃至眼睛的颜色；性感女神玛丽莲梦露娇滴滴的一句“我夜晚只穿香奈儿5号”，便让香奈儿5号成为女性魅力的代言。

如果说，香水是女人的品味象征；那么，杯中物便是男人的魅力符号。

在法国，有这样一种说法：“男孩喝红酒，男人喝波特，要想当英雄，就喝白兰地。”白兰地，即以葡萄为原料，通过发酵再蒸馏酿制而成的酒，在全世界范围内都有生产。而法国的干邑则是白兰地最古老、最著名的产区，有着与生俱来的高贵血统和传奇独特的酿造工艺，被称为“白兰地之王”，是只有艺术家才能鉴赏的“流动的艺术”。

不是所有的白兰地都可以称为干邑。早在1909年，法国政府就明文规定，只有产自干邑区、按照规定工艺酿制的白兰地才能称为干邑。这种对原产地的尊重，就像只有香槟地区的起泡酒才能叫作“香槟”是一样的。

干邑是法国西南部的一个小城，位于法国的夏朗德省（Charente），濒临大西洋，紧靠我们熟悉的著名红葡萄酒产区波尔多北部。在干邑城周围约十万公顷的范围内，得天独厚的气候条件与地理条件都非常适合葡萄的生长，使得干邑与波尔多一道成为世界级酒款的名产区。但有好葡萄并不意味着就一定可以酿出优质的白兰地，还需要卓越绝伦的酿造工艺。而干邑，两者兼备。

葡萄品种

用于酿制干邑的葡萄原料需具有非常高的酸度，酒精度较低，介于8%-10%之间最佳，这些特征是酿制好干邑不可或缺的必要元素。目前，法国法定酿造干邑的葡萄有七种，但干邑区的人们只采用白玉霓（Ugni Blanc）、白福尔（Folle Blanche）和哥伦巴（Colombard）这三个白葡萄品种，其中白玉霓的种植面积达90%。

白玉霓：在干邑区内，放眼尽是白玉霓，在当地又叫做圣达美隆（Saint Emillion），与意大利的葡萄扎比安奴（Trebiano）属同一品种。用它酿出的酒液会呈现活跃的禾秆黄色，酸味适度，装瓶陈放后还会产生明显的坚果以及杏仁香气，入口感觉醇和爽口。

白福尔：在1878年根瘤蚜虫病肆虐之前最为著名的葡萄品种，现在产量略有降低。它能带给酒液清爽的花香和果香，略酸，回味悠长。

哥伦巴：味道清新，甜度高，酸度较低，因此条件不如白玉霓和白福尔，但胜在酒精浓度高，果香浓郁。



干邑名品

目前，人们最熟悉的干邑当属人头马、轩尼诗、拿破仑和马爹利四大品牌。除了这四大品牌之外，轩尼诗和人头马等顶级干邑品牌的原酒供应商迪狮龙（Tesseron）也是备受关注的干邑品牌之一，是世界上唯一一款被著名酒评家Robert Parker评为100分的干邑品牌。



干邑的酿造过程

压榨

葡萄采收回来后，就进入压榨环节，只榨取葡萄汁液，绝不掺入葡萄皮或果核。葡萄汁进行约三个星期的发酵后，酒精度约为9%。但是此时的酒艰涩浑浊，不能饮用，还要进入下一步的蒸馏环节。

蒸馏

18世纪之前，法国出口的葡萄酒因为受限于当时落后的运输条件，往往经受不住长途运输而发生变质。为了解决这一难题，人们发明了“两次蒸馏”来提高酒精含量，以方便运输，并在到达目的地后再对其进行稀释复原。9公升酒液经过两次蒸馏后，只能酿制成1公升干邑白兰地。

法国人把干邑的原液称为“生命之水”（eaux-de-vie），最初指的是葡萄酒酿造过程中被摒弃的汁液，又干又酸酒体又薄，不大适合直接饮用，但却非常适合用于蒸馏。干邑的蒸馏分两个阶段进行，每个阶段大约

需要12小时。

第一次蒸馏的酒液有点浑浊，酒精含量约为26%-30%，其体积仅为原液的三分之一，称为第一次蒸馏液（brouillis）：首先将酒倒进蒸馏锅炉加热，这种锅炉的形状像葫芦，顶部像洋葱头，温度约为80° C，直至葡萄酒沸腾有蒸汽冒出；再将蒸汽收集在蒸馏器的顶端，进入引导管，流入冷凝器，又再成为液体，此时液体的酒精度在28%-30%之间。

接着进行第二次蒸馏，所蒸馏出的酒精能够达到72%。在蒸馏过程中，生产者会舍弃头尾（即剔除最先和最后释放的蒸汽，这两者含有的杂质较多，但仍含有一定的酒精），并将其混合于下一批第一次蒸馏液进行重蒸馏以尽可能物尽其用。第二次蒸馏液（coeur de chauffe）的酒精含量达70%-72%，清澈无明显杂质，经过橡木桶的陈年阶段就会变成干邑。

陈年

经过两次蒸馏的“生命之水”并未能称为“干邑”，还需要在橡木桶里陈年至少两年，有些甚至可长达七八十年之久。

干邑的原汁来自白葡萄，但它的颜色却很深浓，为什么呢？其实，干邑的颜色与其在橡木桶里的陈年时间以及橡木桶的新旧程度息息相关。受到橡木桶单宁的影响，酒的颜色会渐渐变成黄色，甚至是琥珀色，干邑的奇妙变化都在橡木桶的岁月里发生。

由于干邑陈年时会透过橡木的气孔跟外界进行“呼吸”交换，一部分的酒液会随着时间的消逝而蒸发。这是个不可缺少的过程，它既可减轻干邑的酒精度，亦令其变得醇厚。

有意思的是，随着储藏年份的日渐久远，其在橡木桶中挥发掉的酒精也越来越多。人们把用于存放珍贵干邑的酒窖尊称为“天堂”，而在陈年过程中挥发掉的酒液则被优美地诠释为“天使的分享”（Angel’s Share），浪漫的法国人认为干邑的醇香令天使们都禁不住要跟凡人一起分享，个中真假我们就无从考究了，但发生在法国的浪漫轶事总是那么合情合理。

陈年酒窖的不同对干邑口感也有一定的影响。如果是在干燥的酒窖进行陈年，蒸发掉的是水分，口感会更加浓缩精致；而在潮湿的酒窖进行陈年，蒸发掉的是酒精，口感则更加圆润。

在陈年过程中，挥发掉的酒液还会与空气中的特殊菌类物质结合，会把酒窖的内外墙壁都染成黑色。因此，每看到一幢发黑的房子，税务人员就会知道那是陈放干邑的酒窖，谁想要偷酿干邑避税都是不可能的。

当生命之水在橡木桶中陈放超过八十年后，木桶的香味已经吸尽，为防止珍贵酒液的蒸发，会把生命之水从橡木桶转移到叫“珍妮女士”（ Dame-Jeanne ）的玻璃瓶里，这样酒液与其它物质就不再产生反应。“珍妮女士”会保存在避光的地方，往往只用于Extreme级别干邑的调配。

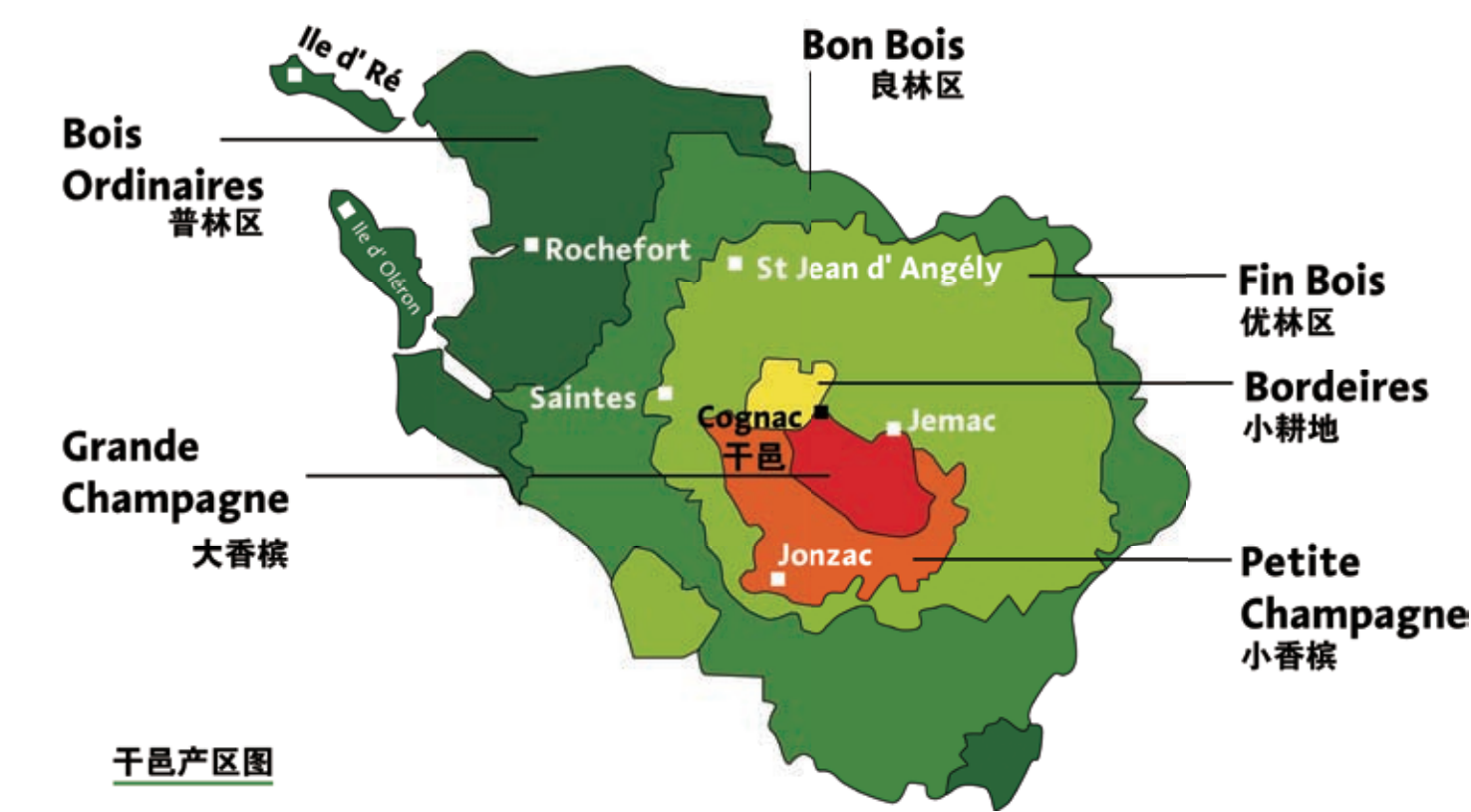


调配

调配是酿制干邑过程最重要的环节，调配干邑并无任何秘方，关于干邑调配的指导用书也并不存在。干邑的质量取决于酒窖大师的能耐。酒窖大师是一瓶干邑制作过程中成败攸关的一环，大师唯一的武器就是他的嗅觉和味觉。

酒窖大师需要挑选品质最佳的生命之水，再调配出口感和谐、具有品牌特色的口味。他使用的“生命之水”可能来自于不同年份的葡萄酒，这就有别于葡萄酒遵循的年份性。干邑一般不会标示年份，只有极少数干邑采用的是同一年份的“生命之水”，那就可以在酒标上明示年份。

想成为酒窖大师，可以通过培训得到国家品酒文凭或者通过其他酒类培训。然而，要身怀绝技，肯定要通过在实践中的耳目熏陶才能彻底领会于心，目前一般还是以师傅传学徒这样的传统形式一代传一代，颇有中国武侠小说里武艺传承的道骨仙风。



干邑的分级与产区

三大分级

根据法国国家干邑酒行业管理局 (Bureau National Interprofessionnel du Cognac, 缩写为BNIC)的规定,干邑可以分为三个级别。

VS (Very Special): 用于调配的最年轻的生命之水在橡木桶陈年至少2年。

VSOP (Very Special Old Pale): 用于调配的最年轻的生命之水在橡木桶陈年至少4年。

XO (Extra Old): 用于调配的最年轻的生命之水在橡木桶陈年至少6年,平均年份一般都多于20年。

在XO的基础上,一些顶级干邑品牌会将一些酒龄超长的干邑划分为Paradis和Extreme级别。Paradis是用超过30年的生命

之水来进行调配,而Extreme则超过50年。如人头马的路易十三、轩尼诗的李察、迪狮龙的传世典藏都是属于Extreme级别,用的是100年前的生命之水进行调配。

六大产区

用来制作干邑的葡萄只来自干邑地区,共来自六个产区,具有不同的口感特色:

- 大香槟产区 (Grande Champagne): 面积为13766公顷。

- 小香槟产区 (Petite Champagne): 面积为16171公顷。

大香槟区和小香槟区这两个地区,与我们熟悉的气泡酒产区香槟没有丝毫关系,如果说有共同点,那就是它们土壤的白垩土含量都非常高。大香槟区和小香槟区的生命之水以花香为主,酒体强烈有力。用这两个产区的生命之水调配而成的干邑称为优质香槟

区 (Fine Champagne),而且大香槟区生命之水的含量必须占总量至少一半。如果所用生命之水只来自大香槟区,则是质量上佳的标志。

- 小耕地产区 (Borderies): 面积为4160公顷,是最小的产区,产量有限。该区的生命之水特点非常明显,如果你闻到核桃和紫罗兰的香气,那就可判定是来自该区的了。

- 优林区 (Fin Bois): 面积为34265公顷。土壤属石灰岩,该区的生命之水酒体圆润,果香浓郁,是支撑干邑的骨架。

- 良林区 (Bons Bois)
- 普林区 (Bois Ordinaires)

这两个产区的面积共为19979公顷。土质的黏性相对较低,由于受到海洋气候的影响,所产的干邑富有当地的独特风味。

品鉴

人靠衣装,酒靠杯装。一个对的酒杯总能让杯中物毫无保留地将自己的魅力释放,干邑也不例外。一般认为,矮肚的郁金香酒杯要比传统的白兰地球型酒杯更适合品尝干邑。这种杯子杯肚很宽、杯颈较窄,可以很好地集中干邑微妙的复杂香味,也有助于香味的进一步散发,更显层次感。

跟葡萄酒一样,干邑也有一套由“香、色、味”入手的品鉴方法。

闻。不要一下子把鼻子探入杯中,因为刚倒入杯中的干邑会有浓郁的酒精味道。应该稍等片刻,再把酒杯放在胸前,缓缓地向上,这样干邑的各种香味扑面而来。还有个特殊的闻香法,倒一点干邑在手心,反复擦掌,幽幽的橡木香,还有花香、果香、香料香等香味就会沁入鼻腔。

看。干邑一般呈现澄清光亮的金黄色或琥珀色。颜色是在橡木桶里陈年而获得,一般的情况下,颜色越深代表陈年时间越长。但也有些特殊情况,比如使用重熏烤程度的橡木桶会令干邑的酒色变深。

品。传统喝干邑的方法是不佐食物而单饮,这种最简单的饮法最能保持最原始的口味。不过,酒精在温度高时会比较刺鼻,因此也可加入少量冰块,但酒的浓度也会稍为冲淡。在法国,人们喜欢在甜品之后,或者点上一支雪茄,慢慢地浅酌。品评干邑的温度大约是18-22° C比较适宜,因为温度太高,酒精味会把优雅复杂的花果香盖过。

储藏

干邑和葡萄酒不同,它不能放在瓶中进一步陈年。储藏要注意以下几个方面:

- 干邑瓶必须直立,避免沾染瓶塞的气味。
- 年代久远的干邑对冷冻敏感,冷冻后酒质会变浑浊,因此最好在15-20摄氏度下储藏。
- 开瓶后,要注意将瓶塞盖好,不然酒香会很容易蒸发,最好在6个月内饮用完毕。

投资

目前来说,投资和收藏法国干邑在中国仍然比较少见。一是因为干邑不像葡萄酒有“期酒”可买,二是干邑在装瓶后就不再有“继续陈年发展”的潜力。但市面上顶级干邑的身价却一直不菲,只升不跌。这是由于干邑区的葡萄产量有限,再加上酿制顶级干邑要用到年份久远的“生命之水”,这原料是用少见少,而且不可再生。因此,与葡萄酒考虑的产区与年份等因素不同,干邑的投资考虑更多的是其资源的稀缺性。



共赏流动的艺术

Enjoy the Flowing Art

迪狮龙干邑四地酒迷评酒会
Four Cities Tasting Report of Cognac Tesseron

文/Text 马丽娜 图/Pic Bevan、金钟海、刘铭沁

自上世纪80年代进入中国市场起，X.O干邑白兰地就俨然成为高级洋酒的代表，成为西方生活方式和奢侈品的代言。扁圆的水晶酒瓶，琥珀色的酒体微微荡漾，在惊鸿一瞥的电视镜头中，X.O常常用来暗示主人的富有和尊贵，这也成为很多国人脑海中的记忆影像。30年后，随着人们生活水平的提高，干邑从高高在上的位置走下来，进入我们的生活。

带着前文《流动的艺术 干邑》对干邑的初步认识，我们特意邀请了来自四个城市的酒迷朋友们对干邑进行体验评价——这种富有艺术特质的液体无比复杂美妙，需要有如艺术家般敏锐的鉴赏力，才能感受到它的非凡品质。

用酒介绍：迪狮龙干邑系列

Tasting Wines: Cognac Tesseron

迪狮龙干邑系列，来自法国干邑区的翘楚迪狮龙家族，同时拥有1855年波尔多列级名庄第5级的宝德嘉纳庄园（Ch. Pontet Canet）。家族历史超过100年，一直为轩尼诗（Hennessy）、人头马（Remy Martin）等顶级干邑品牌供应原酒。2003年，不甘为幕后功臣的他们成立迪狮龙干邑品牌，旗下所有产品均为X.O.级别，是世界上唯一一款被著名酒评家罗拔•派克（Robert Parker）打出100分的干邑品牌。产量有限的迪狮龙干邑不采用一般流行干邑品牌的市场策略，他们的目标客户群为极具品味的干邑鉴赏家小众群体。

值得一提的是，过往的多次评酒会均以盲品的形式进行，品尝对象皆为葡萄酒。本次为大家带来一次全新的体验，选用顶级的干邑品牌考验众位资深饮家的味蕾。除了希望各位得以一饮难忘，体验米兰•昆德拉在小说中一再提及的、法国文学大师雨果也赞颂为“真正的神仙佳酿”、连戴高乐将军也为此拒绝英国威士忌爱上爱丽舍宫餐桌的干邑魅力，带你感受更多地道的法国文化。

评分标准说明：

以总分100分制给5款酒单内的干邑打分。基于外观、香气、风味、总体质量给干邑的打分，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

举办城市：

广州站/ Guangzhou

时间/ Date: 2010.2.5

地点/ Venue:天河北富隆酒窖

北京站/ Beijing

时间/ Date: 2010.2.6

地点/ Venue:瑞士公寓富隆酒窖

温州站/Wenzhou

时间/ Date: 2010.2.26

地点/ Venue:温州中梁私人会所

南宁站/Nanning

时间/Date:2010.3.17

地点/Venue:南宁富隆酒窖

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

参加试饮者（排名不分先后）

Guangzhou 广州	 Taster 1 林 木 酒龄：4年	 Taster 2 紫 瓶 酒龄：6年	 Taster 3 Natacha 酒龄：3年	 Taster 4 龙映飘 酒龄：5年	 Taster 5 Maggie 酒龄：6年
Beijing 北京	 Taster 1 Oliver Murphy 酒龄：10年	 Taster 2 金钟海 酒龄：10年	 Taster 3 李景明 酒龄：10年	 Taster 4 Michael Ma 酒龄：4年	 Taster 5 赵凤仪 酒龄：10年
Wenzhou 温州	 Taster 1 施皓宓 酒龄：5年	 Taster 2 朱清峰 酒龄：10年	 Taster 3 余勤诞 酒龄：10年	 Taster 4 李素红 酒龄：20年	 Taster 5 陈胜忠 酒龄：12年
Nanning 南宁	 Taster 1 迟 业 酒龄：5年	 Taster 2 钟泽华 酒龄：4年	 Taster 3 白 宇 酒龄：3年	 Taster 4 罗 平 酒龄：2年	 Taster 5 雷敏华 酒龄：3年

No.1

迪狮龙-90卓越XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.90 XO Selection

四城市得分：

北京	75	广州	82
温州	71	南宁	83

调配基酒产地：大香槟区、小香槟区、优林区/Grande Champagne, Petite Champagne, Fin Bois

陈年：于法国利穆赞橡木桶内陈放至少10年

风格：纯净、优雅

葡萄品种：白玉霓/Ugni Blanc

酒精度：40%

醒酒时间：15分钟，瓶内醒酒

推荐用杯：郁金香形酒杯

最佳配食：饭前-作为基酒调配成鸡尾酒；饭中-川菜；饭后-甜点，如巧克力等，或配雪茄，或净饮。

参考售价：¥ 1,166

饮家综合评价：

酒色：亮丽的金黄色

香气：香气非常有层次。首先闻到新鲜的水果味，如梨子和柑橘的香气越渐浓郁厚重；接着是坚果、杏仁的香甜味道；最后以一丝新鲜的蕨类植物香气结尾。

口感：口感强劲有力，纯净，口腔留香持久。是非常经典的入门级干邑，酒质优越！

推荐理由：

•干邑入门的卓越之选，想初探迪狮龙干邑魅力人士必选。

适饮场合：

知道吗？干邑不再只为较年长的、富裕的群体而存在。自上世纪90年代早期起，美国乐坛上一众喜爱干邑的知名歌手带动了干邑品牌年轻化。如果你是追求潮流、喜欢玩乐、爱流连酒吧的新新人类，想要感受时尚、新鲜的干邑体验，这款入门级的90卓越XO定能满足你！



No.2

迪狮龙76经典XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.76 XO Tradition

饮家综合评价：

酒色：非常澄净明亮的酒色。

香气：香气怡人且极具表现力，能闻到煮熟的水果味道，接着是扑鼻的蜜糖、皮革和花香。

口感：香料的辛香气息非常浓郁，快速地向你的味蕾袭来。余味依旧圆润纯净。

推荐理由：

•单品干邑的经典之选；
•口感辛辣热情，让身体的激情马上调动起来；
•是权威杂志《葡萄酒爱好者》极力推荐的酒品；
•香港国泰航空头等舱用酒。

适饮场合：

悠扬的爵士音乐下，酒逢知己一边谈天说地，一边小口慢酌，一派小资情怀。倘若你已晋级为干邑饮家的地步，它更会让你爱不释手。



四城市得分：

北京	81	广州	88
温州	80	南宁	86

调配基酒产地：干邑一级园-100%大香槟区/1er Cru du Cognac, 100% Grande Champagne

陈年：采用的生命之水于法国利穆赞橡木桶内历经至少25年陈年

风格：甜腻浓郁，酒香扑鼻。以馥郁的焦糖蜜梨、杏仁、圣诞节水果的味道作主打。

葡萄品种：白玉霓/Ugni Blanc

酒精度：40%

醒酒时间：15分钟，瓶内醒酒

推荐用杯：郁金香形杯

最佳配食：饭中-川菜；饭后-甜点，如巧克力等，或配雪茄，或净饮。

参考价格：¥ 1,969

No.3

迪狮龙65激情XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.65 XO Emotion

四城市得分：

北京	87	广州	89
温州	81	南宁	90

调配基酒产地：干邑一级园-100%大香槟区/1er Cru du Cognac, 100% Grande Champagne

陈年：用以调配的生命之水陈年至少50年。

风格：性感、诱惑、女性的魅力

葡萄品种：白玉霓/Ugni Blanc

酒精度：40%

醒酒时间：15分钟，瓶内醒酒

推荐用杯：郁金香形杯

最佳配食：饭中-川菜；饭后-甜点，如巧克力等，或配雪茄，或净饮。

参考价格：¥ 3,949



饮家综合评价：

酒色：微深的金黄色泽。

口感：口感非常优雅复杂，香气极有层次：榛果、黄糖、烟草、奶油果仁糖、黑巧克力、雪松木的味道接踵而来，极富立体感。

随着时间的推移酒香将发展得更平衡，更具**复杂度：**如坚果、香草的味道。余味悠长。

推荐理由：

•中国市场目前只有500瓶；
•瓶形适合送礼。

适饮场合：

能上升至鉴赏家极力推荐的优质干邑，均是与红颜知己或是同性知己分享的坐上品。且慢！如此浓烈的酒精能获得女性的青睐吗？女士们尽管放心，因为在口感方面混合了奶油果仁糖和黑巧克力等特讨女士芳心的香味，这款65激情XO很容易与年轻女性结缘。

另外此瓶型为我们国内消费者常见的扁圆瓶子形状，对有收藏情结的精英饮家而言甚是对味。

四城市得分：

北京	89	广州	93
温州	86	南宁	93

调配基酒产地：干邑一级园-100%大香槟区/1er Cru du Cognac, 100% Grande Champagne

陈年：用于调配的生命之水于利穆赞橡木桶内陈年至少50年

风格：酒色诱人，呈现美妙的黄玉色泽。酒香中散发出洋李、无花果和巧克力的极致香气。

葡萄品种：白福尔、白玉霓/Folle Blanche, Ugni Blanc

酒精度：40%

醒酒时间：15分钟，瓶内醒酒

推荐用杯：郁金香形杯

最佳配食：饭后-甜点，如巧克力等，或配雪茄，或净饮。

参考价格：¥ 4,763

迪狮龙53完美XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.53 XO Perfection

饮家综合评价：

酒色：靓丽的红木色泽。

香气：久经陈年的味道马上充满鼻腔，然后有木头、水果干和烟草的味道，非常浓郁。

口感：入口感觉温顺柔滑，但不失活泼，有胡椒香料的味道，接着有巧克力、玉米的甜美和新鲜药草香；酒香悠长，感觉纯净。

推荐理由：

•两代家族传人的智慧结晶；
•被权威酒评家评为98分的干邑；
•每年6000瓶的销量；
•与轩尼诗、人头马的顶级产品一样用陈年时长平均50年的“生命之水”调配，但迪狮龙性价比更高。

适饮场合：

珍宝，贵重珍奇的珠玉宝石也。找个静谧的夜晚，怀着大文豪苏东坡当年“独携天上小团月，来饮人间第二泉”的雅兴，但大可不必独享。挚友们各抱着手中的这杯珍宝，说一句“Cheers!” 因为干邑是一种语言：喜欢与朋友一起度过的快乐时光，这才是真正的奢侈。

No.4



No.5

迪狮龙29至尊XO干邑白兰地
Cognac Tesseron Lot No.29 XO Exception

四城市得分：

北京	92	广州	97
温州	94	南宁	98

调配基酒产地：干邑一级园-100%大香槟区/1er Cru du Cognac, 100% Grande Champagne

陈年：于利穆赞橡木桶内陈年至少75年（平均陈年时长，具体用陈年自1906年、上世纪20年代和30年代三部分的“生命之水”调配）

风格：精致馥郁复杂的迷人酒香，有鲜香的果酱味道，余味是花的香气。

葡萄品种：白福尔、白玉霓、哥伦巴/Folle Blanche, Ugni Blanc, Colombard

酒精度：40%

醒酒时间：15分钟，瓶内醒酒

推荐用杯：郁金香形杯

最佳配食：饭后-甜点，如巧克力等，或配雪茄，或净饮。

参考价格：¥ 10,109

饮家综合评价：

酒色：华丽的黄玉色。

香气：是久经培养陈年后的特殊氧化的香味；接着有蜂蜜、无花果、石蜡、洋李、木头、水果的新鲜的味道。

口感：优雅的口感，浓烈的摩卡咖啡、可可豆和花朵的味道平衡得恰到好处。酒香持久，余味是浓郁的果酱味道。

推荐理由：

- 权威酒评家评为满分的稀世干邑；
- 全球每年仅限量供应3000瓶；
- 独特的瓶身设计：为配合其“生命之水”的久远陈年时长，让瓶子看起来也充满岁月感。厂家专门采用手工制作，瓶身厚重、颜色上有些许泛黄且上面有很多气泡的瓶子给陈年时间很长的干邑营造岁月感。而事实上很多干邑的厂家也这样给他们年代久远的干邑装瓶，购买时大可不必误以为是瓶子做工差劲的缘故。

适饮场合：

是少见的典藏之作，就连罗伯•派克也毫不吝啬地给它打上100分，可谓独一无二、极致的干邑典范！适合在非凡意义的重大场合或与重要人物一起饮用。对于追求奢华生活的你，在藏酒名单中此酒不可或缺。



总结：

品尝过后，无论是男酒迷或是女酒迷，笔者均能从他们脸上读出欣赏的悦颜之色。虽然对比起过往的葡萄酒试酒会而言，这次的饮用主体酒精度强烈了好几倍，但女酒迷们也是同样的享乐。面对好酒，男女饮家们评论皆趋向惊人的一致，皆因干邑让他们感受到了正宗饮用品味的回归。

后记：

在往后的《富隆•美酒生活》杂志中我们将继续进行类似的品评活动，于特定城市甄选数位好酒之人试饮并以记分方式和分数统计他们心中的挚爱好酒。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。

我们同时欢迎热心读者的积极参与，只要对我们的试酒会感兴趣便能报名参加。
E-mail: 广州gracecai@aussino.net / 北京grace@aussino.net。

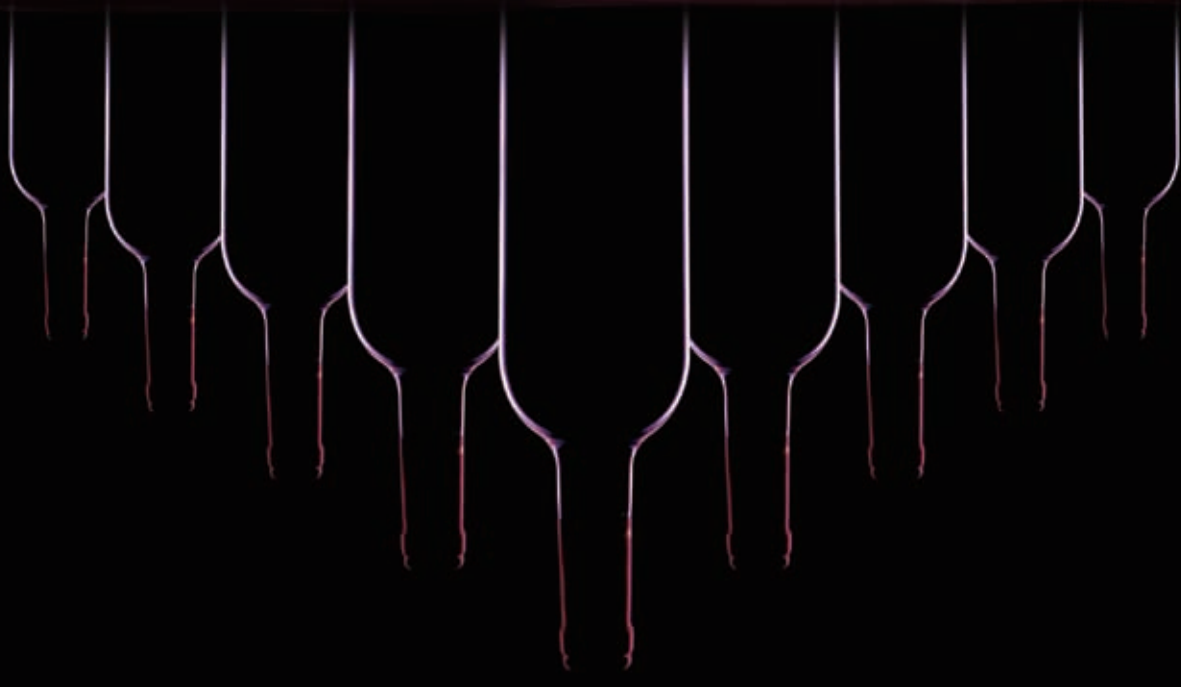
您身边的葡萄酒专家 · THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

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 and 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 020-3887 9081 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3887 9081



我们 · 在富隆选对味



Aussino富隆酒业 World Wines
www.aussino.net

Bordeaux Wine Pageant

波尔多群芳汇

文/Text 罗宏敏 摄影/Photo STEVEN

大大小小的酒庄星罗棋布，闪耀在波尔多酒香漫溢的土地上，让你仿佛在迷宫探秘，在深海游弋，寻找佳酿的路上很容易迷失方向。但是，你总会惊喜地看到这些路标，那便是权威家族、信誉酒庄的荣誉出品，按照它们的指示，寻觅经典的香气，相信总不会让你失望。



JPM家族

JPM酒商集团（Jean Pierre Moueix）构建起波尔多右岸的美酒王国。它由人称“梅乐专家”的Jean Pierre Moueix先生创立于1913年，在宝物隆和圣达美隆地区发掘出梅乐葡萄在诱人果香之外的陈年潜力。现在已经是第三代家族传人掌控集团。集团旗下拥有包括酒王之王柏图斯（Petrus）在内的11个顶级庄园，也代理了一系列右岸精品庄园酒，在右岸拥有无人媲美的优越风土，精湛的酿酒技艺，雄厚的经济实力以及强大的品牌影响力。

美特朗庄园

Ch. Magdelaine

美特朗庄园位于圣达美隆古镇的衣襟上，早在19世纪初的文献中，便和欧颂（Ch.Ausone）等名庄比肩。在1952年，被酒王之王柏图斯的主人JPM家族所收购，每年都有不俗佳作。在1955年分级制度中，荣列为一级名庄B组，成为了右岸美誉度最高的庄园之一。美特朗庄园也是吉隆河流域最后一个仍采用马儿耕作的葡萄田，是不折不扣的传统捍卫者。

此酒采用了90%的梅乐，辅以10%的嘉本纳弗朗，可谓是右岸中采用梅乐比例较大的酒庄之一。秉承JPM家族的理念，梅乐采用早收的方式，使得酒体在柔滑之余，更添自然适中的活泼酸度，以及少量青涩待发展的单宁，以此增加葡萄酒的陈年天赋，让其随着岁月的推移而日渐圆润。

此酒兼具了丰郁、果感和优雅的特质，在梅乐充沛的新鲜浆果气息之余，又糅合了紫罗兰、甘草的芬芳，一般在7到10年间会更具天鹅绒质感的华美呈现。



泰勒庄园

Ch. du Tailhas

泰勒庄园是由JPM酒商公司代理的庄园酒。它是1289年由英格兰国王爱德华一世所建立的，具有贵族血统，因宝物隆和圣达美隆之间的泰勒河而得名。庄园位于宝物隆高地的南坡上，和飞卓庄比邻。用传统工艺酿造葡萄酒，由80%的梅乐，10%的嘉本纳沙威浓以及10%的嘉本纳弗朗混酿而成。

威登玛莎

Ch. Certan Marzelle

在历史上，威登玛莎和威登庄园、迪美庄园同宗，1999年被纳入JPM旗下。它采用100%的梅乐酿制，酒质细腻优雅，柔中带刚。甜李子、樱桃和草药的气息从杯中迅速升腾起来，吻之单宁细滑，酸度适中，是一款性感的，果香澎湃的宝物隆佳酿。它非常适合年轻饮用，3到5年后会更成熟复杂。在权威杂志《葡萄酒倡导者》中，曾经获得89分的高分。

其酒具有明显的宝物隆柔美风格，柔顺清新的果香中，是微妙紧致的单宁，并散发着泥土的馨香和鲜花的芬芳，引人遐想。

天鹏家族

比利时裔的天鹏家族，被人喻为“酿酒魔法师”，在一片毫不起眼的荒废田地中，酝酿出举世瞩目的天价里鹏，家族后人还拥有右岸老牌名庄威登庄园，以及日渐崭露头角的几大精品酒庄。同时拥有自己的酒商公司，提供给消费者果香型，质优价廉、容易欣赏的波尔多葡萄酒。

碧嘉露庄园

Ch. Puygueraud

著名的葡萄酒漫画《神之水滴》让这个本来籍籍无名的精品酒庄一夜窜红。书中称其“好喝圆润、柔和，有种令人感伤的酸甜，我觉得它充满了回忆的乡愁。”其特别之处是采用了波尔多濒临灭绝的葡萄品种玛碧，在某些年份，它的比例还超过了其他品种。

天鹏家族早年在右岸的Cotes de Francs产区买下碧嘉露庄园时，花了30年的时间，在土地上种植葡萄以外的农作物，让土壤恢复活力。直到70年代后半期，才开始栽培葡萄；83年，第一支庄园酒问世。30余年的等待可谓呕心沥血。《神之水滴》的作者为创作搜集素材时，游历波尔多，和它不期而遇，竟做梦也没想到，在这片甚至不能划入“宝物隆法定产区”的土地上，竟然有着“养在深闺人未识”的梦幻佳酿。

该酒入选了2005年《醒酒器》杂志新酒推荐酒单之列，两度入选日本专业酒评家之推荐酒单。频繁出现在法国有《葡萄酒米其林指南》之称的《Le Guide Hachette》以及多本权威出版物。



天鹏家族（圣达美隆）（红）
Terra Burdigala – St. Emilion Grand Cru

来自圣达美隆特级产区的葡萄田，酒体中度，带有红色浆果和橡木桶赋予的微妙松木气息，单宁丝滑、口感平衡，比天鹏波尔多家族的香气更为持久优雅，并具有一定的陈年天赋。

天鹏家族（波尔多）（红）& 天鹏家族（波尔多）（白）
Terra Burdigala Bordeaux Rouge & Terra Burdigala Bordeaux Blanc

天鹏家族在波尔多精选优质葡萄田，他们最擅长发掘那些看似平庸但潜力无限的土地，通过和合约葡萄农的合作，酝酿出让人欣喜的佳酿。世纪之初，天鹏家族决定酿造出正统的、体现风土个性但是又价格实在的葡萄酒，于是在2001年开始酿造天鹏波尔多系列，酒体明显的特质是：果香丰富、平衡而愉悦。

在这种理念指导之下，天鹏家族波尔多红葡萄酒充满了森林红色浆果的味道，口感活泼愉悦、平衡度良好，非常容易欣赏。

而天鹏家族波尔多白葡萄酒则充满了柠檬、柚子的清新气息，白色花朵的香气飘逸而出。轻盈而显得优雅。作为餐前开胃酒饮用，令人食欲大增，和清蒸鱼肉、贝类搭配，口感非常愉悦。

歌迪雅(圣达美隆)(红)

Desire Cordier Rouge

歌迪雅集团是拥有11个列级名庄的大酒商，其酒已经行销世界上120个国家。该款2006年份葡萄酒是为了纪念集团成立120周年而特别发行的，酒标上用人手装饰上昂贵的施华洛世奇水晶，凸显该酒的高贵气质，寓意着传世名酿和钻石一样流传久远。该酒酒体柔滑，单宁如丝，口感优雅之余，极具收藏意义。



小龙船限量版

Grand Bateau Rouge

龙船庄是波尔多圣祖利安列级名庄，以美丽的传说、吉祥的酒名、具有东方情韵的鲜明酒标，成为了中国市场上除了拉菲庄之外最有名的法国酒。作为中国葡萄酒爱好者的老朋友，为了庆祝2008年北京奥运的圆满成功，以及表达对中国朋友们的情谊和祝福，龙船庄特别推出限量版小龙船葡萄酒。

该款限量版小龙船葡萄酒，采用黑底烫金酒标，令人耳目一新之余又不失贵气。秉承小龙船出身名门的风格，该酒平易近人，香气讨好，红色浆果的气息显得新鲜年轻，犹如一个活泼的精灵，轻而易举将爱酒的人掳获。



Sea Food Wonder 海鲜满庭

Modern China Restaurant 金满庭

编辑/Editor Amber 图/Photo 金满庭



招牌浓汤海虎翅

金满庭京川沪菜馆于02年在香港创立，是首间在一个月内成为法国蓝带美食会会员的菜馆。随后三间特色分店相继落成，名声大噪。在09年，金满庭集团有限公司秉承一贯优质创新精神，长驱北上，在北京首

都时代广场开设了北京首家以海鲜粤菜为主的餐厅，让海鲜美食品味在北国开花。

由于恪守常组织、常整顿、常清洁、常规范、常自律的环境管理模式，早在05年金满庭已经成功获得“五常法协会”颁发的国际认证的五常法企业证书。

相比北京已有的几家昂贵的粤式餐厅来说，金满庭在价格上绝对有优势。想吃海鲜，在菜单上点多没意思，直接看货挑，到底是龙虾更生猛还是螃蟹更新鲜，或者选条鱼，东星斑、老鼠斑、多宝鱼，应有尽有。

除了海鲜，金满庭的烧鹅都是从东莞空运的黑棕鹅，在烤法上也有独特的方式。皮脆肉滑。各式蒸、炸、烤的广式点心，让你未及细嚼，已经在计划下一次的光临。



飘香榴莲酥



石锅竹笙菌东星斑块

----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

花骑士（红） Lafleur Chevalier Rouge
歌迪雅（红） Cordier Collection Privee Rouge

----- 北京 Beijing -----

 **地址**
西城区西长安街88号首都时代广场B107-108
B107-108, Time Square, No.88, Changan Street, Xincheng District
 **电话**
010-58566099

 **招牌菜式**
水浸东星斑、日式烧汁煎多宝鱼、金牌烧鹅皇、广东靓餐包

 **人均消费**
90元/人

 **顾客点评**
海鲜、粤菜、点心口味正宗，大小包房满足不同人群需要，是商务宴请的好去处。



意大利比萨

----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

内华城堡-雅丝提（白） Castello Di Neive - Moscato d'Asti
乐士高（红） Ch. Lescours
康帝庄（红） Ch. de Candale
天鹏家族波尔多（红） Terra Burdigala Bordeaux Red
华姿山庄副牌（红） Tenuta Di Valgiano Palistorti

----- 天津 Tianjin -----

 **地址**
和平区解放北路188号信达广场53层
53F, Xinda Plaza, No.188 Jiefang North Road, Heping District
 **电话**
022-58299698

 **招牌菜式**
七椒牛排、新西兰羊扒、意大利比萨、芝心经典美式比萨、培根芝士棒

 **人均消费**
58-128元/人

 **顾客点评**
环境优雅温馨，菜品丰富且正宗。



敞开式厨房

Venice in the Cloud B.J Top-Class Restaurant & Bar 云中威尼斯 云顶百家意大利西餐厅

编辑/Editor Wing 图/Photo 云顶百家



新西兰羊扒



七椒牛排

云顶百家意大利西餐厅是一家集西餐、酒吧、演艺于一身的综合性餐吧，在53层的高空将餐吧和酒吧相结合，颇具特色。

餐厅的菜品都是由主厨亲自挑选和烹饪。各式牛排均选取上等雪龙牛肉为原料，加上厨师特制的酱汁，口感嫩滑，唇齿留香；美式比萨与意大利传统比萨的结合，使身在一地却能同时品味两种不同口味的美食，领略两种国家餐饮文化的梦想成为现实。

用完晚餐，靠在舒适的沙发上，伴上一杯花式咖啡，你可以观赏丰富多彩的节目，也可以俯瞰华灯初上的美丽街景，让身心得到最充分的享受和放松。

精致的美食，舒雅的环境，俯览街景的高空视角——这就是独具魅力的云顶百家意大利西餐厅，云中的威尼斯！



Gratified Flavor

不时不食

炳胜酒家
Bingsheng Restaurant

文/Text 许冬玲 摄影/Photo Steven



在炳胜等位在广州已经不是什么稀奇的事了，那几乎是每个老广州都会做的事。炳胜在珠江新城的旗舰店一开业，骨子里的西关风情同样让人流连：古香古色的百子柜，威武不羁的石狮子，静雅大气的木趟枕，寓意吉祥与典雅的满洲窗，带着历史印记的泛黄老照片，果然很广府很岭南。不过，好装修只是炳胜的点缀，特色食材才是这里的锦丝。“不时不食”是炳胜的金漆纲领，只要是够特色的，最能反映时令的，都会成为炳胜采购团队的收罗对象。因此，如果你到炳胜来，除了脆皮叉烧、真味鸡等必点的获奖菜式，更要瞄准那些新鲜热辣的秘制时令菜式了。



煎澳洲牛仔骨



秘制焗肉蟹

----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

金龙船（红）Prestige de Grand Bateau
猎豹庄（红）Leopard's Leap-Lookout Red
狂鱼-嘉本纳梅乐（红）Mad Fish-Cabernet Merlot

----- 广州 Guangzhou -----

 地址
天河区冼村路2号首府大厦
Shoufu Building, No.2 Xiancun Road, Tianhe District
 电话
020-38035388

 招牌菜式
煎澳洲牛仔骨、秘制焗肉蟹
 人均消费
50-100元/人
 顾客点评
不愧是“老牌”粤菜馆，出品水准稳定。

Exotic Charm

Louvre Garden & European Garden Avenue in Jinjiang Hotel

锦江宾馆卢浮西餐厅、欧洲花园

异域风情

编辑/Editor Wing 图/Photo 锦江宾馆



碳烧银鳕鱼



香草堂煎虾



欧洲花园街



海螯虾撒川椒

----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

威特驰-蓝冰王(白) Weltachs-Eiswein

----- 成都 Chengdu -----



地址

人民南路二段80号

No. 80 Renmin Nan Road (2nd Sector)



电话

028-85506388



招牌菜式

卢浮西餐厅：大号海螯虾撒川椒、小白菜中国面条、浓汁烤禽、腌三文鱼配黄油土豆、芒果虾仁沙拉

欧洲花园厅：香草堂煎虾、碳烧银鳕鱼



人均消费

西餐厅: 300元/人 欧洲花园厅: 350元/人



顾客点评

装修上欧式风格十足，菜式出品也很正宗。



卢浮西餐厅



心生暖意的温柔 The Warmth of Shiraz

文/Text 许冬玲 摄影/Photo Steven 特别鸣谢/广州湖景金阁

我们把它唤作穗乐仙，也有人把它唤作色拉子、西拉、Shiraz、Syrah……

它的个性因地域的变化而变化。在南澳的麦罗仑谷，它呈现的是带有巧克力味的香甜；在西澳的玛格丽河，它是带有肉桂香的甘醇；在智利的中央谷，它是带有莓果香的热情；在南非的西开普，它又是带有黑胡椒味的浓烈。

不管冠以什么样的名字，无论贴上怎样的个性标签，它，是公认的酿酒葡萄王子，能在乍暖还凉的春日，与我们觅来的一款款菜肴一起，给我们送上心生暖意的温柔。



烤羊架 VS 威拿庄-麦罗仑谷穗乐仙（红）
Wirra Wirra Vineyards-Mclaren Vale Shiraz

此酒产自南澳，典型的巧克力味征服了不少人的味蕾，甜香草味与奶油口感带来的顺滑感受，为它在国内外捧回了一樽又一樽奖杯。烤羊架淋上了香草汁，但并不与酒香争相涌入鼻腔，两种香味意外地相得益彰。七成熟的软嫩肉质伴着葡萄酒一起咀嚼更显韧性，也让酒的后味变得更加醇和悠长。



健康汁扣关东辽参 VS 山度富-穗乐仙（红）
Sandalford-Shiraz

山度富-穗乐仙产自西澳，肉桂香味浑然天成，加上桑葚、茼蒿和丁香的味，赋予此酒平衡又丰富的口感，酒体属中度。菜肴方面，大家都知道，不管辽参采用哪种做法，酱汁是成败的关键。这次我们摒弃了常见的鲍汁，而选了由多种蔬果调成的健康汁，一端上桌就能让整个房间都果香四溢。渗入辽参的果香与穗乐仙独特的肉桂香味混合让齿颊生香，口感爽脆之余，甚是温暖。



湘潭过桥排骨 VS 圣卡罗-橡木桶精选穗乐仙（红）
Santa Carolina-Barrica Selection Syrah

此酒产自智利中央谷，酒体饱满，经过橡木桶的充分培养，散发着令人陶醉的莓子和蓝莓的果味，与来自橡木桶的香草、椰子风味巧妙融合。而所谓过桥排骨，则是选用猪的胸腔骨一段，做成似拱桥的象形菜式。湘潭风味的过桥排骨口感辛辣，但并不觉冲鼻，与热情的智利美酒很是配搭。一口肉一口酒在口腔融合后，驱走了寒气，还乐得强壮筋骨的功效，在一年之初为健康唱颂。



青芥辣烤龙鱼拼台北蛋酥 VS 乐梦迪-穗乐仙（红）
La Motte-Shiraz

此酒产自南非开普敦，有着明显的黑胡椒香，还有黑醋栗、洋李和桂皮的多层次香气。单宁成熟，酒体较醇厚，若与稍浓味的菜肴搭配，能为彼此的风味锦上添花。浇上淡绿的青芥辣汁的龙鱼烤得恰到好处，扑鼻而来的是迷人的微焦香味，肉质软滑细嫩。此款穗乐仙与青芥辣的味道同属偏辛辣口感，彰显酒餐搭配的平衡之美。

SIHH Luxury Watch Spring Report 2010

Scenery on the Wrist

2010日内瓦国际钟表展快报

腕上春光

文/Text Grace 图/Photo 各大表厂

春回大地，万物复苏，对于世界各大顶级钟表品牌来讲，2010年是他们收复08金融危机失地的第二年。大家纷纷在去年养精蓄锐，刻苦钻研各式新款。2010年1月，在瑞士日内瓦举行的第20届国际名表展中，各大厂家争妍斗艳，腕上春光无限，绚丽多姿……



Lange 1Daymatic玫瑰金款

朗格

A. Lange & Söhne

来自德国的老牌名表朗格秉承了精密准确的德国精神，在一大片瑞士名表的品牌中脱颖而出。特别的超大日历显示及偏心表盘已经成为独树一帜的品牌形象。今年推出的全新Lange 1Daymatic系列对表盘的整体设计来了一个颠覆，把原来在右边的日历改到了左边，而偏心表盘也一起改到了右边。款式有18K玫瑰金和铂金，蓝宝石水晶表面及底盖，配以手工缝制的鳄鱼皮表带，凸显其年轻时尚的气息。

爱彼

Audemars Piguet

一向以复杂精细而著称的瑞士爱彼表本年度以格兰披治赛车为灵感设计了一款限量版手表：皇家橡树格兰披治精密计时用表。该表把制表的工艺与分秒必争的赛车运动优雅地结合起来，怀着同样对艺术的追求，对工艺的精益求精，代表着对高科技和细节的完美诠释。表盘特别采用类似汽车驾驶的仪表盘设计，手表在运行时就带来仿佛在驾驭赛车的感觉，绝对是赛车迷的最爱。



皇家橡树格兰披治精密计时表
Royal Oak Offshore Grand Prix
Chronograph Limited Edition

名士

Baume & Mercier

来自瑞士日内瓦的家族名品名士表保持一贯的典雅风格，最新推出的克萊斯麦 Classima Executives XL 镂空视窗及动力储存显示腕表将于今年春季面市。此款腕表的设计理念源自百年精湛的制表传统技艺，银色表盘缀以名士特有的线形饰纹，透过12点位置的镂空视窗，可一览摆陀摆动的曼妙姿态。而最为特别的动力储存显示功能则可通过位于6点位置的18K红金指针在专用指示盘上的走动来显示。整体设计体现出低调的奢华，完美呈现传统制表的典范。



克萊斯麦XL 镂空视窗及动力储存显示腕表
Classima Executives XL 8870

登喜路

Dunhill

来自英国的名品登喜路今年主要走复古的经典路线，展现英国人对现代奢侈品牌的独特理念。该款表的系列名称叫“经典”，就如设计风格一样，简洁典雅，没有复杂的装饰，展现出一种贵族的气质。该系列有玫瑰金和白金两个款式，分别配上褐色和黑色真皮表带，机芯采用积架Jaeger-LeCoultre 896，保持恒久动力。



经典系列腕表 Classic Series



1966精确计时腕表
Girard-Perregaux 1966 Chronograph

芝柏

Girard-Perregaux

芝柏是少数拥有两百多年历史的瑞士老牌表厂，保持对品质的一贯追求，芝柏在今年推出了多款设计精良的新表。其中以1966系列为代表，出色地表现老牌表厂的霸气。该表使用传统的圆形表盘，中央分别是秒钟和分钟的小圆盘，令整体结构平衡典雅。蓝色的秒针及小表盘的指针构成了对玫瑰金色为主的表框强烈的视觉冲击，起到画龙点睛的效果。

罗伯特 斯蒂芬

Greubel Forsey

以打造精密复杂的陀飞轮腕表著称的Grebel Forsey乃是由两位杰出的瑞士钟表师使用他们两个的名字联合打造的品牌，也是该品牌首次在SIHH展出。Robert Greubel 和Stephen Forsey醉心于钟表的创造，他们联合63人的设计团队La Chaux-de-Fonds创造了30度的双陀飞轮、24秒陀飞轮和四陀飞轮的腕表，技惊四座。本年度，他们隆重奉献使用30度双陀飞轮技术制作的新品（陀飞轮技术主要用于减少由于地心吸力对计时造成的偏差影响）。



30度双陀飞轮腕表Double Tourbillon 30° Technique



葡萄牙航海家系列
Portuguese Yacht Club Chronograph Reference 3902

积家

Jaeger-Le Coultre

作为世界最大规模的钟表厂，积家拥有超过1000名专业员工，并在今年将启用全新的9000平方米厂房。积家生产大量高端不同款式腕表，同时为很多知名品牌提供自身研发的机芯。本年度新品中，运动系列的Master Compressor Extreme LAB 2腕表重新设定了顶级腕表的制表标准。搭载着全新780型机芯融合了人类工程学的设计理念及尖端技术性能研制而成。此款自动上链机芯配备有可显示两位数字的大型分钟计时器以及嵌入表冠的功能选择器，还特别推出钛金属表款作为向地球物理学大师致敬的献礼之作，采用了革命性的先进概念，高度的防磁性保护机芯免受磁场干扰。



时区锆金属限量版
2timezones zirconium limited edition

万国

IWC

又一来自瑞士的豪门表厂，本次隆重推出葡萄牙系列新腕表。葡萄牙航海家除了航海技术了得，精确地把握时间对他们来说同样重要，这是葡萄牙计时腕表设计的初衷。选用最新的IWC89360型机芯，确保腕表的精准性，6个大气压的超强防水能力，是航程中的最佳伙伴。简洁的表盘和阿拉伯数字显示，给人清晰明了的时间信息。表盘有黑色、白色配铂金及玫瑰金表壳可供选择。



地球物理学大师致敬系列二
master compressor extreme lab 2

尚维沙

Jean-Richard

在瑞士，尚维沙一直以打造顶级机械腕表为荣，他们常使用最高规格的品质标准结合个人气质进行设计，为具有极高品味人士打造独特的腕表。本年度推出的时区锆金属新款同样是一件艺术品，仅限量生产249只。该表款的特别之处乃是在12点和6点方位，分别有两个小窗口显示所在的时区位置。而在表的配件上也采用极致的高品质材料，如锆和钛金属，橡胶质感的不锈钢表盘、鳄鱼真皮表带……无处不体现独一无二的尊贵气息。

万宝龙
Mont Blanc

万宝龙本次依旧是以他们的高端腕表Nicolas Rieussec Chronograph 为主打，该系列是向1821年发明计时码表的钟表大师Nicolas Rieussec 致敬而命名，自2008年首次推出便大受收藏家追捧。该系列采用万宝龙瑞士表厂自主研发的机芯，为名表注入恒久动力。两年后的今天，万宝龙再次对其款式进行升级和改进，表面表壳采用防眩圆弧形蓝宝石玻璃镜面，可清楚欣赏美丽的机芯、计时机制与动力储存的显示，特别使用了硅质摆轮和控制杆等多重精致的机能、是传统和时尚，历史和现代风格的完美结合。该系列表款全球限量发行。



尼古拉斯硅摆轮计时腕表
Nicolas Rieussec Chronograph Silicon Escapement



Radiomir 玫瑰金款

沛纳海
Panerai

以精密机械及卓越品质著称的沛纳海来自意大利，早期曾为意大利皇家海军制作精密仪器和腕表，如今已经成为世界知名的高级运动腕表品牌。其中已经成为品牌标志的Radiomir系列腕表靠垫形表壳格外宽大（直径达42毫米），表带环与表壳一体式设计防水性能超群，夜光表盘可在黑暗的水底清楚显示时间。最新的Radiomir采用全新自主研发的P999机芯，保持恒久准确的计时。

伯爵
Piaget

2010年对于伯爵来讲是非常具有意义的一年，为庆祝于1960年创造的传奇机芯12P问世50周年，伯爵表厂隆重推出崭新的Altiplano系列，配以1208P仅2.35mm厚的全球最纤薄机芯，缔造傲人的第一项纪录。第二项纪录则是直径为43mm，厚度却仅5.25mm的整表，是同类的腕表中最纤薄的王者。整体表面采用低调含蓄的展现手法，仅配以不可或缺的时、分针指示性能，加上右下方一个小巧的秒针转盘，大方简洁中隐藏复杂超卓的先进工艺。



2010 Altiplano系列



卡地亚
Cartier
Rotonde Astro天体运转式陀飞轮腕表

使用卡地亚9451MC机芯，而表壳则是18K白金或玫瑰金，镜面是蓝宝石水晶玻璃而底盖也是同样采用蓝宝石水晶玻璃做的透明底盖。该手表的设计理念是科技和时尚感，通过圆形的表面，多重的圆圈，构造出天体运转与时空交错的创新视觉效果，而细腻的表板纹路、罗马数字和透明的底盖加添不少时尚和优雅气质。



Rotonde de Cartier浮动式陀飞轮镂空腕表

该款手表于2010年上市，手表镌刻着日内瓦优质印记(Poinçon de Genève)。所谓的日内瓦优质印记指的是日内瓦地区的制表业界为了保障真正在日内瓦地区所生产的优质钟表，避免其他地方或国家所制作的手表鱼目混珠而设立的一个标识。该表的表壳也是采用18K的白金，真皮表带和蓝宝石镜面。机芯特别采用由不规则罗马数字形成的镂空，创意十足。

Calibre白色底盘腕表



Calibre金色表环腕表

Calibre黑色底盘腕表

Calibre系列腕表

机芯采用卡地亚最新生产的calibre 1904PSMC机芯，表壳直径42mm，有18k金和精钢两种材质选择。表面和底盘同样采用蓝宝石水晶玻璃，防水30米。设计师特别把连接表带的四边设计成钝角的方形，而表盘则呈现圆形，凸显力量与柔美的平衡。表盘底部使用特殊的贴腕设计，戴上手上感觉非常舒适，并能修正手腕的形态，仿佛手表已然成为自己身体的一部分，充分体现登峰造极的设计技巧。

Champagne & Chardonnay with Chinese Food

香槟、雪当利与中国菜

文/Text Ch'ng Poh Tiong 译/Translator 许冬玲



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



35年前，我在新加坡刚开始喝葡萄酒的时候，每10瓶酒中有7瓶是白葡萄酒。今天，红白葡萄酒的比例刚好相反，也就是说，在我的热带故乡新加坡，红葡萄酒的消费比例占总葡萄酒消费量的70%。在中国，红葡萄酒的消费比例几乎达到90%。

红葡萄酒成为葡萄酒消费的主力，其中一个主要原因在于一个观念——许多喝葡萄酒的人，特别是刚接触葡萄酒的人相信，红葡萄酒对健康是有好处的，包括对心脏。对于这部分人来说，无论酒体浓郁的红葡萄酒与虾蟹鱼或者鲍鱼搭配有多难下咽都不是一个问题。他们选择用红葡萄酒来跟海鲜搭配，是因为他们把葡萄酒当成药物了。你若稍微留心周围便可发现，这些人通常都是以男士居多，特别是老年的男士。

在我的家族里，每次有人过生日或者有

什么值得庆贺的事情时，四代人齐聚一堂，我总是会带葡萄酒赴会。什么类型的酒我都带过，有时带香槟，有时带白葡萄酒，有时带红葡萄酒，有时也会带甜酒。在我最常去的那家餐厅，我也会让他们帮忙放好一两瓶大麦芽威士忌和陈年普洱。参加家族的聚会时，如果我只带红葡萄酒，我就会慢慢地沦为不受年轻人欢迎的人。

家族的第四代人还没到上学年龄，不过我注意到第三代人，即我的侄子侄女，特别是侄女们，她们每次总会先喝香槟。她们会把整瓶香槟都喝个精光，并不是说她们喝得很快或者很多，只是她们喜欢香槟的气泡，觉得气泡很迷人，能让人愉悦，认为喝香槟是件很酷的事。等香槟的气泡完全散去了，她们才开始去尝尝白葡萄酒或者红葡萄酒之类的。

带来天堂般快乐的气泡

宴会一开始，她们就喝起香槟来，通常都是跟虾蟹搭配。蟹通常是潮州的冻蟹做法，虾通常只是简单的白灼，不过有时我也喜欢冷盘做法。跟这些菜肴搭配时，香槟会带给你天堂般的快乐，而红葡萄酒则会扮演地狱使者的角色。

事实上，如果你还是个年轻小伙或者姑娘，你对于饮品或者食物的选择往往不会出于健康的考虑。你喝什么吃什么全由你的喜好决定，能享受口腹之欢就行。虽然没有科学证明，但我相信，你在享受的同时，在某种程度上也会收获健康。

这样的想法显然过于理想化了，凡事不可无节制。换句话说，如果世界上所有的香槟都让你给喝了，结果你只会变成醉汉一名。就像不管哈根达斯雪糕再好吃，要让你吃上成吨的话，你也只会作呕难受，毫无快乐可言。

享乐应该适度。

同样地，保持健康的方法也要适度。我们不能因为要健康而过度运动，不能因为要痊愈而服用过多药物，不能因为要滋补而在

冬天喝过量的蛇汤。

就我自己来说，我喝葡萄酒是因为我爱葡萄酒。跟我读书、听音乐或者吃鲍鱼（碰上好运气的话）是一样的。不是因为读书能使我聪敏，不是因为听音乐能让我有涵养，也不是因为吃鲍鱼能有传说中的壮阳奇效。

一只上好的鲍鱼无疑是世界上最美妙的佳肴之一。如果真的能让我在床上更加生龙活虎，自然更好。不过，这并不是我喜欢一层一层地将鲍鱼切开，慢慢地细品它的细腻和甜美的最终理由。

鲍鱼，不是搭配红葡萄酒的选择

鲍鱼，无论是鲜鲍，罐装鲍鱼，还是干鲍，都适合搭配白葡萄酒。若用红葡萄酒跟鲍鱼搭配，效果则跟喝牛奶搭配点心差不多。

但并不是说所有白葡萄酒都能跟鲍鱼搭配。

比如说，高酸度的白葡萄酒就不适合。像口感偏向新鲜、爽脆的不记年香槟，或者威士莲、白贝露或者雪比利跟鲍鱼都不太能搭配。

鲍鱼的口感是甜美中带有如天鹅绒般的柔软，跟口感层次丰富、酒体丰满、带有奶油味的雪当利搭配最恰当不过了。进过橡木桶的雪当利效果会更好，但不意味着酒的橡木味要很重。相反，橡木味应该是酒里各种味道中的一种。橡木味不能太突出，但是，橡木味应当与果香、酸度一起，让一款酒的整体口感和谐平衡。

年份太新的雪当利也不恰当，至少要出品了5年的雪当利才适合，8年、10年、15年或者更久的年份更好。当然了，那款酒不但要有陈年潜质，还要保证它在陈年后的品质会更好。

根据我个人的经验，产自布根地的美索园、骑士·梦雪真、伯特·梦雪真、梦雪真和哥顿·查理曼，还有澳洲的玛格丽河谷、猎人谷和阿德莱德山脉、美国的纳帕谷和索若马谷、新西兰、智利和阿根廷的雪当利跟鲍鱼搭配的效果都不错。

无论你选择的是产自哪里的雪当利，享受鲍鱼这种中国菜肴的极品珍饈时，如果有人帮你买单，不管是葡萄酒还是鲍鱼，味道都肯定会好上加好。



Thirty-five years ago, when I started drinking wine in Singapore, for every 10 bottles that were consumed, seven were white. Today, the situation is more or less the other way around. This means that red wine comprises about 70% of all wine poured in my tropical home. In China, reds probably command 90% of all wine consumed.

One of the main reasons so much more red wine is consumed is because of the belief by many – particularly new – drinkers that red wine is good for health, including for the heart. For many of these wine drinkers, it doesn't matter even if the full-bodied red they are having tastes awful with crab, prawns, fish or abalone. They will still continue to pair the red with the seafood because, in a way, they treat wine like a medicine. If you look around you, such drinkers tend mostly to be men. Older men.

Whenever my whole family of four generations meets up for someone's

birthday or other celebration, I am the person who always brings the wine. And I bring everything. There will be champagne, white, red, even dessert wines. At one of the restaurants I frequent the most, I also keep one or two bottles of single malt whisky and teas, including old pu-erh. If I only brought red wine to these family gatherings, I would slowly, but surely, become very unpopular with the younger members.

Although the fourth generation has not even started going to school, I notice that the third generation, my nephews and nieces, especially the nieces, they always start with the champagne. In fact, they keep drinking the bubbly until it's all finished. I'm not suggesting they drink very fast or a lot, just that they love bubbles. And find their effervescence so very refreshing and agreeable. Champagne represents cool for them. After every single bubble has evaporated, the young set moves on to either the white or red wine.



Heavenly Bubbles

When they were enjoying the champagne, since it was served at the beginning of dinner, they were also pairing it with the crabs and prawns. The crabs are usually served cold (Chiuchow style). The prawns are lightly blanched but some times I prefer them served cold too. Champagne is heaven with these opening dishes. Red wine is hell with them.

The fact is, when you are a young girl or young man, your beverage or food choices are not really dictated by reason of health. You drink or eat what you enjoy, those things that will give you pleasure and make you happy. Although it is hard to prove scientifically, I believe that when you are happy, you are also, in a way, healthy.

This kind of reasoning is of course a bit simplistic and must not be taken to the extreme. Otherwise, if you drank all the champagne in the world, it will reduce you to useless drunkenness. And, as terribly delicious as it is, eating tubs and tubs of Haagen-Dazs ice cream will make us sick and miserable rather than bouncy and happy.

Happiness has to have limits.

For the same reason, health too must have its limits. We cannot, even though it is good for us, exercise non-stop. Nor take more medicine than the body can endure. During winter, for example, there's only so much snake soup one can drink.

Personally, I drink wine because I enjoy it. The same reason I read a book, listen to music or, when the good fortune shines on me, eat an abalone. Not because I think reading a book makes me more clever, or music makes me more cultured, or because abalone is supposed to be an aphrodisiac.

A good abalone is one of the most special tastes in the world. If it also makes me more of a wild man in the bedroom, why not, but that's not the ulterior motive why I relish its layer after layer of subtle, sweetness of taste.

Abalone, Not a Red Wine Dish

Abalone, whether fresh, canned, or dried, is a white wine dish. Red wine is as inappropriate with abalone as eating dim sum and drinking milk.

This does not, however, mean that any white wine will qualify.

On the contrary, those with high acidity do not work. So, for example a fresh, crisp non-vintage champagne, riesling, pinot blanc or chablis do not improve the great Chinese delicacy.

Given the delicate sweetness of taste and velvety to firm-ish texture, the ideal pairing for abalone is a multi-layered, intense, evolved, creamy chardonnay. Although the chardonnay should be oaked, this does not mean the wine should be woody. On the contrary, it should only be one aspect of the entire taste. The wood must not be sticking out but, instead, the oak must be nicely married with the fruit and acidity to yield a wine of complete harmony.

The wine must not be too young but, at least be five years old. Better still if it is 8, 10, 15 or even older. Provided of course the wine has the ability to age and improve and become great with the ageing.

Great pairings for abalone include Meursault, Chevalier-Montrachet, Batard-Montrachet, Montrachet, Corton-Charlemagne, and the best chardonnays from Margaret River, Hunter Valley, Adelaide Hills, Napa Valley, Sonoma Valley, New Zealand, Chile and Argentina.

Whichever chardonnay you end up pairing with the abalone, the best way to enjoy this great Chinese gastronomic high point is when someone else is paying for it. The wine and abalone will taste even better.

Latitude and Wine Quality

纬度与葡萄酒的质量



李德美
北京农学院食品系、中国酿酒工业协会葡萄酒专家委员会委员、葡萄酒专栏作家

当我们尝试描述一个地区或者一个特定的产区时，总会用该地区所处的经纬度进行定位，再加上所需要的其他因素进行讨论。谈论葡萄酒的产区，当然也离不开产区所处的经纬度，从地理位置而言，由于同一经度横跨南北，气候差异巨大，在同一经度下不同地区的产物根本就没有雷同的可能；但是同一纬度的不同地区却存在气候雷同，物产相似的情况，因此有些时候，就出现了用纬度进行描述某个葡萄酒产区的特例。也就催生了由于与某个著名的葡萄酒产区处于相同的纬度而沾沾自喜的不自信心理。因此，或许你时不时就会听到：“我们与世界著名葡萄酒产区波尔多处于同一纬度”的说法。

世界葡萄酒的产区主要分布于北纬的30-52°和南纬的15-42°，这些地区也被称为葡萄酒带（wine belt）。波尔多作为世界最为知名的葡萄酒产区自然也就坐落在北半球的那个葡萄酒带，可以说，北半球几乎所有的葡萄酒产区都落于这一纬度带，“与波尔多处于同一纬度带”的说法似乎没有语言

逻辑错误，久而久之，以讹传讹，这种说法被简化为“与波尔多处于同一纬度”，一字之差，天地之别。

“波尔多出产高品质葡萄酒，我们与波尔多处于同一纬度，所以我们也出产高品质的葡萄酒”，这种推论方式，隐藏了一个假设前提条件“纬度能够影响葡萄酒的品质”。费心费力地高攀“波尔多”，不自信地用别人的辉煌证明自己，难道纬度真的就是解释葡萄酒质量的方式？毋庸置疑，葡萄酒的质量在很大程度上取决于葡萄的质量，而纬度似乎跟葡萄的质量存在一定的关系。

可是，葡萄种植区域的纬度对于葡萄酒质量的影响，是通过该地区的气候条件实现的，并不是这个纬度带本身。这些气候条件主要包括：积温、降水、光照、无霜期等等。我们会发现，处在同一纬度带的地球表面，有很多的气候类型。比如与波尔多处于相近纬度带的葡萄酒产区有：北隆河谷（远离海洋，地中海几乎影响不到这里，是穗乐仙、维奥娜的原产地，出产的葡萄酒香气丰

富，往往具有香料的辛辣以及矿物质感）、彼尔蒙（远离海洋，属于大陆气候，出产的葡萄酒酸度高，单宁强）、华盛顿州南部（可能是在同一纬度葡萄酒产区，在气候方面最接近波尔多的产区，但是又有不同，尤其是华盛顿州东部的地区极其干燥）、纽约州（长岛地区属于海洋性气候，而风歌湖却又是严寒地区，甚至出产冰酒）以及安大略（这里气候寒冷，但是由于大湖的保护又不至于过于严寒，冰酒可以年年生产）的部分地区，以及中国天山北麓（典型的大陆季风性气候，雨热同季，与波尔多的海洋性气候有天壤之别）、东北的通化（夏季凉爽冬季严寒，葡萄生长季短暂）。可见这些地区气候类型相去甚远，所出产的葡萄酒风格各异。因为出产葡萄酒的纬度相同而试图推论出酒质相同或者相似，似乎是缘木求鱼。

显然，纬度，不是我们解释葡萄酒质量的一个明智说辞。[🍷](#)

Should We Choose an Auspicious Day to Drink Wine?

饮酒 & 择日

那不过是一本只有四十八页，比掌心略大一些的轻薄小册子，很难想象新的一年里所有葡萄酒在风味表现上的优劣成败，可能都取决于这玩意儿。

这可不是我在危言耸听，一些远在英国，专门替大卖场选酒的金发碧眼葡萄酒专业评论家和采购，尽管一辈子从来不知道什么是农历、也从没听过咱们老祖宗关于开市、嫁娶、入宅、动土各有不同时日喜忌的规矩，但是他们都已经乖乖地按册子上的建议，将所有专业品酒会的时间，都选在上面标示葡萄酒有「较佳表现」的时间带来举行。根据小册子上的说法，去年在英国卖出的葡萄酒，至少有三分之一都是按这套方式选出来的！

难道凡事讲究实事求是科学精神的老外也开始迷信？原来这是所谓的「自然动力法（饮酒者）月历」（Biodynamic Calendar for wine drinkers）。从1980年代末期开始逐渐受到瞩目的自然动力法（Biodynamic Viticulture），除了在农药、除虫剂的使用上较有机农法有更严密的规范，根据独特的理

论所发展出的「激进」农事，以及坚信这套方法而持续产出名酿的著名酒厂，都让自然动力法俨然中世纪的圣女贞德，在支持和反对的两方获得截然不同的评价。不吃这套的，可以很容易就将必须在夏季把石英等矿物磨粉调水装在母牛角中埋入土里以「促进植物生长」的调剂视为怪力乱神；必须按照月亮的运行选择最适时机播种、施肥等作法，当然也能被斥为是全然地无稽。

对于从小看日本卡通、美国电影长大的我来说，日常生活中除了知道《本草纲目》里云母、石英确实都各有疗效，还晓得咱们不论拜拜、过年依的也都是农民历。于是以强化植物自身抵抗力来熬过异常气候乃至于抵挡虫害的自然动力概念，听起来就像是在流感盛行的冬季多喝姜茶那样自然而无需多虑。倒是这本饮酒历上，将月亮依运行至不同星座而分出饮酒吉时和凶日的概念，以我目前的短浅经验来看似乎仍多有疑虑。

月历上按月亮运行至象征植物根部的土象星座（处女、魔羯、金牛）和象征叶子的气象星座（天蝎、双鱼、巨蟹）时，葡萄酒

喝起来会更倾向于「根、叶」特质的展现而被视为不宜（除非是较成熟、本身倾向于表现土地、矿物类香气的老酒）；并且把行至代表花的风向星座（天平、水瓶、双子）和代表果实的气象星座（射手、牡羊、狮子）时，因为能更突显酒中的香气和水果表现，而归为「品酒吉日」。

但就在最近的经验里，尽管同一天标示为饮酒吉时所喝到的布根地Chambolle Musigny确实表现出完美的醉人香氛，几个小时后（时辰已转变至不宜饮酒的根叶期）所喝到的西班牙葡萄酒确实出人意料地缺乏生气；但是这样的印象，很可能单纯只是我体内所累积的酒精，也随着饮酒吉凶时刻的转变而暴增；更别提这些酒其实是在两种截然不同的情境、场景，和不同的人共饮而得出的结论；倘若更严谨地要求，随着时间推移，外在环境的气压、温湿度，应该也都有些微变异！

看来，喝酒是否该固择良辰吉日，怕是需要更多实验才能得出准确的定论；在那之前，不妨慎选共饮的酒友吧。[🍷](#)



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。

Chinese Food and Foreign Wine

异国婚姻不容易



林志鹏
JP Lin, 台湾资深葡萄酒讲师, 香槟狂热爱好者。

现实生活是否如此，我不知道，但同样使用marriage（法文：结婚、搭配）这个字来形容“餐”与“酒”，似可作如是观。

眼看东风压倒西风，中国内需大大提升，欧美酒商见识到中国人下单，都是“你有多少，我全要”的气势。于是满怀中国梦，卯足全力，开拓中国市场，不论品质与口味如何，总是希望中国人的餐桌上出现葡萄酒，而且还干杯畅饮。如果能让中国消费者体会葡萄酒是日常餐饮的良伴，那就太好了。

相信在洋葡萄酒进入中国之初，酒商们就开始寻求与中式料理的搭配。但这个过程历经近百年，至今，葡萄酒搭配中式料理仍是一个艰困工程！为何如此呢？

中国菜和其它各国料理一样，都是文化积累的产物，是环境与生活的结合。再者，中国地大物博，各地环境、气候、物产不同，历经数千年而形成各种菜系。而即便是同菜系内也各有特色，丰富多变。再加上现在通信发达，中西交流频仍，中国菜也随之而有更多的创新。但不可否认，中式料理在大部分情况下是没有考虑和酒搭配的，尤其惯常饮用的中式蒸馏白酒，不但酒精度高且口味浓重辛辣，基本上，所谓的“酒菜”，其实菜都是下酒菜，除止饥外，菜肴在餐宴上只有舒缓因中式白酒所引起的刺激感功能

而已，并非去享受料理的美味搭配的乐趣。

在这种情况下，用葡萄酒搭餐的观念是和日常中式餐饮的现况有所差距的，欧美酒商花费极大心力，以各种方式宣导葡萄酒与中式料理搭配的不同组合与变化，如CIVA（Conseil interprofessionnel des Vins d’Alsace 阿尔萨斯葡萄酒行业协会），即出版一本关于葡萄酒和亚洲菜肴搭配的小册子。谈到中餐部分，就上海、北京、广东、四川的料理分别建议适合的阿尔萨斯酒，像北京烤鸭配灰贝露，但不要粘甜面酱，小笼包搭晚摘的威士莲（Vendage Tartive），大闸蟹的最佳选择为浓郁的晚摘威士莲，而四川菜则配琼瑶浆等。其它不同国家、地区的业界，也纷纷透过知名大厨演示或美食家撰文等方式来推动葡萄酒与中餐搭配的美妙呈现。亚洲第一位获得葡萄酒大师头衔的Jennie Cho Lee（李志延女士），最近即发表一本专著来探讨葡萄酒与亚洲食物的搭配，对中式料理多所琢磨。法国厨师协会（Maitre cuisinier de France）副主席，知名的朗格多克大厨Geoges Rousset认为法国料理注重的是味觉的渐进升华过程，口味先轻后重，所搭配的酒也是如此。但中餐却是味道纷呈，全面上桌，并无太多味道轻重的考虑。在这种状况下，他甚至强调酒与菜的搭配本来就是法国概念的东西，在中国应是向

消费者强调众所周知的葡萄酒养身效果。在不违反大原则的前提下，葡萄酒是可以和各式各样的菜肴一起饮用的。当葡萄酒被中国消费者接受为健康饮料时，葡萄酒（法国）的春天就来了。

葡萄酒与中餐搭配的角色，竟从新娘变成饭友，看来这场中外联姻是有些难度的！

中餐西吃已行有多年，大部分餐饮从业人员也都有一定的经验，但究其实，只是将一道菜肴均分至小盘，再分送给客人而已；而非如西餐一般，每一道菜皆是料理、摆盘等诸多内容的完美呈现。一般中式餐馆人员只会依循传统中餐上菜训练，厨师更大多无能力针对酒款研发适合菜色，所以要期待能出现像知名的巴黎IL Vino de Enrico Bernardo餐厅一样，你先点酒，再由有经验的厨师帮你配菜的中餐厅，在中国可能还有一条长路要走！

这场联姻就变成找不到新郎了！环顾现今的中餐，几乎举国皆麻、辣、油、咸，或许Geoges Rouset 的看法是对的，中外联姻有困难，大家做做朋友就好！但如世间男女为了爱情可跨越各种障碍终成眷属一样，人是有追求幸福的本能。中餐与葡萄酒的搭配，这异国婚姻是不容易但绝非不可能，且让大家共同追寻自己口味的幸福吧！

The Avatar in Your Heart

心中的“阿凡达”

“最近忙不忙，有试到什么好酒吗？”经常出现在圈内朋友的寒暄之间，就好像最近更多人见面就问“看《阿凡达》了没有？”一样，似乎成为当下流行的开场白。

当回想起人类与纳美人（潘多拉星球土著）的DNA结合克隆而出的“阿凡达”，奔跑出现在一个美仑美幻的世界并最终成为领袖时，却突发地想起曾经试过的“Almaviva”（活灵魂）与“Opus One”（作品一号）来。同样完美融合着葡萄酒“新旧世界”DNA的这两款酒堪为“新旧世界”两种酿酒文化的荟萃和结晶。

在很长一段时间。提到葡萄酒，大多数人都似乎“言必称法国”。稍微专业内行点的，还能知道法国、意大利和西班牙等欧洲传统葡萄酒产国被冠以葡萄酒“旧世界”之称。不过有“旧”自然就有“新”，当来自澳大利亚、美国、智利、阿根廷等“新世界”葡萄酒越来越高频率地出现在人们视线和酒杯中时，传统的“旧世界”地位和秩序正受到前所未有的强烈冲击和挑战。这个场面颇有点像电影阿凡达中地球人和纳美人在技术文明与自然文明上的对立和冲突。不过，发生在万物有灵的潘多拉星球上强迁钉子户的残酷血泪史，还好没有演绎到葡萄酒新旧世界的两大阵营中，反而出现竞合趋势。

深究一下，许多人会认为“旧世界”葡

萄酒玩的是艺术，而“新世界”葡萄酒玩的是技术。“旧世界”趋于传统的酿造工艺，“新世界”则偏向现代技术酿造；旧世界注重酿造的传统，葡萄酒显得本味和保守；新世界注重表现葡萄酒的香醇，果香在开瓶之际就浓重而澎湃。传统与新异，厚重与平实，简单与多元，神秘与亲和，严谨与活力……，一系列看似对立的名词概括下，“新旧世界”葡萄酒向世人展示着各自无数独具个性魅力的美酒佳酿。

不过，在“新旧世界”交手的第一回合里，准备不足的“旧世界”产酒国显然有些措手不及——丰富的产品系列和品种、更具亲和力的口感和性价比等原因，使得“新世界”葡萄酒在世界市场上迅速崛起。也可以说，“新世界”从一开始就摆脱了传统葡萄酒文化的束缚，创造了新的葡萄酒文化。还好，“旧世界”并不是没有获取经验，并开始借鉴和尝试“新世界”的葡萄酒生产与销售方法。连法国也放下架子，改变原有的可敬不可亲的模样，开始走近大众的路线：如在酒标上标注葡萄的品种名称以让消费者更容易识别；在传统橡木桶发酵的部分过程中改用不锈钢桶，以求质量更稳定。同时，现在一些“新世界”产酒国的葡萄酒也开始标注年份，也开始借鉴和学习严谨“旧世界”葡萄酒制度，来严格规范葡萄的种植、管

理、检验等，以求提高葡萄酒的内在品质，这大概算是对欧洲传统势力的“屈服”。

当然，“新旧世界”的交流、融汇与平衡，都是为了更好地适应市场发展，满足日益壮大的消费群体需求。这里更不用说犹如久负盛名的法国Mouton Rothschild家族与美国Robert Mondavi家族，以及与智利Viña Concha y Toro家族的优势资源合作，成就了世界葡萄酒发展史上的里程碑。

代表了美国优良的酿酒科技、资金、市场以及良好的葡萄生长环境与法国一流的酿酒文化、品质管理技术结合而出的Opus One，虽然一直希望创造出自己的风格，而不是法国波尔多的翻版，但是行家们还是能从中感受到波尔多地区甚至是美度区美度区菩依乐（Pauillac）的气息。而智利优质的土壤、气候，配合法国领先且传统的酿酒技术而出的Almaviva，则充分展现了法国式的优雅嫁接在智利的浓郁之上的完美交融，而且双方采用了一个富有欧洲和美洲文化特点的酒标图案。当它们推出后便倍受世人瞩目，在国际上取得了巨大的成功，多年来皆获得知名酒评家和收藏家的喜爱。

有道是，去看阿凡达，如同去看一个梦。而以期待愿品尝到更多“新旧世界”完美的葡萄美酒佳酿亦是心中的杯酒人生梦。



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

Liv-ex Wine Index

Liv-ex 佳酿指数



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》。

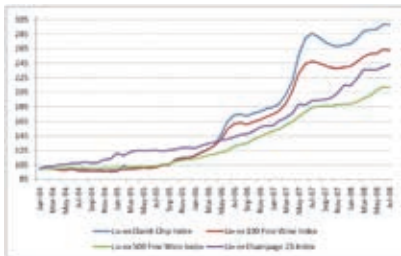
国际葡萄酒市场的晴雨表

股票市场有“道琼斯工业指数”，期货市场有“CRB商品指数”，黄金市场有“CBOE黄金指数”，原油市场有“ICE布伦特指数”……葡萄酒作为一种投资对象，也有一个国际市场的晴雨表，即“Liv-ex佳酿指数”。

“Liv-ex佳酿指数”是由Liv-ex（伦敦国际葡萄酒交易所）编制的一种反映市变动的指示数字，编制方法是按照Liv-ex交易平台中间价，结合市场供应量而进行的加权平均数计算，主要分类包括“Liv-ex 100佳酿指数”、“Liv-ex 500 佳酿指数”、“Liv-ex佳酿投资指数”、“Liv-ex蓝筹波尔多红酒指数”、“Liv-ex 25香槟指数”，为葡萄酒贸易提高效率、降低风险提供了一种参考工具。

在“Liv-ex 100佳酿指数”系统，按照

加权比重来看，波尔多红酒占 91.33%、布根地红酒占3.49%、香槟占3.32%、波尔多白葡萄酒占1.04%、意大利葡萄酒占0.63%、隆河葡萄酒占0.19%。“Liv-ex 100佳酿指数”在2001年7月的基准点为93.12点，2009年12月31日收于237.17点，比上年同期上涨15.7%。



“Liv-ex佳酿指数”均呈直线上升

“Liv-ex佳酿投资指数”涵盖交易最活跃的波尔多24家酒庄1982年~2005年的罗伯特•帕克（Robert M. Parker,Jr.）给予95分以上的红酒，2009年12月31日收于234.54

点，比上年同期上涨18.3%。入编数量按酒庄排在前10名的依次为：拉菲（Château Lafite Rothschild）17款、玛歌（Château Margaux）16款、柏图斯（Château Pétrus）15款、拉图（Château Latour）14款、红颜容（Château Haut-Brion）14款、武当王（Château Mouton Rothschild）14款、欧颂（Château Ausone）14款、白马（Château Cheval Blanc）13款、雄狮（Château Léoville-Las-Cases）8款、柏菲（Château Pavie）7款。

“Liv-ex蓝筹波尔多红酒指数”涵盖五大一级酒庄1995年~2006年的罗伯特•帕克95分以上红酒，2009年12月31日收于270.55点，比上年同期上涨19.4%。入编数量依次为：拉菲和拉图各有9个年份、武当王和红颜容各有6个年份、玛歌有5个年份。



葡萄酒投资指南

2009年11月4日，在香港贸易发展局主办的第二届香港国际美酒展“香港—亚洲美酒枢纽”论坛上，Liv-ex总经理詹姆斯•迈尔斯（James Miles）在主题演讲《全球精品葡萄酒投资市场的历史与现状》中指出：“葡萄酒投资历来回报可观，而且市场波动低，与其他资产的关连度也十分有限。不过，必须遵循一定的准则，葡萄酒才能算得上是有价值的投资工具。这些准则包括葡萄酒的传统、产地以及专家评价等。”

每瓶葡萄酒在每个人的心目中都都有不同的价值，但进入市场便需要一个客观的价值标准，而“Liv-ex佳酿指数”正是这样一种投资价值的评价准则。酒庄的等级，酒评家的分数，再加上Liv-ex的指数，使我们在一瓶未曾亲自品尝的葡萄酒有了系统的判断依据。

詹姆斯•迈尔斯是证券分析员出身，1991年大学毕业后加盟香港怡富资产管理公司（JF），后来进入Asia Equity（巴黎银行前身）任证券分析员和策略研究员。1998年的一天，当迈尔斯把他3年前购买的4箱1990年份拉菲以三倍的价钱卖给一位英国酒商时，他便萌生了专门研究葡萄酒投资

的想法。1999年，迈尔斯与同样喜欢喝葡萄酒的伦敦金融城基金经纪人贾斯汀•吉布斯（Justin Gibbs）共同创立了Liv-ex，建立起一个专门针对精品葡萄酒投资的电子交易和信息平台，主要业务分为“酒商系统”和“收藏家系统”两大板块。

截止目前，Liv-ex已在22个国家和地区发展会员客户265家，其中英国客户约占50%。年营业额从2002年的110万英镑、2003 的260万英镑、2005年500万英镑猛增到2008年的 2710万英镑，连续3年增长75.7%，2009年入选《星期日泰晤士报》评选的“快速发展新公司100强”第59名。詹姆斯•迈尔斯表示：“过去10年我们目睹了精品葡萄酒市场的快速发展，全球交易额从每年10亿美元上升至超过30亿美元。此外，‘Liv-ex佳酿指数’的出现促进了市场公开化，提高了价格透明度，从而吸引了更多的新进入者。”

据詹姆斯•迈尔斯介绍，在Liv-ex交易平台，80%~90%的投资组合选择“左岸五大一级酒庄（拉菲、拉图、玛歌、红颜容、武当王）+右岸三大天王（白马、欧颂、柏图斯）”，八大名庄占到2009年Liv-ex交易额的64%，其中拉菲就占23%。

葡萄酒是回报最大的投资

罗伯特•帕克曾经说过：“虽然我不愿意把葡萄酒的主要功能看成是一种投资，但世界上最顶级的葡萄酒的确具有极大的升值潜力。当越来越多的精明的投资者把葡萄酒视为一种赚钱的工具时，如果忽略这个事实将是愚蠢的。”

据Liv-ex最近发布的分析报告，在21世纪的头10年，“Liv-ex佳酿投资指数”的增长率高达178.3%（复合年均增长率10.9%），葡萄酒投资的回报超过了股票（“FTSE全股指数”增长率为-17.5%）、艺术品（“英国ArtPrice指数”增长率为9.1%）、邮票（“吉本斯100指数”增长率为

为60.9%）、英国房产（“FTSE房价指数”增长率为118.2%）。

以一箱（12瓶）1982年的拉菲为例，1999年12月31日的价格为2613 英镑，2009年11月30日已涨至25000英镑，10年增长率高达856.9%，成为历史同期英国市场表现最佳商品，超过了黄金（增长率297%），超过了英国股市表现最好的“英美烟草”（增长率454%），也超过了佳士得拍卖行拍卖的莫奈名画《蒙梭公园》（增长率71%）。詹姆斯•迈尔斯指出：“我们看到，近10年来的精品葡萄酒已经从绅士们的一种‘利基投资’（niche investment）转变为主流投资界日益看好的种类。”



精品葡萄酒全球交易额每年超过30亿美元



21世纪头10年市场表现最佳的10款葡萄酒（Liv-ex）

酒款	年份	1999年12月31日 (英镑/箱)	2009年11月30日 (英镑/箱)	增长率
拉菲	1982	2613	25000	856.9%
拉菲	1986	1591	9550	500.2%
拉菲	1994	713	4110	476.8%
拉菲	1996	1472	8050	446.9%
拉图	1982	2945	13700	365.2%
拉菲	1983	998	4550	356.1%
修道院红颜容	1982	1388	6243	349.9%
拉菲	1995	1083	4500	315.5%
柏图斯	1990	6508	27000	314.9%
柏图斯	1989	6555	25000	281.4%

Vintage 年份

朋友生日，知道得唐突没来得及准备什
么礼物。开支酒喝吧，说。好呀，你请我喝
酒肯定是好酒。

既然如此说了，也没了退路，打开酒柜
看看，“噢，请你喝一支和你一样大的酒
吧，我刚进了三支，刚好也想试一下。”

小心地取出来，给他看看酒标。
“真是的，我有那么老么？！”他抗
议。“足足比我大了两岁！”然后抢过酒
瓶。“不过说真的，我还没喝过比自己还
老的酒呢。哦，圣祖利安名庄呢。”仔细
看着，不想放手了。

“不是啊，和你一样大这酒，它不比你
老，你也不比它年轻。”

他疑惑地看我。
“你知道葡萄酒的年份指的是什么对
吧？”我问。

“是呀，指的是酿造这瓶酒的葡萄收成
的那一年啊。”

“恭喜你答对了。”
是的，一瓶酒的生命的确是从葡萄园开
始的。在波尔多、北半球二三月的时候，土
壤的温度随着气候逐渐上升，超过10度的时
候，葡萄树的宿根便开始苏醒，就像旧社会
的长工听到鸡叫就要开始工作一样，根部开
始吸收土地的营养、水分，并向树干、树茎

传输，由于上一个冬季的时候旧树枝被剪掉
了，来自大地的奶汁便从切口处流溢出来，
生命在哭泣中诞生。四月初，躲藏在树枝鳞
片状硬壳内的苞芽开始萌发，开启了葡萄树
这一年的生长循环。然后六月开花、挂果，
枝蔓停止生长，果实定型，进入变色期，来
自古老的经验，花开之后一百天就是葡萄成
熟时，可以采摘了，九月底、十月中正是葡
萄采收期。

成熟的葡萄果实采摘回来，经除梗、压
汁，开始了发酵、酿造的过程，大约需时三
个月。之后酿好的新酒又会给放进橡木桶中
培养，塑造葡萄酒的风格与品味，有的需时
几个月，有的一年，甚至更长的时间，然后
装瓶，一瓶酒至此才开始它个体的生命。

“这瓶圣祖利安的酒大约经过十八个月
的橡木桶培养才装瓶的，也就是说从它的葡
萄采摘到形成自己的生命刚好和你的生日差
不多。我们中国的习惯人一生下来就是一岁，
不正是和葡萄酒一样么，葡萄酒的年份是从
葡萄树的萌芽开花结果的那一年算起，我们
的年龄也是从诞生、十月怀胎之前父母的相
爱结合那时候算起的啊，所以这瓶看上去比
你大两年的酒其实才正是和你一样大的酒。”

他挠着头想了半天，然后：“有这种说
法么？没听过！”

我作状将酒放回酒柜。
他大惊：“真的哇！你说的太有道理
了！这瓶酒就是我的年份酒！那是谁说的
呢：鱼儿离不开、开、开水，生日也离不
开、不是，是生日一定要开、开、开一支自
己年份的酒来喝。你一向都是这样说的吧？
对不？太对了啊，谢谢你的生日礼物！”

呵呵，他们说我不爱说话，但是有时候
我也挺佩服自己其实也挺能胡扯。

酒打开来第一阵的香气是典型的圣祖利
安的风味，倒进杯中，老酒的铅红色很让人
亲切，闻一下、试一口，没放坏哦，现在喝
应该很好喝，而且依然还能够再陈年一段日
子。

“谢谢，今天晚上的这瓶酒是我这几年
最好的生日礼物了。”

“那就好。”我说。
“这是你的年份酒啊，而且是它最好喝
的时候。”

可不是，1970年的圣祖利安老酒一向
是我的最爱啊。一个人的一生总要喝一支自
己年份的酒，年纪越大几率越小啊，因为只
有好的年份、好的酒才能够保存长久。我的
生日也是刚过，但是我却从来没有喝过自己
的年份酒呢，那是一个差的年份。



百尝
从事葡萄酒行业十多年，深圳拥有一
间书吧，《深圳商报》葡萄酒专栏作
家。



想成为葡萄酒专家吗？

富隆葡萄酒鉴赏课程
全方位介绍葡萄酒的基础知识，
如何品酒，
葡萄酒与美食的搭配，
常见实用的葡萄酒知识问与答。

随课程附送**超值大礼包**，
其中包括专业的葡萄酒工具书，精美酒具等。

- 课程亮点**
- 1. 实用性强，即学即用，成为您上司、同事、朋友身边的葡萄酒专家。
 - 2. 专业的讲师，活跃的课堂气氛，轻松掌握葡萄酒知识，结识志同道合的朋友。
 - 3. 正式商务酒会中，轻松自如地与客人交流葡萄酒文化，拉近与客户的距离。

课程时间：
每月定期举行。
企业包场 培训更有 **特别优惠**。

课程咨询及预定：
电话：020-38879082-10 马小姐 传真：020-38879578
电邮：tinama@aussino.net
上课地点：富隆葡萄酒文化中心，
广州市体育东路148号南方证券大厦2110室

最终解释权归富隆酒业所有。

<http://www.aussino.net>

Petrus 柏图斯

2009-12-07 · 北京/Beijing
励骏酒店/Legendale Hotel



柏图斯少庄主Edouard Moueix与富隆加盟商



北京富隆副总经理李持重



富隆总裁沈宇辉（中）与唐山富隆姚女士、张先生

2009-12-08 · 上海/Shanghai
柏悦酒店/Park Hyatt



精致的晚宴现场



柏图斯少庄主Edouard Moueix与葡萄酒爱好者



柏图斯少庄主Edouard Moueix与台州葡萄酒爱好者

2009-12-09 · 广州/Guangzhou
富力丽思卡尔顿酒店/Ritz-Carlton Hotel



柏图斯少庄主Edouard Moueix与未婚妻、重庆富隆金艳（左一）、陈伟



柏图斯少庄主Edouard Moueix与增城富隆卢文康

- 酒单Wine List
- 1. 美特朗庄园（红）
Château Magdelaine 2001
 - 2. 佳露庄园（红）
Château Guillot 2005
 - 3. 威登玛莎庄园（红）
Château Certan Marzelle 2005
 - 4. 柏图斯小酒庄（红）
Château La Fleur-Petrus 1998
 - 5. 柏图斯（红）
Petrus 2001

2009-12-01 · 江门/Jiangmen
富隆酒窖/Aussino Cellar



葡萄酒爱好者合影



名模秀酒



力高宝德Daniel Hellec、葡萄酒爱好者、江门富隆Simon

2009-12-02 · 南宁/Nanning
荔湾港大酒楼/Liwan Harbor Restaurant



南宁富隆黄小洋与力高宝德Daniel Hellec



广州富隆Amber、南宁富隆宋沁蔚与黄小洋、力高宝德Daniel Hellec、富隆执行董事沈钢辉



轻松的晚宴现场

- 酒单Wine List
- 1. 力高宝德-贝露娃（红）
Bourgogne Rouge Pinot Noir 2006
 - 2. 力高宝德-圣伟利宝望一级园（红）
Savigny-Les-Beaune 1er Cru 2001
 - 3. 力高宝德-华纳一级园（红）
Volnay 1er Cru Les Mitans 2005
 - 4. 力高宝德-新得利一级园（红）
Santenay 1er Cru Beurepaire 1999
 - 5. 力高宝德-依修斯特等园（红）
Echezeaux Grand Cru 2006

2009-12-03 · 厦门/Xiamen
泛太平洋大酒店/Pan Pacific Hotel



陈锡跃与力高宝德Daniel Hellec



葡萄酒爱好者陈小芳

- 酒单Wine List
- 1. 力高宝德-贝露娃（红）
Bourgogne Rouge Pinot Noir 2006
 - 2. 力高宝德-圣伟利宝望一级园（红）
Savigny-Les-Beaune 1er Cru 2001
 - 3. 力高宝德-华纳一级园（红）
Volnay 1er Cru Les Mitans 2005
 - 4. 力高宝德-新得利一级园（红）
Santenay 1er Cru Beurepaire 1999
 - 5. 力高宝德-依修斯特等园（红）
Echezeaux Grand Cru 2006

飞龙世家 Château Phelan Segur

2009-11-25 · 天津/Tianjin
喜来登大酒店/Sheraton Hotel



飞龙世家庄主Thierry Gardiner与宾客合影



获奖者与飞龙世家庄主Thierry Gardiner

2009-11-27 · 无锡/Wuxi
无锡大饭店/Wuxi Grand Hotel



获奖者与飞龙世家庄主Thierry Gardiner

2009-11-26 · 武汉/Wuhan
香格里拉大饭店/Shangri-La Hotel



飞龙世家庄主Thierry Gardiner与武汉富隆肖海亮伉俪



飞龙世家庄主Thierry Gardiner与热情的葡萄酒爱好者

2009-11-28 · 台州/Taizhou
开源大酒店/New Century Hotel



富隆执行董事沈钢辉、飞龙世家庄主Thierry Gardiner与李彬、邵群兴



飞龙世家庄主Thierry Gardiner为葡萄酒爱好者签字留念

- 酒单Wine List
- 1. 弗朗飞龙（红）
Frank Phelan 2006
 - 2. 飞龙世家（红）
Château Phelan Segur 2004
 - 3. 飞龙世家（红）
Château Phelan Segur 1993
 - 4. 飞龙世家（红）
Château Phelan Segur 2000
 - 5. 飞龙世家（红）
Château Phelan Segur 1996

菲丽宝娜 Champagne Philipponnat

2010-01-13 · 成都/Chengdu
富豪首座酒店/Regal Master Hotel



菲丽宝娜庄主Charles Philipponnat与宾客合影



葡萄酒爱好者合影

- 酒单Wine List
- 1. 菲丽宝娜-皇家珍藏香槟
Royale Reserve
 - 2. 菲丽宝娜-粉红香槟
Reserve Rosee
 - 3. 菲丽宝娜-白葡萄香槟
Grand Blanc 2004
 - 4. 菲丽宝娜-哥雪园香槟
Clos Des Goisses 2000
 - 5. 菲丽宝娜-珍藏香槟
Sublime Reserve 2002

2010-01-14 · 珠海/Zhuhai
海湾大酒店/Grand Bay View Hotel



珠海富隆周新与广发证券梁先生、张先生



菲丽宝娜庄主Charles Philipponnat与珠海葡萄酒爱好者合影



珠海葡萄酒爱好者



葡萄酒爱好者合影

2010-01-15 · 广州/Guangzhou
钻石会所/Cellar Diamond



广州富隆林勇（左三）与葡萄酒爱好者合影



广州富隆李兰英（中）与葡萄酒爱好者

玛格丽 Santa Margherita

2010-02-03 · 昆明/Kunming
翠湖宾馆/Green Lake Hotel



晚宴现场



玛格丽出口部经理Francesco在进行美酒拍卖



拍卖得主与玛格丽出口部经理Francesco

2010-02-04 · 南京/Nanjing
巴黎盛宴/La Table de Mr Eiffel



北京富隆李持重、张赫桐与Grace



北京富隆李持重、Prigoc夫人、Prigoc先生、北京富隆王菲与申强宏

酒单Wine List

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

2010-02-05 · 北京/Beijing
希尔顿酒店/Hilton Hotel



北京富隆Mary与Cindy



天津富隆李崑与刘薇

迪狮龙 Tesseron

2010-02-02 · 广州/Guangzhou · 香格里拉酒店/Shangri-La Hotel



江门富隆加盟商与迪狮龙Henri Colcombet与Richard Tournier、广州富隆陈镇海



迪狮龙Henri Colcombet、Richard Tournier与中山富隆加盟商

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 Eception
- 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



迪狮龙Henri Colcombet与东莞富隆陈德新



迪狮龙Henri Colcombet与桂林富隆覃光强、周剑萍



《CityTalk》Leona、迪狮龙Henri Colcombet、富隆总经理沈健辉与《广州日报》Annie



迪狮龙干邑



迪狮龙Henri Colcombet与长沙富隆蒋小兵、南宁富隆黄小洋



葡萄酒爱好者与迪狮龙Henri Colcombet

西安富隆国际葡萄酒文化节

Aussino World Wines Festival Xi'an

2009-12-5 · 香格里拉酒店/Shangri-La Hotel



拍卖酒单

- | | | |
|---------------------------|-----------|--------------|
| 1. 力高宝德（香贝天特等园）红葡萄酒，750ml | 拍得者：张举超先生 | 成交价格：¥ 6,500 |
| 2. 威登庄园红葡萄酒 1999，1500ml | 拍得者：张迪先生 | 成交价格：¥ 6,500 |

The auction winners:

- | | | |
|-----------------------|---|---------|
| 1. Mr. Zhang Ju Chao: | Nicolas Potel - Chambertin Grand Cru, 750ml | ¥ 6,500 |
| 2. Mr. Zhang Di: | Vieux Chateau Certan 1999, 1500ml | ¥ 6,500 |

继北京、杭州文化节后，富隆酒业马不停蹄，在西北的重要城市西安举办了09年最后一场文化节盛事，全天共有过千人参加了活动，再次掀起葡萄酒文化的热潮。

晚宴中的慈善拍卖环节依然精彩。虽然西安的消费者对名贵拍品不太熟悉，但仍表现出极大热情，两款葡萄酒都被爱心人士拍走，而西安富隆酒业也送出大量奖品回馈给宾客。文化节在热烈的气氛中完美闭幕。

After great successes in both Beijing and Hangzhou, Aussino World Wines Festival was, for the last festival in 2009, hosted in Xi'an. More than one thousand people attended the festival, immersing themselves in the charm of wine culture.

The charity auction is always the most enjoyable part of the event. That the consumers in Xi'an were not that familiar with the wines up for auction did not stop them bidding generously. The two wines were both bid up to the same price by two charitable customers, who were also awarded selected gifts by Xi'an Aussino. 🎁

富隆月度品酒会

Aussino Monthly Wine Tastings

西班牙火腿之夜 Spanish Wine&Jamon



2009-11-28·广州/Guangzhou

酒单Wine List

1. 喜悦（白）
Cune-Blanco
2. 喜悦（红）
Cune-Reserva

雄狮城堡Castello Sonnino



2009-11-26·厦门/Xiamen

2009-11-27·珠海/Zhuhai

酒单Wine List

1. 雄狮城堡（红）
Castello Sonnino 2008
2. 小雄狮（红）
Cantinino I.G.T.2006
3. 雄狮王（红）
San Leone 2005
4. 雄狮王（红）
San Leone 2003

柏图斯Petrus



2009-12-11·广州/Guangzhou

酒单Wine List

1. 美特朗庄园（红）
Château Magdelaine 2001
2. 佳露庄园（红）
Château Guillot 2005
3. 威登玛莎庄园（红）
Château Certan Marzelle 2005
4. 柏图斯小酒王（红）
Château La Fleur-Petrus 1998

内华城堡Castello Di Neive



2009-11-20·江门/Jiangmen

2009-11-21·南京/Nanjing

2009-11-22·南宁/Nanning

2009-11-24·广州/Guangzhou

酒单Wine List

1. 内华城堡巴巴拉斯高（红）
Castello Di Neive-Barbaresco 2006
2. 内华城堡山度园（红）
Castello Di Neive-Santa Stefano Barbaresco 2005
3. 内华城堡山度园珍藏（红）
Castello di Neive-Santa Stefano Riserva 1999
4. 内华城堡雅丝提（白）
Castello Di Neive-Moscato d'Asti NV

玛格丽Santa Margherita



2010-02-02·长沙/Changsha

2010-02-04·南京/Nanjing

酒单Wine List

1. 丹凤园起泡葡萄酒
Torresella-Prosecco Brut NV
2. 玛格丽起泡葡萄酒
Santa Margherita-Prosecco Spumante Brut 52
3. 丹凤园（白）
Torresella-Verduzzo 2008
4. 丹凤园（粉红）
Torresella-Pinot Grigio Rose 2008
5. 玛格丽-灰贝露（白）
Santa Margherita-Pinot Grigio 2008
6. 飞度园（白）
Feudo Zirtari Bianco 2008
7. 丹凤园（红）
Torresella-Refosco 2007

嘉斯山Mont Gras



2010-02-02·佛山/Foshan

2010-02-03·南宁/Nanning

2010-02-04·汕头/Shantou

酒单Wine List

1. 嘉斯山珍藏雪当利（白）
Mont Gras-Reserva Chardonnay 2007
2. 嘉斯山珍藏加本纳沙威浓（红）
Mont Gras-Reserva Cabernet Sauvignon 2007
3. 嘉斯山珍藏加文拿（红）
Mont Gras-Reserva Carmenere 2008
4. 嘉斯山歌颂珍藏（红）
Mont Gras-Reserva Quatro 2007
5. 安图（红）
Antu-Cabernet Sauvignon 2007
6. 伊翠园（红）
Intriga-Cabernet Sauvignon 2006
7. 云顶至尊（红）
Ninquen 2006



NEWS Opening Ceremony 新张巡礼

武汉万豪国际酒窖

地址/Add:
湖北省武汉市江汉区西北湖路3-85号
万豪国际大厦A-111-112
A-111-112, Wanhao International Mansion,
No.3-85, NorthwestLake Road,
Jiangnan District, Wuhan, Hubei Province

电话/Tel:
027-8549 1268

武汉武昌酒窖

地址/Add:
湖北省武汉市武昌区新民主路768号
No.768, Xin Min Zhu Road,
Wuchang District, Wuhan, Hubei Province

电话/Tel:
027-8771 2988

临沂酒窖

地址/Add:
山东省临沂市罗庄区湖北路
华盛江泉城大酒店内
Hua Sheng Jiang Quan Cheng Hotel,
Hubei Road, Luozhuang District, Linyi,
Shandong Province

电话/Tel:
0539-3118 118

成都酒窖

地址/Add:
四川省成都市人民南路4段
38号1号楼1楼1号
No.1, Ground Floor, Building 1, No.38,
4 Duan, Ren Min Nan Road, Chengdu,
Sichuan Province

电话/Tel:
028-8592 1899

中山古镇酒窖

地址/Add:
广东省中山市古镇灯都华庭商业街C19
C19, Commercial Street,
Deng Du Hua Ting, Gu Zhen, Zhongshan,
Guangdong Province

电话/Tel:
0760-2238 666

惠州酒窖

地址/Add:
广东省惠州市江北金裕碧水湾三景园B栋
4-5号铺
No.4-5, Building B, San Jing Yuan,
Jin Yu Bi Shui Wan, Jiangbei District,
Huizhou, Guangdong Province

电话/Tel:
0752-2060 022

东莞厚街酒窖

地址/Add:
广东省东莞市厚街镇体育东路
盛和花园地铺10号
No.10, Sheng He Garden,
Ti Yu Dong Road, Houjie, Dongguan,
Guangdong Province

电话/Tel:
0769-8227 3555

海口酒窖

地址/Add:
海南省海口市蓝天路28号名门广场首层
Ground Floor, Main Plaza, No.28,
Lan Tian Road, Haikou, Hainan Province

电话/Tel:
0898-6530 8828/6530 8898

增城酒屋

地址/Add:
广东省广州市增城市荔城街
岗前路11号首层
Ground Floor, No.11, Gangqian Road,
Licheng Street, Zengcheng, Guangzhou,
Guangdong Province

电话/Tel:
020-8261 2688

佛山宾馆酒屋

地址/Add:
广东省佛山市禅城区祖庙路
佛山宾馆5号铺
Shop 5, Foshan Hotel, Zu Miao Road,
Chancheng District, Foshan,
Guangdong Province

电话/Tel:
0757-8312 6536

昆山酒屋

电话/Tel:
江苏省昆山市桃花江路东方华庭5号
商铺（浦发银行对面）
No.5, Tao Hua Jiang Road, Kunshan,
Jiangsu Province

电话/Tel:
0512-5790 8868

尚酒坊

地址/Add:
广东省广州市天河区天河东路75号
第1层105号商铺
Shop.105, Ground Floor, No.75,
Tian He Dong Road, Tianhe District,
Guangzhou, Guangdong Province

电话/Tel:
020-8757 5751

湖景金阁酒坊

地址/Add:
广东省广州市天河区员村湖景金阁酒家
Hu Jing Jin Ge Hotel, Yuancun,
Tianhe District, Guangzhou,
Guangdong Province



澳洲Australia

泰来斯 Taylors

澳洲著名酒评家James Halliday在最新发布的《2010年度澳洲葡萄酒大全》将其评为“五星级红色酒庄”，该书是澳洲最畅销的葡萄酒书籍，被视为澳洲葡萄酒宝典。候选酒庄一共有2568家，只有7%的获奖机率，是James Halliday对近三年来表现突出的酒庄的认可。



In the latest release of James Halliday 2010 Australian Wine Companion, Taylors Wines received a coveted 5 red star rating (the highest possible rating). 2568 wineries listed in the online database, only 7% received a red five star rating (wineries with a particularly distinguished track record over the past 3 years).

双掌 Two Hands

双掌（花园系列）-龙吟溪穗乐仙（红）
Two Hands-Harry & Edward’s Garden
Langhorne Creek Shiraz 2006

被澳洲著名酒评家Frederic Koeppl收录在最新发布的《2009年度世界最佳50款葡萄酒》中

Frederic Koeppl published his 50 Great Wines of 2009 and included Two Hands Wines in his list.

双掌（花园系列）-龙吟溪穗乐仙（红）
Two Hands-Harry & Edward’s Garden
Langhorne Creek Shiraz 2007

获得美国《葡萄酒爱好者》杂志2010年1月刊90分

90 points by Joe Czerwinski, The Wine Enthusiast, January 2010.

双掌（花园系列）-巴罗莎穗乐仙（红）
Two Hands-Bella’s Garden Barossa
Valley Shiraz2007

获得美国《葡萄酒爱好者》杂志2010年1月刊90分

90 points by Joe Czerwinski, The Wine Enthusiast, January 2010.



威拿庄 Wirra Wirra

威拿-教堂庄园（红）
Wirra Wirra-Church Block 2008

获得英国著名百货公司Join Lewis4.5星评分（最高为5星）

★★★★★ by Join Lewis, Wine List



南非South Africa

乐梦迪 La Motte

乐梦迪-千禧珍藏（红）
La Motte-Millennium 2006



获得2009年度意大利米开朗基罗国际葡萄酒品鉴会“双金奖”

Awarded “Double Gold” at Michelangelo International Wine Awards 2009

乐梦迪-穗乐仙（红）
La Motte-Shiraz 2006



获得南非著名葡萄酒专家John Platter4.5星评分（最高为5星）

★★★★★ by John Platter Wine Rating

猎豹庄 Leopard’s Leap

猎豹庄（红）
Leopard’s Leap-Lookout Red 2006

获得2009年度泰国食品与酒店展-国际葡萄酒挑战赛“铜奖”

Awarded “Bronze Medal” at Food & Hotel Thailand “International Wine Challenge” in Thailand 2009

猎豹庄-嘉本纳梅乐（红）
Leopard’s Leap-Cabernet Merlot 2007
猎豹庄-贝露特穗乐仙（红）

Leopard’s Leap-Pinotage Shiraz 2007

获得第11届新加坡《联合早报》葡萄酒品鉴会-新旧世界其他红葡萄品种及混合酒组“铜奖”

Awarded “Bronze Medal” at Old & New World Other Red Varietals & Blends Category in Lianhe Zaobao The Wine Review 11th Annual Wine Challenge 2009, Singapore

智利 Chile

圣卡罗 Santa Carolina

圣卡罗-家族珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Santa Carolina-Reserva de Familia Cabernet Sauvignon 2007



获得美国《葡萄酒爱好者》杂志90分

Awarded 90 points by Wine Enthusiast, USA

圣卡罗-珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Santa Carolina-Reserva Cabernet Sauvignon 2008



获得智利著名葡萄酒大赛Descorchados90分

Awarded 90 points at Descorchados, Chile

圣卡罗-珍藏雪当利（白）
Santa Carolina-Reserva Chardonnay 2008



获得美国酒评家Robert Parker主编的《葡萄酒倡导者》杂志89分，同时获得美国《葡萄酒爱好者》杂志87分

Awarded 89 points by Wine Advocate, Robert Parker and 87 points by Wine Enthusiast, USA

新西兰 New Zealand

胜嘉力 Saint Clair

胜嘉力-白沙威浓（白）
Saint Clair-Sauvignon Blanc 2009

获得2010年1月举行的印度国际葡萄酒挑战赛“最佳白葡萄酒”称号

Awarded best white wine at the Indian Wine Challenge Show, January 2010

胜嘉力-白沙威浓（白）
Saint Clair-Sauvignon Blanc 2008

获得德国葡萄酒杂志Weinwirtschaft“最佳新世界白葡萄酒”称号

Awarded first place in Germany’s business wine magazine, Weinwirtschaft for best ‘All New World (outside of Europe) White Wine’



美国USA

美国旧金山葡萄酒大赛于2010年2月落幕，富隆代理的多款产品获得奖项。

The Aussino winners at 2010 San Francisco Chronicle Wine Competition Award:

嘉威逊 Cuvaision

嘉威逊-贝露娃（红）
Cuvaision - Pinot Noir 2007

双金奖Double Gold

嘉威逊-雪当利（白）
Cuvaision -Chardonnay 2007&2008

银奖 Silver

威迪酒园Wente Vineyards

威迪酒园-珍藏嘉本纳沙威浓（红）
Wente-Charles Wetmore Cabernet Sauvignon 2007



双金奖 Double Gold

威迪酒园-珍藏雪当利（白）
Wente Riva Ranch Chardonnay 2008



银奖 Silver

威迪酒园-嘉本纳沙威浓（红）
Wente-Southern Hills Cabernet Sauvignon 2007



银奖 Silver

威迪酒园-雪当利（白）
Wente-Morning Fog Chardonnay 2008



评委推荐奖Judges’ Choice

海狸庄园 Castoro Cellars

海狸庄园-仙粉黛（红）
Castoro Cellars - Zinfandel 2007

银奖 Silver

海狸庄园-嘉本纳沙威浓（红）
Castoro Cellars- Cabernet Sauvignon 2007

铜奖 Bronze

海狸庄园-雪当利（白）
Castoro Cellars- Chardonnay 2008

铜奖 Bronze

富隆酒业2010年再推新书 New Books to Be Published in 2010

继2007年正式出版中国大陆第一本原创的葡萄酒书籍《葡萄酒鉴》上下册后，富隆酒业再接再厉，在2010年推出《葡萄酒指南》及《葡萄酒名庄》两本新书。

这两本书是2002年印制的《富隆酒鉴》第五次编辑改版，改版后《葡萄酒指南》在内容上更加丰富和实用，务求让读者由浅入深地进入葡萄酒的大千世界；而《葡萄酒名庄》则收录近120个世界知名酒庄故事，引人入胜。

新书将首次启用“富隆葡萄酒丛书”的品牌，用于以后发展更多不同风格内容的葡萄酒书籍，打造最专业实用的葡萄酒书籍品牌。而在出版的合作伙伴方面则选择了著名的中国轻工业出版社强强联手，并于2010年1月在北京举行了新书发布预告仪式，引起极大关注，敬请密切期待。

Aussino World Wines keeps moving on the wine culture publications. Two new books Aussino Wine Guide and Aussino Wine Story are going to be published in 2010 after the official publication of Wine Guide by Aussino, the first wine guide written by the mainland Chinese people in 2007.

The two books are the fifth edition of Aussino Wine Guide since 2002. New Aussino Wine Guide will be more practical and attractive; nearly 120 stories of famous wineries around the world are collected into Aussino Wine Story which will be also amazing.

Readers will find “Aussino Wine Guide Series” on the cover page of the new books. It is the brand name which will be applied for all the wine books by Aussino in the future. In addition, we are glad to have China Light Industry Press, the most famous publication house, as our publication partner. The most concern has been attracted in January 2010 when we together hold the pre-launching ceremony in Beijing.

武汉富隆酒窖 Wuhan Aussino Cellar 时尚生活的引领者 The Leader of Trendy Life

日前，在武汉举行的2009年度“胡润百富武汉富豪之选”评选中，因长期推广葡萄酒文化，成功举办多次大型高端的葡萄酒晚宴和品酒会，武汉富隆酒窖的总经理肖海亮先生暨富隆酒窖荣获“年度最佳时尚生活方式推动大奖”。

颁奖礼上，主办方对成立4周年之久的富隆酒窖进行了高度的表彰。坐落在风景秀丽的西北湖边的富隆酒窖格调优雅，拥有上千款世界精品葡萄酒，现成为了武汉城中时尚和高端人士聚会的热点，本次获奖绝对是实至名归。

Mr. Hailiang Xiao, the general manager of Wuhan Aussino Cellar and the cellar itself were awarded “The best trendy life style promoter of the year” by Hurun Report. The result was voted by the millionaires of Wuhan for Aussino cellar’s great success of promoting wine culture, and organizing prestigious wine dinners and tasting.

At the award ceremony, the organizer praised Wuhan Aussino cellar which opened for 4 years is the true winner. The cellar is located beside the picturesque Northwest Lake with elegant decoration, which offers over one thousand imported fine wines and becomes the most popular gathering place for high-end consumers in Wuhan.



在哪里买便宜的名庄酒？ To Buy Fine Wines at Reasonable Prices

因为独一无二的高品质及悠久的历史价值，以波尔多为首的名庄葡萄酒依然是进口葡萄酒消费市场的主流。由于这些名庄的产品都是面向全球公开发售，不存在任何独家代理，在市场日益国际化、透明化的今天，其价格早已不是什么秘密。但是，国内高昂的税收政策却始终令名庄酒的售价居高不下，令广大爱好者们望而却步。

2008年，香港为打造亚洲最大的进口葡萄酒贸易中心而实施进口葡萄酒零关税的优惠政策，此举吸引了国内大批买家，也刺激了各大同行纷纷“抢”占香港市场，香港葡萄酒的交易量大幅上涨。可是，由于各公司的实力良莠不齐，不少消费者都倾向于选择在国内有良好信誉的大品牌公司。

以十多年的诚信和专业文化建立品牌形象的富隆酒业在香港以“富隆酒库”的新模式进行经营，在开拓新市场的同时为国内客

户提供葡萄酒销售的服务。酒库融写字楼与仓库于一体，走熟客和团购渠道。酒库实力雄厚，品种繁多，名庄葡萄酒年份齐全而且价格实惠，吸引了大量客户。

Fine wines from Bordeaux still dominate the import market in China with their unique high quality and long history. Since they are open market and non exclusive products, the price of fine wines is no longer a secret. However, the retail price is still very high in mainland China due to the high importation taxes. This has stopped many Chinese wine lovers from experiencing these fine wines.

In 2008 the government of the Hong Kong SAR abolished the import duties on wine and beer thereby becoming a world centre for the sale of fine wines, creating a frenzy of activity among both retailers and importers. Faced with such

an overwhelming choice of wine shops, customers are tending towards the big companies with strong reputations. With more than 14 years of experience, faith and professional brand imaging in the wine industry, Aussino created a new style of retail outlet in Hong Kong: Aussino Wine House. Developing business in Hong Kong while also providing a service to mainland customers, Aussino Wine House is a combination of office and warehouse, taking care of old customers and private buyers alike. It offers many fine wines in high quantity and at a reasonable price attracting more and more consumers.

在葡萄酒的博物馆里选对味 Choose the Right Bottle in the Wine Museum

文/Text Hilda

在纷繁中我们又迈进了新一年，踏入第十四个年头的富隆，对中国人的味蕾越来越了解，在富隆这座拥有上千款葡萄酒的博物馆里，您一定可以选到自己喜欢的一瓶佳酿。全新一辑的富隆电视广告片和平面广告正是加深了富隆“您身边的葡萄酒专家”这一形象。

富隆电视广告片

男主角：了解葡萄酒而又热爱葡萄酒，追求高品质生活的绅士。

整个广告以黑白色调为主，只有葡萄酒以艳丽的酒红色突出表现。



富隆2010年平面广告

新的一辑广告由《专家篇》、《聚会篇》和《文化篇》三幅组成，《专家篇》突出富隆“您身边的葡萄酒专家”形象；《聚会篇》展现富隆的零售体系给消费者带来的体验；《文化篇》则诠释了富隆一直致力于推广葡萄酒文化的理念。



全新富隆标识（Logo）

富隆深知中国人的喜好，了解中国文化，新版的标识加入了以中国书法写成的“富隆”两字，展现中国文化的秀美精深。全新标识传递了富隆将葡萄酒文化融入到中式文化中，结合中国人的传统去推广葡萄酒文化的期望和决心。

富隆
Aussino® 酒业
World Wines

LION'S LAND
SOUTH AFRICA



新品预告 New Products Preview

南非
South Africa



金狮园有汽葡萄汁 Lion's Land Sparkling Grape Juice

在芸芸美酒中，四月新到一款天然纯净的带汽葡萄汁。这是一款非酒精的饮料，来自2010世界杯足球赛的主办国——南非。金狮园与猎豹庄、乐梦迪酒庄同属于南非奢侈品之王Rupert家族所有，该家族旗下还拥有万宝龙、卡地亚、登喜路等国际知名品牌。产品的名字来源于出没在西开普地区雄浑的非洲雄狮，庄园非常尊重自然风土的特性，使用坐落在西开普顶级葡萄园的成熟果实，纯人手采摘后压榨制造。

金狮园共有一红一白两款产品可供选择。在温暖湿润的初春，抛开酒精的顾虑，全家老少一起喝一杯冰冻甜美的带汽葡萄汁，别有一番清爽怡人的感受。



德国
Germany

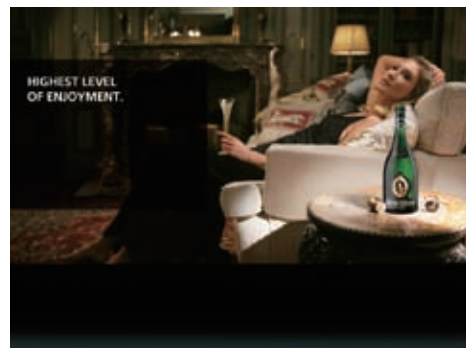


欧洲王子

Fürst von Metternich

这是一款来自欧洲的贵族起泡葡萄酒——Metternich家族是奥地利皇室最尊贵的亲王家族，世袭罔替。从开始生产葡萄酒到现在，每年都要将产量的十分之一进贡给奥地利皇室享用，其品牌也以“欧洲王子”来命名，突出其矜贵和皇族的气息。

新到产品有欧洲王子起泡葡萄酒和粉红起泡酒两种。其中白起泡酒的葡萄来自被誉为“威士莲的故乡”约翰山，是德国顶级白葡萄酒的招牌产区。这是一款给人愉悦口感的起泡酒，呈现淡淡的金黄色调，带有明显的橘子和桃子香气，口感温柔清雅。而粉红葡萄酒采用珍贵的贝露娃酿造，色调浪漫迷人，气泡灵动优雅，口感温婉细腻。





4月 April

红颜容
Château Haut-Brion
4/19-4/21

在1855年波尔多列级名庄分级中，红颜容是唯一一个美度区之外的入选酒庄，而且一进就是第一级。很多人对于红颜容这位美女酒王都是“只闻其名未品其味”，真正能一睹其芳颜的人是少之又少，但几乎每一个喝过的人被别人问起“你最爱的是哪款葡萄酒”时，都会不约而同地说出一个名字：红颜容。



豪园
Howard Park
5/17-5/21

豪园酒庄的葡萄酒曾获澳洲著名酒评家James Halliday的五星评分，有“西澳酒王”之称。豪园还是一个少有的蕴含中国风水的世界级名庄，酒庄的对外窗口Cellar Door正是因为听从了中国风水大师的建议进行修建而名声大噪，有中国的吉祥图腾，还会在中国的春节摆放中文对联，十分有趣。



5月 May

大宝庄
Chateau Talbot
5/5-5/7

圣祖利安村四级名庄大宝庄是著名的Cordier家族私有的酒庄，但品质早已超过当年评定的四级庄水平。另外，地下埋有大量珠宝传说也令大宝庄颇具神秘色彩。



威特驰
Weltachs
5/17-5/22

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



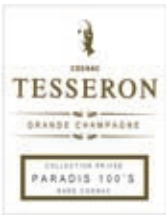
拉图布根地
Chateau de la Tour
5/12-5/14

拉图布根地是布根地地区稀有的庄园酒，是布根地最大的特等葡萄田华卓园（Vougeot）最大的地主，只采用珍贵的贝露娃（Pinot Noir）酿造，是一位高贵美艳的皇后。



迪狮龙干邑
Tesseron
5/21

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



亚太葡萄酒及烈酒展览会
Vinexpo Asia-Pacific 2010
5/25-5/27

亚太葡萄酒及烈酒展览（Vinexpo Asia-Pacific）继2006及2008年于香港取得空前成功后，将于2010年重临香港会议展览中心。Vinexpo是葡萄酒及烈酒业界的盛事，自豁免葡萄酒关税后，香港已被各方视为全球葡萄酒贸易最主要的中心之一。届时，富隆将携手12大酒庄亮相EF72展位。



美橡树&德拉仙度
Agricola Querciabella&A'lessandro
5/29-6/1

美橡树和德拉仙度是被誉为意大利新派葡萄酒风向标的“六十大超级托斯卡纳”（Super Toscanas）酒庄，是不容错过的葡萄酒精品。美橡树被誉为世界上最环保的酒庄，其葡萄酒是意大利葡萄酒行家公认的领导者，德拉仙度则是意大利穗乐仙的先锋，多次登上最权威的葡萄酒杂志《葡萄酒观察家》的封面。



威拿庄
Wirra Wirra
5/29-6/3

在澳洲土著语里，威拿（Wirra Wirra）意为“欢聚之地”。威拿庄创建于1894年，位于“全澳最好的穗乐仙产地”麦罗仑谷（McLaren Valley），出产的美酒风格跟他们的老板Trott兄弟的生活哲学如出一辙：享受生活，拥有默契的好朋友，好食物，与人开放而热情的交流，好音乐，好环境，当然少不了好葡萄酒。如果你也是热爱生活之人，那就不能错过威拿！



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020-38879081-10，马小姐
For further information, please visit our website <http://www.aussino.net> or contact on 020-38879081-10, Ms. Ma.
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.

云顶至尊

Ninquén

MOUNTAIN VINEYARD

品质与地势一同，雄踞拉美

- 智利最独特的山地葡萄园
- Robert Parker给予92分高分的评价

www.ninquen.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：020-3887 9081, 3887 9082

Aussino 富隆 酒业
World Wines

www.aussino.net

富隆
Aussino® 酒
库
— Wine House —



名庄荟萃·诚信实惠

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

地址：香港新界荃湾海盛路9号有线电视大楼27楼9号室

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

WWW.AUSSINO.NET

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 and 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 020-3887 9081 · 香港/Hongkong 00852-2498 2390 · 如欲加盟，请致电广州总部：020-3887 9081

我们 · 专注葡萄酒文化



富隆 酒业
Aussino World Wines
www.aussino.net