

WineLife

富隆美酒生活

2013 / Summer

NO.26

夏季刊

AUSSINO

www.aussino.net

Henry Tang: A Serious
Burgundy Wine Enthusiast

唐英年独家专访

认真的布根地粉丝

Wine and City
欲望都市

The Ardor of
Italian Food
意食流

Santa Margherita

CUVÉE
ROSÉ
MERLOT
& CABERNET

Dall'unione di Merlot e Cabernet
del Veneto nasce questo rosé,
con il profumo di fiori e di
frutti rossi, dal gusto fresco e
ciliegione, che ben si sposa con la
cucina regionale e i primi piatti
di pasta e riso.
Servire a 12-14°C.

UNGEHEUER 500

VON WINNING

RHEINGAU
AUGUST KESSELER

2009

PINOT NOIR

QUALITÄTSWEIN
ROTWEIN TROCKEN

PRODUCT OF GERMANY

13.5% VOL

NET VOLUME 750 ml

ERZEUGERABFÜLLUNG: WEINGUT AUGUST KESSELER
P.O. 1000, 69126 HEIDELBERG, BADEN-WÜRTTEMBERG, GERMANY

ISSN 2221-3473



9 772221 347004 >

玛格丽华丽转身，正式易名：玛卡丽



CAMPAIGN SUPPORTED BY REGULATION EC N. 1254/07



CLASSIC OR INNOVATION,
SANTA MARGHERITA REMAINS FASHION AND CHARMING

无论经典还是创新，她都如此时尚迷人

经典·玛卡丽起泡葡萄酒：52个葡萄产区风味的集中表现
Classic Prosecco: A selection from the 52 finest parcels of vineyard



冠军葡萄酒与冠军球队的完美联姻
意大利AC米兰足球俱乐部指定用酒

创新——玛卡丽甜魅宝雪歌起泡葡萄酒：甜美清爽的意大利新派时尚
Innovation Prosecco: A new sweet style of Italian style

富隆
Aussino
World Wines

品酒王神韵，
何须亿万身家



CM柏图斯双旗
传承波尔多酒王风范
柏图斯高踞法国波尔多八大名庄之首，被誉为波尔多的“酒王之王”。
其酿造者，家族传人Christian Moueix为中国市场量身打造“CM柏图斯双旗”系列精品酒，让中国饮家可以平实的价格，一尝世界顶尖酿酒家族的杰作。
富隆酒业独家呈献

www.aussino.net

Innovate to Thrive 创新

今年的经济形势不容乐观，所谓逆水行舟，不进则退，只有根据市场的状况进行开拓和创新，才是企业持续发展的希望。今年，法国波尔多飞卓庄聘请了著名酿酒师Michel Rolland担任其酿酒顾问，柏图斯的新酒窖新增了不锈钢发酵缸，结合原来的混凝土缸一起使用.....波尔多名庄们的改革号角已经纷纷吹响。

要长期占据顶尖并不是一件容易的事，特别是你没有任何的参照和向导，只是凭借自己的经验和灵感来保持这种领先。作为行业里的领头羊，我们也一直在危机中思考自己的前进方向，不断创造出新的亮点，而这些就是富隆的品牌魅力所在。

翻看历史，2006年，富隆酒业在全国首创葡萄酒专卖店和酒吧的结合体——富隆酒窖，迅速成为了传播葡萄酒文化、酒迷聚会的时尚会所。今年，我们又看到全新的富隆酒窖——全国首家以艺术为主题的酒窖。美酒与名画，将艺术和葡萄酒文化完美融合和升华。

2005年创刊的《富隆美酒生活》也一直在不断创新，本期杂志亮点除了精美的大片，还有香港前政务司司长、著名葡萄酒收藏家唐英年先生的葡萄酒心路历程专访，也是近年来唐先生首次接受中国专业媒体的独家采访……凡此种种不能尽列。

不在行业中创新，就在行业中灭亡。创新，就是我们的生命力！



As an ancient Chinese proverb goes, “A boat sailing against the stream must forge ahead or it will be driven back” . In an economically unpromising year, exploring and innovating are considered to be the only routes for companies in pursuit of a brighter future. Confronted with this gloomy market status, premier Châteaux in Bordeaux, France are also forging their way forward: Château Figeac engaged world famous winemaker Michel Rolland as their consultant, and Pétrus is introducing stainless steel fermenters into their newly built cellar alongside the original concrete tanks...

It is extremely demanding to be the tiptop brand over a long period of time. It is even more backbreaking to take the lead on the mere strength of one’s experiences and inspiration, without any reference and guides. As the industry pioneer, we are constantly pondering upon the most appropriate way of development in face of the critical market. Hence, we have concluded that bringing forth continuous innovations represents the exact charisma of Aussino.

If we look back into the past, all the efforts are self-evident: Aussino Cellar was initiated in China in 2006 as the combination of a wine shop and bar. It was soon recognized as a stylish club for spreading wine culture and sharing among wine lovers. This year, we are welcoming a brand-new Aussino Cellar - China’s very first themed cellar featuring fine arts. The perfect harmony between arts and wine culture will be well expressed through top wines and appealing paintings.

Also for our magazine Aussino Wine Life, creation and innovation are always the top priority. For instance, in this issue, we are not only presenting fabulous photos, but also an exclusive face-to-face interview with former Chief Secretary for Administration of Hong Kong, Henry Tang, who is also a reputed fine wine collector. It is indeed our honor to be the first Chinese media outlet to conduct such an interview in recent years.

To sum up, in the furious challenge, we must innovate or die. Innovation is the vital spark!

蔡颖姬/Grace Cai
2013年5月

精英私属酒窖定制

“未来显示生活品质的，不再是私家游泳池、私人健身房，而是私人酒窖。”

——摘自《福布斯》杂志

富隆酒业，
中国最具规模的
精品葡萄酒进口商之一，
业内领先的私属酒窖定制者。

葡萄酒是有生命的，
有着17年的专业酒窖设计和经营经验
以及建造上千家商业和私属酒窖的我们，
深谙如何把您的名贵酒品照顾得体贴入微。



欧美原生态设计



恒定的安睡温度



舒适的存放角度



清新的品鉴空间

富隆，始终以艺术家和鉴赏家的品位，打造风格各异的私属酒窖，满足您品鉴、社交等不同场合的功能需求
全程提供个性定制、专属设计、施工安装、购酒方案、酒品上架一系列配套服务
尊享定制专线：020-38983188转882 李小姐 www.aussino.net 新浪微博：@富隆酒业官方微博

富隆
Aussino
World Wines

Contents

富隆美酒生活目录



封面·故事 Cover Story

Wine and City 欲望都市

当天光渐暗，夜幕慢慢降临忙碌的都市。华灯初上，城市从白昼的喧嚣中醒来，都市人心里的各种欲望也开始慢慢苏醒。一瓶瓶刚刚开启、冰凉而散发出迷人气息的葡萄酒，在这浮华的背景下登台出场，准备好抚慰你的肉体 and 灵魂。

广告索引 AD Index

002 玛卡丽 Santa Margherita
003 富隆柏图斯 JPM Selection
009 维特思 Weltachs
013 乐梦迪 La Motte
039 欧洲王子 Fürst von Metternich
085 泰来斯 Taylors
093 猎豹 Leopard's Leap
101 美贝园 Finca el Origen
119 美晶酒柜 RACHING

特别报道 FEATURE STORY

- 014 苏珊娜带你走进波尔多
Suzanne's Guide to Bordeaux
- 020 德国来鸿
Letter from Germany
- 024 行业新闻
Industry News
- 027 金钟：为中国而鸣
For China the 'Gold Bell' Tolls
- 031 我不酿入门级的酒——保罗·霍布斯访谈
Paul Hobbs: I Do Not Have Entry-level Wine
- 034 唐英年独家专访：认真的布根地粉丝
Henry Tang: A Serious Burgundy Wine Enthusiast

脍炙风采 WALK OF FAME

- 040 味蕾上的艺术家——富隆名厨
At Your Service: Aussino's Food-and-Wine Matchmakers

MW大师班 MW MASTERCLASS

- 046 格拉芙美酒
Graves Wines

045



葡园有路 品为径 酒海无涯 我作舟

波尔多葡萄酒学院认证课程
澳洲A+葡萄酒认证课程

葡萄酒认证基础班/专业班
环球美酒大赏（周末班）



中国首家法国波尔多葡萄酒学院、澳洲葡萄酒管理局官方授权培训机构 富隆葡萄酒文化中心荣誉出品

地点：广州、上海、北京 详询：020-3898 3188-601 吴小姐 bm@aussino.net www.aussino.net

Contents

富隆美酒生活目录



酿酒师手记 WINEMAKER'S NOTE

- 048 一方水土：串联豪园佳酿的“锁线”
Regionality: the Binding Thread of Burch Family Wines
- 050 胜嘉力：按田估酒的魅力
Saint Clair: the Appeal of Block Separation through to Wine

漫HUA葡萄酒 WINE ILLUSTRATED

- 052 里奥哈穿越之旅
A Time Travel in Rioja

会员专区 AUSSINO CLUB

- 054 众里寻她——葡萄酒中的典型派
In Pursuit of Beauty——Typicality in Wine

封面故事 COVER STORY

- 060 欲望都市
Wine and City

饮食情报 RESTAURANT INFO

- 066 倾城夜色
The Night Has Come

魅力酒膳 FOOD & WINE

- 068 意食流
The Ardor of Italian Food

醉心出发 NEW DRINKER

- 074 为酒加速
Make Your Wine Go Fast
- 076 葡萄酒健康的科学与迷信（下）
Wine and Health: Science & Occultism

酒乡漫游 WINE TOUR

- 080 迷醉意大利
Indulging Italy



威特驰华丽转身，正式易名：
维特思

来自冰酒诞生的故乡
德国的冰醒诱惑

www.weltachs.de

中国独家代理：富隆酒业

200多个遍布全国的零售终端；1000多款国际精品葡萄酒；零售与堂饮相结合的全方位葡萄酒文化体验

www.aussino.net

富隆酒窖 富隆酒屋 富隆酒坊 富隆酒膳 广州020-38983188 北京010-64612072 上海 021-60913179 香港 00852-24982390



102



110

Contents

富隆美酒生活目录

品味生活 WINE LIFE

- 086 雪茄熏出的马克思主义 Cigar and Marxism
- 090 轻舞飞扬 estdrive of TTS Roaster and Slk350

酒友随笔 WINE LOVER'S WRITING

- 094 新加坡 庄布忠
木塞 vs 旋盖：是终结这场辩论的时候了
Let's Seal This Debate Once & for All
- 096 香港 刘伟民
葡萄牙终极反击战
Portugal's Ultimate Resurgence
- 097 台北 陈匡民
宁俭勿奢的葡萄酒
Rather Frugal than Extravagant
- 098 上海 林志鹏
滴金停产，得失难料
D'Yquem's Controversial Decision
- 099 香港 梁淑意
牡丹虽好，还需绿叶——香槟的贝露曼尼雅
Pinot Meunier: An Indispensable Co-star

活动回放 EVENTS

- 100 上海 汪子懿
多彩智利
Colourful Chile

活动回放 EVENTS

- 102 品牌活动
Brands Events
- 105 企业合作活动
Corporation Events

最新信息 NEWS

- 106 产品获奖 Product Awards
- 108 新品预告 New Products Preview
- 110 富隆动态 Aussino News
- 112 慈善基金 Charity Foundation
- 114 活动预告 Events Preview
- 116 新张巡礼 Open Ceremony
- 118 编读往来 Dear Editor
- 120 店长荐酒 Cellar Manager Selection

富隆
Aussino®
— World House —
酒库



一名庄荟萃·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23楼9号室
电话：00852-24982390/24982391 传真：00852-24989871 邮箱：fannyma@aussino.net

www.aussino.net

富隆美酒生活 WineLife

2013 Summer No.26

国际标准刊号: ISSN 2221-3473

主管单位/ Supervisor

富隆国际酒业(香港)有限公司
Aussino World Wines (HK) Limited

地址/ Address

新界荃湾海盛路有线电视大厦23楼9号室
Flat/Rm 09, 23/F, Cable TV Tower, No.9 Hoi Shing Road, Tsuen Wan, NT
00852-2498-2390 / 2498-2391

联系电话/ Tel

总策划/ Organizer

富隆葡萄酒文化中心
Aussino Wine Education & Publication Centre

编辑部/ Editorial Div.

主编 Chief Editor
副主编 Vice Chief Editor
编辑 Editor

蔡颖姬 Grace Cai
沈 蔚 Wolf Shen
梁楚瑶 Elle Liang
朱桂清 Judy Zhu

供稿 Contributor

蔡颖姬 Grace Cai
沈 蔚 Wolf Shen
梁楚瑶 Elle Liang
朱桂清 Judy Zhu
李文静 Betty Lee
林瑞丰 Richie Lin

特约供稿 Special Contributor

波尔多 苏珊娜·玛斯塔希 Suzanne Mustacich
斯图加特 约格·菲利普 Jörg Philipp
香 港 李志延 Jeannie Cho Lee MW
玛格丽河 甄妮思·麦克唐娜 Janice McDonald
万宝龙 哈米什·克拉克 Hamish Clark
新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong
香 港 刘伟民 Ronny Lau
香 港 梁淑意 Rebecca Leung
台 北 陈匡民 Kuangmin Chen
上 海 汪子懿 Ziyi Wang
上 海 林殿理 Denis Lin
上 海 林志鹏 JP Lin
广 州 陈耀明 Yaoming Chen
广 州 许 晖 Hui Xu

英文校对 English Proofreader

Jeremy Mankey

设计部/ Designer

高级美术设计 Senior Graphic Designer
美术设计 Graphic Designer

王健智 Kenny Wang
项国媚 May Xiang
封应春 Feng Yingchun
黄海华 Kelp Huang

封面摄影 Cover Photographer

萧欣翔 Alex Xiao
余卫民 Weimin Yu

栏目摄影 Content Photographer

张张无忌
詹畅轩

查询电话/ Enquiries

广州 Guangzhou

李子君 Charlotte Lee

020-3898 3188

编辑部地址/ Editorial Div. Add.

中国广东广州市天河区临江大道5号保利中心第15层
15th Floor, Poly Centre, No.5, Linjiang Dadao, Tianhe District, Guangzhou P.R.China
邮编 Postal Code: 510623
联系电话 Tel: 020-3198 3188 传真 Fax: 020-3887 9578
投稿邮箱 Email: Gracecai@aussino.net
新浪微博 Weibo: @富隆美酒生活杂志



Hanneli R

The crafting of this wine embodied the values of Rupert Family's contributing to La Motte's culture of excellence.
乐梦迪红酒王红葡萄酒

卓越文化，品味大自然和谐艺术品

ANNO 1695

La Motte

a culture of excellence

乐梦迪



苏珊娜·玛斯塔希
Suzanne Mustacich



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

Suzanne’s Guide to Bordeaux

苏珊娜带你走进波尔多

文/Text Suzanne 译/Translate Betty



波尔多2012年份报告

波尔多四月如期举行的年度期酒品尝会得出了一个共同结论：即使在困难的年份，波尔多也能酿出品质优异的酒。

2012年酿酒师要应对不均一的开花期、干旱和大雨，所有这些因素都会影响葡萄的成熟。然而，酒庄对葡萄园的细心打理以及采摘后精心挑选果实，使得他们依旧能酿造出好的出品。尽管质量参差不齐，但也有不少产区表现相当好。

多变的天气让梅乐成为主导品种。原因很简单，夏季干旱过后水源紧缺，葡萄树在早秋的时候已经停止生长了。九月一场短雨给予了葡萄树足够的水分，让它重新进入成熟阶段。梅乐早熟，所以能成熟得很好，在晴空万里的日子完成采收。嘉本纳沙威浓等品种晚熟，不凑巧的是，十月迎来降雨，所以很难采收到健康、成熟度高的嘉沙。除了品种之外，风土和天气对土壤的影响也是个重要的因素。

部分2012年最好的酒款来自于右岸的宝物隆、圣达美隆及其卫星产区，沿着河流一直延伸到内陆的卡斯蒂永(Côtes de Castillon)区域，这些地方都是以梅乐为主。

柏菲侯爵酒庄的总监Nicolas Thienpont在他们位于圣达美隆的新品尝室里，介绍了他监管下的许多酒款。“对于我们而言，2012就是小版的1998。得益于9月的好天气，我们能采收到完全成熟的梅乐和嘉本纳沙威浓（嘉沙有时会因为收获季下雨而影响成熟度）。我们对这个年份很满意。它结构优雅，单宁不如2011的那么强劲，估计会比最近几个年份都更早达到适饮期。”

接下来是圣达美隆和卡斯蒂永产区，也有一些好的出品。天鹏家族旗下的Château Alcéo酿造95%梅乐和5%嘉本纳弗朗的调配，酒体丰满圆润，带成熟水果的香气。在同一个产区，Cap de Faugeres、Château d’Aiguilhe和Domaine de l’A的酒带复杂芬芳的成熟果香，单宁柔顺，可趁年轻饮用。



在美德半岛，情况更严峻一些，但许多酿酒师依然克服了重重困难，取得成功。麒麟庄园的Sophie Schyler解释了玛歌村获得成功的原因，因为这些庄园都种了大量的梅乐，而且这里的嘉本纳沙威浓比其他美德半岛上游区域成熟得更早。不过即使在玛歌村，这个年份也非常考验酿酒师的功力。

Schyler说道：“今年对葡萄种植者是很大的考验，你必须非常细心去呵护每一块田。如果你八月份去度假了，那么你就很难保证有好收成了。”

麒麟附近的Château Monbrison的庄主兼酿酒师Laurent Von der Heyden说：“今年我们收成的质量很高。我非常的挑剔，只取单串葡萄的30%，这样才能保证出品的质量，符合人们一路以来对Monbrison酒质的期待。”

两个庄园都指出，玛歌村会继续出产性价比高的优质葡萄酒。玛歌村的价格向来比圣祖利安和菩依乐要低，因为这里的庄园比其

他顶尖的美度名庄成名得晚。Schyler表示，在过去的10年，玛歌村的品质已经有了很大的提升，但定价依然不会太高。

在其他美德产区如摩利斯村，能找到一些有趣的出品。巴顿家族(同时拥有二级庄巴顿庄园和三级庄丽冠巴顿庄园)旗下的Château Mauvesin-Barton，它2012年份的酒香气非常愉悦，带丰富的黑醋栗香气，单宁优雅，适合年轻饮用。另一个摩利斯庄园Château Chasse Spleen，带有黑皮水果香气，结构良好，后味风格独特。

在碧沙里奥南和格拉芙区域，今年的干白酒质量很好。顶级的包括红颜容、修道院红颜容、使密拉菲和黑教皇城堡。来自苏玳的干白也很出色，例如滴金(白)。滴金庄、拉菲贵族和雪丹露庄不出产2012的正牌甜白，他们觉得今年甜酒质量未达到正牌标准。

但这并不代表该年份没有优质的甜酒，它们口感圆润、典雅、复杂，比如我个人就很喜欢Château Coutet，Château Climens和Château Doisy-Daene的出品。



2012年份期酒现场直击

中国再一次向世界印证了其对于波尔多未来动向的重大影响。作为全球消费量最多、消费额第二高的进口国，无容置疑中国的需求量大大影响着波尔多酒的价格。反观最近几个年份，中国人愿意斥资购买某些名庄，这些利好因素促使价格水涨船高。但近年来中国人的态度偏向谨慎保守，价格也随之下跌。

去年，中国消费者发现了大批质量出众且价格适中的波尔多酒。中国进口商向酒商明确表示，他们会购进大批这些精品庄园的2012年份酒。经纪人联盟的主席兼葡萄酒经纪人Xavier Coumau说到：“值得高兴的是，中国人更了解波尔多了。”

另一个导致价格下跌的因素是现今疲软的经济，特别是欧洲。银行不愿意开信用证，货币浮动增加风险，商人在期酒交易中都持谨慎态度，不敢轻举妄动。进口商和经纪人呼吁价格应下调到2008年的水平。

部分酒庄针对市场情况作出了调整。Château Valandraud，Château Pavie Decesse，Château Rauzan Segla和Château Coutet（苏玳）都把价格下调到或者接近2008年的水平，其他庄园下调幅度略小。

武当和玛歌都公布了他们2012年期酒的价格，定价是240欧，比2011下跌了33%。然而让人失望的是，拉菲的价格是330欧，仍然居高不下。拉菲的总监Christophe Salin解释说，这个定价已经是非常合理了。



天鹏家族的Jacques为品鉴者倒酒



波尔多著名酒商Philippe Castéja

诉讼疑云笼罩圣达美隆评级

期酒活动刚拉开帷幕，就爆出了一桩新的诉讼案，犹如四月一声春雷，惊动波尔多。此案对2012年刚公布的圣达美隆评级提出了质疑。三个圣达美隆酒庄——Château Corbin Michotte，Château La Tour du Pin Figeac和Château Croque-Michotte分别向政府检察院提交了投诉，要求彻查评级中的违法行为。

案件指出有人在评比期间收取了非法利益，两位酒界名人牵涉其中——一位是酒商兼Château Trotte Vieille的合伙人 Philippe Castéja，另一位是金钟的合伙人Hubert de Boüard。两人都是INAO地区级和国家级委员。INAO是监管国家法定产区和评级的机构，De Boüard也曾任圣达美隆葡萄酒委员会主席。

根据法国法律，任何公职人员若被发现非法收取利益，将会面临至少5年的监禁和七万五千欧的罚款。

这三个酒庄在去年一月曾向审判委员会提出废除分级的申请。

De Boüard和Castéja目前都在亚洲出差中，暂时未对诉讼作出回应。

Suzanne Mustacich



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

Suzanne's Guide to Bordeaux

2012 Vintage Report in Bordeaux

Even in bad weather, Bordeaux makes some pretty good wine. That was the consensus after the annual futures tasting held in April.

In 2012, the winemakers battled uneven flowering, drought and downpours, all of which impact the ability of the vine to properly ripen the grapes. However, by carefully working in the vineyards and sorting meticulously after the picking, the chateaux produced some friendly, charming wines. The quality is not even, of course, but many appellations performed well.

The fickle weather favored Merlot dominated wines. The reason is simple. Due to the water stress following the summer drought, the vines stopped ripening the grapes in the early autumn. A brief rainfall in September gave the vines enough water to restart the ripening process. Merlot ripens early, so those grapes matured nicely and were picked under clear skies. Varieties like Cabernet Sauvignon ripen later. Unfortunately, October ushered in rain, so it was a struggle to harvest healthy, ripe Cabernet. In addition to grape variety, terroir and how the soil managed the weather was a major factor.

Some of the best wines from 2012 can be found on the Right Bank in the vineyards of Pomerol, Saint Emilion and its satellites, stretching inland along the river to the Cotes de Castillon, where Merlot reigns.

In Château Pavie Macquin's new tasting room in Saint Emilion, estate director Nicolas Thienpont presented the many wines he oversees. "For us, the vintage is like a smaller 1998. We were privileged thanks to the Merlot and the weather in September. It allowed us to pick completely ripe Merlot and Cabernet that was sometimes just at the limit because of rain at harvest time. We are very pleased with this vintage. It's elegant, perhaps to drink

earlier than some recent vintages as the tannins aren't as stiff as the 2011."

Next to Saint Emilion, the Cotes de Castillon appellation offers some real finds. Thienpont's Château Alcée produced a 95% Merlot-5% Cabernet Franc blend that is rich, full-bodied and round with ripe fruit. In the same region, Cap de Faurges, Château d'Aiguilhe, and Domaine de l'A offer wines with complex and fragrant noses of ripe fruit and soft tannins that will make these wines a pleasure to drink early.

In the Medoc, it was more difficult but many winemakers succeeded. At Château Kirwan, Sophie Schyler explained how the Margaux appellation did well, due to the large quantity of Merlot planted in many of the estates' vineyards as well as the tendency



Tasting at Bordeaux

for the Cabernet to ripen earlier here than in the appellations further up the Medoc. But even in Margaux, it was a vintage that tested the skills of winemakers.

“This year required hard, hard work from the winegrowers. You had to work every single plot of the vineyard. If you went on vacation in August, you were lost,” said Schyler.

At nearby Château Monbrison, owner-winemaker Laurent Von der Heyden said, “The quality level that I have reached in this vintage is very high. I have been extremely selective - 30% of the crop, to continue to meet the quality level that someone should expect of a bottle of Monbrison.”

Both estate owners pointed out that Margaux continues to provide good value for money. The price structure in Margaux is always lower than Saint Julien and Pauillac, because the estates gained renowned later than the star estates in the other top Medoc appellations, explained Schyler. “The quality has improved enormously over the last decade and the prices are still reasonable,” said Schyler.

But there are also some interesting wines to be found in modest appellations like Moulis-en-Medoc. At Château Mauvesin-Barton, the estate owned by the Barton family that also owns second growth Château Leoville-Barton and third growth Langoa-Barton, the 2012 vintage is pleasantly aromatic, with a lush nose of cassis, elegant tannins on the palate, coming together to make a wine perfect for enjoying young. Another great Moulis estate, Château Chasse Spleen, offers lots of black fruit, good structure and a stylish finish.

In Pessac-Leognan and Graves, the dry white wines are simply superb. At the top are the whites from Château Haut, La Mission

Haut Brion, Smith Haut Lafitte and Pape Clement. Dry whites coming from Sauternes producers should also be excellent, such as Y d’ Yquem. This is particularly heartening since Château d’ Yquem, Rieussec and Suduiraut did not produce a first label sweet wine this year. They felt the quality was simply not sufficient.

But this is not to say that there aren’t some fine sweet wines, round, suave and complex, like personal favorites Château Coutet, Château Climens, and Château Doisy-Daene.



Barton-Sartorius family of Château Mauvesin-Barton



品鉴La Mission Haut-Brion2012年份期酒

2012 En Primeur Campaign

Once again, China has had a significant impact on the Bordeaux futures campaign. As the largest export customer in volume and the second largest in value, there is no question that Chinese demand influences the prices of Bordeaux wine. As we’ve seen with recent vintages, Chinese demand – particularly the willingness to pay ‘any price’ for certain well-known brands, can cause prices to soar. And now many hope caution from China will bring prices down.

Over the last year, Chinese consumers have discovered the vast number of excellent, modestly priced wines Bordeaux has to offer. Chinese importers have made it very clear to wine merchants that they will buy significant quantities of the 2012 vintage of petits chateaux wines. “The Chinese have discovered the heart of Bordeaux. This is a good thing,” said Xavier Coumau, broker and president of the broker’s union.

Another significant downward pressure on prices is the weak economy, particularly in Europe. Businesses are hesitant to buy wine en primeur, because banks are not eager to issue credit and currency fluctuations can increase risk. Importers and brokers have argued for price drops to 2008 levels.

A few chateaux have listened to the market. Château Valandraud, Château Pavie Decesse, Château Rauzan Segla, and Château Coutet (Sauternes) all came down to 2008 prices or very close. Other chateaux made less significant price cuts.

Both Château Mouton Rothschild and Château Margaux released their 2012 vintage at €240 ex-Bordeaux, a 33% drop from last year. Château Lafite, however, disappointed by releasing at €330. Lafite’s director, Christophe Salin, however said he’d priced the 2012 to make it the most affordable Lafite in the market.

Lawsuit against Saint Emilion Classification

A new lawsuit challenging the 2012 Saint Emilion classification hit Bordeaux like a thunderbolt in April, just as the en primeurs campaign began. Three Saint Emilion estates - Château Corbin Michotte, Château La Tour du Pin Figeac and Château Croque-Michotte- have filed separate complaints to the government prosecutor’s office, demanding an investigation into illegal interference with regards to the classification.

Two prominent figures - Philippe Castéja, negociant and co-owner of Château Trotte Vieille, and Hubert de Boüard, co-owner of Château Angelus, were named as examples of individuals having taken an unlawful interest in the classification, however the complaint does not target them specifically.

Both men are members of both the regional and national committees of the Institut National des Appellations d’Origine (INAO). The INAO is the French agency that oversees appellations and was responsible for the classification. De Boüard is also the former president of the Conseil des Vins de Saint Emilion.

Under French law, any person who holds a public post and is found guilty of ‘prise illégale d’intérêt’ (loosely translated as ‘taking an unlawful interest’), faces a maximum prison term of 5 years and a 75,000 euro fine.

The same three chateaux also filed last January a complaint with the Administrative Tribunal, asking for the classification to be annulled.

Neither de Boüard nor Castéja were available to comment. Both were traveling in Asia when the complaint was filed. 

约格·菲利浦
Jörg Philipp



约格·菲利浦 (Jörg Philipp) 是德国Degustar (欧洲葡萄酒顾问) 公司和Vinoria葡萄酒学校的创办者和拥有人。菲利浦学商务经济出身，辅修农艺学，毕业后为多家软件公司担任财务顾问。葡萄酒是他的多年爱好，后来终于成为自己的职业。Weinfachberater IHK认证葡萄酒顾问 (全世界获得此头衔的葡萄酒专家不足200人)，2005年Weinfachberater葡萄酒顾问大赛决赛入围选手，多项葡萄酒赛事包括“世界有机葡萄酒大赛 (Bioweinpreis)”的评委，德国、法国、葡萄牙等国的认证葡萄酒顾问，PAR品酒评分系统的发明者。

Letter from Germany 德国来鸿

文/Text Jörg Philipp 译/Translate Judy

关于“Sekt”起泡酒一词的起源众说纷纭，从科学的方面来探讨，Sekt是拉丁语“siccus”的衍生词，意思是“干型”。而较为常见说法是，Sekt是一个法语外来词，即在“sec”（法语的“干型”）后面加上“t”。

早在17世纪，人们就开始使用这个词，意为“来自西班牙的葡萄酒”，当时特指雪莉酒。确切原因究竟是什么，已经无从考究了，或许是源于德国柏林演员路德维希·德维里特 (Ludwig Devrient) 的一则轶事。德维里特先生有个爱好，他每晚都会当地的餐厅享用一杯香槟，有一天他用德语对服务员念起莎士比亚《亨利五世》的一句台词，来点他喜爱的起泡酒，“小子，如果没别的事了，给我来杯‘sekt’。”服务员显然没有太留意德维里特的话，当时Sekt指的是雪莉酒，但他却一如既往地端上了一杯香槟。由于德维里特在场的朋友都觉得用“Sekt”这个词来点起泡酒颇为时尚，用法就这么流传开来了。

在消耗起泡酒方面，德国堪称世界冠军。德国人每年大约喝掉4亿4000万瓶起泡酒，有来自法国的香槟、西班牙的卡瓦 (Cava) 以及其他起泡酒品种，例如意大利的弗兰哥达 (Franciacorta)。这个数目几乎相当于全球起泡酒总销量的25%。反观起泡酒在中国市场的表现，却仍然像个过继的女儿。她属于葡萄酒的一种，香槟甚至是全球最受欢迎的饮品，但她的气泡在葡萄酒家族中又显得格格不入。去年，中国市场仅消耗720万支香槟。中国有10亿以上的人口，与德国约850万居民的消费能力相比，这个消费数目显然表明起泡酒在中国依然蕴藏着巨大的市场潜力。

德国起泡酒的传统生产商有Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien、Henkell & Co. Sektkellereien和Sektkellerei Schloss Wachenheim，他们出产德国市场上大约60%的起泡酒。

而在德国最为知名的起泡酒就是欧洲王子威士莲起泡酒，这款酒产自盖森海姆 (Geisenheim) 约翰山堡 (Schloss Joannisberg) 周边的精选葡萄田，这里也是威士莲起泡酒的发源地。在1880年，德国的第一款起泡酒叫做“约翰山堡起泡酒” (Johannisberger Sekt)，直到1925年，名字更改为“欧洲王子约翰山堡起泡酒” (Fürst von Metternich’scher Schloss Johannisberger Sekt)。其酒标也一直记录着这款起泡酒的悠久历史，直到20世纪70年代，酒标的设计才开始有所改变。

欧洲王子的名气还来自于她的酿酒葡萄：威士莲。这种优质的葡萄口感清新、香气馥郁，最适合用来酿制顶级起泡酒。威士莲是晚熟品种，当夜间气温变得极度寒冷时，葡萄的酸度和香气就会完好地保存起来，对于酿制高级起泡酒来说，这无疑是至关重要的。而用来酿造欧洲王子威士莲起泡酒的葡萄正是来自于最古老



威士莲 (Riesling)



欧洲王子威士莲起泡酒

的单一威士莲葡萄园，其历史可追溯到817年，是约翰山堡有葡萄种植历史以来的第一个葡萄品种。

除此以外，“Sekt”这个词还蕴含着什么呢？要探讨这个问题，我必须先简单介绍一下起泡酒的酿造以及德语。别怕！我只会涉及到最基本的东西，好让大家能更轻松地区别不同类型的起泡酒，并从中找到您最喜爱的味道。起泡酒可以在不锈钢桶中发酵，也可以在瓶中发酵。由于在瓶中发酵需要投入大量的人力物力，这可以解释为什么市面上的香槟、卡瓦或德国起泡酒会稍嫌价高。那用于酿制德国起泡酒的葡萄都来自于德国吗？很抱歉，只有在酒瓶上明确标明德国产区 (Sekt b.A.) 的，才表示该起泡酒的葡萄完全产自德国。事实上，目前德国市场有90%的起泡酒，其酿酒葡萄都来自于其他国家。所以若您想了解清楚，最好仔细查看酒标。

在起泡酒的酿造方式上也存在同样的情况。要是您对起泡酒的酿造方式早已有耳闻，您可能会以为在瓶中发酵就是传统的酿造方法。其实起泡酒的酿造要细说起来相当复杂，而且在酒中

获得气泡也有多种方法。“Traditionelle Flaschengärung”是指传统的瓶中发酵，这跟酿造香槟、卡瓦和弗兰哥达的道理相同。

“Flaschengärung”只少了一个词，表面看意思基本相同。两者的区别在于，前者需要花费高昂成本在瓶中完成二次发酵后，从瓶中去除酒渣，而后者在桶 (缸) 中完成二次发酵并过滤掉酵母。若是酒标上没有上述任何字样，那么您手中的起泡酒就是产自不锈钢桶的。

在品尝方面，包括德国起泡酒在内的所有起泡酒，最好在冰冻 (约8°C) 后饮用。如果温度高于12°C或低于6°C，起泡酒就会丧失其魅力。还需注意的是酒的年龄，大部分起泡酒在推出市面1年内品尝会感觉清新可口，一年过后，她在香气和口感上将展现出其他的特色。

那哪一款酒才是最佳的选择呢？关注酒的香气和含糖量能够帮助您更容易找到心头所爱。酒瓶上从最干型到甜型的德语及含糖量标示如下：

naturherb	0 < 3克/升
extra herb	0 < 6克/升
herb	0 < 12克/升
extra trocken	12 < 17克/升
trocken	17 < 32克/升
halbtrocken	32 < 50克/升
mild	> 50克/升 +

无论您偏好怎样的甜度，若此时杯中的佳酿正是欧洲王子威士莲起泡酒的话，您就安然接受这无比清新、舒畅的时刻吧，别忘了去细细品味跳跃在气泡间岁月流转的魅力。

Jörg Philipp



Jörg Philips is the owner of the company Degustar (Consultants for European wine) and the wine school Vinoria. He studied agronomy and graduated as a business economist, working as consultant for software companies. All the time wine accompanied his life, and 10 years ago he decided to make his passion into his work. Weinfachberater IHK (one of less than 200 worldwide). Finalist at the first championship of the Weinfachberater in 2005. Judge at different tasting panels like Selection and Contest of organic wines (Bioweinpreis). Approved consultant for German wines by the German Wine Institute. Approved consultant for Portuguese wines by the Portuguese wine export institute. Several certificates for wines from France, especially Bordeaux. Creator of PAR tasting system.

Letter from Germany

Sekt is a name whose origin is described in many different ways. Starting from scientific descriptions like, Sekt is a derivate from the Latin word “siccus” which means “dry” . To more common ones, Sekt is a word borrowed from the word “sec” with a “t” added behind.

This word is already known since the 17th century and had the meaning of “vinum hispanicum” = “wine from Spain” , which was used for Sherry in this period. It is very hard to prove the relevance with Sherry’s imported personalities. Perhaps one of relevance was the German actor Ludwig Devrient from Berlin. He liked to drink a glass of Champagne every evening in his local Restaurant. One day he was speaking a quote of Shakespeare’s Henry V, “Bring er mir Sekt, Bube – ist keine Tugend mehr auf Erden?” in German. The waiter was not paying too much attention to the order of Devrient, as “Sekt” in those days still had the meaning of “Sherry” and he brought him a glass of Champagne as usual. Due to this occasion, the friends of Devrient found it stylish to order sparkling wine with the word “Sekt” , and the word then found its entry into the language use.

Germany is world champion in the consumption of sparkling wine. The Germans drink each year Sekt, Champagne from France, Cava from Spain and other sparkling products like Franciacorta around 440 Million bottles. This is almost 25% of the world wide sparkling market. If we look at the Chinese market, sparkling wine is still a stepchild. It belongs to the wines and Champagne belongs to the most famous drinks in the world, but the bubbles are not well accepted in the family. Only around 7.2 Million bottles of sparkling were consumed in China last year. Compared to a population of approximated 85 Million inhabitants of Germany with 440 Million bottles consumed, China, as a country with over

one Billion inhabitants and 7.2 Million bottles consumed, still indicates a lot of potential.

The traditional producers of sparkling wine in Germany are the houses of Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien, Henkell & Co. Sektkellereien and Sektkellerei Schloss Wachenheim. They produce around 60% of the Sekt on the German market.

The most famous Sekt in Germany is “Fürst von Metternich” Riesling Sekt, a very special Sekt from selected vineyards around the castle of Schloss Joannisberg in Geisenheim (Germany), which is the origin of this traditional house. The first sparkling wines were sold under the name “Johannisberger Sekt” in 1880 and starting from 1925 the name was changed to “Fürst von Metternich ‘scher Schloss Johannisberger Sekt” . The tradition of this Sekt can even be proved on the labeling. Since the 1970s only very small changes were taken on the appearance.

The reputation of “Fürst von Metternich” also originates from the Sekt grape: Riesling. This high class grape, with its freshness and intensive aromas, built the perfect base for a sparkling wine. Due to the late ripening of the grapes, when the nights are already extremely cool, the acidity and aromas are preserved, essential for a high class sparkling wine. The grapes for “Fürst von Metternich” Riesling Sekt grow on the oldest monopole Riesling vineyard of the world. The history of this vineyard goes back to 817, when there is the first mentioning of cultivation of vine in Schloss Johannisberg.

So what product hides exactly behind the word Sekt? To understand this I need to explain a little bit about the production and German language. Never fear! This will only be a base to allow you to distinguish the different types and let you find the

best choice for your palate. Sparkling wines can be produced in stainless steel tanks or in bottles. Producing them directly in the bottle is a lot of work and might sometimes explain the higher price of a Champagne, Cava or German Sekt. But what is the meaning of Sekt and is Sekt from Germany always made with grapes out of the country? Sorry for this, only there is mentioning of “Deutscher Sekt” , it means it is German Sekt; or with mentioning of “Sekt b.A.” , meaning the Sekt is from defined German regions, you are then drinking sparkling made with grapes from Germany. Approximately 90% of the Sekt which are produced in Germany are made out of grapes from other countries. In case you want to be sure, have a closer look at the label.

Same thing is to say about the production methods. If you know how sparkling wine is produced, mostly you think of the traditional method as producing in the bottle. In this case let me explain that the world of making sparkling is much bigger and there are a lot of different ways to bring the bubbles into the wine. “Traditionelle Flaschengärung” is the traditional method of producing inside the bottle in German. This is the same procedure as used for making Champagnes, Cava and for example Franciacorta. “Flaschengärung” is one word less but gives a very similar impression. The difference in-between is the expensive production process of getting rid of the yeast in the bottle by transferring the content into a tank and filtering them out. If none of these words are indicated on the label, then you have a basic production in stainless steel tanks.

All sparkling wines, including Sekt, should be drunk when the bottle is well chilled (around 8° C). Please keep in mind that sparkling wine loses a lot of its charm, if you let the temperature rise over 12° C or under 6° C. The same thing is to mention concerning the

aging of a bottle of sparkling wine. The majority of them taste the best within the first 12 month after they are brought to the market.

And which is the right bottle to enjoy? Mostly it depends on the aromas and very often on how dry they are. Having in mind the terms for how dry a sparkling wine is will help you to find the right choice for you. In order from the driest to the sweeter ones are as follows:

Brut nature (Naturherb)	0 < 3g/L
Extra brut (Extra herb)	0 < 6g/L
Brut (Herb)	0 < 12g/L
Extra dry (Extra trocken)	12 < 17g/L
Dry (Trocken)	17 < 32g/L
Semi dry (Halbtrocken)	32 < 50g/L
Sweet (Mild)	> 50g/L +

Whatever you like, if you choose a bottle of Fürst von Metternich Riesling Sekt, you will experience a fresh and enjoyable moment, having at the same time a lot of history in each single bottle. 



单一威士莲葡萄园

Industry News

行业新闻

Taylors Wine Launches Chinese Mobile Website 泰来斯率先发布中文手机网站

最近，南澳著名酒庄泰来斯率先发布了官方中文版的手机网站。据悉，该网站专门为中国葡萄酒爱好者定制，爱酒人士可通过在手机上输入网址（二维码见右），轻松得知购买泰来斯葡萄酒的最近地点，并获得关于酒庄的最新报道。除此以外，酒友们可在网站上快速查询到关于南澳著名产区、酒庄历史和泰来斯各系列酒款的品鉴概要等信息。

泰来斯酒庄创建于1969年，坐落于南澳四大名区之一的嘉拉谷（Clare Valley）。

在开拓庄园时，创始人发现了土壤里含有小海马的化石，从而也证实此地原是一个内陆海。后来泰来斯的Logo就以海马做标志了，每个海马就代表一代经营者。目前泰来斯的掌舵人是他们家族的第三代传人 Mitchell Taylor，所以酒标上是三个海马。

泰来斯葡萄酒是典型的新世界中大型庄园酒，酒液个性突出，平衡而有力，是典型的澳洲酒风格。在澳洲你几乎可以在任何酒类专卖店（Bottle Shop）、餐厅和酒店见到泰来斯酒。



02 Armand de Brignac Brut Gold Featured in Ultra Music Festival 黑桃A金黄香槟亮相电子音乐节



3月22-24日，美国迈阿密海湾公园举行为期3天的年度电子音乐节（Ultra Music Festival），汇聚了全球200多位著名电子吉他手和顶尖音乐人同台献技，并吸引了330,000多名电子音乐爱好者来到现场，网络电视UMF TV的直播播放，更达到10,000,000的收看人数，可谓音乐界一大盛事。世界著名DJ及格莱美获奖制片人 Afrojack在音乐节上，亲自开启了一瓶3升装的黑桃A黄金香槟，与现场观众一同分享这个音乐、美酒的狂欢时刻。

2013年，黑桃A还推出了广受期待的限量版绿金装，此款黑桃A香槟过去仅在每年高尔夫大师锦标赛上作为冠军奖品颁发，数量有限。每瓶绿金香槟的背后印有一个小小的黑桃A图案，上面标示推出的年份。自2009年首次推出以来，今年已经是其第五年，每年都在推出后一个周内售罄。



03 Export of Bordeaux Wines Rises to New Peak 波尔多葡萄酒出口创新高

4月25日，波尔多葡萄酒行业协会（CIVB）揭晓第七届“随时随意波尔多”葡萄酒盲品结果。由评审团主席李德美在内的4位中国专家团，甄选出了百款佳酿。

品鉴之旅在广州天河新天希尔顿酒店举行，当天，波尔多葡萄酒行业协会的最新市场报告也新鲜出炉。在过去的一年中，波尔多葡萄酒全球出口总价值22.8亿欧元，同比增长16%；出口总额达到2.36亿升，即3.15亿瓶，创历史新高。非欧盟国

家涨势依然强劲，而中国市场的表现尤其突出。2012年，在进口量方面，中国（内地和香港）再次高居榜首。其中内地的进口量达到了5,380万升，同比增长23%，并占据了波尔多葡萄酒出口总量的23%。

波尔多葡萄酒行业协会亚太区总裁朱力安 (Thomas Jullien) 表示，“近几年我们看到中国消费者选择葡萄酒不再是以价格为第一导向，而是更加看中风格，逐渐转向个性化的需求。这是中国葡萄酒消费市场已经

开始慢慢成熟的表现之一。”而在市场推广方面，朱力安坦言道，“微博会成为我们非常重要的一个渠道，用来推广平台并与公众进行直接互动。”



BIVB Organizes Chablis Wines Tasting BIVB组织雪比利葡萄酒推介会

4月16日，布根地葡萄酒协会（BIVB）在广州花园酒店举行雪比利葡萄酒推介会，特邀主讲人布根地首位大中华官方讲师齐绍仁老师为在场来宾介绍了雪比利多样化的特殊风土和无与伦比的酿酒技艺。

据推介会报道，布根地葡萄园面积仅占法国法定产区葡萄园面积3%，年产量2亿瓶。而雪比利占布根地葡萄园面积18%，年产量达3800万瓶，销往近100个国家。根据齐老师介绍，雪比利共有近300家酒庄，常住居民约2500人。早在1~3世纪时，

罗马人将葡萄栽培技术引入当地，雪比利就开始葡萄的种植。在1983年诞生了雪比利和雪比利特等园（Chablis Grand Cru）。



雪比利位于布根地的最北部，气候寒冷，属于半大陆性气候，加上含有小牡蛎化石的特殊土壤Kimmeridgien，产区唯一出产的葡萄——雪当利（Chardonnay）成熟度达到独特而脆弱的平衡点，出品的葡萄酒酸度高，带有柠檬等清新果香及矿物类酒香，澄清晰度尤其值得嘉许，适宜浅龄时饮用。据介绍，雪比利葡萄酒在配餐方面被誉为味道的“调色板”，低温饮用可以作为开胃酒，与海鲜、家禽类的搭配能使味道更为丰富。

05 China's Import of Rhone Valley Wines Soars 66.7% in 2012 隆河谷葡萄酒2012对华出口增长66.7%



2012年隆河谷葡萄酒在中国市场上的形象与知名度继续稳定发展，对华出口量增长67%，是法国葡萄酒对华出口总增长量的两倍，其中98%为红葡萄酒。

3月5日，隆河谷葡萄酒行业协会营销总监罗立唯（Olivier Legrand）及葡萄酒大使罗易先生（Loic Hemard）在广州花园酒店的隆河谷葡萄酒见面会上发布了这一数据。本次见面会面向市场上的专业人士（进口商、经销商、餐饮人士、媒体等），为了使会议更具趣味性和互动性，每位参加者可采用电子

投票器进行有关葡萄酒的投票互动。

营销总监罗立唯还介绍了隆河谷产区2013年对中国市场的宣传计划。秉承“品味快乐，不能多等一刻”的主题，协会除了继续在官方微博上组织多种活动，也将在北京、上海、广州、深圳、成都和重庆等城市举行各类型的活动及培训，并联手超过200家餐厅举办推广活动。据称，协会还将与上海OMNIVORE合作，举行精彩纷呈的世界美食巡展活动。在广州，也将举办一场以隆河谷葡萄酒为主题的时装时尚大赛。



For China the 'Gold Bell' Tolls “金钟”：为中国而鸣

文/Text Wolf 图/Photo Steven

金钟庄庄主Hubert de Boüard的2013年首次访华，恰是在电影《007：大破天幕危机》国内首映的一周之后。本刊抓住时机，就金钟庄未来在中国的市场情势对De Boüard先生进行了一番探访。



可能欧洲经济的不景气已经开始影响到银幕世界，丹尼尔·克雷格版的詹姆斯·邦德在品味方面似乎正在日渐远离当年时时啜饮Dom Pérignon香槟、vodka martini和各类顶级葡萄酒的高端形象，变得日益贴近劳工阶层。最新邦德片《007：大破天幕危机》中，特工007竟然一杯葡萄酒都没喝，转而拎着一瓶喜力Heineken和美女调情，不仅令期待在片中一睹“邦德佳酿”风采的笔者失望而归，更是让等待电影热播之后更新产品卖点和广告方案的众多酒商暗暗叫苦。

不过，De Boüard并不在此列。

我们当然记得2006年，克雷格《007：大战皇家赌场》中初演邦德时，在高速列车上与邦女郎相隔一瓶1982年的金钟庄葡萄酒脉脉传情，酒标上金光闪闪的大钟受到全世界注目达一分钟之久，形象获得极大曝光。随后De Boüard特地将金钟庄园电话的来电背景音乐换成了007电影主题曲，提醒每位来电者金钟乃邦德之选。

谁说圣达美隆的农民不懂得营销呢？

但那时的金钟庄，虽然公认品质出众，在酒庄评级中尚厕身于圣达美隆列级名庄第一级B组的13家庄园之中，难以崭露头角，因此仍需要借助邦德的号召力来做做宣传。

如今外界纷纷传言喜力为植入《天幕危机》花了4500万美元，笔者不禁也打听了当年金钟为《皇家赌场》曝光而支付的价码。“我们没给钱，”De Boüard简单地解释道，“负责《皇家赌场》制片的Broccoli家族和De Boüard家族是多年的老朋友了。我只是给剧组送去了一箱82年金钟而已。”

原来007影片制片方是金钟庄的卧底！看来今后邦德喝到绝佳年份金钟庄葡萄酒的机会绝对不会少……

但世界头号特工的青睐已经不再是金钟庄唯一的秘密武器（也许从来就不是）。用De Boüard的话来说，“我们的手上有很好牌。”

的确如此。今天的金钟庄，地位已是今非昔比，身价大涨。在2012年10月生效的新圣达美隆评级（Saint Emilion Classification）中，金钟庄和柏菲庄园一同晋级A组，终于得以与白马、欧颂平起平坐。

根据伦敦国际葡萄酒交易所的LIV-EX数据，金钟在晋级A组之后的两个月里，2002~2012这10个年份的金钟正牌平均价格增长了11.3%。截至2013年初，金钟正牌的价格升幅达到19.2%。在今天的波尔多2012期酒价格公布后，尽管各大名庄酒价格普遍下调，但金钟庄期酒价格逆势上涨，达到180欧元/瓶（酒商价），比去年足足高出30%。

那么，金钟有多少产量供应中国市场？从以往看，出口到其他市场的金钟有不少都通过种种渠道转入到中国市场来，酒庄会不会采取措施控制最终进入中国市场的金钟的比例？尤其是，中国消费者是否要准备为晋级后的金钟付出天价呢？

De Boüard首先向中国消费者发出了讯号：与去年相比，金钟在中国市场的平均价格升幅大约在20%左右，但与其他波尔多传统一级名庄相比，金钟上涨后的价格仍然处于较低的水平。金钟庄会始终尊重消费者，努力让中国的金钟爱好者以合理的价格享受到顶级名庄的品质。



自80年代起，金钟开始在欧洲传统市场之外发展新兴市场，30年来美国、日本、香港、新加坡和中国等市场先后开始觉醒。近年来，金钟庄一直将中国市场作为其销售的重点区域，中国市场占酒庄出口总量的45%左右。从目前中国市场的强劲需求来看，De Boüard相信很快这个比例将会超过50%甚至更高。

至于酒庄能否控制销往中国市场的产品总量，这一直是波尔多酒庄和各酒商之间利益博弈的敏感问题。De Boüard说，金钟不希望传统市场的酒商因为将酒转销往中国而与本地市场“脱节”，但无可否认的是，酒庄很难真正对酒商的销售行为进行控制，酒庄真正能够做的是通过营销活动来推动各个市场的销售。

在人头攒动的2012年UGC（波尔多列级名庄联合会）中国推广会上，我们已经找不到金钟的身影。De Boüard说，升级之后，UGC推广会这种百余家列级酒庄同时参加的活动已经不再符合他们的身份定位。从晋级的那一天开始，金钟和柏菲就会像波尔多两岸的真正顶级名庄一样，在中国组织更加高端的推广活动。

作为中国市场的早期开拓者（De Boüard早在80年代就访问了中国，并预言这里将是金钟的未来市场所在），De Boüard是较早与富隆酒业进行合作的波尔多名庄庄主之一，现在他本人每年都会来中国4~5次进行葡萄酒推广。

除了他本人之外，女承父业担任庄园运营总监的女儿Stephanie de Boüard也将在2014年正式参与中国市场的推广活动。据De Boüard介绍，今年31岁的Stephanie在加入家族生意之前在伦敦学习金融，并在瑞士PICTET银行的私人银行部门工作了5年。难得的



是她在伦敦时就聘请老师学习中文，现在已经能够讲一口流利的普通话。De Boüard表示，相信到时她的女儿可以更加顺畅地向中国消费者沟通，介绍庄园的动人故事（他本人能用口音很少的中文说出一些中国城市的名字，当然还有——jin zhong——金钟的中文名）。

此外，De Boüard担任主席的圣达美隆葡萄酒茹拉德（The Jurade of Saint Emilion）也将在2014年举行为期10天的大规模中国市场巡回推广活动，届时De Boüard会携同新近加入茹拉德的中国影星赵薇及圣达美隆列级名庄美酒与中国消费者见面。

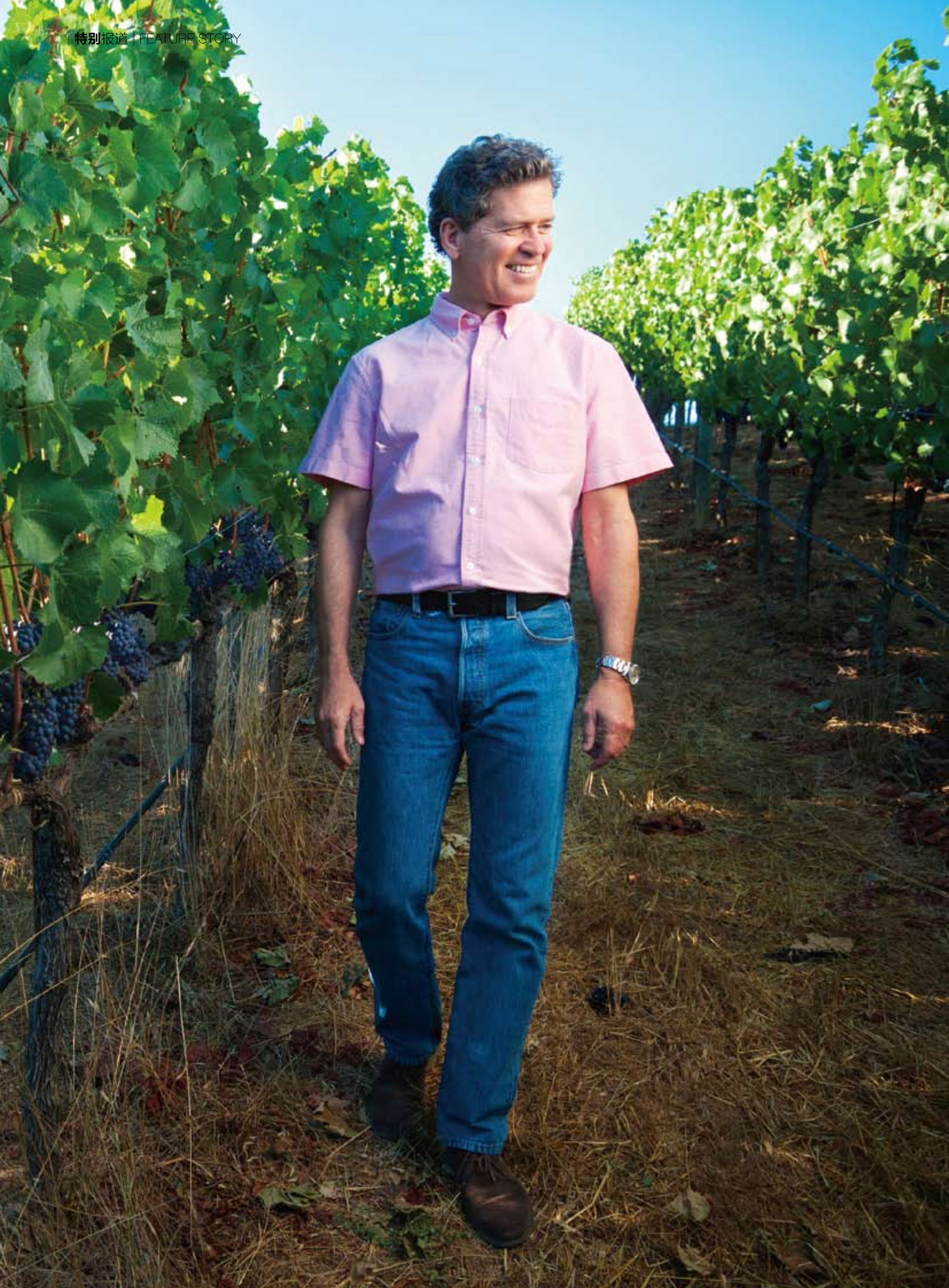
看来，今天的金钟已经为中国而鸣。相信市场自会对这诱人的钟声作出回应。至于邦德先生，他应该会很快醒悟的吧。[\[1\]](#)



Hubert de Boüard 建议

如何欣赏金钟庄佳酿之魅

- 体会嘉本纳弗朗（Cabernet Franc，又称品丽珠）的特殊魅力。金钟庄的风土非常适合种植高品质的嘉本纳弗朗，因此金钟庄的葡萄酒除了梅乐葡萄之外往往有较大比例（有时接近50%）的嘉本纳弗朗。它为葡萄酒带来柔和而复杂的草药，雪松，石墨香气。（这个情形与另一家圣达美隆一级庄A组-白马庄-有些类似）
- 感受不同年份的单宁质地。在2005这样的“梦幻”年份，一切都很理想，金钟的单宁会表现出开司米羊毛一般的质感，绵密的单宁细腻地摩擦着味蕾，回味十分悠长。而在2007这样介于优秀和卓越之间的年份，单宁则不会那般细密深邃，而是更易于开放，给饮家带来乐趣。



Paul Hobbs: I Do Not Have Entry-level Wine 我不酿入门级的酒

保罗·霍布斯访谈

文/Text Wolf, Judy 图/Photo 小封



初尝保罗·霍布斯先生的酒（宝贺斯珍藏贝露娃红葡萄酒2009 Paul Hobbs Lindsay Estate Vineyard Pinot Noir 2009），你多半会惊讶于他的酿酒魔力：竟能将贝露娃这个以温柔淡雅、细腻轻盈为特征的品种，酿制成如此浓郁、成熟、集中而明艳的一款酒！就好像昨天还在江南水乡的桨声桥影里长大的女孩儿，一转眼间出落成身穿红色皮草、线条凸凹有致、浑身活力四射的摩登女郎。

在保罗·霍布斯的履历表上，Robert Mondavi、Opus One、Simi这样的重量级名字闪闪发光。在酒评界中，有人将保罗·霍布斯先生比作美国的米歇尔·罗兰。有人称他是美国“最富声望且最勤于旅行的酿酒师”。罗拔·派克的《葡萄酒倡导家》两度授予他“酒业年度人物”称号（Wine Personality of the Year），并屡屡为他的作品打出90分以上的高分，甚至不乏满分之作。他酿制的酒在美国通常只能经过酒庄mailing list订购，引发典型的cult效应：喜爱者极其热衷，尽管价格高昂，仍然想尽办法广为收集，以致往往一瓶难求。

无论认同与否，保罗·霍布斯在美国酿酒界的地位依然耀眼。除了经营以自己名字命名的宝贺斯酒庄以及与人合资的阿根廷可宝斯庄园（Vina Cobos），他同时还为大约12家加州酒庄、6家阿根廷酒庄、6家智利酒庄和几家法国、匈牙利和亚美尼亚的酒庄担任酿酒顾问。

今年将满60岁的保罗·霍布斯，看上去依然相当年轻。皱纹很少，身材保持得很好，思维敏捷，谈吐犀利。他谈起葡萄酒时显露出的精准和自信，介绍庄园旗下各系列产品时所表现出的气场和自豪，让人不禁联想到杯中那香气极浓而酒精度亦达15%的Pinot。

（WL=Wine Life, PH=Paul Hobbs）

WL：在您的网站上我看到过这样一句话，“如果你要找保罗·霍布斯，十有八九他在葡萄园里。”您认为葡萄园里的工作和酿酒房中的工作相比，哪个更重要一些？

PH：是的，我很重视细节，我花大量时间在葡萄园中学习土地、土壤以及影响葡萄的一切，也就是我们所说的“风土（terrior）”。葡萄扎根于“风土”之中，酒的个性和特点也都是风土所决定的，我酿造的葡萄酒会展现出葡萄园和葡萄园艺（viticulture）的真实个性。相信顾客们会在葡萄酒中品尝到这种个性，进而欣赏这种美妙的饮料。

酿造葡萄酒还有许多技术上的科学方面的细节。某种程度上，酿酒和建筑学很像。当然，你依然需要去发掘葡萄的特质，并跟随自己的心或者说直觉去酿制一款酒。

我很强调平衡（balance）这个词。**酿酒的核心在于人和自然之间的相互关系。你与自然必须保持平衡，一种施与取之间的平衡。你要为土壤付出辛苦的劳作，去了解葡萄园和每棵葡萄树。**就是这样，我才能了解到葡萄的状态，从而知道应该如何去酿我的酒。

WL：那么，是否可以说您其实更倾向于认同旧世界的酿酒理念？

PH：我1977年作为一个实习生加入Robert Mondavi的团队，开始我的酿酒师生涯。2年后我就参与了Opus One的酿造。因此我很了解法国的酿酒理念，也就是人们所说的“旧世界”哲学。

比方说在波尔多，葡萄农会遵照传统一直流传的方式种植葡萄、酿酒，不会去问为什么，因为多少年以来一直就是这么做的。但在加州，人们会通过科学的方式来酿制葡萄酒，因为他们更相信研究和数据。

阿根廷也在发生同样的事情。不仅酒庄呈现爆炸性的增长，而且大家都在运用现代化机械和技术来酿酒。其实，事实上这种技术革新在全世界普遍存在，即便在旧世界的酿酒国，人们也在用科学研究和实验来获取最佳的酒质。你相信吗，实际上法国就是研发这些技术的领先国家之一。

这是一个开放的世界，葡萄酒风格的单一标准已经不存在了。我觉得用划分新旧世界的做法并不合适，因为定义本身就很不模糊。

WL：可宝斯系列给我们的印象非常深刻，您将阿根廷玛碧的潜力提升到了前所未有的高度。您是如何做到的？

PH：20世纪80年代时，我开始对智利的葡萄酒产区感兴趣，并前往当地参观。我对智利不是很感兴趣，因为当时即使在酒厂工作的智利人都没有真正地了解并享受葡萄酒。你能相信吗，当时酒厂的工作人员都喝啤酒和咖啡，而不是他们酿制的酒。

当时我有一很好的大学朋友，Jorge Catena，他来自阿根廷，他邀请我到阿根廷去。Jorge的哥哥Nicolas来自门多萨的Catena Zapata

酒庄。当时他们希望我帮助他们的家庭酒庄酿酒，我对阿根廷葡萄酒的兴趣于是从此开始。

其实，玛碧的成功一定程度上也要感谢运气。当时Nicolas并不喜欢把玛碧作为单一品种来酿酒。但我品尝过当地的玛碧后，觉得这个品种相当有趣，于是，我想办法说服酒庄的葡萄园艺师种植了一小片优质的玛碧葡萄。刚好加州的一个橡木桶公司Seguin Moreau给我提供了两个免费试用的225升美洲橡木桶样品，我们就用它们来陈年这批玛碧葡萄酒。

后来Nicolas举办了一场盲品比赛，请媒体来品尝我们酿出的新产品，包括嘉本纳沙威浓、雪当利等等。我们悄悄地把其中的一桶酒换成了我们的玛碧，没有人知道。比赛结果令人媒体非常兴奋，在场有一个记者，他品尝过玛碧之后相当惊喜，回去还写了一篇关于玛碧的文章：《阿根廷，别为我哭泣》。于是，玛碧就一下子就火热起来了。所以说，适当时候的媒体报道是一种运气。

WL：Wow，很有趣的故事！我们品尝这些玛碧时注意到它们的酒精度都比较高，包括您的加州贝露娃，接近或超过了15%。您是否担心高酒精度会影响人们欣赏您的酒呢？

PH：关于酒精度，我已经向媒体和酒评人解释得有些累了。我并不是有意要获得这样的酒精含量，它是自然形成的。高的酒精度当然会在口中留下一些热辣的感受。



这让我想起一件事，三、四年前，我跟女儿Argustina到法国旅游，在某个波尔多列级名庄里庄主拿出几款酒让我们做盲品。在法国，品酒的顺序有点不同，他们会先品红酒然后再喝白酒。当我女儿喝到最后一款白葡萄酒时，她说这是所有酒里最好的一款。当我们看到酒瓶时，发现原来酒精度有15.3%。是的，它有很高的酒精度，可同时它的口感也非常出众。

我不太赞成英国媒体的做法，他们可能仅仅因为酒精度高而给葡萄酒打出偏低的评分。其实，我们要考虑的是酒的整体平衡度。

WL：能否总结一下，您认为是什么让您的酒如此特别？

PH：你已经品尝过我的葡萄酒，相信你已经发现，我的酒庄是没有入门级的酒的。我在选取最佳葡萄和酿造葡萄酒方面投入很大，而且整个过程都是人手操作。在所谓的新世界产酒国里，这是很罕见的。但我认为高昂的人力成本意味着更细腻的口感和对风土更真实的反映。

我想要独具个性的葡萄田，所以在选择合适的田地方面，我确实费了些时间。然后我开始寻找葡萄农。每公斤葡萄需花费300美元，在当时这或许是全球最昂贵的价格了。但我这么做吸引了出色的葡萄农和低产质优的葡萄。我相信一个好的葡萄

农应该对葡萄酒充满热情且对质量有坚定的追求，好的葡萄农总会寻找好的风土。

在控制成本方面，我会少用些橡木。果实的质量才是酿制复杂、优质葡萄酒的直接因素。这个又回到了我们开始时谈到的了解葡萄田的问题。只有深入学习土地，土壤和葡萄，才能捕捉并展现到酒的风韵。这也正是为什么酿酒师要亲身踏足在葡萄田里，才能酿出好酒。

WL：媒体将您与米切·罗兰一起列入“飞行酿酒师”的行列，您是怎么认为的呢？

PH：我不喜欢“飞行酿酒师”这个称呼，因为它不带什么感情色彩。这个词原本是指要飞往不同国家酿酒或提供顾问服务的酿酒师。但现在这个词的内涵已经改变。我觉得一个酿酒师应该要熟知酿酒的葡萄田和当地的人文风土，因为只有这样才能给葡萄酒带来个性，这是相当重要的。也许，你们可以叫我“国际酿酒师”。

WL：现在中国的葡萄酒爱好者也有机会品尝您的大作了。您想对他们说些什么吗？

PH：是的。品尝我们的美酒吧，我希望你们会喜欢。我很高兴与大家分享我对葡萄种植和酿酒事业的热爱！🍷



Henry Tang: A Serious Burgundy Wine Enthusiast

唐英年独家专访: 认真的布根地粉丝

文/Text Wolf, Judy 图/Photo Alex

我们这个时代无趣而缺乏品味的表现之一，就是但凡出现在聚光灯下的人物，人们都热衷于用“政治正确”（political correctness）的标准去评判他们，几乎是满怀恶意地期待着一场喧闹的审判。比如你只需要以最牵强的逻辑宣称某位青年作家（他也是中国收入最高的作家之一）涉嫌剽窃，就足以在各种媒体上对他开展声势浩大的口诛笔伐，其火热程度早已远超人们真正对于其文字和价值观的关注。再如，马来西亚某位著名华裔女影星最近在某次活动中表达了对一位执政党领袖的支持，立刻被抗议的媒体和群众冠以“叛国贼”帽子。人们似乎全然不记得，正是这位极具专业精神的女演员，曾经因为扮演反对派领袖“昂山素季”而遭到缅甸政府的驱逐。

依照这种“政治正确”的眼光，我们大约会发现很多深具个性的杰出人士都不乏可供审判的表现。熟知历史或是看过畅销书《亿万富翁的醋味酒》（Billionaire's Vinegar）一书的读者大概都知道，美利坚合众国的开国元勋之一、第三任总统托马斯·杰斐逊（Thomas Jefferson）先生就是此中一例。他出身富贵，终生过着舒适而讲究的奢华生活，有着大批黑奴；在他出使法国期间，曾经多次以“积劳成疾”需要休养的名义在法国各地长期游历，大量品尝和收集名庄佳酿；他甚至还参照自己旅居欧洲期间留下深刻印象的旧世界建筑风格，在家乡弗吉尼亚州为自己设计了多座附带酒窖的豪宅，其设计至今在美国建筑史上仍被奉为经典……

不幸的是，时代变了。

如今不必考虑任何施政成绩，单凭上述事实中的任何一件都足以毁掉一个富有才干的政界精英的前途。不过，毕竟时间才是最好的功过评判者。今天杰斐逊总统作为一位公认的杰出政治家和了不起的葡萄酒鉴赏家留在了人们的记忆当中。他对于美国和世界



葡萄酒文化的传世影响、他被后人津津乐道的葡萄酒收藏、他对葡萄酒过人的品味和值得赞叹的眼界，都已经赢得我等葡萄酒爱好者的认可与敬意。

也许，我们应该用类似的视角而非“政治正确”的陈词滥调，来看待另一位在《亿万富翁的醋味酒》书中出现过、且颇具争议话题的政界人物——香港特区前任政务司司长、骨灰级葡萄酒爱好者唐英年（Henry Tang）。

截至本文发表之时，涉及唐英年先生及其家人的诉讼官司仍然尚未见分晓，报章网络上关于这一事件以及他竞选失利的议论已经很多，本文无意再加评断。令我们更感兴趣的话题发源于今年3月，唐英年委托佳士得拍卖行（Christie's）进行了一次受到广泛关注的布根地佳酿个人收藏拍卖。籍由这次拍卖，人们终于可以管窥这位亚洲顶级葡萄酒收藏家的布根地藏品风采。为此，本刊特别争取到机会对唐英年先生进行了一次独家专访，请他在此与本刊读者分享本次藏酒拍卖背后的故事。



（WL=Wine Life, HT=Henry Tang）

WL：这次拍卖的结果是您的藏品拍出了4800万港币的总价，远远超过了拍卖行最初的预估。您对这个结果有何看法？

HT：这次拍卖的结果是不错的，我很满意。不过我觉得更满意的是，这次拍卖也达成了我的一个目的。

这次拍卖的全部是布根地葡萄酒，一共71个酒庄。它们中间有很多你一定听说过，但也有很多可能不是那么多人知道，也就是我所说的“无名英雄（unsung hero）”。这些酒庄庄主和那些名庄一样，有同样的热情，同样的投入，同样的付出，去把葡萄园的Terroir忠实地表达出来。可能他的那块田不是很出名，不是Grand Cru，譬如Simon Bize，他家有一块Savigny les Beaune。这块田的名气很普通，好多人都说Savigny les Beaune是普通的table wine。但是我这次也会把它拿出来，因为Simon Bize现在的庄主叫Patrick Bize，我知道他有同样的一种热情，要把他那块很谦虚的田的terroir表现到最好。我去过他们家一次（拍卖清单上面的酒庄我基本全部都去过），他建议说“我们不要在酒窖里面做这个tasting，最好是拿酒去我的葡萄园里喝，这样你才可以充分地体会我的风土。”

在布根地有很多这样的人，我跟很多庄主到过他们的农田，亲身体会这些葡萄田和它们产出的酒。所以这次拍卖，我拿出来这些unsung hero让人家一起来尝试。结果正是这些不出名的酒，有些的卖出价格比估价高出几倍。我相信很多（竞拍的）人心里会觉得，“唐英年会喝的酒，价格还很合理，不会很贵，我也想试试。”他们试过，不喜欢也无所谓，因为都不贵。要是几万块买来一瓶酒，喝过不喜欢，心里肯定会不平衡，但是几百块一千块买回来，喝完发现原来唐英年喜欢我不喜欢，也不要紧，因为价格便宜，更因为每一个人的品味都是独一无二的。

WL：您收藏布根地葡萄酒是根据怎样的标准来选酒呢？是不是您有收藏的每一家酒庄都去过？

HT：我从2002年到2011年底都在特区政府工作。在02年以前，我差不多每年都会去一次布根地；在政府工作了差不多10年，我只去过布根地一次；离开政府、参加竞选（特首）之后到现在的一年里，我去了布根地三次（大笑）。我正在慢慢追补回来，还没有追到（笑）。

当然那么多的酒庄，我是不可能全部都去的。我选酒有一个标准，就是酒庄的主要目标必须是为了把那片terroir表现出来，而不是在酿酒的过程中按照酿酒师心目中的那个口感而去酿酒。“Let the terroir speak, not the winemaker.”

我有很多dealers，他们都知道我的这种喜好，会向我推荐。比如他们碰到我会感兴趣的一些新秀，都会寄样酒来给我，如果我喜欢，下次去布根地的时候就会去拜访这家酒庄。

WL：您的这个标准是针对旧世界葡萄酒的吗？还是对所有葡萄酒都这么要求？

HT：不仅仅是旧世界酒，而是所有。我不喜欢有些酿酒师的风格，他们酿造时的手印太重，留下太多人为、刻意的烙印。当然，有些地方的风土出来的酒已经是很强劲，比如澳洲南部巴罗莎谷，那边的酒因为天气实在太完美了，葡萄都非常成熟，糖分很高，酒精也很高，酿出来的酒一般都很强劲。这是可以的，只要是尊重本来的terroir做出来的酒，我也会欢迎的。比如Penfold做的707、Grange，喝下去好像很强劲，但是你只要想想这个酒如果配一个烤牛排，会是一个很好很完美的配搭。

WL：能不能说说您是怎么爱上布根地葡萄酒的？

HT：那要从我20岁还是学生的时候说起了。当时是70年代，我在美国念书，班上同学周末出去玩都喝啤酒，但是有气的啤酒对我只是“鬼佬凉茶”，喝多了肚子还会不舒服，所以我就慢慢对喝葡萄酒开始感兴趣。我发现同样是一瓶Cabernet，种植和酿造的过程也都差不多，但却有1块钱1瓶的，也有10块钱1瓶的，甚至还有100美元1瓶的，我很想知道其中的区别。那时我住的地方有一个卖美国和法国葡萄酒的小酒店，我就试着和店主交朋友，每次从他那里买酒都会邀请他一起喝一杯，这样来向他请教各种葡萄酒的知识。不过学生没什么钱，只是尝试，还谈不上收藏。

后来我回香港工作，有了经济基础，就开始慢慢购买一些好酒。和很多人一样，我也是从波尔多酒开始喝，然后逐渐开始接触布根地。布根地比波尔多要难得多。产区划分得很细，酒名读音也更加复杂。同样的一块田，比如Richebourg，不同的种植者之间可以有非常大的差异；同一块Chambertin，种植者之间的差异就更大。我对这些感到很有兴趣。

我爱上布根地主要是喜欢这里的贝露娃，那种花香，那种清纯、优雅的复杂感觉。这是我喜欢的style。我也喜欢意大利酒，Barbaresco，Barolo，还有Brunello。香港现在有很多意大利餐厅，吃意大利餐配意大利酒，也有很多非常完美的配搭。还有澳洲最近兴起的一种与那里传统酿酒方式不同的新型葡萄酒，就是不去等到葡萄充分成熟再去采收，而是在它还不完全成熟的时候把它采下来，用这种葡萄酿造出一些风格很清瘦、很优雅的葡萄酒也很不错，和布根地的贝露娃的风格一脉相承，我也很喜欢。

我喜欢布根地的贝露娃，还有一个很重要的原因就是在这个品种它非常容易配中餐。它和很多美食都可以完美配搭。无论是肉类还是鱼、虾、蟹，都可以配贝露娃。

WL：请谈谈您对于这次拍卖中出现过的杜佳碧、格罗奖杯和力高宝德这三个布根地酒庄的印象。

HT：这三个酒庄的个性是很不同的。格罗奖杯相对来说不是很强劲，比较优雅一些，适合搭配清淡的食物；杜佳碧的风格就比较浓郁，很多爱好者喜欢杜佳碧就是喜欢它的浓郁，配食物时可以配一些味道比较浓的菜式，我想甚至配川菜这样的浓味的菜式都是有可行性的，虽然我还没有试过。关于力高宝德，他有一款酒很多人不认识的：华罗曼尼一级园（Vosne Romanee 1er Cru Gaudichot）。这块田就位于La Tache的旁边，风土非常出色，酒的品质很不错的，只是它的产量很少。

WL：您在选酒的时候会不会参考一些酒评家对酒的打分？

HT：酒瓶家的评价有参考作用，但是一定要根据自己的口味来“调校”一下。比如Robert Parker，如果他说这酒很“rich, lustful, aftertaste lasts for 3 minutes”，那么这支酒我一定不会买。因为他的口味实在是太重了，他打到100分的酒，我一定不喜欢。反而给他打到91分92分，甚至94、95分的酒，有可能是我喜欢的。James Suckling的评分能够给我更多一些的参考，他的口味和我是更接近的。

WL：您对于刚刚走进葡萄酒收藏圈的人士有何建议？

HT：我收藏葡萄酒20多年来，收到过各种各样的提议，有建议我买酒庄的，有建议我把整个收藏拿来做生意的，我统统都没有采纳。因为葡萄酒是我的一个爱好，我要充分地享受这个爱好。如果把它变成一盘生意，我就没法享受我喜欢的葡萄酒了。所以对于刚入门的收藏者，首先请一定要想清楚自己买这瓶酒是来做什么。如果是一个爱好，就要去找适合自己口味的酒。而如果想投资，要考虑的就是葡萄酒的升值能力，这是完全不同的两个标准，不能够混为一谈。

WL：关于葡萄酒收藏的存放，您有什么心得？

HT：我藏酒主要有三个地方，分别位于英国、法国、香港。香港，我的酒都存放在我自己的仓库里。在英国和法国，我租用了商业的存放场地（bond facility）。英国的这个仓库环境很好，是一个天然山洞建成的仓库，无需空调，无论温度还是湿度都非常理想。在法国，我在布根地也有一个存酒仓库。选在布根地主要是因为贝露娃是一种很脆弱的葡萄酒，对酒的搬运移动越少，酒的品质就越好。现在从布根地酒庄送酒到我的仓库只需20分钟车程，所以基本上从酒出厂的那一天直到它来到我的桌子上，我都有把握保证它的质量。



WL：您认为若内地降低/取消葡萄酒关税，是否也会有益于内地的整体经济发展？

HT：肯定的。从2008年香港取消葡萄酒进口关税到我离任的2011年，短短3年时间这项措施创造了5000个新的就业机会，这不是一个可以轻易取得的成绩。关税的取消不仅有益于葡萄酒贸易，更能够带旺会展、物流、酒店、餐饮服务等一系列相关行业，对整体经济有不小的提振作用。

WL：最后一个问题，今年中央政府出台了一系列扼制铺张浪费和限制公款消费葡萄酒的政策，对于葡萄酒行业的增长带来了不小的影响。您怎么看现在内地的葡萄酒市场？

HT：遏制浪费当然是应该的，无论对于一个国家还是一个家庭，都应该减少不必要的奢侈浪费。但是，并不是所有的葡萄酒都是奢侈品。在西方国家，很多家庭都是把葡萄酒作为日常生活用品的。拿这次布根地酒拍卖来说，里面有DRC这种供消费力很强的人士购买的顶级名酒，也有很多大众化的价格合理的佳酿。这次布根地拍卖可以说展现出了葡萄酒“丰俭由人”的多元面貌。

现在内地也已经走向繁荣富强的发展道路，喝葡萄酒在过去还只是一种有钱人的游戏，但是现在已经变得非常大众化。人们开始追求生活的品质。我相信内地也会像香港一样成为重要的亚洲葡萄酒市场，人们对于葡萄酒的消费和理解都会逐渐走向成熟，只是这个过程还需要一定的时间。



格罗奖杯现身唐英年布根地收藏

新闻背景 Background Roundup

唐英年布根地珍藏拍卖受热捧 Investors Snap up Henry Tang’s Burgundy Auction

3月15日及16日，香港前财政司长、曾有“红酒财爷”戏称的唐英年委托香港佳士得（Christie's）举办其私人藏酒拍卖：“寻味之旅：唐英年窖藏珍酿”。此次拍卖成交率高达100%，取得4805万港元的总成交额（约合美元622万），较估值高出1835万港元。为期两天的拍卖汇聚了多家布根地酒庄的佳酿，年份跨越1949至2010年，共有809件拍品，其中涉及不少比较鲜为人知的酿酒商。

在本次拍卖中，6瓶1995年份的1.5升装罗曼丽康帝（DRC）引领了整场拍卖的最高成绩，连佣金总成交额为121万港元，由一位网络买家购得。拍卖的其他亮点还包括：

一箱1978年份的罗曼丽康帝梦雪真（Domaine de la Romanée-Conti Montrachet），12瓶原装木箱，由一位亚洲私人买家以84.7万港元拍得；

有布根地酒神之称，已故Henri Jayer酿制的1瓶1.5升装1978年份的Henri Jayer Vosne-Romanée Cros Parantoux，以21.7万港元成交；

一箱2002年份的1.5升装Marc Colin Montrachet，6瓶原装木箱，以6.05万港元成交；

还有一箱2000年份的Hubert Lignier Clos de la Roche Grand Cru，12瓶原装木箱，拍得2.9万港元。

而原本被认为是焦点之一的三批出自Etienne Sauzet酒庄、由酿酒

师特别为唐英年装瓶，并在酒标上印有Henry Tang（唐英文名）的2002年份名酿却未受热捧，成交价连佣金分别为1.5万港元、4.2万港元及5.8万港元，只较估价高出5000至1.6万港元。

据悉，本次拍卖中的大部分葡萄酒都是在生产、装瓶完成后，直接运送并保存在唐英年的专业酒窖里。为了让藏家可以追踪并确认每一瓶酒的来源，以证明拍品的来自唐英年的私人窖藏，佳士得更率先启用防伪标签“Prooftag Bubble Seal™”。经严谨检验和鉴证后，佳士得专家将于每瓶酒上贴上“Bubble Seal™”的标签，以表明藏品的真实性。

而在此次拍卖举行前，唐英年的这批藏酒曾陷假酒风波。遭受质疑的酒款为：一瓶1971年份的罗曼丽康帝拉塔希（DRC La Tache）、三瓶1959年份的罗曼丽康帝（Romanee-Conti）和一箱12瓶装1978年份的罗曼丽康帝梦雪真。最后佳士得为了提前做好预防措施，同时也让消费者放心，撤回了罗曼丽康帝拉塔希。而未被撤拍的两批藏品最后分别拍得24.2万港元和84.7万港元，后者更远远高于预估的60万，成为本次拍卖亮点之一。

佳士得拍卖结果显示，本次拍卖依然获得大量亚洲私人买家的支持，同时也暗示了亚洲市场对布根地葡萄酒的热情和赏识。佳士得中国区名酒部主管谭业明（Simon Tam）也表示，此次拍卖获得良好反响，激发了更多藏家对布根地葡萄酒的追求。本次拍卖中出现的71家布根地酒庄的佳酿得到了广大藏家的认同，也为葡萄酒酿酒商创造良好的发展空间。



1978年份的罗曼丽康帝梦雪真（Domaine de la Romanée-Conti Montrachet）



佳士得中国区名酒部主管谭业明

布根地葡萄酒再现投资价值 Tang’s Auction Boosts Burgundy Wines Investment

“寻味之旅：唐英年窖藏珍酿”结果揭晓后，布根地的多家知名酒庄庄主也向本刊表达了对此次广受关注的拍卖结果的看法。

杜佳碧（Dugat-py）：我们很高兴获得亚洲藏家的欣赏

此次拍卖的杜佳碧拍品有13款，分别是来自占姆士香贝天特等园（Charmes Chambertin）、吉菲香贝天一级园（Gevrey-Chambertin 1er Cru）、美丝香贝天特等园（Mazis Chambertin）、美卓香贝天特等园（Mazoyeres-Chambertin）、Gevrey-Chambertin Les Evocelles W及Petite-Chapelle的佳酿，年份跨越1996至2008年。

杜佳碧庄主说，“我们很高兴杜佳碧的酒被亚洲收藏家欣赏和研究，因为他们都是行家和非常热爱葡萄酒的人。”“这次的拍卖让更多收藏家和葡萄酒爱好者认识杜佳碧的葡萄酒。对于拍卖结果，我们感到很满意，因为葡萄酒卖出了合适的价格，它们都是很稀有和高品质的产品。”庄主还感慨道，“我们的种植经验和酿酒技术由家族13代人积累而成，我们遵循布根地的酿酒传统，在酒中投入了无可比拟的心思。”

在此次拍卖中，杜佳碧酒庄共获得33万港元的成交额，其中成交金额最高的是2005年份的美丝香贝天，一箱12瓶原装木箱拍得5.4万港元。

力高宝德（Nicolas Potel）：唐先生是布根地美酒的朋友

力高宝德副总监Daniel Hellec先生表示，“唐先生是一位资深葡萄酒爱好者和鉴赏家。他理解布根地酒的个性：细腻、优雅和精致。”对于亚洲葡萄酒收藏家，他认为，“我觉得亚洲葡萄酒收藏家乐意花重本购买知名品牌的葡萄酒，作为一种良好的投资产品。”另外“这次的拍卖很好，让更多品质优异的布根地美酒品牌得到应有的关注，而且价格也适合投资。其次，我们很高兴看到有热情的买家高价购买力高宝德的酒。”

Hellec先生还向本刊透露，“力高宝德的酿酒葡萄均来自于精挑细选的优质葡萄田。有些葡萄酒甚至是由70到100年的老藤葡萄勾兑而成，产量稀少但酒质毋庸置疑。”对于拍卖结果，他感言道，“拍卖结果让我们倍受鼓舞，因为结果让收藏家更好地了解，与波尔多葡萄酒相比，布根地葡萄酒也具有极大的投资潜力。”

本次拍卖会上，力高宝德的拍品共有4件，共拍得5万9千多港元。而拍卖前备受关注的1999年份华罗曼尼（Vosne-Romanée Les Suchots）红，12瓶原装木箱，最后拍得1.1万港元。本次拍卖的部分杜佳碧及力高宝德的酒款均在各地的富隆酒窖有售，富隆更是力高宝德在中国大陆地区的独家代理商，感兴趣的葡萄酒爱好者不妨前往一尝唐英年的布根地寻味之旅。[📖](#)



At Your Service: Aussino's Food-and-Wine Matchmakers 味蕾上的艺术家: 富隆名厨

文/Text Wolf 图/Photo 张张无忌

网络上流行一句至理名言：“不想当裁缝的司机不是好厨师。”

其实，对这无厘头的幽默不妨可以作此理解：一个真正优秀的厨师，绝不将视野局限于自家厨房之内。真正的大厨师，除了深谙食材之本性、菜系之精髓，更要懂得酒中之门道、搭配之秘诀，乃至拥有贯通中西文化、超越传统和国界的创意餐饮艺术。这等境界，正是富隆期望能带给广大消费者的全新体验。

厨师是一间餐厅的真正灵魂人物。今期的《酩人风采》，我们特别邀集了西安、佛山、珠海三地富隆酒膳的行政总厨来到聚光灯前，看他们为您展现富隆名厨的风采。





酷人★档案

李冠华

年龄：31岁

行业经验：15年

身份：珠海富隆酒窖行政总厨

职业经历：16岁入行，走南闯北师从名师研习中餐烹饪艺术，从珠海到西安，都曾留下他的足迹，2010年加入珠海富隆

兴趣爱好：上网，跑步，游泳

得意之作：青柠岩盐煎澳洲M8和牛肉（以特殊技术低温烹制，牛味浓郁，南澳宝云庄Cabernet的绝配）

门店地址：香洲区情侣南路288号之113

“葡萄酒与美食都博大精深，厨师需要保持学习、开放的态度，经常创新才能走在时尚前端。”

酷人★档案

萧宋泉

年龄：29岁

行业经验：11年

身份：佛山富隆酒窖行政总厨

职业经历：在北京、长春做过粤菜厨师，曾在广州北园酒家、和苑酒家研习传统粤菜，在新加坡工作3年，接触了多国厨师及其特色厨艺，擅长将创新技巧应用于传统粤菜中

兴趣爱好：足球，网球

得意之作：法国红酒冻鹅肝（果香迷人，入口即化，配菲丽宝娜魅魅香槟口感极佳）

门店地址：南海区桂城灯湖西路2号（保利西街）4栋



“社会在发展，传统粤菜也要应时而变，这样才能吸引年轻一代消费者，保留传统之美的同时为她增添新鲜元素。”

酷人★档案

王 晖

年 龄：42岁

行业经验：25年

身 份：西安富隆酒窖行政总厨

职业经历：1988年入行，走遍西安、厦门、武汉、兰州等地，在新加坡工作6年，将西餐及东南亚菜系精髓与粤菜理念相结合。第四届全国职业技能大赛中获得“个人金奖”、“十佳烹调师”、“烹饪明星”和“技术能手”四项大奖

兴趣爱好：读书，旅游

得意之作：狮城香烤鳕鱼（配白葡萄酒一流）、南瓜鱼子酱鹅肝蒸蛋（秦岭生态农业自产特色食材）

门店地址：高新技术开发区管理委员会新纪元俱乐部（高新二路20号）

“健康饮食是餐饮大趋势。葡萄酒是健康饮品，我们的健康烹饪理念正好与之完美结合。”



结语：

饮食之事至大，唯诚者能悟其意，唯通者能传其形。

了然酒餐所来之特色，斟酌口舌身心之体验，可称名厨也。



Graves Wines 格拉芙美酒

文/Text 李志延MW 译/Translate Elle

李志延MW现居香港，是亚洲第一位葡萄酒大师，《东膳西酿》Asian Palate及Mastering Wine作者；《醇鉴》Decanter杂志亚洲地区顾问编辑及国际葡萄酒大赛联席评审；新加坡航空及澳门银河酒店葡萄酒顾问。

随着年龄的增长，我越来越喜欢细腻和优雅，因此越欣赏来自波尔多格拉芙产区的美酒。让我用该产区最优秀的葡萄酒——历史悠久的一级庄红颜容（Château Haut-Brion）的佳酿为例。红颜容的葡萄酒向来与力度与强度无关，哪怕是在非常成熟的年份如1982,1990,2005,以及2009年也是如此。它富有贵族气派的个性赋予了酒香气、精致的层次感、悠长余味，为年轻的葡萄酒带来相当的陈年能力。2010年在品尝过了尚未装瓶的2009年份红颜容后，我给它打了一个将近完美的分数。最近，我品尝了装瓶后的2010年份，酒的香气依然潜藏着，没有充分发挥，酒的巨大潜力“躲在”了结实的单宁和天鹅绒般的结构后面，如同新鲜的2009年份和2005年份一样。然而不可否认的是2009年红颜容的深度和复杂程度使其成为过去数十年来最好的年份之一。

红颜容庄园的邻居们很多都酿造出类似结构和个性的葡萄酒，其中与之最为接近的莫过于上百利庄园（Château Haut-Bailly）了。2009年份的上百利是一款优雅细致，复杂浓郁的葡萄酒。而在喝过了这么多的上百利庄园后，经验告诉我哪怕是普通的年份，它们的酒也需要10年才能充分展示它们拥有的潜力。我最近享受了一瓶1998年的上百利。在陈放15年后，该酒才开始显示出真正的实力，当下它就是一款美妙的葡萄酒——优雅，依然年轻，复杂和细致，后味悠长。

这些葡萄酒都不是为浮躁和苛求的市场或者华而不实的大赛盲品而存在的。它们也许仅仅因为不愿意嚷嚷自己的优点而表现欠佳。这个区域中最顶级的葡萄酒，特别来自碧沙里奥南产区（Pessac-Leognan）适合在一顿缓慢进行的饭局中享用，在这里



葡萄酒不需要与大厨的创意争夺你的垂青，它们更不需要呱躁着以引起你的注意。

最近我曾被问起波尔多那个产区最经常给我带来喝酒的愉悦，我的答案是格拉芙。这个产区的多样化无可匹敌——这里不仅有伟大的红葡萄酒，也有同样出色的白葡萄酒和甜酒。如果要选波尔多最佳干白葡萄酒，格拉芙的碧沙里奥南无疑是鹤立鸡群。在这里，人们可以找到最长寿命，最复杂，最光彩夺目的白沙威浓—沙美龙混酿干白——包括了红颜容、修道院红颜容、使密拉菲、黑教皇城堡以及骑士庄园。

2013年是格拉芙列级酒庄面世的60周年。为了庆祝这一特殊的日子，6个位于碧沙里奥南的格拉芙列级酒庄将在全球各大城市巡回展示他们的佳酿。

在亚洲，它们在2013年3月1日于香港举办了品鉴会，而在稍后时间将会移师内地举办。这一组别将会展示两个伟大年份的葡萄酒——2010年的白葡萄酒和2009年的红葡萄酒。

我有幸在今年的2月15日于巴黎参与了这次品尝会，以下是我最喜欢的部分酒款：

2009年红葡萄酒	
红颜容庄园 Château Haut-Brion	高贵、复杂、含蓄的红颜容展示出惊人的潜力。目前该酒还是封闭的，但是毋庸置疑，它的结构和质感都证明了这是庄园最好的年份之一。
修道院红颜容庄园 Château La Mission Haut-Brion	与红颜容相比，修道院红颜容的香气更加开放，带有辛香料、雪松、烟草的气息。这是一款质感丰厚，层次丰满的好酒，结构柔美，单宁成熟。
骑士庄园 Domaine de Chevalier	这一款葡萄酒架构优美，带有天鹅绒般厚重、丝滑的单宁。酒体平衡优雅，带有浓厚成熟的洋李和黑莓的香气。
上百利庄园 Château Haut-Bailly	一款优美的的红葡萄酒，有陈年十年以上的潜力。对单宁的出色处理使这一款酒尝起来充满着诱惑性。这一款好酒值得再等上10年才品鉴。
玛拉迪—拉加维耶庄园 Château Malartic-Lagraviere	这一款红葡萄酒里，新鲜度与精妙的雪松、黑醋栗、香料以及紫罗兰的香气和谐共处。与同年份的其他葡萄酒相比，这一款酒的开放性较高。
使密拉菲庄园 Château Smith Haut Lafitte	一款迷人的好酒，口感柔和，带有浓郁的香料、花香和黑莓的水果甜香。口感浓郁但不会太过厚重，是一款结构和谐的红葡萄酒。

2010年白葡萄酒	
骑士庄园 Domaine de Chevalier Blanc	一如既往地，这款酒是我心目中的最好的波尔多白葡萄酒之一。年复一年，庄主奥利维·伯纳打造了无数美味的，口感丰满的葡萄酒，拥有足够的力度和陈年潜力。这一年份的葡萄酒口感特别浓郁，后味悠长。
玛拉迪—拉加维耶庄园 Château Malartic-Lagraviere Blanc	该庄园无论红还是白都非常出色。2010年的白葡萄酒活泼轻盈，充满着馥郁的杏子和油桃甜香。如今开来饮用是一种享受；同时它能在酒窖中经受多10年时间的考验。
黑教皇城堡 Château Pape Clement Blanc	这一款波尔多干白酒体丰满，口感浓郁，带有明显的烤橡木气息。酒的力度和多层次口感经得起橡木桶的洗礼，相信在2~3年后此酒会有更好的表现。
使密拉菲白 Château Smith Haut Lafitte Blanc	我喜爱这一款酒的清新柔美，喜欢它开放活泼的香气。这一款优雅的干白散发着微妙的醋栗、杨桃、火龙果的气息，与橡木味毫无冲突，余味悠长。
付萨尔庄园白 Château de Fieuzal Blanc	酒体轻盈优雅，散发着活泼的山竹和百香果香气。紧致的酸度酒体让酒的香气口感得到最大的体现。





Regionality: the Binding Thread of Burch Family Wines 一方水土：串联豪园佳酿的“锁线”

文/Text 甄妮思·麦克唐娜 译/Translate Elle 图/Photo 豪园酒庄

高级酿酒师甄妮思·麦克唐娜撰文解释“地域性”（regionality）如何成为波克家族葡萄酒的“锁线”。

如果波克家族是一本书，这会是一本讲述西澳葡萄种植和酿酒的编年史，而地域性就是这本书的装订锁线。

豪园深深植根于西澳两大优质的葡萄产区，波克家族一直深信不疑的一点是：地域性概念定义了豪园葡萄酒的风格。

在巴克山（Mount Parker）和玛格丽河产区的葡萄园，在丹麦区（Denmark）和玛格丽河成立的酒庄，1987年在巴克山、1990年在玛格丽河推出的首个年份以豪园为品牌的葡萄酒，以上种种都在证明酒厂的信念。

这种对地域性如此高程度的投入在整个西澳的葡萄酒产业中是独一无二的。我们位于大南区巴克山子产区下的巴柔丘（Mount

Barrow）葡萄园面积有62公顷；玛格丽河产区里的礼士顿园占地75公顷。

以上两个葡萄园是豪园全新系列——产区系列的主要果实来源，同时也是这个新系列诞生的灵感。

尽管这两个优秀产区的气候和土壤适合不同葡萄品种繁荣生长，但是经过无数的年份，豪园依然坚持只使用产区的明星葡萄品种。

我们选择的这些葡萄品种都是适宜在这两个产区生长的，因此这让酿酒的任务变得复杂，鞭策我们在酿造产区系列的时候采用严格的标准。

“波克家族一直深信不疑的一点是：地域性概念定义了豪园葡萄酒的风格。”

豪园高级酿酒师：
甄妮思·麦克唐娜



该系列受以下因素影响甚多：

- 每个年份，酒的高质量都能得到体现和传承。
- 产区和葡萄园的风土特性通过葡萄酒的香气、口感、结构得到充分的表现。
- 酿酒采用的技术只是帮助加强产区或葡萄品种的特色而非主宰酿酒的因素。

通过与杰夫和酿酒团队进行大量的品尝和讨论，我们的这个系列不断发展。豪园现有品牌下已经大获成功的葡萄酒，例如豪园威士莲，并没有入选该系列。和选酒一样，在为该系列葡萄酒命名的时候，起一个能够与产区特性相符合的名字是非常重要的。

我们为大南区的葡萄酒选择了“燧石岩”（Flint Rock），它正是凉爽的巴克山产区葡萄酒特色的缩影：优雅的矿物结构以及微妙的水果气息。

至于玛格丽河的佳酿，我们取名为“米安莫普”（Miamup），这

是蜿蜒在礼士顿园北部边界并穿越威亚瑞普（Wilyabrup）心脏地带主干道的名字。

让我们说说酒本身吧。巴柔丘葡萄园的发展为产区项目提供了巨大的动力。杰夫钟爱贝露娃和香槟——葡萄园里的贝露娃和雪当利的新植株已经结果；这两个品种理所当然地入选了。穗乐仙在很多年份里充分展现它对产区天生的亲和力，因此它是该系列重要的一员。

在玛格丽河产区，无论是雪当利还是嘉本纳沙威浓都不容忽视，更不用说这里经典的白沙威浓与沙美龙的勾兑白葡萄酒。

产区系列于2011年首次面市，包括了燧石岩2009年贝露娃与2009年的雪当利，以及米安莫普2008年嘉本纳沙威浓和2011年白沙威浓沙美龙。

产区系列所有产品的品尝概要都可以在我们的网站上找到。请品尝和享受这些真实反映产区特色的西澳佳酿，为波克家族长久以来对西澳葡萄种植所付出的努力举杯。🍷



胜嘉力首席酿酒师：
哈密什·克拉克 Hamish Clark

哈密什从2001年开始服务于胜嘉力，在酒厂里担任一系列职务包括在2001年担任实验室经理和酒窖助理，在2002年担任助理酿酒师和实验室经理，从2003年到2006年担任红葡萄酒酿酒师。现在他领导胜嘉力的酿酒团队，对其酿造的葡萄酒投入了巨大的心血。

Saint Clair: the Appeal of Block Separation through to Wine

胜嘉力：按田估酒的魅力

文/Text 哈密什·克拉克 译/Translate Elle



尼尔和朱迪·易卜森夫妇 (Neal and Judy)

“胜嘉力酒厂的主人尼尔和朱迪·易卜森夫妇自从1994年开始就掌舵公司运营；在此之前的16年光阴，他们一直是葡萄种植者。夫妻俩带着一个愿景开始他们的事业：酿造出最好的葡萄酒。这个理念也一直深深根治在酿酒团队其他成员的脑海中。”

2013年的三月中旬，我们刚在酒庄开始新年份的实习，了解我们如何酿酒，学习酒庄如何准备推出新年份的葡萄酒。胜嘉力酒厂建于2006年，直到如今我依然感到难以相信我们准备开始酿造第八个年份……时间真如白马过隙。酒庄的设计是经验的累积以及大批人马的投入，酒窖助理（cellar hand）是在酒窖里工作的人而不是建筑师和工程师，他们的努力为酒窖建筑结构的改良添砖加瓦。我们的目标是酒窖的设计和布局可以确保酿酒过程的最佳优化。斗转星移，酒窖的工作空间日渐改善，我们投入大量资金购买酿酒所需的机器，不断改进酿酒的技术。

我们是从一个精品酒庄开始的，也许从今天的角度来看，胜嘉力依然是一个精品酒庄。这很大程度上取决于我们精准的酿酒方法。在年

产量达270缸的葡萄酒原液中，有120缸是白沙威浓葡萄酒，按照出产的葡萄田分开存放——因此到了给白沙威浓分级的时候，我们需要花掉两天的时间进行马拉松式的品尝。此外，有75缸是红葡萄酒专用，同样也采用了按葡萄田存放酒液的原则来酿酒。橡木桶房则存放了1200个橡木桶，胜嘉力的“先锋田”（Pioneer Block）和珍藏（Reserve）系列的橡木桶陈年程序就在此进行。

值得注意的是，新西兰万宝龙产区的葡萄酒工业发展历史少于40年，区域内大部分的葡萄酒公司都是在过去10~15年才建立起来；事实上我们积累的经验的的时间非常有限，特别是在酿造贝露娃葡萄酒方面，因为该品种的真正潜力只有在酒成熟了（陈年8~10年以上）才会真正展现。老板尼尔·易卜森曾经说过，尽管我们所知

甚多但仍有更多的未知等待我们探索。对于我来说，有这样一位思想开明的老板和领导是一件绝妙的事情。

在胜嘉力，“按田分酒”的处理方式让我们获益良多：在把不同田的葡萄酒混合之前，我们可以精确的估算每块葡萄田的出品质量如何。这意味着我们只需用很短的时间（一代人）就能获取大量葡萄园中成长养育的信息；了解哪种种植方法最适合哪个葡萄品种。以上结论都是通过大量的种植和酿酒试验所得来的，这些试验不仅为了提高葡萄的重量，更直接影响了葡萄酒的质量。

撰写此文的时候是2013年的四月份，我们正进入13年份的尾声，我只能说这是我经历过的最短最紧凑的一个年份。整个季度天气都非常好，雨水只给它造成很少的阻碍。

当我开始撰写这篇文章的时候，我几乎把每一天的时间都花在葡萄园里，品尝和评价果实以决定收割的时间——葡萄果实的香气和成熟都到达顶峰时也就是收割之时。我们确实会采收果串以作

样品，但是只是用来支持我们在葡萄田中亲眼所见和亲身所试的结论，而非单是通过一种方式下定论。

也许你早已怀疑，我们采取大量的小缸发酵会让这种估算的时间大幅度增加，我可以告诉诸位，我们实际上花在这方面的时间比你们想象的要多上5倍。我们的红葡萄酒酿酒师马特·汤普逊和凯尔·汤普逊都是在酒庄成立之初就已经加入胜嘉力的酿酒团队，他们都与我们分享评价和安排果实收割的任务。

作为酿酒师，我们很清楚自己的主要工作是葡萄酒的守护者，人为的处理要最小化以让葡萄真正的质量得到最佳的展示。

本年度我的葡萄园评价工作已经全部完成了。如今酒庄里满是酒液发酵的美妙香气。在这篇文章付印之时，我相信我们已经开始了闻名的万宝龙白沙威浓葡萄酒的混酿工作。希望在这不久之后您能够买到一瓶万宝龙的阳光；如同500年前伽利略曾经说过“阳光与水的结合成就了葡萄酒。” 

A Time Travel in Rioja 里奥哈穿越之旅

文/Text 林殿理

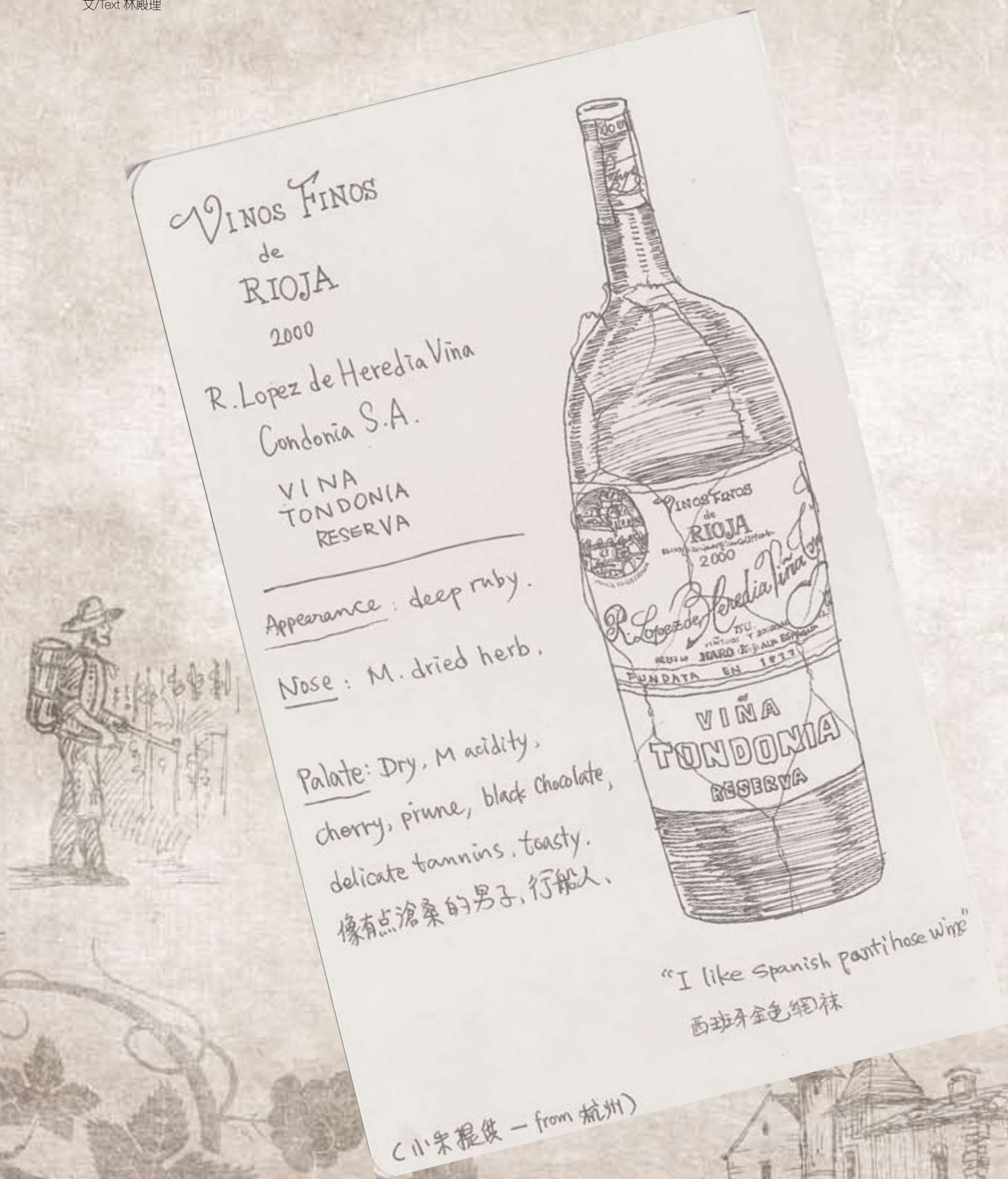
刚从一趟难忘的里奥哈之旅回来，趁着记忆犹新，这次就分享一下此行的精彩点点滴滴吧！

里奥哈有几家名庄，近几年又因为造型奇特的未来感新酒窖建筑落成而在国际上大受瞩目，例如Marqués de Riscal, Ysios等。来到Marqués de Riscal酒庄，远远的你就会被许多看似杂乱的银色、金色和紫色波浪状金属片的反光闪到眼睛，原来它是出自设计毕尔巴鄂古根海姆美术馆(Guggenheim Museum in Bilbao)的大师级建筑师法兰克·盖里(Frank Gehry)之手。其中，紫色代表酒，银色代表这家酒庄的瓶帽颜色，金色则代表包在酒瓶外侧的网线，而波浪状的造型和三根主要顶梁柱，则象征了葡萄树叶和树藤。这里本来酒庄是想作为接待私人客户之用，不过后来引起了Starwood酒店集团的兴趣，现在则经营成拥有米其林一星餐厅和红酒SPA会所的酒庄体验型度假酒店。而Ysios酒庄的设计概念则是来自于当地的景观，它的屋顶是由柱状金属排列成象征坎特布里亚山脉的山峦起伏状，墙壁的材质是原木，一眼望去既有现代摩登的元素，又不失自然的质感，与背景的坎特布里亚山脉融合得恰到好处。

虽说未来感的酒庄建筑非常吸引眼球，但是最令我流连忘返的却是一家非常传统，保留了最多古老酿酒工艺，拥有135年历史的酒庄—R. Lopez de Heredia。这个家族酒庄的酒，以陈酿时间长而著称，红酒动辄在桶中培养十年以上才装瓶出售，就连白酒和桃红酒也常陈酿四到八年，这对于世界上绝大多数的酒庄来说都是难以想像的。他们的酒窖是从山腰挖进去的一条长长地道，终年阴凉潮湿，墙壁上长满了厚如海绵一般的霉菌。这里面沉睡着一万三千多个酒桶，也因此酒庄自己也必须拥有一个制桶厂，每

天制造新木桶以及维修老木桶。酒窖里，时光仿佛就定格在百年前，然而桶里的佳酿却仍在耐心等待着将来某一天在杯中绽放的完美时刻。

介于悠久历史传统与现代摩登前卫之间，不变的是西班牙人乐天的个性以及对于美食美酒的热爱。来到里奥哈产区的中心城市—洛格罗尼 (Logroño)，此地的建筑样貌并不特别突出，但到了夜晚，酒吧街步行区的人气和活力却令人格外的印象深刻。在这里，人们就是轻松随意的逛进一家酒吧，点杯酒，一份店里比较出名的Tapas小点心，站着边吃边聊，吃完了就再逛到下一家。在当地朋友的带路下，我来到一家挤满了人的小店，这家店只做一道点心，就是铁板煎蘑菇。老爷爷专注的给蘑菇浇上橄榄油、蒜蓉以及秘方配料，三个一落加上个虾仁用牙签串在面包上，又香又烫的，简单的就捕获了食客们的胃。等逛了一圈下来，各种烤串、炸墨鱼、土豆蛋饼、黑猪火腿片、烤凤梨虾仁、青口贝…统统下了肚，不但饱了，人也微醺了！[🍷](#)



In Pursuit of Beauty Typicality in Wine

众里寻她 葡萄酒中的典型派

文/Text Judy
执行/Executive 梁淑勤, 黄敬

有道说, 众里寻他千百度, 蓦然回首, 那人却在灯火阑珊处。

在葡萄酒的大千世界里, 是否常有那么几位佳人让你心神迷醉? 即使置身茫茫酒海, 也能迅速察觉杯中美酿, 正是那个让你最为之神往的身影。

本期我们邀请东西两个气质迥异的城市, 来一睹杯中佳酿的真容, 见识葡萄酒中的各种典型派。



盲品双城记

盲品, 就是对数瓶葡萄酒进行蒙瓶试饮后给出自己的判断, 在公平和排除主观臆断的影响下让众酒一决高下, 确实好玩!

俗话说: 一方水土养一方人。中国人口味之杂, 堪称世界之冠。让两座个性迥异的城市同台品鉴相同的葡萄酒, 不同的味蕾偏好究竟会擦出怎样的火花呢? 事不宜迟, 马上开始吧!

重庆

豪爽率直麻辣烫, 吃苦耐劳重庆人。要了解重庆这个地方的风土, 最直接最享受的方式似乎是通过品尝其麻辣辛香。重庆菜又称渝菜, 以花样翻新迅速、用料大胆、不拘泥于材料著称。就连川菜中的“重头戏”、风靡海内外的麻辣火锅也是发源于此。对于热衷辣椒、胡椒、花椒、豆瓣酱等“重口味”调味品的重庆人, 怎样的葡萄酒才是心头所好呢?

厦门

提起厦门, 首先浮现脑海的是素有“海上花园”美誉的鼓浪屿? 还是闽南人的热情好客? 有人说, 厦门人是被老天爷宠爱的人, 他们居住在花园一样的城市, 享受着本色本型、原汁原味的海鲜和拔尖的GDP。在清静素雅的海岛城市与闽菜的重要代表这两张名片下, 不知口味清淡、喜食甜香的厦门人对葡萄酒可有淋漓尽致的追求?

举办城市

- 厦门站/Xiamen

时间/Date: 2013.04.03

地点/Venue: 厦门富隆酒窖

- 重庆站/Chongqing

时间/Date: 2013.04.03

地点/Venue: 重庆富隆酒窖

综合评分 (0 ~ 10分):

- 依据葡萄酒呈现的视觉、嗅觉及味觉上的体验总体评分。

投票选举:

- 根据葡萄酒的总体表现及价格指标, 分别投票选出“最受欢迎”和“最佳性价比”的酒款。

评分标准:

- 10分 — 完美! 十分喜欢这款酒
- 8~9分 — 很好, 极力推荐给朋友
- 6~7分 — 不错, 我会考虑购买
- 4~5分 — 不功不过, 可作日常餐酒
- 0~3分 — 印象不深刻

参加试饮者(排名不分先后)

重庆



Taster 1 朱羽舒 酒龄: 11年
Taster 2 李福喜 酒龄: 5年
Taster 3 潘 旗 酒龄: 1年
Taster 4 吴 青 酒龄: 3年
Taster 5 田 勇 酒龄: 10年

厦门



Taster 1 郑 颖 酒龄: 3年
Taster 2 陈逸新 酒龄: 10年
Taster 3 梁永义 酒龄: 2年
Taster 4 Jackie 酒龄: 5年
Taster 5 麦 子 酒龄: 1年

Wente Morning Fog Chardonnay
威迪酒园雪当利白葡萄酒



品种介绍：雪当利的魅力在于其多变的风格和广泛的适应性。加州出产的雪当利葡萄酒风味多样，入口之后具有多种变化并且充满激情和阳光，带有热带水果的味道。

推荐理由：来自美国几乎家喻户晓的金漆招牌、被评选为最受欢迎美国葡萄酒品牌的威迪酒园。据报道，如今栽种在加州的大部分雪当利都来自于威迪酒园，汇聚了家族130年酿酒经验的这款雪当利质量毋庸置疑。

¥ 193

97%雪当利 (Chardonnay)

3%白贝露 (Pinot Blanc)



厦门: 8.3分



重庆: 7.9分

厦门酒友在清新的香气中，找寻到西柚和麝香的气息。酒体轻盈、单宁柔滑和余味中的甘甜显示了雪当利的多变。在众多红葡萄酒当中，她像个气质清新又善解人意的邻家少女。

重庆酒友认为这款雪当利的酒体中等，含蓄的果香在入口后逐渐呈现更丰富层次，余味稍带果仁般的甘香微苦。

综合评价：酒色浅黄，闻香有青苹果、香草及精致的橡木香气。入口展现热带水果的清新甘甜，酸度愉悦。

Mon Seul Rêve, Côtes du Roussillon AOC
双匙寻梦园红葡萄酒



品种介绍：运用鲁西荣谷法定产区的典型葡萄品种勾兑而成。红葡萄酒颜色深邃、单宁强劲，除果香外，常有香料味，完美展现了南法国充沛的阳光气息。

推荐理由：由波尔多名庄黑教皇城堡庄园 (Château Pape Clément) 的主人贝尔纳·马格雷 (Bernard Magrez) 拥有并管理。庄园名直译为“我唯一的梦想”，纪念贝尔纳花费极大心血才找到并购得这块顶级园地。

¥ 311

70%穗乐仙 (Syrah)

20%歌海娜 (Grenache)

10%佳丽酿 (Cargnan)



厦门: 8.6分



重庆: 7.7分

酒友们在舌尖上发现有樱桃、巧克力、咖啡豆和黄油等浓郁的香气，酒体丰满，单宁柔和，比传统印象的法国葡萄酒香气更奔放。

香气浓郁、复杂，像新世界风格葡萄酒。入口单宁柔滑，酸度稍高。仿佛一位外表热情奔放，内心情感细腻的美女。被重庆酒友认为是盲品时特别容易出错的一款酒。

综合评价：酒色深浓，散发馥郁迷人的黑色水果香，口感圆润饱满，浆果味道尤其突出，后味悠长。

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



品种介绍：圣祖维斯由拉丁文派生而来，原意为“爱神丘比特的鲜血” (the blood of Jove)，是意大利极具代表性的一种葡萄品种，而最著名的产区就是托斯卡纳大区。

推荐理由：酒庄于意大利传统老酒王“碧安仙帝 Blondi Santi”原属同一个庄园，系出贵胄。年产量不超过两万三千瓶，是精工细造的上品。

¥ 351

100%圣祖维斯 (Sangiovese)



厦门: 8.3分



重庆: 7.5分

厦门酒友再次从果香出发，樱桃、草莓、桑葚的气息，酒体圆润饱满，巧克力和太妃糖的甜美与活泼的酸度糅合出独特口感，让人对圣祖维斯的印象深刻。

香气优雅，吐露淡淡玫瑰花干的气息。入口酒体轻盈，单宁细腻，犹如温婉而气质出众的贤内助。

综合评价：酒色呈宝石红，散发出醇厚的樱桃果香，酸度良好，与单宁平衡得恰到好处，伴有新鲜果香的后味。

Pintia, Toro D.O.
维嘉碧迪雅庄园红葡萄酒



品种介绍：Tempranillo一词来源于西班牙语“temprano”，意为“早熟”，是西班牙最具代表性的葡萄品种。其品种众多，仅在西班牙就达500多种。在葡萄牙她是用来酿制钵酒 (Port) 的主要品种之一。

推荐理由：隶属于西班牙顶级酒庄维嘉西雅 (Vega Sicilia)，是酒庄深入研究托罗法定产区 (Toro D.O.) 长达4年，并结合该产地的独特土壤、气候以及维嘉西雅的酿酒经验酿制出的臻品。

¥ 575

100%添帕尼优 (Tempranillo)



厦门: 8.9分



重庆: 8.9分

在浓郁的黑加仑子、洋李和椰子甜美气息中，厦门酒友找到了薄荷和黑椒等微妙气息。丰腴的酒体和绝妙的酸甜平衡完胜其他佳丽，被一致评为最受欢迎酒款。

香气复杂，散发松露菌和咖啡气息。酒体饱满有立体感，单宁强劲而不失柔美，余味充盈着清新的果香。像一个短发的清秀女子，肌肤细腻柔美，五官大气而标致，重庆酒友心仪的添帕尼优是花木兰么？或许头发长了的她会散发别样韵味呢。

综合评价：呈深樱桃红色，黑加仑和樱桃香甜扑鼻而来，伴随丝丝清新薄荷、香料和蓝色花香，口感浓郁强劲。

Viña Cobos Bramare Luján de Cuyo Malbec
可宝斯(百美园)玛碧红葡萄酒

重庆：最受欢迎

厦门：最具性价比



品种介绍：玛碧原产于法国，但表现并不突出。在阿根廷的玛碧却摇身一变，成为炙手可热的明星。阿根廷的玛碧更接近于梅乐，酒体介于嘉本纳沙威浓和梅乐之间，既有嘉沙挺拔的结构，又有梅乐的丰满圆润。

推荐理由：酒庄的灵魂人物保罗·霍布斯是膜拜酒作品一号Opus One的酿酒师。百美（Bramare）在意大利语里有“渴望”之意，代表着可宝斯酒园渴望酿造世界级、带有明显风土气息的佳酿。

¥515

100%玛碧（Malbec）



厦门：8.9分

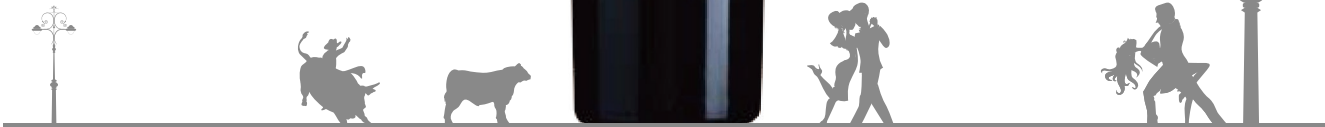


重庆：8.9分

综合评价：明亮宝石红色，散发美妙的李子、黑醋栗和成熟黑莓果香，口感圆润、集中，单宁质感丰厚。

果香喷薄！黑加仑子、蓝莓、桑葚、果酱和西柚的气息纷呈而至，甚至有烟熏培根和烟叶等烘烤气息，让人联想起飘逸洒脱而又典雅含蓄的阿根廷探戈女郎。

果香中的甜美气息异常集中，入口单宁密集而丝滑，在后味中更显柔顺细致。



Bowen Estate Shiraz
宝云庄穗乐仙红葡萄酒



品种介绍：穗乐仙源自法国隆河谷（Rhône Valley），名为Syrah。自传入澳洲后，更名为Shiraz，并成为该国的代表性葡萄品种。澳洲的穗乐仙在口感上比法国混合酿造的更为丰富、成熟，酒体更为丰满。

推荐理由：宝云庄是澳洲知名度极高的精品小庄园，每年都入选澳洲最大的葡萄酒拍卖行朗顿Langton的“澳大利亚80款最受欢迎名酒”之列。由于每年产量都供不应求，对世界各地的代理商采取配额制。

¥490

100%穗乐仙(Shiraz)



厦门：8.6分



重庆：7.7分

综合评价：宝石红的酒色，洋李、果仁、咖啡和黑巧克力糅合出美味香气，入口有成熟的浆果香，口感丰富，单宁细滑。

热情奔放的黑加仑子、樱桃、巧克力和坚果香气让厦门酒友锁定是来自新世界的美酒，而典型的胡椒味和顺滑集中的单宁暗示了穗乐仙的出处。

香气浓郁，单宁强劲，活跃的酸度让重庆酒友分了神，原来是女大十八变，从活泼少女出落成极富魅力的澳洲佳人，或许你会期待，几年后她的样貌是否会变得更温润更迷人。



盲品双城记总评：

本次盲品双城记尝试改变以往的五味雷达图，试通过纯文字的方式，从葡萄酒的香气、酒体、酸度、单宁和后味等方面来展现盲品葡萄酒的魅力。而受邀两座城市，一者酷爱海鲜，口味清淡；一者无辣不欢，无辣不成餐；在同时品尝6个产酒国的特色出品时，笔者在酒友们的反馈中发现了有趣的现象。

厦门酒友对酒的果香特别敏感，几乎在每款红葡萄酒中都能找到黑加仑或樱桃等甜美果香，而且表述细微。而重庆方面呢，对口感上的要求几近苛刻，喜欢在浑厚大气中寻找细腻、点睛之处。然而，无论两者品酒的侧重点区别有大多，却不约而同地选择了两款相同的葡萄酒，确实有意思。更可喜的是，几乎每个人都能在6款酒当中，找寻到自己的满分之酒。看来无论相隔多远，口味差别多大，有时看对眼了，品对胃口了，就自然无需多言，而心领神会了。品酒之趣不正是如此？[a](#)

Wine and City 欲望都市

策划/Plan: Wolf、Kenny
文/Text: Wolf
图/Photo: Alex、余卫民
场地提供/Venue: 广州卡萨主题西餐厅
模特/Models: Quin、Betty、Veronica、Dora

本期推荐佳酿风格各异妙处不同：有高贵甜美、展现出大家风范的陶佳宜甜白，有需要略微醒酒方才可以体验到她最佳美态的顶级德国威士莲，有年轻、俏皮而时尚的意大利Rosé，还有以珍贵而最难以驯服著称的德国Pinot——只有最懂得欣赏的人，才能体验到她朴素外表下的野性与性感。

当天光渐暗，夜幕慢慢降临忙碌的都市。华灯初上，城市从白昼的喧嚣中醒来，都市人心里的各种欲望也开始慢慢苏醒。一瓶瓶刚刚开启、冰凉而散发出迷人气息的葡萄酒，在这浮华的背景下登台出场，准备好抚慰你的肉体 and 灵魂。

有人说，真正的佳酿如同令人一见倾心的女性，其风度与气息让感官得到极大的愉悦，仿佛她在与你的味蕾调情，激起人无尽的欲望。在这众生云集的欲望都市，每当你结识了一位优雅的女性，请不要忘记带一瓶最适合她的美酒赴约。因为——佳人与佳酿，此生难再得。

维嘉奥蜜丝至臻甜白葡萄酒
Oremus Aszu 5 Puttonyos



德宁威士莲白葡萄酒
Von Winning Forster Ungeheuer



玛卡丽粉红葡萄酒
Santa Margherita Cuvée di Rosé, Veneto I.G.T.



佳士纳贝露娃红葡萄酒
August Kessler Pinot Noir Qualitätswein trocken

The Night Has Come 倾城夜色

文/Text Ele 图/Photo 场地提供

夜幕降临，酒吧吧台干净澄明，静候顾客的光临。
夜色渐浓，酒吧客人渐次增多，
或有闺蜜聚会，或有情侣莺莺细语，
或有工作伙伴把盏放松紧绷了一天的神经。
乐手的歌声飘荡在觥筹交错间，
欢声笑语与酒杯中五彩的光芒交织成倾城夜色



Lady's Night: 广州富力君悦大酒店

广州是一个夜生活丰富的城市，夜色笼罩下的广州灯光华翠，更为迷人；相约闺蜜，来到广州富力君悦大酒店22楼的G吧，享受顶级华丽的玫瑰之夜浪漫情怀。每周三从晚上8点至10点，G酒吧将赠予现场所有女士玫瑰香槟；女士们举杯庆贺，畅谈人间风月，一边欣赏珠江新城华美夜景，欣赏驻场的R&O现场献唱，让这个迷人的晚上更曼妙摇曳。

广州市天河区珠江新城珠江西路12号
(020) 8550 8025 / 8026



空中花园: 梦吧

由珠江啤酒厂延伸出来的珠江琶醍，紧靠广州塔，毗邻江边，是城中夜生活的热门去处。Dream Bar梦吧坐落在珠江琶醍，是一座具有巴比伦风格的“空中花园”。酒吧设计采用炫目多彩的LED，梦幻的灯光设计让客人如置身迷幻电子世界。在这里靠着啤酒厂，对着珠江，看着珠江琶醍夜景，望着不远处的小蛮腰，喝酒，谈天，说地！适合情侣相约，三五知己，商务会友，感受这独一无二的小资情调。

海珠区阅江西路磨碟沙隧道口
(近珠江啤酒博物馆)
(020) 34489788



The Ardor of Italian Food

意食流

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 詹畅轩
场地/Venue 广州富力丽思卡尔顿酒店意轩餐厅



在欧洲版图上，有一只举世闻名的靴子叫做意大利。这里是文化复兴的发源地；历史上意大利境内的城邦割据称雄的局面直接影响了这个靴子国的饮食文化、语言体系；据说一个在那不勒斯土生土长的意大利人到了佛罗伦萨（其实笔者更喜欢早期的译名，翡冷翠）就会发现自己的意大利语毫无用武之地。意大利有一句谚语“Parla come Mangi!”，直译就是“说话水平要与饮食水平相当”，说的就是如果一个人住在某地，长期吃特定流派的菜肴，那么他应该使用菜肴来源地的“母语”。在这一点上，与中华大地还是非常相似的。

意大利美食种类繁多，背后涉及了上千年的文化历史变迁，笔者在此不敢挑战权威，只和读者分享四款较具代表性的意大利主食的酒餐搭配，同时，我们还有幸邀请到广州富力丽思卡尔顿酒店意轩餐厅的大厨卢卡（Luca Pecorari）与我们分享他的意大利美食之道。

南瓜意大利饭，配干葱、自制烟熏肉、南瓜籽和25年陈年葡萄醋

Pumpkin Risotto with Shallot, Smoked Pork Belly, Pumpkin Seeds and 25 Years Old Balsamic Vinegar

无论是烹制比萨还是意大利面，厨师们都讲究精准和技艺；而意大利饭是一种另外的光景：与复杂多样的意大利面品种不一样，意大利饭的原材料意大利米只有几种，而烹煮炖饭用的配料既可以很复杂也可以很简单，全靠厨师的心思。

意轩的意大利饭，卢卡采用了家里常见的南瓜作为主要的烹饪材料。南瓜肉做成捣成泥状和意大利米混合，加入高汤炖煮。做好后在饭面上放上烤好的干葱、熏猪肉、南瓜籽——在此得为南瓜籽喝一声彩，烘烤

过的南瓜籽咬开后果仁气息非常浓郁，为甜美的南瓜意大利饭带来惊喜的口感。而熏猪肉香脆可口也为南瓜饭带来了充满狂野气息的咸香。不过，最让这一款意大利饭出彩的，在于25年陈年葡萄醋。葡萄醋紧致的酸度不仅一扫南瓜泥甜美给我们带来油腻的感觉，还让其他配料的口感瞬间鲜活起来。

葡萄醋是意大利菜中常用的调料，而来自摩德纳（Modena）的巴萨米克葡萄醋更是其中的优品。摩德纳位于艾米利亚—罗

马娜大区，艾米利亚可谓意大利的美食中心，大家熟知的帕玛森奶酪、顶级火腿，到巴萨米克葡萄醋都是来自这个地区，可谓卧虎藏龙。



推荐搭配：
南瓜意大利饭 *with*
克拉斯巴罗莎红葡萄酒

这一款澳洲的穗乐仙葡萄酒口感浓郁甜美，原本以为和意大利饭不能相配，可是出乎意料的是南瓜饭的甜美能够和穗乐仙的甜美相抗衡，两者不相上下，并加强了菜式的香气，可能是因为葡萄醋的关系，酒到了后味略显苦涩，但同时也提升了酒的香料气息；葡萄酒中丁香、胡椒等香气则带出了南瓜饭中帕玛森奶酪的柔滑口感，进一步中和了葡萄醋紧致的酸度，让饭的口感更为平衡。

黑松露菌香肠比萨 Norcina with Mozzarella Cheese, Italian sausage, black truffle

说起意大利的美食符号，我相信很多人都会说意大利面和比萨，但其实，在意大利国内，前者的影响力大于后者。比萨之所以在全世界范围内广为人知，主要是在二十世纪初，意大利移民把比萨带到了美国——于是到了今天，比萨更多的是“美国食物的象征”。

比萨诞生于那不勒斯(Naples)，1889年，当地一个知名的餐厅向当时的意大利女王玛格丽塔致敬，以意大利国旗的三个颜色做了一个三色比萨(红色的番茄，白色莫扎里拉奶酪，绿色罗勒叶)。由于女王非常喜欢，从此这款比萨就叫做玛格丽塔比萨，也成为了一款经典款式的比萨。

这一款比萨用黑松露菌制作的酱汁和意大利香肠萨拉米覆面，在烤制后，黑松露菌酱带有一个微弱的焦香，萨拉米香肠在酱汁的搭配下显得辛辣，非常惹味。黑松露独特的泥土香气在齿颊间若隐若现，是一款香料味十足的比萨。

推荐搭配：

黑松露菌香肠比萨 *with*

威迪仙粉黛红葡萄酒

or 克拉斯巴罗莎红葡萄酒

美国的仙粉黛带有甜美的口感，浓郁的黑色水果香气充盈着鼻腔和口腔。与比萨搭配后，黑松露特有的香气在口中犹如炸弹般炸开，比萨的辛香口感非常浓郁，经久不散，葡萄酒本身带有的淡淡的辛香口感也有明显的增加，是一个口感平衡的搭配。

克拉斯巴罗莎红葡萄酒采用的是法国隆河谷红葡萄酒的经典葡萄搭配GSM（歌海娜，穗乐仙，慕合怀德），风格也偏向与隆河谷风格：香料味浓郁，口感辛辣刺激。比萨经过了炉火高温烘烤以后都带有一股独特的烟熏香气，因此与这一款克拉斯的葡萄酒非常搭配：酒散发的胡椒香气与黑松露的香气在口腔中交织在一起，比萨的烟熏香气在口中经久不散，再加上香肠的肉香，让整个搭配的口感层次感非常丰富。

03



意大利珍珠鸡圆饺 Capellacci: Guinea Fowl Ravioli with Fresh Sheep Cheese Sauce, Sauteed Porcini Mushrooms

意大利饮食文化的多样性在意大利面食Pasta中得到了充分的体现。如果对意大利面食没有了解的人可能会认为日常去餐厅吃的肉酱意粉就是意大利面了——意粉，也就是传统的spaghetti，只是数百种意大利面食的其中一种。就连大家比较熟悉的意大利饺子也是Pasta的一种。

Ravioli是意大利饺子的统称，在此我还是采取台湾的译法“面饺”更为贴切。面饺一般分为圆饺与方饺，在传统的意大利饮食文化里，制作面饺的面皮必须采用生面，制作时不加任何水，纯粹靠鸡蛋粘合，保存时间短暂。Capellacci是圆饺的一种，直径大约4厘米，在意大利中偏北的艾米利亚—罗马娜地区（Emilia-Romagna）是一种传统的食品，该地区也以出产各种类型的面饺而闻名。

这一款圆饺利用珍珠鸡肉做馅，珍珠鸡的肉质细嫩，纤维也比普通鸡肉纤细，均匀分布少量脂肪，吃起来口感比普通鸡肉要细腻得多。卢卡先把鸡肉和洋葱切好，再加上蘑菇和红葡萄酒后放在盘子里密封好烤90分钟以上，随后把骨头去掉，所有原料剁碎后再加上丽可塔鲜奶酪（Ricotta）和帕玛森奶酪（Parmigiano）做成方饺的馅料。

腌制过的鸡肉馅配上新鲜羊奶奶酪做成的酱汁，让整个菜式的口感非常柔滑；面饺的边位虽厚但吃起来毫不觉得干身，羊奶奶酪酱汁应记一功。香味清新的牛肝菌则进一步丰富了圆饺的口感层次，增加了菜式风味，同时也清洁口感，多吃也不会腻。



推荐搭配：

意大利珍珠鸡圆饺 *with*

阿根廷美贝园珍藏维奥娜白葡萄酒

or 美国威迪仙粉黛红葡萄酒

美贝园的维奥娜带有成熟甜美的果香，再加上轻盈的酒体，与这款口感带有浓郁奶油般柔滑口感的圆饺搭配，菜式的鲜味带

出了酒的咸味，牛肝菌的清新香气与果香很好地融合在一起，在羊奶奶酪酱汁的烘托下，葡萄酒微甜的口感得到了保全，唯一可惜的是酒中原本略苦的后味并没有被菜式化去。

由于是肉馅，因此用仙粉黛红葡萄酒来搭配这一款面饺也非常出色，首先微甜的口

感衬托了珍珠鸡的肉香，进一步化去了菜式的油腻感觉，牛肝菌和酱汁的后味在仙粉黛的催化下余味持久。虽然在这个搭配中，葡萄酒只是配角，但却充分突显了菜式的多种口感。

皮埃蒙特式意大利方饺 Agnolotti: Piedmont Style Ravioli Stuffed with Veal, Pork and Beef, Pariani Hazelnut Oil and Parmigiano Cheese

彼尔蒙位于意大利西北部，紧邻阿尔卑斯山，南部与亚平宁山脉接壤。历史上彼尔蒙久经战火，曾经多次被法国侵占，饮食与语言体系深受法国文化影响；如今在彼尔蒙依然居住着很多来自法国普罗旺斯等地区的移民。法国餐饮精致的风格，追求完美的思想影响了彼尔蒙地区。

Agnolotti是一款可圆可方的面饺，主要取决于

这款面饺的“老家”——在意大利的彼尔蒙，Agnolotti也称牧师帽面饺，是方饺的一种。方饺的做法在彼尔蒙不同地区也有分别：一般来说Agnolotti是水煮后捞起和肉汤一起装盘或水煮后捞起拌入融化的奶油和新鲜鼠尾草。但是在朗格（Langhe）、爱芭（Alba）与邻近地区，人们不喜欢吃肉汤面饺，因此汤饺会倒在一个盖上亚麻餐巾的盘子里，让餐巾把液体吸干。

这款方饺的肉馅包括了小牛肉、猪肉、牛肉三种肉品，口感饱满。方饺上桌前还撒上意大利著名的帕里安尼榛果油和帕玛森奶酪，芳香四溢。入口后帕玛森那股独特的咸香在口中爆开，配上榛果油，让肉馅的质感好像一本书的书页一样次第展开，层层分明。

04

推荐搭配：

皮埃蒙特式意大利方饺 *with*
歌塔希白贝露白葡萄酒
or 玛佳连妮多姿桃红葡萄酒

歌塔希的白贝露与这一款方饺搭配，显得方饺的肉馅肉质细密，帕玛森奶酪的酸味与葡萄酒清新的酸度非常均衡，作为方饺调味料的榛果油与酒中的杏仁味非常搭配，让这款原本酒体显得稍重的白葡萄酒身段轻盈，口感更为甜美和柔顺。

意大利的多姿桃红葡萄酒酒体中等偏轻，单宁柔顺的同时也带有明显的酸度，是一款非常适合配餐的红葡萄酒。搭配这款口感稍重的方饺，多姿桃依然出彩，单宁与方饺的面皮毫不相冲。三种肉品做成的馅料的柔滑口感也带到了酒里，奶酪的香气使酒中的酸度和单宁非常宜人，大大改善了葡萄酒的口感。



意大利歌塔希白贝露
白葡萄酒①
Cortaccia – Weissburgunder
Pinot Bianco

此酒以其易饮又充满意大利葡萄酒的特色，新鲜爽脆的口感又有苹果的香气。口感美味清爽，带有浓郁的成熟热带水果果味，苹果味突出，还带有一丝香料辛香味道。

阿根廷美贝园珍藏维奥娜
白葡萄酒②
Finca el Origen – Reserva
Viognier

此酒散发着成熟的热带水果、苹果、杏子芳香。口感轻身爽脆，结构良好，口感饱满美妙的酸橙香味冲击着味蕾。

意大利玛佳连妮多姿
桃红葡萄酒③
Marcarini – Dolcetto D’Alba

酒香持久而诱人，除了有乌梅、樱桃、焦糖的甜香外还带少许辛香和桂皮味。口感圆润，完美的酸度与丰富的果味完美结合在一起，后味带有杏仁香气。

美国威迪仙粉黛
红葡萄酒④
Wente Bayer Ranch Zinfandel

这款仙粉黛散发着覆盆子、樱桃、香草以及草莓果酱的气息。中度酒体，单宁口感适中，入口能感受到浓郁的黑色类水果香味，还夹杂着淡淡的橡木味，入口舒适，后味持久萦绕于齿颊之间。

澳洲克拉斯巴罗莎
红葡萄酒⑤
Kalleske – Clarry’s Red

该酒散发着浓郁的迷人香气，如水果蛋糕、覆盆子、紫罗兰、黑樱桃和丁香香料气息。一款果香味十分浓郁的葡萄酒，入口能感受到明显的水果香气，中度酒体，结构强劲而平衡，层次复杂，且香浓的果香味持久不散。

卢卡（Luca Pecorari）采访

本次栏目制作很荣幸能够邀请意轩的主厨卢卡为我们烹制四款各具特色的意大利菜式。在此，热爱烹饪的卢卡与读者们分享他关于意大利饮食的心得。

1. 每一个意大利厨师心中都有对意大利面的独特见解，请问你的版本是什么？

从我个人角度来说，意大利面食意义众多：它是我成长不能离开食品，它健康，容易烹煮，与多种酱料调料都非常搭配，您在哪里都能找到意大利面，对于我来说也是一种必需品（当我患上思乡病的时候，一碟美味的面食是治病的良方）；意大利的面食就像一张空白的画布任由我发挥创作，让它成为一幅杰出的作品！我心中最好的面食是用橄榄油和帕玛森奶酪烹煮的硬质意粉，简单的佐料让意粉成为绝对的主角！但同时不能忽略烹煮面食材料的重要性。



2. 在2012年，您从广州回到了意大利并逗留了一段时间。旅程结束后您带着新的菜谱回到了广州，能与我们分享这趟旅程为您的烹饪带来什么新的想法吗？如同中国，意大利是一个拥有不同地区、不同文化的国家。不论我去到意大利的哪个区域，我都能体验到不同的当地特色，当中的差异让我着迷。

在2012年，我回到了故乡意大利，并逗留了相当长的一段时间。利用这个假期，我去了很多我从没去过的地方，通过这趟旅程我重新意识到了意大利美食的多样性。

我在摩德纳逗留了好几天，这个城市以巴萨米克葡萄酒醋闻名于世。在这里我了解了很多关于该产品的知识、它的精粹以及如何厨房中应用这种美妙的葡萄酒醋！

有一天我的朋友邀请我到一家餐馆用餐，这家餐馆非常有特色，它没有菜单，因此也不用点菜，食物都是随机上桌的，但是味道十分好！负责烹饪的两位女厨师只采用当地的食材，用当地家常的做法烹制，您能尝出她们在烹饪中所付出的热诚和爱心。如今我依然记得她们如何揉面以制作各种面食，她们高超的厨艺深深印在我脑海中。

在饭后，两位女厨师为我们奉上一碗香草冰淇淋和一小瓶巴萨米克葡萄酒醋。她们在冰淇淋倒上少量葡萄酒醋以后开始用一个木勺子搅拌冰淇淋直到它的质感变得像鲜奶油一样蓬松和柔软。她们给桌子每人都分上一杯冰激凌。只要吃上一勺，我就会被那种奇妙的口感给彻底征服了！

旅程结束后我更新了意轩的菜单，加入了在本次旅途上尝过的新菜式——意大利冰淇淋（Gelato）拌葡萄酒醋——如今可是我们餐厅最受欢迎的菜式之一！在2013年我在意轩推出了意轩卢卡臻致夜宴，臻选世界顶级食材，全程在客人面前烹制8道佳肴，希望客人能体验到意餐“西餐之父”之精髓。



3. 在选择与意大利面食搭配的葡萄酒时，您有什么建议呢？

我觉得搭配的关键在于面食的酱料，一般来说稳妥的做法是白葡萄酒搭配海鲜而红葡萄酒搭配肉酱，但说到味道的碰撞，我是一个喜欢打破传统的人。

我非常喜欢彼尔蒙和托斯卡纳地区的红葡萄酒：巴比拉、巴罗露、多姿桃、基安帝、保罗等。当然，一般来说，以上葡萄酒因为他们奇妙的口感，更适合与红肉、野味、奶酪等做成的酱料所搭配。但何不做新的尝试，用一款单宁柔弱，酸度不高的红葡萄酒与野生的三文鱼扒搭配呢？

此外，我还记得，在上世纪90年代，所有的人都会跟您说巧克力是酒餐搭配的“杀手”，但如今我们知道，一些酒与巧克力是能够和谐共处的（例如晚摘型葡萄酒、朗姆酒等）。

“因此我觉得，最佳的酒餐搭配，不是由经验决定的，而是由我们的味蕾决定的。”





Make Your Wine Go Fast 为酒加速

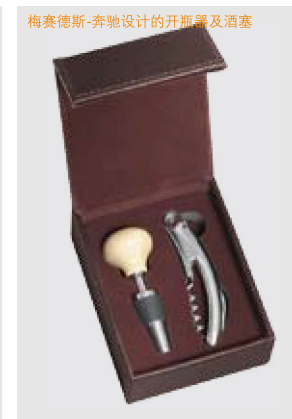
文/Text Jörg Philipp 译/Translate Judy

有时我会为琳琅满目的酒具感到着迷，这些配件会极大地激发您对葡萄酒的兴趣：各色醒酒器、抗氧化过度用具、控温温度计以及其它你意想不到的。

这些酒具的存在只为达到一个目的：让酒变得更美味。我个人最喜欢的是让葡萄酒尽快打开到适饮状态的酒具设计，如何尽快？让我给您一一介绍。



梅赛德斯-奔驰设计的野餐篮



梅赛德斯-奔驰设计的开瓶器及酒塞



梅赛德斯-奔驰著名车款的变速杆形瓶塞

当《美酒生活》杂志邀请我写一篇关于德国汽车制造商生产的酒具的文章时，我感到相当惊讶，他们能生产什么酒具吗？他们生产的酒具有什么与众不同之处吗？我于是展开了这次汽车酒具的探索之旅：欧宝（Opel，隶属于德国通用集团）、奥迪（Audi）和大众（VW）都没有回信。宝马（BMW）回复了，但很抱歉他们并没有专门为葡萄酒爱好者设计的酒具。首先给我惊喜的是梅赛德斯-奔驰（Mercedes Benz），他们甚至有专门的小册子供客户选择喜爱的酒具，例如以奔驰几个著名车款的变速杆为造型的瓶塞。此外他们还设计有一套精美的酒具，包括开瓶器、倒酒片、瓶塞以及一套酒杯。



对于我来说，享受一款美酒不等同于懂得如何应接这么多美轮美奂的用具。酒具不但让人眼前一亮，还让人产生想要小酌一口的欲望，然后扑鼻而来的是水果、鲜花、香料和草药糅合而成的独特芳香；眼睛和鼻子享受过后，我们就可以如愿以“尝”了。

保时捷（Porsche）慷慨地让我体验了一回上述感受。他们以经典的G系列保时捷911的发动机气缸为原型，设计了一款时尚而抢眼的冰酒器。此外，他们还生产有一个能够轻易开启香槟的开瓶器，当然是根据 911系列的顶级跑车 911 Turbo S和性能最强悍的911 GT2 RS的闭合器设计而成。所有的创意酒具上都有保时捷原型产品的介绍及其夺目的车标。

但是所有的惊喜都比不上这个：保时捷邀请我去亲身试驾设计酒具的原型产品，火红炫目的保时捷 911 S4！还记得我刚才描述的品酒感受吗？现在我们来体验一次。这款保时捷的色泽圆润饱满，经典的红色感觉就像布根地葡萄酒的颜色。轻启车门，在驾驶座上闭目去感受完美舒适的座椅，以及手握方向盘的感觉，一切就像闻到年轻的、尚需醒酒的波尔多葡萄酒般。启动引擎，聆听并感受保时捷涌动的能量，打开我们所有的感官。这种无与伦比的和谐体验仿佛去品尝陈年到最佳时机、但依然满怀活力的巴罗露一般。驾驶的快感先从手臂蔓延，而后传到我的双脚，最后充盈我的全身。一切都是如此的舒适、畅快，这种无尽的享受足以让你永远不想离开这台保时捷！

品尝臻品纯酿，犹如驾驶顶级豪车，酣畅淋漓，意犹未尽。如果您未能亲身试驾保时捷911，何不来一个其发动机形的冰酒桶？



保时捷香槟开瓶器



保时捷冰酒器



Wine and Health: Science & Occultism

葡萄酒健康的科学与迷信(下)

文/Text Richie

前言

葡萄酒,作为一种品位的象征,它的饮用风潮在中国已经慢慢地刮起,并越吹越烈。它的健康功用,也一直被人们所津津乐道,成为了让国人接受葡萄酒的敲门砖。本文意欲把葡萄酒在中西双方的健康价值进行描述,希望能通过此文让诸位看家、饮家了解葡萄酒在健康上的神奇功用,在享受的同时,受惠于它的健康功效。

上一期说到的是西方医学中葡萄酒的健康功效,艺术和浪漫的背后,充满着科学与理性。不过,在中国人的眼里,很多时候中医更让我们觉得安心。那么这一期我们就来看一下,葡萄酒在中国传统的养生中有何神秘功效。

根据李时珍的《本草纲目》所述,葡萄所酿的酒:“暖腰肾,驻颜色,耐寒”。其中驻颜色的美容功效也与西医的发现一般无异。“耐寒”的功用,说明了葡萄酒在严寒的冬天,是保暖养生的优秀选择。



我国中医根据五行学说对季节有一种特殊的划分方法,把一年分成春、夏、长夏、秋和冬五季,并与人体的五脏相对应,说明人体的季节变化。在《内经素问·脏气法时论》中,五季和五脏就是以肝主春、心主夏、脾主长夏、肺主秋、肾主冬来分别对应的。同时,在饮食上,以五种不同颜色和五种不同味道属性的食物来对应五季和五脏,也由此衍生出在不同季节,适宜食用不同颜色,不同口感食品来补五行脏气的饮食养生理论。



首先是春天。一年之计在于春,一年的养生计划也始于春天。春天的到来,在回暖的气候中,人体也从冬天的蛰伏状态慢慢苏醒。这期间一系列新陈代谢的加速和对营养需求的增加,在中医的理论中都与肝脏的活动有关。中医的“春宜养肝”,便是建立于此。根据五行养生,对肝脏有益的食物,就是颜色为青,味酸的食物。一看到这个描述,对葡萄酒熟悉的人第一时间就会想到那些新鲜清爽的白葡萄酒了。

以德国威士莲为例,年轻新鲜的酒液,在淡黄中泛着青色的光泽;清新的白花香气,让人不仅想起春天的时光;青苹果,柠檬的香气,让为深受春节猛吃猛喝之苦,本来已经肠胃功能紊乱的人唤醒对食物的欲望;那口感上清晰但不尖锐的清爽酸度,带来从口腔到胃部的无尽愉悦舒畅。新西兰的白沙威浓也是如此:天然的植物性香气,让人联想起踏青时的青草和绿叶,就像躺在和暖阳光下的草地,呼吸着春天的气息。一杯冰凉爽口的白葡萄酒,就能把白居易笔下:“乱花渐欲迷人眼,浅草才能没马蹄”的画卷展现在面前,在享受之余也刚好符合了春天吃酸,以青色补足肝脏元气的养生诉求,可真是一举多得。

- 1.养肝食品:红枣
- 2.养肝食品:何首乌
- 3.养肝食品:黑米

春天

威士莲白葡萄酒





接下来是夏天。夏天，随着天气渐热，睡眠质量会随之打折扣，终日汗流浹背的狼狈也不免让人心情烦躁，心脏的负担也由此被加重了。因此，在夏季，要养的就是心。五行中，心属火，红色可以入心，而且适宜食“苦”。这时候，另外一个神奇的巧合出现了，红葡萄酒红色的外表，苦涩的后味，对心血管的保护，也恰恰与养心的所有要素紧密相连。所以，红葡萄酒，便成为了夏季的养生首选。

香气优雅，口感平衡，单宁强劲，都是意大利优质红葡萄酒的重要特征，再加上意大利酒多变的性格，每每带来惊喜，更能炎热沉闷的夏天带来精神上的一点振奋。来自巴罗露酒王赛乐图旗下的碧高石头园红葡萄酒就是其中的典范：散发着清幽的紫罗兰花香，甜美的樱桃香气，辅之以太妃糖，巧克力和烘焙的香气，鲜活的酸度和密集的单宁构成庞大的骨架，一个强大的心，需要一款强大的酒。这一款享誉世界的酒王，就以杰出的表现，紧紧地抓住爱酒之人的心，也在夏天这个季节，为健康注入一剂强心剂，可谓时尚与健康相得益彰。

当时间推移，度过节气小暑，中医上就进入了“长夏”。在长夏的时节，天气炎热湿润，湿气通于脾，所以在夏季最后一个月的长夏季节里，就要养脾。脾脏属土，五色黄，适宜食“甘”。色泽金黄，味道甘甜的葡萄酒，不知在你脑海里浮现的是什么呢？我相信，那是著名的滴滴黄金——贵腐甜酒了。

贵腐甜酒的诞生，对年份环境的要求非常高：在白葡萄成熟的夏秋之际，于葡萄园中出现雾气缭绕与阳光灿烂相互交替的特殊环境。在这样环境下的葡萄沾附上贵腐霉菌，发生了珍萎现象，成为类似葡萄干的状态，才可以把其采摘进行酿酒。葡萄园雾气笼罩的环境正好与五季中长夏的湿热环境一致，在这样气候下诞生的葡萄酒，也仿佛对这种湿热产生了抗性，金黄的色泽，甘甜芬

芳的口感，完美地符合了长夏食“黄”和味“甘”，以抵抗湿热环境的诉求。在炎炎夏日中，一杯散发着杏干，烟草，松露香气的陈年匈牙利陶佳宜甜酒，冰甜可口的酒液从口腔中直流进胃，真会让人从内往外地回复最佳状态，一扫湿热天气带来的颓废之感。

时间如白驹过隙，短暂的长夏就此度过，也幸好长夏不长，要不然，那些产量有限的珍稀甜酒，也很容易被消耗殆尽。接下来的季节就是从夏天走向冬天的季节——秋季了。在秋天，天气干燥，寒热交替，小至感冒，大至哮喘的呼吸道疾病尤为容易发作。因此，在数千年的发展总结后，中医定义了秋季属金，宜养肺，食“辛”（此辛不同于口感的辣味。因为辣的口感有刺激性，容易引起上火，就像火上浇油会让身体变差，指的是一些气味独特，浓郁的食物来补养肺脏）。

根据此理，气味芬芳的葡萄酒，是最适宜在秋天饮用的。琼瑶浆，蜜丝佳桃和多伦提斯所酿制的芬芳型葡萄酒就是喝酒时嗅觉的最高享受，也可以通过鼻腔直达肺部的养生首选。玫瑰花，桃子，荔枝，麝香，生姜等甜美，愉悦，引入陷入无限遐想的香气，吸引了无数葡萄酒爱好者踏出他们探索葡萄酒世界旅程的第一步，也让人不得不感叹葡萄酒世界的精彩与多姿。

此外，民间有一个叫“贴秋膘”俗语。这个俗语说的是在秋天人们会开始多吃肉类，准备储藏热量以备寒冬来临。使用红烧，焖，炖等种种方法烹饪出来的肉食都会放置大量的香料以去除腥昧。要搭配这些香气浓重的肉类，莫过于辛辣香气的红葡萄酒。澳大利亚的穗乐仙酒拥有胡椒，甘草，肉桂，豆蔻等奇特的辛辣或甜美的香料香气，也是一个在秋天既能满足配餐，品鉴和养生三大要求的完美选择。

随着太阳露脸的时间日渐减少，冬天也以席卷全国的寒风宣告它的到来。人们在肆虐的冷空气面前，需要增强自身的阳气来保护自己。中医上，人体的阳气来源于肾脏，因此，冬天的首要养生任务就是保养肾气。前文中李时珍所述葡萄酒的“暖腰肾，耐寒”的药用价值，已经把葡萄酒对于冬季补身的功用表露无遗。而在五行上，肾属水，色黑，以咸入肾，养肾，就说明在冬天适宜食用带咸味或者黑色的食物。

在葡萄酒中，咸味是很少出现的。比较常见咸味的葡萄酒主要来自法国的布根地地区。雪比利地区，矿物丰富的特殊土壤是让此区域雪当利葡萄酒呈现咸味的秘密所在。由远古海洋上升陆地而来的土壤含有丰富的无机盐，经过葡萄树的运输，统统被运输进果实中，并最后在葡萄酒中呈现出来。这些盐分除了给酒带来丝丝咸味增加口感的丰富性以外，也让酒表现出其他任何区域都难以模仿的矿物气息。躲在温暖的室内，透过大大的落地玻璃欣赏鹅毛飘雪，一杯雪比利一级园的干白葡萄酒，搭配上酒中咸味把鲜味升华的新鲜生蚝，真是别有一番感觉。对于平日习惯酸度比较温柔的葡萄酒的人士来说，布根地其他产区同样藏有矿物口感的丰腴雪当利是个更好的选择。在浓郁甜美的果香下，透出阵阵坚果，香草和奶油的香气，配上芝士龙虾的芝香鲜嫩，可谓是冬天赏雪品酒的优之良品。

此外，来自阳光充沛地区的葡萄酒，把阳光装进了瓶子中，呈现出香气澎湃，颜色深浓的特质，也就是“黑”色葡萄酒的典范了。来自地球背面的阿根廷就以这样的葡萄酒所著称。产自门多萨地区的玛碧红葡萄酒，通常颜色带紫，深浓近黑，加上喷薄的紫罗兰花香，黑色水果香气和灼热厚实的口感，一口小酒下肚就马上让人精神振奋，真能为冬天的肾脏，带来充足的阳气，使人浑身暖洋洋，恢复活力。

在欣赏葡萄酒的艺术，享受难得糊涂意境的同时，也能获得健康，就是葡萄酒最能吸引人的魅力所在，也恰好是完美生活的体验。春饮酸，夏喝苦，长夏尝甘，秋赏辛，冬品咸。读完此文之后，你的全年养生计划也该做好，酒单也已经订好了吧？



写在最后：中西文化的确拥有巨大的差异，这一点是毋庸置疑的，不过在人类发展的历程中，双方对世界的认知都在冥冥中有着惊人的巧合。葡萄酒也是其中的一个例子。代表西方文化的舶来品——葡萄酒，在西方的科学研究的抗衰老延寿和李时珍对葡萄酒“驻颜”功效的一致发现竟然如此吻合，而葡萄酒的各式颜色、香气和口感也能够在中国的五行哲学和中医养生学说中摇身变成补养元气的上佳食品，真不能不让人怀疑这种看似无意的巧合其实就是人类文明本为一体的佐证。

酒之美妙，莫过于此。🍷

Indulging Italy 迷醉意大利

文/Text 蔡颖姬 图/Photo 王展 Grace



提起意大利，人们总是第一时间想到足球、时尚和帅哥。但除此之外，葡萄酒也是意大利经济中一个不可缺少的部分。你也许不知道，意大利是世界上历史最悠久的葡萄酒产国，而且他与法国常常轮流占据全球葡萄酒产量之首。

在意大利，除了美食，我们还可以一边品味美酒，一边欣赏最新的时装秀，众多国际大牌的总部都在这里——范思哲（VERSACE）、古驰（GUCCI）、D&G、阿玛尼（ARMANI）、华伦天奴（VALENTINO）、普拉达（PRADA）、杰尼亚（ERMEGILDO ZEGNA）、菲拉格慕（SALVATORE FERRAGAMO）……意大利是一个最能把美酒佳肴、人文风景和时尚购物结合在一起的完美国度。



西施佳雅酒庄外观

名庄荟萃

贵为世界上第二大葡萄酒出产国，意大利也有不少世界级的名庄，造访意大利绝不能错过如此难得的机会。

西施佳雅Sassicaia

成名于上个世纪的七八十年代，庄主马里奥侯爵从自己的好友——法国拉菲庄主罗富齐男爵那里得到了法国的葡萄树苗，并把波尔多的葡萄品种在意大利托斯卡纳的一个名叫宝格里的地区种植并酿造波尔多风格的葡萄酒，此举在国际上获得了巨大的成功，成为了新派意大利葡萄酒的酒王。酒庄风格现代，简约，酒质是重点。

乐姬丝Le Chiusse

乐姬丝是意大利传统的酒王——碧安仙帝（Biondi Santi）的姐妹园。她位于托斯卡纳的中部，佛罗伦萨附近一个叫梦特西露的小村里。碧安仙帝的庄主在19世纪研发了宝罗葡萄，这种葡萄经过基因改良，能酿出高品质耐久存的美酒，碧安仙帝的美名一直传诵，成为意大利顶级美酒的代名词。老庄主去世后把大部分葡萄园给了儿子，小部分留给了女儿。而乐姬丝正是这位女庄主继承父业后创立的品牌。这里没有辉煌的装修，只有朴实的酒窖和地窖中旧年份的碧安仙帝葡萄酒，吸引了众多爱酒之人前往。

赛乐图Ceretto

除了托斯卡纳，名震国际的葡萄酒产区要数意大利北部的巴罗露和巴巴拉斯高，这里的红葡萄酒以耐陈年，香气复杂而出名。一度被收录到《稀世珍酿》中的赛乐图是这个地区的佼佼者。建筑外观及酒标设计非常现代化的赛乐图，却坚持采用传统的酿酒工艺来打造他们的佳酿。来到酒庄参观，不要忘了站在最高的碧高石头园里，一览一众巴罗露的葡萄田。值得一提的是，赛乐图拥有一家米其林三星餐厅，位于爱芭镇内的中心区，出品一流。



西施佳雅酒庄里的专卖店



乐姬丝葡萄酒



乐姬丝酒窖



赛乐图酒窖

赛乐图的米其林餐厅



地道美食

西餐的精华尽在意大利，这里不但物产丰富，各区域特色美食多不胜数。它与礼仪步骤极其讲究的法餐所不同的是，意大利人多了一份随性和亲切，他们会跟客人一起分享食物，大口喝酒大口吃肉，好不痛快。

托斯卡纳牛排

在托斯卡纳酒区旅行，最好的事情是可以同时享受美食和美酒，这里的牛排特别有名。顶级的托斯卡纳T骨牛排产自托斯卡纳山区的纯种小牛，连骨斩成一份巨大的牛排，放到冰柜里冰冻十几天，再用木炭烧烤，烤的时候只用盐做调料。一般情况下烤到五成熟最好，切开仍看到红色的血丝，入口肉质弹牙，肉质鲜美。



彼尔蒙白松露



托斯卡纳牛排



Balsamico黑醋



正在制作牛扒的意大利人

彼尔蒙白松露

盛产顶级美酒的地方总会有顶级的食材出产，似乎是一条定律。世界上最名贵的菌类食材——白松露就产自于意大利的彼尔蒙地区。白松露有别于常见的黑松露，它只在意大利的这个地区生长，而且每年只在11月到来年的1月之间出产。白松露因超级浓郁的芳香、不能长期保存和产量稀少的特性，成为食材界的不可多得的奢侈品。

Balsamico黑醋

意大利在调料方面是非常有特色的一个国度，例如一种类似中国陈醋的黑醋。它是一种黑色粘稠的液体，来自Balsamico DOC法定产区，有非常严格的生产工艺要求。Balsamico黑醋是葡萄经过长期氧化后得到的，跟干邑一样，它有不同的陈年等级，有些甚至超过百年。窖藏时间越久，醋的级别越高，价格也更加昂贵。



彼尔蒙白松露



人文风景

意大利体现了古罗马帝国的强大和繁盛，无数艺术珍宝的建筑和古代文化在这里融合，向世人展示着文艺复兴的璀璨盛世，喜欢人文历史的游客一定会流连忘返。

罗马

罗马是古罗马帝国的核心发源地，著名的罗马斗兽场及梵蒂冈圣彼得大教堂是两个必游项目。罗马斗兽场建于公元72-82年间，是当年贵族们观看角斗士与野兽和奴隶决斗的场所，是古罗马建筑的代表作之一，已经成为罗马的城市地标。

罗马市内另外一个著名景点就是梵蒂冈的圣彼得大教堂，这个教堂建于公元324年，是世界上最宏大最壮丽的天主教堂，由米开朗基罗等多名古代意大利顶级设计师和画家设计和建造，历经千年仍然完好无损，是历代梵蒂冈教宗举行庆典的地方。



威尼斯水上风景



米兰大教堂



威尼斯叹息桥



佛罗伦萨

佛罗伦萨

位于托斯卡纳中部的核心城市，也是意大利文艺复兴的发源地，这里是欧洲著名的艺术中心，盛产皮革、服装和艺术品。著名诗人徐志摩先生曾经把此地翻译成“翡冷翠”，一个美丽而富有诗意的名字。必游景点包括有佛罗伦萨美术学院、主教堂广场和百花圣母大教堂等。

米兰

米兰是意大利的第二大城市，也是世界时尚艺术之都，世界名牌时装的发源地，购物和观光的天堂。坐落市区的米兰主教教堂是世界最华丽的教堂之一，规模仅次于梵蒂冈圣彼得大教堂，正面融合哥德、文艺复兴和新古典等多种风格，各种雕像和做工无不展现着精湛的艺术。

威尼斯

举世闻名的水城威尼斯无疑是意大利旅游中的亮点，这里风光如画，精美建筑林立，有着各式钟楼、教堂和超级豪华的酒店、奢侈品店，糅合了传统与现代的气息。整个城市由于坐落在水上，汽车不能通行，所以只能乘坐一种名叫贡多拉的船只穿行于街道之中，别有一番情趣。



时尚购物

集大多数国际名牌于一身的意大利无疑是欧洲购物的最佳国度，每年的七月和十二月都是减价的季节，在名牌特价场（OUTLET）能扫到很多低折扣大牌。



THE MALL指示牌

THE MALL

位于佛罗伦萨的THE MALL是欧洲第二大名牌特价场，也是著名奢侈品集团古驰GUCCI的大型特卖中心，汇集了各种顶级奢侈品牌，包括：巴黎世家BALENCIAGA、巴宝莉BURBERRY、杰尼亚ERMEGILDO ZEGNA、芬迪FENDI、乔治·阿玛尼GIORGIO ARMANI、阿玛尼牛仔ARMANI JEANS、古驰GUCCI、菲拉格慕SALVATORE FERRAGAMO、托德斯TOD'S、华伦天奴VALENTINO和圣罗兰YSL等。价格低至3折起，是扫货的必到之处。

地址：Via Europa 8, 50060 Leccio, Reggello

营业：周一至周日(10:00-18:00)

THE SPACE

同样位于佛罗伦萨的THE SPACE特价场弥补了THE MALL的缺陷，这里是PRADA总部的特价场，拥有款式最全的PRADA和MIU MIU皮具。

地址：Localit Levanella, 52025 Monteverchi (Arezzo)

营业：周一至周六(10:00-18:00)，周日（14:00-18:00）

推荐线路

抛开跟团赶景点的烦恼，自由自在地享受美酒与美食，轻松探访景色如画的酒乡，尽情地在OUTLET名牌大采购吧。

第1天 出发地罗马



第2天 罗马游览



第3天 西施佳雅酒庄参观, PISA斜塔游览



第4天 佛罗伦萨游览



第5天 东妮丝等酒庄参观



第6天 佛罗伦萨OUTLET购物，下午前往彼尔蒙



第7天 赛乐图等酒庄参观



第8天 米兰游览



第9天 威尼斯游览



第10天 威尼斯——出发地



ITALY出游贴士

签证：
可申请申根签证前往意大利，在意大利签证中心办理，费用为60欧元。

交通：
从罗马到西施佳雅酒庄约4小时车程，佛罗伦萨到彼尔蒙爱芭约3.5小时车程，爱芭到米兰约3小时车程，米兰到威尼斯约3小时车程。

住宿：
高档酒店：香格里拉酒店(Shangri-La)、万豪 (Marriott)、诺富特 (Novotel)，经济酒店：宜必思 (Ibis)、最佳西方 (Best West) 等。

语言：
以意大利语为主，在大城市，大部分意大利人能听懂英语。

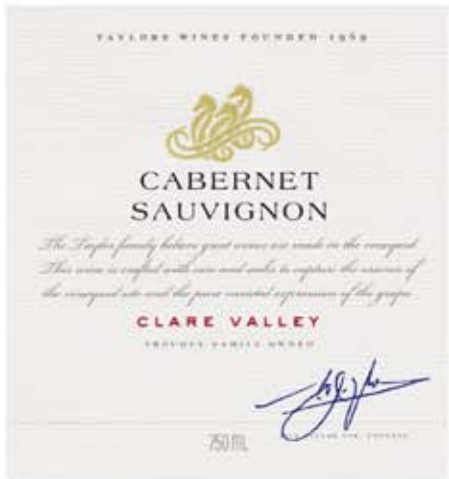
退税：
在单店里消费约200欧元以上可申请退税，某些大的百货商店设有退税中心，顾客可以直接在那里获得现金退税，但必须提供信用卡担保，在出境时把退税单投递到指定邮筒里。如果政府没有收到回单，有可能会从你的信用卡扣钱。
最简单直接的方式是在店里填好退税单，然后一起在罗马机场办理退税。由于办理人员众多，最好预留3小时排队时间，这种方式可以直接拿到现金而不需要信用卡担保。特别注意，如果退税金额超过1000欧元则不能要求现金退税。



醇美佳酿，邀您畅享

泰来斯·嘉拉谷·南澳省

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



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



文/Text 陈耀明 插画/Illustrator 海带

|| 品味生活 || WINE LIFE

Cigars and Marxism 雪茄熏出的马克思主义

文/Text 陈耀明 插画/illustrator 海带

马克思和恩格斯不仅是伟大的思想家、政治家、革命家、哲学家和经济学家，而且还是久经考验的葡萄酒鉴赏家，卓越的雪茄爱好者。如果把《马克思恩格斯全集》涉及葡萄酒的章节摘录出来，足够编辑出版一部《马克思恩格斯论葡萄酒》。本文试图从《马克思恩格斯全集》的字里行间，去追寻马克思和恩格斯思考时所抽的雪茄的味道，与大家共同探讨马克思主义是如何在缭绕的烟雾中形成的。

马克思：《资本论》的稿酬不够买雪茄

1846年7月27日，正在比利时小城奥斯坦德进行革命活动的恩格斯，给即将携全家前来小住的马克思写信，介绍到当地的物价时说：“你全家午餐就要花5法郎，煎牛排1法郎，肉饼也是1法郎，酒是2至3法郎。这里的啤酒很差，雪茄烟既不好而且贵，你最好能从布鲁塞尔带几百支来。”

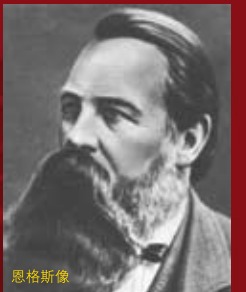
众所周知，《资本论》是马克思主义理论体系的经典巨著，凝聚着马克思的毕生心血。而据马克思的二女婿、法国工人党创始人保尔·拉法格在《忆马克思》描述：“‘《资本论》的稿酬甚至不够偿付我写作时所抽的雪茄烟钱’，有一次他对我这样说。但他火柴用得更多，他常常忘记了他的烟斗或雪茄，不得不老去点它，因而在短得令人难以置信的时间内就用完了一盒火柴。”

也许因为太费火柴了，马克思后来利用英国物理学家约翰·丁铎尔发明的一种“机械方法”去取火，而且还向同样喜欢抽雪茄的恩格斯隆重推荐，他在1865年2月13日致恩格斯的信中写道：“丁铎尔用简单的机械方法成功地将日光分解为热光和纯光。后者是冷光。你可以用前者直接点着雪茄烟，而它透过凸透镜可以熔化铂等等。”

值得一提的是，马克思在写成于1880年的雄文《评阿·瓦格纳的<政治经济学教科书>》中，还提到葡萄酒、雪茄和小提琴的“使用价值”会随着时间的推移有所改进，原话是这么说的：“使用价值方面的变化：随着作为一定自然过程的条件的时间的推移，它们在某些情况下有所改进（葡萄酒、雪茄烟、小提琴，等等）。”酒是陈的香，雪茄也需要在保湿箱陈贮些时日才好抽，以木材制作的小提琴也是用久了才会使音色更纯美、共鸣更充分。

马克思像

恩格斯像



也许因为太费火柴了，马克思后来利用英国物理学家约翰·丁铎尔发明的一种“机械方法”去取火，而且还向同样喜欢抽雪茄的恩格斯隆重推荐，他在1865年2月13日致恩格斯的信中写道：“丁铎尔用简单的机械方法成功地将日光分解为热光和纯光。后者是冷光。你可以用前者直接点着雪茄烟，而它透过凸透镜可以熔化铂等等。”

值得一提的是，马克思在写成于1880年的雄文《评阿·瓦格纳的〈政治经济学教科书〉》中，还提到葡萄酒、雪茄和小提琴的“使用价值”会随着时间的推移有所改进，原话是这么说的：“使用价值方面的变化：随着作为一定自然过程的条件的时间的推移，它们在某些情况下有所改进（葡萄酒、雪茄烟、小提琴，等等）。”酒是陈的香，雪茄也需要在保湿箱陈贮些时日才好抽，以木材制作的小提琴也是用久了才会使音色更纯美、共鸣更充分。

人创造雪茄 雪茄已创造人

恩格斯：抽烟是一种高尚的娱乐

早在1840年8月4日致妹妹玛丽亚·恩格斯的信中，未满20岁的恩格斯就曾写道：“我们喝了世界上最好的劳本海姆酒，抽了雪茄，你要是见了这种雪茄，准会专门为它而学抽烟。”劳本海姆是德国著名葡萄酒之乡，盛产享誉世界的白葡萄酒；雪茄是昂贵的哈瓦那吗？反正恩格斯接着写道：“我的情况不佳，口袋里几乎一文不名，债台高筑，既欠个人的债，又欠雪茄烟店的债。”

恩格斯当时被父亲送到不来梅市的一家商行学经商，有学者认为，“不来梅时期”（1838年7月至1841年3月）是青年恩格斯思想发展的重要时期。通过中央编译局翻译出版的恩格斯书信，我们可以得知他当时读了不少书，写了不少诗；也喝了不少酒，也抽了不少烟。1841年5月初，回到故乡巴门的恩格斯又给正在曼海姆大公女子中学读书的妹妹玛丽亚写信说：“我感到最惬意的就是整天抽烟，而且这无疑是一种高尚的、难以估价的娱乐。”

这种高尚的娱乐伴随了恩格斯的一生。在整理马克思遗著《资本论》第三卷期间，恩格斯的眼睛患上轻度慢性结膜炎，他在1887年5月21日致信马克思的二女儿劳拉·法拉格写道：“自从我抽别的雪茄烟以来，我的眼睛好多了。造成我的眼病的根本原因就在这里。你也许觉得好笑，但是等我一有时间，就从医学角度给保尔解释，这种病完全是因为布埃尔塔阿瓦霍那个地方的烟草田过多施用鸟粪引起的。”布埃尔塔阿瓦霍是古巴最好的烟叶产地，哈瓦那雪茄的烟叶就是来自这里。那么，施用鸟粪的烟草田出产的烟叶，为什么会引起眼疾？恩格斯或许给劳拉的丈夫保尔·拉法格作过医学上的解释，但我们无从知晓。直到1889年6月11日，69岁的恩格斯还在致劳拉·法拉格的信中写道：“今年夏天我要到海滨一个安静的地方稍事休息，设法使自己的健康恢复到能够抽上一支雪茄，我已经两个月没抽雪茄了，我最多只能每隔一天吸大约1克烟叶（使用烟斗）……”

马克思和恩格斯：烟逢知己千支少

马克思和恩格斯相识于1842年11月，但他们总是聚少离多。不过，只要他们在一起，必定是烟雾缭绕。在德国马克思主义者海因里希·恩斯特·西格里斯特撰写的《为人类工作——马克思生活记述》中，有这样几段描述：

“两位朋友面对面地坐在桌子旁，烛光照着他们的脸。他们谈得很投机，以致琳蕲（马克思家的女佣）进屋倒烟灰的时候他们一点儿也没有发现……”

“马克思和恩格斯已经完全沉浸在即将来临的革命中。他们还是不愿分手，小小的屋子里充满了烟雾……”

“恩格斯留下来过夜等候最新的消息，并且同马克思商议事情。室内烟雾腾腾，角落里小桌上放着几瓶葡萄酒……”

据说，在伦敦勒肯威尔格林大街37号的马克思图书纪念馆，还陈列着一个雪茄盒，那是马克思当年赠送恩格斯的一盒雪茄，恩格斯后来用空盒收纳剪报和信件。

马克思和恩格斯的故事告诉我们：真正的马克思主义者，从来不会拒绝雪茄，也不会拒绝美酒。在某种程度上说，喝酒有助于活跃思维，吸烟有助于进行思考。***a***





Testdrive of TTS Roaster and Slk350 轻舞飞扬

文/Text 许晖 图/Photo 王锋



“得瑟”之心，人皆有之。服饰、箱包、手表、电器都可用于显摆，而在交通工具当中，敞篷跑车无疑是最拉风的。我甚至认为它就是服装当中的比基尼，用的布料最少，露的部位最多，也最能吸引眼球。

穿比基尼是需要一些自信的，除非你身材足够魔鬼，否则上下那么一勒，肚腩会变得更加凸显。按咱们的传统观念，开敞篷跑车也一定得是帅哥美女，敢钻进这个开放通透的性感尤物体内，并将自己袒露在众目睽睽之下，这同样要有很大的勇气。



SLK如银箭般犀利，TTS青春勃发活力四射

激情本无界限，一辆是橙得耀眼的TTS，带黑色软篷，售价超过70.8万元，一辆是如银箭般犀利的SLK350，带可折叠硬顶，标价更高达93.8万元。该从谁先下手呢？

如果要二挑一，我肯定还是首选SLK，毕竟从颜色到造型，它都更对我的胃口。特别是将“小钢盔”脱下收进行李箱之后，它那扁平的楔形车身几乎没有一点赘肉，修长挺拔的车头，短小精悍的车尾，这后驱的胚子就十分诱人，硕大的三叉星昂立在进气格栅的正中央，奔驰这款经典的双座小跑车着实帅气逼人。如果不回头看，硬顶笼罩之下的SLK座舱貌似和普通轿车无异，但低矮的坐姿和眼前那个长长的鼻子透露了真相，我现在离前轮挺远，而后轮几乎就在屁股的斜后方。后驱跑车坐进去，感觉就是这样怪怪的，有点像开摩托艇，当然对驾驶技术的要求也是更加高。



岁月是把杀猪刀，若能时光倒退10年，我应该会选择TT，人还是坐在接近车的中部，这个基于前驱的平台架构让普通的驾驶者更容易适应。四驱系统是适于横置引擎的Haldex适时四驱，而不是纯机械的Torsen全时四驱。尤其这款橙色车身黑色软篷的TTS，真是青春勃发活力四射。相比同甲壳虫一样圆润的前辈，这一代TT已经有点见棱见角，它的轮廓线条明显比过去更动感更有张力，但整体造型仍保持了丰满顺滑的奥迪一贯风格。如此可爱的卡通形象，哪个美女看了会不动心？



SLK很会怜香惜玉，TTS弄不好会让花容失色

日常驾驶时这辆SLK350甚至有点让我疑惑，怎么会有这么舒适的跑车？舒适几乎无处不在，转向、悬架都柔韧得快赶上它的轿车兄弟了。不仅底盘很斯文，油门初段也非常温柔含蓄，好像丝毫不急于表现其真实实力，要知道这台3.5升自然吸气引擎驱动车重1634kg的娇小车身，破百只需区区5.6秒。再有，SLK都是可折叠硬顶，这样的好处显而易见，关篷驾驶时静谧程度堪比轿车，“闷骚”其间可以不被打扰。

TTS可是个暴脾气，经过强化的2.0T引擎虽然账面上不及SLK350，但涡轮增压榨取的扭力来得更快更猛烈，加上有S tronic双离合变速器快马加鞭，提速真是相当爽快。一脚大油下去，短暂的换挡间隙甚至能听到砰砰的放炮声，这可是马路不是赛道，太嚣张了吧！赛车式的方向盘并非徒有其表，转向真的非常直接。电磁悬架更是硬梆梆的，调到运动模式就更邪乎了，过减速带要是快了点，一下能把人颠起来，边上若坐个美女一定会花容失色。软篷也就能挡风遮雨，隔音效果很是勉强。

夜色撩人凉风拂面，抬头可见整条“小蛮腰”

无论软硬，两款车的开篷过程本身都是让人赞叹的行为艺术，其机械动作之精准流畅堪比孔雀开屏。当然，开屏是要看心情看场合的，眼见这夜色撩人，雨后的广州又难得如此凉爽，早该敞开车篷关掉空调，任扑面而来的清风掠过前风挡轻拂你的发梢，所有的烦恼也就随风而去了。敞篷除了可以吹风还能观景，头顶没有了任何遮挡，驾车经过“广州塔”时抬头仰望，一下就能看见整条“小蛮腰”。在流光溢彩的珠江两岸走马观花，今夜这两辆敞篷跑车也同样成为很多人眼中的风景。

拉风也需要身体好，弱不禁风可不行，好在敞篷车在设计上已经充分考虑到车内气流的管控问题。由于双座跑车的头枕与防滚架紧挨着车尾，两款车开篷高速行驶时，感觉后脑勺受到反向卷流的袭扰并不严重。呵护得更好的还是SLK，头枕下沿有个正对着脖子的扁平暖风口，将它开启后就像戴上了一条看不见的热围巾，这意味着完全可以在凛冽寒风中享受敞篷驾驶的乐趣。



舌尖上的豹动 带来年轻活力

Wine popular with all palates
easy to drink yet uncompromising on quality



SPECIAL EDITION
臻品系列



(购买时请认准，为获得最佳合解力)



庄布忠 CHNG 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

Let’s Seal This Debate Once & for All 木塞vs旋盖: 是终结这场辩论的时候了

文/Text 庄布忠 译/Translate Wolf

自从50多年前起， 我每天的开始和结束时都要拧一次旋盖（screw cap）。35年后，我变成早晚各要拧两次。起初是起床后和上床前，我都必须拧开一管牙膏来刷牙。后来，我早晚又需要戴上和取下我的隐形眼镜。

严格说起来，我恐怕每天要接触6次旋盖。第一次是挤牙膏，然后分别是拧开左眼和右眼的隐形眼镜盒。到了晚上，一切又再重演一次。

从来没人会质疑隐形眼镜储存方式的效果，大概是因为它们只需要隔夜储存吧。但即便我需要长途飞行，将它们放在盒里超过24小时，这小小的容器也不会泄漏或者受到污染。

由于从一开始隐形眼镜就储存在旋盖容器里，人们对此就习以为常了。

其实放眼看去，我们生活里几乎所有的日常用品都储存在旋盖容器里。走进药妆店，如同进入旋盖的王国：洗发水，护手霜，发胶，肥皂液……超市里也是同样，橄榄油，芝麻油，矿泉水，蜜饯，酱油，各种调料……

如果你平时有使用香水或须后水的习惯，各种品牌的这些产品——甚至顶级者如香奈尔Chanel、迪奥Christian Dior、纪梵希Givenchy、娇兰Guerlain等等——它们那些精美的樽瓶都是使用旋盖的。

没有人会因为这些产品使用了旋盖而觉得它们质量低劣，或是消费起来有安全隐患。那么，葡萄酒有什么不同吗？

今天已经有很多威士忌是采用旋盖来保存的（金酒和伏特加当然也呈同样趋势）。橡木塞仍然受到一些高档品牌的青睐，不是因为威士忌消费者信不过旋盖，而是因为拔出橡木塞的过程能制造出一种仪式感和贵族心理（换言之，这样显得高档）。

威士忌其实为橡木塞和旋盖的优劣之争提供了一个最佳注解。须知橡木塞作为威士忌容器封口，有着不尽如人意之处——如果酒瓶直立时间过久，橡木塞会变干，容易断裂而残留在威士忌酒中。

旋盖所经历的种种磨难令我想起一件童年往事。20世纪60年代，新加坡人的厨房燃料开始从煤炭过渡到煤气。转变刚刚起步时，到处是哀声一片，人们指天发誓说用煤气做出来的饭菜远不



如用炭火烧出来的可口。而今天如果你仍然宣扬这一观点，恐怕你的听众会笑得满地打滚。

橡木塞除了有TCA（三氯苯甲醚）污染酒液的问题外，还可能由于本身要接受氯化物的漂洗消毒而影响酒的果香。此外，尚有零星氧化的问题，这会抽空酒中所含空气，让酒变得像一个瘪掉的沙滩排球。

我本人品尝过也亲眼见证过相当大比例的橡木塞布根地白葡萄酒在尚未达到衰退期时就已经呈现出苏玳甜酒的模样，品之索然无味，如同嚼蜡。我真心希望它们能用旋盖来储藏，就像雪比利地区（Chablis）的Michel Larchoche家族已经在做的那样。说起这个问题，我们也不妨一起祈祷，愿旋盖风潮尽快席卷弗拉斯卡蒂（Frascati）、索阿维（Soave）、葡萄牙绿酒（Vino Verde）、阿巴利纽（Albarino）、密思卡岱（Muscadet）、桑榭尔（Sancerre）、格拉芙（Graves）、威士莲（Riesling）、武弗雷（Vouvray）等等知名的白葡萄酒品类，当然这个名单您还可以一直开列下去。

为了防止被我激怒的橡木塞行业人士前来我家砸门，我必须承认：目前还没有足够的证据来对橡木塞和旋盖储存红葡萄酒的能力做出最终判定。我也认同：当橡木塞质量可靠时，它确实是保存葡萄酒的上佳之选。可惜的是，它引发的葡萄酒储存风险日渐增加而未见减少。

我并不是假装看不到旋盖的任何缺点，它最大的缺点也许是它可

能会给葡萄酒带来还原效应（reduction）。然而，这个问题看来更像是源自于酿酒过程本身，而非酒塞选择的问题。我也认同葡萄酒的发展和成熟需要一定的空气。假如旋盖的密闭性太强，那么葡萄酒在瓶中就不可能继续发展和成熟。

所以，我的建议是： 我们不妨拿一些顶级波尔多酒——例如柏图斯（Petrus）和红颜容（Haut Brion）——来做做实验，从它们的2013年份酒中分出数瓶来装到旋盖酒瓶中去。

这样，再过10年、20年、30年之后，我们可以分别邀请10位评委来对2013年份进行盲品测评（橡木塞酒PK旋盖酒）。比如每次盲品选取1支橡木塞版和1支旋盖版，让评委选出果香最活泼平衡以及发展与陈年状态最佳的那一支。这样，3次比较之后（30年后），我们就应该可以一劳永逸地给这个难题作出定论了。🍷





刘伟民

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

Portugal's Ultimate Resurgence 葡萄牙终极反击战

文/Text 刘伟民

在新世界产酒国，生产葡萄酒只是一盘生意。在旧世界，葡萄酒却是文化的投射。怎么样的人，怎么样的风格。例如对美学执迷的法国人，会把酿酒当作艺术；乐天知命的葡萄牙人，则会将葡萄酒酿出平易近人的味道。

近年葡萄牙像其他邻近的欧洲国家一样步进经济不景的阴霾，葡萄酒内销市场跌至谷底，酒庄为了生存，不得不打出口外销的主意。要跟邻国竞争出口，各酒庄均积极提升产品素质，但在订价方面却保持着“平易近人”的传统，于是形成了葡国酒的新局面。不少新一代葡萄牙葡萄酒，已经成功登上国际舞台，成为了酒界明星。

我每年总会去葡萄牙的产酒区逛逛，除了因为欣赏她超过三百种土著葡萄的多元性，还由于爱上了葡萄牙人朴实而友善的性格。全球一体化的巨轮可能不会停下，但我们是否可以让它流动得慢一点？

葡萄牙是欧洲一个小国，如果在香港出发，并没有直航，需要在欧洲其他城市转机，例如巴黎或伦敦。今年我尝试了另一航道，经中东的杜拜飞到里斯本，飞行时间更长，转机的等候时间也几乎令我崩溃，幸好杜拜机场设有足以令任何酒粉疯狂的专卖店。

自从2009年，葡萄牙的产酒区已经重新划分，好几个产酒区重新命名，在芸芸旧世界产酒国之中，我认为是最简单又最清晰的。首先，全国分成十一个地区，称为VR (Vinho Regional)，分别是Açores、Alentejano、Algarve、Beiras、Duriense、Lisboa (前称Estremadura)、Minho (前称Rios do Minho)、Tejo (前称Ribatejo)、Península de Setúbal (前称Terras do Sado)、Terras Madeirenses及Transmontano (前称Trás-os-Montes)，覆盖了全国土地，哪块葡萄园属于哪个产区，一目了然。VR相等于法国的VDP(或欧盟法例的IGP)，VR里面再细分出独立的DOC，例如Alentejano里面的Alentejo。

当你登陆首都里斯本，代表已经身处Lisboa VR，你的葡萄酒之旅亦正式开始。由于葡萄牙面积不大，一星期的行程已经足以走遍

大部分产酒区，其中Alentejano、Beiras、Duriense、Minho和Tejo是最重要的产区。暂时最令我魂牵梦萦的葡萄酒主要来自Douro、Dao、Alentejo等DOC，而Minho生产的Vinho Verde，清爽宜人，亦是配搭葡萄牙丰富海鲜菜式的不二之选。

由陡峭山坡构成的Douro是传统酿制砵酒(Port)的基地，但酿成的酒会原桶经Douro河运到Porto陈年，然后才灌瓶出口，于是产品的来源地命名为Porto而不是Douro。近年砵酒的需求下降，酒庄纷纷改变策略，酿造非加烈餐酒，以Douro DOC名义推出，由于大部分的葡萄树均超过八十岁，加上独门葡萄品种，酿成的葡萄酒风味独特，结构复杂。

Dão位于Beiras，葡萄园满布大石，土壤以花岗岩为主，酿出来的葡萄酒天然酸度特别高，含矿物质丰富，无论红酒白酒，拥有惊人的陈年能力，我喝到的七十年代白酒，竟然没有半点氧化迹象。Alentejo则拥有炎夏的气候，盛夏的时候甚至更像非洲，出产的葡萄酒果味澎湃，成熟美艳，是葡萄牙给新世界的答案。🍷



陈匡民

台湾畅销葡萄酒女作家，著有《葡萄酒赏味志》、《葡萄酒选购志》、《恋酒絮语》、《我爱香槟》（积木文化出版），最新作品《就喝这一瓶：101种好酒，喝懂葡萄酒》（一起来出版）。引领广大读者轻松进入葡萄酒的品赏世界，销量与专业性皆颇受读者好评。个人网站www.wineandcity.com

Rather Frugal than Extravagant 宁俭勿奢的葡萄酒

文/Text 陈匡民

是因为幼时读“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的印象太深刻吗，又或者成年后身边总不乏一些菩萨心肠的友人，俨然将拯救非洲饥荒作为一己要务而时时把“知道有多少孩子还在饿肚子”挂在嘴上？总之，我竟养成了除非逼不得已（指的多半是各种原因引起的难以下咽）否则极少浪费食物的习性。

那天恰好是个还刮着冷风，让人感觉冬天仍然勾留的春日。我走进一家以无限量供应白饭和高丽菜而闻名的日式猪排店，想用高温油炸的蛋白质和脂肪来抚平刺骨寒风引致的萧瑟。行礼如仪的服务员照例端上盛有酱料、色拉、配菜的大碗小碗，猪排也维持一贯的水平，炸得外酥内嫩。就在剩下最后两口猪排时，面前那盛放高丽菜丝、宽如人脸的碗却赫然见底。我于是招来服务员：“麻烦请再给我一点点高丽菜。”

是不同的大脑对“一点点”其实存在着截然不同的标准吗？服务员毫不犹豫地端来又一满碗的高丽菜丝。

“可以少一点吗？我不需要这么多……”这句话在油炸食品带来的让人迷醉的幸福感中脱口而出，听来几乎像是难以见容的罪行。服务员倒是理直气壮：“不行耶，已经装了。”或许还有食品卫生的考虑？总之，我的面前多出了一座非出于本意、我也肯定吃不完的高丽菜丝小山。

尽管非洲儿童的饥饿问题确实在当时掠过了我的脑海，我还是剩下半碗白饭和几乎整碗的高丽菜丝。我走向结帐柜台，眼巴巴地望着服务员步向空座位正打算清理：“请问你们的白饭和高丽菜

可以打包吗？”我终究忍不住问了这句。

“当然可以啊，”结帐的小姐倒是好声好气，没露出半点“无限量供应还妄想打包”的不耐和睥睨。只见她赶忙一个箭步从服务员手中拯救了差点就进了厨余桶的剩饭剩菜。原本会被不以为意、不痛不痒地丢弃的食物，于是又在那晚经过变装，再次拯救了一个人的辘辘饥肠。

相形之下，关于葡萄酒的种种浪费奢靡，却竟是一走错就无法挽回的不归路。

就在猪排事件几天后的一场高雅午餐上，我品尝到一款来自加州、也称得上膜拜名厂（此类酒厂在当地并不罕见）的白沙威浓 Sauvignon Blanc葡萄酒，竟然在奔放的香气、深浓的酒色、一瓶约90美金的价格（以上特征与酒的质量之间常常会毫无关联）之外，还拥有连低温都掩盖不住的15.2%高酒精度！强烈的果香都在饮下的瞬间就像被消音一般变得啞哑。另一款号称走“旧世界”风格的贝露娃Pinot Noir红酒，更是用毫无遮拦的甜润奔放和高酒精度，竭尽所能地同其标榜的风格背道而驰。两者共通的丰奢无度，都让我因为失衡的酒体而感觉难以消受。可惟独偏偏在这种场合，精致优雅的餐桌上连个吐酒桶都没有。

已经很久没被强迫喝下难以下咽酒款的我，这时才突然意识到，宁俭勿奢，懂得适当的有所节制，原来是新世纪葡萄酒也需要学会去面对的重大课题。🍷



林志鹏 JP Lin

资深葡萄酒讲师，美食美酒观察者，香槟狂热爱好者，曾任专业葡萄酒杂志Decanter《品醇客》中文版顾问，现为法国食品协会Sopexa上海葡萄酒讲师，西班牙葡萄酒教育学院（The Wine Academy of Spain）认证讲师，葡萄酒专栏作者。

D'Yquem's Controversial Decision 滴金停产, 得失难料

文/Text 林志鹏

一年一度的波尔多期酒又将开售，而葡萄酒业内近期讨论的重点，除去今年期酒价格会降低多少之外，也不乏议论滴金庄（Chateau d'Yquem）停产2012年份正牌酒这件事的。去年年底波尔多苏玳（Sauternes）地区的贵腐甜酒第一名庄滴金庄宣布，2012年葡萄质量达不到酒庄要求，以致酒庄决定停产该年份贵腐甜酒。事出突然，引起国际葡萄酒界的热议。大家认为它可能产生以下几个影响：

1.它取得了一级名庄为维持品质而牺牲收益的好名声，为被普遍认为“过于商业化”的波尔多产区树立了好榜样。

2.它也再次以行动向消费者保证了它本身产品的质量。

3.因2012减产，使得供需失衡，酒庄自身库存不足或是经销商的供货不足都有可能带来2012年份酒价格的上涨。

4.在滴金庄的行动之后，苏玳地区又有多家酒庄宣布跟进，2012年份停产。

5.这也使得苏玳的贵腐甜酒将因产量减少而有提价的倾向。

6.与苏玳隔壁的巴萨克产区宣称2012的气候并未对该产区的葡萄

品质造成影响，该区酒庄将会生产出品质还不错的贵腐甜酒，同样地苏玳地区也有酒庄说，他们也可以产出品质一如往年的酒品，因而这些厂家将可能会获得明显的升值收益。

7.滴金庄声称因这个减产决定,酒庄将损失2500万欧元（以10万瓶产量，平均出厂价250欧元每瓶计算得出），这看似一个极大的壮士断腕之举，其实也没有这么严重。因为它的2012年份葡萄虽不再生产贵腐甜酒，却可以酿成干白葡萄酒，即‘Y’ d ‘Yqnem。目前新年份的‘Y’干白，出厂价也近100欧元，因此酒庄的损失应该没有他们所说的那么大。再加上前述库存可能涨价，两者权衡，似乎这次损失还在酒庄可承受范围内。

滴金庄的这个停产决定，本来看似是赢面子丢里子的一步棋，略一深思，却有些化危机为转机的高明策略在其中。只是这个决定公布出来，还是引来不小争议，主要就是来自前面提到的有些2012年继续生产且号称品质不错的苏玳酒庄。他们批评滴金庄的举措让买家以为2012是个不好的年份，从而降低消费者的价格预期，令其他正常生产的酒庄受到伤害，属于损人不利己的行为。

综合看来，这个停产对滴金庄来说，还真是得失难料。



梁淑意 Rebecca Leung

葡萄酒讲师、评审及作家，WSET四级文凭，WSET及西班牙葡萄酒学院认证讲师，足迹遍及无数酒区，于《信报》《头条日报》《酒经月刊》及自己的品酒网志《Wine is Beautiful醉美丽》等媒体分享美酒经历，是香港信报网上品酒节目及美国旧金山星岛中文电台美酒节目主持人。

Pinot Meunier: An Indispensable Co-star 牡丹虽好, 还需绿叶——香槟的贝露曼尼雅

文/Text 梁淑意

法国香槟向来以勾兑为艺术，大部分的香槟皆由三个重要品种混配而成，酿制出口感舒服、酸度充足、复杂优雅的起泡酒。香槟的主要葡萄品种有三：雪当利（Chardonnay）、贝露娃（Pinot Noir）和贝露曼尼雅（Pinot Meunier）。大部分酒客都只知前两者，而对贝露曼尼雅认识不多。

头两个品种在世界各国均有种植，无论是以静态酒还是起泡酒的类型，都享誉各地葡萄酒市场。即使是香槟本区的一部分酿酒师，也对贝露曼尼雅带点蔑视的眼光。他们视雪当利和贝露娃为贵族品种，贝露曼尼雅则是较“平民化”的品种，加上香槟的特级和一级村庄中并无贝露曼尼雅的份儿，容易让顾客以为贝露曼尼雅的重要性不大。

有趣的是，香槟区内，贝露曼尼雅的种植面接近约四成，可见其重要性其实很高，否则当地葡萄农为何坚持种植和酿制贝露曼尼雅？到底贝露曼尼雅的真正面貌是怎样的呢？为何一直受到一定程度的“歧视”？我曾经问过多家酒庄的酿酒师，他们都不约而同的表示，贝露曼尼雅绝对有存在价值，否则香槟不会一直利用这个品种。不论种植还是酿酒，此品种其实具有特色。

贝露曼尼雅跟贝露娃差不多，都爱法国北部的清凉气候。前者迟发芽，贝露娃相对上早发芽，容易遇上春霜，故此位处潮湿容易有降霜下雪的山谷 — Vallée de la Marne向北斜坡葡萄园，特别适合种植贝露曼尼雅。贝露曼尼雅比较早一点点熟，不会被来去无踪的秋雨影响，可靠性较高，农夫种植她可保证收入。

笼统的归纳，三个品种各有所长，酿酒师会依据葡萄园特色和品牌需要，选择最好的勾兑份量。雪当利来自香槟区内较冷地带，韵味高贵典雅，为酒添上酸度，矿物味多，口感温柔，经过陈年

后，酒会增加柔滑感和芬芳。贝露娃结构坚实，充满复杂性，酒体丰厚，随时日发出红色水果的华丽风味。贝露曼尼雅的花香可为酒增添可口感，鲜香明亮。因贝露曼尼雅早熟，色素较少，酸度高，制酒后味道清新，充满亮丽香气和活泼果味。

虽然很多人认为贝露曼尼雅不具备能陈年的潜力，但个别酒庄已经为其作出平反，好例子有Krug和Egly Ouriet，他们均有产品以此品种为主打，效果理想。上佳的贝露曼尼雅会散发出有如雪当利的高雅香气和细腻感，陈年后更添浓郁炒坚果味道和复杂层次，酒体更会随年月增厚。

除了自身的香气味道不俗外，贝露曼尼雅更可在勾兑中担任联系贝露娃和雪当利的桥梁。雪当利和贝露娃在刚勾兑时可谓各有各的风骨，互不理睬，尚未融和合成，形成一个空洞感；有了充满活力新鲜的贝露曼尼雅，可把这空洞填满，让酒更平衡，结构更完满。不明白的，大可品尝一些只有贝露娃和雪当利两个品种勾兑的新推出香槟，与一些勾兑三个品种的香槟，便知贝露曼尼雅的位置在哪。





汪子懿

资深独立葡萄酒记者，APV国际记者协会成员。西班牙葡萄酒学校认证讲师，德国葡萄酒授权讲师。

Colorful Chile 多彩智利

文/Text 汪子懿

人在几个时差中颠倒，上海、伦敦、马德里、圣地亚哥；航班一个接一个，飞了大半个地球后，终于看见了南美海岸线；又过了许久，飞跃宏伟的安第斯山脉后飞机缓缓降落在智利领土。蓝天白云、金灿灿的阳光，是我对这个世界上最狭长国度的最初印象。同时也好奇，这样的日照会给那些跋山涉水从欧洲大陆“移居”此地的葡萄们带来何种影响？

带着疑问，在“莫莱-库里科Maule&Curicó”协会工作人员的陪同下，前往距首都车程几个小时之外的这两个次产区开始了为期7天的采访。1个多月后的现在，当我提笔写稿时，依然对这个产区所呈现的多姿多彩感到兴奋。

库里科谷（Curicó Valley）作为智利第三大产区，其酿酒历史始于19世纪中叶，但真正开始酿造高品质葡萄酒却要到上世纪七十年代末。来自西班牙的米高-桃乐丝（Miguel Torres）先生首先发现了库里科谷的潜力，并引入温控不锈钢发酵桶、法国橡木桶。这位现年87岁的老先生至今都备受当地酒农尊重。我，有幸在库里科葡萄丰收节这天参加在“桃乐丝智利”酒庄举办的午餐会，用心感受酒农们的热情和他们对外老先生的尊重，也同时被其家的Cordillera雪当利酒吸引。这款来自北部凉爽的利马瑞（Limarí）区的雪当利属于寒冷形态酒款，又由于种植在富含矿物质土壤中，因此比其他地区来得优雅充满矿物质感，良好的酸度宛如酒的脊骨——挺拔有力，微微单宁和使用50%新桶陈酿，让酒更具复杂感却无过分用桶之嫌疑，整体而言饱满、平和、余味长而愉悦。但，老实说，正真让我吃惊的是一款100%佳丽酿（Carignan）酿造的酒：虽然只经历4年时间的洗礼，但单宁已柔顺适合饮用，入

口酒体强劲、单宁集中有力、纹路清晰，带有木桶熏烤气息、奶油香，长长的回味中带有微微薄荷香。

佳丽酿，这种原本源于南法、西班牙用于调配颜色的配角，竟然在此刻带着华丽外衣站在我面前；更不想，几天后在Gillmore酒庄举办的VINGO品鉴会上，彻底被其捕获。

VINGO是一个新发明的词汇，是Vignadores de Carignan的联合体，即代表佳丽酿（Carignan）的“g”嵌与代表葡萄酒的“vino”。这是一个来自莫莱谷（Maule Valley）的一个组织，建立于2011年，由12个来自这个产区的家族酒庄组成——分别是布拉法多（Bravado Wines），蒂玛尼（De Martino），车库酒庄（Garage Wine Co.），基莫（Gillmore），洛马斯（Lomas de Cauquenes），梅里（Meli），桃乐丝智利（Miguel Torres），莫朗多（Morande），奥迪菲尔（Odfjell），恩特拉格（Undurraga），瓦帝维索（Valdivieso），里哈酒庄（Viña Roja）。按组织规定：必须是30年以上的老藤佳丽酿，同时必须来自莫莱谷的干旱之地且须采用早耕法，酒必须在酒窖里陈酿2年才能上市，而佳丽酿占比需在65%以上。这些规定为佳丽酿的出彩打下基础——只有早耕法才能迫使葡萄根系深入土壤，也才能吸取更多土地的气息、也只有老藤才更具精华。就连著名葡萄酒作家、葡萄酒大师珍茜·罗宾逊女士都惊叹其出色，与我而言则如同发现珍宝般兴奋。没有一款低于14度的VINGO，却有着截然不同的特性：比其他高酒精度的智利酒更加平衡、干净、完整、细腻而优雅；虽然使用橡木桶，但其果香依然出色，绝不被橡木味所掩盖；当地火山岩则为葡萄酒带来源源不断的矿物味。至于拥有多长的陈年能力，还需用时间证明，毕竟首批年份也刚刚上市而已，但我在

品尝了基莫酒庄98年的老藤佳丽酿（注：当时只供家庭朋友们），确信这些酒未来的窖藏能力可达20年以上。

一直很喜欢来自智利的白沙威浓，清新的酸度，那股青草香味中带有的热带水果香，但总觉得像新西兰风格。直到来得莫莱谷，拜访了那家位于安第斯山脚下的Ribera de Lago的精品酒庄，才找到我偏爱的那股矿物味道，也真正找到心中的最佳智利白沙威浓。海拔600米的坡地葡萄园，受到来自安第斯山脉影响，即使夏天日间温度也比其他地方凉，造就此处独一无二的微气候。2011年该酒庄按葡萄园地块的温度差异，酿酒师兼庄主的拉斐尔先生出品了两款截然不同的酒：来自更加凉爽地点的Cenizas de Barlorento带有更多的酸度和矿物感，而来自相对温暖地块上的Arcillas de Sotavento则充满热带水果香。但当2012年这个属于暖和之年、还躺在存酒桶中的白沙威浓，则混合了两块葡萄园，也兼具了各自特色，创造出更加和谐的葡萄酒。期望国内有进口商能够早日引入此款具有当地风土的白葡萄酒。

纳比奥罗（Nebbiolo）这个原生在意大利彼尔蒙特区的红葡萄，很少有走出家乡前往他处的，更不要说在其他地方可以酿成何种优质酒！所有当看到标有Nebbiolo品种的葡萄酒时，怎会不嗤之

以鼻。但事实证明，只要选对地方用心酿造依然可以成为一款好酒，虽然2008年的Botalcura Winery纳比奥罗早已衰败，不够干净；但2009年在酿酒师Philippe Debrus新概念下，同样的品种却展现完全不同的风格——浅色红宝石色，带有烤过咖啡豆、烘焙和樱桃香，酸度高、果味明显，中等单宁，柔顺细腻，结尾干净、优雅；虽然无法比拟彼尔蒙特地区的纳比奥罗，但确实有该品种特性，是款有意思的葡萄酒。

走了一圈，发现莫莱谷的嘉本纳弗朗也可圈可点。无论是Gillmore的“世界创造者（Hacedor de Mundos），或是Botalcura Winery家1994年的La Porfia，都让人难忘：前者的05年嘉本纳弗朗带有浓郁的红宝石色，香气浓郁而集中，带有枯叶、菌菇以及辛香味，酸度佳，单宁细腻柔顺，集中的口腔上颚，酒体中等偏高，带有很好的深度和浓郁度，回味中带有矿物气息，干净而和谐；后者依然带有集中的紫罗兰花香，一丝的铅笔芯味道划过鼻腔，继而出现橡木和微微辛香气，酒体中等偏上，酸度好，单宁重而柔顺，平衡感佳。

行走在莫莱-库里科之间，任务繁重而乏累，但因为有些无法从书本上获得的惊喜，才变得有趣。也希望，会有机会采访其它产区，发现不同于书本上的多彩智利。🍷





文化巡礼: 百年家族葡萄酒 Wine Tour 2013

在经历过绝好的年份、艰难的逆境、世代人的不懈努力、投入和传承，葡萄田的精华将展现在所酿造的佳酿当中。金蛇年后，文化中心来带百年家族的精品珍藏，与德阳、贵阳、东莞和佛山的爱酒之人共同见证传承的魅力。



维特思: 清冽甘甜·冰雪的馈赠 Weltachs

冰酒选用在自然条件下非常成熟的结冰葡萄酿制而成，葡萄需在-8℃下进行采摘，并在葡萄颗粒结冰的状态下榨汁。由于对自然环境要求甚高，只有在气候适当的年份才生产。这个三月，维特思酒庄代表Dirk Maurer先生带来清新甜美的德国冰酒，为江门、三乡、贵阳、遵义、长沙的酒友们拂去春的困乏。

迪狮龙: 稀世珍酿干邑至尊之夜 Cognac Tesseron

将葡萄酒做了两次蒸馏，以获取葡萄酒的“灵魂”，这就是被法国人称为“生命之水”的干邑。涉足干邑酿造已超过100年的历史，迪狮龙家族旗下所有产品都是X.O.等级(即Extre Old，陈年时间超过8年)。三月份，酒庄传人Melanie Tesseron女士来到佛山、英德、厦门和临沂，为爱酒之人讲述家族复杂而精妙的干邑调配艺术。略澳洲的顶级风味。



喜悦: 西班牙皇室的婚宴用酒 C. V. N. E

作为西班牙公认的最好的名产区里奥哈(Rioja)历史第二久远的酒庄，目前喜悦由第五代人掌管。在世代家族传人的专注和付出下，喜悦酒庄展现出雄厚底蕴。旗下两大品牌喜悦和皇家田园(Imperial)各有侧重，酒质同样令人心旷神怡、心生喜悦。从南到北，酒庄代表Oscar J. Urrutia先生为桂林、佛山、天津、乌鲁木齐的葡萄酒爱好者献上西拔牙的传神风骨。



橡树河畔: 悠然流淌的美酒神话 La Rioja Alta, S.A.

作为西班牙公认的最好的名产区里奥哈(Rioja)历史第二久远的酒庄，目前喜悦由第五代人掌管。在世代家族传人的专注和付出下，喜悦酒庄展现出雄厚底蕴。旗下两大品牌喜悦和皇家田园(Imperial)各有侧重，酒质同样令人心旷神怡、心生喜悦。从南到北，酒庄代表Oscar J. Urrutia先生为桂林、佛山、天津、乌鲁木齐的葡萄酒爱好者献上西拔牙的传神风骨。

威拿: 澳洲的典范庄园酒 Wirra Wirra

来自南澳的威拿庄，是澳洲葡萄酒爱好者和酒业同行所青睐的质优物美，而价格合理的典范庄园酒。威拿的出品有素质，有个性，且处于中价位，被视为葡萄酒世界里的新星。青葱三月，酒庄代表Andrew Kay先生为邯郸、唐山、青岛、西安、南京的酒友捎来南澳的骄阳。



力高宝德&歌得利安联合晚宴 Nicolas Potel & Claude Chonion

阳春三月，来自布根地的两个实力派酒庄力高宝德和歌得利安联手奉上美酒飨宴。虎父无犬子，力高·宝德先生出生著名酿酒世家，带来自然、纯净、高品质并富有个性的美酒；歌得利安历史可追溯到1368年，产量大、品种丰富，而且酒质优异。昆山、苏州、无锡、常州和湛江的葡萄酒爱好者与副总裁Daniel Hellec先生一同品味布根地的美酒滋味。

嘉斯山: 智利的倾情巨献 Montgras

曾荣获“智利最佳葡萄酒生产商”，并拥有一系列倾力打造的高品质佳酿。一直坚持家族传统酿酒风格的嘉斯山种植法国的名种葡萄，通过高科技对酿造过程进行控制，从而生产出大量高品质的葡萄酒。三月尾声，酒庄代表Carolos Guzman先生前往南宁、福州、乐从、台山、石岐，与酒友分享家族臻品。



一切随媛, 女士节献礼 Wine Tasting for Elegant Women

3月8日妇女节，晋城富隆酒窖特邀北京幽兰女社社长张乐华博士，莅临湖滨花园酒店与富隆女会员分享她的优雅与品位心得。来宾在聆听张博士的精彩讲解的同时，尽享美酒与美食的无限魅力。

日期：2013/03/08

地点：晋城市泽州路湖滨花园酒店



中山富隆精品晚宴 Exquisite Wine Dinner

近日，中山福隆酒窖举办别开生面的美酒美食品鉴之夜。受邀的资深富隆会员及经销商同台交流，并为各款酒餐搭配打分，给出评价。品鉴会上的歌迪雅及浪都庄园葡萄酒与各款菜肴配搭后，碰撞出各种滋味和惊喜，让志趣相投者轻松享受繁忙工作外的品质生活。

日期：2012/12/27

地点：中山富隆酒窖



工商银行VIP客户嘉斯山 酒庄品鉴答谢会 ICBC VIP Customer Appreciation Wine Tasting with Montgras

为答谢VIP客户的鼎力支持，中国工商银行特邀中山富隆酒窖举办盛大的品鉴会，并配以精致自助餐，让来宾一同品尝佳酿与美食的完美搭配，走进智利葡萄酒的魅力世界。

日期：2013/03/10
地点：中山三乡富隆酒窖



橡树河畔献礼广百会员日 La Rioja Alta Celebrates Grandbuy Member Day

西班牙精品酒庄橡树河畔，以里奥哈的优质佳酿，为广百会员带来一个充满激情的品鉴聚会。扑鼻的浆果香和圆润的酒体让在场会员深刻感受到来自西班牙的热情。

日期：2013/03/27
地点：广百北京路店富隆酒坊



Product Awards 产品获奖

美国USA

WENTE

PAUL HOBBS
WINERY

CUVAISON

宝贺斯珍藏贝露娃红葡萄酒 2010 ①
Paul Hobbs Lindsay Estate Vineyard Pinot Noir

《葡萄酒爱好者》杂志
Wine Enthusiast magazine, 91分

威迪酒园雪当利白葡萄酒 2011 ②
Wente Morning Fog Chardonnay

旧金山国际葡萄酒大赛，金奖
San Francisco International Wine Competition, Gold Medal

嘉威逊酒园被《葡萄酒与烈酒》杂志
评选为2012年度最佳酒庄
Wine & Spirits Magazine,
Winery of the Year for 2012

《葡萄酒爱好者》杂志 (Wine Enthusiast) 评分如下:

嘉威逊贝露娃红葡萄酒 2010 ①
Cuvaision Pinot Noir

嘉威逊雪当利白葡萄酒 2009/2010 ②
Cuvaision Chardonnay

阿根廷Argentina

FINCA EL ORIGEN

VIÑA COBOS

美贝园至尊珍藏玛碧红葡萄酒 2010 ①
Finca el Origen Gran Reserva Malbec

首届《品醇客》杂志亚洲葡萄酒大赛——单一红葡萄品种最佳性价比国际奖
First Decanter Asia Wine Awards-Single Varietal Red Best Value International Trophy

可宝斯 (百美国) 珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒 2010 ②
Viña Cobos Bramare Marchiori Cabernet Sauvignon

阿根廷葡萄酒奖——金奖
Argentina Wine Award-Gold Medal

新西兰New Zealand

SAINT CLAIR
FAMILY ESTATE

胜嘉力珍藏白葡萄酒 2012
Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc

新西兰皇家酒展——金奖及最佳白沙威浓
Royal Easter Show Wine Awards—Gold Medal and Sauvignon Blanc Trophy



澳大利亚Australia

TWO HANDS

HOWARD PARK

双掌 (花园系列) 巴罗莎穗乐仙红葡萄酒 2010 ①
Two Hands Bella's Garden Barossa Valley Shiraz

《葡萄酒观察家》杂志，2013年度百佳葡萄酒 (连续11年入选)
Wine Spectator Top 100 List (for 11 years in a row)

豪园珍藏嘉本纳红葡萄酒 2010 ②
Howard Park Cabernet Sauvignon

詹姆士·哈立德《澳大利亚葡萄酒全书》，96分
James Halliday's Australian Wine Companion 2013 Edition

著名酒评家Ray Jordan在《西部周末》杂志，95分
Ray Jordan in The West Weekend

葡萄酒作家 David Prestipino在《星期日泰晤士杂志》，95分
David Prestipino in Sunday Times Magazine



南非South Africa

La Motte
a culture of excellence

乐梦迪庄园在世界最佳葡萄酒之旅奖中获评“南非佳酿之都”
Best of Wine Tourism Champion, South Africa's Best of Wine Tourism Awards

乐梦迪庄园餐厅(Pieterse à La Motte Restaurant)被英国饮料行业权威杂志Drinks International评选为“最佳西餐搭配餐厅”
Drinks International magazine, Best Food and Wine Matching Experience

西班牙 Spain

LA RIOJA

罗拔·派克《葡萄酒倡导家》杂志
(Robert Parker's Wine Advocate)评分如下:

橡树河畔雅丹莎红葡萄酒 2004, 93分 ①
La Rioja Alta Reserva Vina Ardanza

橡树河畔雅拉娜红葡萄酒 2005, 93分 ②
La Rioja Alta Reserva Vina Arana

橡树河畔特级珍藏890红葡萄酒 1998, 94分 ③
La Rioja Alta Gran Reserva 890

橡树河畔特级珍藏904红葡萄酒 2001, 96分 ④
La Rioja Alta Gran Reserva 904



New Product Preview

新品预告

维嘉西雅酒园 Bodegas Vega Sicilia

维嘉西雅是位于西班牙斗罗河岸的顶级酒庄，被誉为“西班牙的拉图”。维嘉西雅不仅坐拥顶级风土，还因为其酿酒的耐心和高超水平而闻名于世：为了让酒达到最优质，酒庄不惜把酒放在酒窖中陈酿数十年甚至更久才推出市面，多年来造就了无数传奇佳酿。

西班牙 Spain

维嘉西雅红酒王红葡萄酒 2002 ① Vega Sicilia Unico, Ribera del Duero D.O.

收藏家和资深饮家的必备酒款。年产量仅40,000到135,000瓶，每年全球仅4,000名贵宾能获得配额，酒庄每年还会免费赠送此酒给梵蒂冈教宗。

酒庄精选斗罗河岸老树葡萄，只在最好的年份酿制。此外，酒庄对橡木桶的运用有高超技术，一般在收成后约10年才上市，有的年份甚至要等15至25年。

维嘉爱朗庄园红葡萄酒 2008 ② Alion, Ribera del Duero D.O.

维嘉西雅酒园于1992年收购此园。将传统的葡萄品种与现代化的酿酒技术相结合，于1995年首次推出的1991年份葡萄酒，获得业界一致肯定，轻松入选《葡萄酒观察家》（Wine Spectator）年度百佳葡萄酒。

维嘉西雅小酒王红葡萄酒 2007 ③ Vega Sicilia Valbuena 5°, Ribera del Duero D.O.

被誉为年轻版的酒王，部分酒液来自年轻葡萄树，部分来自酿造酒王的葡萄树，一般在收成后第五年上市，故名“Valbuena 5°”。就价格和适饮时间来说，是维嘉西雅红酒王的替代品，酒窖中不可或缺的选择。

维嘉碧迪雅庄园红葡萄酒 2008 ④ Pintia, Toro D.O.

维嘉西雅酒园于1997年收购此园。深入研究托罗法定产区长达4年后，结合该产地的独特土壤、气候以及其酿酒经验酿造碧迪雅。罗拔·派克（Robert Parker）评分96分

维嘉西雅至臻酒王红葡萄酒 ⑤ Vega Sicilia Unico Reserva Especial 2012, Ribera del Duero D.O.

是特别限量版的酒王之王，甄选1991、1994、1999三个最佳年份混合酿造，融汇顶尖年份特色精华，堪称最昂贵的无年份红葡萄酒。平均调酿年份超过15年以上，产量稀少，只供给严格甄选的超级贵宾。罗拔·派克（Robert Parker）评分97分



匈牙利 Hungary

维嘉奥蜜丝至臻甜白葡萄酒 2000 ① Oremus Aszu 5 Puttonyos

从1993年起隶属维嘉西雅酒园，由人手逐粒采摘深度感染贵腐霉葡萄干（Aszu），展现了陶佳宜葡萄酒的独特个性及卓越质量，陈年天赋强。此年份获《葡萄酒观察家》92分评分。

维嘉奥蜜丝甜白葡萄酒 2006 ② Oremus Aszu 3 Puttonyos

从1993年起隶属维嘉西雅酒园，位于匈牙利著名贵腐甜酒产区陶佳宜。沿用维嘉西雅一贯的酿酒传统和文化，结合当地得天独厚的风土，致力酿造高品质的陶佳宜甜酒王，是性价比极佳的餐前酒之选。



德国 Germany

巴莎曼博士福事达威士莲白葡萄酒 2011 ① Dr. von Bassermann Jordan Riesling Forster Ungeheuer

酒庄有接近300年的酿酒历史，是优质德国葡萄酒的代名词，主要出产威士莲葡萄酒。所有葡萄田分成20块，每块田安排专人料理，更好地保留葡萄的原始特色。

佳士纳晚秋威士莲白葡萄酒 2006 ② August Kessler Rudesheimer Bischofsberg Riesling Spatlese

庄主August Kessler酿制的威士莲果香充盈、雅致，酸度活跃怡人，在德国广受欢迎。2008年，酒庄被《葡萄酒与烈酒》杂志(Wine & Spirits)评为最佳国际酒庄。

佳士纳贝露娃红葡萄酒 2009 ③ August Kessler Pinot Noir Qualitätswein trocken

2010年，庄主August Kessler被《葡萄酒与烈酒》杂志评为20名最佳德国贝露娃酿酒师之一。2009年《葡萄酒与烈酒》杂志评分90分。酒庄主要种植贝露娃，有些葡萄藤甚至超过70多岁，是德国数一数二的精品贝露娃酒庄。

蕴宁威士莲白葡萄酒 2011 ④ Von Winning Forster Ungeheuer

庄园始建于1849年，是德国久负盛名的顶级名庄，酒庄创始人Leopold von Winning也是德国顶级酒庄联盟（VDP）的创立人之一。这款威士莲产自世界闻名的乌格豪尔（Ungeheur）葡萄园，底层土壤为上古珊瑚礁，构成极为复杂，带来杰出的果实品质。这是一款需要醒酒后再享用的精品白葡萄酒。

蕴宁贝露娃红葡萄酒 2010 ⑤ Von Winning Pinot Noir I

严格遵循布根地贝露娃种植酿造传统，手工采摘，开口橡木桶中发酵，不使用泵且不加过滤。展现布根地贝露娃的细腻和精致，极具个性和陈年潜力。



Aussino News

富隆动态

首届富隆名厨大师班圆满结束 First Aussino Master Chef Course Concluded Successfully

3月18日，首届富隆名厨大师班在广州市旅游商务职业学校圆满结束。来自珠海、佛山和西安的四位名厨同台竞技，各施所长。最后，佛山华府的行政总厨萧宋泉获得了最佳酒餐搭配大奖，以及富隆酒业送出的皇家菱形水晶白酒杯。

当日上午，大厨们亲身品尝过六款葡萄酒，以及酒与各种酱料的各种搭配后，动身前往就近超市选购所需材料。在环境、炊具、食材和时间都受限制的情况下，主厨们要为特定的葡萄酒创作菜式。

来自西安塞纳河法国餐厅厨师长党志敏用生烤海鲈鱼配酸奶西红汁，搭配歌迪雅至尊白葡萄酒。同样来自西安塞纳河法国餐厅的行政总厨王晖烹调香煎猪扒配紫苏酱，搭配嘉士顿庄园红葡萄酒。珠海富隆酒窖总厨李冠华精心制作的菌香沙拉拼沙葛丸子，搭配法莱丽（美格利一级园）红葡萄酒。而优胜的佛山华府总厨萧宋泉的作品是发香草焗羊腿，搭配双掌（画廊系列）巴罗莎穗乐仙红葡萄酒。



关于富隆名厨大师班

为更好地展现各地酒餐搭配的特色，富隆文化中心特别为全国酒膳大厨设计系统课程及酒餐搭配比赛。首先富隆葡萄酒讲师为大厨们介绍各种品酒技巧，及探讨如何进行酒餐搭配。然后大厨需在品尝过的数款葡萄酒中选取其中一款，创作与之搭配的菜肴，最后由评委们投票选出最佳酒餐搭配大奖。此外，名厨们有机会参与富隆《美酒生活》杂志“富隆名厨”栏目的拍摄和访谈，展现各地酒膳特色，提升曝光率。



富隆举办热情“豹”动慈善酒会派对 Aussino Hosts Charity Party with Leopard's Leap

4月12日，富隆酒业携手猎豹酒庄和Gordon's Party，在金逸影城广州塔会所成功筹办了一场向广州露宿者献关爱的慈善酒会派对。派对在广州著名地标广州塔上举行，过百名时尚名流、资深媒体，以及热心公益的社会人士以电影角色造型盛装出席，并带来露宿者所需物资，让后续的关爱露宿者慈善活动得以顺利进行。

派对上，富隆酒业联手猎豹酒庄，为来宾带来了多款美酒，既有富于创新的葡

萄鸡尾酒，亦有体现纯正南非葡萄酒风味的佳酿。透过果香浓郁、入口甜美的南非葡萄酒，来宾不仅能感受到猎豹庄热情澎湃的个性魅力，更能燃起对露宿者公益活动的关注。

猎豹酒庄由南非顶级财富集团卢佩家族（Rupert）所拥有，以南非濒临灭绝的贵族动物猎豹为名，是南非开普猎豹基金会的发起者。猎豹庄向来热心公益，酒庄每售出一瓶猎豹葡萄酒，就会有一部分金额捐赠给南非猎豹保护基金会。

富隆入围2012年广州商业（零售）30强 Aussino Listed in Top 30 Guangzhou Retail Business 2012

3月4日，在广州商业总会主办的2013年广州商界新春大会中，广州市富隆酒窖酒业有限公司凭借出色的销售表现和专业的服务，荣获“2012广州商业（零售）排行30强企业”。据悉，本次大会

得到了市政府欧阳卫民副市长、市经贸委王旭东主任和有关部门领导的重视，出席颁奖大会的还有来自商贸流通业的资深专家学者、广州商界代表以及多家媒体近400人。



富隆艺术酒窖5月隆重开业 Aussino Art Cellar Opens in May

2013年5月24日，首家将艺术与葡萄酒完美结合的富隆艺术酒窖隆重开业。艺术酒窖由广州天河北旗舰店升级改造而成，将为葡萄酒爱好者献上视觉与味觉的艺术盛宴。通过艺术酒窖，富隆将继续举办葡萄酒文化推广活动，还有不定期的画作、雕塑、影像等艺术个展和联展等。不但为艺术家提供展示才华的公益平台，也为葡萄酒爱好者打造一个高端和艺术的葡萄酒品鉴场所。

此前，在广东省连锁经营协会主办的“第十七届广东优秀门店竞赛”中，天河北富隆酒窖以专业优质的服务荣获优秀门店”、“顾客满意门店”和“广东年度公益之星”三大荣誉称号。

除了积极投身艺术建设以外，富隆还鼎力支持国内各大艺术公益活动。4月2日，由湖北美术馆、今日美术馆及99艺术网联合主办的

“再水墨：2000—2012中国当代水墨邀请展”于北京今日美术馆展出，富隆酒业荣幸地成为此次展览的唯一指定葡萄酒供应商，为中国传统艺术的发展献上自己的一份力量。而在3月份举办的“彼岸·华彩——2013海外华人艺术家作品邀请展”和BX“影途·共悟”主题摄影展中，富隆酒业再次助力国内艺术事业的发展，把葡萄酒这份人与自然共同创造的美妙艺术品呈献给参展艺术家以及观展公众。



富隆组织爱心献血活动 Aussino Organizes Blood Donation Activity

3月15日，在富隆酒业的组织下，20名富隆员工前往天河中怡广百流动献血车进行爱心献血。此次献血活动由富隆酒业董事总经理沈健辉先生发起，也得到富隆酒业总裁沈宇辉的大力支持。当日，沈总更是身体力行，亲自加入到爱心献血的活动。从献血倡议到活动圆满结束为期一个月，爱心公益得到富隆全体员工的热烈响应。为了表彰大家的爱心行为，沈总裁向参与爱心献血的同事发放了爱心勉励金及表彰证书，鼓励大家积极投身慈善事业，主动肩负起社会责任。

Charity Foundation 慈善基金

富隆葡萄酒慈善基金2013年1月-3月财务简报 Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, Jan. – Mar. 2013

期初账户余额 Initial Account Balance

¥496115.86

INITIAL ACCOUNT BALANCE

本期拍卖收入 Current Period Auction Income

¥28688.00

CURRENT PERIOD AUCTION INCOME

合计收入 Total Income

¥28688.00

TOTAL INCOME

支出 Expenditure

¥0

EXPENDITURE

合计支出 Total Expenditure

¥0

TOTAL EXPENDITURE

期末账户余额 Current Account Balance

¥524803.86

CURRENT ACCOUNT BALANCE

本期拍卖收入明细 Current Period Auction Income Report

拍卖日期 Auction Date	拍卖酒款 Auction Wine	拍得者 Winning Bidder	城市 City	成交金额 Sale Price
2012-11-05	柏图斯双旗波尔多红葡萄酒 2009 Selection Jean-Pierre Moueix Bordeaux AOC	高方明 Mr. Gao Fangming	广州 Guangzhou	¥ 8888
	柏图斯双旗圣达美隆红葡萄 2009 Selection Jean-Pierre Moueix St. Emilion AOC			
	柏图斯家族宝物隆红葡萄酒2009 Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol			
	美特朗庄园红葡萄酒1995 Château Magdelaine			
	柏伟顿红葡萄酒2006 Château Providence, Pomerol			
	柏图斯小酒庄红葡萄酒2005 Ch. La Fleur Petrus			
2012-11-06	柏图斯双旗波尔多红葡萄酒 2009 Selection Jean-Pierre Moueix Bordeaux AOC	房文锋 Mr. Fang Wenfeng	广州 Guangzhou	¥ 12800
	柏图斯双旗圣达美隆红葡萄 2009 Selection Jean-Pierre Moueix St. Emilion AOC			
	柏图斯家族宝物隆红葡萄酒2009 Selection Jean-Pierre Moueix Pomerol			
	美特朗庄园红葡萄酒1995 Château Magdelaine			
	柏伟顿红葡萄酒2006 Château Providence, Pomerol			
	柏图斯小酒庄红葡萄酒2005 Ch. La Fleur Petrus			
2013-01-25	金钟庄系列3瓶套装 3 bottles of Château Angélus	胡宇 Mr. Hu Yu	绵阳 Mianyang	¥ 7000
	TOTAL			

Events Preview 活动预告

市场活动Events

圣安娜 Santa Ana

举办时间：2013.06.10-15
举办城市：东莞、清远、玉林、漳州、株洲、湘潭
近年声名鹊起的阿根廷国饮，在国际权威赛事上获奖无数，实力有目共睹。

宝贺斯&可宝斯 Paul Hobbs & Vina Cobos

举办时间：2013.06.17-20
举办城市：南宁、贵阳、苏州、北京
由作品一号Opus One的酿酒师保罗·霍布斯（Paul Hobbs）精心制作，来自美国和阿根廷的奔放热情。

威拿 Wirra Wirra

举办时间：2013.06.17-21
举办城市：东兴、防城港、佛山、乐从、大理
澳大利亚葡萄酒业中一块亮丽的蓝宝石，一个有素质、有个性而中价位的优质庄园酒。

文化巡礼第二季：皇室御用葡萄酒 Wines of Royal Taste

举办时间：2013.06.24-27
举办城市：台山、福州、昆明、绵阳
品味皇室御用的精品佳酿，富隆带您展开奢华的味蕾旅程。

柏图斯家族 JPM

举办时间：2013.07.01~05
举办城市：唐山、临沂、青岛、佛山、乌鲁木齐
波尔多“酒王之王”柏图斯的拥有者，JPM是一个缔造酒王神话的家族。

泰来斯 Taylors

举办时间：2013.07.16~07.25
举办城市：哈尔滨、杭州
突飞猛进的澳大利亚葡萄酒中坚品牌，个性突出，平衡而有力的家族经营精品酒。

歌迪雅 Cordier

举办时间：2013.07. 20-26
举办城市：杭州
旗下众多酒庄在波尔多地区享有非常良好的品质和声誉，并且世代相传、星光熠熠。

维特思 Weltachs

举办时间：7月底
举办城市：苏州、昆山、株洲
在冰天雪地中酿造出甜美清爽的葡萄酒，滴滴甘露，不容错过。

迪狮龙 Cognac Tesseron

举办时间：2013. 08.19-24
举办城市：长沙、西安、台山
拥有超过100年的干邑酿造历史，这是世上唯一一款获评满分的“生命之水”。

双掌 Two Hands

举办时间：8月份
举办城市：苏州、昆山、株洲
唯一一个连续11年成为权威杂志《葡萄酒观察家》（Wine Spectator）“全球百佳葡萄酒”座上客的酒庄。

课程培训Courses

富隆酒业葡萄酒认证课程基础班

举办时间&城市：
2013.07. 09 ~ 12/广州
2013.08.12 ~ 14/北京
2013.08.21 ~ 23/上海

为葡萄酒初学者提供从零开始，成为基本葡萄酒饮家的良好机会。

富隆酒业葡萄酒认证课程专业班

举办时间&城市：
2013.06.17 ~ 19/北京
2013.08.12 ~ 16/广州

深入学习全球各个葡萄酒产区知识，为已拥有扎实葡萄酒基础的爱酒人士提供晋升为专业葡萄酒顾问的认证培训。

富隆酒业葡萄酒认证课程战略班

举办时间&城市：
2013.07.22-26 /广州

为满足广大加盟事业盟友在经营管理方面的需求，战略班包括文化战略模块及经营战略模块。

更多世界名庄宴会及美酒课程正在筹划中，请密切留意我司网站
www.aussino.net
或垂询020-3898 3188-622，
张先生（宴会）
020-3898 3188-601，
吴小姐（课程）

For further information, please visit our website http://www.aussino.net or contact on 020-3898 3188-622, Mr. Zhang, for marketing events; and 020-3898 3188-601, Ms. Wu, for wine courses.

Opening Ceremony 新张巡礼



富隆酒窖 Aussino Cellar

广东佛山酒窖

地址/ Add: 广东省佛山市南海区桂城灯湖西路2号[保利西街4栋]

Building 4, Poly Xi Stree, No.2, Deng Hu Xi Road, Guicheng, Foshan, Guangdong Province

电话/ Tel: 0757-66820777

广西玉林酒窖

地址/ Add: 广西玉林市玉州区中港大道银丰世纪城

Yinfeng Century City, Zhong Gang Avenue, Yuchuan District, Yulin, Guangxi

电话/ Tel: 0775-2266999

四川绵阳酒窖

地址/ Add: 四川省绵阳市涪城区解放街22号

No.22, Jie Fang Street, Fu Cheng District, Mianyang, Sichuan Province

富隆酒屋 Aussino Wine Shop

广东广州酒屋

地址/ Add: 广东省广州市越秀区东风西路148-1号 5号铺自编之二

No.148-1, Dong Feng Xi Road, Yuexiu District, Guangzhou, Guangdong Province

电话/ Tel: 020-81361923

云南红河酒屋

地址/ Add: 云南省红河弥勒县髯翁璐延长西线湖泉和镜一区A29号

Shop A29, Zone 1, Hu Quan He Jing, Ran Weng Road, Mi Le Country, Hong He, Yunnan Province

富隆酒坊 Aussino Wine Corner

广东珠海酒坊

地址/ Add: 广东省珠海市香洲区吉大景山路220号吉大免税商场二楼百佳超市

Park Shop, F2, Ji Da Duty Free Shop, No.220, Ji Da Jing Shan Road, Xiangzhou District, Zhuhai, Guangdong Province

天津酒坊

地址/ Add: 天津市河西区友谊南路与左江道交口风水园2-19号海麦士超市内

Hai Mai Shi, No 2-19, Feng Shui Yuan, the cross of You Yi Nan Road and Zuo Jiang Dao, Hexi District, Tianjin

加盟富隆 FRANCHISE

拥有醉人生活，成就非凡事业

富隆酒业全国连锁经营体系

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

专业 诚信 时尚 健康

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



申请加盟条件

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

富隆酒业将提供

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

加盟热线 广州公司 020-3898 3188

(更多信息可浏览www.aussino.net, 并关注@富隆酒业官方微博)

富隆
Aussino® 酒业
World Wines



扫码关注富隆酒业微信

酒逢知己千杯少，与爱酒之人交流品酒感受，其乐无穷。
本栏目欢迎全国各地的葡萄酒爱好者投稿，与爱酒之人分享酒的各种滋味和魅力。



读者陈虹(江西九江):

喝威拿的女人

接到九江富隆酒窖举办的威拿庄晚宴邀请后，我和两位闺蜜各自怀揣着憧憬，相约以艳压群芳的姿态出现。酒会如期举行，两位闺蜜果然着实地秀出了自己的亮点，C脸较立体，盘着松散的发结，小一步裙映显颀长的美腿。L则秀出了她的天然傲人资本，苹果绿的晚礼服式旗袍领口处诱人的胸线毕露，在我看来，L天生就适合晚宴，任何黯淡的服装只要任其敞开领口，L便可穿出礼服的韵味。

酒会一共有六款酒，头道酒属于开胃酒，是一款威拿庄白葡萄酒，入口淡而恬静。第二款威拿庄女儿红葡萄酒搭配奶油蘑菇汤刚上桌，我端起桌上的凉水漱了漱口，用酒杯两边轻晃了几下，它有醒酒兼观赏的作用，再用鼻子靠近酒沿嗅它的气息，闻到了一股浓郁的白巧克力柔和着桂花的香气，抿一口酒含在口中徐徐咽下，微甜涩而绵缠，有如热恋中的少女。食物也搭配的恰当，奶油蘑菇汤清新爽口，丝毫不甜腻，稠白的底色与黑蘑菇、红萝卜的细粒相间，简约不简单。威拿庄主和美女主持接着登台给我们讲述了一段有关酒名来历的动人故事：有一对相爱的男女一直不孕，当他们来到澳洲威拿庄小教堂祈祷时，神父给这对恋人赠送了这款酒。来年，他们给神父捎来好消息，诞下了一对双胞胎，足以见证佳酿的魅力。

第三款威拿沙威浓红葡萄酒上桌，我迫不及待地端起酒杯子，酒色呈宝石红，酒香比女儿红更厚重些，口感略涩含果味，搭配的菜品是法式煎鹅肝红酒汁。一旁的C不胜酒力，暧昧地朝我说，这款酒感觉劲大些，我不会喝多吧？我极喜感地望着她，发现C脸颊泛红，深凹的双眼流光溢彩，眉目间荡漾着娇媚，全然联想不到几小时前还是一副管教孩子的大婶状。我吃吃地笑了。此时此刻，在场的每个女人均被葡萄酒酿回到少女时代，犹如露放的群芳，各自展开珍藏的女儿情怀。我真的感激酿造葡萄酒的所有人，葡萄酒和女人是天然绝配，她的感性、她的暗香、她的韵味、她的欲迎还拒、她的擅变不正女人人们的写照吗？甚至于金陵十二钗也述不尽葡萄酒的女儿情。

三个不惑之年的女人放下了酒会前的所有纠结，仪态万方地品着威拿庄的收官之作——第六款甜白葡萄酒。今夜，把酒润心田，沉浸在没续完的少女浪漫中，L褪去了往日的矜持，扭动身子舞动着酒杯，细声地说：“谁说恋人对象一定是异性，我认为葡萄酒也可视为恋人啦！她一样会温柔、体贴着你，一样也可以让你开心、快乐，并且是随时随地。”

我再次回味葡萄酒带来的身心愉悦，突然悟到这六款酒不正是女人从豆蔻年华渐进至六十耳顺的写照吗？第五款酒好比知天命的女人，坦然地释放混合的香气，靠近她便感受到。味道经过岁月的历练，醇厚安详，酒的颜色呈暗宝石红，悠悠地发出沉淀的光泽，那是经历时光堆砌打磨透出的美，美的高贵、美到极致，像一副落霞满天的油画，你只需远观就能被她的内力所慑服。

我拍下了一瓶第二款的威拿女儿红，喜欢她缔造出的美妙。在某天的闲暇时候，我会把女儿红当成背景音乐，轻吟浅唱，与酒交欢，重又燃回少女时代，随她圆一次丢失已久的仲夏夜之梦。

编辑Judy:

提起葡萄酒，人们喜欢将她联想成不同个性的女人，似乎女人从来就与葡萄酒有一种妙不可言的缘分，而陈小姐对葡萄酒的感悟，更是淋漓尽致。

威拿庄 (Wirra Wirra) 是一句澳洲土著人的话,意思是“欢聚之地”。从第一款清新明快的威拿白葡萄酒,到果香四溢、单宁柔滑的威拿红葡萄酒,香气和口感上的差别,通过搭配的汤品,让美味承接延绵。

接下来的威拿麦罗伦谷嘉本纳和教堂庄园红葡萄酒又是不同的对比，前者在浓郁果香中吐露淡淡的辛辣和橡木气息，后者散发着香浓而复杂的香气，酒体丰满，独具个性，两款都是配餐一流的美酒。

最后的威拿蜜丝佳桃粉红葡萄酒，洋溢着水蜜桃、蜜瓜和荔枝的气息，加上甜丝丝的味道，确实让人迷醉。带来身心喜悦的美酒，与友人共品之，感悟人生的变迁，岂不乐哉？



葡萄酒市场竞争激烈，渠道为王，想开店？成本高昂！更为选址、设计、装修、人员管理、进销存等环节发愁。投资之后，才发现回报渺茫……不用再纠结！酒类好买卖，就用酒易拍！

“酒易拍”在国内首创“硬件+软件+网站”金三角式葡萄酒B2C营销模式——为单个酒商定制B2C电子商务平台及多款葡萄酒主题APP，捆绑植入家庭智能平板电脑恒温酒柜，实现学酒、选酒、买酒、品酒、储酒“全流程”一站式解决！4880元至低冰点价格，微成本启动大市场，轻松、快速打造专属于您企业设在客户家中永不打烊的“0租金”葡萄酒“专卖店”。



深圳市酒易拍科技有限公司
shenzhen jiuyipai technologies co.,ltd.

全国统一服务热线:4006-529-519

深圳:0755 89539339 北京:010 85869395 上海:021 61086586 广州:020 38846636

更多详情请登陆：www.jiuyipai.cn

作为全国最大进口葡萄酒零售系统的拥有者, 富隆酒业希望提供更多购酒优惠给我们的读者, 每期将提供华北、华东、华中、华西和华南五大地区精选的零售店店长为读者倾情推荐各款美酒, 凭券到店即可享受相关优惠!

大庆 Daqing

大庆富隆酒窖
店长：徐敏

推荐酒款：
智利
安图红葡萄酒
Antu – Cabernet Sauvignon
Carmenere



推荐理由：

此款葡萄酒采用云顶山庄的特级优质红葡萄酒酿制而成，具有成熟的水果芳香，同时伴有香草香，口感丰满浓郁圆润平和，入口有浓浓的黑醋栗果香和烟熏橡木香，余味中能感觉到精致的单宁。此酒还获得罗拔·帕克《葡萄酒倡导者》杂志，5月刊90分评分，此酒比较适合大庆当地人的口感。

地址：（新村店）大庆市纬二路鼎园尚海滩37-38号
电话：0459-8182789
地址：（龙南店）大庆市让胡路区爱国路2号（伟恒商务8-9号）
电话：0459-6512222

武汉 Wuhan

武汉富隆酒窖
店长：罗玲

推荐酒款：
南非
猎豹庄家族典藏红葡萄酒
Leopards Leap Family Collection
Shiraz Mourvedre Viognier



推荐理由：

猎豹庄由南非最有威望的鲁伯家族拥有，鲁伯家族旗下有多个世界顶级奢侈品牌。此款酒非常具有代表性，年轻活力、时尚而又不失高贵气息。由穗乐仙、慕尔伟德、维奥娜等3种葡萄混合酿制，红色浆果的香气和特别的口感，能让您感受到红、白葡萄的巧妙融合与奇妙差异。喜欢新奇，个性化的爱酒之人不妨一试。

地址：武汉市江汉区西北湖3-85号万豪国际大厦A-111-115
电话：027-85491268

拉萨 Lhasa

拉萨市富隆酒窖
店长：代丽娜

推荐酒款：
澳大利亚
狂鱼穗乐仙红葡萄酒
Mad Fish Shiraz



推荐理由：

狂鱼穗乐仙来自澳大利亚面积最大的西澳州，当地传说，每当潮水从狂鱼湾两头涌入的时候，海里的小鱼就像发疯似的朝着南面的天空上蹿下跳由此而命名的，其酒色亮红，有芬芳的黑果、巧克力和新鲜黑胡椒的味道，口感丰富且轻柔，高雅，良好的单宁和橡木香，此款酒适合烧烤和烤肉类菜肴，非常适合西藏这边的饮食风味。

地址：拉萨市德吉北路95号
电话：0891-6826000

贵阳 Guiyang

贵阳富隆酒窖
店长：卿竞

推荐酒款：
智利
安图红葡萄酒
Antu – Cabernet Sauvignon
Carmenere



推荐理由：

嘉斯山酒厂——智利葡萄酒行业中一个最具现代化规模并在国际上日益声隆的名牌，2002年被国际葡萄酒及酒类大赛评为“智利最佳葡萄酒生产商” 安图属于嘉斯山酒业最顶级的葡萄酒系列，云顶山庄园系列葡萄酒，采用云顶山庄园的特级优质红葡萄酿制。酒质醇和，富有黑醋栗的果味与烟熏过的橡木味。特别适合贵州人的口味，酒窖开业5年多来一直是单品销售的冠军酒。

地址：（文昌店）贵阳市云岩区文昌北路368号
电话：0851-5609979
地址：（箭道街店）南明区箭道街149号
电话：0851-5877919

福州 Fuzhou

福州富隆酒屋
店长：王琳琳

推荐酒款：
新西兰
胜嘉力贝露娃红葡萄酒
Saint Clair Pinot Noir



推荐理由：

新西兰葡萄酒的历史相当短，但发展速度却非常惊人。狭长的南北岛，四面环海，日照充足，典型的冷气候，著名的胜嘉力酒庄就是坐落在这里；1994年，刚一推出市场，就赢得国际金奖；那一天起，胜嘉力的名字就与高品质的美酒划上了等号，并从此屡获殊荣，在2010年国际葡萄酒与烈酒挑战赛中，被评为“新西兰最佳酒厂”，出众的酒质为胜嘉力在国际上赢来了数之不尽的奖项，也累积了不凡的盛誉。

地址：福州市台江区江滨中大道188号世茂外滩花园世茂摩尔街南江滨商铺B区27#—30#
电话：0591-88111119

广州 Guangzhou

广州富隆酒屋
店长：邬芸

推荐酒款：
法国
莱宝布根地贝露娃红葡萄酒
Domaine Pierre Labet-Bungudy
Pinot Noir



推荐理由：

莱宝酒园与拉图布根地为同一老板所拥有，由酿酒世家主理，生产性价比极高的布根地好酒。以极其优质的原料酿酒，务求酿造出适合任何场合享用的好酒。此酒拥有迷人的果香，如樱桃，洋李等，成熟后散发出复杂的巧克力、无花果和紫罗兰花香。

地址：（汇景新城店）广州汇景新城C2C3街区负一层16-21号商铺
电话：020-85502259

请沿虚线剪下
凭券到店即可享受相关优惠!

店长荐酒 优惠券 COUPON

促销优惠：单瓶购买 8.5 折优惠
整箱（6瓶）享受 8.0 折优惠



大庆 安图红葡萄酒
Antu - Cabernet Sauvignon Carmenere

活动日期：即日起至2013年9月1日

促销优惠：单瓶购买 8.5 折优惠
整箱（6瓶）享受 8.0 折优惠



拉萨 狂鱼穗乐仙红葡萄酒
Mad Fish Shiraz

活动日期：即日起至2013年9月1日

促销优惠：单瓶购买 8.5 折优惠



武汉 猎豹庄家族典藏红葡萄酒
Leopards Leap Family Collection Shiraz Mourvedre Viognier

活动日期：即日起至2013年9月1日

促销优惠：单瓶购买 8.5 折优惠



贵阳 安图红葡萄酒
Antu - Cabernet Sauvignon Carmenere

活动日期：即日起至2013年9月1日

促销优惠：单瓶购买 8.5 折优惠



福州 胜嘉力贝露娃红葡萄酒
Saint Clair Pinot Noir

活动日期：即日起至2013年9月1日

促销优惠：单瓶购买 8.5 折优惠



广州 莱宝布根地贝露娃红葡萄酒
Domaine Pierre Labet-Bungudy Pinot Noir

活动日期：即日起至2013年9月1日

优惠券使用规范

Instructions

使用规则：

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

使用地点：

大庆富隆酒窖（新村店）、（龙南店）
大庆市纬二路鼎园尚海滩37-38号 0459-8182789
大庆市让胡路区爱国路2号(伟恒商务8-9号) 0459-6512222

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，售完即止。

使用地点：

拉萨富隆酒窖，拉萨市德吉北路95号 0891-6826000

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

使用地点：

武汉富隆酒窖，江汉区西北湖3-85号万豪国际大厦A-111-115
027-85491268

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

使用地点：

贵阳富隆酒窖（文昌店）（箭道街店）
贵阳市云岩区文昌北路368号 0851-5609979
南明区箭道街149号 0851-5877919

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

使用地点：

福州富隆酒屋，福州市台江区江滨中大道188号世茂外滩花园
世茂摩尔街南江滨商铺B区27#- 30# 0591-8811119

*我公司拥有对此优惠券的最终解释权

使用规则：

本促销活动不与会员卡优惠及店内其他促销优惠同时使用，数量有限，购完即止。

使用地点：

广州富隆酒窖（汇景店），广州汇景新城C2C3街区负一层
16-21号商铺 020-85502259

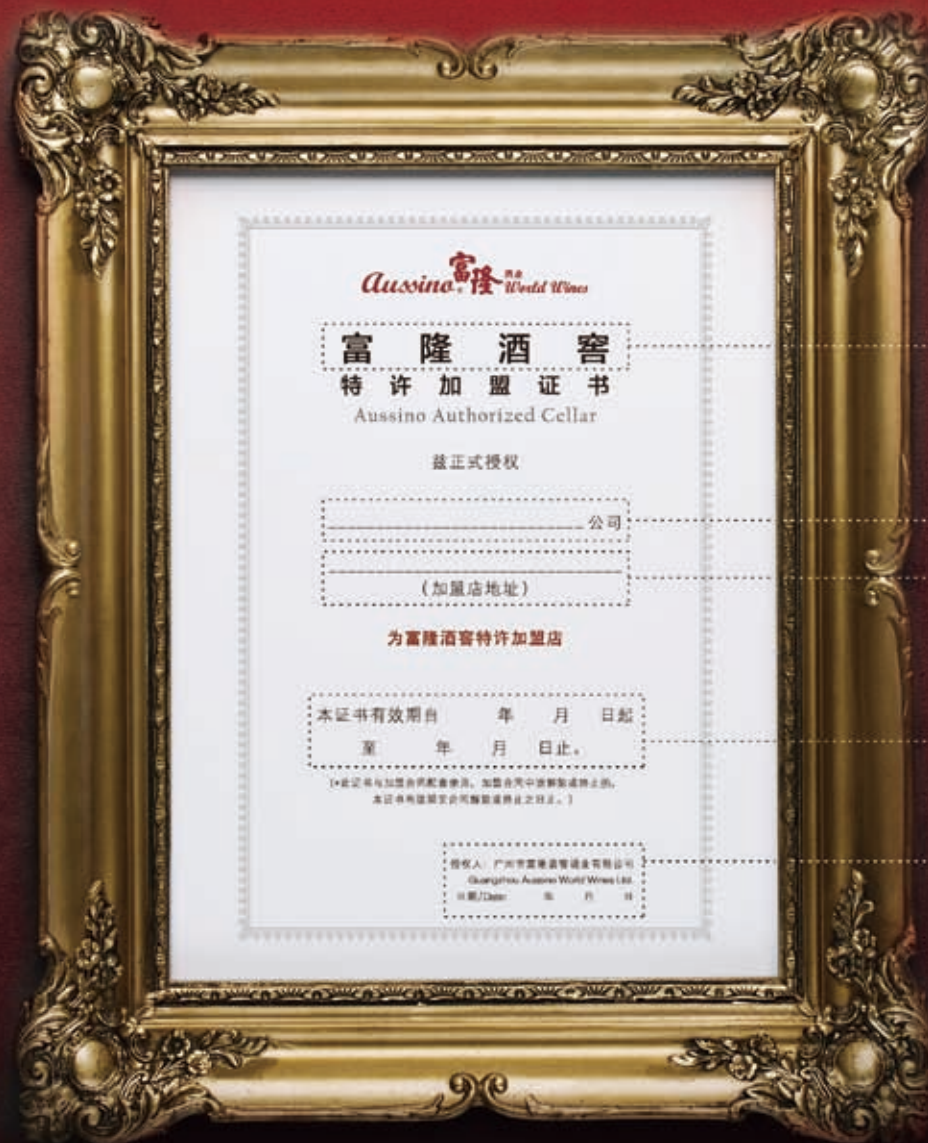
*我公司拥有对此优惠券的最终解释权



店铺授权证书计划

授权店铺，优质正货

诚实卖，放心买！



• 如何识别证书

• 与店铺招牌一致。

• 与店铺工商营业执照一致。

• 与实际地址及富隆官网公布的地址一致。

• 有效期一般不多于1年。

• 广州市富隆酒窖酒业有限公司
全称及红色公章。

富隆酒业非常重视保护消费者的权益，为助顾客选购富隆产品时正确识别富隆的授权商户，富隆酒业于2012年7月10日推出【店铺授权证书计划】，向全国富隆授权店发出【店铺授权证书】。到店消费的顾客请认清这个证书。

【店铺授权证书】有效期不多于一年，有效期截至以每年的2月28日或合同有效日期。加盟店每年3月续期一次，所有逾期及无效的【店铺授权证书】必须交还富隆总部。顾客想辨别【店铺授权证书】是否有效，可以留意证书上的“有效期”。顾客如对该商户有所怀疑，可以登陆富隆官网或向富隆总部直营及加盟体系管理中心查询，查询方式如下：

富隆 酒窖
Aussino World Wines

官网经营体系查询：www.aussino.net/operation/operation.asp 邮件咨询：elfinzeng@aussino.net

电话：400-777-2919；020-38983188-671

Aussino 富隆
World Wines 酒业

从凯撒大帝的宫廷

到拿破仑皇帝的餐桌

他们杯中的葡萄酒，才是最后的征服者

感受诱惑帝王魅力

富隆 您身边的葡萄酒专家



扫描关注富隆酒业微博

专业 | 诚信 | 时尚 | 健康

国际化专业葡萄酒营销品牌机构；1000多款国际精品葡萄酒；8000多家合作客户；200多个遍布全国的零售终端

富隆酒膳 富隆酒客 富隆酒屋 富隆酒坊 广州 020-3898 3188 北京 010-6461 2072 上海 021-6091 3179 香港 00852-2498 2390
店铺咨询热线：400-777-2919 官方网站：www.aussino.net 富隆酒业官方微博