

# WineLife

富隆美酒生活

2010/Winter

NO.17

冬季刊

AUSSINO

<http://www.aussino.net>

*Italian Wines:*  
意大利: 穿越时空之旅  
A Journey through Time

*How to Open Wine*  
开酒的学问

*When Shoes*  
有灵魂的绝世名履  
*Have a Soul*

*Here Comes*  
嘉沙来, 寒气驱  
*Cabernet Sauvignon!*







# Ca'del Bosco

CUVÉE PRESTIGE

嘉迪堡·意大利顶级汽酒

## TRANSPARENTLY SUBLIME

晶莹剔透·卓越之选

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

### 富隆酒窖·富隆酒屋·富隆酒坊·富隆酒膳

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



### 富隆·您身边的葡萄酒专家



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



The Power of a Network  
网聚文化的力量

葡萄酒展会在国内如火如荼，到处充斥着假拉菲和假奔富。在中国酒业市场上，似乎存在着一条定律：每当某一个品牌很火红的时候，市面上就浮现众多假冒的产品，价格被炒到天上。但当人们开始理性地认识后，这些酒的价格又迅速下滑，而假酒制造商们又朝着另一个新的“目标”进发。

假酒为什么能有生存的空间？因为市场缺乏引导，消费者没有基本的葡萄酒知识。越是在二三线城市，这种现象越是屡见不鲜。令我更深刻地感受到，葡萄酒文化的推广和普及在中国内陆是多么庞大的一项工程。



每一种文化的传播都需要网络的力量，而富隆恰恰拥有这个竞争对手无法复制的根基。230多家零售店铺，8000多个合作商户，俨然就是构筑一个葡萄酒的文化王国的珍贵资源！我们要学会运用好自己的优势，逐渐成长为国内最有影响力的专业杂志，担起葡萄酒教育先驱者的重任。

Fake bottles of Chateau Lafite and Penfolds are appearing in increasing numbers throughout wine shows in Mainland China. It seems there is a rule in the Chinese Wine & Spirit industry that as soon as a brand becomes popular, and expensive, a large number of fraudulent replicas will appear on the market. This, in turn, eventually decreases the value of the brand at which point the forger will turn their focus to the newest "target".

Why do all these fake wines exist? It is due, largely, to a lack of guidance in the market; with many consumers lacking even a basic knowledge about wine. I have noticed, with great dismay, that this is much more common in the second and third tier cities. This has led me to the conclusion that the development of an appreciation of wine culture throughout mainland China is a huge project.

The promotion of wine culture on this scale needs a powerful and efficient network. Aussino World Wines has this network: Over 230 retail outlets, 8000 on-trade accounts and thousands of private customers combine to be an unrivaled resource in the promotion of wine culture. This is something not easily replicated. We need to use this advantage, growing step by step, to become the most influential wine publication in mainland China and continue to be a pioneer of wine education.

蔡颖姬 2010年12月



当加文拿携手智利最优风土，将呈现何等精彩？

圣卡罗新作·世纪传承红葡萄酒

对智利历史文化遗产的伟大献礼



# Contents

富隆美酒生活 目录



## 封面·故事 COVER STORY

意大利：穿越时空之旅 - 碧安仙帝·赛拉图碧高石头园  
Italy: A Journey through Time  
Biondi Santi, Ceretto Barolo Bricco Rocche

意大利酒与被神化的法兰西豪门佳酿不同，你无需前往苏富比拍卖场举牌争睹耸立云端的名酒芳容。挑一瓶心仪的意大利好酒，不仅意味着拥有葡萄酒本身物有所值的超高品质，更能经由它而穿越时空，品味到酿酒家族几代人数百年积淀下的杯中故事。

## 广告索引 | AD INDEX

|      |                        |      |                      |
|------|------------------------|------|----------------------|
| P002 | 嘉迪堡 Cadel Bosco        | P075 | 歌迪雅 Cordier          |
| P005 | 圣卡罗 Santa Carolina     | P103 | 美晶酒柜                 |
| P007 | 威特驰 Weltachs           | P111 | 黑教皇城堡                |
| P009 | 威拿 Wirra Wirra         |      | Château Pape Clement |
| P031 | 泰来斯 Taylors            | P117 | 嘉斯山 Mont Gras        |
| P053 | 喜悦 Cune                | P119 | 赛拉图 Ceretto          |
| P061 | 碧尚女爵堡                  |      |                      |
|      | Château Pichon Lalande |      |                      |

## 行业文摘 | INDUSTRY REVIEW

- 14 波尔多顶级佳酿开辟亚洲战场 The Battle of Bordeaux
- 20 玛碧的未来 The Future of Malbec
- 22 岁岁年年酒不同(续) Year In, Year Out (cont.)

## 醉心出发 | NEW DRINKER

- 32 开酒的学问 How to Open Wine

## 名人专访 | INTERVIEW

- 34 南澳洲阳光下的美酒 Under the Australian Sun
- 38 热情如火的冰酒 The Fiery Ice Wine

## 酒标拾趣 | LABEL STORY

- 42 西洋刘伶传(下)  
Stories of Western Wine People(III)

## 美酒地图 | WINE MAP

- 46 隐匿黑森林中的金鹅——德国葡萄酒  
German Wines: Find That Golden Goose

## 会员专区 | AUSSINO WINE CLUB

- 54 真心话大冒险 Truth or Dare
- 56 向左走向右走 Turn left, Turn right



Weltachs  
威特驰



来自冰酒诞生的故乡  
德国的冰醇诱惑

www.weltachs.de





# Contents

## 目录 美酒生活

### 美酒推介|FINE WINE SELECTION

- 62 意大利：穿越时空之旅  
Italian Wines: A Journey through Time

### 饮食情报|RESTAURANT INFO

- 70 北京Beijing 天津Tianjin  
武汉Wuhan 温州Wenzhou

### 魅力酒膳|WINE & DINE

- 76 嘉沙来，寒气驱  
Here Comes Cabernet Sauvignon!

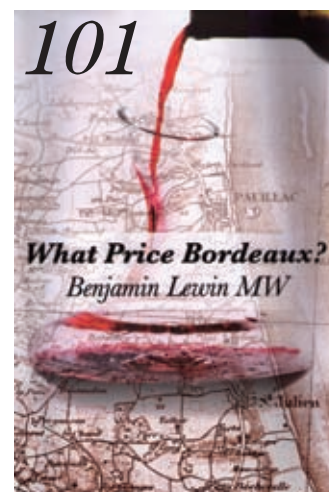
### 品味生活|WINE LIFE

- 82 水天一色间的翡翠  
Hotel Lungarno A Jade between  
the River and the Sky  
86 有灵魂的绝世名履  
When Shoes Have A Soul



### 酒友随笔|WINE LOVER'S WRITING

- 92 新加坡·庄布忠：毕生求索，成就斐然——提耶·马农库特(1917-2010)  
Leaving behind A Lifetime's Work - Thierry Manocourt(1917-2010)  
94 北京·李德美：做自己的葡萄酒品鉴师 Loyal to Your Own Palate  
95 台湾·陈匡民：铁口直断？ Are You Sure?  
96 上海·林志鹏：香槟障碍 Hurdle of Champagne  
97 上海·林殿理：过一把当酒庄主瘾 Make Wine of Your Own  
98 广州·陈耀明：有一种身份叫葡萄酒大师 A Title Called MW  
102 深圳·方 军：普及之路还有多远？ A Long, Winding Road



唯有 威拿教堂庄园 能让我们  
见解一致



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

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



www.wirrawirra.com





104



105



106



84

# Contents

目录  
富隆美酒生活

## 活动回放 | EVENTS

- 104 龙船庄 Château Beychevelle
- 105 拉图嘉利庄&黑教皇城堡  
Château La Tour Carnet & Château Pape Clement
- 106 黑桃A香槟 Champagne Armand de Brignac
- 107 圣卡罗&美贝园 Santa Carolina & Finca el Origen
- 108 月度品酒会 Aussino Monthly Wine Tastings
- 109 企业合作活动 Corporation Events

## 最新信息 | NEWS

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



115

114

## 在这里，读懂波尔多



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

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

时间：长期有效，额满25人即开班

地点：广州、上海、北京

详询：020-3898 3188-607 马小姐 tinama@aussino.net；黄小姐 irenewong@aussino.net

更多精品课程和品酒会，请留意我们的网站 [www.aussino.net](http://www.aussino.net)。

富隆  
Aussino  
World Wine  
富隆葡萄酒文化中心

BORDEAUX  
L'ECOLE DU VIN





# 富隆美酒生活 WineLife

2010/Winter NO.17

## 总策划Organizer

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

## 编辑部Editorial Div.

主编Chief Editor

蔡颖姬 Grace Cai

副主编Vice Chief Editor

蔡金萍 Annie Cai

编辑Editor

许冬玲 Wing Xu

沈蔚 Wolf Shen

梁楚瑶 Elle Liang

蔡颖姬 Grace Cai

许冬玲 Wing Xu

罗宏敏 Amber Rowe

沈蔚 Wolf Shen

马钊 Joe Ma

梁楚瑶 Elle Liang

## 特约供稿Special Contributor

新加坡 庄布忠 Ch'ng Poh Tiong

北京 李德美 Demei Li

台湾 陈匡民 Kuangmin Chen

上海 林志鹏 JP Lin

上海 林殿理 Denis Lin

深圳 方军 Jun Fang

广州 陈耀明 Yaoming Chen

## 设计部Designer

高级美术设计Senior Graphic Designer

侍海蓉 Rita Shi

美术设计Graphic Designer

陈彬杨 Bevan Chan

## 封面摄影Cover Photo

Steven Chow

## 查询电话Enquiries Telephone Number

广州 Guangzhou

王坤 Kenneth Wong 020-3898 3188

北京 Beijing

杨仿 Grace Yang 010-6461 2072

上海 Shanghai

李兴杨 Leo Lee 021-6091 3179

成都 Chengdu

赵伟 Wei Zhao 028-8776 9699

## 编辑部地址Editorial Div. Add.

地址Address:

中国 广东 广州市天河区临江大道5号保利中心第15层

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

邮编Post Code: 510623

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

投稿邮箱Email: Gracecai@aussino.net

富隆  
Aussino 酒库  
Wine House



— 名庄荟萃 · 诚信实惠 —

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

地址: 香港新界荃湾海盛路9号有线电视大楼27楼9号室

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

WWW.AUSSINO.NET

www.aussino.net



# The Battle of Bordeaux

## 波尔多顶级佳酿 开辟亚洲战场

来源/Source The Wall Street Journal 翻译/Translator Elle

在2010年10月29日，拉菲庄园在香港拍卖近2000瓶葡萄酒，为大批热情的亚洲买家提供了一批庄园珍藏的年份酒。

这次的销售非常可观，但真正引人注目的在于这批酒是由拉菲的私家酒窖直接提供。这座顶级波尔多名庄的大胆举动，目的在于稳固它在亚洲人心目中最受欢迎的酒庄地位。

根据沿用已久的法国列级名庄交易制度，波尔多顶级的名庄往往不把葡萄酒直销给个人买家，他们会把葡萄酒分配给经销商，随后经销商则把酒卖给世界各地的进口批发商。但如今随着亚洲富有的买家对世界葡萄酒市场施加的影响越来越大，拉菲庄以及其余一级名庄—玛歌庄、武当王、拉图庄、红颜容都在针对这批买家实施更为积极进取的营销策略。



拍卖师Jamie Ritchie先生是苏富比拍卖行(Sotheby's)美国葡萄酒部门的主管，他将主持本次拉菲庄园的拍卖。对此他认为“单一庄园葡萄酒的拍卖，例如本次的拉菲庄，肯定能把收藏家的注意力都集中到这一个庄园上。”

只是在数年前，大多数的欧洲顶级酿酒商对亚洲市场都是不屑一顾。然而，2009年中国进酒量首次超越美国成为欧洲市场外波尔多葡萄酒最大的进口市场，中国市场强劲的需求很大程度上造成了波尔多葡萄酒价格的飙升。就在2010年10月初，香港苏富比拍卖行举行为期两天的葡萄酒销售，当中包括了来自受到热捧的波尔多一级名庄葡萄酒。该次销售成交额高达1.07亿港元（约合1300万美元），这也是苏富比18个月里连续第九次在葡萄酒拍卖中100%卖出藏品。

随着亚洲市场对顶级葡萄酒的热衷持续升温，顶级酒庄的营销推广也越做越猛。在2010年9月，武当王庄主Philippe Sereys de Rothschild先生亲身莅临香港主持武当王品酒会，品尝的佳酿年份最久远可到1986年。该次品酒会在香港君悦酒店举行，是“Le Grand Day of Indulgence”其中一个环节，在这个为期一天的活动中来宾可以品尝到不少法国顶级的葡萄酒——该活动所费不菲，入场费高达1.8万元港币（约合2300美

元）。此外拉图庄主席Frederic Engerer将会在11月前往亚洲访问。

在亚洲葡萄酒市场推广上，玛歌庄恐怕是最不遗余力的。2010年，玛歌庄正式任命酒庄首席酿酒师的儿子Thibault Pontallier为酒庄首位常驻香港的品牌推广大使。他代表酒庄在香港举办酒宴和品酒会款待重要客户。在今年早些时候，玛歌庄还打出漂亮一击：成功协办了国内首次在长城上举行的慈善酒宴。

不过，根据伦敦国际酒商交易所的报告，对于过去已装瓶的10个年份酒，拉菲庄依然开出了比其余四个一级酒庄高出122%的溢价，至于同一年份的葡萄酒，香港的售价与伦敦相比高出不少。

亚洲买家为何对拉菲这么狂热？坊间有不同版本的理论解释这一现象，其中最简单也最为广泛接受的解释，是因为“拉菲”二字相对容易发音。同时，拉菲也是5个一级庄里面唯一拥有一中文网站的酒庄。

Eric de Rothschild男爵的家族自从1868年开始将拉菲庄收归名下。他指出“亚洲新主顾值得我们关注。当人们爱上拉菲的葡萄酒，我们要确保他们都能在红酒处于最佳状态的时候品尝。”在10月底的拍卖中，苏富比提供了横跨139年的年份酒。





苏富比葡萄酒拍卖大丰收

10月初苏富比拍卖行在香港举行的葡萄酒拍卖，位于香港会议展览中心的拍卖场气氛踊跃。不断举起的投标牌形成了一片浩瀚的海洋。这次拍卖会宣告在18个月里苏富比在亚洲连续第九次完成了100%葡萄酒拍出。显然，亚洲买家愿意付出高价夺得心头的冲劲超出了苏富比的预计。

苏富比预计本次拍卖会通过拍卖两套私人珍藏葡萄酒最多能进账7400万港币（约合950万美元）。在首日（10月2日）拍卖的是收藏家Marcus D. Hiles的窖藏，80%的藏品拍出了远高于预期的成交价。第二天（10月3日）拍卖的主题是“A Great American Collector Part VI”，其中90%的藏品以远高于预期的价格成交。最终两场拍卖会合共成交价为1.07亿港元，包括了占21%

的买家预付款达3300万港元，远高于拍卖行期望值。

苏富比葡萄酒部门全球区负责人Serena Sutcliffe指出，不论年份好坏，一级酒庄的葡萄酒永远都是拍卖会上的宠儿，而亚洲的买家正不断地把它们的价格往高处推。最高纪录来自于一箱12瓶装的2005年份罗曼尼康帝，拍出了约182万港币（约合23.2万美元）的高价。

是不是苏富比在估价的过程中太过保守呢？是不是它故意降低估价，希望能够以此驱以此动市场需求？对此，苏富比葡萄酒部门亚洲区负责人Robert Sleigh予以否定。“我们并没有故意行为保守，我们只是想更精确地反映市场定价，而不是去预测甚至是驾驭

它。”他解释，对藏品的估价是综合香港、伦敦、纽约苏富比以及同行竞争者往期的成交额、零售价以及葡萄酒期货价格的数据所得。不过现在，当拍卖涉及到中国地区，特别当拍卖已成为了竞争的一种的时候，成交额往往不费吹灰之力就能超越最初的估价。

“要记住，因为我们是拍卖会举行前三个月就估价并公布藏品目录，因此我们往往会比市场落后，”Sleigh先生还指出，“哪怕只是短短的三个月，亚洲的市场就能够快速壮大。”

就是这样，成交价远高于估价逐渐成为了常见的现象，而不再是例外了。

On Oct. 29, Château Lafite Rothschild plans to auction nearly 2,000 bottles in Hong Kong, selling back vintages of its treasured bottles direct to eager buyers in Asia.

That's a sizable sale, but what makes it especially significant is that the wine is sourced direct from Lafite's private cellar, as the prized Bordeaux winemaker makes a bold move to cement its place as Asia's unofficial favorite vineyard.

An antiquated French system means top châteaux in Bordeaux typically don't sell directly to individual buyers, but instead allocate to middlemen, known as négociants, who in turn sell to merchants around the world. But as wealthy Asian buyers exert more influence on the global

wine market, Lafite and the other four "first-growth" Bordeaux producers—châteaux Margaux, Mouton Rothschild, Latour and Haut-Brion—are looking to market their vintages more actively to them.

"An auction that features only one property, in this case Lafite, certainly focuses collectors' attention on the château," says Jamie Ritchie, auctioneer and head of the America's wine department for Sotheby's, which is conducting the sale.

Only a few years ago, few top European wine producers bothered much with Asia. But last year China passed the U.S. to become Bordeaux's biggest export market by volume outside Europe, and a surge

in the price of Bordeaux prices has been attributed to the strength of Chinese demand. This past weekend, Sotheby's two-day wine sale in Hong Kong—which included numerous highly sought-after first-growth Bordeaux—realized a total of 107 million Hong Kong dollars (US\$13.7 million). And for the ninth sale in a row (covering 18 months), 100% of the lots sold.

As demand for top wines has taken off in Asia, so have the marketing efforts of the top producers. Last month, for instance, Philippe Sereys de Rothschild, the owner of Mouton, personally flew to Hong Kong to conduct a tasting of seven of its vintages, dating back to 1986. The event, at the Grand Hyatt hotel, was part of "Le Grand Day of Indulgence," an all-day wine-tasting





event, featuring some of France's finest bottles, that cost HK\$18,000 (US\$2,317) a ticket. Latour President Frederic Engerer will visit Asia in November.

Château Margaux has probably committed the most to promoting its wines in Asia. The vineyard this year appointed its first Hong Kong-based brand ambassador—Thibault Pontallier, son of its chief winemaker. He hosts wine dinners and tastings in the city for prized buyers. Earlier this year, Margaux scored a coup by helping host a first-of-its-kind charity wine dinner atop the Great Wall of China.

Still, over the last 10 bottled vintages, Lafite commands a 122% price premium over the four other premier crus, and identical

vintages of Lafite get higher prices in Hong Kong than in London, reports London International Vintners Exchange. The estate is also the only one of the five with a Chinese language website.

Numerous theories explain its local appeal, although the simplest and most universal is that the Chinese translation "Lafei" is relatively easy to pronounce. Sotheby's coming Lafite sale will offer vintages that span 139 years.

"It is a pleasure to honor this new Asian clientele," said Baron Eric de Rothschild, whose family has owned the vineyards of Lafite since 1868. "When people fall in love with our wines, we want to make sure that they have the chance to savor them at their best."



**Sotheby's Big Wine Haul**

At Sotheby's wine auction in Hong Kong this past weekend, the room at the Hong Kong Convention Centre was a sea of raised paddles as the auction house came away with its ninth consecutive 100%-sold wine auction in Asia in 18 months. And apparently, Asian buyers are willing to pay more for wine than Sotheby's ever considered.

Sotheby's had expected, at best, to ring in a total of 74 million Hong Kong dollars (US\$9.5 million) with its sale of two major private collections. On the first day, Oct. 2 — which focused on the Marcus D. Hiles cellar — more than 80% of the lots sold for prices that exceeded high estimates. Day two, Oct. 3 — the cellar from 'A Great American Collector Part VI' sale — more than 90% of the lots sold above high

estimates. The final sale results came in at a combined total of HK\$107 million, which includes a buyer's premium of 21%, a cushy HK\$33 million above estimates.

First growths, regardless of the vintage, were the darlings of the auction, according to Serena Sutcliffe, Sotheby's head of wine world-wide, as Asian buyers drove prices upward. The top lot was a 12-bottle case of Romanée Conti vintage 2005, which came in HK\$1.815 million (US\$232,962).

Was Sotheby's too conservative in its estimates? Did it set prices lower, in expectation of driving demand? Robert Sleight, Sotheby's head of wine in Asia, says no. "We don't try to be intentionally conservative, and aim to reflect the accurate price of the market, not anticipate or drive

it," he says, explaining that its estimates are derived from a combination of past sale's data from Hong Kong, London, New York, as well as data from their competitors, retail and wine-futures prices. But these days, he adds, when it comes to China — where wine buying has become a form of competition — it's easy for sales to exceed estimates.

"Keep in mind, we always lag behind the market a bit because we have to set our prices three months before the auction when we issue the catalogue," adds Mr. Sleight. "And even in those three months, the wine market in Asia has grown bigger."

Quite simply, these days, a selling price above the high estimate is becoming the norm, and not the exception.



# The Future of Malbec

## 玛碧的未来

来源/Source The Wall Street Journal 编译/Translator Elle

在13世纪，玛碧是法国酿酒区受敬仰的葡萄品种。王室饮用葡萄酒是用玛碧酿造的；教皇厅以及地主阶级嗜好用“深浓如墨”的葡萄酒解渴。在法国，玛碧在酿酒区广泛种植，包括卢瓦雨河谷与波尔多地区，最远达到法国西南部的卡奥尔（Cahors）地区。

然而随着时间的流逝，玛碧不再流行，它的光芒逐渐被嘉本纳沙威浓、梅乐、穗乐仙掩盖。在1956年，波尔多遭受特大霜冻灾害，玛碧更是退出了酿酒厂的视野，它们沦为品质低下的混酿葡萄品种。然而在卡奥尔地区，用玛碧却能酿造出色泽深紫，带有很重单宁的葡萄酒，它不适合在年轻时饮用，但陈年后酒体重，带有黑加仑子和成熟水果的香气。

玛碧的故事并没有在法国西南部结束，尽管它在这里享受了20年“光荣退休”的

生活。但是退休二字在玛碧身上从来都不适用。虽然玛碧功成名就是600多年前的事情，但如今它已下决心要再次攀上高峰。夺回失地的机遇来自于阿根廷，玛碧在这里作为单一葡萄品种大获成功，震惊世界。不过这个过程充满坎坷；追溯至最近的1990年，玛碧在阿根廷的种植面积从5万公顷降到1万公顷。如今玛碧是阿根廷最重要的葡萄品种之一。不少的酿酒厂成功地将其改造，让它的风味比起法国玛碧更丰富饱满。阿根廷昼暖夜凉的气候，漫长的生长季度让葡萄得到更全面的成熟，使其风格柔和，带有果酱、皮革和黑巧克力的香气。

带领玛碧在阿根廷进入复兴时代的前沿人物是Hervé Fabre。Fabre在波尔多出生，他是最早一批意识到这个葡萄品种在阿根廷拥有蓬勃发展潜力的酿酒师之一。智利是他

找到能让玛碧重获新生的元素。然而在阿根廷，玛碧质量之高让Fabre大吃一惊。在波尔多，玛碧主要用于加深葡萄酒的颜色，由于该地气候不够温暖，玛碧的完全成熟得不到保证。当预见到玛碧在阿根廷的潜力后，Fabre着手购买了几幅带有老树葡萄的土地。在那时，玛碧只是一种混酿葡萄品种，不过，Fabre很确定它作为单一葡萄品种的潜力。

一个有趣的现象是，Fabre坚信玛碧成功地在国际市场上作为单一葡萄品种建立自己的地位之后，它现在已准备好作为混酿葡萄酒的一个核心品种在市场上抢占商机，赢得更多的美誉。最近Fabre正打算利用玛碧、丹拿（Tannat）、添帕尼优进行混酿。如果证实成功，玛碧真正的好日子还在前头。



Back in the 13th century, Malbec was the toast of the town. It was the grape variety of choice for royal households, Papal courts and the landed classes who enjoyed quenching their thirst on the "black" wine. The grape was planted widely in French wine regions such as the Loire Valley, where it was known as Côt, and in Bordeaux, before eventually finding its home in Cahors, in southwest France.

But over time its popularity waned, eclipsed by varieties such as Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. By 1956, when Bordeaux was particularly hard-hit by frosts, it was virtually forgotten, consigned by some as a poor-quality blending partner. In Cahors, however, it produced a deep, tannic purple-black wine that can be unapproachable in youth, but with time produces wines deep with flavors such as black cherry and ripe fruit.

The story of Malbec doesn't end in the southwest of France, where for the last 20 years it has been enjoying a glorious

retirement. No, retirement never suited Malbec; having tasted the cup of fame, albeit more than 600 years ago, it was determined to reach those heights once again. Opportunity came in the guise of Argentina, where its success as a single varietal has been nothing short of astonishing. Not that it was easy—as recently as 1990, the amount of Malbec planted in Argentina had fallen from 50,000 to 10,000 hectares. Today, Malbec is one of the most important grape varieties in Argentina, where a number of winemakers have managed to derive a style that is richer and riper than those found in France. The warm days, cool nights and the long growing season allow the grape to ripen more fully, producing a softer style with notes of jam, leather and dark chocolate.

One winemaker who has been at the forefront of Malbec's renaissance in Argentina is Hervé Fabre. Born in Bordeaux, Mr. Fabre was one of the first winemakers from overseas to recognize the potential the grape variety had in

Argentina. Chile was his first stop in South America but he found nothing there that he thought was truly original. In Argentina, though, Mr. Fabre was surprised by the quality Malbec achieved. In Bordeaux, Malbec was mainly used to add color to the wine, but the climate isn't warm enough for it to ripen consistently. Foreseeing its potential, he began buying up a number of sites with old vines. Back then, Malbec was being used as a blending variety, but Mr. Fabre was sure of its potential as a single varietal.

Interestingly, Mr. Fabre believes that having established itself on the international markets as a single varietal, Malbec is now ready to carve out a niche as a variety that can create a reputation as a key component in producing high-quality blends. Mr. Fabre now has plans to blend Malbec with other grape varieties such as Tannat and Tempranillo. If they prove successful, who knows? Perhaps Malbec's best days are yet to come.



# Year In, Year Out (cont.)

## 岁岁年年酒不同（续）

——七大产区最佳年份对比  
文/Text Decanter, August 2010 编译/Translator Wolf



西班牙  
点评：John Radford

### 里奥哈 1982

这是影响极为深远的年份。西班牙葡萄酒管理委员会（Consejo Regulador）对该年的品质评级为“杰出”，直到12年之后才有另一个年份，1994年，再次获得这一评级。

我记忆中最深刻的一次品酒，是2004年同女酿酒师Maria Martinez在Montecillo酒庄共同品尝一支1982年份、去掉了酒标和瓶塞的葡萄酒。这支22岁的酒从葡萄采摘到最终收获，总共移动的距离不超过200米。它表现出堪称恢宏壮丽的成熟度，其柔和持久的果香及绵延不绝的后味更让我们赞不绝口。Martinez评论说：“1982年的葡萄成熟得非常缓慢，单宁成熟果色深黑，酿出的酒浓度相当大（12.5%abv），结构复杂，个性十足。”她把1982同1964年并列比较，认为它们是20世纪最伟大的年份。Tondonia庄园、里奥哈内斯庄园（Riojanas）、法仙奴庄园（Faustino）和穆加庄园（Muga）的1982年份酒在市场上尚能见到，只不过都已身价不菲。

### 里奥哈 2004

1994和1995都是“杰出”级别的年份，而2004年也许应该用“奇迹”一词来形容。

Haro村Bodega Roda酒庄的酿酒师Carlos Diez回忆说，“本来，9月1日那天我们已经讨论好了，这个夏天气候太糟糕，我们直接把葡萄卖掉算了。”这个春天过得真是很艰难，高地葡萄园常常被寒霜覆盖，夏天的天气也很差，整个八月始终阴霾多云，东部地区还受到真菌病害的侵袭。

“然后，9月2日，太阳出来了！我们忽然间有了最好的成熟条件。收获是晚了一些，但这是我们最棒的年份之一。”

2004里奥哈不仅显示出巨大的发展潜力，同时也拥有充盈的、果味主导的结构和极佳的复杂层次，这都要归功于明智的橡木桶陈年。物有所值的酒款很多，尤其是Coto de Imaz、Izadi、Conde de Valdemar、Ondarre、Biurko Gorri和LAN，但几乎所有2004年出产的酒都有上佳表现。

### 斗罗（Duero）1995

这是令人难忘的“杰出”年份：春季温暖，开花状况十分理想，尽管5月中旬经历了一场冰雹，各个葡萄园始终长势良好，直至收获。

当时斗罗河岸地区（Ribera del Duero）很多葡萄园都还很年轻，尤其是Alejandro Fernandez的哈查园（Condado de Haza）。我2001年访问那里时品尝了他的旗舰产品1995年Alenza，这支酒已经非常令我赞叹了。

1995年份在整个斗罗地区都表现出非凡的品质，尤其是特级珍藏酒（Gran Reservas）现在正是饮用的巅峰时期，不论是结构、果味、优雅还是成熟度与后味将这个产区引以为傲的各个特点表现得淋漓尽致。

至于价格，当然不会便宜，但仍会有很多人被Valduero Gran Reserva、Fernandez和其他经典Pesquera葡萄酒（尤其是Janus Gran Reserva）以及Vega Siciia所产的Valbuena和Unico所吸引。或者——假如资金不成问题的话——去追逐能带给人“终极体验”的Dominion de Pingus。这些酒都是堪称不朽的杰作。



加利福尼亚：1994，1995，2001  
点评：Linda Murphy

为整个加州评选最佳年份其实就像为全法国挑选最佳年份一样困难。正如隆河谷获得丰收的年份可能在布根地恰好收成不佳，同样的情形也会发生在索罗马海岸（Sonoma Coast）和圣达玛丽亚（Santa Maria）。因此，我的主要关注焦点集中在纳帕谷（Napa Valley）以及嘉本纳沙威浓。虽然许多酒商都私下评论2007年嘉本纳沙威浓有点“非比寻常”，但现在说它是经典之作还为时过早。大多数酒商还在销售2006年份的酒，因此对2007的赞赏还未正式出现。在这篇报告写作时，品酒会上出现的2007年份也极为稀少，这就是我将它排除在评价范围之外的原因。



1994

这一年拉开了纳帕谷从94到97连续几个出色年份的序幕，但即使在这些优秀年份中，1994年纳帕葡萄酒那浓郁强烈、历久弥坚的口味，适当的酸度（有些是天然形成的，而有些不是）和成熟的多酚也相当出众。我们在加州时时听到的葡萄酒推销语——“温暖的白天/凉爽的夜晚”——1994年在纳帕确实实地发生了，葡萄生长季节白天温暖而不炎热，夜晚温度则低至10摄氏度。

当年新推出的葡萄酒充满活力，柔韧且平衡感好。今天它们仍然保持了这些特点，同时已开始释放出酒中所蕴含的花朵、泥土和矿物的气息。94年的佳酿现在饮用正逢其时，窖藏生命也还有10年之久。94年的纳帕谷梅乐也同样值得期待。

1995

许多纳帕的嘉本纳年轻时都很光鲜很梦幻，但缺乏长久优雅的陈年所需要的酸度和低pH值。1995年份嘉本纳沙威浓却不是这样，味道浓郁而丰富，即使14年过去，依然保持了当初的青春活力与平衡，优雅地步入中年。很多还能在瓶中继续成长10年。

这一年年初凉爽多雨，不过生长期在其他时候一直都温和而漫长，没有出现夏季的38度以上的高温。悠长的采收期令葡萄获得丰富的口味和深沉的颜色，并在果实里保留了天然的酸度。正如Beringer葡萄园当时的首席制酒师Ed Sbragia所说，1995年需要的是耐心，让葡萄留在枝头直至多酚类物质成熟，这一年凡是付出耐心的人都得到了回报。同样精彩的酒还包括：卡内罗斯（Carneros）、俄罗斯河（Russian River）、圣巴巴拉（Santa Barbara）的贝露娃和各地的仙粉黛。

2001

我曾经听见酒商将2002年称为“派克年”，只因罗拔·派克对2002年份的热情赞誉令许多纳帕酒商出现在聚光灯下，然而10年之后，我发觉帕克也曾极力溢美过的2001年魅力其实远胜2002。

按照加州的标准来看，2001年属于凉爽的年份，春季的寒霜令产量大幅减少，令酒商收获的葡萄味道浓郁而成熟，单宁饱满酸度适中。结果，这一年的嘉本纳十分容易入口，但现在仍然保持着年轻时的风味，同时也显示出了令陈年嘉本纳显得如此迷人的第二重复杂层次。这也是一个属于索罗马雪当利和纳帕谷穗乐仙的光辉年份。

澳大利亚  
点评：Hunon Hooke

南澳省（South Australia）2002

在一个凉爽的夏季之后，从南澳省的酒庄中诞生了一批我们一生中遇见的最精致、陈年最缓慢的嘉拉谷（Clare Valley）威士莲，以及带有特别香料气息、格外优雅的巴罗莎谷（Barossa Valley）穗乐仙。

彼德利蒙（Peter Lehmann）酒庄首席酿酒师Andrew Wigan将02年Stonewell穗乐仙评为“史上最佳”，此酒这一年的表现异于往年，香料味更重，巧克力味减少，筋骨更加细幼。02年的奔富酒王也精细了许多，味道中带有了更多樱桃、香料、李子和樱桃酒的味道，而不是习惯上的巧克力-水果蛋糕-烤橡木的粗犷口味。奔富（Penfolds）首席酿酒师Peter Gago认为这一年份具有1982和1962年酒的风格，极其优雅、平衡、低调但值得陈年。

嘉拉谷的威士莲十分出色：超越以往的芳香，优雅的陈年。依然是异于往年，表现出惊人的精致和馥郁，仿佛来自一个更加凉爽的地区。Brian Croser写道：葡萄之路（Petaluma）的威士莲葡萄园迎来了有史以来最凉爽、最迟和最干燥的一次收获。葡萄直到3月末4月初才收获，具有很高的天然酸度和水果香。时至今日此酒仍然年轻活泼，带着刚刚步入中年的微微烤橡木和蜜糖味的酒香。



1990红葡萄酒

在澳洲很多地区，这个年份从一开始就被视作扛鼎之作。天气十分适宜葡萄的成熟，没有极端温度，没有干旱，没有暴雨。若说不寻常之处，就是葡萄产量高于平时，但这对于高端葡萄酒而言并不构成问题。就像那些经典年份一样，1990年的辉煌对1991年也产生了相当的提升效应，1991年有许多酒都保持了前一年的出众品质。但唯独1990年才称得上杰出年份。最近，我对我酒窖里的藏酒做了一番样品品尝，从中可以管窥这个年份的丰富多彩：

Brokenwood，Graveyard Hermitage穗乐仙，猎人谷（Hunter Valley）：泥土气息，肉味和皮革味，极佳的复杂度与深度

汉斯基，Mount Edelstone穗乐仙，伊顿谷（Eden Valley）：优雅，有型，香料味，覆盆子果味

Yarra Yering，Dry Red Wine No.1，亚拉谷（Yarra Valley）：绝佳，每一方面都可以同美度区的精品酒媲美

Dalwhinnie，穗乐仙，宝丽丝（Pyrenees）：非常年轻，带有桉树气息，一瓶野性而经典的澳洲穗乐仙

奔富28红葡萄酒，穗乐仙，巴罗莎谷：节制，复杂，烤肉味，烤坚果味，结构优雅，口感细腻，带有皮革与泥土味，柔和香醇

此外，Mount Mary酒庄的Quintet（亚拉谷）、Grant Burge酒庄的Meshach穗乐仙（巴罗莎谷）以及Wynns酒庄的the Estate和John Riddoch嘉本纳沙威浓（古纳华拉），都非常值得品尝。



玛格丽河（Margaret River）2001

西澳省的年份表现往往同东部地区互相关联，当2001年东部各州精彩纷呈时，玛格丽河产区也会诞生出摧枯拉朽的佳酿。2001年，嘉本纳沙威浓和嘉本纳混合酒处于1995年以来的最佳状态，其后也仅有2007年份可以与之匹敌。2001年从一开始就拥有极好的口感，但无疑将随着时间增长而更添魅力。用世界标准来看，玛格丽河还是一个很年轻的产区，但它已经证明自己最好的嘉本纳沙威浓陈年寿命可以超过30年。

Cullen嘉本纳梅乐、Moss Wood嘉本纳、Cape Mentelle嘉本纳、Voyager庄园嘉本纳梅乐、Houghton、Gladstones嘉本纳和Woodlands Kevin嘉本纳都很出色。以严格的自我评估著称的Moss Wood酒庄的Keith Mugford先生将2001年评为“葡萄园中出产的最伟大的葡萄酒”。他说这个夏天天气温和，比往常更加干燥，葡萄的生长条件极佳。Vanya Cullen认为2001年份的Diana Madeline酒是享受到最佳红葡萄生长条件的佳酿——干爽温暖的秋季，干燥的天气一直延续到3月里，对于那些晚熟的嘉本纳沙威浓尤其有利。Voyager庄园01年所产，最近品尝起来已经具有美妙的芳香和幼细的单宁，入口结构感非常好，不仅平衡而且充满力度，极有希望再度过20年的生命期。



Spain  
By John Radford

Rioja 1982

This was a seminal vintage, classified as excelente by the Consejo Regulador. It was to be 12 years before that accolade was granted again, to the 1994.

My fondest memory is tasting a 1982 at Montecillo with winemaker Maria Martinez in 2004, from an unlabelled and uncapsuled bottle that had moved 200 metres in its life. At 22 years old, it showed magnificent maturity with gentle, persistent fruit and an endless finish. ‘The grapes ripened very slowly, making concentrated wines (just 12.5% abv) with ripe tannins, deep black fruit - very complex but showing a lot of personality,’ Martinez said. She compares 1982 with 1964, reckoned the greatest vintage of the 20th century. Tondorzia, Riojanas, Faustino and Muga still have 1982s on the market - but at a price.



Rioja 2004

There had been excelente vintages in 1994 and 1995 but this was ‘the miracle’, said Carlos Diez, winemaker at Bodega Roda in Haro. ‘On 1 September we decided the summer had been so poor we wouldn’t make wine, but sell off the grapes instead.’

It had been a difficult spring, with frosts in highland vineyards, and a poor summer with dull cloudy weather during August, as well as attacks of fungal diseases in the east. ‘Then,’ said Diez, ‘on 2 September, the sun came out and we had perfect ripening conditions. We harvested late but it was one of our best vintages.’

The 2004 Riojas are showing not only tremendous potential for future development but a generous, fruit-driven structure and superb complexity, thanks to judicious (often French) oak-ageing. Good-value (£10-£15) names to look for include Coto de Imaz, Izadi, Conde de Valdemar, Ondarre, Biurko Gorri and LAN, but nearly everything from 2004 offers excellent quality.

1995

This was an excelente vintage in impressive style: spring was warm, flowering was ideal and, in spite of hail in mid-May, ripening went well through to harvest.

In those days much of the Ribera del Duero vineyard was quite young, and none more so that at Condado de Haza, the Alejandro Fernandez estate in Roa de Duero. I first tasted the 1995 Alenza (his flagship) on a visit in 2001 and it was already starting to drink sublimely.

The 1995s were uniformly excellent across Ribera del Duero, and the gran reservas especially are now drinking at their peak, showing everything this region has made its name on: structure, fruit, elegance, maturity and length.

The prices certainly won't be cheap, but many will be tempted by Valduero Gran Reserva, Fernandez's other classic Pesquera (especially the Janus Gran Reserva), and Valbuena and Unico from Vega Sicilia. Or, if money is not object, the mind-blowing Dominio de Pingus. These are all wines which cold live for ever (well, almost).



California  
By Linda Murphy

Choosing three great vintages from California is like trying to choose from across the whole of France. Just as the Rhone Valley can have a splendid harvest and Burgundy a challenging one, the same is true for the Sonoma Coast and Santa Maria Valley. Thus the selections are centered on Napa Valley, and Cabernet Sauvignon. It’s too early to say that Napa’s 2007 Cabernet vintage is a classic, though many winemakers whisper it’s ‘something special’. But most of them still have the 2006s to sell, so there isn’t much formal hoopla for it just yet. Few 2007s were available for tasting at the time of this report, which is why it’s been excluded.



**1994**  
This year began a remarkable run of excellent vintages in Napa, through to ‘97. Yet 1994 stands tall for the wines’ dense, concentrated flavours that have held up over time, braced by bright acidity (some natural, some not) and mature phenolics. The warm days/cool nights marketing guff often heard in California was actually valid in 1994 in Napa, as the growing-season was warm, yet not searingly hot, and the nights as chilly as 10°C.

The wines, on release, were vibrant, supple and balanced. They remain so today, and are just starting to show their floral, earthy, mineral character. The ‘94s are drinking fabulously now, yet have another decade of life ahead. Look too for Napa Merlots from 1994.

**1995**  
Many Napa Cabs are flashy and dramatic when young, yet lack the acidity and low pH levels for long, graceful ageing. The 1995s shot out of the box as concentrated and rich, yet 14 years on, remain superbly youthful and balanced, hitting middle age in a dignified way. Many will benefit from another 10 years in bottle.

The year began cool and rainy, yet the rest of the growing season was mild and long, without the typical summer heat spikes of 38°C or more. The long harvest period resulted in rich flavours and deep colours, and the retention of natural acidity in the grapes. As Ed Sbragia, head winemaker at Beringer Vineyards at the time, said, 1995 called for patience to let the grapes hang until they hit phenolic maturity. Those who waited were rewarded. Also fabulous: Carneros, Russian River Valley and Santa Barbara County Pinot, and Zinfandel from just about anywhere.

**2001**  
I’ve heard vintners call 2002 the ‘Parker year’, when Robert Parker’s enthusiasm for the vintage put many Napa producers on the map. Yet a decade later, I find the 2001s - of which Parker was also highly complimentary - have held up far better.

2001 was a cool year by California standards, and spring frosts at fruit set drastically reduced the crop. In exchange, wineries were rewarded with intensely flavoured, ripe grapes with mature tannins and ideal acid levels. As a result, the Cabs were remarkably approachable on release, yet today are still shedding their baby fat and showing the complex secondary characters that make aged Cabernet so intriguing. This is also a vintage for Sonoma Chardonnay and Napa Syrah.



Australia  
By Huon Hooke

**South Australia 2002**  
This vintage was preceded by a cool summer, resulting in some of the finest, slowest-ageing Clare Valley Rieslings of our lives, and some unusually spicy elegant, cool-climate-style Barossa Shirazes.

Peter Lehmann’s chief winemaker Andrew Wigan rates the '02 Stonewell Shiraz the best ever, though it’s not typical - being spicier, less chocolaty and finer-boned than usual. The '02 Penfolds Grange is also more subtle; more cherry, spices, plum and kirsch than a customary choc-fruitcake and toasty-oak blockbuster. Penfolds’ chief winemaker Peter Gago says it’s in the mould of the 1982 and 1962, both of

which were superbly elegant, balanced, understated but age-worthy.

Clare Rieslings are outstanding: more fragrant than usual and ageing gracefully. Again, not typical but excitingly delicate and perfumed, as if they came from a cooler region. Brian Croser wrote that the Petaluma Riesling vineyards had ‘the coolest, latest and one of the driest harvests on record’. The grapes were harvested in late March-early April with ‘high natural acid and highly aromatic fruit characters’. Today the wine is still youthful and vital with the lightly toasty, honeyed patina of early middle age.



1990 reds

This vintage was hailed as great from the outset in many Australian regions. It was notable for its even ripening weather, with no extremes of temperature, and neither drought nor deluge. If anything, yields were higher than usual, but this seemed to present no problems for top-end wines. As often happens with feted vintages, there was a shadow effect on 1991, which for many wines was at least as good. But 1990 is a great vintage. A sample I've had from my cellar recently gives a glimpse of the vintage's diversity:

- Brokenwood, Graveyard Hermitage (Shiraz), Hunter Valley: earthy meaty and leathery great complexity and depth
- Henschke, Mount Edelstone Shiraz, Eden Valley: elegant, stylish, spicy raspberry fruit
- Yarra Yering, Dry Red Wine No.1, Yarra Valley: magnificent, every bit as good as high-level Medoc.
- Dalwhinnie, Shiraz, Pyrenees: very youthful, a touch of eucalyptus; a bold, classically Aussie Shiraz.
- Penfolds, Bin 28 Kalimna Shiraz, Barossa: restrained, complex, roast meats, toasted nuts; elegant structure, fine-grained palate, leathery earthy mellow.

Also try Mount Mary's Quintet (Yarra), Grant Burge's Meshach Shiraz (Barossa), and both the Estate and John Riddoch Cabernets from Wynns (Coonawarra).

Margaret River 2001

Western Australia's vintages are often out of sync with eastern states, and while '01 was a good one in the east, it was a rip-snorter in Margaret River. The Cabernet Sauvignons and Cabernet blends were the



best since 1995, rivaled since only by 2007. The '01s were marvelous to drink from the outset, but no doubt will be long-lived, like all great vintages. Margaret River is still a young region by world standards but has already proved its best Cabs can live for more than 30 years.

Cullen Cab-Merlot, Moss Wood Cabernet, Cape Mentelle Cabernet, Voyager Estate Cab-Merlot, Houghton, Gladstones Cabernet and Woodlands Kevin Cabernet are all outstanding. Moss Wood's Keith Mugford, famously self-critical, rated

2001 'the greatest wine yet released from the vineyard'. He said the summer was 'mild and drier than usual – a copybook growing season'. Vanya Cullen wrote that the '01 Diana Madeline was the product of 'optimal conditions for red grapes' - an Indian summer with warm, dry days extending into March, especially beneficial for the late-ripening Cabernet. Voyager Estate '01 tasted recently had superb bouquet and flavour with fine-grained tannins on a well-structured palate: balanced, full of energy and promising to live another 20 years. 



# 特别呈献

TAYLORS®



ST ANDREWS

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

489箱限量珍品



迈克尔·泰来斯  
泰来斯家族第三代掌门人、酿酒师





# How to Open Wine

## 开酒的学问

文/Text 许冬玲

前段时间看到一则新闻，说“海派清口”创始人周立波在一个发布会现场始终戴着墨镜，当大家纷纷挨“名人被打事件”的边缘猜测时，他解释道：“大家不要想太多，这是之前我和朋友一起吃饭，开香槟的时候，香槟盖子正好打到眼睛上了，现在很红。”

查看资料，发现开香槟被盖子打到眼睛的事儿，还真不少。原来，香槟瓶子里有6个气压，是瓶外气压的2倍，瓶塞飞出来的时速是200公里/小时。据说，在香槟区每年都有人因飞出的酒塞而受伤。因此把香槟称为“史上最难开的葡萄酒”一点也不为过。开酒的学问，今儿就从香槟说起。

在很多庆功宴上，人们总是捧着香槟瓶拼命摇晃，泡沫随之喷洒而出。这样是为了制造喜庆效果，但可怜的香槟可经不起这般折腾，喝进口里的香槟恐怕早就变了味。

### 那么，香槟该怎么开呢？

香槟区最古老的庄园菲丽宝娜(Champagne Philipponnat)的品牌推广大使Vianney先生到中国推广香槟文化的时候，专门为大家演示了香槟的正确开法，为了练成这门功夫，他整整花了两年时间。步骤如下：

1. 左手握住瓶颈，右手将瓶口的锡纸揭开，将铁丝网套锁松开的时候，左手的姆指紧按住瓶帽。
2. 左手的姆指保持按住瓶帽，食指握住木塞边缘部分，确保你的手握住整个木塞部分。右手握住瓶身，慢慢转动。关键在于转动的是瓶身，而非瓶塞。
3. 在瓶塞呼之欲出之时，左手迅速揭开它，发出的声音不是响亮的亲吻声，而是一丝轻轻的叹息声，瓶口飘出轻丝曼裙一般的轻雾，仿佛一个公主刚刚从瓶口经过。

打开一瓶香槟要充满柔情，就好像在摘下一朵沾满露水的玫瑰花，尽量不要弄伤花瓣上的水滴。整个过程，其实是一个蛮费力气的体力活，却不要让人看出你在用尽吃奶力，由始至终，脸上要保持美好的微笑。

其他起泡葡萄酒也一样。将“史上最难开的葡萄酒”拆招后，其他的葡萄酒就好办了。拧盖葡萄酒最为简单，只需旋开即可；砵酒则用小刀除去锡箔，用手轻轻一拧瓶盖便可打开。剩下就只有软木塞葡萄酒了。

### 先来认识一下开瓶器

我们常见的专业开瓶器，有着带锯齿的小刀，用于去除包裹瓶塞的锡箔。还带着螺旋针，其尖头用于插入软木塞，顺时针旋转而入，金属卡的卡头用于卡住瓶口突出的部分，利于杠杆原理拔出瓶塞。步骤如下：

1. 先用小刀沿着瓶口的圆圈状突出部位，切开封瓶口的胶帽，注意是手转而不是瓶转，否则容易泛起酒渣。
2. 用螺丝钻尖端插入软木塞的中心，然后直立螺旋钻，顺时针方向缓缓旋转钻入软木塞中，一直钻到留存一环在木塞上方，否则容易钻穿塞子。
3. 将第一个活动关节扣住瓶口，用左手紧紧握住，再用右手将手把直直地提起来。
4. 在木塞拔出一半的时候，再用第二个活动关节扣住瓶口，重复之前的动作，直到完全拔出木塞。



另外介绍一种“两片式开瓶器”，造型非常简单：一个握柄，一长一短两片金属片。步骤如下：

1. 将金属片从软木塞与瓶口的缝隙插入。把较长的金属片从缝隙采用前后摇摆的方式插入，然后用左右摇摆的方式再将较短的金属片插入另一边的缝隙。
2. 当两片金属片都进入瓶塞与瓶口的细缝后，以拇指和另外四只手指扣住拔塞器的握柄侧面，以顺、逆时针的方式向上施力慢慢旋转，将软木塞拔出。

如果不担心因酒质受损而影响心情的话，以下两个办法或者可以一试，我们绝对不提倡，仅供一乐。

1. 用叠成几层的厚毛巾垫在酒瓶底部，手握在瓶颈处，轻轻地撞击墙面，可将木塞一点一点震出。
2. 用螺丝刀将螺丝钉拧进酒塞，留一部分在塞子外面，再用老虎钳或剪刀钳住螺丝钉利用杠杆原理把塞子起出来。



Interview with Tara Sullivan of Two Hands

# Under the Australian Sun

## 南澳洲阳光下的美酒

访双掌酒园销售与市场部经理Tara Sullivan

文/Text 马钊 Elle 译/Translator Joe 摄影/Photo 小伟



虽然是女士，但是Tara却很喜欢穗乐仙浓厚的味道和强劲的口感，也许这就是热情的澳大利亚人性格的体现。

“是我父亲带我走进了葡萄酒世界，在我俩之间的盲品游戏中，我渐渐领略到了葡萄酒的独特魅力。”

“在最好的穗乐仙产区酿造最好的穗乐仙葡萄酒，这是双掌的目标；让葡萄酒体现出最原始的产区风格，这是双掌的酿酒哲学。”

### 双掌齐鸣

双掌酒园由麦克尔陶菲和理查民建立于1999年，这两位志同道合的好朋友在建立酒园之初，就立下决心，要酿造澳大利亚最优质穗乐仙种植地带的最优葡萄酒。

麦克尔陶菲原本从事建筑行业，同时又在葡萄酒出口行业中打拼多年；理查民是一名注册会计师，曾经是南澳巴罗莎谷一座非常有名的制桶工厂的CEO。

在经过一次关于酿造葡萄酒的热烈讨论之后，这两位好友决定将各自领域的丰富经验投入到新的事业中去——那就是葡萄酒的酿造。由此，双掌品牌诞生了。

2000年对于两个人来说非常重要，因为他们从麦罗伦谷和帕德斯韦两个产区中严格挑选了17吨葡萄酿造出了第一个年份的葡萄酒，仅17吨的原料注定了有限的葡萄酒产量，但令人欣慰的是由于广受好评，他们的葡萄酒无论在澳大利亚国内还是国际市场上都成为畅销品，以致于著名的品酒家罗拔派克(Robert Parker)也将双掌誉为“南半球最佳酒厂”。

Tara在谈到双掌今后的目标时说：“虽然双掌葡萄酒在国际上获得了众多的荣誉与认可，但是我们仍然在努力开拓市场，除了澳大利亚国内和美国之外，我们也将品牌推广到英国、亚太地区、新西兰和欧盟国家，我们希望能有更多地区的葡萄酒爱好者认识、了解并且爱上双掌，这是双掌的荣耀，也是澳大利亚葡萄酒的荣耀。”

### 钟情穗乐仙

人们喜欢一样东西常常是受到家人的影响，Tara与葡萄酒的结缘也是来自于自己的父亲：“对我影响最大的人是我的父亲，是他带我走进了神奇而美妙的葡萄酒世界。我父亲本身就是一位疯狂的葡萄酒爱好者，他常常突然就递给我一杯葡萄酒做盲品，让我来辨别是什么葡萄品种，来自于什么产区，而恰恰就是这样的猜谜游戏让我也对葡萄酒产生了浓厚的兴趣，最后也投入到了葡萄酒行业中。”

被问及喜欢什么样的葡萄酒时，Tara这样回答：“虽然我是女士，但是穗乐仙葡萄酒对我来说算不上太重的酒体，这可能是因



为来自于巴罗莎谷和麦罗伦谷这样的葡萄酒产区，所以从小我就已经习惯了这种类型的红葡萄酒。说到我最喜欢的葡萄品种，我认为这个问题的答案因所处的环境和状态而异，通常来讲，我喜欢在炎热的夏季喝威士莲，不过在正餐中，我更加倾向于一杯上好的穗乐仙。如果现在让我选择一款酒，我肯定要选双掌08年份的Brave Faces GSM，因为它实在是一款无论口感、酒体还是风味都非常出色的葡萄酒。”

什么是最好的葡萄酒

有人把葡萄酒视为一种工业制品，因为越来越多的酒厂会通过人为干扰提高质量或产量，如施肥、酵母的筛选等。

“我认为在酿造葡萄酒中，关键在于将人为因素的影响降到最低。对于双掌来说，在最适合的时间进行采摘就已经决定了在之后的酿酒中，人为的因素可以被降到最小——这也正是双掌的酿酒哲学。正是因为这样的哲学，我们才真正做到了保证原料的最佳品质，从而酿造出最高品质的葡萄酒。”

对于“到底什么样的葡萄酒才是好的葡萄酒”这样的问题，人们常常有两个看法：第一种看法认为能够体现出葡萄品种和产地风土条件的葡萄酒才是好的葡萄酒，还有一种看法是只要自己喜欢，就是好的葡萄酒。“对于我来说，一款好的葡萄酒所具备的首要条件无疑就是能够最好地体现出产地风土条件。当然，如果这样一款酒又恰恰是大家喜欢的类型，那情况当然是最为完美的了。”



经过此次的亚洲之行，Tara表达了自己对中国市场的看法：“目前在双掌所进驻的亚洲各国市场中，我们看到葡萄酒爱好者们对于顶级佳酿的追捧越来越热情。对于双掌来说，中国仍然是一个比较年轻的市场，我们仍处于学习中国消费文化和价值观的阶段，尽管如此，根据我目前中国之行所得的观察发现，中国地域如此之辽阔，使得地区和地区之间的消费方式和消费水平有非常大的差异，每个地区都有自己的与众不同之处，所以我认为在亚洲范围内，中国无疑是最为复杂的市场。”

A native of South Australia who lives close to both the Barossa Valley and McLaren Vale wine regions, Tara Sullivan is well used to the big reds. She is the Sales and Marketing Manager of Two Hands winery.

“My father was perhaps the biggest influence in driving my initial interest in wine and he used to hand me a wine for blind tasting from time to time. This was my first introduction to wine appreciation.”said Tara.

“Two Hands is making the best possible Shiraz based wines from prized Shiraz producing regions within Australia. The philosophy of Two Hands is to make wines that reflect the characteristics of terroir.”

Story of Two Hands

The "Two Hands" are Michael Twelftree and Richard Mintz who formed the company in 1999 with the clear objective of making the best possible Shiraz based wines from prized Shiraz producing regions within Australia.

Michael Twelftree, initially from a con-

struction background, spent a number of years exporting Australian wine to USA and Asia. Richard Mintz, a chartered accountant, was formerly CEO of one of Australia's leading cooperages in the Barossa Valley, South Australia. With Twelftree's contacts and wine savvy approach and Mintz's management skills and business acumen, the two old friends decided to make some wine together.

In 2000 they started with just 17 tonnes of fruit from the McLaren Vale and Padthaway wine regions. From the beginning the wines were very well received at home and abroad with a healthy stream of reviews, culminating in 2004 with Robert M. Parker pronouncing Two Hands as "the finest negociant operation south of the equator".

Two Hands continues to extend its distribution around the world, branching out from the Australian domestic and United States of America markets to now include the export markets of the United Kingdom, Asia, Canada, New Zealand and the European Union. Two Hands Wines are eagerly awaited, the markets and consumers demonstrating a thirst for top end Australian wine, in particular Shiraz from South Australian wine regions.

‘I am so happy that so many Chinese wine fans love Two Hand wines so much and I think Two Hands is not only a wine but also a bridge of friendship that makes people get to know each other.’ Tara says.

My Favorite Wine

My father was perhaps the biggest influence in driving my initial interest in wine; his own enthusiasm for wine was quite contagious and he would often hand me a wine to taste blind and tell him what I thought was the varietal and region. This therefore gave me my first introduction to wine appreciation.

I don't think Shiraz wines are too full bodied, but then being from South Australia and living close to the both the Barossa Valley and McLaren Vale wine regions means that I am well used to the style of big reds. My favourite variety depends a lot on the occasion; generally speaking though, a crisp Riesling is great in the summer months, and I love a good glass of Shiraz with dinner. At the moment, I really like drinking our 08 Brave Faces GSM which is just a great all-rounder.

What Wine Is A Good Wine?

Many people say that wine is the child of nature and human's impact should be as little as possible, but some others say that we have to do something - such as the choosing of yeast or the using of fertilizer - because this is a kind of industry.

I believe that minimal intervention is the key. The Two Hands philosophy is to get it right in the vineyard - to pick the grapes at the optimum time so that less intervention is then needed in the winery. This is why



we spend so much time in the vineyards leading up to harvest and is a contributing factor to the premium quality we achieve in our bottled wines.

Some people say that the wine you like to drink is the best wine, and others say that the wine that shows the characteristics of the terroir is the best.

I believe that a good wine should be reflective of the region and express the characteristics of terroir, however the reality is that if you can combine this with a wine that people like to drink, then you have the perfect solution.

We see a definite appreciation for premium wines in all of the Asian markets that we are currently dealing with. For Two Hands, China is still a relatively new market and so we are still learning about the culture and values. However from my recent trip to China, what stood out for me most was that we need to appreciate the differences between each of the regions within China; being such a large country, each region is quite unique, which makes this a more complex market than some of the other Asian countries. 





撰文 Text/梁楚瑶 翻译Translator/ Elle 摄影 Photo/Bevan

# The Fiery Ice Wine

## 热情如火的冰酒

如果用热情如火来形容某个国家的人民，我想大多数人不会把它挂在做事严谨的德国人头上吧？

如果你问威特驰的员工，酒厂酿酒的信条是什么，他们会异口同声地说“热情！还是热情！”

也许你会揉一揉眼睛，以为自己看错了，但这绝对不是你视觉疲劳产生的幻象。无论是在威特驰工作的人，还是它的葡萄酒，都是热情洋溢。尽管这种热情，不一定体现在表面上，我觉得，这更像是“外冷内热”，在你认为德国人“死板”的时候，不妨喝一瓶威特驰的冰酒，感受一下他们特别的热情如火。

### 威特驰：世界的轴心

从1920年开始，Maurer家族开始葡萄酒代理商的生意。Dirk Maurer的父亲，Albert Maurer先生属于家族的第五代，他于1960年开设酒庄。1987年Maurer家族创立了威特驰酒厂以销售瓶装酒。而在威特驰成立以前，Maurer家族只在市场上销售散装葡萄酒。

在德语里，威特驰Weltachs代表世界的轴心。这个词语源自于法尔兹地区一首用当地方言谱写的乡土诗歌的名字。在这首诗歌里，法尔兹是世界的轴心，法尔兹的人们认为饮用葡萄酒是为这一根巨轴增添润滑剂，这样子地球才能保持每天顺利地自转。由此可见葡萄酒饮用文化在法尔兹地区可谓源远流长，选用了威特驰作为名字，除了表示法尔兹产区在德国的重要性，也是从侧面上反应Maurer家族决心要酒厂成为法尔兹甚至是德国葡萄酒转动的“轴心”。

### 喝一口热情如火的德国冰红

威特驰现任掌门人Dirk Maurer先生在1993年接手威特驰酒厂：“在开始参与家族生意的时候，我因为所接受教育的原因而选择了接管威特驰瓶装酒厂。我是一个受过

严格训练的葡萄酒酿造师，不像我的父亲，他则是一位经验老道的商人。”在接管威特驰以前，Dirk已经在德国最好的葡萄庄园(如：Dr. Deinhard)以及美国、瑞士等国积累了相当丰富的国际酿酒经验。

在接管酒厂后Dirk进行了大刀阔斧的改革，首先就是改变公司的产品结构。“我对酒厂出产的甜酒非常有信心，我坚信市场对于甜酒的需求十分巨大。因此，我将酒厂过往干型和半干型甜酒换成了如今的拥有丰满果香的甜酒系列，例如冰酒。当中给我留下深刻印象的是德国冰红的大获成功。该葡萄酒是威特驰专为富隆酒业和中国市场精心制作的佳酿，这也是我们首次涉足冰红葡萄酒的酿造。该款冰红口感清新，带有浓郁的水果香，酒色深红，酒精度很低，只有8%。对于中国辣味十足的菜系来说，这款德国冰红是完美的搭配。”

除了改变产品结构，Dirk还大胆地改变目标市场。在Albert掌管威特驰的年代，公司产品针对的是北美和英格兰的市场，而Dirk把注意力放在了亚洲的市场上。“早在90年代初期，我已认为葡萄酒的未来会在亚洲(大中华区、韩国等)，‘旧世界’葡萄酒市场如英国和美国正在失去繁荣发展的动力。”



酿酒如烹饪

如本文开篇所言，威特驰的酿酒哲学是热情，Dirk认为，威特驰酿酒的热情来自于法尔兹，来自于当地深远的历史和文化。酿酒是一门艺术，不仅需要精确和高超的技艺，还需要付出辛劳。在葡萄酒酿造开始前，酿酒师先要靠想象“打造”葡萄酒的味道。每一批年份酒，每一种葡萄品种，每一种葡萄酒品种都有天渊之别。“酿酒师就像一位大厨，葡萄就是烹饪的原材料。威特驰利用了多种葡萄酿造的酒液更能为每一次的品尝都带来新鲜感以及惊喜。不过与酿酒师相比，厨师有一大优势，那就是如果烹饪失败，他或许还可以马上重做一碟。但对于我们酿酒师来说，这样的‘烹饪’机会一年只有一次！因此我们需要无止境的热情来应对这一高难度的挑战。尽管缺乏热情都不会妨碍一瓶葡萄酒的诞生，但却能夭折一瓶倾注酿酒师全心全意的葡萄酒。”

法尔兹不仅是一个葡萄酒产区，它代表着一种感觉，以及一种特别的生活方式，只可意会不可言传。“对于威特驰的葡萄酒，我们的感觉和对法尔兹这片养育了大家以及无数葡萄的土地一样深厚。如果法尔兹是阳，那么威特驰的酒是阴，只有阴阳相合，才能达致生活的和谐。”

在采访结束之时，我半开玩笑地问Dirk，如果将威特驰的金冰王形容为一位女性，那么她是一位怎样的佳丽？Dirk挤挤眼，笑着说她应该是一名身材苗条的美人儿，有甜美的笑容，爽朗和具挑战性的性格。从这句话中，相信大家能够一窥威特驰引以为豪的冰酒产品，是如何的“热情如火”了吧？



If you are to use passion to describe people of a certain country, I strongly believe that you won’t associate it with Germans.

If you ask people work for Weltachs what is the credo of the winery, you will hear the answer in one voice: “Passion! And Passion!”

Maybe you will rub your eyes to see whether misread the article. But no! Both the people works for Weltachs or its wines are full of passion, though it isn’t necessarily superficial. Next time when you still think of German as rigid and boring, you might as well drink a bottle of Weltachs wine, feeling its passion.

Weltachs: Axle of the World

The Maurer family business was originally found in 1920 as a wine broker. Dirk Maurer's father, Mr. Albert Maurer started the winery in 1960. The company Weltachs was found in 1987 as a company to market bottled wines. Before Weltachs, we only sold bulk wines.

The world Weltachs means the axle of the world in German. This is because of a local poem with the title "Weltachs" written in our dialect. In this poem you learn that we believe that the Pfalz region is the axle of the world. And we have to drink one bottle to oil the axle. Therefore the world will continue to spin around its axle smoothly every day.

Have a Drink of October Red

"When I joined our family business, I took over the bottled wine company Weltachs because of my education. I am a trained wine maker and not like my father a trained sales man." Just before taking over Weltachs, Dirk has been working as a wine maker for one year in the US and for 6 month in Switzerland, through which he accumulated abundant wine making experiences.

After taking over Weltachs, Dirk undertook bold reform. The first thing he did was changing the winery portfolio. "I am a big believer in our dessert wines and I believe there is a huge demand for such wines. Therefore I changed our wine range away from the dry and semi sweet wines to the wonderful fruity natural sweet wines like our ice wines. Of all of our wines I am most impressed by the success of our Red October red wine. This wine was especially invented for Aussino and the Chinese market. There was no wine like this before. It is fresh and fruity, deep red color and with 8% vol. fairly low in alcohol. This wine is a very good match to many of the various Chinese hot and spicy food."

Apart from the portfolio, Dirk also changed the markets. While Albert Mauere was focusing on North America and England, Dirk turned away from those countries and concentrated on Asia. Even in the early 1990s Dirk had strongly believed already that the near future will be in Asia (China, Taiwan, South Korea etc) and no more in the "old world" like UK or US.

Wine Making like a Chef

As mentioned above, the credo of Weltachs wine making is passion. In Dirk's opinion, Weltachs' passion comes from Pfalz, its history and its nature. Wine making is an art. It is very precise and takes a lot of skill and effort. Somehow a wine maker is like a good chef. We got the raw product (the grapes) and before starting the vinification we must imagine what the result should taste like. Every vintage, every grape type, every wine type is different. And since Weltachs offers a lot of different wine types it is a new thrill every time. But Chefs have one big advantage. If they fail with one dish, they can easily try a second time. For us, we get this chance only once a year!! Regarding this challenge, you must have a lot of passion



for wine making. Without this passion you may also produce wines, but you can not produce wines with a heart and soul. The Pfalz is not only a wine growing region. It is a feeling and a special way of life which can not be described. It can only be experienced. "Our feeling for our wines is as strong as for our area in which we live in. If Pfalz is Ying, our wines should be Jang." At the end of the interview I asked Dirk half-jokingly, if describing Weltachs Trockenbeerenauslese as a beautiful lady, what would she look like? Dirk answered with a smile, "She would have a slim body, a sweet smile and a crisp and challenging character." From it, you will have a glimpse how proud does Dirk and Weltachs feel of his eiswein. 🍷



# Stories of Western Wine People (III)

## 西洋刘伶传(下)

文/Text 罗宏敬



酒不醉人人自醉，其实美酒醉人的原因，  
在于他们的酿造者，歌颂者和饮用者，  
都有各自精彩的故事……



从前有个一贫如洗的渔夫叫西门。日子过得清贫却也安稳，一天飞来横祸，他打渔回家的时候，发现疼爱的妹妹被一帮恶棍抢走了。

“实话告诉你，我家主子看中了你妹妹。你就老老实实当你的小舅子吧，否则的话，有你好看！”恶棍们放出狠话。西门被打倒在地，妹妹被抢后不堪凌辱自尽了，西门的父亲也含恨归西。

趁着一个月黑风高的夜晚，西门潜入仇家宰了抢占妹妹的无赖。为了逃避毒手，只好远走他乡，辗转流离之际，遇到了耶稣。

耶稣向众门徒发问，“谁能告诉我，我是谁？”西门聪明答道：“你是救世主，你是永生上帝的圣子。”耶稣大悦，将西门更名为彼得，就是“磐石”之意，他对彼得说：“我要把教会建在磐石之上，阴间的权柄不能胜过它。我交给你两把钥匙，一把用于开启

天国之门，一把用于关闭地狱之门。”彼得获得一金一银两把“圣匙”，成为了耶稣十二门徒中的第一门徒，是耶稣挑选的第一教宗。随后，他和耶稣之间还发生了很多耐人寻味的故事，让他的形象广为流传，以他为主的教堂在欧洲随处可见。

酒王之三柏图斯，酒名便是圣彼得之意，在葡萄藤蔓之中，可见圣彼得手执天堂钥匙的肃穆尊容。开启这款举世瞻仰的顶级佳酿，如同和圣彼得打了声招呼，轻转匙孔，他为你打开了天堂的大门，并祝福你：如果天堂也有美酒，祝您最后成为上天堂的那位！阿门。



帝国掌门人/Wine Kingdom’s Rulers



罗富齐家族的生意已经做了250年。奔驰汽车、银行、苏伊士运河以及葡萄酒是这个家族送给人类的礼物。19世界的欧洲流行这样一种说法：“欧洲有六大强国：大不列颠英国、法国、俄罗斯、奥匈帝国、普鲁士和罗富齐家族。”时至今日，前五大帝国均已失去昔日雄风，唯有罗富齐家族还堪称帝国。而武当罗富齐庄园的酒标，则以不同的掌门人，记录了该帝国不同的朝代。

1853年，银行家罗富齐男爵Nathaniel正式入主波尔多菩依乐的武当王酒庄。1953年酒标，是武当王酒标中为数不多的，没有邀请艺术家设计的酒标，以一种庄重严肃的态度，纪念武当罗富齐庄园成立100周年。

庄主左右两旁的人名，是他的儿子和孙子。庄主晚年失明，在普法战争之时去世。但是他的名字镌刻在武当罗富齐庄园的史书上，永垂不朽。

首任庄主Nathaniel谢世后，武当王表现平平，直到他去世后近100年，他的曾孙子Philippe男爵接手了庄园，使武当王于1973年从二级庄破格擢升为一级庄，这在法国波尔多分级制度上是空前绝后的。

1975年，被称为20世纪后半叶对世界艺术贡献最大的四位艺术家之一的波普艺术之父Andy Warhol在酒标上，以俗艳的色块，戏谑的方式画出了庄主Philippe的形象，他微笑的头像分居左右，在对称中又呈现出变化。Andy的作品原先多针对消费社会、大众文化和传播媒介之类的日常产物。武当王酒庄弹出了法国高雅葡萄酒文化中的一个另类高音，敢于聘请Andy作画，以万众敬仰的男爵形象为原型，勇敢做出了一种打破粗俗与高雅界限的艺术尝试，令人刮目相看。

说起Andy Warhol，不得不提他最经典的言论：“15分钟的声望”。他在1968年预言：“在未来，每个人都有15分钟的成名机会。”令到众多的音乐、电影以“十五分钟”作为主题呈现一种朝生暮死、昙花一现的名人效应。15分钟，可以细细品尝完一杯武当王美酒，但是读懂一个永恒的罗富齐帝国，却何止15分钟呢？

当1987年份的葡萄酒液还静静在橡木桶中甜睡的时候，最杰出的武当罗富齐男爵Philippe在1988年与世长辞，将祖业交给最心爱的女儿菲丽嫔女男爵打理。为了纪念父亲，女男爵邀请了瑞士画家Hans Erni为先父作画，作为1987年份的武当王酒标。画中的男爵，表情肃穆，男爵头顶着武当王酒庄的标志性羊角以及繁茂的葡萄果实和枝叶，透露出一种庄重却生生不息的生命活力，在金灿灿的背景下，男爵更散发出神性光芒。斯人已逝，而魅力长存。令人想起中国的故事：“何方可化身千亿，一树梅花一放翁。”如今，每一株葡萄似乎都有了男爵的身影，此酒标表达了后人对他的深切怀念。

Hans Erni被人称为人文画家，其作品多表达出对人类、生命的崇高关爱，其日常工作和国际红十字会联系甚密。曾为9.11世界以及2004年海啸做过纪念画作。



假面与真诚/Mask & Truth

葡萄酒之所以吸引人，或许因为其神秘，试想一瓶假扮成右岸的左岸酒，一瓶假扮成梅乐的嘉沙酒，一瓶假扮成圣祖利安的菩依乐酒，远远比平铺直叙、一览无余来得更生动有趣。品酒的过程，如走小径交叉的花园，最后觅得目的地，有曲径通幽的美感——这一切，就如同慢慢揭开葡萄酒的面纱，让它露出庐山真容。

所以，以三面具为主题的画作，呈现在武当王1986年酒标上，是海地天才艺术家Bernard Sejourne的成名作。他创立了Ecole de Beaute(美人学院)派别，笔下的女人，往往优雅、高贵、美丽而神秘。相对于海地其他艺术家的天真风格不同，他的画作往往呈现出精致而妩媚气息。酒标刻画了三个有黑人面孔的白人女子面具，慵懒半闭的眼睛，纤长的脖子，贝壳与异国的花朵，以及黑夜中的月亮，在当时数先锋作品，让人们在水粉色彩与迂回的曲线中感受到梦幻之甜美。

这枚海地艺术家笔下的武当王酒标，带给我们的远远不止艺术的享受。今年他的祖国海地发生9级大地震后不久，权威葡萄酒杂志《品醇客》，联合武当王庄园举办慈善拍卖，支持海地救援和重建行动。慷慨的菲丽嫔女男爵捐出了两瓶三公升的1986年美酒，用于拍卖。在3月1日，两名富翁分别以3800欧元和3600欧元拍得这两瓶酒。

这两枚海地艺术酒标，是作者在天堂对祖国的一次深切的关怀。



美食秘制者/Secret in Kitchen

要了解一个国家的葡萄酒，可以先了解它的饮食文化。浪漫的意大利人说：“这个道理如同要了解一个女孩子，可以先了解她的男朋友一样。”在意大利，人们信奉“美酒是为美食而生”。意大利葡萄酒生来便是为地中海美食锦上添花的。看美橡树庄园，嘉斯宝来葡萄酒的酒标便可知晓。

相对于巴特(白)和卡玛天娜(白)的餐桌酒标，嘉斯宝来的美酒配餐主题更加明确了。

灰色的铅笔画勾勒出三个厨师，中间的那个，从帽子上看是主厨，正面向左边那位交流，估计是在传递菜肴，或教授厨艺，右方的那个厨师不过20岁上下，略带微笑，手中估计托着盘子跑着龙套。

他们是正在制作海鲜焗意粉，还是在煮芝士？抑或是在加橄榄油？狡猾的作者将厨师的动作全部省去，给饮者留下无穷的想象空间。总之，一定是一道“味美香浓”的意大利菜，一道可以搭配嘉斯宝莱的佳肴。





# Find That Golden Goose

## 隐匿黑森林中的金鹅

德国葡萄酒 German Wines  
文/Text Wolf



德国，也许是全世界最被文化偏见所曲解的国度之一。提起德国人很多人想到的都是“严谨、理性、刻板”乃至“一根筋、缺少幽默感”这些字眼；提起德国葡萄酒，人们想到的则是“高甜度的贵腐葡萄酒”，或者“清淡的甜白葡萄酒”。现在请诸位刷新一下自己的记忆内存：这个国家是《格林童话》和《豪夫童话》的故乡，绝对不乏机智幽默的想象力；这里除了可口的冰酒、甜酒还出产许多世界顶级品质的干白葡萄酒，只是要看您是否眼力去发现。

读过《格林童话》的朋友一定还记得《金鹅》的故事：在家受宠的老大老二进森林砍树，带了可口的蛋糕和美味的葡萄酒当午饭，却吝啬地拒绝施舍一些给林中老人，结果砍树时都受了伤；被称作“小傻瓜”的老三只得到灰里烤的饼子和酸啤酒，却慷慨地同老人分享，结果不仅灰饼变成大蛋糕，酸啤酒也化作一瓶顶级美酒，还从砍倒的树里蹦出一只金鹅来。老三带着金鹅闯荡世界，最终赢得了公主的芳心和半个王国的陪嫁。

虽然不及法国和意大利葡萄酒那样声名赫赫，也很少在各个市场高调地推销自己，德国其实正是低调美酒的藏龙卧虎之地。喜欢葡萄酒的你，不妨跟随本文的指引，在这片神奇的黑森林里探寻那只属于你的金鹅。

### 悠久的历史

德国有着悠久的葡萄种植和酿酒历史。莱茵河谷曾经发现过大量古代野生欧亚森林葡萄（Vitis silvestris）的生长痕迹。公元前100年左右，这里成为罗马帝国版图的一部分，远征的罗马军团和新开辟的帝国疆土对于葡萄酒的需求十分庞大，却无法指望家乡的葡萄酒翻越阿尔卑斯山千里迢迢运到此地。于是罗马军团将大规模种植葡萄的技术和各种欧亚葡萄（Vitis vinifera）带到帝国的新领土，开始在莱茵地区广泛种植。

7世纪和8世纪是德国葡萄酿酒史上的飞速发展时期，教会在德国和欧洲其他地方建立了大量高品质的葡萄园，修道院对于葡萄种植和酿酒十分重视，贵族阶层也开始研究葡萄酒的酿造，在他们的推动下德国葡萄酒在当时达到了非常高的水准。

然而在中世纪时代结束后，随着气候的变化（平均气温显著下降）和外来饮料的竞

争（南方的葡萄酒，东方的茶和来自阿拉伯世界的咖啡），加之几个世纪的经济动荡和战争让德国境内的葡萄田和从事葡萄种植的劳动力大幅减少，葡萄酒生产陷入低谷。19世纪初，法国拿破仑占领莱茵河左岸地区后，没收教会地产拍卖给平民，有些贵族因而有机会购得高品质的葡萄园，并努力提升葡萄酒的质量水准。

从18世纪末起，高品质的威士莲开始在德国各葡萄酒产区中兴起，尤其是在莱茵高和莫塞尔地区，逐渐取代了大量品质低下的旧品种。19世纪和20世纪初，很多今天十分著名的葡萄种植研究与教育机构、行业组织和协会纷纷出现，大大促进了行业在葡萄园管理、酒窖陈年技术和高品质葡萄酒生产等方面的发展，令德国葡萄酒的品质和声誉都大幅提升。经过20世纪的经济危机、两次世界大战和战后的经济发展，今天德国已逐渐恢复了旧世界葡萄酒重要产地的地位。



### 独特的风土

德国位于欧洲中部，北接丹麦并隔波罗的海与北欧诸国相望，南邻奥地利与瑞士，所处纬度同我国最北部的黑龙江省近似，气候整体偏向寒冷，是全世界平均纬度最高的葡萄酒出产国。独特的地理条件决定了德国的葡萄酒产区大多集中在其领土的西南部，通常分布在莱茵河（Rhein）及其支流（如阿尔河Ahr、莫塞尔河Mosel等）河谷两岸朝南的山坡上。

受到全球变暖现象的影响，近十几年来德国各个葡萄酒产区的温度比以往略有提高。从1988年起，各个产区的年份评级基本上都是“良好”或“极好”，极少出现受到恶劣气候影响而品质很差的年份。

一个典型的完美德国夏天是这样的：气温相对温暖，葡萄生长期里有间歇的降雨，成熟期比较漫长，使得葡萄果实可以缓缓积累糖分，并且保持一定的酸度。莱茵河及其各条支流也对葡萄生长有着重要影响，夏季河面能够反射阳光，为周围山坡的葡萄园提供宝贵的日照，秋季黎明时分河面升起的湿气和雾霭又能帮助坡上的葡萄园抵御清晨霜冻的伤害，也为贵腐甜酒的酿造准备了必要条件。

独一无二的地理与气候条件，加上各产区内部变化多样的土质构成，造就出独特的风土，亦即法国人津津乐道的terroir，风光无限的德国葡萄酒世界就蕴藏在其中。



主要葡萄品种

德国的葡萄种植总面积约10万公顷，比波尔多地区略小。据2003年的统计，有约70%的面积种植白葡萄，其中种植最广的白葡萄品种有威士莲（Riesling）、慕勒（Müller-Thurgau）和席瓦娜（Silvaner），主要的红葡萄品种有贝露娃（Spätburgunder）、丹菲特（Dornfelder）和普特基斯（Portugieser），还有气味芬芳的粉红葡萄品种琼瑶浆（Gewürztraminer）。



白葡萄

威士莲：莱茵高产区被誉为威士莲之乡，是世界上最早有记载的种植威士莲的地区，已有500多年的种植历史。威士莲也是德国最主要的葡萄品种，它成熟较晚，通常在10月下旬甚至11月方能收获，坚实的酸度和明晰的果味是所有德国威士莲的共同特点，但各地不同的风土又孕育出各不相同的口感。莫些尔-萨尔-鲁尔（Mosel-Saar-Ruwer）地区是德国最大的威士莲种植区（种植面积达5 500公顷），其中不乏十分精致优雅、值得陈年的极品白葡萄酒。德国威士莲酿制的葡萄酒风格多样，用途广泛，可以在各类场合饮用，深受国内外市场的好评。

慕勒：1882年，来自图尔高地区(Thurgau)的慕勒博士（Dr. Müller）繁育出一种德国特有的白葡萄品种，此即慕勒。这种葡萄的成熟期短，对土壤和环境的适应力很强，产量也非常稳定，出现之后在莱茵河谷的很多地区都广泛种植。它所酿出的葡萄酒具有明显的花香气息，酸度较低，清新宜人，适合年轻时饮用。

席瓦娜：曾经是德国种植最广的品种，历史悠久，后来逐渐让位于威士莲和慕勒。弗兰肯（Franken）产区的席瓦娜带有明显的泥土特质，莱茵黑森地区（Rheinhessen）的席瓦娜偏向细腻优雅，法尔兹（Pfalz）和巴顿（Baden）地区的席瓦娜则显得雄健有力，酒体饱满。



红葡萄

贝露娃：源自法国布根地的贝露娃在中世纪时传入德国，今天它已经成为巴顿、阿尔和莱茵高等地区种植的主要红葡萄品种，在法尔兹、莱茵黑森和乌添堡也有广泛种植。以传统方式酿制出的德国贝露娃葡萄酒色泽较浅而微甜，有丰富的黑莓、樱桃或覆盆子的黑色水果香味，但酸度及单宁比较弱；近年来随着消费者口味的国际化，德国贝露娃佳酿开始颜色变深，单宁感增强，带有小橡木桶陈年后常见的香草气息。

丹菲特：具有迷人的深红宝石色泽。1955年，德国葡萄种植学家丹菲特为了增加其他葡萄酒的色泽深度而培育出了色泽美丽的丹菲特品种。然而从90年代起，丹菲特葡萄本身的出色品质得到充分认识，迅速在法尔兹和莱茵黑森等产区流行，现在已经跻身德国“五大葡萄品种”行列。

粉红葡萄

琼瑶浆：漂亮的粉红色果实，清新而浓郁的香气，迷人的琼瑶浆葡萄在法尔兹和莱茵河上游地区（例如巴顿）有着悠久的种植历史。Gewürz在德语中意为“香料”，反映出这种葡萄玫瑰花一般的馥郁芳香带给人们的愉悦。

分级制度

目前德国主流的葡萄酒Prädikat分级制度，将德国葡萄酒分为四大级别：



1. 日常餐酒（Tafelwein）

最低等级的葡萄酒，不限制产地，通常采用普通或略欠成熟的葡萄酿造而成，或用各地同类品质的葡萄酒勾兑而成，仅在德国境内消费而不对外出口。



2. 乡土葡萄酒（Landwein）

等级比日常餐酒更高，酒精含量也至少高出0.5%，必须产自19个指定的葡萄酒产地，每升中的含糖量不得超过18克；



3. 法定产区酒（Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete，缩写为QbA）

QbA级别的德国葡萄酒占德国葡萄酒总产量的70%以上，它们只能来自13个法定产区，遵循产区的相关法规，接受官方委员会对各种属性的检测并获得AP编号。产区法规通常会为了保证葡萄酒的质量而限定酒的出产区域、特定葡萄品种和成熟程度。QbA酒都会在发酵前接受加糖工序，以提升酒精含量，增加酒体；



4. 优质法定产区酒（Qualitätswein mit Prädikat，简称Prädikatwein，缩写为QmP）

列为QmP级的都是最高品质的德国葡萄酒。它与QbA的一个显著不同在于，QmP级别的酒都不得加糖，必须纯天然酿造，遵循比QbA更严格的法规规定和检测。根据葡萄的成熟度与含糖量，QmP葡萄酒又进一步分为以下等级：

一般葡萄酒（Kabinett）：采用正常季节收获的葡萄制成，口味清淡，酸度平衡

晚摘葡萄酒（Spätlese）：比一般葡萄酒收获更迟，成熟度更高，时有柔和的甜味

贵腐霉葡萄酒（Auslese）：只在葡萄最成熟、品质最好

的年份酿造，需要人工逐串精选熟透的葡萄，将没熟透的葡萄去除，酒的甜味比迟摘更加明显，如果窖藏得法，陈年寿命可达15年

精选贵腐霉葡萄酒（Beerenauslese）：简称为BA，只在绝好的年份中酿造，需逐粒精选葡萄串中成熟度最高、含有大量残留糖的葡萄酿制而成，甜度很高，陈年天赋可达几十年，价格昂贵

精选干颗粒贵腐霉葡萄酒（Trockenbeerenauslese）：简称TBA，选取绝好年份中晚收的近似葡萄干的葡萄酿制而成，有如蜜糖，甜度很高，极为香醇，陈年天赋可达百年

冰葡萄酒（Eiswein）：初冬时分在葡萄在零下12度自然结冰之后才进行采收，压榨去除结冰的水分后以浓缩的果汁酿造葡萄酒，口感非常香甜



在德国的寒冷气候下，Prädikat按照葡萄成熟度与甜度来进行的分级制度确实能够区分出葡萄质量的优劣，保证葡萄的品质。但它无法对葡萄酒的酿制工艺进行规范。同一Prädikat级别的含糖量相同的葡萄，经过不同的发酵过程，既可以变成糖分充分转化的干酒，也可以酿出残余糖较多的甜葡萄酒，从而得出品质口感大相径庭的酒来。随着德国葡萄酒行业的向前发展，不同产区或组织也纷纷开始酝酿提出新的分级制度来弥补Prädikat分级的不足。

1910年成立的德国顶级酒庄联合会（Verband Deutscher Prädikatsweingüter，简称VDP）是世界历史最悠久的酒庄协会组织，旗下的约200家酒庄涵盖了全德国最精英的葡萄种植者和葡萄酒酿造者。在它们的酒瓶上全都带有VDP标志——一头抓住一串葡萄的雄鹰。VDP从诞生之日起，就致力于规范各地优秀酒庄的生产和运作，保护德国顶级葡萄园和酒庄的传统高品质。经过数年的论证，VDP于2002年推出了一套VDP分级体系，主要依据葡萄酒所代表的风土，即葡萄园的整体品质特点、葡萄种植者的技术和某一年份的品质，对德国境内的顶级葡萄酒又进行了一次更为严格的分级。



蕴藏宝藏的葡萄酒产区

德国共有13个法定葡萄酒产区，其中很多都蕴藏着品质一流、极具价值的美酒珍品，等待着你去发现。

- 1. 阿尔 Ahr
- 2. 巴顿 Baden
- 3. 弗兰肯 Franken
- 4. 海西榭 Hessische Bergstraße
- 5. 莱茵中部 Mittelrhein
- 6. 莫些尔 Mosel
- 7. 那赫 Nahe
- 8. 法尔兹 Pfalz
- 9. 莱茵高 Rheingau
- 10. 莱茵黑森 Rheinhessen
- 11. 萨勒河及瓮施特鲁特河 Saale-Unstrut
- 12. 萨克森 Sachsen
- 13. 乌添堡 Württemberg



法尔兹

罗马帝国时期，法尔兹是莱茵河谷最先开始葡萄种植的地区。现在这里是德国葡萄种植面积第二、葡萄酒产量第一的产区。长期以来法尔兹以其悠久的酿酒历史和星罗棋布的顶级名庄而闻名，这里出产拥有极高品质、面向国际市场的葡萄酒。

世界现存最古老的瓶装葡萄酒发现于法尔兹，距今已有685年历史。每年9月中旬，法尔兹还会举行全球规模最大的葡萄酒文化节——Bad Dürkheim's Wurstmarkt。

知名酒庄：

巴莎曼博士（Dr.von Bassermann-Jordan）：法尔兹地区最富盛名的酒庄之一，拥有将近三个世纪的酿酒历史，其严格的酿酒工艺和高水准的杰出品质对法尔兹地区乃至整个德国的酿酒业都产生了重大影响。

邓肯博士：成立于1849年的邓肯博士酒庄是德国最高级别的VDP酒庄，相当于法国波尔多的列级名庄，自19世纪末起就已成为该产区品质最优秀的酒庄之一。数十年来优异的品质，让邓肯博士酒厂的出品在国内外获奖无数，深受葡萄酒爱好者的欢迎。

莱茵黑森

莱茵河西岸的莱茵黑森，是德国面积最大的葡萄酒产区，一望无垠的葡萄园绵延2万6000多公顷，产量仅次于法尔兹。莱茵黑森是德国著名的“圣母之奶”（Liebfraumilch）半甜白葡萄酒的家乡。

知名酒庄：

凯勒庄园（Weingut Keller）：Keller 家族经营这家庄园的历史可以追溯到1789年，最近三代家族成员对于酿酒事业格外热心，推出品质极高的威士莲白葡萄酒，庄主Klaus Keller还以其精湛的酿造技术被“German Wine Guide”评为 1998 年年度酿酒师。





莱茵高



莱茵高是举世闻名的威士莲之乡。位于那赫以北，北高南低，受地中海气候的影响，气候较为温暖，土壤中含有大量粘土，种种因素叠加起来，令莱茵高出产的威士莲比莫些尔等地更加风味香浓，酒体饱满，富有筋骨结构。著名的约翰山等产区，是世界顶级威士莲珍酿的发源地。

1994年，莱茵高开始实行半官方的葡萄园分级制度，来自最好的葡萄园Auslese等级以上的干型葡萄酒可以使用“Erstes Gewachs”（一等酒）的名称。

莱茵高也是德国晚收葡萄酒的故乡。根据传说，当著名的约翰山堡酒庄（Schloss Johannisberg）还是教会资产的时候，一年葡萄成熟后，葡萄园的管理员向身在外地的酒庄主人富尔达大主教（Fuldaer）递交了采收申请，送信人却在路上耽误了时间，导致收获延迟。这一失误却意外地发现晚摘葡萄酿出的酒具有与众不同的清爽甘甜的口感，最终成就了一种极富特色的德国美酒。

知名酒庄：  
昆诗乐庄园（Weingut Franz Künstler）：这家著名酒庄位于莱茵高地区的高海姆村，在十九世纪时是德国最优良、最著名的葡萄酒产地，后来村名的简称Hock就成为英语中德国白葡萄酒的代称。

欧洲王子（Fürst von Metternich）：拥有超过900年的酿酒历史，是世界上第一家威士莲酒庄。被奥地利王室赏赐给功勋卓著的奥地利首相、欧洲著名外交家梅特涅（Fürst von Metternich），成为世袭罔替的家族遗产，至今每年所产酒的十分之一仍需进贡给哈布斯堡家族。

巴顿

德国著名的黑森林就位于巴顿地区。巴顿是德国第三大葡萄酒产区，也是位置最靠南的产区。由于这里气候较为温暖，所产的酒中红葡萄酒占有相当比例。饮用葡萄酒是巴顿人日常生活中的一大乐事，消费量很大，德国年人均葡萄酒消费量为32瓶，而在巴顿地区人年均消费量竟然高达53瓶。

法兰肯

这个外界知之甚少的地区，却出产所有法定产区中最具力度和男性气质的葡萄酒，带有独特的辛辣和泥土气息。这个地区有着悠久的酿酒传统，价格与其他产区相比也普遍更高一等。

知名酒庄：  
鲁道夫·福斯特酒庄（Rudolf Fuerst）。以酿造矿物气息明显、蕴藏非凡力度的贝露娃与蓝贝露红葡萄酒著称，在权威的Gault Millau美食指南中获得“四串葡萄”的评分（最高5串）。



莫些尔

源自法国的莫些尔河斗折蛇行，一路蜿蜒向东注入莱茵河。在莫些尔河谷两侧的那些陡峭而多石的山坡上，隐藏着许多品质极其出色的葡萄园。这里所产中不乏世界顶级水准的威士莲葡萄酒，其中的佼佼者芬芳馥郁，轻盈的酒体却有着活泼的酸度和清新的果味。多岩石的土质令葡萄酒带有十分独特的泥土清香和燧石味。莫些尔河中游的一些著名庄园酒价格相当昂贵，不过上游和下游都有不少品质出众而价格宜人的惊喜选择。

知名酒庄：  
海格酒庄（Fritz Haag）。历史悠久、在德国广受尊敬的酿酒家族，自1605年起就一直致力于酿造顶级德国葡萄酒，所出产的佳酿在国际上获奖无数，

伊贡·米勒庄园（Egon Müller）。该酒庄位于本地区著名的葡萄产地沙兹堡（Scharzhofberg），出产的精选干颗粒贵腐葡萄酒品质杰出且产量稀少，是世界上最昂贵的白葡萄酒之一。

那赫

这一小块地区拥有令人屏息的坡地风光和高品质的威士莲，却至今还没有被外界所充分认识。那赫地区的土壤构成比较多样，既有沙质的亚粘土也有多石土质，令此区产酒的香气与口感格外复杂，其中不乏性价比很高的精品。





# Truth or Dare

## 葡萄酒真心话大冒险

仿如葡萄酒 JUST LIKE WINES

文/Text 梁楚瑶 图/Photo 陈龙 陈彬杨

容许我在此陈腔滥调一下：人生如酒，酒如人生。

对于葡萄酒爱好者来说，葡萄酒早已在我们的生活中占据一席之地。在某些酒痴心里，葡萄酒甚至已成为他们的爱人。

年份的好坏，正如我们人生的起伏；葡萄品种的差异，正如我们各异的性格，谁说我们不像一串挂在藤上的葡萄，日晒雨淋后，方能酿造成一瓶绝世佳酿。



本期参加者：



**1** PY  
性别：男  
酒龄：10年



**2** 得闲饮茶  
性别：男  
酒龄：秘密



**3** 颜生  
性别：男  
酒龄：秘密



**4** Silvia  
性别：女  
酒龄：5年



### Q1

如果你是葡萄，你想是哪一款？

- 参加者1：品种不好说，只要是老树葡萄酒就好，年龄越大的葡萄树越有魅力。
- 参加者2：歌海娜，因为名字好听；嘉本纳沙威浓，因为有男性魅力。
- 参加者3：贝露娃，因为娇贵，难种植。
- 参加者4：贝露娃。



### Q2

如果有机会酿酒，你想用哪种葡萄酿酒？酿什么酒？

- 参加者1：用古树葡萄酿造的干白。
- 参加者2：用麝香葡萄酿造的甜酒，因为甜酒出品少，珍贵。
- 参加者3：用贝露娃酿造的红葡萄酒，回味悠长。
- 参加者4：用贝露娃酿造的Chambolle-Musigny 以及 Les Amoureuses



### Q3

你希望你的另一半是哪一种酒？为什么？

- 参加者1：依然是用老树葡萄酿造的干白葡萄酒。
- 参加者2：花酒，这样才能喝。
- 参加者3：用嘉本纳沙威浓酿造的红酒，因为酒体浓郁丰厚，可以细细品味，是一种细水长流的感受。
- 参加者4：La Rioja Altas Gran Reserva 890



### Q4

这一辈子追求的终极葡萄酒是什么？

- 参加者1：还没有出现。
- 参加者2：实在太多了，不能说尽。
- 参加者3：酒体饱满，有回甘，后味悠长，口感复杂的酒，例如圣达美隆地区的顶级好酒。
- 参加者4：武当王1973年



### Q5

如果某天开酒时飞出酒神，它能满足你一个关于葡萄酒的愿望，你想要什么愿望？

- 参加者1：拥有一个大型酒庄，旗下品牌越多越好！
- 参加者2：巴黎铁塔里面的餐厅所拥有的藏酒全归我。
- 参加者3：一辈子饮之不尽的葡萄酒。
- 参加者4：回到中世纪，去法国布根地当修道士。



### Q6

您可以提出一个和葡萄酒有关的问题让下一期的受访者回答。您会提出什么问题？

- 参加者1：喝酒的是好孩子，不喝的是坏孩子，你赞同此说法吗？
- 参加者2：如果见到胡锦涛主席，应该喝什么酒？
- 参加者3：哪个产区的贝露娃最高贵？
- 参加者4：金婚纪念喝什么葡萄酒庆祝？



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



# Turn Left , Turn Right 向左走向右走

法国波尔多左岸VS右岸盲品  
6 Wines from Left Bank vs Right Bank Bordeaux

文/Text 梁楚瑞 图/Photo 陈彬杨 活动执行/Executive Joe, Linda, Tina, 符宾

彼时彼刻的波尔多，葡萄园迎来了丰收的季节。  
无论是左岸，还是右岸，葡萄农忙于采摘葡萄，酿酒师已经在着手准备谱写2010年份葡萄酒的乐章。  
有人说，波尔多左岸的葡萄酒，是豪迈开放的江湖奇女子，而右岸出产的葡萄酒，则是一位温婉柔顺的小家碧玉。  
向左走，向右走，别有一番风味。在法国波尔多的美酒地图上，你将会选择哪一个方向？

评分标准说明：

以总分100分制给6款酒单内的葡萄酒打分。基于外观、香气、风味、总体质量给葡萄酒的打分，权重比例如下：

|           |                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------|
| 10 points | 视觉，包括颜色和外观/ for Visual(colour and appearance)   |
| 30 points | 嗅觉，包括果香、陈年发展出来的香味/ Olfactory(aroma and bouquet) |
| 40 points | 味觉，包括风味和回味/ Gustatory(flavour and finish)       |
| 20 points | 总体品质/ Overall quality                           |

得分参考：

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

举办城市：

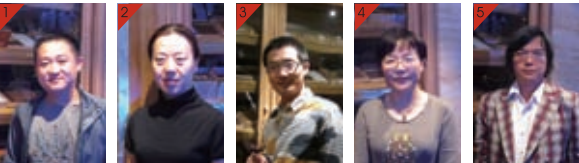
- ◆ 广州站/ Guangzhou  
时间/ Date: 2010.10.14  
地点/ Venue: 河北富隆酒窖
- ◆ 北京站/ Beijing  
时间/ Date: 2010.10.13  
地点/ Venue: 瑞士公寓富隆酒窖
- ◆ 天津站/ Tianjin  
时间/ Date: 2010.10.15  
地点/ Venue: 盈月梧桐会所
- ◆ 成都站/ Chengdu  
时间/ Date: 2010.10.20  
地点/ Venue: 成都富隆酒窖

参加试饮者（排名不分先后）

- 广州 · Guangzhou
- |          |         |        |
|----------|---------|--------|
| Taster 1 | 卢先生     | 酒龄：2年  |
| Taster 2 | 赖福贵     | 酒龄：2年  |
| Taster 3 | Yolanda | 酒龄：10年 |
| Taster 4 | 郭安民     | 酒龄：3年  |
| Taster 5 | 高东升     | 酒龄：3年  |



- 北京 · Beijing
- |          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Taster 1 | 徐钺  | 酒龄：1年 |
| Taster 2 | 金珂  | 酒龄：1年 |
| Taster 3 | 陈志忠 | 酒龄：4年 |
| Taster 4 | 戴悉心 | 酒龄：1年 |
| Taster 5 | 张杰  | 酒龄：6年 |



- 天津 · Tianjin
- |          |     |       |
|----------|-----|-------|
| Taster 1 | 岑小春 | 酒龄：5年 |
| Taster 2 | 刘维  | 酒龄：5年 |
| Taster 3 | 杨春江 | 酒龄：3年 |
| Taster 4 | 徐文娅 | 酒龄：5年 |
| Taster 5 | 张克  | 酒龄：5年 |



- 成都 · Chengdu
- |          |         |       |
|----------|---------|-------|
| Taster 1 | 罗影      | 酒龄：5年 |
| Taster 2 | Stanly  | 酒龄：3年 |
| Taster 3 | Yuri    | 酒龄：3年 |
| Taster 4 | Tauyas  | 酒龄：1年 |
| Taster 5 | Jessica | 酒龄：2年 |







Ch. du Moulin Rouge  
红磨坊庄园红葡萄酒

► 得分

| 北京/Beijing | 广州/Guangzhou | 天津/Tianjin | 成都/Chengdu |
|------------|--------------|------------|------------|
| 81.3       | 85.7         | 82.9       | 82         |

► 产品信息

**产区：**法国，波尔多，上美度  
**级别：**上美度法定产区酒  
**葡萄品种：**嘉本纳沙威浓为主，辅以梅乐，嘉本纳弗朗  
**醒酒时间：**90分钟  
**醒酒器：**✓  
**饮用温度：**18℃  
**参考价格：**¥399

► 盲品综合评价

这款产自左岸上美度区的葡萄酒，酒色呈现漂亮的宝石红，散发着成熟的红樱桃香气，单宁柔和，口感稍甜，酒香与余韵持久，是一款值得细品的红酒。而它也赢得天津和成都的盲品嘉宾的青睐，投票此酒为“最佳性价比葡萄酒”。  
尽管此酒看上去“柔顺”，不过就能让你想起丰富多彩的夜生活！出产该酒的庄园与巴黎红磨坊夜总会同名，是上美度区的明星酒庄。喝一口Ch. du Moulin Rouge，浮现在你脑海的哪怕不是热情如火的歌舞表演，但总能让你想起《红磨坊》电影里如夜莺般歌唱的Nicole Kidman吧？多美好的一个夜晚！

VS



Ch. Lescours  
乐士高庄园红葡萄酒

► 得分

| 北京/Beijing | 广州/Guangzhou | 天津/Tianjin | 成都/Chengdu |
|------------|--------------|------------|------------|
| 69.9       | 81.2         | 81.2       | 80.2       |

► 产品信息

**产区：**法国，波尔多，圣达美隆  
**级别：**圣达美隆特等园法定产区酒  
**葡萄品种：**65%梅乐、30%嘉本纳弗朗、5%嘉本纳沙威浓  
**醒酒时间：**90分钟  
**醒酒器：**✓  
**饮用温度：**18℃  
**参考价格：**¥389

► 盲品综合评价

在盲品的过程中，不少女士很快能辨认出该款葡萄酒梅乐的“印迹”，继而很快地猜出这是一款右岸的葡萄酒。乐士高庄园位于右岸最大产区圣达美隆，该区的梅乐柔顺但早熟，使本区的酒一般开放而平易近人。  
该款葡萄酒酒体柔和，有复杂的橡木香，单宁很细，典型的右岸风格一品无遗，很合今天的口味而受饮家的欢迎。



Ch. Croizet Bages  
歌碧红葡萄酒

► 得分

| 北京/Beijing | 广州/Guangzhou | 天津/Tianjin | 成都/Chengdu |
|------------|--------------|------------|------------|
| 82.5       | 86           | 73.2       | 84         |

► 产品信息

**产区：**法国，波尔多，菩依乐  
**级别：**1855年波尔多列级名庄第5级  
**葡萄品种：**嘉本纳沙威浓 58% - 梅乐32% - 嘉本纳弗朗10%  
**醒酒时间：**90分钟  
**醒酒器：**✓  
**饮用温度：**18℃  
**参考价格：**¥415

► 盲品综合评价

该酒入口柔顺有果香，单宁成熟，既有美妙的果香也有清新的橡木味，是一款相当平衡的葡萄酒。这款葡萄酒来自于波尔多左岸的菩依乐地区，因为拉菲、拉图、武当王，菩依乐成为波尔多最出名的村庄。  
在盲品的过程中，来宾大多能猜到这是左岸的葡萄酒，而它的风格也接近菩依乐村的一众“超级巨星”：正如拉菲和都夏美隆的佳酿一样，它的酒体平衡完美，优雅芳香，体质精致。不过最吸引饮家的，是这款红酒所体现的产区特征：不妥协，不刻意讨好。这种不易欣赏的特性，引来无数饮家的青睐和追捧。

VS



Ch. Du Tailhas  
泰勒庄园红葡萄酒

► 得分

| 北京/Beijing | 广州/Guangzhou | 天津/Tianjin | 成都/Chengdu |
|------------|--------------|------------|------------|
| 69.1       | 88.5         | 75         | 84.6       |

► 产品信息

**产区：**法国，波尔多，宝物隆  
**葡萄品种：**70%梅乐 15%嘉本纳弗朗 15%嘉本纳沙威浓  
**醒酒时间：**90分钟  
**醒酒器：**✓  
**饮用温度：**18℃  
**参考价格：**¥455

► 盲品综合评价

在广州的盲品会中，这一款酒可是“欺骗”了很多嘉宾。稍觉辛辣的口感让多数来宾都误认为这是一款典型的嘉沙葡萄酒，不过事实上，这是一款右岸葡萄酒。此酒香气复杂，有新鲜的薄荷味道，中度口感，单宁精致。  
该款红酒来自宝物隆产区，尽管面积小，却是波尔多乃至当今世界上出产名贵稀酿最多的小区。当你知道波尔多酒王柏图斯是泰勒庄园的睦邻后，应该不会对这款葡萄酒的品质有所怀疑了吧？泰勒庄园以老树葡萄而闻名，这款复杂的酒带有明显的宝物隆风情，容易引人遐想，怪不得嘉宾们都纷纷猜错。在盲品的最后，广州的嘉宾一致认为这款葡萄酒是全场最佳性价比和最受欢迎葡萄酒。到底是广州的嘉宾享受这种被葡萄酒“欺骗”的感觉呢？还是这完全体现了老广的现实精神？





Ch. Paveil De Luze  
柏菲露丝庄园红葡萄酒

► 得分

|            |              |            |            |
|------------|--------------|------------|------------|
| 北京/Beijing | 广州/Guangzhou | 天津/Tianjin | 成都/Chengdu |
| 85.1       | 93           | 82.6       | 89.6       |

## ► 产品信息

**产区：**法国，波尔多，玛歌村

级别：2003美度区超级明星庄

**葡萄品种：**65%嘉本纳沙威浓、30%梅乐、5%嘉本纳弗朗

醒酒时间：90分钟

醒酒器: ✓

饮用温度：18℃

参考价格：¥518

## ► 盲品综合评价

来到盲品会最后一轮左岸和右岸的对决，嘉宾心里也是非常期待！大家都在等待压轴的两款葡萄酒将会为他们带来什么惊喜。这款红酒色泽丰厚深红。带有黑色浆果香和香料味道，成熟多汁的水果口感中透着潜在适中的酸度，具有某些轻微辣味和香料的气味。柔和的单宁有着顺滑的口感，回味无穷。

再一次，轻微的辣味和黑色浆果的香味“暴露”了这一款酒的出处。身为一款玛歌村的葡萄酒，浓郁的酒香复杂而有层次，尽管酒体轻盈，但是无敌的酒香让盲品的参与者均一品倾心。在本次举办的四场盲品会中，它夺得的桂冠是最多的。在北京它就同时获得盲品会“最佳性价比葡萄酒”和“最受欢迎葡萄酒”的称号。

## 总结

本次的盲品会，我参加了在广州举办的一场，在盲品的过程中我发现一件趣事，女士对左岸和右岸之间的区别敏感度较高，在这场左岸与右岸的PK中，我们的男士是甘拜下风。

在几米的漫画里，向左走的小提琴家和向右走的画家最终还是相遇了，其实品酒何尝不一样？左岸也好，右岸也好，其实都在为你的味蕾服务。在今次的盲品中，右与左最终还是相遇了——只不过，是在各位嘉宾的胃里而已。



Desire Cordier Saint Emilion  
Grand Cru AOC Rouge  
歌迪雅圣达美隆红葡萄酒

► 得分

|            |              |            |            |
|------------|--------------|------------|------------|
| 北京/Beijing | 广州/Guangzhou | 天津/Tianjin | 成都/Chengdu |
| 91.3       | 92.8         | 88.9       | 79.2       |

## ► 产品信息

产区：法国，波尔多，圣达美隆

级别：圣达美隆特等园法定产区酒

**葡萄品种：**85%梅乐，15%嘉本纳弗朗

醒酒时间：90分钟

醒酒器: ✓

饮用温度: 18℃

参考价格：¥918

### ► 盲品综合评价

在盲品活动中，圣达美隆的佳酿共出现两次，这是第二款，从价钱上来说这两款酒刚好处于两个极端，尽管价钱上有差别，但是梅乐在葡萄酒中的痕迹一样地明显。该酒带有洋李、桑果、紫罗兰等强烈花果香气，强劲有力，平衡和谐，优雅紧致，丝绸般的单宁带出长久回味。

该款2006年份葡萄酒是为了纪念歌迪雅集团成立120周年而特别发行，酒标上用人手装饰上昂贵的施华洛世奇水晶，凸显该酒的高贵气质。歌迪雅自始创以来便专注于名庄酒的销售并逐渐形成了全球性业内的良好口碑。因此当你看到歌迪雅的金黑色标志，就可以知道你将与一瓶名庄级好酒相遇。这款葡萄酒在天津的盲品会中击败其他的选手，成为全场最受欢迎的葡萄酒。





# Italian Wines: A Journey through Time

## 意大利：穿越时空之旅

文/Text Wolf 图/Photo Steven

你可曾体验过走出时光机机舱时，一瞬间不知今夕何夕的轻微恍惚与眩晕？

什么，没有体验过？那么你真的该去一次意大利了，那是一个历史仍然新鲜存在于现代人日常生活中的国度。陈丹青曾经感叹，漫游在意大利的大小城镇，随便拣一个无名小巷，脚踏上的可能就是中世纪或文艺复兴时的雕刻遗迹。低调的意大利好酒也是如此。意大利酒与被神化的法兰西豪门佳酿不同，你无需前往苏富比拍卖场举牌争睹耸立云端的名酒芳容。挑一瓶心仪的意大利好酒，不仅意味着拥有葡萄酒本身物有所值的超高品质，更能经由它而穿越时空，品味到酿酒家族几代人数百年积淀下的杯中故事。

在你动身开启时空之旅前，不妨看看这一期我们为你准备的旅行指南——意大利两大酿酒家族所产的十款佳酿。一个来自意大利中部阳光明媚的托斯卡纳(Tuscany)，一个来自意大利北部阿尔卑斯山脚下的彼尔蒙(Piedmont)。它们渊源有自，风格各异，将意大利葡萄酒的不同风格表现得精彩纷呈。





在托斯卡纳艳阳下

托斯卡纳是文艺复兴的摇篮，不仅孕育了达·芬奇和米开朗基罗这些艺术与科学巨匠，也是风景秀丽的酒乡，圣祖维斯葡萄(Sangiovese)酿制的美酒大放异彩之地。托斯卡纳小镇梦迪西露(Montalcino)正是传统意大利酒王碧安仙帝(Biondi Santi)及伯爵山庄(Villa Poggio Salvi)的所在地。

碧安仙帝梦迪西露(红)

**Biondi Santi, Rosso di Montalcino DOC**

由碧安仙帝家族葡萄园“格雷坡”(Greppo)中相对年轻(5到10年树龄)的葡萄树果实酿制。深沉的红宝石色酒液，浓郁的香气中蕴含着清新的香草气息，结构和谐，余味悠长。碧安仙帝以酿制传统陈年佳酿而著称，以这支可以即时享用的庄园基本酒款为例，其陈年天赋也可达15年。

碧安仙帝梦迪保罗(红)

**Biondi Santi, Brunello di Montalcino DOCG**

保罗(Brunello)是圣祖维斯葡萄(Sangiovese)的变种，19世纪下半期由碧安仙帝家族率先培育而成，随后逐渐在整个梦迪西露地区广泛种植，成为当地最具特色的葡萄品种。在碧安仙帝的推动下，梦迪保罗获得了意大利葡萄酒分级制中的最高级别称号：优质法定产区酒DOCG。

碧安仙帝出产的格雷坡梦迪保罗，色泽浓郁风格雄健，它蕴含的那种古典之美正如同米开朗基罗的《大卫》雕像，细腻而深入肌理，耐得住时间的磨洗。梦迪保罗是能够随着时间增长而逐渐变化、日臻完美的酒，陈年天赋从30年到60年不等。

碧安仙帝梦迪保罗珍藏(红)

**Biondi Santi, Brunello di Montalcino DOCG Reserve**

每逢收成质量上佳的年份，酒庄会精选树龄不低于25年的老树保罗葡萄，进入大橡木桶发酵，再进行长达36个月的桶中陈年，装瓶后再经过6个月以上的至关重要的瓶中陈年，随后方才作为梦迪保罗珍藏发布。

碧安仙帝梦迪保罗珍藏的香气和口感能随着陈年时间的增长而发生明显的变化，时间越久品质越出众。著名意大利酒评家Luigi Veronelli曾经生动地比喻说：“碧安仙帝的美酒就如同一朵含苞待放的绝美花朵，你永远猜不到该何时采摘才好，因为它一直处于提升和完善中。”也是因为这个原因，饮用这款酒时应至少提前8小时开瓶，并将瓶中酒的顶层部分倒至醒酒器中，让剩余部分在瓶中醒酒。

也许正是因为每一滴都浓缩了无数时间的记忆，碧安仙帝梦迪保罗珍藏被《葡萄酒观察家》杂志评为12款“20世纪最佳葡萄酒”之一。



伯爵山庄基安帝(红)  
*Villa Poggio Salvi Caspagnolo, Chianti Colli Senesi DOCG*

经营伯爵山庄的家族同碧安仙帝有着血缘关系，两个庄园也结成了经营上的联盟。伯爵山庄所秉持的路线，是借助现代化的酿酒技术，让传统意大利美酒更加容易被国际消费者所接受。

这款历史悠久的伯爵山庄基安帝有着明亮的宝石红色酒液，果香中蕴含着黑加仑子和紫罗兰的气息，口感平衡而温暖，单宁和谐圆润，适宜立即享用。

伯爵山庄(白)  
*Villa Poggio Salvi Bianco, Vermentino Toscana IGT*

维蒙蒂诺(Vermentino)是托斯卡纳沿海地区历史悠久的葡萄品种，果实肥美而早熟，甜度较高，同时果香也十分明显。伯爵山庄酿成的这款白葡萄酒轻盈而甜蜜，口感顺滑，平衡感极佳，是一款十分清新的佳酿。

伯爵山庄梦迪西露(红)  
*Villa Poggio Salvi, Rosso di Montalcino DOC*

参照碧安仙帝格雷坡葡萄园的传统，伯爵山庄的梦迪西露也采用树龄10年以上的“大圣祖维斯” (Sangiovese Grosso) 葡萄酿制，酿酒过程也与保罗相当接近，用相同的橡木桶发酵12个月。这款可供年轻饮用的酒能够帮助饮家理解梦迪西露产区美酒的特点，探索它们与食物的搭配。同时它也有相当的陈年潜力，在10至15年内仍会继续发展。

伯爵山庄梦迪保罗(红)  
*Villa Poggio Salvi, Brunello di Montalcino DOCG*

伯爵山庄葡萄园位于丘陵山顶的特殊地理位置造就出品质优异、精致优雅的保罗葡萄。伯爵山庄的梦迪保罗具有特别突出的浓郁芳香，和谐圆润的单宁，后味也十分悠长，充分体现出了葡萄园的风土特点，一饮过后，你会联想起那部意大利风情画般的经典老片，《在托斯卡纳艳阳下》。



阿尔卑斯山麓的珍宝

意大利西北部三面环山的彼尔蒙地区，是意大利享有盛誉的巴罗露(Barolo)和巴巴拉斯高(Babaresco)美酒的故乡。在这片土地上，种植最广泛的是与圣祖维斯齐名的贵族葡萄品种纳比奥罗(Nebiollo)。相对圣祖维斯而言，纳比奥罗的单宁更加强劲，酿出的葡萄酒常常酒色较浅，带有焦油和花卉的芳香。它没有梦迪保罗那大卫雕像一般的雄浑深沉，而是更像兼具经典优雅与时尚风度的新派贵族。

有“巴罗露酒王”美誉的赛拉图家族(Ceretto)，历经三代人、70多年的勉力经营，成为巴罗露地区公认的明星庄园，同时也是巴巴拉斯高地区高品质葡萄园的主人。

碧高石头园巴罗露(红)

*Ceretto Barolo Bricco Rocche*

碧高石头园是巴罗露葡萄酒产区中最贫瘠的一片土地，也是出产纳比奥罗品质最高的庄园。善于经营的赛拉图家族全面采用革命性的法国酿酒技术，在此酿造四种巴罗露美酒，其中最高等级的即碧高石头园巴罗露。这款巴罗露酒产量极小，每年仅生产7000瓶，是彼尔蒙地区的珍品佳酿。假如有缘得见，可千万不要错过。

百宝石头园巴罗露(红)

*Ceretto Barolo Prapo*

赛拉图的另一款顶级美酒。它表现出典型的巴罗露式贵族气质，散发着干枯玫瑰的花香和隐约的灌木气息，结构平衡而圆润，具有出色的酸度和单宁，陈年时间可达25年。

雅仙妮巴巴拉斯高(红)

*Ceretto Barbaresco Bricco Asili*

雅仙妮是公认的巴巴拉斯高美酒代表作，带有持久而浓郁的花香，让人想起夏季徐缓山坡上被阳光晒暖的花瓣。十分完美的平衡感，伴随着优雅的酸度。它一般在收获后的第10年迎来巅峰适饮期，而在好的年份里，陈年15到20年都能给饮家带来惊喜的感受。🍷



# Healthy Dining Revolution

## 把健康美食进行到底

Colorful Yun'nan Restaurant  
七彩云南 编辑/Editor Wolf 图/Photo 七彩云南



明代李时珍在《本草纲目》中早已指出：“饮食者，人之命脉也。”然而中国饮食观念三十年来几经演进，市面上热炒的概念始终潮起潮落，从吃新鲜到吃生猛，从吃奢华到吃稀罕，几乎教人无下箸处。七彩云南的回答是：只有吃出健康来，才是真的美食！

云南自古钟毓神秀，人杰地灵，孕育出滇菜中蔚为壮观的各类山珍。为了保证天然山珍的纯美品质，以上等食材保证美食的健康价值，七彩云南大酒楼不惜成本从云南空运各种原料：野生菌、有机蔬菜、有机鸡

蛋、武定柴鸡……这些食材不仅可以保持滇菜的原味，也将云南得天独厚的生态养生带到京城，可谓是“采诸万山之中，食于千里之外，嘉宾美味荟萃京华，是为良缘。”

七彩云南还坚持健康、创新的菜品管理制度——“每周有新菜，每菜必健康”，自成一派科学、标准、精细的新派滇菜养生特点。同时，它将阴阳协调的传统养生哲学与现代科学的营养平衡理论相结合，在创新中追求美食的极致口感，在探索中实现美食的极致营养，目标只有一个：

把健康美食进行到底。



山海浓情



红烧鸡枞

### ----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

威迪粉红仙粉黛（红）  
Wente - White Zinfandel  
天鹏家族波尔多（红）  
Terra Burdigala Bordeaux Red  
泰来斯珍藏红葡萄酒（红）  
Taylors St. Andrews - Cabernet Sauvignon  
山度富嘉本纳沙威浓（红）  
Sandalford Estate Reserve Cabernet Sauvignon  
德国金冰王（白）  
Weltachs - Trockenbeerenauslese

### ----- 北京 Beijing -----

 地址  
朝阳区北三环东路36号环球贸易中心C座一层  
1st Floor, Tower C, International Commerce Center, No.36, East Road of North Third Ring Road, Chaoyang District  
 电话  
010-5825 6999

 招牌菜式  
汽锅鸡、烤松茸、羊肚菌爆核桃仁、山海浓情盅、红烧鸡枞  
 人均消费  
300元/人  
 顾客点评  
无论环境还是菜品都非常好，堪称滇菜的经典之作。

# A Travel in An Urban Garden

## 城中有山水，方寸可远行

Purple Jade Club 紫玉乡村俱乐部  
编辑/Editor Wolf 图/Photo Purple Jade Club

作为北京著名的高端私人会所，紫玉乡村俱乐部拥有酒店、餐饮、娱乐等豪华完备的服务设施，而银树楼更是紫玉会员最为喜爱的地方，也是俱乐部的精髓所在。

银树楼由木宇餐厅、温室、将军廊、VIP包房及宴会厅等组成，占地总面积达4千平米，集餐饮、休闲、娱乐为一体。一年四季，不论晨昏，在这里都可以尽情享受在异域皇家庄园度假般的轻松。

俱乐部特邀曾获FHC国际烹饪艺术大赛金奖的香港名厨梁照强先生主理。他精选的粤系名菜，在秉承传统口味的前提下，又从中改良创新，引入西餐的精髓，做工精细，配料精辟独到，色形味兼顾，营养全面。此外还有东南亚风味名菜，带有浓郁的日、泰菜系品味，兼顾精致与营养，风格独具，广受美食大家称赞。



### ----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

小庄园红葡萄酒（红）  
Ch. Le Petit Bois  
龙船美度红葡萄酒（红）  
Les Brulieres De Beychevelle

### ----- 北京 Beijing -----

 地址  
朝阳区紫玉东路1号  
No.1, Ziyu East Road, Chaoyang District  
 电话  
010 - 6492 5551

 招牌菜式  
鼎湖上素金瓜盅、法国鹅肝酿大虾  
 人均消费  
150元/人  
 顾客点评  
在如此优美的环境中享受美酒美食，真是再惬意不过了！



鼎湖上素金瓜盅



法国鹅肝酿大虾



# One Night in Paris

## 醉梦夜巴黎

La Seine  
塞纳河法国餐厅

文/Text Wolf 图/Photo La Seine

醉境与梦境从来是帮助人飞越现实、神游乐园的捷径，其中妙处在于出戏与入戏之间。所谓浪漫，正是一种积极入戏的态度——大千世界尽为舞台，让我们跳舞吧。

位于天津意式风情区的塞纳河法国餐厅就是这样一处很适合营造浪漫醉境与梦境的去处。黑白方格铺就的地面，猩红的绒面餐椅，漆黑的台面，重重叠叠的红色帷幕，看去深不可测的沙发，酒红色墙壁上微型版的梵高画作，玻璃杯中暗香涌动的白色鸢尾花……每一个细节都仿佛经过《盗梦空间》中梦境建筑师的苦心设计，真实而又遥远。待到白色大盘中央颇有艺术气息的纤巧蜗牛和香煎鹅肝鱼贯而入，深红宝石色的情人庄园在你们的杯中微漾，四周传来杯盘相触的悦耳声音，你仿佛已经听到墙上的小酒神在低声耳语，C'est la vie …不用担心酒的事。餐厅的地下就是一间酒窖，存着整整2,000瓶各种品牌和年份的葡萄美酒。

人生如戏，戏如人生，蔡琴早已唱过了。在几百万人麇集的忙碌都市中心，有这样一个可以尽情造梦的地方，实在是一出很美妙的戏。相当美妙。Cheers! 



### ----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

天鹏家族波尔多（红）  
Terra Burdigala Bordeaux Red  
小宝庄园（红） Ch. Le Petit Bois  
情人庄园（红） Ch. Valentin

### ----- 天津 Tianjin -----

 地址  
河北区自由道50号  
No.50 ZiYou Road, Hebei District  
 电话  
022-2446 0388

 招牌菜式  
法国煎鹅肝、法式香草烤蜗牛、塞纳河鸡尾  
蟹肉沙拉、扒澳洲肉眼、扒饿肝牛柳、热巧  
克力蛋糕、巴黎香草布丁  
 人均消费  
180元/人  
 顾客点评  
幽雅别致、浓浓的法式巴黎风情



巴黎香草布丁



扒澳洲肉眼



热巧克力蛋糕



扒鹅肝牛柳



# Five-Star Home Dinner

## 五星级家宴美食

Manhan Family Banquet 满汉家宴

编辑/Editor Wolf 图/Photo 满汉家宴

2010年初，家宴半成品订制开始走俏江城。作为一种新型餐饮服务模式，家宴半成品订制以其快捷和美味在港澳台地区拥有极广泛的民众基础。家人聚餐，看重的是家的温馨与妥帖：不必去酒店，也不必像酒店那样做得精致繁复，耗时耗力，只需一个电话订上几款菜品，简单加工，即可全家分享简洁明快、品位出众的时尚家宴。

满汉家宴斥巨资倾力打造出武汉首个五星级家宴体验旗舰店，在一、二楼，你可以花比酒店便宜很多的价钱购买到家宴半成品，可以选择将这些产品带回家一显身手，也可以选择将他们放在三楼的体验餐厅，通过开放式厨房大厨的现场烹饪或在大厨的指导下自己动手烹饪，亲身感受体验式服务带来的轻松与愉悦。

同时，满汉家宴在每周六、周日，针对会员客户提供专场美食课堂教学服务，大厨现场教授、会员现场操作。通过家宴半成品食材销售、美食课堂主题教学、定期举办烹饪大赛等形式，让烹饪真正走进家庭，让美食成为您家庭料理的乐趣。让更多家庭能轻轻松松地享受五星级家宴，正是满汉家宴的梦想。

### ----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

泰来斯珍藏红葡萄酒（红）  
Taylors St. Andrews - Cab. Sauv.  
花悦古堡红葡萄酒（红）  
Les Heritiers Lafleur-Gloria rouge  
小提琴穗乐仙嘉本纳（红）  
Fiddlers Creek - Shiraz Cabernet

### ----- 武汉 Wuhan -----

 地址  
武汉市江岸区胜利街254号  
No.254, Shengli Street, Jiang'an District  
 电话  
18971215941

 招牌菜式  
沸腾水晶虾、美味黄鱼鲞、鲍汁扣辽参  
 人均消费  
60元/人  
 顾客点评  
丰富、方便、美味、新颖



鲍汁扣辽参



沸腾水晶虾



# A 6M Palate Tour

## 6个M的美食体验

一品嘉海鲜料理餐厅 Yipinjia Seafood Restaurant

编辑/Editor Wing 图/Photo 一品嘉



近年，健康美食的概念让各位健康达人津津乐道，作为温州餐饮业先行者的一品嘉倡导的6M健康美食体验文化，则把健康美食的精髓——道出。6M即精致的美食-EXQUISITE MEAL，华美的菜单-LUXURIOUS MENU，迷人的音乐-ARRESTING MUSIC，优雅的礼仪-GRACIOUS MANNER，高雅的气氛-ELEGANT MOOD，愉快的会面-CHEERFUL MEETING。

“精致的美食-EXQUISITE MEAL”位于6M的首位，自然是一品嘉要为食客呈现的重头戏，由香港著名大厨梁启超师傅坐镇，一品嘉对这一点很有发言权。梁师傅曾在众多知名餐厅料理精致日餐，其娴熟的海鲜驾驭能力成了一品嘉出品的信心保证。业内人士告诉我们，梁师傅的“美食粉丝”包括了一众社会名流，像美国前总统布什父子和克林顿，香港名流李嘉诚、唐英年，娱乐界天王刘德华、张学友等对梁师傅的厨艺赞不绝口。因此，来到一品嘉，体验的是名人喜爱的6M美食，感受可是很不一样。



杂锦天妇罗



特制A4松板牛肉铁板烧



时令白身鱼薄切刺身



纽西兰龙虾仔刺身



### ----- 热销葡萄酒 Hot Wines -----

拉菲丽丝（白）R de Rieussec  
法莱丽-雪比利一级园（白）  
Faiveley-Chablis 1er Cru  
西施小教堂（红）  
Tenuta San Guido-Guidalberto  
西施佳雅（红）Tenuta San Guido-Sassicaia

### ----- 温州 Wenzhou -----

 地址  
信河街松台大厦1F(来福门)  
1F, Songtai Building, XinheStreet (Lai Fu Gate)  
 电话  
0577-8820 9999

 招牌菜式  
金枪鱼下巴、西班牙红虾  
 顾客点评  
菜式出品很正宗

CORDIER GRAND VIN DE BORDEAUX



1886-2006 - 120<sup>TH</sup> VINTAGE

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

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

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







# Here Comes *Cabernet Sauvignon!*

嘉沙来，寒气驱

撰文/Text 梁楚瑶 图/Photo Steven 特别鸣谢/Special Thanks 广州白天鹅宾馆

千年极寒?!!

一位波兰气象专家的采访被以讹传讹，最后差点演变成一出闹剧。

人对寒冬，是敬畏的。雪花飘飘的冬夜，无论是单身一人，

还是与家人、好友共聚，都为喝酒找到了好借口：

对于独处的人来说，寒冷的晚上喝一杯辛辣的嘉本纳沙威浓红酒，  
能平添温暖，驱散孤寂；



对于一群好友，围炉夜谈，畅饮嘉沙，

为温馨的聚会加上了最好的注脚。

嘉本纳沙威浓，红葡萄酒品种的皇帝，在这个寒冷的冬季，

带来多变的葡萄酒风味，

喝着红酒，品尝风格各异的菜肴，望着窗外的一片雪白，

希望瑞雪兆丰年，为明年的葡萄收成干杯！





乳香海鲈球vs威拿教堂庄园红葡萄酒  
**Wirra Wirra Vineyards - Church Block Red**

它是当之无愧的南澳麦罗仑谷的性价比之王，这款酒的特别之处除了嘉本纳沙威浓带出的草药香气，还有腌汁的香味，用来搭配经过油炸的海鲈球，不仅带出海鲈球的酥香口感，将腌制海鲈的多种香料层层展示出来，优质的水果单宁更是在口腔里盘旋不去，让口感显得更为复杂。



鲍汁鲍鱼菇拌西兰花 vs 歌迪雅精选红葡萄酒  
**Cordier Prestige Rouge**

蔬菜搭配红酒是老大难？没问题！只需找到像歌迪雅精选红葡萄酒这类最适合搭配粤菜型的葡萄酒就OK了！浓稠的鲍鱼汁是鲍鱼菇的完美嫁衣，略带韧劲的鲍鱼菇，再加上青翠的西兰花本已是天作之合，此时再喝一口歌迪雅精选，浆果与巧克力香味大幅提升鲍汁的鲜美，酒中恰到好处处的酸度和细滑的单宁与西兰花完美融合，让你的味觉获得最大化的享受。



香荔鹌鹑烟肉卷 vs 圣卡罗家族珍藏嘉本纳沙威浓红葡萄酒

*Santa Carolina-Reserva de Familia Cabernet Sauvignon*

身作为一款家族珍藏级别的智利佳酿，圣卡罗的这款嘉本纳沙威浓可谓交足功课。优雅饱满的酒体，口感带有嘉本纳典型的辛辣味。良好的橡木桶陈年特性为其带来如丝般绸滑的单宁及烟熏、咖啡和巧克力的复杂芳香。经过烟熏的鹌鹑肉，低热量低脂肪，不仅是女士的最爱，更是嘉本纳沙威浓红葡萄酒的好搭档。鹌鹑肉的香甜被酒加倍地放大，两者皆有的烟熏味构筑成无懈可击的和谐，妙哉！



意式烩牛膝拌意大利面 vs 海马园嘉本纳沙威浓红葡萄酒

*Jaraman - Cabernet Sauvignon*

强烈浓郁的复合型果香是这款澳洲佳酿的标志，经过橡木发酵后混合出来雪松和奶酪味与烩牛膝复杂的香气混合在一起，牛膝浓厚的肉香喷薄而出，嘉本纳沙威浓精致而结实的单宁很好地柔化了红肉的油腻感。吃一口饱吸了肉汁和酱香的意大利面，再喝一口酒，充分感受柔和的单宁和牛肉的香气在味蕾上起舞。🍷



# Hotel Lungarno A Jade between the River and the Sky

## 水天一色间的翡翠

文/Text Elle 图/Photo Hotel Lungarno



现在的广告在推销产品的时候，很喜欢把其描述为XX产品是XX行业里的LV。当你去到某度假村的时候，当地的人会跟你说：我们可是度假村里的香奈儿，于是，你开始浮想联翩，在想象自己能在这里享受到什么样的服务，说不定酒店大堂的香薰就是来自香奈儿的呢！

事实上，酒店的阿玛尼，度假村的宝格丽确实存在。奢侈品集团进军酒店业也非新鲜事。你们还在为迪拜塔上的阿玛尼酒店疯狂吧？早在1997年，意大利顶级奢侈品牌菲拉格慕(Ferragamo)已经在意大利的佛罗伦萨开设了集团旗下的第一间酒店 Hotel Lungarno，此后Hotel Lungarno就成为菲拉格慕集团附属的酒店管理集团，十年间在罗马和佛罗伦萨陆续开设了7家奢华精品酒店。菲拉格慕非常低调，并没有把自己的品牌直接冠在酒店名上，只是把品牌的风格和设计融入到酒店中，因此除了摆放在大堂的菲拉格慕产品目录，你不会看到一丝菲拉格慕其他产品。







浑然天成的奢华

翡冷翠，是徐志摩对佛罗伦萨的称呼，这座意大利的百花之城是多少文人墨客魂牵梦萦之地。Hotel Lungarno坐落在佛罗伦萨阿尔诺河的左岸，紧邻佛罗伦萨地标之一的旧桥(Ponte Vecchio)。酒店只有73间客房，包括13间优雅天成的套房。1997年，粉饰一新的酒店重新开门迎客，凭着它引以为傲的个性和形象，酒店成为城中一时无两的国际度假胜地。

在这里，奢华是浑然天成，毫不造作的。客房起居室的玻璃窗户好比是画框，装点着室外旧桥的景观，成为一幅大师之作；在繁星点点的夜空下，房间的露台则是戏楼，凭栏远眺，佛罗伦萨城市全景一览无遗，游客可尽享翡冷翠夜生活这幕精彩戏剧的每一分每一秒。

Hotel Lungarno的室内设计灵感来自于新古典主义，象牙色调的纺织品和像海洋般深邃

的蓝地毯，带你进入一个中世纪意大利达官贵人的官邸。无论你是王亲贵胄，还是商贾巨子，都能在这完美宽敞的空间找到你的家外之家。

在酒店里徜徉，随时可遇到古董家具，一系列20世纪意大利的画作，当中包括悬挂在壁炉上的一副毕加索画作，它无声地展示酒店是连接过去与未来的纽带，而站在壁炉前仰望大师之作的你，正是这条纽带上承继酒店记忆的一个神经元。

酒店的客房是最能从细节上体现酒店的一切，在Hotel Lungarno，审美观和舒适程度得到了完美的融合。墙上悬挂的现代主义画作，银盘上的香薰，正宗的意大利特色小吃带来了视觉、味觉和触觉的交替冲击。此外，浴室里大理石和镍金属组合的卫浴设备成为了Hotel Lungarno最具特色的装饰风格。



阿诺河上的餐厅

想一尝意大利大餐，不妨前往酒店旁边的Borgo San Jacopo餐厅，它同属于菲拉格慕集团，优异的地理位置和出品为它赢得了“阿诺河上的餐厅”美誉。通过与酒店相连的房间，酒店客人可直接进入Borgo San Jacopo，这里的装修风格与Hotel Lungarno是完美的呼应。餐厅的设计由意大利著名的建筑师Michele Bönan 完成。设计的灵感来源于20世纪50年代意大利“新政”(New Deal)和“意大利制造”时期。萨尔瓦多·菲拉格慕也是在这一个时期开始他创作的高峰。为了再现这位意大利鞋王的辉煌，餐厅的墙上用萨尔瓦多的设计图纸装饰，设计的草图、影相都在重现当年的时尚元素。

两层楼的餐厅俯瞰着阿诺河，为客人提供完美景致的时候，这里传统的意大利菜系轻而易举地把你的注意力“扳回”到餐桌前。根据时节的变化，Borgo San Jacopo还会提供重新设计的意大利经典菜式，如香炸什锦海鲜拼盘(fritto all'italiana)。

里奥那多·菲拉格慕是Hotel Lungarno的集团主席，他经常引用他的父亲，意大利鞋王萨尔瓦多·菲拉格慕的话：“我不受任何时代的束缚。在我心中，世界是一个永不停顿的奇迹，它充满着神奇的魔法、历险以及美丽。”里奥那多将其父亲这种开明和极具创造力的思想归为菲拉格慕家族的核心价值所在。深邃的价值观、传统与现代共融，是菲拉格慕家族赋予Hotel Lungarno的特性。🍷





# When Shoes Have A Soul 有灵魂的绝世名履

文/Text Wolf 图/Photo Berluti

男人的鞋柜里究竟需要几双鞋？

“真正的好鞋能穿一辈子，”

## 男人的鞋柜里究竟需要几双鞋？

这个问题最好不要问迈克尔·布隆伯格 (Michael Bloomberg)，因为他只会回答你：“两双足够。”此话并非玩笑，据《纽约邮报》9月底的报道，我们的迈克尔·布隆伯格先生——全球著名财经通讯社彭博资讯 Bloomberg 的老板，福布斯美国富豪榜排名第10、身家180亿美元的纽约市市长，一共只有两双工作皮鞋，而且每双都穿了10年之久！在采访中市长先生表示，自己很喜欢这两双舒适合脚的皮鞋，对它们用心保养，爱惜有加，每当鞋底磨得太薄，他就拿到鞋店去换上新鞋底继续穿。“只用重新上底和上跟就可以了。你用不着把它们(旧皮鞋)扔掉。真正的好鞋能穿一辈子。”



“真正的好鞋能穿一辈子，”这句话里既含有朴实无华的美德，也孕育着经典时尚的智慧。首先，假如全世界的市长都能遵循布隆伯格先生的朴素风格来经营和爱护治下的城市，那实在堪为各国纳税人之福。另外对于注重足下品味的男性，这则新闻也传达出更深一层的含义：真正的奢华与高贵，并不在于拥有满柜满架四季常新的贵价皮鞋，而是能够拥有那么几双真正倾注了匠师心血、完美贴合自己的脚型、值得主人悉心保养与终生穿着的终极鞋具。

Berluti男鞋的追随者就是秉持这种信念的一群人。他们真正欣赏一双做工精良的皮鞋所蕴含的美学精神，不仅愿意为自己那双量身定制的Berluti名履付出数千乃至上万美元的金钱，而且还会像参加珍藏品鉴会一样参加Berluti组织的擦鞋大会，探讨各自的保养心得，交流赏鞋体验。这正是Berluti的魅力所在。Berluti男鞋不仅是世界上最昂贵的皮鞋之一，也是将探索不止的美学精神同人履合一的时尚哲学融合得最彻底的鞋履品牌。





百年传承

1887年，20岁的意大利木匠Alessandro Berluti离开家乡——亚德里亚海滨的一座小镇——去闯世界。Berluti的百年历史就始于这个年轻人的一个梦想。当时他刚开始迷上制鞋，这门手艺融合了他对于木工(制作鞋楦时要用到)和制皮这两种技术的浓厚兴趣。他跟随一群街头艺人在欧洲各地漫游，一边为艺人制作演出用鞋，一边摸索自己的制鞋风格，梦想着开一间自己的制鞋店。

8年之后的1895年，Alessandro的梦想成为现实，属于他的一所不大的鞋铺在巴黎开张，专为顾客量身定制皮鞋。在这里他制作出了历史上第一双三孔绑带男鞋，Berluti Lace-up Shoe，由整张皮革制成，看不到任何缝线。这双鞋在1900年的巴黎世博会期间获得欧洲上流社会成员的青睐，时至今日，历经改良后它依然是Berluti的经典产品。

自Alessandro开始，Berluti家族逐渐为越来越多的皇室成员、各国政要、豪门显贵量身制作美轮美奂的名履。家族第二代传人Torello首创了为教皇定制的教皇鞋(Pope's Shoe)、文艺复兴王子鞋(Renaissance Prince's shoe)以及深受英国温莎公爵喜爱的拿破仑三世高筒靴(The Napoleon III Shoe)等超级经典，令品牌在欧洲上流社会中的声望



更加高涨。第三代传人Talbinio则将品牌的客户群成功地扩大至文学、艺术领域的精英，并在定制鞋之外推出了奢华成品鞋系列。

到了Talbinio将家族的火炬交给侄女Olga执掌时，Berluti的顾客名单已经堪称20世纪世界艺术、文学、科学与实业领域的名人堂，在诸多主教、皇室、政要和贵族之外，还有拉菲主人詹姆斯·德·罗斯柴尔德男爵、工业巨子马塞尔·达索、罗伯特·F·肯尼迪、著名战地记者柯佐·马拉帕蒂、法国歌后“小云雀”伊迪丝·琵雅芙、意大利导演皮埃尔·保罗·帕索里尼、新浪潮大师弗朗索瓦·特吕弗、性格男星马龙·白兰度、罗伯特·德·尼罗、波普艺术之父安迪·沃霍尔等等闪亮的名字。



融注激情

Berluti家族的第四代传人Olga Berluti，对于鞋履抱有一种宁静而炽烈的激情，有时甚至令人感到宗教般的虔诚。

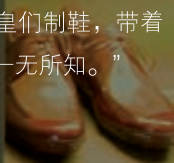
“很久以前，男人身穿皮铠，在战场上英勇厮杀。而今天，皮鞋是这种尚武精神仅存的残余——男性所剩的最后一块铠甲。” Olga如此形容皮鞋对于男性的精神意义。为了打造这片最后的铠甲，设计师、制楦师、图样师、剪裁师、缝制师，在制作过程中都扮演着不可或缺的角色，每双鞋的诞生都要经过至少250道以上的繁复工序，耗时数月才能完成——“就像建造一座大教堂一样复杂”，Olga喜欢这样比喻。

而客人等待一双Berluti定制鞋的过程，就如同在孕育着自己的孩子。因为Olga认为定制鞋的制作牵涉到二方面的和谐——制鞋工匠的独特性与客人的自我风格。对于Berluti来说，客人本身才是那位艺术家，只有他们本身才是Berluti创造力的核心。“我的每个朋友都是我的顾客，而我们的每一位客人也都是我的朋友。我从来不为我不喜欢

的人做鞋子。假如客人完全不理解鞋，或者他对我说‘我并不需要一双能穿50年的鞋’，我会对他说，‘先生，我们这里恐怕没有适合您的皮鞋了’。”

Olga从小就在制鞋作坊里长大，拼凑着皮革设计自己的小小“魔法鞋”，热衷于把一块块皮革擦拭得光彩照人。长大后，她以其独特的个人方式在设计风格方面大胆创新。首先是发明了Venezia皮革，对精选的顶级皮料采用独家专利工艺进行加工，令皮革在保持最天然状态的同时获得特别的质感和透明度，穿着时也倍感舒适。除此之外，Olga还发明了“Patina”皮革转色技术，赋予皮鞋瑰异而微妙的明暗色调与色彩深度，通过手工上色方式，将色彩的丰富层次完全展现于鞋履上，产生美妙、通透的光泽，更显皮质的细腻自然。

“我是一个工人，每个小时、每一天、每一个月，我在用我的心和诚实的汗水工作。我并不是在创造艺术，从来不是，我只是个制鞋人。我为王子和教皇们制鞋，带着谦卑和爱心。其余的事，我一无所知。”







Swann俱乐部

Berluti家族对于精美鞋履的不懈追求在经过一个世纪的积淀之后，不仅缔造出一个令人尊敬的品牌，也在它的客户中培育出一种对终极美履的欣赏和迷恋。

1992年，“国际Swann俱乐部”正式成立，成员都是世界各地那些身份显赫的Berluti男鞋的忠实拥趸。俱乐部的名字源于普鲁斯特小说《到斯万家去》中那个花花公子主人公，俏皮地表达出这群Cult信众对于足下时尚的执着。Swann俱乐部定期举行擦鞋会，聆听Olga讲述鞋履的故事，一起欣赏Berluti名履的美感，交流各自的保养心得。最后还会在Olga的带领下完成著名的“擦鞋仪式”。

根据Olga的介绍，“擦鞋和瑜伽有点类似，你必须身体略向前倾，这样所有能量就都集中在你手里要擦的鞋上。另外请务必使用威尼斯亚麻布来擦鞋，只有威尼斯亚麻布才能保证布料的绝对纯净。”

除了瑜伽姿势和威尼斯亚麻布，擦鞋仪式要用到的还有月光和名贵的唐·培里依

香槟。擦鞋必定要选择一个月亮升起的一个夜晚，将Berluti鞋放在月光下，“这时月光能够穿透皮革的表层，直接滋润皮革的心灵。”至于唐·培里依，Olga坚信“香槟能让皮革更具光泽。”

很经典的一次Swann聚会发生在1998年威尼斯的一个夜晚。刚朵拉游艇在运河上轻轻摇曳，数十位到会的风度优雅的上流人士在月光下齐齐脱掉脚下的Berluti皮鞋，在长

桌上一字排开，伴随着Olga的逐步讲解，一丝不苟地把皮鞋擦拭得纤尘不染，光可鉴人。

在一般人眼中，也许这个场景听起来颇有些奇异。不过，当月光下的香槟同融注了匠师与穿着者爱心的名履相接触，说不定真的能够闪烁出与众不同的光泽来。毕竟，这并非寻常鞋具，这是Berluti——注入了灵魂的绝世名履。



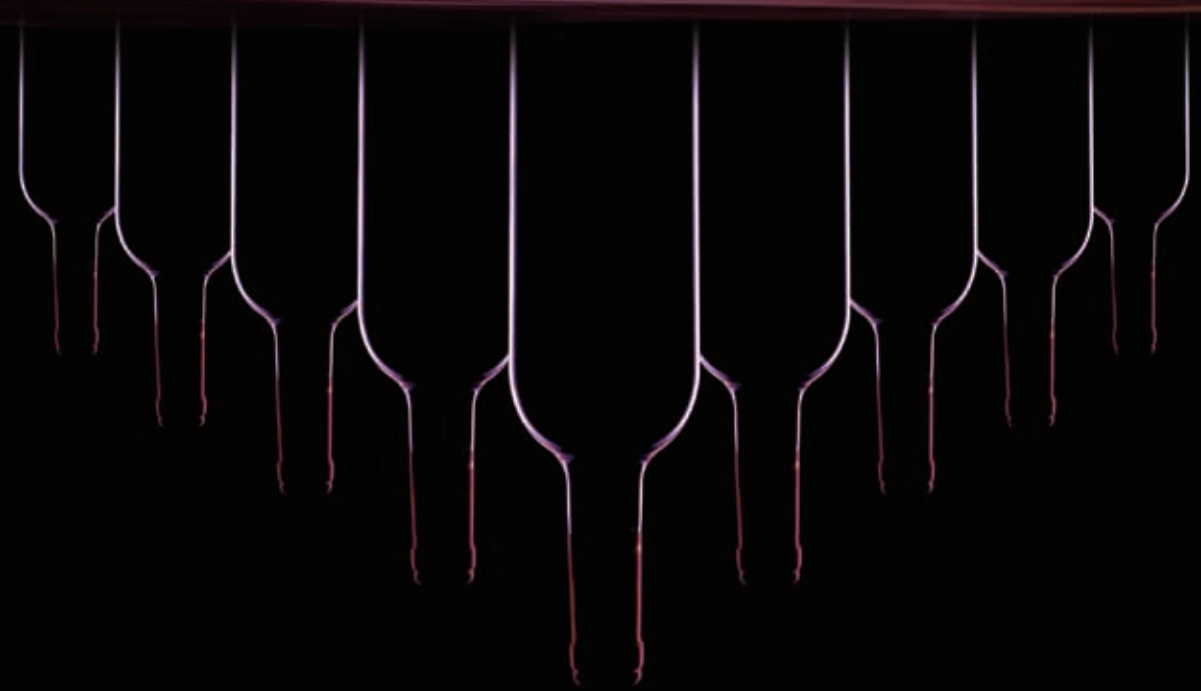
您身边的葡萄酒专家 · THE LEADING FINE WINE SPECIALISTS

富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

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



我们 · 在富隆选对味



Aussino 富隆酒业 World Wines  
www.aussino.net



# Leaving behind A Lifetime's Work 毕生求索，成就斐然

Thierry Manocourt (1917–2010)  
——提耶·马农库特 (1917–2010)

文/Text 庄布忠 译/Translator Wolf



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

伟大的人生都要经历新老交替。没有交替，便不会有承续。由此看来，如果一个人的工作或者思想在生命结束后就随之终结，那么其人的全部存在也就连同肉体一起消亡无踪了。

真正的智者从不相信永生。只有跳梁小丑和无聊的政客才会执著于此。有智慧的大脑在生命力还强健兴旺的时候就已经开始为下一代人继承事业做好周密的准备。这样，他不仅能亲手种下新老交替的种子，还能亲眼见证这粒种子的生根发芽。而且，他还能有机会庆祝丰收，欣然品尝收获的果实。

2010年的8月27日，提耶·马农库特先生在他挚爱的家园——波尔多圣达美隆的飞卓庄园——中安然离世。这位精力充沛的老人走完了自己92年的人生旅程，波尔多从此又失去了一个了不起的人物。

马农库特先生1917年9月22日出生于巴黎西郊的Neuilly-sur-Seine。起初，葡萄酒并不是马农库特的人生理想。

马农库特去年曾对人说起：“我进入酿酒这一行纯属巧合，它同我的家族背景简直毫无关系。我的曾祖父是莫斯科-圣彼得堡铁路的修筑者。我的爷爷在苏伊士运河修建期间在埃及做进出口贸易，我的外祖父20世纪初是巴黎市政厅厅长，我父亲为居里夫人的元素放射研究制造量具。我的外祖父母住在巴黎附近的Neuilly，他们在1892年买下了圣达美隆的飞卓庄园。”

即便是这桩生意也并非水到渠成。

提耶·马农库特的外祖父母曾经三度拒绝了收购飞卓庄园的提议，因为他们并不想搬到那里去生活。买下这座庄园之后，他们也只是将它作为一项普通的地产投资而已。要知道，19世纪末的时候从巴黎到波尔多需要坐整整一天的火车。

“我的外祖父母从来没有到过那里，他们请了一位管理员来照料飞卓庄，而自己仍旧住在巴黎。至于我，虽然我读的是巴黎的国家农业大学，毕业后我的打算是在城里的

政府部门或是某个公司里找份工作。当时飞卓庄园只是我母亲继承下来的一处地产而已。虽然它是白马庄的诞生地，在它转入我们家族名下之前已经数易其主，一片破败的景象，”马农库特回忆说。

（在1838年，飞卓庄园的主人售出一块葡萄园，这块土地就是后来的明星庄园白马庄。）

于是在1947年，提耶·马农库特，一个孝顺的儿子，答应帮母亲照管这片地产一年。他很快迷上了庄园里的工作，一年变成了两年，然后变成三年……就像园中的葡萄树一样，马农库特发现自己的根已经牢牢地植入了飞卓庄园的土地里。1956年，他娶了庄园附近Perigord地区的姑娘Marie-France Duboys为妻。一个“照管庄园一年”的承诺就这样变成一段长达63年的终生约定。

提耶·马农库特在飞卓庄园里发起了许多创新。

“起初，我在葡萄园里种上草以培养腐殖土，尽管当时一座‘保养良好’的葡萄园里应该是一棵草都看不到的。为了理解每个葡萄品种带给酒的风味，我好像成了波尔多地区第一个酿造纯梅乐、纯玛碧、纯嘉本纳沙威浓和纯嘉本纳弗朗的酿酒者。从1950年到1955年，我差不多每个品种都酿了30瓶，但是等到它们都陈年10年之后才开始品尝。这样我就能弄清什么品种在飞卓庄园表现最出色。最后，我把玛碧全部拔掉，换上嘉本纳沙威浓。”

笔者曾十分有幸品尝到了这批酒中的一瓶。

2006年冬，我在飞卓庄园参加晚宴。当晚开了好几瓶酒，但最后一瓶是以盲品的形式上的。我评论说这支优雅的红酒虽然已经很老且已经完全展开，但品尝起来仍然非常新鲜。我不记得我是否猜对了年份。波尔多的庄主时常在晚宴上使用其他庄园的酒，但我说我几乎可以肯定这是一瓶飞卓庄园。

“您说对了，但也不是完全如此，”埃

里克·德·亚拉蒙伯爵——提耶·马农库特先生的女婿对我说。他同他的夫人劳尔及劳尔的父母都出席了晚宴。

“这是一瓶我岳父单独酿制的100%嘉本纳沙威浓，用来判断飞卓庄园哪些土地上最适合这个品种，”亚拉蒙伯爵告诉我。（提耶·马农库特从1988年起逐渐将庄园的管理运营移交给伯爵料理。）

1970年，提耶·马农库特开始用100%新橡木桶酿制庄园的正牌酒。

马农库特对我回忆说：“当时只有一级庄和两个其他庄园用这种（非常昂贵的）方法，但即使他们很多也只是为了取悦罗拔·派克而已，并没有对新橡木桶陈年进行必要的控制。虽然看起来酒都是进行了100%的新橡木桶陈年，其实这个过程需要非常严格的时间控制。我带来的另一项创新是推出我们的副牌酒。虽然我没有参与1945年份的酿制，但装瓶的工作要由我来做，而我发现这一年的酒因为橡木桶的新旧

程度不同而具有相当的差异。

“于是我另辟出一片葡萄田，创立了我们的副牌酒——La Grange Neuve de Figeac。1951年，我将整个年份所产的酒都归入副牌，那时其他波尔多庄园还在把全部酒都贴上Grand Vin的标签，今天人们已经普遍认为1951年是个最好忘掉的年份。开创副牌酒在当时是非常超前的创举，雄狮城堡副牌雄狮侯爵（Clos de Marquis）到1970年才创立，碧尚女爵堡副牌红葡萄酒（Reserve de la Comtesse）创立于1978年，而白马庄园副牌红葡萄酒（Petit Cheval）要到1988年才出现。”

提耶·马农库特先生在飞卓庄园同家人度过了一生。实际上，我们可以将飞卓庄园称为他家庭的一员。马农库特是个慈爱、体贴的家长，他为了家庭——妻子、女儿、孙辈和美酒——奉献了一生，并让所有家人在自己身后都能自强自立，继续繁荣发展。这正是事业传承、新旧更替的智者之道。



# Loyal to Your Own Palate 做自己的葡萄酒品鉴师



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

葡萄酒品尝，对于葡萄爱好者来说是一件神秘的事情，尤其是那些刚刚对于葡萄酒产生兴趣的消费者，看到“摇头晃脑”的专家们对着酒杯，滔滔不绝地谈论着似曾相识又似乎很陌生的“洋词儿”，很是一头雾水，多半还没来得及仔细听就已经被吓跑了，剩下在听的也多半是附庸而已。很多葡萄酒爱好者为不能练就这样的功夫，把握不了那些神秘而晦涩的词汇而苦恼。葡萄酒品尝真的那么神秘吗？葡萄酒品尝只能是属于部分“专家”的特权吗？

当然不是！当葡萄酒含在你的口中，你就是在品评它，当你表达了你的感受，这就是你的评价，葡萄酒品尝是一个个性化的体验过程。显然，对于一瓶酒的评价，由于受

到不同的品评者口味取向以及品评的阅历不同的影响，每个人能够感受到的结果往往会是不同的，对于具体的某个消费者而言，自己的感受当然永远是正确的（对于他自己而言）。如果消费者是为了自己而品尝，大可不必在乎别人说什么。但是，如果你想在品尝之后与别人进行交流，那么就需要一些规则、规范，否则，可能会是自说自话的局面。但是，葡萄酒又是一种商品，或者说是艺术品，那么也就必然存在着葡萄酒“品质”的标准，对于特定群体的消费者，也会存在着一种“标准”的口味。一个人对于确定一款酒的喜好与评价，与他品评的背景阅历具有密切关系，或者说，一瓶酒在不同的场合或者不同背景的人品评所获得结果会截然不同。“酒商”、“酿酒师”、“酒评家”应当具有一种“专业”的水准，在

品评之时，在获得一些个人感受的同时，应当能去除那种纯粹的个人喜好偏向，而建立起一种“标准”的感觉，在选酒、酿酒之时，为更多的消费者服务。中立地反应一款酒的感受，或者能够代表特定背景的消费者的感受的“品鉴师”，也就成了商家的宠儿，他们在市场中互作推手。

尽管这些“中立的”品评意见可以帮助你选酒，但是没有人能够完全替代你做决定。当你听到有人说“我喜欢这款酒”或者“我不喜欢那款酒”，你又何必在乎他的个人感受呢？这种表达与你自己的表述又有什么区分呢？除非在其他领域你是他的粉丝。

# Are You Sure? 铁口直断？

是因为又逢季节更迭吗？最近陆续听到相识、旧友传出分手、离婚的消息。想当初，一对是有缘千里来相会的异国鸳鸯，女孩不惜为真爱抛家弃乡远走天涯，小两口在异地共组爱巢的甜蜜模样还恍如昨日，谁知道一转眼十多年过去，原本让人确信会相守终生的两人，也不因第三者、也未遭巨大打击挫折，竟然毫无前奏地平和迎来「无以为继」的结论；重叠十多年的生活，刹那间恢复成两条看不出交会痕迹的并行线。也有在婚前就遭众人讥笑“肯定会离婚”的心性未定青年男女，纵然不顾家人反对甜蜜结合，接踵而来有如肥皂剧情节的婆媳斗法、日益严重的性格不和，却还是让儿戏般的婚姻维持不到一年。

纵使已经累积有足够的世事常理和人生经验、熟知当事人双方的脾气个性、知悉两人情感发展的大致走向，旁人仍难以预测一段情爱乃至于婚姻关系可以维持的时间长短、一语道中感情的跌宕起伏、知晓两人世界会在几时从热情如火转为相敬如冰，断定

何时激情和感情终将耗尽而必须画下终点。然而对照一段关系的被看好坏，让我更讶异的是：对一瓶葡萄酒的未来，人们却更常在所知相当欠缺、经验非常匮乏、对各种层出不穷的变化更难掌握的状况下，贸然就铁口做出定论。比方有不少葡萄酒从业人员总在每年新酒上市时强烈建议：“宝祖利村新酒（Beaujolais Nouveau）一定要在圣诞节或旧历年前喝完”（虽然这不算错误的说法只是过度专断地造成一种印象，让人感觉喝不完的新酒好像一过了期限就会像灰姑娘的马车恢复成南瓜那样，可能会变成难以入口的酒醋）。又或者像让美国酒评家罗拔·派克（Robert Parker）扬名的1982年份波尔多，因为他恰好是在全球知名酒评对那一年的酒齐声挞伐之际，独排众议认为那其实是个大好年份。

即便如此，关于一年一地的葡萄酒年份优劣，一家一款酒在开瓶前、后所能维持的寿命长短，或许都值得我辈用更开阔的心胸，以面对人生中的吉凶难料、命运多舛那

样去拥抱难以想见的意外和惊奇。毕竟，年复一年的气候变化所造成的年份差异，原就不只是质量优劣、价格高低间的简单分类；这些更复杂难测的阶段性格表现，让某些酒更适合在年轻时享受丰盈甜美的水果风味，或者让有更多酸度和骨架的年份可以长期维持典雅风格不坠。在困难年份挑选顶尖生产者所酿制的酒款，是故成为爱酒人都熟知的“趋吉避凶”妙法；即便同样出自名厂，两款同属双十年华的1988年Salon香槟，都可以因为期间所经历的不同储存状况，在同一年分别表现出浓郁又清丽的华美风格，以及判若两人的略显疲态。如果，你也幸运如我能有学养品味都独到的慷慨酒友，即便只是半瓶装的宝祖利村产区酒，当遇到伟大年份如1966，再加上足够的运气，简单如加美葡萄都能在年过四十的此时，仍然以成熟风韵让人惊艳回味许久——当然，这不是说你的新酒也都需要如此久存，虽然实际上，很多顶尖生产者的好年份新酒，放上几年再喝确实也还不赖，再加上盲品时让别人猜不透的悬疑紧张，就别提酒喝起来可以多过瘾了！



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



# Hurdle of Champagne 香槟障碍

2003年，翻译自日本“The Wine Kingdom”的中文葡萄酒专业杂志《葡萄酒王国》在台港两地发行，创刊第一期的主题是“香槟酒现在正迈向RM的时代”，在这本厚达220页的创刊号中，香槟名家Michael Edward精选了53家香槟名厂，其中有29个是所谓的“RM”香槟，亦即自种自酿的小香槟厂，Récoltant-Manipulant，在当时，我及相熟的朋友看这本杂志并非如今天般的找寻其所选香槟的特殊性，而是以取笑其翻译或表述文字的误谬为乐，当然所谓“RM香槟”，也只是书架上封尘杂志的背标而已。

不知道是幸还是不幸，在我学习葡萄酒的过程中，几乎在第一轮的时间内，就把许多知名香槟厂的“皇冠上的珠宝”给试过一

遍，真把胃口给养大了，而且也没有认真去体会所谓“香槟酒”的特殊性，简单地说就是对非Cuvée Prestige嗤之以鼻，不屑一饮！后来随着环境与自身的体认，当然也是同好的带领，我有机会与几位香槟狂热份子的小团体密集过着每几个礼拜办一次特殊香槟品试活动，从此开始在知识与口味上认识学习香槟，要这么算来，我的香槟酒龄，3年！

“葡萄酒王国”杂志后来又出了许多有关香槟的主题，我也大都阅读，唯一带来上海，且时常翻阅的就只有“香槟酒现在正迈向RM的时代”这本创刊号，53家香槟的名单，至今还是我搜寻品试的目标，在写这篇短文时，我把它再对一遍，好像刚过半！其中19个是大厂名庄的。

我品试过的香槟品项当然不止这些，有许多是没有在这份酒单上的，而且RM小厂有数百家之多，日本香槟大师“大井克仁”收集了两百多种香槟就名列吉尼氏世界纪录，可见，这也不是件易事。

近年来随着爱酒人的兴趣品味的提升，再加上网络资讯的发达，有特色的小香槟厂，很容易引起大家的注目与抢购，葡萄酒商也会尽量收罗以满足消费者的需求。不谈日本，香港和台湾这两年也引进数十种小厂的产品，尤其是RM香槟，我把这份“香槟障碍”名单列在后面，希望国内有志者一同来超越吧！

- 38 ) Duval-Leroy
- 39 ) Charles Heidsieck
- 40 ) Jacquesson & Fils
- 41 ) Krug
- 42 ) A.R.Lenoble
- 43 ) Dom P é rignon
- 44 ) Laurent-Perrier
- 45 ) Joseph Perrier
- 46 ) Pommery
- 47 ) Louis Roederer
- 48 ) Pol Roger
- 49 ) Ruinart
- 50 ) Salon

**Coop é rative de Manipulant**  
( 贩卖自家公司品牌的公司由单独或数个生产者消费合作社所组成的酿造贩卖合作集团 )

- 51 ) Beaumont des Cray é res
- 52 ) Veuve A. Devaux
- 53 ) Union

# Make Wine of Your Own 过一把当酒庄庄主的瘾

常听说有艺人“演而优则导”、“歌而优则制作”，而有的人葡萄酒喝多了，嘴巴喝刁了，也会忍不住想自己也试着酿酒，梦想有一天酿出全世界竞相追捧的名酒。事实上，有不少各行业的成功人士，例如律师、导演、电影明星、赛车手、高尔夫名将，都已经也拥有所谓酒庄主人的头衔了，只是每个人对于酒庄工作的参与程度有所差异，有的人乐在酒窖和葡萄园里的生活，而有些人可能很难得出现在酒庄。

经营酒庄是一门很烧钱的生意，首先好产区的地价就不便宜。买了地，种了葡萄，还得盖酒窖，买进各式各样的酿酒设备：去梗、破皮、榨汁、发酵、培养、装瓶，样样都是钱。葡萄也不是种了就不用照顾了，一年到头还得有人松土、除草、整枝剪叶、应付老天爷丢来的各种挑战，采收季节更需额外人手帮忙。当然啦，都已经花了大钱买酒庄，能不聘请厉害的酿酒师吗？能不买高等级的橡木桶吗？而且从种下葡萄到能够酿出较好品质的酒需要好几年时间，这么多资金的投入和堆积，即使是富豪，稍微打打算盘后可能都会打消念头。

那么，一般家境小康的葡萄酒迷们，对于酿造自己的酒，是不是只能做白日梦了

呢？最近我所听到的一个消息，或许能让你圆梦。一家名为CrushPad的公司本身拥有位于加州和波尔多的葡萄园和酒窖，对大众提供客制化的酿酒服务，让你可以不用辞掉现有的工作，也可以酿出自己的酒，开始你的葡萄酒事业。这听起来不错，但实际上怎么进行呢？

首先，这家公司的酿酒专家会跟你沟通，了解你想酿什么风格特色品种的酒，协助你挑选使用他们五十个位于加州和波尔多的哪个葡萄园的果实。在这个阶段，专家会跟你一起制定酿酒计划，里面决定的包括葡萄来源、使用的发酵方式、橡木桶的种类，多达三十个以上的变数。

计划敲定以后，你可以放心的把葡萄园里的工作交给种植专家去做，如果你也很关心葡萄园里的状况，还可以透过公司网站阅读即时的天气、病虫害以及种植活动方面的报告，或是观赏葡萄园的视频。到了采收的季节，公司会通知你，让你自己决定是否来参与酿酒过程的活动，例如拣选、去梗、破皮、发酵和榨汁、装桶培养等等。在酒培养的期间，你可以抽空来作桶边品尝，以决定混调比例，或是亲自换桶除渣等等，就看你是不是有假期而且又那么勤快了！不过即使

你真没空，他们也还可以帮忙把样本寄给你品尝。

最后，在酿酒师的协助下你会完成自己的混调，并且依照你想要的方式装瓶，包括瓶身形状、木塞或金属旋盖种类，当然最重要的还有你自己想要的瓶标设计。你所获得的成果是来自一个橡木桶，二十五箱独一无二的精品酒。也许你会好奇，这个酿酒团队的功力怎样？确定能酿出好酒吗？根据他们的宣传，在这个庄园酿出的酒，有许多是被罗伯帕克、酒观察家杂志评为90分以上，算是满不错的。

你或许更关心，这一切总共要花费多少钱？CrushPad表示，根据酿造的要求不同，费用大约介于美金5700元到10500元之间，换算成每瓶酒的费用大约是19到35美金左右。如果你不只想酿酒，还想对外販售你的心血结晶，这家公司还有完善的商务服务，让你在行销、物流、金流都更加事半功倍，目前他们有一百多个客户就在这个平台上开展了自己的葡萄酒事业。

心动了吗？或许找几位狂热的酒迷哥们集资一下，明年或后年你们就可以很骄傲自豪地举杯用自己酿的酒庆功了！



林志鹏  
JP Lin, 台湾资深葡萄酒讲师，香槟狂热爱好者。



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



# A Title Called MW

## 有一种身份叫葡萄酒大师



### 全世界只有289位

在葡萄酒圈子里，如果你的名字后面缀有“MW”，那就像缀有“KBE”或“DBE”一样令人肃然起敬。获授不列颠帝国爵级司令勋章的“KBE”（男性）和“DBE”（女性）共有845位，而“MW”直到2010年9月3日公布的最新名单，全世界只有289位。

“MW”即葡萄酒大师（Master of Wine）的缩写。1953年，英国酒商同业公会（Vintners' Company）首次发起葡萄酒大师资格考试，当年共有6名葡萄酒商行从业人员通过考试，成为首批葡萄酒大师。1955年，专门负责组织葡萄酒大师资格考试的葡萄酒大师学会（IMW）在伦敦成

立，学会徽标的设计元素有书、酒杯、葡萄酒和橡木桶，底座飘带有一行拉丁文训示：“SCIENTIA ATQUE INTEGRITAS”（知识与诚实）。



1983年，葡萄酒大师学会决定面向商行以外人士开放，当时的《葡萄酒与烈酒》杂志编辑杰西丝·罗宾逊（Jancis Robinson）在1984年成为第一位非商行葡萄酒大师。1987年，葡萄酒大师学会开始接受非英国籍人士报考，来自澳大利亚的葡萄酒作家、

Shaw + Smith酒庄合伙人迈克尔·希尔·史密斯（Michael Hill Smith）在1988年成为第一位非英国籍葡萄酒大师；1990年首次出现来自美国的两位葡萄酒大师；2008年出现第一位亚洲面孔葡萄酒大师——出生于首尔、现居香港的李志延（Jeannie Cho Lee）。截止2010年9月通过的9位新晋葡萄酒大师，289位葡萄酒大师分布在全球23个国家和地区，其中，英国有185位，美国有26位，澳大利亚有19位，法国有16位，新西兰有8位，德国和加拿大各有4位，爱尔兰、比利时和挪威各有3位，西班牙、奥地利、瑞典、芬兰和中国香港各有2位，荷兰、瑞士、希腊、南非、埃及、百慕大、新加坡和日本各有1位。

### 地球上最严酷的考试

从1953年到2010年的57年间，平均每年只能产生5位葡萄酒大师，可能比考取牛津或哈佛还要难。

拥有牛津大学数学与哲学双学士学位的杰西丝·罗宾逊曾经说过：“这是一种极其难以获得的资格证书，几乎需要一个星期的考试，包括理论和实践（盲品实战）两个方面。有一天我会解释本人为什么会遭受这种地球上最严酷的考试折磨自己。”

拥有哈佛大学公共政策硕士学位的李志延也曾“酷刑”来形容葡萄酒大师考试，她说：“每天的考试都不容有闪失，因为只要有一科拿到C，便等于全部不合格，所以每一科都要发挥到最佳状态！”

葡萄酒大师考试每年6月初进行，理论考试有4场（每场3小时，下午进行），涉及葡萄栽培、葡萄酒酿造、葡萄酒贸易和时事问题；实践考试有3场（每场2小时15分，上午进行），每场盲品12款葡萄酒（每款品评时间平均11分钟），然后评述品种、产地、酿造方法、品质和风格等指定项目。考试通过后（成绩全部为A+），还要提交一

篇以英文书写的1万字的学术论文（内容摘要3000字、研究方法1500字、分析与论述4500字、结论1000字）。

那么，这种“地球上最严酷的考试”究竟有多么严酷？我们不妨以葡萄酒大师学会考试委员会2009年的试题为例——

理论考试的试题例如：水在葡萄种植中扮演怎样的角色？棚架系统的选择对葡萄园的产量和葡萄藤的健康有怎样的影响？用真菌影响的葡萄酿酒时最大的挑战是什么？垂直整合（从原料到市场终端）对葡萄酒品牌的成功有怎样的重要性？作为负责瓶装业务品质保证主管，当你在灌装前的常规品尝时发现微生物污染时应该采取怎样的行动？作为一家新成立酒庄的出口经理，你将采取哪些措施来促进进出口业务？怎样才算葡萄酒的公平贸易？当前的金融风暴可能对全球葡萄酒市场造成怎样的影响？

实践考试的试题以第一场为例：A、编号1至8是来自4个不同国家的同一品种葡萄酒，请对这8款葡萄酒确定葡萄品种、确定可能的原产地、进行品质评价（请明确提及

残留糖含量、酒精度和成熟度）、评估商业潜力；B、编号9至12是来自4个不同国家的雪当利，请对每款酒尽可能地确定原产地，进行品质评价时要求具体到橡木桶，并对这4款雪当利的品质进行比较，还要参考当今全球市场流行的雪当利比较其风格。

论文题目自选，比如2010年通过的9位新晋葡萄酒大师的论文题目分别为：《考察葡萄酒作为英国一种个人投资工具的效益》（David Allen MW）、《欧盟葡萄酒共同市场组织：决策过程的驱动力分析》（Pedro Ballesteros Torres MW）、《挪威消费者在场外交易市场购买葡萄酒行为的影响因素调查》（Sebastian Bredal MW）、《加州葡萄汁高糖分现象：趋势、原因以及酿造技术的影响》（Alex Hunt MW）、《雪利酒在英国酒吧和餐馆成功销售的因素分析》（Mel Jones MW）、《澳大利亚葡萄酒在英国市场促销活动的区域性有多么重要》（Kate McIntyre MW）、《危机中的澳大利亚雪当利：现实或业内感觉》（Kate McIntyre MW）、《美国侍酒师对德国威士莲的态度》（Jean Reilly MW）、《优质智利穗乐仙：英国市场展望》（Peter Richards MW）。





参加品酒培训是迈向葡萄酒大师的第一步

他们中有律师、公务员和生物学家

葡萄酒大师学会没有教材，没有教授，只有教学大纲，报考者全部靠自学。学会只为报考者推荐葡萄酒图书和研究报告、申请酒庄赞助的考察奖学金、开放主题品酒会。考点除伦敦外，自1992年起还在澳洲悉尼和加州纳帕设立两个考点。

如果4场理论考试、3场实践考试和1万字的学术论文全部通过，那么，你将荣幸地被邀请出席将于11月的第一个星期三的晚上在伦敦酒商同业公会会馆（Vintners' Hall）举行的葡萄酒大师学会年度酒会，并被授予梦寐以求的葡萄酒大师资格证书。在年度酒会上，葡萄酒大师学会赞助商还将向新晋

葡萄酒大师颁发不同的奖项，比如在2009年11月4日晚举行的年度酒会上，苏茜·巴瑞（Susie Barrie MW）分别获得奥地利葡萄酒营销委员会（AWMB）授予的“杰出成绩奖”、AXA Millésimes集团授予的“最佳论文奖”（Quinta do Noval酒庄奖）、星座集团授予的“理论成绩优秀奖”（罗伯特·蒙大维酒庄奖）；伊莎贝尔·莱热龙（Isabelle Legeron MW）分别获得Bollinger香槟授予的“实践成绩优秀奖”（Bollinger夫人基金会卓越奖）、新西兰玛丽亚别墅酒庄（Villa Maria Estate）授予的“优秀论文奖”（玛丽亚别墅酒庄奖）。



如果你能在10分钟内仅凭香气和口感指出这杯酒的品种、产地和酒龄，那就离葡萄酒大师不远了

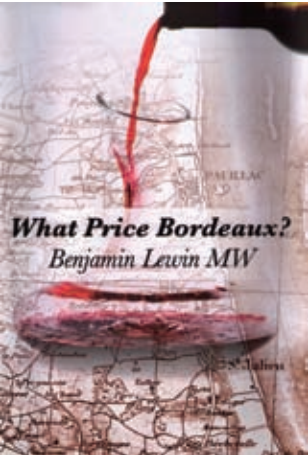


- 1. 葡萄酒大师的“范儿”！苏富比拍卖行国际葡萄酒部经理塞蕾娜·苏克利芙与她的老公戴维·佩伯孔恩是第一对葡萄酒大师伉俪
- 2. 来自奥地利的葡萄酒大师约瑟夫·舒勒博士在2008年被推选为萄酒大师学会主席，他是第一位非英国籍主席
- 3. 第一位亚洲面孔葡萄酒大师李志延在2010年Vinexpo香港酒展主持《葡萄酒与亚洲菜的搭配》讲座



考察葡萄酒大师的名单，他们职业基本上不外乎葡萄酒采购人员、酒业公司经理、侍酒师、酿酒师、酒庄庄主、葡萄酒培训机构讲师、葡萄酒媒体记者、葡萄酒专栏作家……但也有一些葡萄酒大师的职业与葡萄酒无关，他们只是喜欢接受挑战的超级葡萄酒爱好者，比如1993年新晋葡萄酒大师迈克尔·杜丹（Michael Doodan MW）是20世纪福克斯电影公司的法律顾问；2008年新晋“葡萄酒大师”本杰明·列文（Benjamin Lewin MW）是《细胞》杂志前主编、国际泰斗级分子生物学家；2010年新晋葡萄酒大师佩德罗·巴列斯特罗斯·托雷斯（Pedro Ballesteros Torres MW）是欧

盟委员会能源与运输署的公务员……却说本杰明·列文，他的巨著《基因》是全球许多高等院校的生物学经典教科书（已更新至第9版），他在1974年创办的《细胞》是与《科学》和《自然》齐名的国际一流核心期刊，而在2008年却以62岁的高龄考取葡萄酒大师，并在2009年出版《波尔多什么价格？》（入围2010年度“路易王妃香槟国际葡萄酒作家奖”）、2010年出版《葡萄酒：神话与现实》，目前正在撰写《搜寻贝露娃》。曾经有人问研究了一辈子基因和细胞的本杰明·列文为什么要投考葡萄酒大师？他的回答非常简单：“因为葡萄酒足够复杂！”



在世界著名分子生物学家、2008年新晋葡萄酒大师本杰明·列文出版的《波尔多什么价格？》封面上，他的名字后面加有傲人的“MW”



# A Long, Winding Road 普及之路还有多远？



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

前些日子，观看徐克的“通天帝国”影片中，洛阳城内繁华如锦的街市上出现双耳陶罐被转抬到车上，心想，这是否就可以反映当初大唐盛世，葡萄酒已经伴随着贸易开始流行了？随后，当有影评人在评论同期的“剑雨”PK“通天帝国”时认为，“剑雨像清茶，少许回甘，狄仁杰倒是像葡萄酒，有点韵味”。当然，我可不是帮助拉徐怪侠的票房，只是那个场景比较深刻而已，莫非也是葡萄酒深入骨髓给纠缠出的职业病？

再回到王翰所在的唐代，是否真有如他所写的《凉州词》中的一样，“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回”——来自西域的葡萄美酒，除了京中少数权贵，普通人自是无法享受得到，而那些征战的将士们却是有口福可以豪饮。虽然这口福如何今天较难考证，但也说明葡萄酒与咱华夏之邦的缘份不小。

当幸福的时光酒进21世纪，尤其近几年来“葡萄酒”高频率出现我们的视线中。市场上已经不少来自世界主要产区的各式各样的葡萄酒。而伴随着国人生活水平提高、消费观念的更新和消费能力的增强，各种形式和规模的葡萄酒专卖店、酒窖陆续出现在街头，各种主题的品酒会也你方唱罢我登场，加上各类关于培训、相关书籍出版都非

常踊跃地推出……似乎葡萄酒文化和消费发展在中国掀起了一个高潮。

然而，就在不久前的一次交流活动中，给一群来自全国各高校里研究经济的老教授们讲解葡萄酒文化时发现，虽然他们经济学领域各有建树，有些还是国内著名经济学家和政府经济顾问，但在葡萄酒认识上可谓乏善可陈，老先生们问到的基本上非常基础的问题。无独有偶，每月两次在深圳市民中心举办的“葡萄酒生活教室”社会公益活动上，接触的都是来此休闲游走的普通老百姓，同样是求知若渴。基本上每次都要被问到什么是葡萄酒？如何分类？如何执杯和饮用？开瓶能存放多久？甚至为什么摇杯？……估计这种状况还会持续得去耐心等待。这不由令人感叹，无论阶级层次的高低，阳春白雪还是下里巴人，葡萄酒的文化普及在国内太滞后、太薄弱，杞人忧天之余不禁也陡增几分使命感来。毕竟，连胡主席都曾向世界放言：再大的问题拿到中国除以14亿就不是问题了，而再小的问题在中国乘以14亿那将是多大的问题？！

目前，对于中国这个新兴葡萄酒消费市场，消费者对葡萄酒的鉴别水平普遍不高，普及和提升葡萄酒文化的认识仍需时日，只有懂葡萄酒的国人多了，葡萄酒的品质、文

化等优势与差异才能凸现。不过，这又涉及到葡萄酒普及道路上是走向大众化还是专业化的问题。笔者也曾经撰文论述过。其实，无论是大众化还是专业化，两者并不矛盾，只是处于不同发展时期有着不同的定义和要求，涉及到普及的广度与深度范畴。而当下最大的问题是在葡萄酒推广的初期，需要有更多人的接触到和参与，尽量争取足够多的新消费者加入到喝葡萄酒的群体当中来，形成良好氛围。当认知积累达到一定平台的时候，一部分消费者自然有向上更高的需求，然后趋向专业化、差异化、小众化发展。和金字塔一样，如今葡萄酒发展需要一个坚实广阔的基面，然后逐级往上递进。

当然，在葡萄酒在中国普及运动不乏先驱者。例如2003年新天那场“普及风暴”，试图在进口葡萄酒大举进入中国市场之前，将葡萄酒文化普及到寻常百姓家。随之低价策略、利乐包推出……结果是理念很好，时机不对，落得个“前浪死在沙滩上”悲壮。

葡萄酒在中国普及之路到底多长，亦如问永远有多远。说实话，中国白酒流传至今，可谓普罗大众，但又有几人是此中品鉴专家呢？你我不过这条路上的徒步者而已。🍷



中国私家酒窖  
艺术领导者

美晶私家艺术酒窖



中国实木恒温  
酒柜领导者

美晶实木恒温酒柜

私藏，只为分享

Raching 美晶

深圳市美晶科技有限公司  
SHENZHEN RACHING TECHNOLOGIES CO., LTD

全国统一客服热线: 4006-529-519 深圳: 0755 89539339 北京: 010 85869395 上海: 021 61460467 广州: 020 38846636

美晶诚邀全国经销商加盟

更多详情请登陆: www.raching.com



# Château Beychevelle 龙船庄



惠州/Huizhou  
日期: 2010/08/24  
地点: 康帝国际酒店  
Kande International Hotel

中山/Zhongshan  
日期: 2010/08/25  
地点: 皇冠假日酒店  
Crowne Plaza Zhongshan

桂林/Guilin  
日期: 2010/08/26  
地点: 桂林喜来登饭店  
Sheraton Hotel Guilin

西安/Xi'An  
日期: 2010/08/27  
地点: 西安皇城豪门酒店  
Grand Noble Hotel Xian

大庆/Daqing  
日期: 2010/08/28  
地点: 大庆石油宾馆  
Petroleum Hotel, Daqing

## 酒单Wine List

- 1. 金龙船白葡萄酒2008  
Secret De Grand Bateau 200
- 2. 龙船美度红葡萄酒2007  
Brulieres De Beychevelle 2007
- 3. 龙船将军红葡萄酒 2007  
Amiral De Beychevelle 2007
- 4. 龙船庄园特级红葡萄酒2006  
Chateau Beychevelle 2006
- 5. 龙船庄园特级红葡萄酒2001  
Chateau Beychevelle 2001
- 6. 龙船庄园特级红葡萄酒1999  
Chateau Beychevelle 1999

1. 富隆董事沈刚辉与西安庞大乐业奥迪车行领导、酒庄代表 2. 西安葡萄酒爱好者 3. 酒庄代表与大庆葡萄酒爱好者王小姐 4. 惠州葡萄酒爱好者 5. 酒庄代表与桂林富隆周总 6. 富隆总经理沈建辉、中山小榄富隆总经理陈生与酒庄代表



# Château La Tour Carnet & Château Pape Clement 拉图嘉利庄&黑教皇城堡

北京/Beijing  
日期: 2010/10/12  
地点: 北大博雅国际会议中心  
The Lake View Hotel

江阴/Jiangyin  
日期: 2010/10/13  
地点: 黄山湖文化会馆  
Huangshan Lake Culture Palace

南京/Nanjing  
日期: 2010/10/14  
地点: 南京绿地洲际酒店  
InterContinental Nanjing

广州/Guangzhou  
日期: 2010/10/15  
地点: 广州白天鹅宾馆  
White Swan Hotel

## 酒单Wine List

- 1. 黑教皇城堡庄园白葡萄酒2004  
Chateau Pape Clement Blanc, Pessac Leognan AOC 2004
- 2. 拉图嘉利副牌红葡萄酒2004  
Cuvee Legende Du La Tour Carnet, Haut Medoc AOC 2004
- 3. 黑教皇城堡副牌红葡萄酒2008  
Le Clementin Du Chateau Pape Clement, Pessac Leognan AOC 2008
- 4. 拉图嘉利红葡萄酒 2007  
Chateau La Tour Carnet, Haut Medoc AOC 2007
- 5. 黑教皇城堡庄园红葡萄酒2004  
Chateau Pape Clement, Pessac Leognan AOC 2004

1. 酒庄代表Jan Christophe Visser与广州葡萄酒爱好者 2. 增城富隆卢文康及友人 3. 鲍鱼公主亚奥店总经理林辉、龙源集团副董事长杨学文与北京富隆Mary 4. 酒庄代表Philip Magrez与江阴葡萄酒爱好者 5. 富隆总裁沈宇辉与南京葡萄酒爱好者





# Champagne Armand de Brignac

## 黑桃A香槟



上海/Shanghai  
日期: 2010/10/21  
地点: 上海外滩华尔道夫酒店  
Waldorf Astoria Shanghai on the Bund



- 酒单Wine List
- 1. 黑桃A白金香槟  
Champagne Armand de Brignac Blanc de Blancs
  - 2. 黑桃A粉金香槟  
Champagne Armand de Brignac Brut Rosé
  - 3. 黑桃A黄金香槟  
Champagne Armand de Brignac Brut

1. 黑桃A CEO Brett Berish先生 2. 高贵典雅的晚宴现场 3. 黑桃A酒庄代表与来宾相谈甚欢 4. 现场嘉宾聆听黑桃A香槟介绍 5. 外滩茂悦酒店Heiko Roeder 与庄主Jean-Jacques Cattier 交流 6. 黑桃A市场总监Philippe Bienvenu介绍黑桃A香槟

# Santa Carolina & Finca el Origen

## 圣卡罗&美贝园

中山/Zhongshan  
日期: 2010/08/31  
地点: 中山国贸(逸豪)大酒店  
Zhongshan International (YUCCA) Hotel

大理/Dali  
日期: 2010/09/02  
地点: 美登酒店  
Meideng Hotel

唐山/Tangshan  
日期: 2010/09/04  
地点: 唐山大唐凤凰园  
Datang Phoenix Park



- 酒单Wine List
- 1. 圣卡罗起泡葡萄酒  
NV Santa Carolina-Sparkling Brut NV
  - 2. 圣卡罗家族珍藏雪当利白葡萄酒2007  
Santa Carolina Reserva de Familia Chardonnay 2007
  - 3. 美贝园 - 至尊珍藏玛碧红葡萄酒  
Finca EL Origen - Gran Reserva Malbec
  - 4. 美贝园珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒2008  
Finca el Origen - Reserva Cabernet Sauvignon 2008
  - 5. 圣卡罗珍藏加文拿红葡萄酒2008  
Santa Carolina-Reserva Carmenere 2008
  - 6. 圣卡罗珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒2008  
Santa Carolina - Reserva Cabernet Sauvignon 2008
  - 7. 圣卡罗红酒王2007  
Santa Carolina - VSC 2007

1. 酒庄代表Diego, 富隆董事总经理沈建辉与中山古镇富隆同事 2. 中山古镇富隆Jason与来宾交流 3. 中山古镇富隆Candy与葡萄酒爱好者 4. 酒庄代表Diego与来宾合影





# Aussino Monthly Wine Tastings

## 富隆月度品酒会

Santa Carolina  
圣卡罗



昆明/Kunming  
日期: 2010/09/01  
重庆/Chongqing  
日期: 2010/09/02

酒单Wine List

1.

圣卡罗起泡葡萄酒  
NV Santa Carolina-Sparkling Brut NV
2.

圣卡罗家族珍藏雪当利白葡萄酒2007  
Santa Carolina Reserva de Familia Chardonnay 2007
3.

美贝园 - 至尊珍藏玛碧红葡萄酒  
Finca EL Origen - Gran Reserva Malbec
4.

美贝园珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒2008  
Finca el Origen - Reserva Cabernet Sauvignon 2008
5.

圣卡罗珍藏加文拿红葡萄酒2008  
Santa Carolina-Rese rva Carmenere2008
6.

圣卡罗珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒2008  
Santa Carolina - Reserva Cabernet Sauvignon 2008
7.

圣卡罗红酒庄2007  
Santa Carolina - VSC 2007

Santa Margherita  
玛格丽



珠海/Zhuhai  
日期: 2010/09/13  
江门/Jiangmen  
日期: 2010/09/14  
佛山/Foshan  
日期: 2010/09/15

酒单Wine List

1.

玛格丽起泡葡萄酒  
NV Santa Margherita-Prosecco Spumante Brut 52 NV
2.

玛格丽友贝露白葡萄酒  
2009 Santa Margherita-Pinot Grigio2009
3.

飞度园白葡萄酒  
2009 Feudo Zirtari Bianco2009
4.

丹凤园粉葡萄酒  
2009 Torresella-Pinot Grigio Rose200
5.

飞度园红葡萄酒2008  
Feudo Zirtari Rosso2008
6.

玛格丽梅乐红葡萄酒2008  
Santa Margherita-Versato Merlot2008
7.

玛格丽圣祖维斯红葡萄酒2007  
Santa Margherita-Sangiovese2007
8.

蜂舞园红葡萄酒2007  
Lamole di Lamole-Chianti Classico2007

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

Sandalford  
山度富



南宁/Nanning  
日期: 2010/09/13  
厦门/Xiamen  
日期: 2010/09/14  
天津/Tianjin  
日期: 2010/09/15  
北京/Beijing  
日期: 2010/09/16

酒单Wine List

1.

山度富珍藏白沙威浓沙美龙白葡萄酒2010  
Sandalford - Estate Reserve Sauvignon Blanc Semillon 2010
2.

山度富珍藏华的龙白葡萄酒2009  
Sandalford - Estate Reserve Verdelho2009
3.

山度富珍藏雪当利白葡萄酒2008  
Sandalford - Estate Reserve Chardonnay2008
4.

山度富珍藏加本纳沙威浓红葡萄酒2007  
Sandalford - Estate Reserve Cabernet Sauvignon2007
5.

山度富珍藏穗乐仙红葡萄酒2007  
Sandalford - Estate Reserve Shiraz2007
6.

山度富家族珍藏红葡萄酒2005  
Sandalford - Prendville Reserve Cabernet Sauvignon2005
7.

山度富甜白葡萄酒  
NV Sandalford - SandaleraNV

Cadel Bosco  
嘉迪堡



广州/Guangzhou  
日期: 2010/09/17

酒单Wine List

1.

嘉迪堡珍藏起泡葡萄酒  
Cadel Bosco - Cuvée Prestige DOCG
2.

嘉迪堡粉红珍藏起泡葡萄酒  
Cadel Bosco - Cuvée Prestige Rosé DOCG
3.

嘉迪堡至尊起泡葡萄酒  
Cadel Bosco - Cuvée Anna Maria Clementi
4.

嘉迪堡贝露娃红葡萄酒  
Cadel Bosco - Pinero Pinot Nero, Sebino IGT
5.

嘉迪堡加文拿红葡萄酒  
Cadel Bosco - Carmenero, Vino da Tavola Rosso
6.

嘉迪堡特别珍藏红葡萄酒  
Cadel Bosco - Maurizio Zanella, Sebino IGT

# Corporation Events

## 企业合作活动

Tianjin Sala World Wine Collection and  
Aussino Wine Corner Opening Dinner  
天津萨兰商贸有限公司暨富隆酒坊开幕晚宴



天津/Tianjin  
日期: 2010/08/21  
地点: 锦会所  
Jin Classic Top Club

ICBC Baiyun Road Branch Guangzhou Mid-Autumn Tasting Dinner  
月满中秋 情牵你我- 广州工商银行白云路支行品酒会



广州/Guangzhou  
日期: 2010/09/16  
地点: 鹿鸣酒家  
Luming Restaurant

Bank of China Appreciation Dinner  
中国银行私人银行部（广州）中秋尊享酒宴



广州/Guangzhou  
日期: 2010/09/16  
地点: 中国银行私人银行广州分部会所  
Clubhouse, BOC Personal Banking Guangzhou

中秋月圆之际，中国银行私人银行广州分部携手富隆酒业举办中秋尊享酒宴，邀请其VIP客户品鉴江月、品鉴佳酿、品味人生。活动特别邀请来自意大利三大酒厂之一的玛格丽集团Francesco De Alessi，与大家同游一场华丽的味蕾之行。

Guangzhou Friendship Store Tasting  
友谊感观之旅



广州/Guangzhou  
日期: 2010/09/11  
地点: 友谊商店友谊轩  
Guangzhou Friendship Store

VIP合作，可将高品质的葡萄酒文化在其中得以传递，也让友谊商店的钻石VIP们更真切的感受到富隆酒业酒品的特点及葡萄酒的文化内涵。

BOC Zhuhai Branch - Middle Management Training  
中国银行珠海分行中层管理者培训班



珠海/Zhuhai  
日期: 2010/10/17  
地点: 中国银行拱北支行  
BOC Gongbei Branch

2010 Aussino Charity Dinner  
2010 “富隆号” 爱心之夜音乐酒会



汕头/Shantou  
日期: 2010/08  
地点: 汕头澄海区不夜城酒楼  
Buyecheng Restaurant

8月底汕头市“富隆酒业”在澄海区塔山举办慈善助学爱心音乐酒会，将现场拍卖到的善款全部捐助给困难家庭儿童读书。来自市区和澄海的数百名企业家和各界爱心人士踊跃参加活动，现场气氛热烈感人。仅几个小时就筹得善款9.2万多元，全部捐给澄海区的困难学子。

Aussino Meizhou Hosts Major Annual Wine Lecture  
梅州富隆主办年度大型知识讲座《恋上葡萄酒》



梅州/Meizhou  
日期: 2010/09/04  
地点: 金叶国际酒店  
Jinye International Hotel

2010年9月4日，梅州富隆酒业在梅州市中心的金叶国际酒店主办了年度大型知识讲座《恋上葡萄酒》，89位来自当地各个行业的葡萄酒爱好者济济一堂，共同聆听富隆葡萄酒文化中心培训经理罗宏敏由浅入深的讲解，并品尝了四款入门级的葡萄酒。讲座期间还穿插了有奖抢答、抽奖、客户回馈等环节，极好地调动了讲座的气氛。



# Product Awards 产品获奖

## 1/ 新西兰 New Zealand

红石酒园贝露娃（红）2009  
Rockburn Pinot Noir 2009  
“最佳贝露娃”，澳大利亚酿酒师协会精品奖  
Best Pinot Noir, Association of Australian Boutique Winemakers Awards



## 2/ 意大利 Italy

- 1 碧安仙帝-梦迪保罗珍藏（红）2004年  
Biondi Santi Riserva, Brunello di Montalcino DOCG 2004  
《红龙虾》杂志“2010年度最佳意大利红葡萄酒”  
Italian Red Wine of the Year 2010, Gambero Rosso
- 2 马佳连妮巴罗露（红）2005年  
Marcarini Barolo Brunate 2005  
《红龙虾》杂志《2010年意大利葡萄酒指南》“三只酒杯”  
3 Bicchieri, 2010 Italian Wine Guide, Gambero Rosso



## 3/ 澳洲 Australia

- 1 宝云庄嘉本纳沙威浓（红）2008年  
Bowen Estate Cabernet Sauvignon 2008  
“二级市场畅销品牌及未来经典”  
《澳大利亚美食旅行家·葡萄酒》杂志2010年11月1日  
Distinguished Impressive Secondary Market Staples plus Emerging Classics, Australian Gourmet Traveler Wine, November 1, 2010  
“百强新品葡萄酒”  
《澳大利亚美食旅行家·葡萄酒》杂志2010年11月1日  
100 Top New Release Wines, Australian Gourmet Traveler Wine, November 1, 2010
- 2 豪园威士莲（白）2009年  
Howard Park Riesling 2009  
96分/Points “最佳葡萄酒”，詹姆斯·霍利代  
《澳大利亚美酒伴侣》2011版  
“Best of the Best”, James Halliday Auss Wine Companion 2011 Version
- 3 豪园“阿贝克隆比”嘉本纳沙威浓（红）2008年  
Howard Park “Abercrombie” Cabernet Sauvignon 2008  
96分/Points “最佳葡萄酒”，詹姆斯·霍利代《澳大利亚美酒伴侣》2011版“Best of the Best”，James Halliday AussWine Companion 2011 Version  
五星，本·托马斯《品醇客》杂志2010年8月号，  
Five Star, Ben Thomas, Decanter Magazine, August 2010  
97分/Points “年度最佳嘉本纳”，《葡萄酒红宝书》2010/2011版  
“Cabernet of the Year”，The Big Red Wine Book 2010/11 Edition



# Bernard Magrez

贝尔纳·马格雷  
稀世名酿谱写者

黑教皇城堡红葡萄酒  
格拉芙区列级名庄

黑教皇城堡副牌红葡萄酒  
格拉芙

拉图嘉利红葡萄酒  
1855年波尔多列级名庄

拉图嘉利副牌红葡萄酒  
上美度

WWW.BERNARD-MAGREZ.COM



# Aussino News

## 富隆动态

01

Aussino President  
Named "Powerful  
Person of the Year"

富隆酒业总裁获评《葡萄酒》杂志“年度风云物”



2010年10月22日，在中国葡萄酒行业知名杂志《葡萄酒》发起并主办的“金樽奖——2010年度最佳葡萄酒暨年度风云人物评选”中，富隆酒业总裁沈宇辉先生当选“年度风云人物”。

据主办方介绍，此次评选为了表彰对中国葡萄酒文化与产业做出杰出贡献的人士，特地通过新浪网、《葡萄酒》杂志官网等网络平台进行了广泛的公开投票评选，并结合特约评委与组委会评分，最终产生“年度风云人物”奖。富隆酒业总裁沈宇辉先生在网络投票中共计获得621,628张选票，评委评分和组委会评分分别达到30分和16分，成为全场毫无争议的“年度风云人物”。

组委会对沈宇辉先生的评价是：葡萄酒文化传播中国先行者，波尔多葡萄酒推广杰出人物勋章获得者，国内第一本原创葡萄酒知识中文读物《富隆酒鉴》创始人，首位跻身“全球葡萄酒行业最具影响力人物”的中国人。

03

Aussino Wine Cellar  
Featured in Beauty  
Contest Show

醇酒美人——富隆酒窖  
助力“美在花城”佳丽秀



2010年10月8日，富隆广州天河北酒窖迎来第17届“美在花城”新星大赛入围总决赛的12位佳丽及广州电视台著名主持人赵荣、阮星航、香港潮流教父Nelson张学润。为突显赛事的时尚和品味，本次总决赛的赛前回顾特别节目选定了富隆酒窖进行拍摄。在富隆酒窖富丽堂皇的店堂环境和尊贵奢华的空间氛围烘托下，众位佳丽在镜头前充分展现出光彩照人的靓丽形象，上演了一幕醇酒美人的精彩片段。此次节目于10月15日在广州电视台综合频道以及土豆网、广电网等网络平台热播。

02

Aussino Wines  
Attends Ji'nan  
CNSACF

金秋泉城赴盛会——  
富隆酒业亮相济南糖酒会



2010年秋季全国糖酒会于10月10日在山东济南正式开幕。继今年3月初次参加成都糖酒会之后，富隆酒业再次亮相全国糖酒会，借助这一大型展会平台拓展招商渠道，展示企业形象。

从10月8日的预展开始，富隆酒业在此次糖酒会为葡萄酒开辟的独立展馆——舜耕国际会展中心——的黄金位置设置了醒目美观的双层展台，成为所有入馆观众自然的注目焦点，各地客商和参观者纷纷踊跃向富隆工作人员咨询产品和招商信息。作为葡萄酒文化传播领域的先行者，富隆酒业所展示的《富隆美酒生活》等精美出版物也吸引了众多参观者的目光，成为展场内最吸引眼球的专业葡萄酒读物。

据官方统计，这次糖酒会人数再创新高，吸引了来自全国各地的约20万参展商和参观者，展览期间参观总人数超过117万人。

04

Aussino Wuhan GM  
Named Outstanding  
Young Entrepreneur

武汉富隆总经理肖海亮  
折桂“优秀青年企业家”评选



富隆酒业近日再添新荣誉，2010年9月9日，武汉富隆酒业总经理肖海亮在“湖北省优秀青年企业家”系列评选活动中荣获“杰出青年创业人物”奖。

由湖北日报传媒集团、湖北省青年企业家协会联合举办的“湖北省优秀青年企业家”系列评选活动自启动以来在社会引起广泛反响，超过700位优秀青年企业家参与了评选，省直有关部门领导和经济界、学术界、传媒界的40多位权威人士对参选企业家进行了严格审慎的评比。

# Charity Foundation

## 慈善基金

Aussino Charity Foundation Financial Bulletin, August-September, 2010  
富隆葡萄酒慈善基金2010年8-9月财务简报

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

通过富隆葡萄酒慈善基金这一个平台，已经有越来越多的爱心人士加入我们的行列，以各种方式支持社会公益事业。本期慈善基金在名庄晚宴拍卖所得之外，收到了富隆酒业执行董事、澳洲富隆负责人梁少萍女士的定期个人慈善捐款，这也是慈善基金目前收到的第一笔定期个人慈善捐款。我们相信，我们的努力一定会让越来越多的涓涓细流汇成爱心的海洋。

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

More and more caring people have joined our causes through the platform of our Foundation to contribute to the public welfare. Since September we have received a personal regular donation from Ms. Rebecca Liang, Execution Trustee of Aussino Wines and the director of Aussino Australia. This was the first personal regular donation that the Foundation ever received. We believe our efforts will bring more charitable acts into the ocean of philanthropy and public benefits.

|                                                  |             |                        |              |  |
|--------------------------------------------------|-------------|------------------------|--------------|--|
| 期初账户余额<br>Beginning Account Balance of Year 2010 |             |                        | ¥ 691,518.06 |  |
| 收入Income                                         |             | 支出Expenditure          |              |  |
| 本期拍卖收入<br>Current Period Auction Income          | ¥ 38,000.00 | ¥ 0.00                 |              |  |
| 个人慈善捐款<br>Individual Donation                    | ¥ 500.00    |                        |              |  |
| 往期拍卖收入到账<br>Collected Previous Auction Income    | ¥ 43,000.00 |                        |              |  |
| 慈善账户利息<br>Charity Account Interest               | ¥ 639.60    |                        |              |  |
| 合计收入 Total Income                                | ¥ 82,139.60 | 合计支出 Total Expenditure | ¥ 0.00       |  |
| 期末账户余额<br>Current Account Balance                |             |                        | ¥ 773,657.66 |  |

|                                                  |                      |                       |            |                    |
|--------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|------------|--------------------|
| 本期拍卖收入明细<br>Current Period Auction Income Report |                      |                       |            |                    |
| 拍卖日期<br>Auction Date                             | 拍卖酒款<br>Auction Wine | 拍得者<br>Winning Bidder | 城市<br>City | 成交金额<br>Sale Price |
| 8月24日                                            | 龙船庄园（红）2000 (5L)     | 黎名准                   | 惠州         | ¥ 38,000.00        |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 个人慈善捐款<br>Individual Donation         |  |
| 梁少萍（澳大利亚）<br>Rebecca Liang（Australia） |  |



# Opening Ceremony

## 新张巡礼



### 酒窖 Aussino Wine Cellar

**贵阳**  
地址/Add: 贵州省贵阳市箭道街149号  
No.149, Jian Dao Road, Guiyang, Guizhou Province  
电话/Tel: 0851-5877 919

**南宁**  
地址/Add: 广西壮族自治区南宁市青秀区金湖路58号建兴苑A座109号1层  
Ground Floor, No.109, Building A, Jian Xing Yuan, No.58, Jin Hu Road, Qingxiu District, Nanning, Guangxi  
电话/Tel: 0771-5590 598

### 酒屋 Aussino Wine Shop

**南京**  
地址/Add: 江苏省南京市玄武区北京东路4号江苏广电城主楼一楼大厅西南角  
Ground Floor, Jiangsu Broadcasting Building, No.4, Bei Jing Dong Road, Xuanwu District, Nanjing, Jiangsu Province  
电话/Tel: 025-8318 8959

### 酒坊 Aussino Wine Corner

**台州**  
地址/Add: 浙江省台州市路桥区会展东路108号商铺（玉宏半岛）  
Shop 108, Hui Zhan Dong Road (Young Peninsula Garden), Luqiao District, Taizhou, Zhejiang Province  
电话/Tel: 0576-8292 1199

**天津**  
地址/Add: 天津市和平区马场道162号  
No.162, Ma Chang Dao, Heping District, Tianjin

# New Products Preview

## 新品预告

本季富隆的产品线里又增加了四款来自新旧世界的产品，包括法国波尔多圣达美隆名庄金钟庄副牌、智利圣卡罗酒庄出品的精品加文拿葡萄酒“世纪传承”与“安第神鹰”系列，以及意大利产极品天然矿泉水——“天堂甘泉天然矿泉水”。

### 金钟副牌 Carillon De L'Angelus Saint Emilion

金钟庄园位于波尔多圣达美隆产区地标建筑——大钟塔——旁边，在庄园内可以在同一时间听到周边三座教堂的晚祷钟声，因而得名；

享有极高声誉，在1996年圣达美隆评级中被评为超一级庄Premier Grand Cru，被很多评论家认为“具有挑战八大名庄的实力”，在007系列电影之《皇家赌场》中成为詹姆斯·邦德的杯中萌宠；

金钟庄园副牌红葡萄酒出身名门，品质优异，果香极其浓郁，是非常物超所值的一款圣达美隆佳酿，与野味、禽类搭配绝佳。

### 天堂甘泉天然矿泉水 Fonte Corte Paradiso

取自意大利乌迪内省天堂村（Paradiso, Udine）优质土壤30米以下的深层自流泉水；

品质一流，富含钙质，钠含量低，有助于清洁机体，有利尿功效；

带有深层自流泉水的天然甘甜口感；

瓶身由知名设计师精心设计，符合人体工学，富于美感；

著名的“Les Grand Tables du Monde 世界最佳餐厅大赛”指定的官方餐厅矿泉水。



### 1 安第神鹰红葡萄酒 Andes Condor Red

智利著名酒厂圣卡罗为富隆酒业量身打造的两款入门级葡萄酒。

红葡萄酒呈现出明亮鲜活的酒红色，入口有香浓的果味，酒体结构平衡，单宁甜美，非常易于欣赏。

白葡萄酒呈现出亮丽的黄绿色光泽，散发着白玫瑰与丁香花的香气，柑橘类水果味道明显，新鲜爽脆，极易入口，余味平衡。



### 2 安第神鹰白葡萄酒 Anders Condor White

### 圣卡罗世纪传承 Santa Carolina Herencia

圣卡罗是无人不知的智利葡萄酒三大品牌之一，始创于1875年，历史悠久，酒庄精湛高超的制酒技术源于来自法国的顶级酿酒专家。建园最初修建的酒窖已被列为智利的国家级文化遗产，历经岁月洗礼仍在使用中，酿制出一批又一批精品葡萄酒。

世纪传承是圣卡罗推出的顶级加文拿葡萄酒。加文拿本是源自法国波尔多的高贵葡萄品种，19世纪根瘤蚜虫瘟疫席卷欧洲时在欧洲各国绝迹，却有一批未嫁接过的加文拿原枝混杂在梅乐葡萄树苗中远涉重洋出口到智利。在大山大洋的重重保护下，智利加文拿不仅充分保留了本品种的原始特性，更发展出独具个性的强烈香气和橡木味道，重新被世人认识之后很快受到热烈欢迎。

世纪传承融圣卡罗酒庄一个多世纪以来的酿酒经验之精华于一瓶，将传奇葡萄品种加文拿的独特气质充分展现出来，堪称智利葡萄酒中不可多得的精品佳酿。





# Events Preview

## 活动预告

### 双掌 / Two Hands Winery

- 举办时间：11.8-11
- 举办城市：汕头、顺德、大连



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

### 玛佳连妮&内华城堡 / Marcarini & Castello di Neive

- 举办时间：11.8-10
- 举办城市：桂林、广州、西安



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

### 橡树河畔 / La Rioja Alta

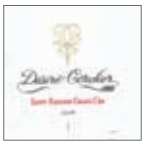
- 举办时间：11.15-19
- 举办城市：请留意富隆公司网站



位于“西班牙的波尔多”里奥哈，获奖无数的橡树河畔自1930年后宣布不再参与任何酒展获酒评大赛，不再为任何奖项而酿酒，只为打造真正属于饮家的葡萄酒，颇有性格。

### 歌迪雅携手列级名庄盛宴 / Cordier Mestrezat and Other Grand Cru

- 举办时间：12.3
- 举办城市：广州



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

### 爱士图尔 / Cos d'Estournel

- 举办时间：11.8-11
- 举办城市：广州、武汉、上海、北京



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

### 喜悦 / C.V.N.E

- 举办时间：11.10-11
- 举办城市：昆山、江阴



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

### 玛格丽 / Santa Margherita

- 举办时间：11.30 -12.9
- 举办城市：北京、郑州、江阴、上海、武汉、南宁



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

### 碧尚女爵堡 / Château Pichon Lalande

- 举办时间：12.8-10
- 举办城市：常州、昆明



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

### 百康亭庄园 / Château Brane Cantenac

- 举办时间：12.13-15
- 举办城市：无锡，桂林，梅州



19世纪，号称“葡萄酒世界的拿破仑”的法国贵族布朗男爵卖掉名下的顶级庄园布朗武当王酒庄（Brane Mouton，即今日的Mouton Rothschild），购下这块他认为潜力更为出色的庄园并用自己名字为它命名。庄园所产酒的质量极为优异，售价高企，一度曾与一级庄比肩，被广泛认为是二级庄的领军人物。

### 宝马庄 / Château Parlmer

- 举办时间：2011.3.7-11
- 举办城市：请留意富隆公司网站



宝马庄是法国波尔多玛歌村的1855年评级三级名庄，是除几个二级名庄外，唯一有能力挑战一级的五个名庄的列级名庄。宝马庄的城堡被誉为波尔多最经典的城堡；宝马庄的酒是典型的玛歌村酒，香气馥郁，柔媚如丝；而关于宝马庄原主人宝马将军风花雪月的故事，更为美酒添加了千娇百媚的气息。

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

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





# 加盟富隆 FRANCHISE

拥有非凡事业，享受醉人生活，  
下一个幸运者就是你！

富隆酒业全国连锁经营体系



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

时尚 专业 诚信 健康

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

申请加盟条件：

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

富隆酒业将提供：

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

详情请垂询 广州总部：020-3898 3188

Aussino 富隆 酒业 World Wines

www.aussino.net

CERETTO

赛拉图



巴巴拉斯高的柔美味道

意大利巴罗露酒王赛拉图荣誉出品，  
年产仅6000瓶，珍贵品质，值得拥有。



雅仙妮巴巴拉斯高红葡萄酒



Http://www.ceretto.com



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

## 富隆酒窖 · 富隆酒屋 · 富隆酒坊 · 富隆酒膳

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

我们 · 专注葡萄酒文化



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