

环球奢侈品

葡萄酒

宿宁 编著

GLOBAL LUXURY



CASTELGIOCONDO

CASTELGIOCONDO



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IMBOTTIGLIATO
ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE
TENUTA DI CASTELGIOCONDO S.P.A.
MONTALCINO - ITALIA

e 750 ml

ITALIA
14% vol

Vintage Wine

吉林人民出版社

环 球 奢 侈 品

葡萄酒

GLOBAL  LUXURY

宿 宁  编著

吉林人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒 / 宿宁编著. — 长春: 吉林人民出版社, 2008.10
(环球奢侈品)

ISBN 978-7-206-05824-0

I. 葡… II. 宿… III. 葡萄酒—简介—世界 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第152962号

环 球 奢 侈 品 · 葡 萄 酒

编 著: 宿 宁

责任编辑: 吴兰萍 封面设计: 赵兴华 版式设计: 吴 丹

吉林人民出版社出版发行 (长春市人民大街 7548 号 邮政编码: 130022)

网 址: <http://www.jlpph.com/>

全国新华书店经销

策划制作: 远流图文工作室 (024-86397099)

印 刷: 沈阳美程在线印刷有限公司 (024-23818009)

开 本: 725mm × 970mm 1/16

印 张: 10 字 数: 200 千字

标准书号: ISBN 978-7-206-05824-0

版 次: 2009 年 1 月第 1 版 印 次: 2009 年 1 月第 1 次印刷

定 价: 25.80 元

如有印装质量问题, 请与承印工厂联系调换。



前言



葡萄酒自问世以来，一直与人类的生活密切相关，数千年历史的积淀赋予其丰富的人文内涵。然而，当葡萄酒作为一种时尚代名词出现在日常生活里时，对葡萄酒并不熟知的人将面临两种选择：一种是了解并享用它；另一种是成为它的俘虏。如果希望用葡萄酒来给自己贴上时尚人士的标签，那么就彻底失去了所谓的品位和时尚。

世界上每年酿造的葡萄酒的种类数以万计，有些我们可以每天喝上一杯，有些可能要 10 年才能买到一瓶，有些也许一生才能喝一次，更有甚者，很多顶级佳酿我们可能一辈子都无缘品尝到。富兰克林曾经说过：“好的葡萄酒证明了上帝希望我们幸福”，那么什么样的葡萄酒才能堪称佳酿？欧洲人说自然的酒就是好酒，美国人说能取悦于人的酒是好酒，葡萄酒商则认为畅销的酒是好酒，而在《葡萄酒爱好者》等权威杂志评选出的年度最杰出的佳酿中，我们会发现帕图斯经常会名列其中，凌驾于其他品牌的葡萄酒之上；在巴黎这一全球最大的葡萄酒市场统计的最昂贵的葡萄酒中，罗曼尼·康帝无愧于红葡萄酒至尊，年年榜上有名，尽显王者风范；在伦敦佳士得等拍卖行的历史记录中，拉斐堡的红葡萄酒和伊甘堡的白葡萄酒早已成为“液体黄金”，用

昂贵的身价彰显着其久经历史考验的卓越品质。

一瓶葡萄酒一旦被称之为顶级，其价格必然昂贵，比如拉菲堡一般年份的葡萄酒也要4万元人民币，伊甘堡的一组跨越3个世纪的珍藏酒售价高达150万元人民币，当然这些数字相对于名车、名表和珠宝来说并不算什么，但是名车可以开好多年，名表和珠宝可以使用一生，甚至传给后人，而一瓶顶级葡萄酒只能享受一两个小时。然而无论其多么昂贵，也会有行有市，这是因为顶级葡萄酒在给人以味觉、视觉、嗅觉等诸多美好感受的同时，也让拥有者领略到它们是适宜的土壤、可遇不可求的气候和杰出的酿酒师共同造就的艺术品。比如被称为“液体黄金”的托卡伊奥苏贵腐甜酒，要遇到特定气候才能出产；维加-西西利亚酒庄的“独一珍藏酒”被公认为西班牙国宝酒，窖藏至少10年后才能上市，在其固定供酒客户名单上大多是来自世界各地的名人，西班牙的社交名流若未能被列入酒庄供酒名单，便会觉得失去了社会地位。

懂得欣赏美酒的人必是懂得享受生活的人。如果单纯从价格上去考量一瓶顶级葡萄酒的价值，购买是为了跟风或炫富，这无疑是对美酒的亵渎。我们在享受顶级葡萄酒前，与之接近的最好方式就是去读懂它们。如果我们知道伊甘堡为了生产贵腐甜白葡萄酒，每年都要冒着全部葡萄被烂光的风险，就会理解为什么一瓶1847年的伊甘酒会被拍卖到7万多美元；如果我们知道木桐堡的酒标都极具收藏价值，就会理解为什么一瓶1973年的木桐堡酒如今会价值7万英镑；如果我们知道罗曼尼-康帝的稀世珍藏只有在大型的葡萄酒拍卖会上才能见到，就会懂得为什么说它是百万富翁之酒，却只有亿万富翁才能享用……



目录

CONTENTS

拉图堡

020

CHATEAU LATOUR

帕图斯

026

PETRVS

以品质为重是帕图斯的基本原则，正因如此，帕图斯酒庄的庄主克里斯蒂安·穆埃克斯才可以对世人骄傲地说：“现在许多葡萄酒都使用自动化生产，对此我不做任何评价，其实道理很简单，帕图斯就像是手工制造的劳斯莱斯。”

罗曼尼-康帝

034

ROMANÉE-CONTI

拉菲堡

002

CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD

在拉菲，时间仿佛静止……从路易十五封拉菲为“国王之酒”的时代至今，王者们来来往往已不见踪影，唯有伟大的拉菲随历史一起来到今天。

玛歌堡

008

CHATEAU MARGAUX

木桐堡

014

Château Mouton Rothschild





伊甘堡 040

Château d'Yquem

一瓶上好年份的伊甘堡甜白葡萄酒是可以百年珍藏的佳酿，因此许多人在购买新年份的伊甘堡酒时，心里想着的常常是还未出世的儿孙，因为只有他们在数十年后的某一天才能有享享用这一美酒。

威菲 046

J. VIDAL-FLEURY

白马堡 050

CHATEAU CHEVAL BLANC

鹿跃 056

STAG'S LEAP WINE CELLARS

罗伯特·蒙大菲 062

Robert Mondavi

在改进美国加州葡萄酒的质量方面，罗伯特·蒙大菲功不可没，其酿制的顶级葡萄酒和其倡导的优雅的生活方式，吸引了世界各地的葡萄酒爱好者。

奔富 068

Penfolds

奥比昂堡 076

CHATEAU HAUT-BRION

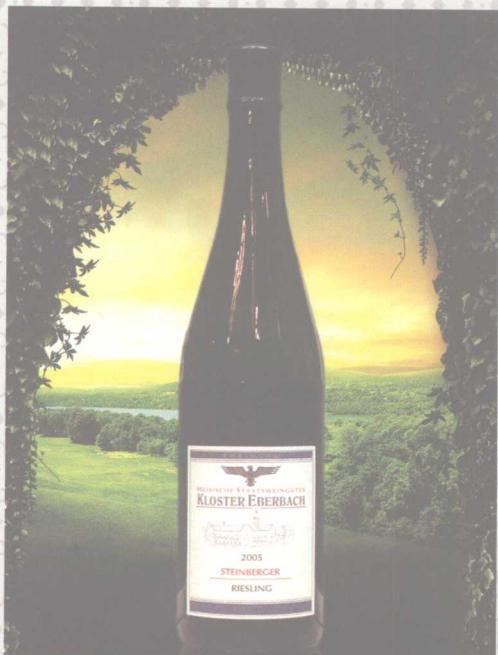
奥比昂堡不仅红葡萄酒表现非凡，白葡萄酒更为出色，是唯一以红白葡萄酒双栖各大顶级佳酿名榜的酒庄，其出产的红葡萄酒少而精美，而白葡萄酒则价高难求。





目录

CONTENTS



伊贡·米勒 082

Egon Müller

在葡萄酒王国中，如果说“红葡萄酒之王”是罗曼尼-康帝，那么“白葡萄酒之王”则非伊贡·米勒莫属。

山岭 084

RIDGE

思福 090

Shafer

思福园虽不像法国名庄那样拥有几百年的悠久历史，但其酿造出来的美酒却成为诸多收藏家喜爱的极品。

亨斯克 096

HENSCHKE

亨斯克葡萄酒产量很低，在世界各地实行限量发售，因而成为名副其实的有钱也买不到的顶级葡萄酒。

埃伯巴赫 102

KLOSTER EBERBACH

维加-西西利亚 108

VEGA-SICILIA

在维加-西西利亚酒园固定供酒客户名单上，大多是来自世界各地的名人、富豪。西班牙的社交名流若未能被列入酒园供酒名单，便会觉得没有面子，甚至会觉得失去了社会地位。



目录

CONTENTS



彭高斯

114

PINGUS

彭高斯最好的葡萄酒至少要陈放 25 年才会达到巅峰，每年一上市就立刻被各国皇室和供应商抢购一空。

班菲

120

CASTELLO BANFI

嘉雅

126

GAJA

一直以来，意大利人都以一种悠闲的态度看待葡萄酒，认为它不是虚荣的产物，而是随时可在生活里享用的饮料。如果要在意大利挑选顶级的葡萄酒，当然少不了嘉雅，只要你有足够的金钱，嘉雅一定会让你感受到什么才是真正的美食。

托卡伊

130

TOKAJI

托卡伊贵腐酒被称为“液体钻石”，早在 18 世纪就风靡欧洲各国宫廷。每一瓶托卡伊贵腐酒的瓶颈上都贴有匈牙利国徽，而皇家托卡伊的窖藏周期甚至被写入匈牙利国家法律。

予厄

138

DOMAINE HUET

雨果

140

HUGEL & FILS



环 球 奢 侈 品

葡萄酒

GLOBAL  LUXURY

宿 宁  编著

吉林人民出版社

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD ●



002



葡萄酒

环球奢侈品
GLOBAL LUXURY

在拉菲，时间仿若静止……从路易十五封拉菲为“国王之酒”的时代至今，王者们来来往往已不见踪影，唯有伟大的拉菲随历史一起来到今天。

——法国《季节剧场》杂志

Château Lafite Rothschild



拉菲堡

世界葡萄酒中，法国葡萄酒最受推崇，法国葡萄酒中，波尔多地区葡萄酒最受推崇，而在 1855 年的法国葡萄酒分级中，拉菲堡名列波尔多区榜首，堪称法国葡萄酒之

王。在拉菲庄园之中，在那覆满沙砾的土地上，有些生命力旺盛的葡萄树甚至已经历经 80 年的风雨，它们只见过人手的劳作而从未听过机器的喧嚣。经历了岁月的沧桑洗礼，拉菲庄园为保持优雅而奇妙的口感仍旧坚持着严格的葡萄种植与传统酿酒工艺，世代由贵族执掌管理，其生产的葡萄酒拥有国王、总统级别的拥趸，因此 700 多年后的今天，拉菲堡依旧是世界公认的葡萄酒至尊品牌。



第二次世界大战期间，1940 年 6 月法国全境陷落后，波多尔地区受到了德军铁蹄的践踏，罗斯柴尔德家族的酒庄沦为公共管理的财产。临时政府为了保护拉菲堡免遭德军的肆意破坏，将其征用为农业学校。虽然如此，酒庄中的陈酒还几乎被劫掠一空。经受了这一系列的严峻考验，拉菲堡在 1945 年迎来了战争胜利的曙光，此后 1945 年、1947 年、1949 年份出产的葡萄酒都是酒庄重建时期的代表作。

国王垂青的佳酿



1354 年，法国波尔多地区的维尔得耶修道院及周围的土地被分封到一位领主名下后，被重新命名为拉菲庄园。这个名字的由

来有两种说法：其一，拉菲是那位领主的姓氏；其二，拉菲与法国西南部方言中“小山丘”的发音非常接近，可能意为“小山丘上的庄园”。虽然当时已有人在此栽种葡萄树，但直到 300 多年后雅克·德·西格尔侯爵购下拉菲庄园，拉菲庄园附近的农田才真正成为整齐而有规模的酿酒葡萄种植园。

雅克·德·西格尔侯爵是当时世界酒业叱咤风云的一号人物，在他的领导下，拉菲庄园出产的葡萄酒成为法国以及欧洲各国宫廷宴会的主角，被诸多贵族名流竞相饮用。1695 年，雅克·德·西格尔侯爵的儿子亚历山大·西格尔继承了庄园后，掀开了拉菲的辉煌历史的新篇章。18 世纪初拉菲庄园的酒进入伦敦市场，1707 年伦敦官方的公报上出现了拉菲的名字，当时英国首相罗伯特·沃尔波在任期间曾经每三个月就要购一桶拉菲



酒。当西格尔家族的第三代传人尼古拉·亚历山大·西格尔获得法国国王路易十五加封的“葡萄酒王子”的皇室称号后，拉菲庄园从此跃升为国王垂青的佳酿。

1755 年，尼古拉·亚历山大·西格尔去世后，西格尔家族因为继承人纠纷和法国大革命等原因而失去了拉菲庄园的所有权，之后，庄园虽几易其主，但还是凭借之前积累的优质葡萄园和原班的酿酒师于 1801 年、1802 年、1814 年、1815 年出产了令世人瞩目的佳酿。1815 年，波尔多著名的红酒经纪人楼顿创立了第一套波尔多区的葡萄酒分级列表，拉菲列于首位。1855 年，法国国王拿破仑三世下令对法国红酒核心地带——波尔多区的酒庄进行一次官方的评级。当时在多



如繁星的庄园中选出了 61 个列级名庄，在 61 个名庄中又分为 5 个级别，拉菲排名第一级首位，此次的分级奠定了拉菲作为顶级一等法国酒的基础。

1868 年 8 月 8 日，詹姆斯·德·罗斯柴尔德男爵在拉菲前主人举行的公众拍卖会上以天价 440 万法郎购得拉菲庄园，这家当时已经具有 200 多年历史的葡萄酒庄园终于回到法国人手中，并被重新命名为罗斯柴尔德·拉菲堡（简称拉菲堡）。同年，最顶级的拉菲堡葡萄酒以 6250 法郎创造了历史上的最高售价，此价格在之后的一个世纪当中都未被超越。

经历了两次世界大战之后，罗斯柴尔德家族传人埃利男爵开始着手酒庄的重建和复兴工程。1955 年是波尔多葡萄收成的巅峰年份，拉菲堡得以复兴，而使其真正恢复元气的是随着 1959 与 1961 两个年份相继到来，拉菲堡出产的品质皆优的葡萄酒十分受欢



迎，其价格也扶摇直上。

1967 年，拉菲堡由注重技术革新的埃里克男爵接掌，他是将拉菲堡推向现代葡萄酒巅峰的人物。埃里克男爵更新了葡萄种植技术和调酒技术，并率先在老牌酒庄中采用不锈钢发酵槽作为对橡木发酵桶的补充技术，现代拉菲堡葡萄酒的最佳口味由此确定。进入 20 世纪 80 年代，拉菲堡在全球树立了顶级葡萄酒的口碑，征服了世界各地的葡萄酒爱好者。到了 2000 年，世界最有影响力的著名评酒师罗伯特·帕克为当年的各款葡萄酒打分时，拉菲堡出产的葡萄酒获得了满分，这无疑是对其品质的最好认定。



20 世纪 80 年代，埃里克男爵接连请来法国著名摄影师亨利·拉蒂克、美国摄影大师欧文·佩恩等人为拉菲堡葡萄酒拍摄充满艺术韵味的广告作品，这一举措使该品牌在全球树立了美丽端庄的形象。再加上埃里克男爵对种植技术和酿造工艺的革新，一时间拉菲堡葡萄酒的国际出口量扶摇直上，其于 1982 年、1985 年、1986 年与 1990 年出产的葡萄酒均品质极佳，价格更是创下新纪录。

经过 700 年的风风雨雨，时至今日，拉菲堡依旧是法国顶级葡萄酒的代表，其拥有技艺精湛的造桶工匠、酿酒师傅、酒窖工人和酒庄总管等专业人员，一直以酿造最高品级的葡萄酒为目标，从酿造技术到生产环境皆以最高标准要求，并不断完善以使质量更臻完美。

18 世纪的宫廷明星



1755 年，黎世留当选为圭亚那地方总督，临行前，波尔多的一位医生为他开了一副独特的“处方”：常饮拉菲的酒，这是令脸色红润健康的最有效也最美妙的“药”。此“药”果然灵验，甚至引起了法国国王的注意。黎世留回到巴黎后，一天，路易十五特别向他问道：“亲爱的将军，我想对你说，自从您赴圭亚那上任以来，您看上去至少年轻了 25 岁！”黎世留则回答：“陛下难道不知道我找到那能够使人恢复青春的泉水？我发现拉菲的葡萄酒是一种万能而美味



的滋补饮料，可与奥林匹斯山上众神饮用的玉液琼浆相媲美！”

不久后，整个凡尔赛宫中的贵族们开始狂热痴迷拉菲出产的葡萄酒，被称为“左右了路易十五的统治”的法国宫廷铁腕女强人蓬巴杜侯爵夫人经常用它来招待自己晚宴上的贵客，路易十五的爱妃杜巴丽夫人甚至曾经宣布把拉菲的葡萄酒当做唯一的饮料，拉菲葡萄酒的魅力由此可见，在 18 世纪它可以说是法国以及欧洲各国宫廷的明星。



1985 年，拉菲堡为了纪念哈雷彗星，特意在其葡萄酒瓶上刻上 1985 年的字样和哈雷彗星的图案，此后其余所有年份只用普通波尔多酒瓶，而且没有任何图案。1996 年开始，拉菲堡的酒瓶上才刻上罗斯柴尔德家族标志。

世界上最贵的一瓶葡萄酒



美国第三任总统托马斯·杰斐逊年轻时曾出任过美国驻法国大使，这位有着种植园主、商人、政客、法学家、外交官等多重身



份背景的大使到了法国之后，被法国宫廷中的葡萄酒文化深深吸引，以致萌生了使其在自己国家内发展起来的心愿。1787年5月，他到波尔多地区小住了五天，期间拜访了夏同河流域最大的葡萄酒商，并收集到足够多的信息带回国。在托马斯·杰斐逊拟订的葡萄酒分级表中，排行前四名的酒庄之中就包括拉菲，而他本人也成为波尔多地区顶级酒的忠实拥护者。

1985年伦敦佳士得拍卖会上，一瓶托马斯·杰斐逊总统购买收藏并亲笔签名的“拉菲庄园 1787”以 10.5 万英镑由《福布斯》杂志老板马尔科姆·福布斯投得，创下世界上最贵的一瓶葡萄酒的记录。



传媒有时太重品尝，而忽略畅饮，每每对葡萄酒过分分析，其实所有的技术性学问固然重要，但都是为了一个目的——好喝，享受才是一切。

——玛歌堡业务发展经理 保罗·庞坦勒维

Château Margaux

玛歌堡



美国第三任总统托马斯·杰弗逊在担任驻法国大使的时候曾经多次到访波尔多的众多酒庄，1787年在他评出的波尔多最好的葡萄酒庄园中玛歌堡为首。此后的两个世纪中，玛歌堡的葡萄酒一直是当之无愧的顶级

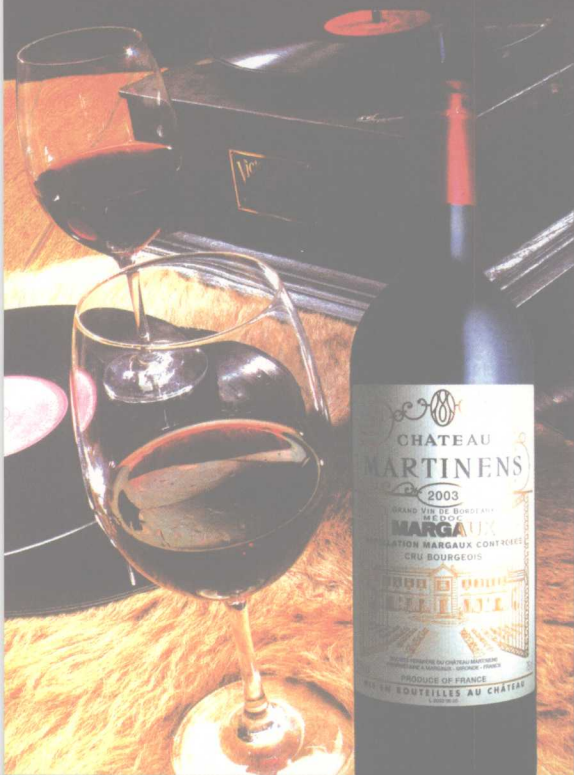
陈酿。作为法国波尔多五大酒庄当中比较恪守传统的酒庄，玛歌堡迄今为止仍然保持着手工操作，在其他部分酒庄已经改为不锈钢的发酵罐时，它仍然坚持采用橡木发酵的酿造工艺。由于玛歌堡出产的陈酿具有高贵的宝石红般的色泽，香气复杂多变，口感细腻顺滑，因此十分受欢迎。对于这一每年只产约两万箱葡萄酒的古老品牌来说，面对世界各地众多的忠实顾客，它根本无须去参加世界各地的酒类展销，因为其所生产的葡萄酒



恩格斯曾经说过：“什么是幸福？幸福就是喝一杯 1848 年的玛歌堡酒。”红葡萄酒是玛歌堡的代表，其香味芬芳复杂，质地细致、浓郁，单宁丝滑有劲道，口味醇厚，细腻柔美，正如它的女庄主所说的那样：“如同带了天鹅绒手套的铁拳，柔中带刚……”

CHÂTEAU MARGAUX





享誉全世界，在还没灌瓶之前就已经被全世界的酒商、收藏家们订购一空。

波尔多最早的一级酒庄



1590年，皮尔·德·莱斯托纳科在波尔多梅多克区建立了玛歌酒庄，是这一地区五大酒庄中比较恪守传统的酒庄，由莱斯托纳科家族拥有了近百年之久，但由于女传子、子传女加上法国大革命期间财产曾被充公等复杂的关系，令其原有姓氏早已不复存在。1802年，马奎斯·德·拉·科洛尼亚侯爵买下

玛歌酒庄，花了14年时间和精力设计建造了蔚为壮观的玛歌城堡。

1816年，肃穆庄严的玛歌城堡建成后成为波尔多地区最宏伟的建筑之一，但是20年之后，科洛尼亚家族却被迫将其出售，之后这座城堡连带其酿酒坊又经过多次的转让，直到1934年由波尔多大酒商皮埃尔·吉埃斯特收购，在他的精心管理下，玛歌堡出产的葡萄酒颇受好评。然而20世纪70年代初，由于吉埃斯特家族经营的葡萄酒贸易受到了波折，需要大量的资金周转，因此决定将玛歌堡出售，当时吉埃斯特家族提出了出售的三大条件：第一，吉埃斯特公司作为玛歌堡葡萄酒的独家经销权必须保留；第二，新的主人不得辞去城堡原有的雇员；第三，为了感谢皮埃尔·吉埃斯特对玛歌堡所做的贡献，新主人必须允许皮埃尔终身居住在城堡。这三个出售的条件令法国国内的买家十分为难，随即便有国外买家争相竞投。但是法国政府认为，玛歌堡是属于法国人民的历史和文化遗产，所以千方百计阻挡别国资金的介入，无奈的是，吉埃斯特家族最终还是于1977年将玛歌堡出售给希腊人安德烈·



在玛歌堡中不仅窖藏着大量的顶级葡萄酒，还储存着早年毕加索、科克、达利和穆尔等艺术大师为玛歌绘制的酒标，而他们的报酬便是玛歌堡的佳酿。据说，毕加索是一瓶玛歌堡酒换一张酒标，而达利离开玛歌时竟带走了整整100箱玛歌堡的葡萄酒。

门采尔普洛斯。

安德烈·门采尔普洛斯原本在法国经营食品连锁店，在接管了玛歌堡之后，他斥巨资大规模修缮了玛歌堡，在葡萄园里引入排水设施，建造新种植区，在酒窖里增加了很多品种，用新的橡木桶窖藏葡萄酒，并建造当地第一个大型地下酒窖。当时很多人认为，这些改善的设施要等很长时间才能让这里的葡萄酒香飘万里，但1978年玛歌堡酿出的第一瓶葡萄酒就让人见识了其伟大之处。1980年，门采尔普洛斯去世后，他精明能干的女儿科琳娜继承了父业，在她的领导下，玛歌堡出产的葡萄酒开始走向世界，自此进入了辉煌时期。

非凡的质量从来都不是偶然得来的，如今玛歌堡的葡萄酒之所以盛名不衰，独一无二的土壤和地质情况自然是根本，在加隆河



的岸边得天独厚的气候条件也不可少，更重要的是玛歌堡的上上下下都以酿造完美品质为己任，无论是在葡萄园的田间工作，还是在酿造过程的每一个环节，从来不敢丝毫掉以轻心，正是一代代玛歌人对葡萄酒的热情和对质量近乎苛刻的要求使这一历史悠久的葡萄酒品牌傲立于世。

优雅与气势的完美结合



由于玛歌酒庄地理条件特殊，靠近大西洋，加隆河边的气候温和，冬季不冷，夏秋两季日照充足，对于葡萄的生长十分有利。



适宜的土壤加上适宜的气候条件，难怪早在中世纪的时候人们就已经对这块宝地刮目相看了。

作为一家历史悠久的酒庄，玛歌堡始终恪守着最传统的酿酒方式。比如，为保证收获葡萄的质量，从葡萄的采摘到分类均以人工方式进行。此外，由于橡木桶发酵具有特别的优势，所以 90% 品质好的葡萄都是用橡木桶发酵的，因此当大多数酒庄已经改成了不锈钢制的发酵桶时，玛歌堡的发酵罐大部分仍然是橡木制的。

如今，玛歌堡的葡萄酒产量大概为每年两万箱，其中 40% 是正牌红葡萄酒“玛歌堡

(Château Margaux)”，50% 是副牌红酒“玛歌红亭 (Pavillon Rouge du Château Margaux)”，10% 是白葡萄酒“玛歌白亭 (Pavillon Blanc du Château Margaux)”。在波尔多五大顶级酒庄中，玛歌堡葡萄酒的独特之处如同其城堡一样，是一种优雅迷人与气势磅礴的完美结合，其出产的产品均品质皆优，只要一上市常常被抢购一空。

拿破仑情有独钟的玛歌堡



虽然玛歌堡藏有波尔多甚至法国最名贵的酒，虽然它是梅多克最壮观的庄园，但真正让它闻名于世的，却是因为拿破仑。

1804 年 6 月，亡命英国的朱安党头目组织了一批刺客到处追杀拿破仑。当时，拿破仑的好友拉斯特侯爵夫人正掌管着玛歌堡，她邀请拿破仑来玛歌堡躲避几天。从此，玛歌堡的好酒让拿破仑情牵一生。

1805 年 12 月 2 日，拿破仑亲率法军在奥斯特里茨村与库图佐夫的俄奥联军展开激战。拿破仑调运来几十个装满玛歌堡好酒的橡木桶，他让每个士兵都要喝酒壮胆。最后，奥斯特里茨战役以法军大胜而结束。此后，拿破仑的大军打到哪里，装满玛歌好酒的橡木桶便跟到哪里。当拿破仑战败被流放到圣赫勒拿岛上，他甚至恳求看守他的英军士兵去为他拿些玛歌堡的酒来。在拿破仑的《圣赫勒拿回忆录》里，他再次提到玛歌堡的酒对他打仗的重要性，他在书中写到：





“因大雪封山，使得 100 桶玛歌堡酒未能运到滑铁卢前线。”由此可见他对玛歌堡葡萄酒情有独钟。

价格与艺术



1787 年，对法国葡萄酒痴迷有加的美国前总统托马斯·杰斐逊就曾将玛歌酒庄评为波尔多名庄之首；拿破仑在 1812 年的莫斯科战役失败后，躲进玛歌酒庄数月。当他尝遍了玛歌酒庄里的葡萄酒，便后悔未能像马伦哥战役那样，将玛歌的葡萄酒带上莫斯科前线；世界著名文学家海明威曾希望能将孙女抚养得“如同玛歌葡萄酒般充满女性魅力”，而将其命名为“玛歌”……由于历史

上诸多名人都对玛歌堡极为青睐，因此玛歌堡的酒也相应具有了浓厚的艺术气息，无疑更增添了其收藏价值。

1989 年，一位英国藏酒家委托纽约酒商索克林代售一瓶 1787 年酒瓶上刻有美国前总统杰斐逊的名字缩写的玛歌葡萄酒。索克林携酒出席了在四季酒店举行的玛歌堡品酒晚宴，并在晚宴上宣布这瓶玛歌出售价为 50 万美元。由于 1787 年的玛歌酿造的葡萄酒的数量比较少，因此尤为珍贵，但是索克林开出 50 万美元的天价后，在场人无不惊叹无缘拥有。当晚宴即将结束时，一个端着咖啡盘的服务生误撞倒了这瓶玛歌，面对被打碎的珍贵美酒，全场人无不为之惋惜。幸运的是，索克林事先给这瓶昂贵的酒买了保险，后来领得 22.5 万美元的赔偿金，世界上价格最高的碎酒瓶由此诞生了。



木桐堡酿制的葡萄酒几个世纪以来一直被欧洲贵族们所追捧，被世人赞誉为“流动的红宝石”，这一路易十四最爱的品牌历经几个世界的风雨洗礼，如今仍在顶级葡萄酒产品领域中散发着浓郁的芬芳。

——品牌评介

Château Mouton Rothschild



木桐堡

看到木桐堡，所有人都会有这样一个疑问，它是酒，还是艺术品。作为近百年来唯一一家能够从二级酒庄上升至一级酒庄排位的酒中至尊，木桐堡的发展历程颇具传奇色彩，它出产的葡萄酒雄浑丰厚、甘醇并且回味无穷，即使在没有升级之前，也一直能保持酒质和价格居高不下。除了品质获得世人的赞誉之外，从1945年至今木桐堡每年都会邀请一位著名的艺术家为该年份的酒设计

标签，因此被众多品酒名家称之为全世界最有艺术味道的葡萄酒。

男爵的夙愿



波尔多的波亚克村是世界著名的葡萄酒的圣地，在波尔多传统的五大名庄中，波亚克村就包括了三大名庄，木桐堡即为其中之一。“木桐”是法文 Mouton 的音译，原意是指“羊”，据说酒庄所在地原来是牧羊人放羊的山坡。1720年，法国贵族布昂男爵在这里开辟了葡萄园，之后，他的孙子凯特男爵将赤霞珠葡萄引进园中后，使其成为当地颇有名气的庄园。1853年，撒尼尔·德·罗斯柴尔德男爵购买了木桐酒庄后，将其易名为罗斯柴尔德·木桐堡（简称木桐堡），15年后他的堂兄詹姆斯·德·罗斯柴尔德男爵买下了旁



1998年，经由英国大英博物馆馆长介绍，木桐堡的菲丽媛·德·罗斯柴尔德邀请我国著名的书画家古干为其创作1996年的酒标。这幅酒标以古干的水墨画《心连心》为基础，极具东方色彩，也是法国酒标中第一次融入了中国艺术作品的元素。





1999
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château

Château
Mouton Rothschild



边的拉菲堡。此后，由于罗斯柴尔德家族所酿制的葡萄酒品质优良，因此得到了法国皇室的认可。为了表彰罗斯柴尔德家族对皇室的忠诚，路易十四国王将普桑的名画《酒神节》赐给了罗斯柴尔德家族。虽然拉菲堡和木桐堡这两大酒庄在葡萄酒领域各放异彩，但是在 1855 年波尔多酒的评级中木桐堡并没有拉菲堡那么幸运，与列级名庄第一级无缘，仅排在第二级的第一名之位。

在购买木桐堡以后，撒尼尔·德·罗斯柴尔德及其后人虽然一直在葡萄园和酿酒的工艺上进行改进，但谁也没有真正在波尔多地区进行葡萄酒的经营。1922 年，菲利浦·罗斯柴尔德男爵成为庄园的主人后，木桐堡开始了新的里程。菲利浦最初是为了躲避第一



木桐堡 1982 年的葡萄酒的酒标出自美国著名导演约翰·休斯顿之手，因此这一年的木桐堡酒被葡萄酒收藏专家一致认为最具收藏价值，如今 1982 年的木桐堡单瓶的市场价格在 4 万元人民币以上。

次世界大战而从巴黎跑到波尔多，当时这位刚满 20 岁的年轻人精力无穷、争强好胜，在他看来，木桐堡位于二等园的地位实在是个奇耻大辱，因此他说服了父亲把酒庄交给他管理。此后，菲利浦男爵立志要将木桐堡提升到波尔多一级的葡萄酒庄，并且针对庄园的环境设施以及酿酒技术进行了全方位的改善，木桐堡的酒质因此而得到改善，发生了质的飞跃。

第二次世界大战爆发以后，木桐堡的命运发生了巨大的变化。德军入侵法国波尔多后占领了木桐堡，年轻的菲利浦男爵被德军注销了法国国籍，并且被维希政府关进监狱，后来他几经辗转逃到了英国伦敦，二战结束以后才重新回到了法国，并于 1942 年收回了木桐堡，获得了亡父的继承权，同时还收回了兄弟姐妹手中的全部股权，成为了木桐堡唯一的主人。

1973 年，经过 20 多年的改革和完善，木桐堡在法国政府修订的波尔多地区酒园分级制度中晋升为一级酒园，菲利浦男爵的夙愿终于达成，木桐堡从此成为法国波尔多五大顶级酒庄之一。





独具艺术魅力的酒标



令木桐堡出名的不仅是其口味纯正的葡萄酒，还有其别具一格的艺术酒标。早在1942年费利浦·罗斯柴尔德男爵就意识到了酒标的重要性，因为其不仅代表着酒的来源、商标和品质，更突出了酒的独特个性，于是他聘请当时著名的招贴画家让·卡卢设计了当年的酒标，并由此开创了葡萄酒标签艺术性设计的先河。

1945年，第二次世界大战结束，世界恢复了和平，为了纪念胜利，费利浦·罗斯柴尔德男爵委托法国画家费利浦·朱利昂创作了一幅酒标。在这款酒标上，象征胜利（Victory）的字母“V”立中央，非对称的橄榄枝环绕在其周围，象征着和平的到来，由于这款酒标以一种浪漫的方式将胜利、和平和葡萄酒连结在一起，这一年的木桐堡酒也因此被誉为“20世纪的世纪之酒”。此后，木桐每年都会聘请一位艺术家为其创作酒标，报酬是5箱（60瓶）不同年份且至少窖藏10年的木桐堡干红葡萄酒，该年份出厂

的酒装瓶后，再送 5 箱。面对这一诱惑，萨尔瓦多·达利、亨利·摩尔等许多著名的画家都欣然应允，为其设计酒标。

在希腊神话里，每年春天葡萄发芽时，酒神巴库斯都会和女徒众饮酒狂欢，被称作“酒神祭”，很多画家都以此题材作过画。菲利普男爵曾一度想将著名画家毕加索的《酒神祭》作为酒标使用，但是遭到了毕加索的拒绝。1973 年毕加索过世后，他的女儿终于同意将此画赠予木桐堡作为酒标。当时正好赶上 1973 年份的葡萄酒装瓶，而且在这一年木桐堡晋升为一级酒庄，因此 1973 年的木桐堡酒成为一件非常值得珍藏的顶级艺术品，具有巨大的升值潜力。现在，毕加索的《酒神祭》真迹被保存在木桐堡的博物馆内，而 1973 年的木桐堡酒在拍卖会曾经被拍出 7



木桐堡拥有世界最先进的试验室，现任酿酒师帕特里克·莱恩是波尔多农业商会监管下的酿酒实验室经理，对现代酿酒科技非常熟悉。从这一点上来说，木桐堡的酒可说是法国上千年的酿酒传统与现代科学完美结合的产物。

万英镑的天价。许多葡萄酒收藏家仅为收集这一年份的商标而争先恐后地想以高价拍得此酒，似乎并不在意瓶内装的是什么，对于他们来说，拥有这款酒的酒标就已经是收藏的最高境界。

一生中必尝的百大好酒之首



1945 年被公认为是 20 世纪最具有意义的一年，这一年第二次世界大战结束，世界重新获得了和平。对于葡萄酒庄而言，这一年也是被公认为自 1929 年后所遇到的最好年份之一，而 1945 年的木桐堡葡萄酒不仅曾被评选为一生中必尝的百大好酒第一名，而且被众多葡萄酒专家视为 20 世纪最好的波尔多酒，是最具收藏价值的顶级酒之一。

如果要体验“流芳百世”真正的意义，只要品一品 1945 年的木桐堡酒就会明白了。1945 年，木桐堡出产的 24 瓶红葡萄酒被称作“世纪之酒”，著名画家菲利普·朱利昂为其特别设计了带有字母“V”的酒标。世界



著名酒评家小罗伯特·帕克在 1997 年品评这款酒时认为，其口感浓郁醇厚，是一款持之以恒的 100 分酒。在 1997 年伦敦的克里斯蒂拍卖会上，木桐堡 1945 年酿造的 5 升装葡萄酒拍出了 11 多万美元的天价，成为现今有记载的最贵的大瓶装葡萄酒。

进入 21 世纪后，藏酒专家们发现 1945 年的木桐堡酒的口味刚刚开始进入巅峰状态，小心呵护可以再放 50 年。2006 年 9 月 28 日，在洛杉矶佳士得葡萄酒拍卖会上，一箱 12 瓶 750 毫升标准瓶的 1945 年的木桐堡葡萄酒被拍出 29 万美元，成为木桐堡葡萄酒发展历史上的又一段佳话。

木桐香气



为了能够登临葡萄酒的一级特等榜，木桐堡曾为之奋斗了 118 年。1988 年 1 月 20 日，为木桐堡的发展做出了巨大贡献的菲利普·罗斯柴尔德男爵去世时，法国许多知名酒庄自主为其降半旗以寄哀悼之情，他的离去被称之为法国葡萄酒业巨大的损失。

从 1988 年起，木桐堡由菲利浦男爵的女儿菲丽宾·德·罗斯柴尔德接管，她继承父亲的遗志，为把家族的荣耀往更高层次推进而出访世界各地，积极宣传葡萄酒的文化，推广木桐堡出产的葡萄酒。此外，她还多次邀请艺术大师设计不同年份的珍藏酒的酒标，并在木桐堡中设立葡萄酒文化博物馆供游人参观。

一级酒庄的宝座绝非是徒得虚名，凭借优异的酿造技巧，木桐堡不同年份的酒都具有熟美的黑色浆果香、丰满的口感，而其经典的烟熏气形成非常独特的“木桐香气”，令人一闻便知道是木桐堡酒。木桐堡的红葡萄酒以赤霞珠葡萄为主，根据年份不同，加入不同比例的品丽珠、美乐，其色泽深红，香气浓郁，果味刚烈强劲，单宁（Tannins，葡萄酒中所含的酚化合物，是决定酒的风味、结构与质地的重要物质）劲道，个性突出，需在瓶中陈放 7 至 15 年方可以饮用。1993 年起，木桐堡开始出产副牌“小木桐堡（Le Petit Mouton de Mouton Rothschild）”，上市后其定价就高于其他著名酒庄副牌，甚至超过不少二级名庄。



CHATEAU LATOUR ●





若说拉菲堡酒是男高音，那拉图堡酒就是男低音；若说拉菲堡酒是一首抒情诗，那么拉图堡酒则是一篇史诗；若说拉菲堡酒是一曲委婉的轮转舞，那么拉图堡酒必是人声鼎沸的游行。

——英国著名品酒家 休·约翰

Chateau latour 

拉图堡



在法国波尔多地区的吉伦特河口处矗立着一座古老的白塔，这里曾经是古代用于防御海盗的要塞，如今在这座石塔下面是世界著名的拉图堡葡萄酒的重要产地。作为法国历史悠久的古老酒庄，拉图堡的葡萄园位于深厚的砾石地上，得天独厚的地理条件和对品质的严格管控使其生产的葡萄酒始终以具有非常强的陈年潜力而著称于世。拉图堡的葡萄酒给人一种深邃而且绵长的感觉，早在1714年，一桶拉图堡酒的价格就相当于普通的波尔多葡萄酒价格的4到5倍，1767年增长到20倍。虽然拉图堡酒长期高质高价，但是很多购买拉图堡酒的人并不是因为其享有盛名，他们更注重的是去体验极品葡萄酒

的感受。毕竟这一经历了数百年沧桑的葡萄酒制造者，仅凭历史就可以让人心动，更何况拉图堡酒有着一贯的坚实硬骨，如铁一般固执的单宁，正如著名酒评家林裕森所形容的：它就像是一只壮硕的兽——除了时间，没有人可以驯服。

全球最昂贵的酒庄

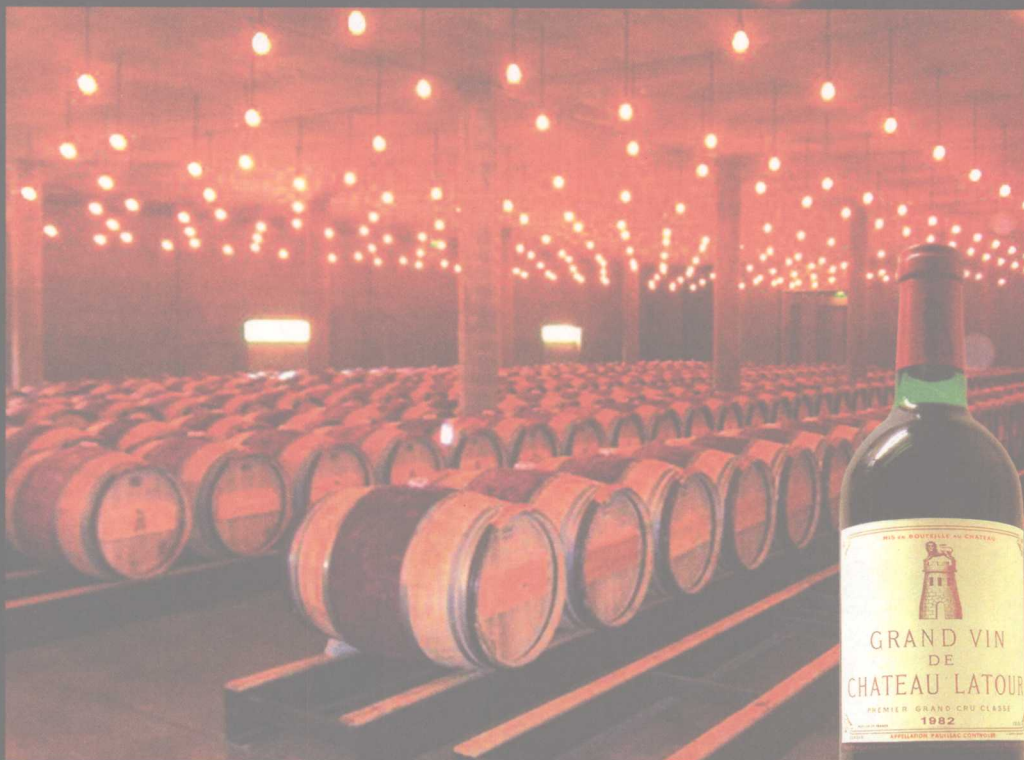


在法国，拉图堡是一个早在14世纪的文献中就被提及的古老庄园，但直到16世纪时才开垦成为葡萄园。1670年，这座古老的庄园被法国路易十四的私人秘书戴·夏凡尼买下，之后庄园的所有权一直在法国贵族之间转手。1677年，拉图堡归为戴·克劳塞所有。到了1695年，戴·克劳塞的女儿玛丽·特丽丝·克劳塞嫁给尼古拉·亚历山大·西格尔侯爵时，拉图堡成为其陪嫁，当时西格尔家族是波尔多地区的名门望族，拥有拉菲



2000年，在诸多品酒家参加的25个年份的拉图堡酒的品尝活动中，1961年份以凌驾一切的气势脱颖而出。当年，拉图堡的葡萄园遭遇自然灾害，80%的葡萄都冻坏了，剩下的20%的葡萄酿制出来的佳酿自然十分独特，这款葡萄酒中的极品被美国《酒观察家》杂志称为“几乎有无尽的陈年能力”，极为稀有珍贵。





堡等几家著名的酒庄，尼古拉·亚历山大·西格尔更拥有“葡萄酒王子”的美称。

拉图堡在西格尔家族手中被掌管了将近300年，之后随着西格尔家族的衰落和法国大革命，拉图堡又数次易主。1841年，伯蒙家族成为拥有拉图堡的三大股东之一，由于当时拉图堡的股东多达60多位，为了使其不至于再次因为继承问题而导致股份的瓜分，伯蒙家族依法成为其法人。到了1963年，伯蒙家族不再愿意将拉图堡每年的利润分配给诸多股东，于是将庄园79%的股份出让给英国的波森与哈威两大集团，后来又追加到93%。这一消息传出后，震惊了整个法国，都视其同卖国行为无异。1989年，里昂联合

集团出资近2亿美元把在波森与哈威集团手中的股份购回，按照当时葡萄园面积折算，每公顷的单价就值1400万法郎，也就是每株葡萄1800法郎，被誉为当时全球最昂贵的酒庄！

1993年，法国春天百货公司的老板弗朗索瓦·皮诺尔以8600万英镑购下拉图堡的主控权，拉图堡才重回法国人的怀抱。拉图堡的佳酿，其实早在18世纪就已经被英国王室和贵族们所接受和欣赏，1855年被评为第一等级的庄园后更强化了拉图堡在葡萄酒界的地位。1964年是拉图堡最重要的改革之年，其率先在当地多家顶级酒庄中采用恒温



不锈钢发酵罐代替老的木制发酵桶，这也让拉图堡逐渐摆脱了由于战争所带来的巨大影响，酒庄的生意也进入新的黄金时代。此后，随着拉图堡不断易主，其很多设施也不断进行了改造，从而成为名符其实的法国五大列级名庄之一。

大师加德尔的计划



1963年，虽然拉图堡被英国的波森与哈威两大集团公司购得，但英国人在葡萄酒的酿造工艺上却完全听从“内行领导”，遂将酒庄委托由著名的酿酒大师让-保罗·加德尔全权处理。一心专于酿酒产业的加德尔不负众望，几经改革后，为拉图堡的发展带来的新的时机。

加德尔的首个提议便一度引起了酒业界的质疑和猜测，他要引进一种既能保持和控制温度又能控制发酵时间和进度，而且容量达14000公升的不锈钢桶，来代替以往的橡木桶以及其他木桶来发酵葡萄酒。他将酒在不锈钢桶内完成发酵后，利用泵再将酒返回全新橡木桶存放20个月至两年不等，并称自己这种做法为现代化的发酵方法。结果证明他的做法是正确的，这种发酵方式比起传统发酵方式要节省一半的发酵时间，同时也解决了拉图堡那种高度涩感和必须陈酿至少10年以上方可入口的问题。

这种做法还有一个妙处，就是当拉图堡遇到年份不佳时，一方面要加强筛选葡萄的工作，另外由这种现代化的发酵方法来控制发酵温度和发酵的时间，简直是再好不过了，所以在较差年份的拉图堡的酒仍能保持相当好的品质。





1982年出产的拉图堡葡萄酒是世界最佳年份的超优质红酒之一，是葡萄酒爱好者一生所不容错过的梦幻体验，其极度丰富和浓郁的口感、强烈的风味都让人难以忘怀，被称为上帝赐予人类的礼物。

拉图堡三杰



拉图堡的酒分为三个等级，一等酒即其正牌酒，名为“雄伟的拉图堡 (Grand Vin de Chatour Latour)”，二等酒为“拉图之堡垒 (Les Fortsde Latour)”，三等酒则以“波伊雅克 (Pauillac)”命名，这三个等级的酒被酒业界称之为“三杰”。

在法国，只有最好的葡萄园所产出的葡萄才能酿造最好的葡萄酒。拉图堡最大的葡萄园中均为12年以上的葡萄树，其生长出来的葡萄才有资格酿造出正牌酒——“雄伟的拉图堡”。在酿造过程中，酿酒师们要定期对酒的品质进行鉴定，如果发现一些发酵桶内的酒质达不到正牌酒的要求就会将其淘汰。在如此精挑细选下，拉图堡平均每年正牌酒的产量只有55%，遇到不好的年份甚至更低。即便如此，拉图堡始终坚决严格执行这一标准，绝不会为了产量而以次充好。

拉图堡的正牌酒在每年12月份的时候被注入到全新的法国橡木桶里，接下来就要

进行最短18个月的陈酿过程了。在装瓶之前，调酒师要经过一系列严格的品尝，确定每桶酒的质量，按照恰当的比例将它们混合，然后才能决定装瓶的日期。

二等酒“拉图之堡垒”于1966年开始酿造，使用的葡萄来自三个小葡萄园，或者是大葡萄园内12年以下的葡萄树。正牌酒的酿造过程中所淘汰下来的酒，有时也用于“拉图之堡垒”。虽然是二等酒，但是“拉图之堡垒”的质量同样可以和其他等级酒庄的正牌酒相媲美。“拉图之堡垒”平均每年生产15万瓶，约占年产量的37%。

拉图堡的三等酒“波伊雅克”虽然在1973年就面世，但直到1990年以后才开始年年生产，该款酒的卷标上只有一个堡垒图像，另在卷标下用小字体标明是在拉图堡装瓶。“波伊雅克”主要是使用非大片葡萄园出产的葡萄酿造，这样既保证了正牌酒高水准的品质，又减少了资源浪费。



PETRVS ●



好的红酒是一种艺术，一种追求，一段可以回味的历史。如果人们是出于对这门艺术的喜爱而追寻我的酒，我会很开心。如果只是因为腰包里有钱，要我的酒来摆门面，我会很伤心。帕图斯不是专属富人的红酒，不是因为有钱，就可以喝到好的红酒。

——帕图斯酒庄庄主 克里斯蒂安·穆埃克斯

Petrus 帕图斯







一次，而一瓶普通的帕图斯红酒要 1000 美元，其售价昂贵的极品酒大部分人是一生也无法喝一次。帕图斯酒的高贵源自于它漫长而细致的酿造方式，追求酿酒艺术的完美主义成就了其在世界众多葡萄酒品牌中的顶级地位，尽显王者风范。

英国女王的婚宴酒



在法国这一葡萄酒王国，有六大葡萄酒生产地，其中以波尔多地区最具代表性，而在波尔多的美度、格拉夫、圣达美隆和宝物隆四大著名葡萄酒产区中，宝物隆是最小的一个，区内酒庄的数目也并不多，但是也许是物以稀为贵，也许是小酒庄可以精工细作，这里出产的葡萄酒比波尔多其他地区都要贵，帕图斯正是其中的领军者。有些葡萄酒可以一天喝一次，有些葡萄酒可以一年喝

帕图斯这个名字最早出现于 1837 年，当时在波尔多地区排在第四位或者第五位，1893 年提升到第二位，但此时这一品牌还算不上是经典，直到 1925 年，当地经营餐馆的卢巴特夫人购买了帕图斯酒庄，它才从根本上改变了命运。卢巴特夫人本人是一个成功的企业家，拥有两家酒厂，自从收购了帕图斯酒庄后，便致力于打造帕图斯葡萄酒的知名度。当时，邻区梅克多的酒要比波尔多的贵得多，这令卢巴特夫人很是懊恼。之后，她一方面提高帕图斯酒的酿造质量，一方面抬高售价使其有别于普通的庄园酒，并且邀请了许多富豪朋友进行品尝。不久之后，帕图斯便在法国的上流社会流行开来。随后，卢巴特夫人开始将帕图斯推向英国皇



位于香港香格里拉大酒店 56 层的珀翠餐厅（帕图斯在香港被称为珀翠）坐拥维多利亚港湾海景，到 2006 年为止已连续六年获得《葡萄酒观察家》杂志颁发的“卓越成就奖”，而到该餐厅喝帕图斯堡红酒是港人请客的最高礼遇之一。



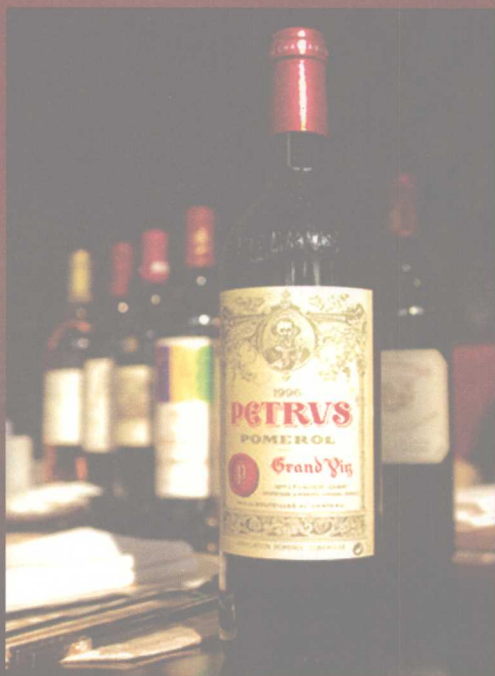
室。当英国女王伊丽莎白二世订婚的时候，卢巴特夫人进献的帕图斯酒已成为英国皇室贵族们最喜爱的杯中物。1947年，女王大婚正式举行之际，卢巴特夫人也应邀出席，她利用此千载难逢的机会，带着自己园中的佳酿远赴伦敦，使帕图斯成为女王的婚宴酒，被众多的皇室贵族们所接受。此后，从法国到英国，没有帕图斯葡萄酒的餐厅就不能算是一流餐厅了。

卢巴特夫人一生没有子女，为了避免自己死后帕图斯酒庄败落，她在1961年去世之前就将酒庄的产权分成了三份，一份售予在酿酒方面颇有成就的莫埃尔家族，其余两份由其侄儿继承。1964年莫埃尔家族收购了其中一位继承者手中的股份后，正式成为帕图斯酒庄的园主。继承了卢巴特夫人的经营作风，莫埃尔家族在20世纪60年代使帕图斯酒成功进入美国市场，并深受美国总统肯

尼迪的喜爱。当时由华盛顿至纽约，绅士名媛们如不识帕图斯酒的一定会被视为从西部来的乡下人，帕图斯的影响力由此可见。

尽管帕图斯在波尔多区属于后来居上的品牌，但今天它已经与那些老牌名酒平起平坐，成为世界一线顶级葡萄酒品牌。当然帕图斯酒的成功并非仅仅是依靠商业运作，而是以品质取胜。帕图斯葡萄酒的年产量约4500箱酒，其酿酒工艺完全采用一种不计成本的做法，酿成以后的红葡萄酒呈黑樱桃颜色，口感柔滑，带有高级成熟的单宁味。一般来讲，红葡萄酒通常适合早饮但不耐储藏，但帕图斯酒兼具早饮及耐储藏的特色，其于1945、1947、1961、1982、1989、1998等年份都出产过极品酒，深得全世界葡萄酒鉴赏家的青睐。





帕图斯主要生产红葡萄酒，其特点是酒色深浓，气味芳香充实，酒体平衡，细致又丰厚，有成熟的洋梨、巧克力、牛奶、松露和橡木的香味，无论从品质还是价格上都凌驾于其他波尔多酒，成为名副其实的酒中之王。

以品质为重



为了酿造出最优质的葡萄酒，帕图斯首创了绿色采摘法，即每年7月在葡萄秧长出绿色果实时，剪掉部分葡萄串，让留下来的葡萄吸收更多的养分。这种做法虽然降低了葡萄的产量，但无疑提高了葡萄的品质。到了葡萄采摘时，为了让阳光把葡萄上的露水

蒸发、晒干，通常只在下午进行采摘。据说有一年采收那天遇到下雨，由于担心葡萄多生长一天可能导致其糖分过高，从而影响葡萄酒的品质，酒庄竟然雇来一架直升机在低空盘旋吹干了整个葡萄园。

除了在葡萄的管理方面与众不同之外，帕图斯在酿造的成本方面也是不惜代价的，这也是迄今为止其他葡萄酒品牌所不能企及的。在酿造之前，为了保证一致的口感，帕图斯通常会选用同一年产的葡萄作为酿造的原料，同时其盛装葡萄酒的橡木桶全部采用一至二年的全新橡木桶，而且每三个月要更换一次，从而让酒能够充分地吸收不同橡木的香气。

帕图斯酒庄主克里斯蒂安·穆埃克斯曾经说过：“自我苛求是很重要的，一家酒庄不可能每一年都酿造出最优秀的葡萄酒。”对于葡萄酒制造商来说，葡萄这一最重要的原料的生产经常会遇到无法预料的



自然灾害，给他们造成严重的损失。比如 1991 年的严寒就导致帕图斯的葡萄产量极少，而为了保证酒的品质，帕图斯在这一年竟然没有生产一瓶葡萄酒，甚至 1992 年酿酒的量也非常小。以品质为重是帕图斯的基本原则，正因如此，克里斯蒂安·穆埃克斯才可以对世人骄傲地说：“现在许多葡萄酒都使用自动化生产和控制，它们的品质非常稳定。我对此不作任何评价，其实道理很简单，帕图斯就像是手工制造的劳斯莱斯。”

天堂之门的钥匙



帕图斯的酒标与波尔多地区的其他葡萄酒品牌的酒标的最大区别是上面没有古堡图案，也没有 Chateau 字样。“Chateau”的原意为“城堡”，表示酒庄拥有自己的城堡建筑物、葡萄园以及酒窖，从种植到装瓶全部在



在世界各大专业的顶级葡萄酒的排行榜中，帕图斯总会名列其中，如其 1961 年份的葡萄酒曾入选美国《葡萄酒观察家》杂志 1999 年 1 月发布的“20 世纪的 12 瓶梦幻之酒”排行榜，1998 年份的葡萄酒曾入选英国《品酒者》杂志 2004 年 8 月发布的“今生不容错过的 100 种葡萄酒”排行榜。



这座城堡内完成。但帕图斯没有玛歌、拉菲那样巍峨的城堡，因此克里斯蒂安·穆埃克斯说：“帕图斯是不值得冠以‘Chateau’一词的，因为它只是一间古老的农舍。很多游人到帕图斯游览，都会惊讶地发现原来帕图斯酒庄竟然连一间漂亮的建筑物也没有。”

帕图斯的确没有富丽堂皇的城堡，不过在酒庄门外设有耶稣第一门徒圣彼得的雕像，其酒标上采用的也是圣彼得的画像，这是因为帕图斯的法文 Petrus 正是源自有圣彼得之义的拉丁文 Petrus。在帕图斯酒标上，

圣彼得手持一把天堂之门的钥匙，相传耶稣赋予他决定人死后上天堂还是下地狱的权利。由于帕图斯以在天堂入口的守护神将命名，因此有人曾赞誉喝了一杯帕图斯葡萄酒，就犹如上了天堂一样。

可以投资的葡萄酒



帕图斯红葡萄酒产量极小，需求量却很大，常常被誉为液体资产，具有极大的增值空间。根据环球葡萄酒行业的相关调查，如果投资法国波尔多地区的 10 种葡萄酒，帕图斯葡萄酒的增值率最大。

帕图斯红酒均采用梅乐葡萄酿造，照常理存放时间不会很久，但事实上帕图斯红酒可存放 50 年以上，上好年份的酒甚至可存放百年之久。一般来讲，长期陈年能力是投资级葡萄酒的首要条件，而影响陈年潜力的因素较多，酿酒选用的葡萄、酿酒技术的运用、酒瓶的容量和储存酒的恒温恒湿条件等

都会影响到葡萄酒的陈年能力；其次是产量极少。一般顶级酒庄头牌酒的产量在两三万箱之间，而帕图斯极品红酒的年产量仅有 4500 箱，有限的产量分散到世界各地，便会因其相对稀少而倍显珍贵，加上帕图斯红酒可以长期陈放，从而使它随着窖藏时间的延长而价值不断上升。

世界上最“危险”的餐厅



2001 年 7 月 5 日晚，英国巴克莱银行的 6 位部门高管为庆祝一笔生意签约成功，特意到伦敦圣詹姆斯街的帕图斯餐厅聚餐。这顿饭总共消费了 44407 英镑，人均 7400 英镑，创造了“人均消费额最高的饭局”的吉尼斯世界纪录。

这顿创纪录的大餐包括了一瓶价格为 12300 英镑的 1947 年的帕图斯，一瓶价格为 11600 英镑的 1945 年的帕图斯，还有一瓶价格为 9400 英镑的 1946 年的帕图斯，以及其他酒菜等。

事后，这 6 位部门高管中有 5 位均被巴克莱银行炒掉，仅有一位由于刚就职不久而幸免。后来，因为这顿饭而丢了饭碗的库玛尔在接受媒体采访时说：“自从离开银行后，我一直在野外探险。已经爬过了珠穆朗玛峰，最近才从乞力马扎罗山归来，现在正筹划北极之旅。这些地方对我而言都不是问题，全世界真正最危险的地方就是帕图斯餐厅，那里太危险了。”





ROMANÉE-CONTI



罗曼尼-康帝酒带有玫瑰花的香味，仿佛是谪仙飞返天际时
“遗留于人间的珍珠”。

——罗曼尼-康帝酒园酿酒师 奥贝尔·德·维兰

Romanée-Conti

罗曼尼-康帝



尊贵的品质是以近乎苛求的工艺来保证的，每年八九月间葡萄成熟时期，整个罗曼尼-康帝园区管治极严，任何人不得擅入。熟练的工人手挽竹篮，唯有绝对成熟的葡萄才可以采收。之后立即送入酿酒房，并由酿酒师再做一次挑选。葡萄酒陈年时均选用全新橡木桶，由酒园统一购进，风干三年后方可使用。此外，罗曼尼-康帝平均每年产量仅约 6000 瓶，每三株葡萄才产出一瓶顶级酒，还不及拉菲堡产量的 1/50。正是这种极致品质、承载的深远历史和稀少的产量造就了罗曼尼-康帝在葡萄酒世界中的至高地位，同时也造就了其高昂的价格。即便是一瓶 1998 年的罗曼尼-康帝酒也要 2500 美元以上，经过几年陈放的要在 3000 美元到 5000 美元之间，而那些稀世珍藏只有在大型的葡萄酒拍卖会上才有可能见到身影，一般的零售店里根本难觅其踪。难怪著名品酒家罗伯特·帕克说：“罗曼尼-康帝是百万富翁之酒，却只有亿万富翁才喝得到。”



在苏富比拍卖行举行的伦敦葡萄酒拍卖会上，一瓶 1991 年份的罗曼尼-康帝以 8625 英镑这一令人惊叹的天价成交。这瓶容量为 750 毫升的酒创下每毫升 11.5 英镑的纪录，甚至超过了当时伦敦外汇市场的黄金价格。在当时，这瓶罗曼尼-康帝葡萄酒的价钱在伦敦差不多可以买一辆奔驰新款轿车，只不过一辆奔驰车可以开好多年，而一瓶罗曼尼-康帝酒最多只能享受一两个小时。



天下第一园

ROMANÉE-CONTI

说起法国葡萄酒，许多人都会第一时间想起波尔多地区出产的葡萄酒。不过，法国科尔多省勃艮第地区同样因为葡萄酒而闻名，主要原因是这个地区拥有罗曼尼-康帝酒庄（Domaine La Romanée-Conti，简称 DRC），这一世界上最显赫的酒庄，光凭一己之力就足以将勃艮第提升到与波尔多并驾齐驱的地位。

罗曼尼-康帝酒庄的历史可以追溯到 12 世纪，当时归维吉家族所有，最初只是一个没有名字的葡萄园，但其在葡萄种植和酿酒方面已享有一定声誉。1232 年，维吉家族的



艾利克丝德·维吉女公爵将所属的一块领地捐赠给附近的圣维旺·德·维吉修道院，其中就包括了这个葡萄园。此后 400 年间，这个葡萄园一直为天主教的产业。1631 年，圣维旺·德·维吉修道院为响应狂热的基督教人士所发动的一次政治活动，将其卖给了克伦堡家族，以筹措军费。1651 年，克伦堡家族将这个葡萄园改名为罗曼尼酒庄（La Romanée）。“Romanée”的本意为“罗马人”，不过这个酒庄事实上却与罗马人一点关系都没有，之所以叫这个名字也许是为了纪念罗马人在罗马帝国时期将酿酒艺术传至

法国，寓有饮水思源之意。

在克伦堡家族的经营下，罗曼尼酒庄出产的葡萄酒质优味美，其价格比周边其他酒园的酒要贵五六倍。1760 年，已经管理了罗曼尼酒庄 200 多年的克伦堡家族决定将其出售。此时酒庄已经成为整个勃艮第地区最著名的酒庄，想要拥有此园的人当然不少，最后法国国王路易十五的堂弟康帝亲王成为其新主人，并将其更名为罗曼尼-康帝酒庄。康帝亲王不仅思想极为开通，而且是一个美食家。他入主罗曼尼-康帝酒庄之后，为其带来了高贵的气息，使酒庄生产的葡萄酒得



1945 年，由于春天的冰雹和战争导致罗曼尼-康帝酒园的葡萄酒产量只有约 600 瓶，品质却是极佳。1990 年，一些品酒专家开瓶品尝时发现这款保存状态极佳的酒呈深邃的颜色，透出李子和异域浆果的芳香，入口后果香充盈，持续极长，以辛香收尾，保持了完美的平衡，是勃艮第地区百年难遇的完美佳酿。

到了法国皇室贵族的认可。

1789 年法国大革命到来时，由于康帝家族被逐，罗曼尼-康帝酒庄也被强制充公，之后又被多次转手。1869 年，葡萄酒领域的楚翘人物雅克·玛利·迪沃·布洛谢以 26 万法郎的高价购得罗曼尼-康帝，自此该酒庄虽因继承人的缘故多次拆分，但却再未被转卖。1942 年 7 月，雷洛家族购进其一一半产权，由两家族共同经营，并在 1974 年成立董事会统筹酒庄的运作，从而使罗曼尼-康帝酒庄逃过了被分割的命运。

几百年过去了，现在罗曼尼-康帝家族逐渐发展壮大，成为勃艮第最负盛名的葡萄酒生产厂，DRC 已经成为葡萄酒领域中知名度最高的三个字母，其旗下的几个葡萄园全部是 Grand Cru（法国官方认可的顶级佳酿产地），其中罗曼尼-康帝、拉塔希（La Tache）、丽奇堡（Richebourg）、罗曼尼-圣维旺（Romanée-St.Vivant）、大埃切索（Grands Echézeaux）、埃切索（Echézeaux）为红葡萄酒产区，蒙哈榭（Montrachet）为

DRC 家族唯一的白葡萄酒产区。DRC 会按照不同的酒庄的名字来命名其生产的葡萄酒，而其所有产品均是精品，如此的满园珠玉使其无愧于“天下第一园”的美誉。

可遇而不可求的顶级佳酿

ROMANÉE-CONTI

在 DRC 所属的顶级佳酿酒园中，罗曼尼-康帝是最小但也是最好的葡萄园，园中所种的黑皮诺植株的平均年龄高达 50 年。以同年份计，每年产量只有 6000 瓶左右的



罗曼尼-康帝葡萄酒被认为是勃艮第酒的“完美版本”，其味道浓郁甘甜，而且跟普通的勃艮第酒不同，DRC 酒可以久存，因此常有上个世纪 40 年代的罗曼尼-康帝酒在拍卖会上以惊人的售价成交。

现在罗曼尼-康帝出产的葡萄酒的售价年年飙升，却始终供不应求，因此如果你有幸在勃艮第以第一时间买到一瓶罗曼尼-康帝，那么你必须得先买下同属于 DRC 的其他园区的 12 瓶酒。这是 DRC 为应对罗曼尼-康帝酒供不应求的营销方式之一，尽管有搭售之嫌，但实际上 DRC 的其他葡萄园的酒也都是可遇而不可求的顶级佳酿。比如唯一可以挑战罗曼尼-康帝这一“酒王”地位的拉塔希，与罗曼尼-康帝相比并不逊色多少，其价格的差别只因前者的产量较大。

在《品酒者》杂志 2004 年 8 月刊出的“今生不容错过的 100 种葡萄酒”排行榜上，DRC 家族占据 7 席（波尔多五大酒庄加起来



2002 年，6 瓶 1990 年份的罗曼尼-康帝红酒在纽约扎奇拍卖行售出时，售价 6.96 万美元，折合标准瓶容量，相当于每瓶 5800 美元，成为当时最贵的单瓶勃艮第红酒。

也不过 7 席），其中 1959 年的丽奇堡、1978 年的拉塔希和 1978 年的蒙哈榭均进入前 10 名，另外 4 瓶是 1990 年和 1966 年的拉塔希以及 1966 年和 1921 年的罗曼尼-康帝。

蓬巴杜夫人与康帝亲王之争

ROMANÉE-CONTI

1760 年，因为家族债务问题，克伦堡家族决定将罗曼尼酒园出售，当时竞争酒园的两方强劲势力，一方是法国国王路易十五的堂弟康帝亲王，另一位则是国王宠爱的情妇蓬巴杜夫人。

当时，蓬巴杜夫人刚刚 24 岁，具有极高的艺术鉴赏品味，同时在政治及敛财方面的手腕也堪称一流，而思想开通的康帝亲王是著名的艺术品收藏家和美食家，这在当时的皇族尤为少见。这两位权倾朝野的人物对这个罗曼尼酒园都志在必得，而且蓬巴杜夫人与康帝亲王之间一直积怨颇深，所以此次竞买也是二人处心积虑的一场斗争。激烈的角逐使罗曼尼酒园的价格一路飞升，直到 1760 年 7 月 18 日康帝亲王获胜，以 8 万里

弗尔（Livre，法国古代重量单位）购入罗曼尼酒园。在这一惊人的天价之外，康帝亲王还按照当时的交易惯例支付 12400 里弗尔买下窖藏的成品酒。这使得罗曼尼酒园的土地平均每乌武荷（Ouvrée，勃艮第土地面积单位）价值 2310 里弗尔，而当时周边其他上等酒园的价格每乌武荷还不到 200 里弗尔，因此罗曼尼酒园的这次买卖使其成为当时世界上最昂贵的酒园。虽然花费甚高，但是康帝亲王很满意自己的胜利，对这个酒园寄予厚望，并钦命酒园流传至今的名号——罗曼尼-康帝，而该酒园至高无上的地位也由此开始确立。

法国总统的窖藏名酒

ROMANÉE-CONTI

前法国总统希拉克在 1977 至 1995 年间曾出任巴黎市长，由于就任期间经常招待各国元首和影星名流，这位讲究奢华的市长曾命专人在各大酒庄搜购美酒。据记录，希拉克每年宴请宾客要消耗掉大约两万多瓶酒，数目极其惊人，为此市政厅还曾经专门建了



2001 年，蒙塔榭于 1978 年出品的白葡萄酒在纽约苏富比拍卖行中拍卖成交时，7 瓶白葡萄酒售价竟然高达 16 万多美元，创造了白葡萄酒的又一项历史记录。



一个可容纳 5000 瓶酒的酒窖。在酒窖中收藏的都是上品葡萄酒，不过真正的极品却不是每位宾客都有福享用的，其中就包括了罗曼尼-康帝这样的梦幻之酒，据说是希拉克的挚爱。

2006 年，巴黎的新市长德拉诺决定拍卖希拉克时期酒窖中保存的 5000 瓶藏酒，其中包括两瓶 1986 年的罗曼尼-康帝，这一消息传出后，引起了世界诸多名酒收藏家的浓厚兴趣。这次拍卖会举办了两天，最后世人瞩目的两瓶罗曼尼-康帝顶级名酒被英国买家威廉斯以每瓶 5000 欧元的高价收入囊中，传为一段佳话。威廉斯先生是英国陈年酒公司的老板，他在竞拍这两瓶罗曼尼-康帝成功后曾感言：“这些酒的价格因为希拉克的名人效应而更加增值，这就是美酒和可口可乐等一般饮料的不同之处，美酒背后有着隽永的故事。”

Chateau d' Yquem ●



Chateau d' Yquem

伊甘堡并不仅仅属于萨卢科斯家族，它还属于法兰西，属于欧洲和整个世界。就像沙特尔多教堂、拉威尔的《波莱罗舞曲》、莫奈的《睡莲》一样，它属于你，也属于我。

——法国当代哲学家 米歇尔·塞尔

Chateau d' Yquem 

伊甘堡







最早被称为“液体黄金”的葡萄酒是甜白葡萄酒，以法国波尔多的贵腐甜酒最为出名。距今已有 400 多年历史的伊甘堡是波尔多地区五大名庄之外的顶级酒庄，其出产的贵腐甜酒的味道被称之为世界第一。从 1847 年起，每一杯浓郁醇厚的伊甘甜酒都可以称作是大自然献给人类的杰作。由于伊甘甜白葡萄酒历经几十年甚至是上百年的时间仍然不失甜美与香醇，因此其价格至今仍然保持着非常昂贵的走势，甚至超过波尔多其他著名酒庄的正牌酒，其拍卖价更是惊人。一瓶上好年份的伊甘酒可以是百年珍藏的世纪佳酿，许多人在购买新年份的伊甘酒时，心里想着的常常是还未出世的儿孙，因为只有他们在数十年后的某一天，才能有幸享有那全然成熟的甜美的黄金酒液。

神秘而古老的伊甘堡



伊甘堡位于法国波尔多著名的甜酒产区苏玳，早在 15 世纪之前归英国所有。1453 年，在查理七世统治期间回到法国人手里，1593 年瑞奎斯·德·萨万格以交换保留地协议的形式获得了当时为皇家领地的伊甘堡。1785 年，弗朗科斯·约瑟芬·德·萨万格与法国国王路易十五的教子路易·阿曼迪·德·鲁尔·萨卢科斯伯爵结婚后，伊甘堡归为萨卢科斯家族所有。3 年后萨卢科斯伯爵不幸逝世，在伤心之余，弗朗科斯将她所有的精力放在完善酒庄的酿造及管理上，这为伊甘堡日后的辉煌奠定了坚实的基础。此后，萨卢科斯家族一直掌控着伊甘堡所有权。

1847 年，伊甘堡的庄主由于打猎迟归，回到酒庄之后便发现已经错过了葡萄的最佳采摘季节，园内的葡萄大多已经发生了霉变。由于葡萄园的面积较大，一旦无法酿



1847 年，伊甘堡的主人尝试用已经霉变的葡萄酿酒，世界上最著名的伊甘贵腐酒就此诞生了，因此 1847 年的伊甘酒极具纪念和收藏价值。2004 年 12 月 22 日，纽约葡萄酒商扎奇斯和洛杉矶的沃利斯共同举办了一次葡萄酒拍卖会，当时一瓶 1847 年的伊甘酒的拍卖金额达到了 7 万多美元，成为世界上最昂贵的白葡萄酒。

制，损失将是空前的。于是，庄主怀着试一试的心理将霉变的葡萄采摘后，按照以往的酿制方法进行酿制，待到品尝第一杯酿制出来的“霉变酒”时，发现其味道出奇的甜美和浓厚。从此以后，伊甘堡每逢葡萄的采摘季节，都会故意等到葡萄发生霉变时方才进行采摘。倘若遇到未出现霉变的年份，为了保证酒的质量，伊甘堡会对外宣布不生产正牌酒。到 1855 年法国实行葡萄酒分级制度时，伊甘堡成为波尔多中唯一被评定为超顶级葡萄园酒庄。此后，在萨卢科斯家族的精心管理下，伊甘堡不断得到发展。

1968 年，伊甘堡传到亚利山德尔·德·鲁尔·萨卢科斯伯爵手中，他精心管理酒庄 30 年，在重整伊甘的名望方面做出了很多努力。但是随着 20 世纪末现代商业化的激烈竞争，萨卢科斯家族的产业面对的是双重打击：一方面要上缴高额的遗产税，另一方面需要资金周转以便将设备现代化，而克服这些困难就必须传统与现代、数量与质量之间做出抉择。1999 年，路易威登集团兼并了

伊甘堡，萨卢科斯伯爵约占 10% 的股份，200 年来的家族统治转为与大型集团共同所有，虽然这对于萨卢科斯家族是一大打击，但是路易威登将现代化的管理模式引进了伊甘堡，使得伊甘酒在世界奢侈品的行列中占有一席之地，也许这对于维护其高品质形象未尝不是一件好事。

当葡萄遇上“贵人”



“霉变”可以让葡萄“死于非命”，但是如果它的名字叫做贵腐霉，那么葡萄就遇上“贵人”了。贵腐霉是一种寄生在水果表皮上的微生物，对人体无害。感染上贵腐霉的葡萄，被千万根菌丝穿透，像是个海绵球，只要有干燥多风的天气，葡萄内的水分很快就会蒸发，形成糖分很高、芳香浓郁的“贵腐葡萄”，是酿造高品质贵腐酒的最佳原料。

伊甘堡位于波尔多贵腐甜酒的“黄金产





区”，其出产的贵腐酒不仅甜度极高，而且飘逸着浓郁果香，且口感丰富而稠密，而酿造贵腐甜酒，其实每年都是和自然的一场豪赌，因为贵腐霉很娇贵，不是在任何葡萄园都能出现和传播的。盛产贵腐霉的产区通常临近河岸或海边，秋天早上由岸边飘来的雾令葡萄园的湿度提高，葡萄在这种潮湿环境中容易发霉。在温度、湿度适宜的情况下，贵腐霉会侵蚀一些葡萄，使其脱水干缩变得像葡萄干一样。此外，被贵腐霉感染的葡萄的采摘也是件麻烦事，需要逐粒逐串挑选，因为不是每一粒葡萄都同时受到感染，并且其萎缩程度也不一样，所以每年伊甘堡都要冒着全部葡萄烂光的风险，等待那些真正浓缩到极点的葡萄。也许，造就伊甘堡成为一个伟大酒庄的关键就在这里，正如刚卸任的

伊甘堡总管亚利山德尔·德·鲁尔·萨卢科斯伯爵经常挂在嘴边的那句话“没有失去一切的勇气，将永远无法致胜！”

挂在树上的感染贵腐霉的葡萄像沾染着灰碳的腐烂葡萄干，很难想象这样丑陋的葡萄最后会成为美丽闪亮的黄金酒液。由于甜葡萄的发酵温度低和时间长，伊甘酒至少要陈酿6年以上才能够上市。通过精选优酿，伊甘甜酒走出橡木桶时闪烁着金光。新伊甘酒浓郁丰富，萦绕着蜜香、花香和水果香气，品质独特。而伊甘酒的优异酒质在经过数十年的瓶中陈酿后更能显现出来，陈酿经年的伊甘酒具有香气甜美、层次复杂、浓郁醇厚、回味悠长的风格，而且其保存的时间越长，颜色越金黄，并随着保存时间加长而增值，因此被称为“液体黄金”。

大自然的杰作



不管门庭如何变化，伊甘甜酒始终是大自然的杰作，在很多拍卖纪录上都创下了最高。2006年12月，伦敦古董酒公司的总经理斯蒂芬·威廉姆斯拍卖了一组跨越三个世纪的伊甘酒珍藏品，这批藏品共135瓶，其生产年份从1860年到2003年，其中由于伊甘堡在20世纪有9个年份因为葡萄收成不符合要求而未有出品，为此，伊甘堡还特别提供了9个空酒瓶，酒标上有酒庄现任总经理皮埃尔·路登亲笔签名的“该年欠奉”的证明文字。为了显示这批藏品的珍贵性，威





尽管笼罩在全球金融危机的恐慌下，精品葡萄酒的销售仍然保持着不错的销量。伊甘堡最近将一系列限量版古董酒投入到全球市场，这批酒包括从1934年到1982年间的18个年份，共120箱。此前这批酒一直陈列在古董博物馆里，定价约为135万英镑。

廉姆斯特意请顶级皇家家具设计师戴维·林利设计了一套价值5万英镑的胡桃木酒柜。当时来自美国、瑞典、英国、法国、爱尔兰、日本和香港等地的26位买家争先竞投，最终被欧洲的一位收藏家以150万美元购得，成为葡萄酒收藏史上的一段佳话。

2007年2月，一瓶1787年的伊甘甜白

葡萄酒在伦敦克里斯蒂拍卖行拍出9万美元的天价，这是继1985年拍出16万美元的1787年拉斐堡红酒后的世界上第二贵的葡萄酒。谈到伊甘酒的成功拍卖，伦敦古董酒公司的总经理斯蒂芬·威廉姆斯说：“当1787年的葡萄被摘下时，瓦特正在改进他的蒸汽机，英国国王还是乔治三世，华盛顿还是美国总统，而玛丽·安东瓦内特的头还在她的肩膀上。这就是葡萄酒的乡愁。”

2008年4月16日，一套共136瓶的伊甘年份酒在苏富比拍卖行的拍卖中被一位私人买主以36.8万英镑的价格购得，打破了苏富比拍卖行有史以来的单笔葡萄酒交易最高纪录。两天后，一瓶1811年份伊甘酒在伦敦高档珍稀葡萄酒拍卖行以3.79万英镑的价格售出，又创下了单瓶葡萄酒拍卖最高纪录。



威菲酒产量大，质量好，价格也很适中，这是一般厂家很难做到的，说威菲酒厂是隆河谷里最好的酒厂，一点也不为过。

——著名酒评家 罗伯特·帕克

J.Vidal-Fleury



威菲



酒业就颇具规模，甚至被赋予了特殊的含义，其生产的葡萄酒可以被当成货币使用。位于隆河谷地区的威菲酒庄历史悠久，1781年起就已经开始从事葡萄酒的酿造，其创始人约瑟夫·威代尔一生追求把隆河谷不同地域出产的不同葡萄全部融入到葡萄酒的酿造中去，这种精神一代一代的传承，奠定了威菲这一品牌在隆河谷的领先地位。

隆河谷历史最悠久的酿酒庄园



隆河谷对于法国葡萄酒有两个颇具历史意义的贡献：第一，在这里诞生了法国第一片葡萄园，第一瓶葡萄酒；第二，在这里诞生了法国的原产地名号监控制度，也就是葡萄酒爱好者熟知的 AOC 制度。1781 年约瑟夫·威代尔在隆河谷地区创立了威菲酒庄，当时酒庄仅有 25 英亩的葡萄园，但是在致力于酿出隆河谷最好的葡萄酒的约瑟夫·威

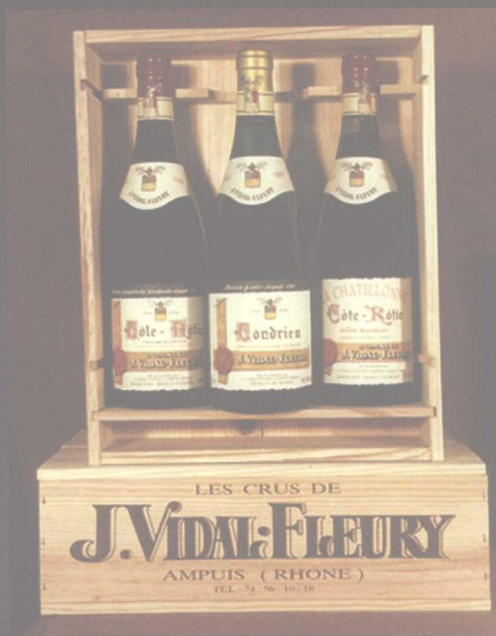
“法国的葡萄酒等于波尔多”这是许多初涉葡萄酒的人的说法，其实这个美酒国度里还有许多其他的葡萄园区，位于法国第二大城市里昂南部和普罗旺斯接壤的隆河谷便是其中的代表。作为法国历史最悠久的葡萄酒产区之一，早在公元 1 世纪隆河谷的葡萄

代尔的经营下，威菲酒庄逐渐声名鹊起，其出产的葡萄酒颇受好评。

在约瑟夫·威代尔过世后，其后人一直兢兢业业地维持家业，但因为销售观念陈旧，威菲酒庄逐渐没落。理由很简单，并不是每个精于酿酒的人都擅长经营。1984年，威代尔家族将面临倒闭的威菲酒庄出售给艾蒂安·基格尔。艾蒂安·基格尔曾经在威菲酒庄做过总管，早在1946年就另立门户，经过几十年打拼，在隆河谷地区已颇具威望。

威代尔家族虽不善经营，但对用人却有独到之处，他们坚信基格尔一定能够拯救威菲酒庄，而基格尔也是感恩之人，怀着对旧雇主的感情以及对威菲酒庄优越条件的自信，他深信威菲一定能酿出当地最好的葡萄酒。他在欣然接手酒庄后，开始进行大力的改造和更新，注入大量资金，引进现代化的酿酒设备。优质的葡萄加上新的酿酒设备，威菲酒庄进入了新的鼎盛时期。

发展到现在，威菲旗下拥有众多的优质葡萄产区为其提供酿酒资源，在隆河谷地区



可谓无出其右者。威菲出品的葡萄酒种类有：黄金坡红葡萄酒、爱美迪红葡萄酒、伟道士红葡萄酒、桃红葡萄酒、新教皇城堡红葡萄酒和丘隆河白葡萄酒等种类众多的美酒，这些葡萄酒各具特色，无一不是品质奇佳的经典佳酿。



如果你不太喜欢红葡萄酒的单宁涩感，也不喜欢白葡萄酒过于清淡的颜色，可以选择桃红葡萄酒。威菲酒庄的桃红葡萄酒自文艺复兴时期已受到相当高的评价，此酒芳香浓郁，带有鲜花的芬芳与水果的香味，口感丰富，曾受到过法国国王法兰索瓦一世和路易十四的褒奖，也是历史上诸多名人喜爱的佳酿。

教皇新城堡



中世纪中期，西欧各国封建政权与罗马教皇之间的权力争夺激烈。14世纪初，法国国王腓力四世与教皇普尼法斯八世为争夺统治权及教会财产展开斗争。普尼法斯死后，在法国的压力下，罗马选立了一名法籍大主教为教皇，即克雷芒五世。1305年，克雷芒



丘隆河区在 2000 多年前还是罗马殖民地的时候已经以其极佳的葡萄酒而闻名，威菲酒庄的丘隆河白葡萄酒带有非常浓郁的果香，散发着杏树与柑橘的味道，口感丰富圆润，后味持久。

五世由于政治原因到法国的阿维尼翁避难，并在此建起了一座城堡作为教廷所在地。克雷芒五世本身是法国人，在波尔多长大，曾任波尔多总主教，在格拉夫拥有酒庄。到了阿维尼翁后，他的城堡四周也种植了大片的葡萄园，环境优美，此后 70 年这里一直是罗马教廷所在地。在教皇的庇佑下，当地的葡萄酒产业得到壮大，并且一直坚持以法定产区的法令法规为基准严格控制葡萄酒的生产。1377 年，克雷芒五世返回罗马梵蒂冈

后，当地人为了纪念他，将其居住的城堡命名为教皇新城堡。可惜这座城堡于 1562 年在一场宗教战争中被损毁了，只余下残垣败瓦供游人凭吊。

如今教皇新城堡已成为当地葡萄园产区的名称，由于这里临近地中海，冬天温和，夏天日照充足，因此葡萄饱满成熟，而且该区的歌海娜、神索、玛珊等 13 个葡萄品种是法国绝无仅有的优良品种，所以很多酒庄都在该区建有葡萄酒生产基地。

许多葡萄酒制造商为了酒的均衡或者为了使酒的口感更丰富，在酿造时会混合多种葡萄品种，如威菲酒庄的教皇新城堡酒通常会混合 10 种左右的葡萄，这样生产出来的



红葡萄酒刚劲，酒体厚实，并含有浓重的香料味，与该地区遗留的古城堡一样，在历经岁月的考验后知名度剧增，销量与价格也扶摇直上。

“红酒皇帝”的偏爱



有着“红酒皇帝”之誉的罗伯特·帕克是当今最有影响力的酒评家，他创办了一份《葡萄酒爱好者》杂志，专门刊载其对世界各地葡萄酒的评分报告。据经常和他一起品酒的专业酒商所说，罗伯特·帕克有异于常人的对单宁的强烈抗力，日品百酒仍能维持味觉的敏锐。

由于很多消费者会根据罗伯特·帕克的评分来购买葡萄酒，以至于有些葡萄酒厂甚至会根据他的口味来进行生产，以期卖个好价钱。一直以来，罗伯特·帕克对隆河谷出产的葡萄酒情有独钟。1984年，当艾蒂安·基格尔接手威菲酒庄后，其旗下的黄金坡区



生产的葡萄酒经常会在罗伯特·帕克的评分中得到满分或接近满分。当然，这一殊荣绝非名不符实，事实上，威菲酒庄的黄金坡红葡萄酒早就盛名在外，曾于1787年在美国总统托马斯·杰斐逊访问法国时被选作晚宴用酒。

由于罗伯特·帕克的影响力已经到了一个程度，可以说掌握着葡萄酒的生杀大权，所以当他对威菲酒庄黄金坡红葡萄酒的好评公诸于世之后，这种酒的价格曾经不断飙升，后来虽然冷却下来但仍然是隆河区最贵的酒，因此很多酒商对罗伯特·帕克又爱又恨，纽约一个酒商就曾半开玩笑半认真地说，帕克给不到90分的酒他卖不掉，帕克给出的超过90分的酒他却拿不到……



威菲酒庄旗下的爱美迪产区自古便盛产美酒，其佳酿是从前法国国王路易十三以及数位俄国沙皇的挚爱。法国古代宫廷中还曾经流传过这样一种喝法，由于波尔多的酒不够浓郁饱满，一定要兑入爱美迪的酒以加深酒色及口感，因此在19世纪时其酒价甚至比波尔多还高。

CHÂTEAU CHEVAL BLANC ●



050



葡萄酒

全球奢侈品
GLOBAL LUXURY

长期以来，白马堡酒一直被看作是美妙绝伦的产品，其质地华美，芳香强劲而不失优雅，成为许多人心中心中不可抗拒的诱惑。

——品牌评介

Château Cheval Blanc

白马堡

关于白马堡这个美丽的名字有两种传说，一种是：以前在酒庄内有一间非常别致的小客栈，法国国王亨利四世每次路过此地时都会下马到客栈休息，这位国王非常喜欢白马，其徽章即为独角白马，于是客栈后来便改名为白马客栈，酒庄也因此而得名白马堡；另外一种：白马堡坐落于法国著名的葡萄酒产地圣达美隆区，而圣达美隆以前最大的酒堡是飞卓庄，白马堡的园地当时只是飞卓庄养马的地方，后来开始大面积种植葡萄并成为酒堡之后，当地人便称之为白马



1998 年份的“白马堡”红葡萄酒呈深红色，散发着令人陶醉的黑醋栗与松露香。入口之后，能感受到黑果、咖啡和巧克力的香味，口感集中，有劲道。虽然属于年轻酒，但至少还可以再存放 20 年，因此这是一款不可多得的具有很大收藏价值的酒。

堡。由于酒庄名的来历众说纷纭，这无疑为白马堡增添了几分神秘色彩，它不仅是圣达美隆区两大列级名庄之首，也是波尔多著名酒庄之一，其出品的葡萄酒以细腻、优雅、悠长著称，其酒标上的奖牌图案是其光辉历史的最好见证。



圣达美隆的骄傲



尽管白马堡这一名字的来由有许多版本，其真实缘由已难以循查，但酒堡的部分历史还是有史可查的。1832年，穆舍·杜卡斯从飞卓庄的管理者手中购买了一大片葡萄园，其中就包括了现在的白马堡。1852年，穆舍·杜卡斯的女儿与让-路萨·福卡德结婚时，杜卡斯家族将这个葡萄园作为陪嫁，此后其成为福卡德家族的产业。

尽管家族已经拥有很多大型的葡萄园，但让-路萨·福卡德对妻子陪嫁过来的葡萄园管理得还是十分精心，曾经在葡萄园中安装了一个有效的排水系统，彻底解决了当时一

直困扰着葡萄园的洪涝灾害。让-路萨·福卡德不仅对葡萄园进行了革新，还聘请了酿酒名师，此后，该园中所酿制出来的葡萄酒味道独特，逐渐有了名气。早期，让-路萨·福卡德将其生产的葡萄酒冠以飞卓庄的标签予以出售，若干年后改为白马堡，反而更受欢迎，曾经分别在1862年的伦敦国际酒展和1867年的巴黎国际酒展上摘取了金牌，由此名声大振，此后其酒标上也相应加上了这两枚

金牌的图案，以彰显其光荣业绩。

1893年让-路萨·福卡德去世后，白马堡在其家族中世代相传，其于现代比较出名是从19世纪末的几个经典年份开始的，尤其是1947、1949、1982和1990年出产的葡萄酒



在专业品酒家的心目之中，1947年份的“白马堡”红葡萄酒是近100年来波尔多最好的酒。在1996年的圣达美隆区的等级排名表之中，1947年份的“白马堡”位列“超特级一级酒”，而在2008年7月18日伦敦苏富比的拍卖会上，12瓶1947年份的“白马堡”红葡萄酒拍出了7.3万英镑的高价。



期酒销售是波尔多葡萄酒交易的一个特征，即购买尚未装瓶仍然在橡木桶中培养的新酒。购买期酒如同购买其他商品期货一样有一定风险，但是风险与收益总是相辅相成，风险高，收益也高，这就是期酒最大的吸引力。如在1983年春天花350到450美元买一箱白马堡的1982年期酒，1999年拍卖时可卖到9500美元，盈利率为21倍。

都被品酒家们认为是白马堡里程碑品级的佳酿。1998年，伯纳德·阿纳特和阿尔伯特·佛瑞日男爵买下白马堡，成为其新股东，而原来酒堡的工作团队得到了继续保留。由于阿纳特同时还是世界著名的路易威登集团(LVMH)的管理者，因此他在买下白马堡后，为白马堡生产的葡萄酒添加了奢华的现代风格，令古老的白马堡焕然一新，成为圣达美隆的骄傲。

奔腾的白马



白马堡位于波尔多的圣达美隆区，当地的土壤多为碎石、砂石及黏土，下层则是含铁质极高的岩层，这样优越的地理条件为白马堡酿制顶级酒奠定了最好的基础。白马堡的葡萄园中种植的葡萄主要是优质的品丽珠、美乐以及少量的赤霞珠和马尔伯克，平

均寿命均超过30年。其出产的葡萄酒的最大特点是年轻时会有一股甜甜的容易被人接受的韵味，酒力很弱。但经过10年后，又散发出多层次、既柔又密的个性。

白马堡的正牌酒“白马堡 (Chateau Cheval-Blanc)”每年约生产6000箱，要将优良的葡萄放入不锈钢桶中控温发酵浸泡4个星期，然后移到全新的橡木桶藏酿18个月。“白马堡”是不经过过滤的，酿制好后至少要陈放10年以上才适宜开瓶享用，在好的年份要陈放50年，因此，陈放多年的“白马堡”是波尔多地区最顶级的佳酿，呈深红宝石色，闪烁着淡紫色的光辉，具有典型的华美异香，如奔腾的白马般给人一种气势磅礴的浓烈冲击力。

白马堡的副牌酒“小马 (Le Petit Cheval)”每年约生产2500箱，1988年开始





面世。“小马”虽然是第二级葡萄酒，但是其味道在波尔多地区和其他很多一级酒并驾齐驱，味道和口感都是独具一格。

最成功的掌门人



1970 年至 1989 年期间，白马堡由福卡德家族的女婿杰库斯·夏巴德掌管。夏巴德的祖父曾是波尔多的大酒商，父亲是海军上将，他本人是农科教授和波尔多大学校长。凭借自己在学术界崇高的地位和优越的家庭背景，杰库斯·夏巴德使得白马堡的声势逐渐壮大。

1991 年，杰库斯·夏巴德退休后，年仅

34 岁的皮埃尔·路登力挫众多候选人成为白马堡新一任的总经理，这对自 1832 年来从未雇过外人管理庄园的白马堡来说，实属罕见。

路登家族是波尔多地区的第一大葡萄酒家族，大名鼎鼎的弗郎索瓦·路登的 20 多个子孙在波尔多管理着 30 个庄园，而其中最出色的非皮埃尔·路登莫属。尽管家族产业庞大，但是皮埃尔却自愿摆脱家族的庇荫，倾力经营白马堡这个伟大的梦想酒国。

1998 年，伯纳德·阿纳特和阿尔伯特·佛瑞日男爵买下白马堡后，皮埃尔·路登继续留任。现如今，皮埃尔·路登不仅是白马堡和伊甘堡两个酒庄的掌门人，还拥有属于自己的两个酒园，并担任 LVMH 在阿根廷和南非酒厂的酿酒顾问。尽管皮埃尔·路登年轻时所学的专业是药理学而非酿酒，但是他对酿酒有着非同一般的热爱，而且在葡萄酒酿造方面也有着极高的天赋，LVMH 集团主席伯纳德·阿纳特先生都对他敬畏三分并赞口不绝：“皮埃尔是酿酒界最能胜任这一重责的人，他了解我们的客户、消费者，甚至我们的商业合作伙伴，能够酿制他们所喜爱的美酒。”

杯酒人生



2004 年底，美国《新闻周刊》评选的该年度的十大佳片中，名列榜首的是亚历山大·佩恩导演的《杯酒人生》。这部获得金球奖最佳影片的电影讲述了一个关于美酒、女



人和男人中年危机的故事。主人公迈尔斯是一个不成功的作家，沉溺在婚姻的失败和事业的失意中。他的好友杰克是一位演员，靠拍电视广告度日，即将与一个房地产商的女儿结婚。在杰克的婚礼之前，迈尔斯决定带着老友一起出游，两人相约到加州北部葡萄酒产地逍遥一周，以纪念迈克即将跨入婚姻的牢笼。当他们到达目的地之后，生性放荡的杰克对葡萄酒和秀丽的风景毫无兴致，只留意身边的女人，渴望在结束单身生活前来一次最后的疯狂放纵，并很快找到了新欢斯蒂芬妮，而迈尔斯也试探性地靠近了斯蒂芬妮的好友玛雅。随着两对男女关系的加

深，故事情节慢慢展开。

《杯酒人生》这部影片的成功之处在于别出心裁的“借酒喻人”，迈尔斯对酒有着非凡的领悟力，可以分辨各种类型的葡萄酒，他一直珍藏着一瓶白马堡于1961年出产的红葡萄酒，原本打算在结婚10周年之际开启。但是当得知前妻已经再婚时，他一个人坐在快餐店里，用纸杯喝着自己一直珍藏的美酒。该片让观众在了解葡萄酒文化的同时，也体味到一种包含在酒中的人生态度，一瓶好酒的确像是一段人生，也像是自己梦想的情人，只有你打开它的时候，才能真正体会到它的魅力。



STAG'S LEAP WINE CELLARS



1976 · Paris Tasting ·

30TH ANNIVERSARY

COMMEMORATIVE EDITION



1976 · Paris Tasting · 2003



2003

CASK 23

STAG'S LEAP WINE CELLARS

Napa Valley Estate Cabernet Sauvignon

BOTTLE NO
21/73

Davidson



鹿跃葡萄酒在“巴黎品酒会”上夺冠之前，加州葡萄酒根本得不到人们的尊重。

——《时代周刊》资深记者 乔治·泰博

Stag's Leap Wine Cellars

鹿跃

美国是一个神奇的国度，它创造着一个又一个的神话，葡萄酒在这个国度里也不例外。纳帕谷是美国葡萄酒的心脏，尽管该地葡萄酒产量仅占加州总产量的5%，然而在1976年5月24日的“巴黎品酒会”的比赛中，纳帕谷的鹿跃酒窖出产的葡萄酒却击败了法国波尔多的五大顶级酒庄，创造了葡萄酒界的一段传奇。因此，如果说美国葡萄酒现在能得以在国际酒坛上扬眉吐气，纳帕谷能从一个寂静的小地方摇身一变成世界闻名的观光胜地，这一切的辉煌都应归功于鹿跃。

美国葡萄酒历史的改变者



和那些历史悠久、工艺传统且价格昂贵的法国葡萄酒相比，来自美国、澳大利亚、加拿大等新兴的葡萄酒产地生产的酒正越来越受消费者青睐。为了区别于来自法国和意大利等传统的产地，这些都被称为新世界的



品牌。作为新世界葡萄酒品牌的创始人之一，瓦伦·维纳斯基1928年出生于美国的芝加哥市，青年时代曾赴意大利求学，期间接触到了葡萄酒文化，并深深着迷。返回美国后，他就任于芝加哥大学政治系，但对葡萄酒的兴趣始终未减。



在波兰语中，维纳斯基这个词有酿酒师之子的意思，所以瓦伦·维纳斯基先生认为自己会爱上葡萄酒并渴望成为酿酒师都是有原因的。1964年，维纳斯基放弃了在学术界的发展，并迁徙至纳帕谷。他坚信酿酒不只是一个职业，更是他的宿命。怀着热情与梦想，维纳斯基开始学习酿酒，矢志酿造出世界上最香、最醇的好酒，以实现家族姓氏赋予他的使命。

为找到能酿出自己理想的经典葡萄酒的

土地，维纳斯基寻求多年，1970年他终于在纳帕谷东侧山坡买下了一块地，并且开始种



尽管已是公认的美国顶级的红葡萄酒之一，但鹿跃酒窖依旧保持着谦虚的姿态，在酒标上标注着这样一行字：Red Table Wine，翻译过来就是佐餐红酒的意思。





继 1976 年“巴黎品酒会”之后，史蒂芬·史普瑞尔在 2006 年又举行了一场品酒会，与 30 年前不同的是，这场品酒会分别在伦敦和加州两地同步举行。当时法国人几乎一致地认为法国酒这次一定能击倒加州酒了，连美国人都认为自己的酒不像法国酒那般长寿，然而，鹿跃出产的“赤霞珠 1973”等葡萄酒竟然再次囊括了前五名，又一次创造了奇迹。

植葡萄，然后酿酒。这个葡萄园上方的丘陵有一片岩石嶙峋的悬崖，据说当年印第安人时期此处有鹿被猎人追杀，危急关头鹿跃过边界的悬崖逃生。因此，维纳斯基即以“鹿跃”作为自己生产的葡萄酒的名字，正是取其“不向命运低头”的象征，他坚信这里的土壤和气候的结合，能够创造出足以与欧洲顶级葡萄酒抗衡的佳酿。

1972 年，维纳斯基建成了鹿跃酒窖，经过一年的试探性研究后，于 1973 年酿造出后来在“巴黎品酒会”上一举成名的赤霞珠红葡萄酒，这款酒将纳帕谷推上了全球优质葡萄酒产区的席位。此后，维纳斯基一直尽力生产最高品质的葡萄酒，鹿跃这一品牌也逐渐在葡萄酒领域成为佼佼者。

鹿跃酒大多以葡萄的产地命名，其旗下共有三个大的葡萄园，其中 SLV 和 FAY 这两个葡萄园主要生产红葡萄酒，是鹿跃最受推崇的两种葡萄酒的来源地，而 ARCADIA 葡萄园以出产白葡萄酒为名。另外鹿跃的招

牌酒“23 号桶 (Cask 23)”仅在特别杰出的年份推出，其精选鹿跃最有特色的葡萄园生产的葡萄酿制而成。由于这些葡萄园所在地为纳帕谷最精华的区域，独特的气候、自然条件和土壤的组合，使鹿跃生产出来的葡萄酒在诸多葡萄酒的评比大赛中均获得极高的分数。

2007 年，除了保留 ARCADIA 葡萄园之外，瓦伦·维纳斯基先生将鹿跃酒窖的酒标、酿酒设备、SLV 和 FAY 葡萄园出售给意大利酿酒商皮耶罗·安提诺里侯爵和美国圣米雪葡萄酒公司合资的公司。对于鹿跃酒窖这一重大变更，79 岁高龄的维纳斯基表示：“我们整个家族讨论出售酒窖有四年了，但家族里并没有合适的人选接手。我非常信任皮耶罗，鹿跃酒窖找到了好东家，这并不是一个草率的决定，是我们整个家族深思熟虑的结果。”





巴黎大审判



1976年美国独立200周年之际，享誉国际的葡萄酒大师史蒂芬·史普瑞尔在巴黎举行了一次世界葡萄酒的评酒比赛。在这场“巴黎品酒会”上，普瑞尔邀请的评审全部是法国人，其中包括法国葡萄酒研究所的主管、著名酒庄罗曼尼-康帝的老板和波尔多特级酒庄协会的主席等知名人士，这绝对是一个重量级的评审团，每一位评审都是专家

中的专家，没有人比他们更懂葡萄酒了。

当时，共有33个国家的330款酒参加了这次比赛，其中法国酒来自波尔多、勃艮第的著名酒庄，绝对是一个黄金阵容。史蒂芬·史普瑞尔还挑选了6款美国加州莎当妮白葡萄酒和6款加州的赤霞珠红葡萄酒。之后，所有参赛的酒都被包起来，进行盲品，每位评审以20分为满分给每一种酒打分数，结果是加州的蒙特雷纳1973年的莎当妮赢得了白葡萄酒中第一，鹿跃酒庄的1973年份的赤霞珠葡萄酒则在红酒中拔得了头筹。尽管事后葡萄酒大师们分析说，参加评比的





鹿跃的“赤霞珠 1973”是超越法国五大酒庄的传奇酒款，非常珍贵。入口后便可以知道什么是世界顶级的红酒，其酒体虽厚重，但极为顺口，并且可以感受到酒的层次在口中不断地变化。

酒款年份不同，成熟阶段参差不齐，而蒙瓶之后令评审无法根据窖藏年份校正判断，所以瞬间口感难以把握，不过这场葡萄酒大战使那些原本对加州葡萄酒不屑一顾的人开始对其刮目相看，鹿跃酒窖也因此扬名天下。如果没有这场比赛，鹿跃酒窖的酒很难引起人们的重视，最初纽约酒商们甚至拒绝接受“赤霞珠 1973”这一定价仅为 6 美元的葡萄酒，在“巴黎品酒会”之后，其身价自然暴涨，那些酒商们自然非常后悔了。

1976 年葡萄酒历史上这一著名的事件后来被称为“巴黎大审判”，1973 年份的鹿跃赤霞珠酒由此成为美国葡萄酒业发展过程的重要里程碑，正如美国评酒大师罗伯·帕克所说，“巴黎品酒会”摧毁了法国至高无上的神话，标志了葡萄酒世界民族化时代的来临，这是葡萄酒历史的分水岭。

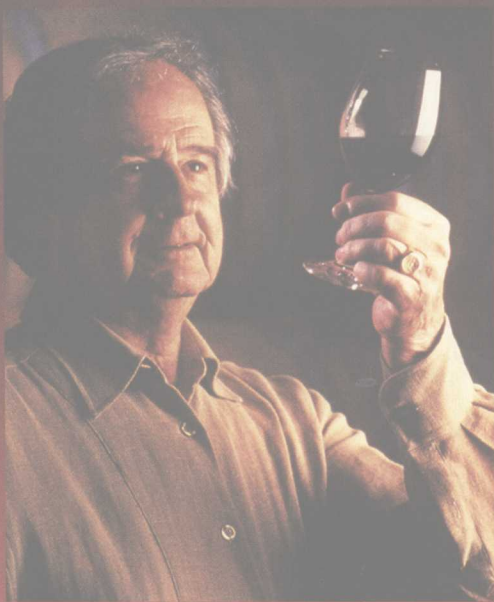
戴着丝手套的铁拳



1976 年的“巴黎品酒会”给予了维纳斯基的第一个年份酒——“赤霞珠 1973”极高

的评价，称其为极品，之后该酒在酿酒行业名声大震，而鹿跃酒窖也成为全球超级明星并延续至今。

虽然鹿跃酒窖因为“赤霞珠 1973”成名，但是该酒庄最顶级的酒却是 1974 年才推出的“23 号桶”。“23 号桶”并非每年都出产，而是在原料和酿造极佳的年份才会标示此名，而且限产 12000 瓶，是美国最贵的酒之一。该酒选用 100% 的赤霞珠酿制，在初酿后必须经过严格的筛选程序，几近完美的酒浆才能作为原料。该酒颜色深红，不像通常的新世界酒那样简单，带有细腻、紧致的结构，评酒术语中有一句著名的“戴着丝手套的铁拳”，便是赞其温柔而有力的特质。当年里根总统便是用此酒招待戈尔巴乔夫，一改白宫国宴的酒单传统。英国女王在其私人游艇上庆祝里根与夫人的结婚纪念日时，也是以此酒助兴。



我对自己的酒园寄予很多梦想：首先，它要酿制世界级的精品，能与欧洲佳酿媲美。其次，它应将欧洲的传统工艺和美国最新的管理营销方式完美地结合在一起。此外，它景色优美，能吸引世界各地的葡萄酒爱好者，使他们在品尝美酒和游览风光之余学习一些葡萄酒的常识，领略美酒佳肴的妙趣。

——品牌创始人 罗伯特·蒙大菲

Robert Mondavi

罗伯特·蒙大菲



蒙大菲先生的去世震动了世界葡萄酒界，美国媒体当时曾发表评论说：“罗伯特·蒙大菲先生的一生是为加州葡萄酒产业奉献的一生，他对葡萄酒产业所做的成绩是不可估量的。”罗伯特·蒙大菲先生之所以被人们记住，不仅是因为他创立了一个顶级品牌，酿造了举世闻名的美酒，更因为他凭着自己的信念和努力带动了一个地区的产业发展，使美国加州纳帕谷成为世界顶级葡萄酒重地。

小酒庄酿高品质酒



几乎每一个顶级葡萄酒品牌的背后都有一个著名的人物，这个人或者因为开创品牌或者因为中兴品牌而被业界传颂。2008年5月16日，罗伯特·蒙大菲酒庄创始人罗伯特·

罗伯特·蒙大菲酒庄的创始人罗伯特·蒙大菲先生是意大利移民的后代，1913年出生在美国弗吉尼亚城，少年时代便痴迷葡萄酒，美酒佳肴是他日常生活中不可或缺的一

WOODBRI
BY ROBERT M



CABERNET S
Calif



WOODBRI
BY ROBERT MONDAVI



CABERNET SAUVIGNON
California





酒的主流，转而酿造优质葡萄酒，这一改变后来证明对其酒庄乃至整个纳帕谷的发展都起到决定性作用。

多年以来，蒙大菲家族一直忠于自己最初的梦想，就是“酿制世界级的精品佳酿，向大众普及葡萄酒常识、适度饮酒的益处以及倡导优雅的生活方式。”1974年，罗伯特·蒙大菲酒庄酿造了“珍藏赤霞珠（Reserve Cabernet Sauvignon）”，三年后其上市价是当年全美国最高价，成为美国高档葡萄酒发展历史上的一个里程碑，罗伯特·蒙大菲也因此而成为美国高档葡萄酒的标志。

如今的罗伯特·蒙大菲酒庄拥有纳帕谷里近100公顷的土地，年产量达65万箱之多，这一葡萄酒王国汇聚了加州、法国、意

部分。1943年，罗伯特先生收购了查尔斯·克拉格酒园后大胆创新，率先在纳帕谷采用冷发酵。1962年，为了提高酿酒技术，罗伯特先生远赴欧洲考察，他发现欧洲上等酒园都是用橡木桶陈酿，回国后便在加州积极推广这种先进工艺。当时，他的革新精神甚至赢得了肯尼迪总统的赞赏。1966年，当时已经52岁的罗伯特先生决定以自己的名字成立一个酒庄，从此这位年过半百的美国葡萄酒产业先驱开始了其创造奇迹的征程。

从罗伯特·蒙大菲成立起，这个酒庄多年来一直是加州酿造技术的创新倡导者，在纳帕谷具有不可置疑的领导地位。酒园创始之初便以“小酒庄酿高品质酒”的原则与当时加州盛行的工业化酿酒区别开来，罗伯特先生摆脱了当时非常流行的大量生产强化甜



大利和智利葡萄酒的独特风格，从价格、特点等方面分别迎合了特定的消费群，因此而成为世界性的畅销品牌。

加州葡萄酒之父



20 世纪初，美国葡萄酒业遭遇了致命的打击，险些全军覆没。1920 年 1 月 17 日凌晨 0 时，美国的禁酒法案正式生效。这项法律规定，凡是制造、售卖乃至运输酒精含量超过 0.5% 以上的饮料皆属违法，最高可被罚款 1000 美元并监禁半年。美国执行禁酒令达 10 多年，直到 1934 年全国性禁酒才得以解禁，但地方性的禁酒及其他有关措施却并未绝迹。直到 1966 年，美国的一些州仍然禁酒。与禁酒令同时到来的是可怕的经济大萧条，华尔街股市暴跌崩盘，企业破



产，工厂倒闭，失业人数高达 1370 万。对美国葡萄酒业来说，可谓雪上加霜。

经历长达 14 年的禁酒令和惨烈的经济大萧条之后，很多葡萄园已经砍去葡萄树改种其他水果，更致命的是那些老酿酒师已纷纷辞世，种植及酿酒技艺几近失传，加州葡萄酒业几乎绝迹。在这种状态下，美国葡萄酒业的复苏变得异常艰难。正是这个时候，罗伯特·蒙大菲先生决定重建葡萄园。罗伯特先生本是意大利酿酒世家后裔，他的父亲加洛斯·蒙大菲在意大利禁种期间曾在加州种植葡萄，运回意大利给家乡的酿酒师。1959 年，父亲去世后，罗伯特将家族的种植园从气候炎热的中央谷搬到了气候寒冷得多的纳帕谷中心地带。纳帕谷的地理条件使其成为重建美国葡萄酒业的首选之地，在 20 世纪 50 年代迎来了投资建园的高潮。

对经过重创的美国葡萄酒业来说，杰出



Opus One 在中国被称为“作品一号”，它是罗伯特·蒙大菲家族与木桐堡的庄主菲利普·罗斯柴尔德携手合作在加州酿出的顶级名酒。1979 年开始生产，酒推出后获得诸多知名的酒评家和收藏家的喜爱。“作品一号”堪为两种酿酒文化的荟萃和结晶，遗憾的是菲利普·罗斯柴尔德已于 1988 年去世，两位大师无法再携手谱写第二号作品，“作品一号”遂成绝响。



加州葡萄酒从默默无闻推向了国际葡萄酒舞台，因此被称为“加州葡萄酒之父”。

全美最重要的酒园



位于纳帕山谷的圣·海伦娜镇有一座西班牙建筑风格的酒庄十分显眼，这就是著名的罗伯特·蒙大菲酒庄。这座酒庄拥有乳黄色的意大利式建筑，和山坡上葡萄园与蔚蓝的天空融为一体，远看如同一幅油画一般，1999年曾被《酒类观察家》评选为“全美最重要的酒园”。

今天的罗伯特·蒙大菲葡萄酒能够站在世界葡萄酒的顶端位置，有多种因素，其中地理条件非常重要。罗伯特·蒙大菲所在的纳帕谷在旧金山市以北，是一条长48公里、宽3至5公里，夹在两个山脉间的峡谷。除了长年有东面太平洋和南面旧金山湾的海风令葡萄避免一系列的霉菌病变以外，还有全年长达200多天的日照让葡萄的糖分值浓缩到最完美的标准。另外，曾经的火山地带让土地充满了葡萄所有需要的营养，环山的地势让早上厚厚的雾气也给葡萄及时适当的湿气补充，再加上早晚两极化的温差，这一切都为纳帕谷能酿造出优质葡萄酒创造了最好的先天条件。当然光是地理位置好并不能与世界级的好酒划上等号，半个世纪以来罗伯特·蒙大菲之所以能稳固地建立了其在葡萄酒行业中的领先地位，这与其在葡萄种植和酿酒技术等诸多方面的精益求精是分不开的。

的酿酒人才好像比任何因素都重要。当时在纳帕谷投资酒园的大多是酿酒外行，而出身于酿酒世家的罗伯特先生的经验显得尤为珍贵，更重要的是他对恢复酿酒和重振纳帕谷雄风具有极高的责任感。一方面他四处奔走，大力提倡葡萄酒业的重要性，葡萄酒的生产和销售才得以逐渐恢复。另一方面，他凭借丰富的酿酒经验，极力提升其生产的葡萄酒的品质，从而也相应提升了纳帕谷葡萄酒的地位。

在改进加州葡萄酒质量和形象方面，罗伯特·蒙大菲先生是功不可没的，这个令美国加州葡萄酒工业引以为傲的传奇人物，把





奔富的品牌哲学是：正确的方法，正确的葡萄，正确的橡木，正确的装瓶时间和一点耐心，以生产确保适合所有人口味并获得国际性认可的葡萄酒。

——品牌评介

Penfolds



奔富

奔富是世界公认的澳大利亚顶级葡萄酒代表，也是最受人关注和推崇的非欧洲葡萄酒品牌。被评酒大师划分的旧世界以法国为代表，而新世界中澳大利亚的表现杰出，奔富酒正是澳大利亚葡萄酒界的龙头老大，扮演着一个十分重要的角色。如今澳洲葡萄酒产业在世界葡萄酒市场中之所以能占有一席之地，并具备与法国等旧世界相抗衡的能力，奔富可谓功不可没。奔富酒在全球葡萄酒爱好者、收藏家眼中是必备的佳品，甚至有人说，如果没尝试过奔富酒，就别谈葡萄酒。

奔富之路

Penfolds

1842年，克里斯多佛·罗森·奔富从英国移民至澳大利亚的阿德莱德市。作为一名医生，克里斯多佛深信葡萄酒具有一定的医药

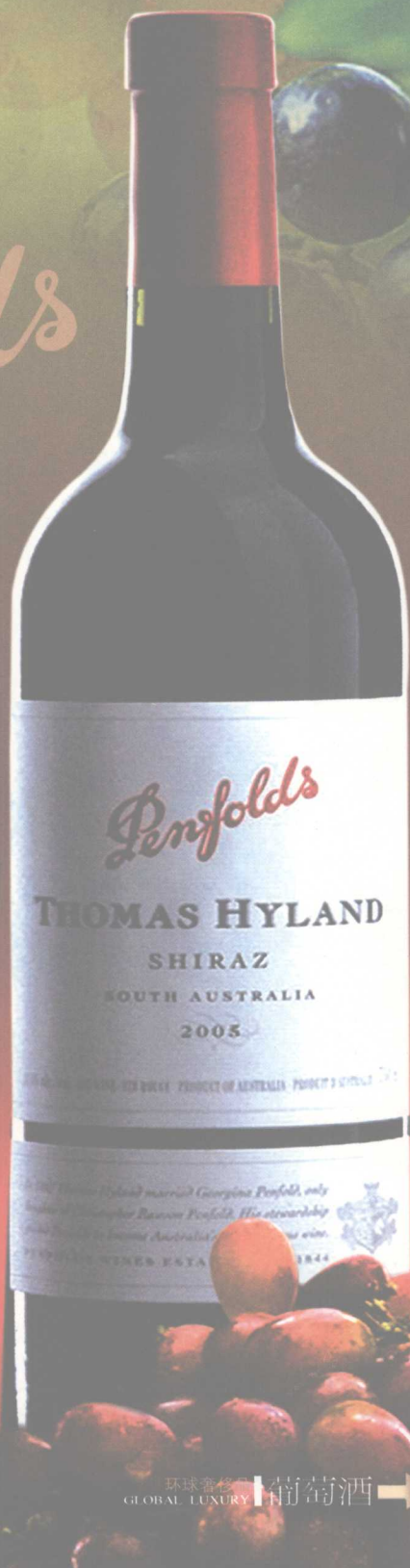
价值，在离开英国之前他就收集了一些来自法国南部的葡萄枝，到了澳大利亚后他买下阿德莱德市北方的玛吉尔种植园，栽种下自己带来的法国葡萄枝，因此奔富酒园最早的创建和酿酒的目的并不是为了经营酒业，而是用来生产“药品”。由于克里斯多佛医生自制的葡萄药酒在当地颇受欢迎，其需求量越来越大，他只好不断扩大葡萄种植面积和葡萄酒产量，最终形成一个小有名气的葡萄酒庄。

克里斯多佛去世后，他的妻子玛丽·奔富开始掌管葡萄园，在她的细心经营下，奔富酒庄的规模不断扩大，到1881年奔富酒庄共存储了近50万升的葡萄酒，是当时整个南澳洲葡萄酒存储量的三分之一，奔富酒庄也逐渐名扬天下。

玛丽·奔富去世后，她的女儿乔治娜和女婿托马斯继承了奔富酒庄，之后，在乔治



Penfold's





娜夫妇的两个儿子弗兰克和莱斯利的共同经营下，奔富酒庄在 20 世纪 20 年代正式被注册为商标，到二次大战前期成为澳洲最大的酒庄，每年出产葡萄酒 700 万箱，垄断了整个澳洲葡萄酒市场。据当时的数据统计，平均每两瓶被销售的葡萄酒中就会有一瓶来自奔富酒庄。一个小小的农庄用 100 多年的时间发展成澳洲酒业的龙头，其成就真是令人感叹。

1950 年，奔富酒庄根据当时消费者口味的改变，开始生产佐餐的葡萄酒。1951 年，奔富酒庄的著名酿酒师麦克斯·舒伯特所酿的“格兰治 (Grange)”红葡萄酒，取得了巨大的成功，在随后的 50 年间，这种葡萄酒

声名日隆，经久不衰。

由于澳洲四季分明，夏季气温可高达 30℃，冬天又会降到 10℃ 以下，为了避免因温差大使葡萄酒变质，许多大型酒厂便在地下建造储藏室，以稳定的温度将酒损坏率减至最低。这种储藏室通常会被分隔成许多洞穴，也就是一般所称的窖 (Bin)。20 世纪中期，奔富酒庄的首席酿酒师麦克斯·舒伯特在酒窖保存了若干箱最优质的葡萄酒，这些都是给酒厂的董事们单独享用的，由于给每个酒桶里的酒单独起名字太麻烦，为了能简洁明了地辨识并记录这些酒的状况，麦克斯·舒伯特就直接用酒窖的数字为其命名。“Bin”系列的葡萄酒从仓库一取出便打上编





奔富酒庄的第 707 号酒窖出产的葡萄酒仅次于鼎鼎大名的“格兰治”，是公认的澳洲最好的赤霞珠酒之一。此酒由 100% 的赤霞珠葡萄酿成，由约翰·杜瓦亲自调配，并视其为得意之作。这种酒也是行家推荐的家常饮用酒，适合随时饮用，1998 年之后出产的一般标价在 2000 元以上。

号，而每一个编号都代表了一个基准风格和质量。其中“第 389 号酒窖卡贝纳施赫酒 (Bin389 Cabernet Shiraz)”等都在顶级红酒市场占有一席之地。

1962 年，为了进一步扩充而筹备资金，奔富酒庄在悉尼股票市场上市，奔富家族占有 51% 的股份。随后，奔富酒庄开始扩充，先是在新南韦尔斯和南澳购买了很多葡萄园，旧葡萄园也重新种植，但是这种盲目扩充反而导致了公司财务减弱，1976 年悉尼的一家酿酒公司高价收购了奔富酒庄的控制权。在意识到经营管理方面的问题后，奔富家族把所有南韦尔斯的酒厂和葡萄园出售，将主力集中于其发源地南澳洲。

秉承着其传统的酿酒哲学，奔富开始了复兴之路。1988 年，麦克斯·舒伯特退休后，年仅 36 岁的约翰·杜瓦开始担任奔富总酿酒师，他通过酿酒技术的革新，不断提高奔富酒的品质，并成功地酿造出“第 95 号窖格兰治酒 (Bin 95 Grange)”、“第 707 号窖酒 (Bin 707)”等享誉世界的著名酒品。

1990 年，奔富酒庄开始启动白葡萄酒项目，其酿出的“雅塔娜莎当妮 (Yattarna Chardonnay)”证明其同样具有制造世界级别的白葡萄酒的能力。

一直以来，奔富的声誉来自于始终保持一致的风格和质量，极少受年份的影响。这个一致性主要来自于其多地区葡萄品种的混合酿制。奔富葡萄园遍布南澳大利亚的所有优良产区，除了最初世界著名的玛吉尔庄园外，在布诺萨山谷还拥有卡琳娜和蔻兰山葡萄园，在克雷尔谷、伊甸山谷、阿德雷德以南的麦劳伦山谷、帕萨维和东南角落的库纳瓦拉也拥有葡萄园，这些葡萄园出产的种类繁多的葡萄为奔富酒庄能够不断开发新的葡



萄酒奠定了基础，其完整的产品系列满足了各种口味的需求。

奔富酒庄现今仍旧是澳洲葡萄酒业的领军者，而这主要得益于其一直遵循“有多少优质葡萄就酿多少好酒”的经营原则，不求数量的多少只求质量的保证使其成为世界顶级葡萄酒中的王者。

从药酒起家

Penfolds

克里斯多佛·罗森·奔富原本是一位英国的医生，也许1838年当他在伦敦著名的圣·巴塞洛缪医院获得硕士学位时不会想到，他的未来会在澳大利亚开创了第一葡萄酒王国。

克里斯多佛从医学院毕业时正值欧洲殖



首批“格兰治”葡萄酒为1951年酿制，当时共出产了约1200瓶。由于“格兰治”最初面世时并非收藏热品，很多人购买之后即开瓶喝完，因此现存的“格兰治1951”葡萄酒非常罕见。2001年，一瓶“格兰治1951”以5.4万澳元的价格创下单品拍卖的最高纪录。

民扩张，大批英国人前往澳洲开拓疆域，他和妻子玛丽·奔富也随着迁移大潮到了南澳洲的阿德莱德市。当时克里斯多佛一边行医，一边进行医学研究，他偶然间发现葡萄酒具有镇静、活血、降低血脂的功效，因此开始着力研究葡萄酒的药用价值。1845年，克里斯多佛医生购下阿德莱德市北方不远的



玛吉尔种植园，并种下了自己带来的法国葡萄枝。其最早的种植品种是西拉子，这种最古老的葡萄品种在澳洲的土壤上生长情况良好。克里斯多佛医生还在葡萄园的中心地带建造了一个石屋，并将其称为格兰治，这个名字后来成为奔富酒庄最著名的一种葡萄酒的酒名。

克里斯多佛医生自建了葡萄园后，为了更深入准确地把握葡萄酒的药理性，他开始亲自酿酒，而那间石屋则成为他的葡萄酒医学实验室。当他把成功酿造出的葡萄药酒提供给自己的病人时，没想到却颇受欢迎，当时很多人把他的葡萄酒当做饮品而非药品竞相购买。克里斯多佛医生只好不断地增加葡萄种植面积和葡萄酒产量，由此发展成一座酒庄。当时，克里斯多佛医生用自己的姓氏 Penfold 为初具规模的酒庄命名，他希望此后



这个酒庄归家族共有，因此使用了复数形式 Penfolds，如今他亲手建立的这个酒庄已经世界闻名了。



地下运作的产物

Penfolds

奔富酒庄在 19 世纪末期就已经成为名扬澳洲的大酒庄，但真正进入世界顶级葡萄酒行列是在 20 世纪中期，带来这种量变到质变的人物是麦克斯·舒伯特。

1931 年，年方 16 岁的舒伯特就进入酒庄工作，1944 年起开始负责酿酒。1949 年间曾被派往到西班牙考察正宗雪莉酒的酿造方式。在西班牙考察期间，舒伯特还顺道去了一趟法国波尔多，这次旅行使他坚信在澳洲辽阔的土地上也可以酿制出可以陈放 20

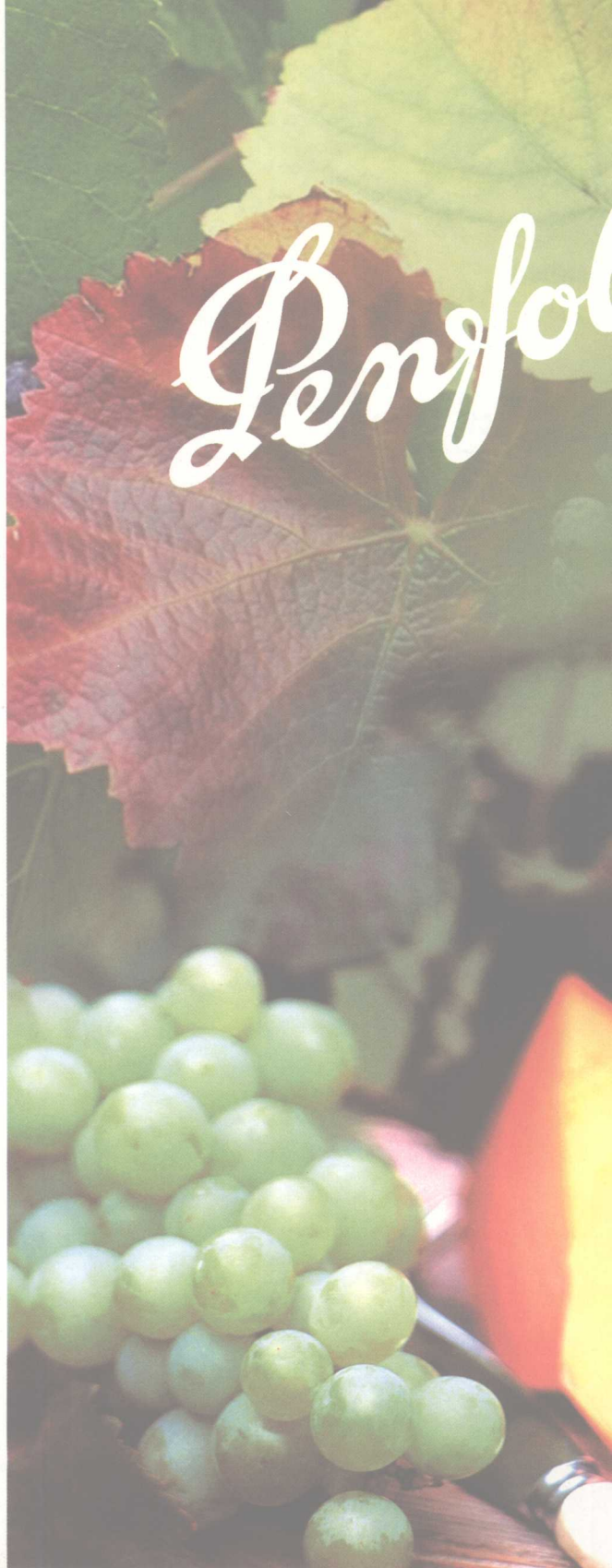
年或更久的优质葡萄酒。

回到澳洲后，舒伯特看中了奔富酒庄种植面积最广的西拉子葡萄，这种葡萄在欧洲是用来酿造低档酒的品种，但舒伯特认为，澳洲的气候和土壤不同于欧洲，因而澳洲的西拉子可以作为顶级原料。1951年西拉子葡萄的品质达到几十年来的最佳状态，舒伯特用这批葡萄酿出了一批西拉子红葡萄酒，并命名“格兰治”。结果被当时的专家们奚落得一无是处，面对这些非议，奔富酒庄总部通知舒伯特立即停产，而不甘心就此失败的舒伯特决定秘密地继续酿造，1957、1958、1959年份的“格兰治”均是地下运作的产物，他除了留一些自己品尝，其余的全送给了亲朋好友。

“格兰治”的成名是在1962年的悉尼葡萄酒大赛上，当时1955年份的“格兰治”酒获得了金奖。对于舒伯特来说，这一迟来的荣誉是对他努力的最好回报。1990年，“格兰治1951”被美国《葡萄酒观察家》杂志评为该年度世界红葡萄酒第一名，它终于获得了世界级美酒的地位，奔富也因此而晋升为世界顶级品牌。



奔富的白葡萄酒系列同红葡萄酒一样被酒迷认可，其出产的“蔻兰山瑟美戎白苏维翁”、“雅塔娜莎当妮”等白葡萄酒均堪称为世界顶级精品，曾获得多位知名的专业品酒专家的好评。



18



Penfold's
PRIVATE RELEASE
CHARDONNAY
VINTAGE 2006

Fully ripe Chardonnay grapes have been selected from pre-
Eastern Australian vineyards to produce a richly flavoured
in excellent accompaniment to seafood, fish and white



Penfold's
BIN 138
GRENACHE SHIRAZ MOURVEDRE
BAROSSA VALLEY OLD VINE
2004

The overall make-up of Bin 138 is dependent on the vintage and adjusted to achieve
the finest expression of the blend. Grenache provides an alluring perfume and volume,
Shiraz adds generosity of flavour and palate richness; Mourvedre
contributes power and firmness. Aged for 16 months in older oak,
this fine wine was crafted by Penfold's winemakers since 1844.

PENFOLDS WINES ESTABLISHED 1844



奥比昂堡的葡萄酒是呈现给世人的艺术品，而且是值得收藏的完美艺术品！

——侯贝·德·卢森堡王子

Chateau Haut-Brion

奥比昂堡

在如今的葡萄酒领域，当来自新世界的诸多酒业集团纷纷推出低价策略并采用最新的酿造技术时，法国的葡萄酒名庄尽管历经岁月沧桑的洗礼，却屹立不倒，始终坚持着自己的高贵血统，以令人望而却步的价格傲立于世，其拥有的显赫名声仍然标志着法国葡萄酒的至高造诣。在法国波尔多的五大名庄之中，奥比昂堡最小，却最早闻名欧洲。



奥比昂红葡萄酒在年轻时也有丰富的花香和果香，十分顺口，同时又经得起时间的考验，可以陈放 30 年甚至更长的时间。奥比昂堡在 1975、1977、1982、1983、1985、1986、1990、1995、1996 等年份生产的红葡萄酒均品质极佳，其中 1989 年堪称经典，被著名的品酒家罗伯特·帕克评了满分，而在法国红酒拍卖网上，一箱 1989 年份的奥比昂红酒曾被拍到了 8750 英镑的高价。



在 1855 年波尔多的葡萄酒分级中，当时所有葡萄酒列级的酒庄都在梅多克，而奥比昂堡是唯一出自格拉夫的一级酒庄。此外，奥比昂堡不仅红葡萄酒表现非凡，白葡萄酒更为出色，是唯一以红白葡萄酒双栖居各大顶级佳酿名榜的酒庄，其出产的红葡萄酒少而精美，而白葡萄酒则价高难求。



格拉夫之王



据考古资料显示，奥比昂酒庄所在地区早在罗马时代就已开始栽种葡萄，而关于葡萄园最早的正式记载则出现在 1423 年以后。1496 年，亚诺一世·德·邦达克开始在波尔多从事葡萄酒贸易，由于他的事业成功，财富遍及后代，在当地成为望族。1525 年，亚诺一世·德·邦达克的儿子强·德·邦达克与波尔多市附近的利布尔纳市市长的女儿湘霓·德·贝隆成婚，深受父亲宠爱的湘霓·德·贝隆在出嫁时得到家族拥有的奥比昂属地作为嫁妆。

婚后，强·德·邦达克决定将妻子陪嫁过来的属地发展成一个名副其实的酒庄，他不惜花费巨资进行整顿，扩大了整个庄园的面

积，并于 1550 年建成了奥比昂堡。此后，在邦达克家族的世代传承下，奥比昂酒庄逐渐发展壮大。法兰斯瓦·欧古斯特·德·邦达克是邦达克家族最后一位身兼奥比昂主人的直系子孙，他于 1666 年在父亲的促使下，于伦敦开设了一家“邦达克”酒馆，供应奥比昂佳酿及法国的美食。该酒馆成立之后，迅即成为伦敦各界名流喜爱的聚会场所，虽然当时的奥比昂酒比其他进口酒要贵三倍以上，却依然大受欢迎。

由于法兰斯瓦长年身在异乡，奥比昂酒庄的事务均由酒庄总管全权处理，而他本人生活奢华，终至负债累累，甚至不得不将奥比昂酒庄抵押出去，后来凭借其平日的威信赎回。他去世后，其妹妹玛莉-戴荷思·德·邦达克及其子孙继承了奥比昂三分之二的产权，另外的三分之一则属于其侄路易-奥



奥比昂堡早期酿造的白葡萄酒产量非常少，1959 年格拉夫白葡萄酒分级时，奥比昂并未入列，后来以出类拔萃的品质成功晋级。奥比昂白葡萄酒年产量在 500 至 800 箱左右，其口感圆润，绵长迷人，风格独特，具有超凡的陈年潜力，而且由于产量极少，一价难求，是波尔多的白葡萄酒之王。

诺·勒弓德男爵。

此后，奥比昂酒庄曾多次易主，1836 年被裘瑟夫-欧健·拉合月在一次拍卖会上购得。虽然裘瑟夫-欧健·拉合月与奥比昂原本毫无渊源，却对其发展做出了巨大的贡献。通过他的努力，1855 年奥比昂堡成为列级酒庄，与拉图堡、玛歌堡等齐名，被誉为“格拉夫之王”。但是由于裘瑟夫-欧健·拉合月死后无继承的子嗣，第一次世界大战之后，奥比昂酒庄再次开始了一次又一次地转让，经营惨淡。

1932 年，纽约的银行家卡拉伦斯·狄伦来到法国，本想购买白马堡或者其他酒庄，却因为大雾而迷路，无意间到了奥比昂堡。碰巧当时的堡主安德·吉贝因为经营不善而有意将酒庄脱手，因此 1935 年卡拉伦斯·狄伦收购了奥比昂堡。之后，他投入大量的资金进行改造，并引进最先进的酿酒技术，开启了奥比昂的新纪元。

1950 年，卡拉伦斯·狄伦的孙女琼安·狄伦第一次到祖父的奥比昂酒庄参观，由于十

分热爱当地的风土人情，于是在 1955 年决定定居法国。1967 年，琼安·狄伦嫁给法国国王亨利四世的直系子孙夏尔·德·卢森堡，而奥比昂酒庄则成为她的嫁妆。虽然身为女子，但是琼安·狄伦是家族中最精心经营酒庄的一位。从她接手开始，奥比昂堡才开始在经营中获利，使狄伦家族得以逐步扩展家族产业，陆续兼并了佩萨克的其他三个顶级酒庄。夏尔去世后，琼安·狄伦于 1978 年改嫁他人，她的儿子侯贝·德·卢森堡王子成为奥比昂堡的主人。

1989 年，奥比昂堡酿出了被业界评出将近满分的红葡萄酒，也是近 30 年来的冠军酒。奥比昂红葡萄酒的特色是年轻时极淡、





极清香，而且颜色不深，其酒香是世界上最复杂的，同时有烟味、焦味、黑莓以及轻微的松露香。有的品酒家认为由舌尖就可以感觉出来奥比昂的酒，它是一种具有“美女”气质的酒，因此奥比昂的中文译名又叫“红颜容”。除了红酒之外，奥比昂堡也出产少量的白葡萄酒，其口感细腻，价格相当昂贵，可以说是波尔多白葡萄酒中的极品。

奥比昂的守护天使



拉图堡的酿酒总监弗朗·索瓦皮诺曾经说过：“越是好的酿酒师，越能把不好的年份化腐朽为神奇”，对于葡萄酒产业来说，

除了天时和地利，人和的作用更为重要，而奥比昂堡的“人和”便是主人与酿酒师。

在波尔多地区，五大名庄的酿酒师们经常会在两个月里聚上一次，拿出各自的经典酒放在一起进行盲品，评出的最后一名则要负责当天晚宴所有的消费，而奥比昂堡则从未为此付出过任何代价。奥比昂酒之所以能够具有如此卓越的品质，酿酒世家戴马家族可谓功不可没，被誉为“奥比昂的守护天使”。从 1921 年乔治·戴马作为酿酒师加入奥比昂堡，到在酒堡出生的强·贝纳·戴马，再到现任酿酒师强·菲利普·戴马，祖孙三代把奥比昂当做他们生命的全部，为其倾注了所有的心血。

乔治·戴马于 1894 年生于葡萄农世家，1923 年成为奥比昂堡的总管，1935 年卡拉伦斯·狄伦购置酒堡后，他继续留任，并采用先进的制酒设备取代了传统的人力。1961 年，乔治·戴马退休后，其子强·贝纳·戴马继承父业。这位波尔多地区出色的酿酒师，在 1960 年创造性地用不锈钢桶代替橡木桶恒温发酵，这是葡萄酒酿制工艺上巨大的变



1997 年被公认为法国葡萄的“大年”，丰收的葡萄给酿酒工艺提供了诸多的方便。美国《葡萄酒观察家》杂志给了 1997 年的奥比昂堡红葡萄酒 96 分的高分，因为它有着比较独特的烟熏味、巧克力味和水果味，在中国葡萄酒市场上，这款至少还能陈放 20 年的酒的单瓶售价约为 2000 元人民币。

革。经过他多年的努力，奥比昂堡走进了辉煌的历史时期，其1970年出产的葡萄酒在1976年的“巴黎品酒会”上获得了第四名的佳绩。此外，强-贝纳·戴马还是波尔多葡萄酒无性繁殖研究的领头人，他于1970年便开始进行无性繁殖，到了1979年他已繁殖出为数可观的葡萄品种，为奥比昂堡生产更多更好的美酒奠定了基础。

强-菲利普·戴马是奥比昂堡现任首席酿酒师兼商务总监，他认为，过去的人们愿意耐心等待一瓶好酒的真正适饮期，但是现在生活节奏的加快，人们总是希望能够尽快喝到够好酒，如何能够做到一瓶名酒不需要陈年潜力而且富有味道，这是摆在他面前的难题。而如何能让喝到奥比昂堡的酒客们真正接受和欣赏美酒文化，而不是一掷千金般的豪饮，这是酒庄主人侯贝·德·卢森堡王子的难题。两个家族的传人不断地努力着，使奥比昂堡走向更加美好的未来。

美丽的城堡



1533年，强-德·邦达克拥有了奥比昂属地后，投入了大量资金修建起一座宏伟的城堡。1935年，卡拉伦斯·狄伦购买了奥比昂酒庄后，曾聘请当时著名的室内设计师朵莉·霍夫曼对这座城堡进行重新设计改造，为了使城堡内的物品摆设能够代表不同的历史文化，他甚至花费巨资从古董经销商手中买下了一个大型的酒柜，还有上个世纪风格

的桌椅、雕像、家具等。1957年，卡拉伦斯·狄伦到意大利旅行时，在一座中心广场的八角喷泉池中看到一只喷水的小海豚雕像，其周围还有四座分别代表了四季的雕像，这使得他马上联想到奥比昂城堡，于是将雕像全部买了下来，并将它们运回法国，安放在奥比昂城堡北面的一座法式花园里。

1970年，琼安·狄伦为了使奥比昂城堡更加美丽，决定重新装修。她在波尔多各地寻找适合的家具摆饰，选择古董、绘画作品、地毯、吊灯等，就连窗帘、床罩、壁纸等也都重新更换。同时还聘请了高级技术工人用最新材料以壁画的方式来修整墙壁。之后，奥比昂城堡以华丽、宏伟、高贵的全新形象呈现在世人面前。



伊贡·米勒等顶级酒庄的存在，表明德国不仅能种植最好的雷司令葡萄，更能酿造顶级的雷司令葡萄酒。

——德国葡萄酒学会会员 恩斯特·比舍尔

Egon Müller



伊贡·米勒



贡·米勒，一定会改变对甜酒的看法。秉承德国人严谨庄重的风格，伊贡·米勒酒在世界葡萄酒版图中稳稳地占据着一席之地。如果说在葡萄酒世界中，“红葡萄酒之王”是法国勃艮第的罗曼尼-康帝，那么“白葡萄酒之王”则是德国的伊贡·米勒，其出产的冰酒和 TBA 均具有极高品质，产量极少，非常珍贵，以至于有钱常常也买不到。

白葡萄酒之王



1794 年 10 月初，法国军队进攻德国，占领了整个盛产美酒的莱茵河地区。在法国的支配下，德意志帝国代表会议通过一个总决议，其中“废除教会诸侯，实行教产还俗”这一条在当时影响很大。“教产还俗”的运动展开后，当时所有原属于教会的产业都被充公并拍卖，其中包括了许多葡萄园。1797 年，约翰-雅各布·柯赫在一次拍卖会上购得

很多对葡萄酒略知一二的人，往往对甜酒抱有莫名的成见，认为是给女人喝的入门酒，还有一些人认为甜酒的价格远不及波尔多或勃艮第的名酿，当然，如果他们知道伊



了沙兹堡葡萄园，他去世后，该葡萄园被平分给他的七个子女继承。1837年，约翰-杰科伯·柯赫的一个女儿嫁给了菲力克斯·米勒，带走了她的七分之一遗产，此后菲力克斯·米勒又陆续收购了妻子其他兄弟姐妹的遗产，沙兹堡葡萄园最终完全归属于米勒家族。

两个多世纪以来，五代米勒传人一直秉承着家族传统，精心酿造着美酒。独具特色的是，米勒家族的世代传人均以米勒二世、三世、四世为名，成为酒庄与家族名称结合的典例。现在的伊贡·米勒酒庄除了沙兹堡园之外，还拥有萨尔堡等园，均栽种了最优质的雷司令葡萄。在葡萄园的管理方面，伊贡·米勒一直采用比较保守的方式，很少喷药，以修剪的方式控制产量，每公顷葡萄产量低于3吨。这样种植的葡萄成熟度高，果香味足。

此外，葡萄收获均以人工采摘，酿制时采用传统工艺，而且在酿酒过程中不添加任何添加剂，以最大程度地保持酒的自然香气和质感。作为德国的“白葡萄酒之王”，伊贡·米勒出产了不同类别的白葡萄酒，主要品种有内阁级酒（Kabinett）、晚收级酒（Spätlese）、精选级酒（Auslese）、浆果精选级酒（Beerenauslese）、冰酒（Eiswein）等，每个品种的产量都很少，而且价格昂贵，往往刚一上市，就被德国名流人士抢购一空，而其他国家的葡萄酒爱好者，只能在世界各大酒类拍卖会上才能见到其踪影了。在其生产的所有葡萄酒中，处于金字塔质量体系顶端的当属贵腐精选葡萄酒（Trockenbeerenauslese，简称TBA），比起冰酒的轻盈可

口，伊贡·米勒的贵腐精选葡萄酒则雍容华贵。在德语中，Trocken的意思是干，而德语Trockenbeerenauslese的意思是“干浆果选择性采收”。在伊贡·米勒酒庄，只有遇到葡萄生长好的年份才会酿制TBA，因此自1959年第一瓶TBA问世起，伊贡·米勒仅在13个年份成功推出该酒，而且每年只有200至300瓶，所以至今为止，伊贡·米勒的TBA总量不足4000瓶，其价格就可想而知了。



冰葡萄酒也称冰酒，这个词源于德文“Eiswein”，英文为“Icewine”，因为德国是冰酒发祥地，所以国际上约定俗成的使用德文，如果写成“Icewine”则一定是假冒的。目前，除德国萨尔区之外，仅有加拿大、奥地利等少数地区可生产冰酒，而伊贡·米勒出产的冰酒由于对原料的要求十分苛刻，而且产量稀少，因此被称为“上帝赐予的酒”。

RIDGE ●



我们酿造葡萄酒的方法很简单，找出最浓郁和最有香味的葡萄，然后尽量少干预其自然发酵，并将葡萄释出的所有丰浓果味融入酒中。

——山岭酒园总酿酒师 保罗·德拉佩

Ridge
山岭



山岭酒园远离美国加州酿酒重心纳帕谷和索诺玛，早在这两个热门产区开发之前，它已经在圣克鲁兹山这片美丽的山区中驻立，是美国禁酒令后崛起的第一批葡萄酒品牌，为美国酒业的复苏和繁荣做出了重要贡献。虽然山岭酒属于标准的新世界葡萄酒，但其酿酒方法与其他大多数新世界葡萄酒截然不同，在葡萄采摘和酿造工艺上更倾向于传统和自然，尽量减少人为的干预。此外，山岭酒园行事低调，极少进行商业宣传推广，仅凭借独特的葡萄酒哲学和恒久不变的品质傲立于葡萄酒界，自创立后便被诸多专业评酒师和收藏家视为具有极高潜质的品牌，而近年来山岭葡萄酒的价格不断攀升，其品牌影响力也日益扩大，充分验证了那些评酒师和收藏家的专业眼光和预见能力。



“蒙特贝罗”红葡萄酒是山岭酒园的镇园之酒，在葡萄酒界享有很高的声望，1991 年份出品的“蒙特贝罗”酒曾被英国《滄酒器》杂志评选为“今生不能错过的 100 款葡萄酒”之一。该酒呈紫红宝石色，近乎不透明，具有黑果和甘草的浓香，口感凝缩，葡萄原味充沛。这一年份酒的市场标价在 1500 至 1800 元人民币之间，可窖藏 20 年以上，因此颇受葡萄酒收藏家的喜爱。

蒙特贝罗山顶的美酒

RIDGE
CALIFORNIA
MONTE BELLO

1885 年，意大利的欧希·佩若尼移民到了美国加州的圣克鲁兹山。作为旧金山的意大利商会的会员，欧希·佩若尼一直对葡萄酒十分感兴趣，他在圣克鲁兹山的蒙特贝罗买下了 180 英亩的土地，并将其开垦成葡萄种植园。1892 年，以蒙特贝罗命名的葡萄种植园初具规模后，欧希·佩若尼又建起了酿酒作坊，并酿出最早的波尔多类型葡萄酒——“蒙特贝罗 (Monte Bello)”。欧希去世后，他的侄子小佩若尼接手酒园。不巧的是他刚刚接手，美国就开始了长达十多年的禁酒令，美国葡萄酒业遭受致命性打击，但他为了叔父创立的产业不白白付之东流，努力地维持着葡萄园的生计。1933 年，漫长的禁酒令终于结束，佩若尼家族的酒园得以重见天日，然而十多年的坚守令小佩若尼心力



憔悴，在酒园重开几年之后便去世了。

1959年，斯坦福大学研究所的4位工程师合力购得了佩若尼家族所创建的蒙特卡罗葡萄园。开始时，他们仅仅出于业余爱好，把打理葡萄园和酿酒当做休闲娱乐，每逢闲暇时间带着家人来到蒙特贝罗山顶，砍树、拔草、栽葡萄、重修建筑。到了秋收季节，其所有家庭成员加上朋友都会到葡萄园帮忙采摘葡萄，再顺着狭窄的土路将葡萄运到酿酒作坊。1962年秋天，由于葡萄大丰收，这几位工程师无法应付园中的大量工作，于是决定聘任酒农和酿酒师，正式进行规模化运作，成立了山岭酒园。正是在这个时期，保罗·德拉佩加入山岭酒园，出任总酿酒师，在他的带领下，不到10年山岭酒园就在著名的“巴黎品酒会”上击败法国名庄，名扬

天下，与纳帕谷的罗伯特·蒙大菲等名庄共同成为美国顶级葡萄酒的标志，也成为新世界葡萄酒的翘楚。

现在，山岭酒园生产的葡萄酒品种主要有“蒙特贝罗”、“立顿之春（Lytton Springs）”、“盖瑟维尔（Geyserville）”、“帕索罗布斯（Paso Robles）”、“圣克鲁兹山（Santa Cruz Mountains）”等，以优秀品质与独特口味吸引着世界各地的葡萄酒爱好者和收藏家们。

葡萄酒界的传奇人物

RIDGE
CALIFORNIA
MONTE BELLO

山岭酒园的现任首席执行官兼首席酿酒师保罗·德拉佩是葡萄酒界的传奇人物之一，他的传奇之处在于，他从未受过正规的葡萄酒专业教育和工艺传承，却酿出了顶级葡萄酒，令山岭酒园闻名世界。

保罗·德拉佩毕业于美国著名的斯坦福



作为山岭酒园的总酿酒师，保罗·德拉佩认为葡萄酒首先是为了搭配美食而生产的，因此在他的管理下，山岭酒的酒精度大多并不高，只有在特殊情况下才酿造一些高酒精度的葡萄酒，作为一些俱乐部的特品，并在标签上明确标注“晚期采摘”字样。保罗·德拉佩认为应该给消费者选择权，使消费者明白瓶子里装的到底是什么样的葡萄酒。



大学的哲学系，在学校期间便是个葡萄酒爱好者，后来在智利工作时曾参与当地酒园的建设项目，在葡萄酒的酿造方面积累了一定的经验。20 世纪 60 年代，保罗·德拉佩与山岭酒园庄主之一戴维巧遇，二人同为学者出身，非常投机，戴维非常欣赏保罗，邀请其加入酒园，保罗欣然接受，成为山岭酒园的酿酒师。

在保罗·德拉佩的带领下，山岭酒园出产的葡萄酒品质大大提高，并具有独特的口味。1976 年，葡萄酒历史上著名的“巴黎品酒会”在巴黎举办，山岭酒园 1971 年份的“蒙特贝罗”红酒大胜法国名庄的红酒，位列前五名，震惊世界。然而，这次评酒的结果

遭到法国人的质疑，他们认为法国酒要经过窖藏才有上佳的口感，而美国酒只是当时好喝，经年之后品质会大大下降，于是在 10 年之后举行蒙瓶复评，山岭酒园再次以 1971 年份的“蒙特贝罗”参赛，当时此酒已经陈酿 15 年，结果高居第二名，从此，山岭酒真正进入世界顶级酒行列。

老葡萄园上的新世界

RIDGE
CALIFORNIA
MONTE BELLO

好酒离不开好园场的好葡萄。山岭的蒙特贝罗葡萄园位于圣克鲁兹山的蒙特贝罗山





罗·德拉佩认为，葡萄酒是一种真正自然的产物，果皮上有酵母，果汁中含有糖和酸，颜色是从果皮中来，单宁来自葡萄籽，所有都是自然的，没有必要添加任何人工制品，因此保罗·德拉佩的酿酒哲学非常明确，即从葡萄的种植、采摘到发酵和酿造都顺其自然，减少人为干预。在这一理念的指导下，山岭酒园的葡萄采摘的原则是看其味道如何，而不是含糖量和含酸量的数据测定，而其葡萄的采摘时机和压榨程度都靠品尝来决定。此外，该酒园还是极少数仅用天然酵母酿酒的酒园之一，即不在酒精发酵时添加任何人工酵母，也不在乳酸发酵时添加任何人工菌，以保持酒的自然状态。保罗·德拉佩坚信酿酒没有什么秘方可以使其他人照搬，就是顺着自然的规律走，找出最浓郁和最有味道的葡萄，然后尽量少干预其自然发酵，将葡萄所有的丰硕果味融入酒中。另一方面，保罗·德拉佩又十分重视科学酿酒，尽管山岭酒园规模不大，实验室却是最先进

脉，距太平洋约 24 公里，气候凉爽，在园中渗水性极好的土壤上，加州最有特色的赤霞珠和美乐两种葡萄品种成长状态良好。气候、地质、品种，三者的完美结合令蒙特贝罗成为种植葡萄的理想之地。而正是依靠这个超过 200 年历史的老葡萄园，山岭成为一个举世瞩目的新世界葡萄酒品牌。

在葡萄酒界中，新旧世界的划分并非单纯指品牌历史，而是对传统与创新的态度。美国加州葡萄酒业是葡萄酒新世界的代表，向来崇尚现代技术的力量，而山岭酒园恰恰是在新旧世界中各取所长。其总酿酒师保



圣克鲁兹斯山属于气候较凉爽的葡萄产区，气候类似法国葡萄酒圣地波尔多，却比波尔多幸运，10 年中仅一年因雨水或气温影响葡萄质量。良好的气候条件给山岭庄园的蒙特贝罗这一最重要的葡萄产地提供了便利，该葡萄园被细分为 40 左右个的小区块，每一个小区块的葡萄都是单摘单酿，其中最劲道并具有最佳结构的酒才能成为最著名的“蒙特贝罗”红葡萄酒。





充分反映出来。在山岭酒园中少了大酒庄商业化气息浓厚的风格，却多了高山绝顶闻香品酩的意境。比如，山岭酒园两次在评酒大赛中取胜的光荣历史，若在其他酒庄一定会时常提起，但在山岭酒园却找不到现成的宣传资料，更谈不上品牌推介样本之类的宣传手册，如果想要了解，只能到图书馆去查。也许正是这种低调的风格才吸引了无数酒迷和评酒大师，像英国著名酒评家欧茨·克拉克到山岭酒园一呆就是几天，因为他想研究山岭的历史以及保罗·德拉佩的酿酒哲学和方法，却得不到任何资料，只好亲自跑一趟了。用保罗·德拉佩的话说，山岭酒园是用酒在世界葡萄酒界赢得了地位和尊重，这是任何酒园都做不到的。

的。既要时常品尝，又要定期化验，科学地确定酒的成份，使个人经验与科学分析相互配合，山岭酒园的美酒可以说是自然酵母酿酒与最先进技术结合的结晶，这是其得以名扬天下的重要原因。

高山绝顶闻香品酩

RIDGE
CALIFORNIA
MONTE BELLO

也许因为山岭酒园的园主、首席执行官以及酿酒师都是学者出身的缘故，低调务实的学者作风影响了山岭酒园的行事风格，该酒园的广告极少，公关活动更是有限，人们很少听到有关山岭酒园的新闻和消息。

酒好不怕巷子深，这一哲理在山岭酒园



Shafer ●

我喜欢表现力丰富，而不是简单化的酒，
这就好像你乐意跟一个有趣的人聊天，而讨厌
那些言语乏味的人。有个性的酒本身就是在跟
你聊天：思福园酒正是如此。

——世界著名品酒大师 罗伯特·帕克

Shafer

思福



北美洲的葡萄酒以加利福尼亚州的纳帕谷最为著名，在那里聚集了美国诸多家酒园，思福园就位列其间。纳帕谷的葡萄酒园虽然星罗棋布，但是始终以酿造最好的葡萄酒为宗旨的酒园却不多，而思福园则是屈指可数的高品质酒园之一。思福园的创始人约翰·思福原为文化界人士，其经营理念与那些有着投机心理的酿酒商完全不同，尽管其出产的葡萄酒备受评酒大师推崇，经常拍出很高的价格，但思福园坚持以家庭作业的方式小规模酿造精品，不宣传，不扩张，保持低产量，也许正是因为如此，思福园虽不像法国名庄那样拥有几百年的悠久历史，其酿造出来的美酒却成为诸多收藏家喜爱的极品。



出版人创建的酒园

Shafer

思福园的创始人约翰·思福原本是美国芝加哥著名的儿童读物出版商，1972年，人



思福园是纳帕谷第一个使用太阳能发电的酒园，其之所以完全不使用电网电能为的是节约能源，减少大气的温室效应。此外，思福园的葡萄全部采取有机种植，通过有益的鸟类和昆虫来防止害虫与地鼠对葡萄园的破坏，以此来减少化学药品对自然环境的破坏和对葡萄酒质量的影响。

到中年的思福先生毅然放弃从事了23年的出版业，举家迁到加州，买下位于鹿跃区的一块山坡。原本是想作为投资，然而当听到地产经纪人向他介绍这块地的详情时，具有超人洞察力的约翰·思福看到了其独特的人文气质以及优良的葡萄生长条件，他干脆决定建立一个酒庄，并以自己的姓氏为其命名为思福园，从此进入葡萄酒领域，开始了他人生的第二个事业。

4年后，约翰·思福的判断力得到了验证，加州的蒙特雷纳和鹿跃堡在与法国著名酒庄的蒙瓶盲品评比中双双赢得第一，而鹿跃堡正是思福园的邻居，这无疑使约翰·思福更加坚定了经营葡萄酒事业的决心。经过几年的努力，他终于对思福园的自然环境有了透彻的理解，并意识到这里酿制的葡萄酒



绝不会输于其他著名的葡萄酒产地。坚持了这一信念后，他更加努力地工作，为将来的成功奠定了良好的基石。

思福园一开始只是单纯种植葡萄，1978年榨出首批葡萄汁，1979年正式开始酿酒，一经推出立即在旧金山品酒人俱乐部所举行的葡萄酒评比中获得金奖，此后，思福园酒日益声名远播。

1994年，约翰·思福将酒园的管理权交给了儿子道格·思福，自己担任董事长并负责对外公关。道格·思福从1983年起就担任

思福酒园的酿酒师，在接掌思福园后，他致力于将“以小型家庭酒厂酿造出世界等级的葡萄酒”作为长远的目标理念，在他的领导下，思福园酿出多款佳酿。在道格·思福开始掌管思福园的大小事务之后，酒园的酿酒师的职位由原来的酿酒助理易来斯·佛南德兹接手。易来斯·佛南德兹出生在纳帕谷，从小在葡萄园长大，在加州大学戴维斯分校获得学士学位，1984年毕业后即加入思福园做道格的助理酿酒师，因此与道格在酿酒理念上是一脉相承。在正式担任酿酒师后，易



来斯·佛南德兹总是亲自参与酿酒过程的各个步骤，他认为唯有如此才能确保酿造出来的葡萄酒的质量。

经过几十年的辛勤努力，思福园以赤霞珠、美乐、莎当妮和桑娇维赛等葡萄品种酿制出来的葡萄酒在国际间已享有崇高的声誉，其中以“山坡精选赤霞珠”最为知名，用百分之百的单园赤霞珠酿造，没有调配其他任何品种，是世界公认的高档红葡萄酒，现已成为美酒的代名词，同时也是各国品酒家们竞相追逐的目标。

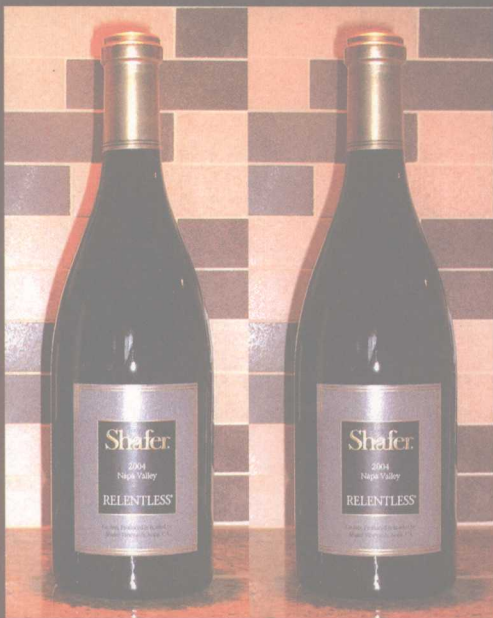
思福父子的闲情逸致

Shafer

现今世界上许多知名酒庄大多已经工业化、集团化，并致力于不断扩大产量、扩张版图，而思福园却特立独行，坚持小产量酿



2006年，世界著名的《葡萄酒观察家》杂志集合世界资深品酒大师评选出“世界百大葡萄酒”，思福园1995年份的“山坡精选赤霞珠”名列第27名。“山坡精选赤霞珠”带有迷人的黑茶子、甘草、石墨、香料以及柏木芬芳，通常适合在15年内饮用。该酒普通年份的标价在2000元以上，出色年份价格较高，如2000年份的“山坡精选赤霞珠”，原价2.5万元人民币，现在的价格早已增长了数倍。



精品的特色风格。思福父子向来不喜欢用“家族”来称呼自己的酒园，而喜欢用“家庭”，其中韵味自然有所不同。

一直以来，思福园父子坚持亲力亲为，总是亲自参与园中葡萄的种植和酿酒过程的各个步骤。老思福对思福园的投入自不必说，他的儿子道格·思福也对酒园全心投入。道格当年跟随父亲来到加州的时候年仅17岁，他花费了很多时间用于学习葡萄种植技术，帮助父亲打理葡萄园，即便是在加州大学戴维斯分校修读葡萄种植和酿酒期间，他也经常利用暑假时间回到葡萄园中帮忙。1983年道格毕业后，成为思福园酿酒师。子承父业的道格在担任思福园酿酒师之前已经是千锤百炼，曾在罗伯特·蒙大菲等多家酒园实践，做过酿酒师助理。

虽然现在的思福园已经声名在外，但是

思福父子并不打算扩张销售版图，增加品种和产量，即使思福园最著名的“山坡精选赤霞珠”成为备受评酒师们推崇的热门酒品，其每年的产量仍控制在 2000 箱。这种经营风格使思福父子获得了比其他酒庄的庄主更自在的生活，访客们经常可以看到他们身穿牛仔裤、靴子，带着狗在酒园中散步的身影，仿佛他们根本不是在管理一个忙碌的商业酒庄，而只是在自家的酒园里享受生活，令人羡慕不已。

山坡上的佳酿

Shafer

作为思福园的创始人，约翰·思福相信好的葡萄园应该具有一定的坡度，而其最早置下的山坡地在酒园的发展中起到了非常重

要的作用。这块约 22 公顷的葡萄园白天能够接受充分的阳光，傍晚海洋雾流则为其带来凉爽的空气，这种气候非常有利于葡萄生长。而且由于葡萄园位于倾斜度很大的山坡上，葡萄树需要拼命向下扎根以利生长，因此结出来的葡萄的生长期长，成熟度好，葡萄粒小却果味丰沛。道格·思福大学毕业后回到自家酒园当酿酒师，1983 年他在品尝 1982 年的新酒时，发现坡园的太阳黑子地块（Sunspot block）所产的葡萄酿的酒果香浓郁，酒质非比一般，于是他便将这些酒单独用橡木桶培养，最终获得一款质量非常高的酒，这就是“山坡精选赤霞珠（Hillside Select Cabernet Sauvignon）”。在葡萄酒领域，有一种酒被称之为“膜拜酒”（Cult Wine），是指的那些分数极高、产量极少而且深受世人推崇的酒，思福园的“山坡精选赤霞珠”就是其中之一。

要成为“膜拜酒”必须符合几个重要条件，产量极少，著名评酒大师罗伯特·帕克或《葡萄酒观察家》杂志的评分在 95 分上下，而且必须经过漫长等待才能登上其所在酒厂的邮购名单。作为“膜拜酒”，思福园的“山坡精选赤霞珠”采用百分之百的赤霞珠酿制，在用全新的法国橡木桶醇化 32 个月后装瓶，年产量仅约 2000 箱。1997 和 1999 年份都得到了 97 分的评价，即使是较平淡的年份，依旧是收藏家搜罗的目标。此外，该酒出品之后得到著名评酒大师罗伯特·帕克的赞赏，他曾经在自己创办的《葡萄酒爱好者》杂志上写到：“思福园的‘山坡精选赤霞珠’是全球品质最好的赤霞珠红酒之一。”



2004 年是罗伯特·帕克的《葡萄酒爱好者》杂志创立 25 周年，为庆祝这一盛事，10 月 23 日上午美国葡萄酒业界人士在美国烹饪学院举办了一个品酒会，当时来自世界各地的数十家酒园呈献了诸多美酒，供参加品酒会的 500 多位宾客品评。思福酒园带来了一款大瓶装的 25 周年纪念酒，这款酒选用酒园的太阳黑子地块上生长的赤霞珠葡萄精心酿造，散发着黑醋栗、肉桂、巧克力和烤橡木香，赢得了在场的多位宾客的好评。





Shafer
Napa Valley
Stags Leap District
HILLSIDE
SELECT

HENSCHKE

在崇尚创新的葡萄酒新世界里，亨斯克酒庄是历史悠久的家族传承的传奇。在具有几百年以上历史的葡萄酒老品牌中，亨斯克是不断探索、时时展露新机的标志。

——品牌评介

HENSCHKE



Henschke

亨斯克



096

葡萄酒 | 环球奢侈品
GLOBAL LUXURY

作为澳洲历史最悠久的葡萄园之一，亨斯克酒庄的门面却不张扬，具有一种不食人间烟火的高贵。亨斯克家族在葡萄酒业拥有显赫的地位，很少有人像他们那样在每个好年份都能够推出口味独特而且极具个性的佳酿。在葡萄酒新世界版图中，亨斯克是少有的家族世代传承至今的典范，不仅酒庄保持着创园初期的葡萄树和酿造工艺，其家族传人还亲自管理种植园、亲自担任酿酒师。此外，虽然近年来亨斯克葡萄酒在国际上连连获奖，但其酒庄却依旧保持着手工作业，这种生产方式使其葡萄酒在品质上得到保证的同时产量也很低，只能在世界各地实行限量发售的政策，因而被广大葡萄酒爱好者称为“有钱买不到的顶级葡萄酒”。

世代传承的家族酒庄

HENSCHKE



1841年，亨斯克酒庄的创始人约翰·克里斯汀·亨斯克因为受到宗教迫害，决定离



1863年欧洲曾发生大规模虫害，葡萄园十之八九被摧毁。幸好约翰·克里斯汀·亨斯克早年为了逃避宗教迫害，携同家眷带着几棵西拉子葡萄树从德国移民到澳洲，不但亨斯克一家的命运从此改写，也令西拉子的原生种逃过一劫，得以在澳洲开枝散叶。



开德国，前往澳洲。临行前，他带上了西拉子葡萄树。

到了澳洲之后，约翰·克里斯汀·亨斯克先是在靠近贝坦尼的地方定居，后来又在伊甸谷购下一块土地，除了种植小麦之外，他还开垦了一个葡萄园，种下了自己带来的葡萄树。这个葡萄园对面有一座美丽的教堂，每天在此劳作的约翰·克里斯汀·亨斯克以及整个葡萄园仿佛都在神的注视之下，于是他将自己的葡萄园命名为神恩山（Hill of Grace，意为得到神的恩惠的山坡）。最初，约翰只是酿制一些供家族饮用的葡萄酒，直到1868年才正式成立酒庄并对外售卖葡萄



酒，而酒庄以家族姓氏亨斯克命名（也有人将亨斯克酒庄直接称为神恩山酒庄）。

约翰去世后，他的儿子保罗·圣哥达·亨斯克接手葡萄园。对于亨斯克家族来说，原先葡萄栽培仅是副业，但随着其生产的葡萄酒的需求不断增加，保罗开始逐渐扩大了葡萄园的规模，以生产更多的葡萄酒对外出售。1914年，第三代继承人保罗·阿尔弗雷德·亨斯克在20世纪初期接管酒庄后，不断完善酿酒工艺，并且加强了亨斯克葡萄酒的品牌建设。第四代继承人西里尔·阿尔弗雷德·亨斯克在亨斯克酒庄历史上是一位功不

可没的人物，他在1958年酿制出来世界闻名的“神恩山”红葡萄酒。虽然前三代的继承人都对酒庄有着非常重要的贡献，但是直到“神恩山”红葡萄酒的出现，亨斯克酒庄才达到顶峰。

1978年，自第五代传人史蒂芬·亨斯克执掌亨斯克酒庄后，他开始进行大规模改良葡萄园及酿酒设备，并精进酿制技术，逐渐将亨斯克酒推向世界舞台。现在亨斯克酒庄共生产了20多款葡萄酒，除了“神恩山”外，还有“埃德利斯通山（Mount Edelstone）”、“莱茵雷司令（Rhine Riesling）”

等。通过自己的努力，史蒂芬·亨斯克不仅保持了家族的声誉，更提升了亨斯克酒庄的品质和地位。史蒂芬·亨斯克与妻子普露·亨斯克都曾经在葡萄酒学院接受了系统的良好教育，夫妇二人高超的酿酒技术使得亨斯克葡萄酒在质量上突飞猛进。

有钱都未必买得到

HENSCHKE

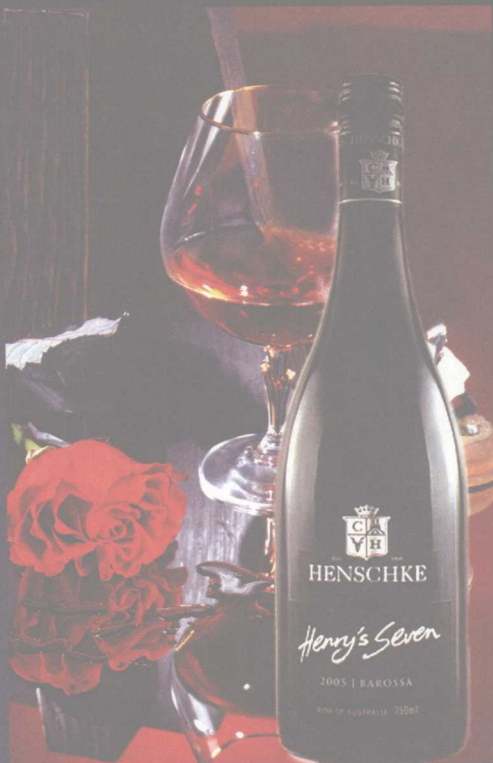


亨斯克的“神恩山”葡萄酒是用西拉子葡萄酿造的。西拉子葡萄在可酿酒的葡萄品种中非常特别，在欧洲它被视为酿不出上品的劣种葡萄，但被引入澳洲后却变成了极佳的品种，究其原因是因为澳洲独特的地质和充沛的日照。

一般来说，用西拉子葡萄酿成的红酒风格刚劲，总带有一股辛烈的味道，有的像薄荷，有的像丁香，不论何种风味，总是带有一丝泼辣的烈性，但亨斯克酒庄却将西拉子



如果问地道的澳洲人还有什么澳洲红酒可以与奔富的“格兰治”分庭抗礼，答案一定是亨斯克的“神恩山”。亨斯克 1998 年份的“神恩山”葡萄酒曾被英国《酿酒器》杂志评为“今生不能错过的 100 款葡萄酒”之一，其香气甜美，具有丰盛的口感，酒体结构复杂均衡，浓度高，后味悠长，单宁丝滑。因为产量很少，所以价格极为昂贵。



的百炼钢特质化作绕指柔情，其酿造的“神恩山”红葡萄酒具有女性婀娜多姿的委婉气质。以 1988 年的“神恩山”为例，其酒身呈深浓的绯红色，散发出一股暗香浮动的芬芳，刚入口时给人的感觉是口味复杂却又和谐，之后一股浓厚熟透的梅子、香草、黑莓和一丝皮草味又混杂而来。虽然还可以察觉到一丝丝宁静的踪迹，但却给了酒身应有的骨架与结构，把酒喝下后再用味蕾去回味酒香时，还能感觉到它的缠绵余韵，温婉柔美，带有一股令人无法抗拒的万种风情。更可贵的是，“神恩山”的酒绵长持久，一般葡萄酒在开瓶敞口 24 小时之后，酒意就会衰减，而这个时候的“神恩山”酒却柔情依旧。

亨斯克酒庄的“神恩山”葡萄酒自 1958 年问世以来，已经有 50 年的历史，在世界红葡萄酒品中具有很高的影响力，与奔富酒庄的“格兰治”并称澳洲酒王。世界著名酒评人罗伯特·帕克曾经给予 1999 年的“神恩山”98 分，这个近乎完美的分数，足以证明澳洲酒也有能力与法国佳酿一争长短。但是，由于亨斯克至今保持着小规模的家庭酒庄模式，没有流水线式的产品，其酿制的每一瓶“神恩山”的葡萄都是全部经过手工采



多数白葡萄酒不具有陈年能力，但亨斯克用雷司令酿制的“尤里乌斯 (Julius)”是少数可以陈年的白葡萄酒，该酒具有优雅的芳香，其酒精度、酸度和残留糖分达到了自然的平衡，具有很好的陈年发展的潜力，而这样的好酒只有史蒂芬·亨斯克这样的高级酿酒专家才能把握。



摘，经过最严谨、最细致的配制工艺，因此其产量极低。有人说，奔富的“格兰治”和亨斯克的“神恩山”有很多相似之处，而其最大的不同之处是买“格兰治”需要很多钱，而“神恩山”有钱都未必买得到。据说，每年中国只能分配到 30 瓶“神恩山”酒的配额，很多国内的葡萄酒收藏者要通过海外的朋友才能购得。更有传闻，能将神恩山酒收藏齐整的华人只有澳门赌王何鸿燊。

老酒庄的创新魅力

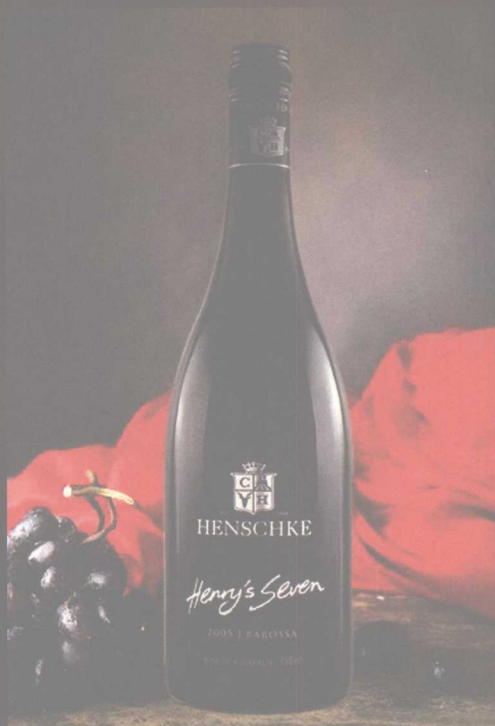
HENSCHKE



亨斯克酒庄之所以能在顶级葡萄酒中稳居一席之地，很大程度上得益于其所拥有的葡萄园的得天独厚的条件和家族无与伦比的遗产——老葡萄树。亨斯克酿酒用的葡萄均来自其自身拥有的葡萄园，其在伊甸谷以及林斯伍德山脉的种植园中有很多株 19 世纪末种下的葡萄树，被妥善地保留到了今天。

西拉子一定要生长了七八十年才算得上黄金时期，因为老葡萄树的根可以深入泥土吸收地底的矿物，令所结的葡萄的味道更复杂、更有层次。不过，老葡萄树的葡萄产量很少，其珍贵的程度可想而知。

提到历史悠久和老葡萄树，可能很多人会以为亨斯克酒庄的酿酒方法一定非常传统，发酵时间长，事实并非如此。酒庄现在的庄主史蒂芬·亨斯克是个非常富有创新精神的酿酒师，他总是能够用那些品质非凡的葡萄酿造出与众不同的葡萄酒来。比如他在用西拉子葡萄酿酒时，通常当葡萄渣浸没7日后尚处在发酵状态时，就会把酒液倒出，他认为这样酿出的酒既可以保持西拉子葡萄那醇和美味的单宁酸味，又可以从老植株中



获得耐久力和高浓缩的特征。事实证明，史蒂芬·亨斯克用西拉子酿造出来的葡萄酒是世界最高级红酒之一，具有无法模拟的澳洲魅力。

在葡萄栽培上的悉心管理给亨斯克古老的葡萄园注入了新的生机，而不断的创新使亨斯克酒庄远近闻名。或许酿造红葡萄酒和酿造白葡萄酒需要完全不同的感知能力，很多酒厂的白葡萄酒和红葡萄酒都不是同时出类拔萃的，而史蒂芬·亨斯克在白葡萄酒酿造方面也开拓出一条其先辈们未曾料想到的新道路。如今亨斯克的优质红葡萄酒拥有令人钦羡的名望，而其出产的白葡萄酒也有着值得信赖的品质。

一份源于中世纪的宗教产业，一种由修道士创立的酿酒工艺，
一座官方管理的酿酒庄园，一个数次在国际上代表德国优质形象的
葡萄酒品牌，一段传颂 800 年的北纬 50 度奇迹。

——品牌评介

Kloster Eberbach



埃伯巴赫



天主教和葡萄酒的关系密不可分，其在做弥撒时必定会准备葡萄酒作为“耶稣之血”由主祭者代表饮用，因此中古时代的西方修道院几乎都拥有葡萄园，修道士也负责酿酒并传承酿酒的知识。18 世纪末，“教产还俗”运动开展后，欧洲教会所把持的土地几乎都被充公并拍卖，所以现在的德国只有极少数的葡萄园还会挂上修道院或教会的名称，位于莱茵河区的埃伯巴赫修道院酒庄便是其中之一。德国人严谨的作风，加上创始人恪守苦行的宗教理想，使埃伯巴赫修道院酒庄创立 800 多年来，出产的葡萄酒的品质恒久不变。正是埃伯巴赫修道院酒庄的杰出表现，使莱茵高地区成为德国葡萄酒的心脏，亦让世界知道，德国不仅仅有举世闻名的啤酒，也有品质优良的葡萄酒。



地狱山是埃伯巴赫修道院的五大葡萄园之一，位于莱茵河右岸的一面陡峭山坡上，埃伯巴赫采用此园中的黑皮诺葡萄酿成的葡萄酒曾数次代表德国出现在国际宴会上。美国前总统肯尼迪在 1963 年访问德国时，曾挑选了一瓶埃伯巴赫 1917 年的“地狱山晚摘型黑皮诺”红葡萄酒带回美国。

修道院酿制的美酒



1136 年 2 月 13 日，13 位来自法国勃艮第克雷福地区的天主教修道士来到德国莱茵高附近的一个风景如画的小镇。在一位名叫圣伯恩哈德的修道士领导下，这 13 位修道士在莱茵高建起了埃伯巴赫修道院，自己拓荒垦地、养牛种菜以谋求自给自足。由于修道士们勤勉认真，埃伯巴赫开始蓬勃发展，1211 年，一位热心的教徒把一个紧邻埃伯巴赫修道院的葡萄园捐给了教会，修道士们在这个名为史坦贝克的葡萄园里栽种了清一色的雷司令葡萄，以酿酒作为生活来源。

埃伯巴赫在中世纪的时候势力非常强大，在方圆 50 公里的区域内拥有 100 多座农庄和酿酒厂，其收入全部归修道院所有，另外该修道院还投资兴建了数百个农庄和手工作坊，雇用农民劳动，其全盛时期拥有 200 多处田产，而其拥有的葡萄园总面积只



占有所有田产的 2.8%，所酿的酒的四分之三都供给修道士们饮用。

晚收级酒是德国最有名的芬芳美酒，它是由熟透且长了贵腐霉的葡萄酿成的，一般都认为它最初是由约翰山堡在 1775 年酿出来的，但是埃伯巴赫修道院的文献数据显示，早在 1753 年该修道院膳食房的记事本已经明确记录着，由史坦贝克园区摘取的已经长了霉菌的葡萄可以酿出极为可口的酒。这段文字清楚地表明埃伯巴赫比约翰山堡早了 22 年酿出晚收级酒，奠定了莱茵高地区繁荣的葡萄产业基础，更为后来德国葡萄酒

的发展做出重大贡献。

埃伯巴赫曾经经营着世界上最繁荣的葡萄酒贸易公司，直到拿破仑侵入这里，赶走了所有的修道士。此后的埃伯巴赫修道院虽历经“教产还俗”运动，但其产权未被私人承购，1866 年变为黑森邦及普鲁士邦国的“御园”，其酿制的葡萄酒除了供王室饮用外，也卖给一般民众。埃伯巴赫修道院在 1998 年被划入公法财团，平日开放供游客参观，现在是德国保存最完好的一座中世纪修道院，也是德国唯一一座各主体建筑都保存下来的修道院，因而成为德国的热门旅游景



点之一，游客到这里可以参观到礼拜堂、冥想堂、修道僧的寝室、会议室和榨取葡萄酒的酿酒室以及放置着大葡萄酒桶的内殿等。

凭借独特的地理特质和酿酒工艺，埃伯巴赫酒庄创造了一个世界葡萄酒业难以复制的口味和风范，其出产的白葡萄酒被称为“饱含北纬 50 度阳光”的精品，而其独创的晚摘型红葡萄酒更是独树一帜，曾数次入选国宴，代表着德国最具特色的葡萄酒用以款待世界各国的首脑。

北纬 50 度的奇迹



德国的葡萄酒产区分布在北纬 47 度到 52 度之间，是全世界葡萄酒产区的最北限，虽然种植环境不佳，但凭着当地特有的风土和日耳曼人卓越的酿造技术，也酿造出媲美



法国的顶级葡萄酒，成为寒冷地区的葡萄酒典范。

位于北纬 50 度的莱茵高地区所出产的酒堪称德国葡萄酒的代表作。莱茵河全长 1320 公里，其中大约 700 公里是在德国境内，偏偏就在莱茵高一路北上的莱茵河暂时改变流向，由东向西走了 50 公里，在北纬 50 度一带造就了一片富饶河谷，德国最好的葡萄酒就出自这里。莱茵河谷地区在冬天有山脉作为屏障，免受凛冽寒气侵袭，夏天白天温暖，晚上凉爽，日夜温差明显，非常适合栽种雷司令葡萄，而该地区正是以雷司令酿造的葡萄美酒而闻名。埃伯巴赫位于莱茵河谷的黑森州的莱茵高区，共有五个小园区，其中史坦贝克园是最有名气的一个，其他葡萄园生产的酒虽然味道较好，却不如史



内阁级酒（Kabinett）是优质高级葡萄酒等级中的第一个等级，德国内阁级酒的特点是口味清淡、酒精含量低，中度酒体、酸度表现恰当，与其他成分能保持很好的平衡。Kabinett 的中文也被译为珍藏葡萄酒或者私藏葡萄酒，其出处是埃伯巴赫修道院于 1245 年在酒窖里建的一间侧室，而那个侧室则恰恰储存最好的葡萄酒，此后这一级别的葡萄酒被称为内阁级酒，意指高质量的、用于珍藏的酒。



坦贝克园生产的更宜久藏。

具有 800 多年悠久历史的埃伯巴赫修道院的酿酒室建造于 1200 年，最后一次整修是在 1955 年，室内排放着十来具一人半高、两米宽的压榨葡萄汁的木制机器，在四方形的木盆上的是一块带螺纹杆的大方木，葡萄原汁就是靠这块方木来压的，不过这些酿酒器现在已经成为历史文物，仅供参观了。埃伯巴赫修道院的地下酒窖现今仍在用，存放着附近三座酿酒厂出产的最高品质的葡萄酒，很多品种需要几千欧元才可以买到一瓶，而那些历史久远年份的好酒更是稀有而昂贵。

如今的埃伯巴赫已成为黑森州州立酒庄，拥有 130 多公顷园地，年产葡萄酒约

120 万瓶，由政府直接管理，仍旧酿造着闻名于世的美酒，继续创造着北纬 50 度的葡萄酒奇迹。

德国总理选定的国宴酒



2007 年，欧盟迎来 50 周年华诞，恰逢德国为那一年的轮值主席国，欧盟各国首脑齐聚德国柏林，共襄盛事。

在确定庆典宴会的时候，作为东道主，德国当时的总理默克尔颇费思量，尤其是葡萄酒的选择。参加庆典的欧盟国家很多是葡萄酒大国，如法国、意大利、西班牙，还有一些是品酒大国，如英国、比利时、卢森堡，他们对葡萄酒的品质都很有见地，敏感而挑剔。应该用什么葡萄酒代表德国酿酒水准来招待这些嘴刁的客人，默克尔左右为



埃伯巴赫葡萄酒的标签上都印有一只鹰，直到 20 世纪 80 年代的末期德国最有名的《法兰克福大众报》一直拒绝为其刊登宣传广告，就是因为酒标上的这只鹰乍看之下像极了纳粹时代所流行的纳粹之鹰。埃伯巴赫所属的黑森州的议会曾争议过是否要将这个敏感的老鹰标识去除，后来议员们以政治不宜侵犯传统文化的理由否决了该项提议。这一老鹰图案被德国政府特许沿用至今，已经成为埃伯巴赫葡萄酒的象征。





埃伯巴赫修道院的酒窖的墙壁和天花板上长着黑乎乎的苔藓，已有几百年的历史。这些苔藓可以保持酒窖的温度及湿度，对葡萄酒的酿制有非常重要的作用。据说这里存放的最古老的白葡萄酒产于 14 世纪，本来共有两瓶，后来不知被哪个游客顺手牵羊偷掉一瓶，所以现在只剩下一瓶了，虽然该酒已经不能喝了，但却有十分宝贵的收藏价值。

难。德国有全世界最好的雷司令白葡萄酒，这一点默克尔绝对自信，但德国出产的 85% 以上都是白葡萄酒，红葡萄酒的声誉似乎比不上法国的勃艮第和波尔多、意大利的托斯卡纳以及西班牙的里奥哈。最后，在德国特优葡萄酒协会（简称 VDP）主席萨尔姆精心推荐的 12 款红葡萄酒中，默克尔总理钦点了一款 2003 年份的埃伯巴赫酒庄的“地狱山晚摘型黑皮诺”红葡萄酒。

2008 年，八国集团首脑峰会在德国海利根达姆市举行，按照惯例，该峰会的宴会必上八种酒，主要包括德国、法国、意大利、美国的葡萄酒，英国、加拿大的威士忌，俄罗斯的伏特加和日本的清酒。而 2003 年份的埃伯巴赫出产的“地狱山晚摘型黑皮诺”红葡萄酒再次被默克尔总理选中，代表德国葡萄酒出现在八国集团首脑峰会的晚宴上。



del Duero

VEGA-SICILIA ●

Gran Diploma de Honor
ad de Madrid de 1927

Gran Diploma de Honor
era de Barcelona de 1927

Premio de Honor

onal de Barcelona 1929-30.

13,5% Vol.

DO EN LA PROPIEDAD

BUENA DE DUERO (Valladolid) España

er embotellada
magnum y 102

botella es el

Nº 031161

SICILIA, S. A.

dente

alva

Nº embtdor 2342





VEGA-SICILIA

在维加-西西利亚酒园的固定供酒客户名单上，大多是来自世界各地的名人、富豪。西班牙的社交名流若未能被列入酒园供酒名单，便会觉得没有面子，甚至意味着失去了社会地位。

——品牌评介

Vega-Sicilia



维加-西西利亚



西班牙有 160 万公顷的葡萄园面积，是世界最大的葡萄产区之一，葡萄酒产量也居世界前列，如果西班牙没有一款酒入选世界百大名酒之列，定会令酒坛愤愤不平，特别是当维加-西西利亚葡萄酒不能上榜时，此百大评鉴的公信力就有待商榷了。西班牙的弗朗哥元帅曾宣布将维加-西西利亚酒园列为西班牙的国家文化财产，该酒园的历史地位由此可见非同一般。作为西班牙唯一称得上国宝的葡萄酒园，维加-西西利亚酒园所有者将注重细节的精神、尊重历史的态度以

及对西班牙文化精髓的深刻理解，成功地灌输到葡萄酒的酿制过程中，因此其出产的葡萄酒具有极好的口感，深受世人喜爱。

西班牙最佳红酒



西班牙拥有世界上面积最多的葡萄种植园，但严酷的生长环境和比较粗放的种植模式，使葡萄总产量少于意大利和法国，在拥有的 600 多种葡萄品种中白葡萄品种占多数，最主要的红葡萄品种是坦普尼罗 (Tempranillo)，大部分的红葡萄酒都是用它来酿制的。1864 年起，唐埃洛伊·莱坎达从父亲那里继承了一座葡萄园后，他最开始在园中种植的就是西班牙最具代表性的坦普尼罗这一葡萄品种。此外，他还从法国波尔多的葡萄苗圃定购了 1 万多株葡萄树的幼藤，



维加-西西利亚的“独一珍藏酒”是世界上陈酿时间最长的红葡萄酒之一，窖藏几十年毫无问题，极具有收藏价值。而其出产的“无年份独一珍藏酒”是用两个不同年份的珍藏酒混合后再换桶陈年，这种酒极其昂贵稀少，几乎全被西班牙富豪收藏。单一年份的“独一珍藏酒”的标价至少在 4000 元人民币以上，上好年份的标价已经超过万元，而“无年份独一珍藏酒”价格难以估量，因为此酒在市面上根本无法见到。





20 世纪 80 年代，维加-西西利亚酒园为了推出高品质的白葡萄酒而四处寻找一片最适合的土地，最后找到了利亚斯葡萄产区，这里出产的白葡萄特别的好，后来成为西班牙著名的白葡萄酒产区。维加-西西利亚酒庄正是通过对葡萄的高标准要求，保证了其白葡萄酒与红葡萄酒具有同样非凡的品质。

移栽到自己的葡萄园中。当葡萄园发展到一定规模之后，唐埃洛伊·莱坎达开始酿酒，并建立了维加-西西利亚酒厂，但当时酒厂酿造最多的是白兰地，直到 1915 年才开始酿制以酒园命名的瓶装葡萄酒。

在维加-西西利亚酒园成立之初，并不具有像今日的盛名，而是经过了不断的发展改革，1929 年在巴塞罗那的世界博览会上，维加-西西利亚推出的“独一珍藏酒 (Unico)”被投票选举为“西班牙最佳红酒”，从此名扬世界。

在打开知名度之后，维加-西西利亚酒园又经过不断的技术改进，终于成就了今日的西班牙王者地位。1962 年，阿尔瓦雷斯家族买下了维加-西西利亚酒园之后，除了不断拓展其家族的葡萄酒王国的营运版图，还逐步提高其出产的葡萄酒品质。在接下来的几十年，“独一珍藏酒”屡次获奖，成为维加-西西利亚酒园的象征。现在的维加-西西利亚酒园依旧保持着低产量和纯手工的传统工艺，其葡萄酒品质也始终保持着较高水准。

国宝级葡萄酒



维加-西西利亚酒园最具代表性的产品就是“独一珍藏酒”，这款酒以超长的窖藏时间独步天下，是公认的西班牙的国宝级葡萄酒，很多葡萄酒爱好者提到该酒时都会不自觉地产生敬意。因为该酒除了所用的葡萄坚持低产量、手工采收以及手工拣选外，在酿造技术上还有一套非常精密复杂的过程。





等级管理中，在葡萄酒的酒标上标注最高级别的“特级珍藏”需至少是窖藏 60 个月后才上市的，而维加-西西利亚的“独一珍藏酒”的 10 年窖藏期已远远超过这个最高等级了。经过 10 年不见天日的窖藏，维加-西西利亚的“独一珍藏酒”开瓶后接触到空气时，立刻会把积蓄的活力散发出来。

“独一珍藏酒”是西班牙最昂贵的葡萄酒之一，其在上流社会成名极早，英国前首相丘吉尔就对其浓厚口味曾公开赞扬过，教皇约翰·保罗二世把此酒当做私房酒，不过公众对它的认知是在 20 世纪 70 年代以后才开始的，当时该酒每年出产不到 2 万瓶。近年随着葡萄种植面积的扩大，该酒的产量虽有所提高，但每年生产仍是 3 万到 9 万瓶不等，而且每年份的标签上都会标明当年产量，使人一目了然。

维加-西西利亚酒园的“独一珍藏酒”选用最好的葡萄酿制，如年份不佳宁可废弃一年也不会生产。在较好的年份，葡萄榨汁发酵后被放在大木桶中醇化 1 年，尔后转换到中型木桶中继续储放，醇化 3 年后再转入老木桶中继续醇化 6 到 7 年，装瓶后会还要至少等待 1 到 4 年才能出厂。因此，每一瓶“独一珍藏酒”都必须在 10 年后才会上市。对于某些不是十分理想年份的葡萄虽勉强发酵，或年份虽好但醇化情况不如预期的，维加-西西利亚酒园会延续其窖藏时间直到满意为止，其最长窖藏纪录甚至高达 25 年，而顾客购买这些酒后再保存几十年也毫无问题。窖藏功夫是维加-西西利亚酒园最引以为傲的，因此有人甚至干脆将其名字翻译为“维加-西西利亚藏酒阁”。在西班牙严格的



维加-西西利亚酒园酒瓶中酒液的醇酿时间长短，与酒瓶的款式和大小有关。一般来说其酒瓶越大，瓶内醇酿时间越长。该酒庄出产的“瓦布伦纳红葡萄酒 (Vega Sicilia Valbuena)”，又被称作“瓦布伦纳 5 年酒”，因其酿造后，陈放 5 年即可上市。这款酒采用幼年的葡萄树所结葡萄酿造，经过 5 年的陈放后正值体态轻盈、滋味饱满的时机，与维加-西西利亚的经过长时间窖藏的葡萄酒形成鲜明的对比。它的价格相对于“独一珍藏酒”要低一些，但一般年份的售价也要 2000 元人民币左右。





VEGA-SICILIA

RESERVA ESPECIAL "UNICO"

Ribera del Duero

Denominación de Origen

Medalla de Oro y Gran Diploma de Honor

Feria de Navidad de Madrid de 1927

Medalla de Oro y Gran Diploma de Honor

Exposición Hotelera de Barcelona de 1927

Gran Premio de Honor

Exposición Internacional de Barcelona 1929-30

14%Vol.

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

BODEGAS VEGA SICILIA, S. A. VALBUENA DE DUERO (Valladolid) España

Vinos seleccionados para la Reserva Especial del año
1982, 47 barricas de las cosechas 1985, 1986 y 1990,
que hacen un total de 14.069 botellas.

El número de esta botella es el

Nº 012468

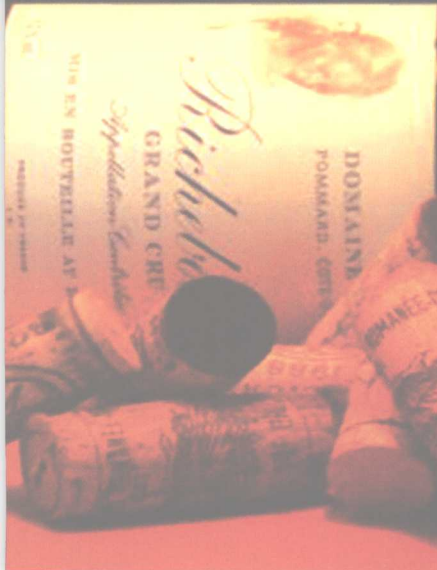
BODEGAS VEGA SICILIA, S. A.

El Presidente

Laureano L. Becerra

LOT 14 005

Nº embudo 2342



PINGUS ●

我坚持彭高斯酒独立的个性和风格，
为了得到酒类杂志编辑的青睐而失去了自
己的风格，是不可取的。

——彭高斯酒庄庄主 彼得·西谢克

Pingus



彭高斯



西班牙的葡萄酒文化灿烂而悠久，曾被文学巨匠莎士比亚形容为“盛装在瓶子中的西班牙阳光”，如今一些新派酒庄异军突起，给这个古老的产业注入了新的活力，其中最负盛名的要数彭高斯酒庄了。有“西班牙帕图斯”之称的彭高斯是新派酒“黑马中的黑马，天王中的天王”，虽然它的价格比一些波尔多老牌一等顶级酒还贵，但是每年彭高斯一上市，就立刻被各国皇室和供应商抢购一空。人们不得不佩服彭高斯酒庄的创始人，他在一块只有5公顷的“弹丸之地”上，用纯手工的方式酿出了无可挑剔的绝世佳酿，而且只用了短短5年的时间，这不能不说是葡萄酒界中的一个奇迹。

小酒庄的魅力



PINGUS

斗罗河谷是西班牙最著名的葡萄酒产区，彭高斯酒庄就坐落于此。斗罗河谷的葡萄园有一种极为优良的葡萄品种——坦普拉尼罗（Tempranillo，又名丹魄），是一种相对早熟、皮厚的葡萄，在西班牙广泛种植。正



彭高斯酒庄有“西班牙的帕图斯”之称，其出产的顶级葡萄酒至少要陈放25年才会达到巅峰，因此有人笑称其为有钱人的“孝子酒”——买来存放给子孙享用的酒。



是这些飘着诱人香气的葡萄吸引了丹麦人彼得·西谢克，1990年，28岁的彼得·西谢克不远万里来到西班牙，并在斗罗河谷定居下来，从此醉心于酿制最顶级的葡萄酒。

斗罗河谷地区是一个老葡萄产区，很多坦普拉尼罗葡萄树的树龄皆已达六七十年，但当地酒农无知，只会循古法酿制普通、廉价的佐餐酒，而彼得·西谢克就是看中了这些老树的潜质，利用它们果香浓郁的特点酿制出优质葡萄酒。彼得·西谢克建立的彭高斯酒庄小得不能再小，占地只有5公顷，而且他选择了一条纯手工酿造、低产高质之路，他坚持将酿酒过程中的每一个步骤都做到最完美，每串葡萄不仅人工采摘，而且必须是绝对成熟、没有破皮、汁液饱满者才能



遍不良，在这种情况下，彭高斯酒仍赢得了 89 分的评价，并维持近百美元的出厂价。著名评酒专家罗伯特·帕克对彭高斯酒特别垂青，由其每年给出的极高分即可知，例如 2001 年份的 95 分、1999 年份的 98 分、1998 年份的 90 分。得到专业人士的认可，彭高斯酒的价格也一路攀升。到 2002 年年底，1996 年份的彭高斯酒在欧洲售价为 681 欧元，而当时 1996 年份的木桐堡酒的售价仅为 259 欧元；1999 年份的彭高斯酒售价 492 欧元，而 1999 年份的波尔多拉图堡酒的价格为 170 欧元。彭高斯出产的葡萄酒不仅价格昂贵，而且品质优良，因此被业内人士一致称为“新派酒的一匹黑马”。其正牌酒的颜



2003 年份的彭高斯葡萄酒在 2005 年成为全球最贵的西班牙酒，批发价高达 900 欧元，而到了世界各地各大酒店的菜单上，其定价至少要 1200 欧元。2004 年份的彭高斯酒被酒评家给予满分 100 分，售价高达 600 欧元。

入选。摘后迅速运回库房，不使炎热的天气造成葡萄发酵。榨好的酒汁会在全新橡木桶中醇化至少 20 个月。这些严谨的“细功夫”造就了彭高斯无与伦比的高品质。

1995 年，彭高斯酒庄的第一批葡萄酒诞生了，两年后上市好评如潮。接着，1996 年份的彭高斯被 1999 年 12 月号的《葡萄酒观察家》杂志评为 95 分，售价 220 美元。1997 年的年景并不乐观，西班牙酒的品质普



色呈墨紫色，口感浓郁似果酱般浓稠，必须醒上两个小时才可以饮用，开瓶后几个小时果香味源源不绝，结构复杂而结实，单宁丰厚但顺滑，层次分明，每年一上市，就被抢购一空。近年来，彼得·西谢克又辟出一个近 15 公顷、树龄只有 25 年的新园区，产制副牌“彭高斯之花 (Flor de Pingus)”，年产 4 万瓶，同样很受欢迎。

献给海神的厚礼

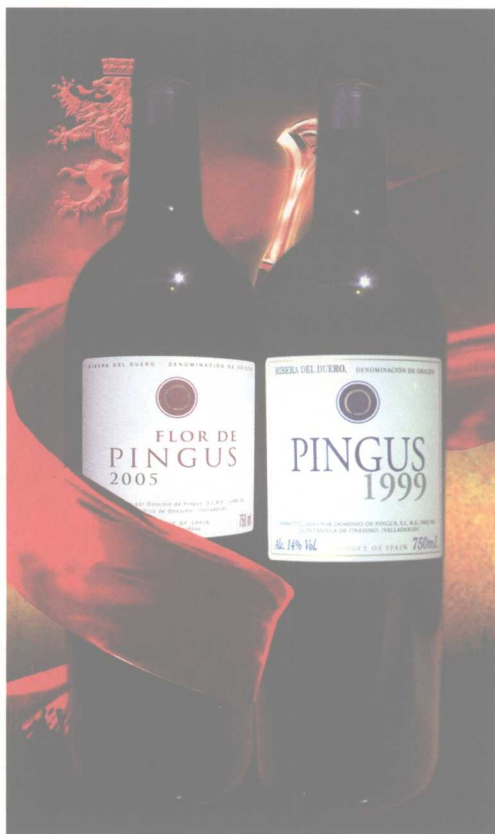


PINGUS

1997 年，在第一批 1995 年彭高斯酒上市的时候，通过美国进口商曼尼·伯克的推荐，著名葡萄酒专家罗伯特·帕克品尝了彭高斯酒，他郑重地评价说，这是自己喝过的最好的红酒之一，并且给出了 98 分。如果其他人作出这样的评论也许没什么重大意义，但是罗伯特·帕克是全球最具影响力的品



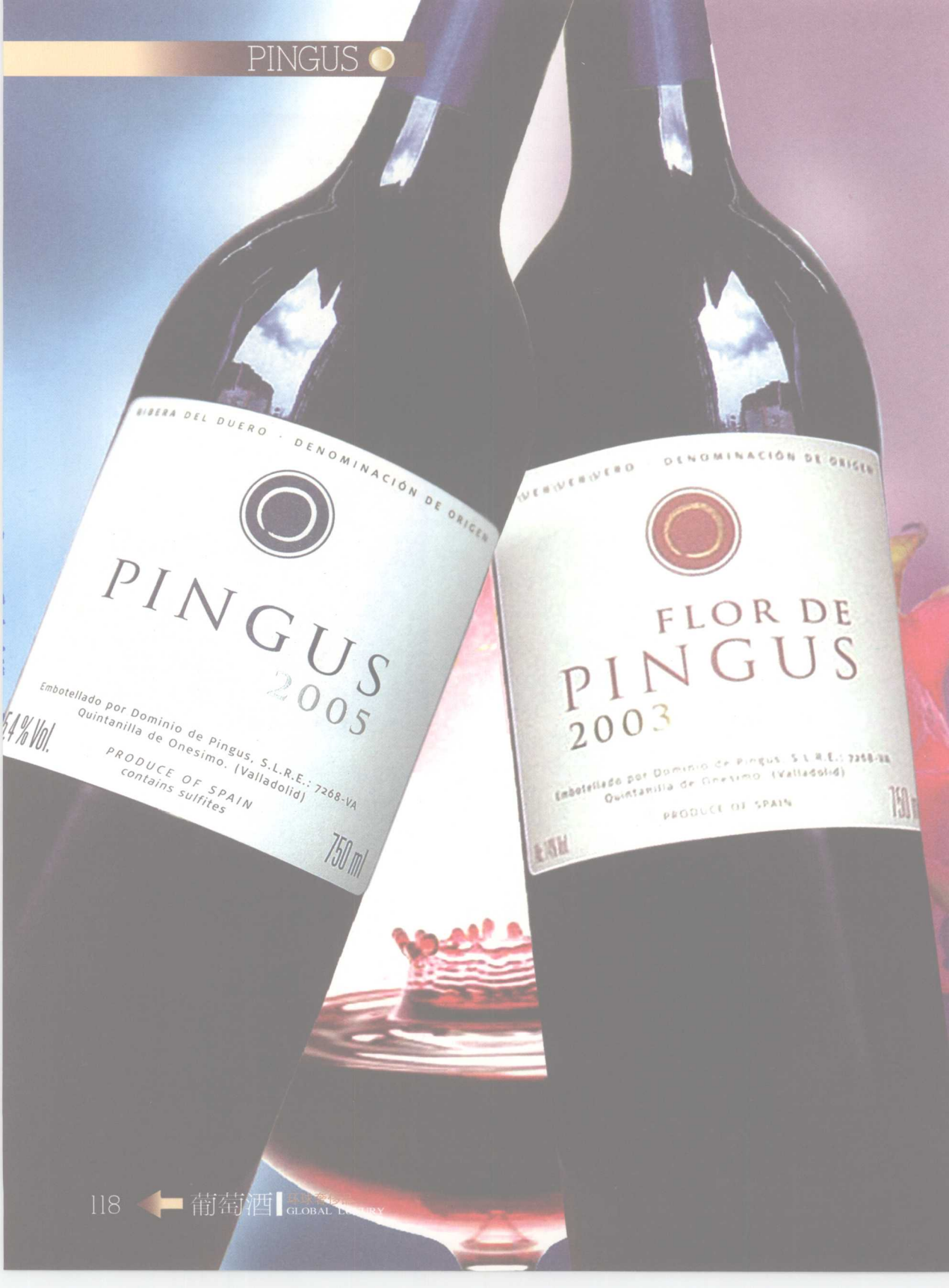
2004 年份的彭高斯酒曾被《葡萄酒观察家》杂志给予了 100 分的评价，其售价为 600 欧元。2004 年份的彭高斯酒来自于 100% 生物有机葡萄园出产的坦普拉尼罗葡萄，并在全新的法国橡木桶里陈酿 18 个月。该酒混合了松果、烟熏、木炭、蓝莓和黑莓的丰富香气，酒体坚实，深沉浓郁，层次分明。单宁完全隐藏在丰富的口感中，纯净的余味显著而悠长，给人带来无与伦比的体验。



家，特别是在当时的美国市场，他具有着举足轻重的影响，而且在此之前，西班牙出产的酒从未如此受到这位酒界大师的青睐。

消息传出后，无数酒客为品佳酿争相购买。彼得·西谢克在初尝成功滋味后亦是踌躇满志，把这个年份半数以上的彭高斯酒送往美国，打算在这个全世界最舍得为好酒花大价钱的国度全力施展。1997 年 11 月，载着 900 瓶 1995 年份彭高斯酒的货轮从西班牙启航了，但令彼得·西谢克以及无数葡萄酒爱好者扼腕的是，运输途中船只不幸遭遇海难，这批西班牙葡萄酒新贵悉数沉入大

PINGUS ●



RIBERA DEL DUERO · DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PINGUS
2005

Embotellado por Dominio de Pingus, S.L.R.E.: 7268-VA
Quintanilla de Onesimo. (Valladolid)

PRODUCE OF SPAIN
contains sulfites

750 ml

RIBERA DEL DUERO · DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FLOR DE PINGUS
2003

Embotellado por Dominio de Pingus, S.L.R.E.: 7268-VA
Quintanilla de Onesimo. (Valladolid)

PRODUCE OF SPAIN

750 ml



海，成为献给海神波塞冬的礼物。

1995 年的彭高斯酒原本就只有 4000 瓶，这一事件致使剩下的酒更加珍贵，而其价格自然更上一层楼，一跃成为西班牙最贵的葡萄酒。最贵这个头衔为彭高斯吸引更多想品尝此酒的顾客和媒体。现在即使在西班牙当地，1995 年份的彭高斯酒也非常难得，其每瓶的售价已经接近 2000 美元。

车库酒的佼佼者



PINGUS

在建立彭高斯酒庄之初，彼得·西谢克就决定走车库酒路线。车库酒（Garage Wine）是指一些产量低、手工酿制的高档葡萄酒。近年来在美国加州及法国波尔多地区吹起一股车库酒之风，酿制车库酒的都是一些新成立的、野心勃勃的小酒庄，所谓车库酒有以下三个特色：第一，产量极少，一般以不超过 5000 瓶为原则，避免“以量削价”，也因为产量少，酿酒厂规模很小，形同车库，才被取了车库酒的绰号；第二，价格极其高昂；第三，口味浓郁至极，适合长年储存，酿制时大都选择口味丰富的葡萄，而醇化过程也刻意使用全新橡木桶，所以成本非常高。

让-吕克·图内文是车库酒的鼻祖，也是倡导者。对于一些人车库酒的质疑与批评，他说：“车库酒没有什么不好，‘苹果’和‘微软’不都是从车库里成长起来的吗？而他们却影响了整个世界！”彼得·西谢克与让-吕克·图内文的关系亦师亦友。彭高

斯酒庄是真正的车库酒庄，彼得·西谢克也真的在路边的车库用手工的方式酿出顶级佳酿，让-吕克·图内文在感到欣慰的同时鼎力协助彭高斯酒庄。作为回报，彼得·西谢克不仅把 80% 的彭高斯酒的经销权交于让-吕克·图内文，还尊称让-吕克·图内文为“彭高斯之父”。



英国的《品醇客》杂志曾经刊载过“某些酿酒商所酿制的葡萄酒专为迎合部分酒评家”的评论，彭高斯酒庄的庄主彼得·西谢克被这一说法所激怒，称其这简直是荒谬至极，他认为，真正的葡萄酒酿者都会有自己的主见，绝不会为了迎合别人的口味而生产劣质葡萄酒。



CASTELLO BANFI ●



班菲在经过 160 多种不同的种植实验后，终于发现 15 种能稳定生产的高品质的葡萄品种。经过如此严谨苛刻的选择，让班菲入口时不仅仅只是美酒，更是在用味蕾体会优雅的艺术。

——克莉斯蒂娜·马瑞安尼

Castello Banfi

班菲

意大利罗马北部的托斯卡纳是一个让人魂牵梦绕的地方，它是徐志摩口中著名的“翡冷翠”的所在地，英国诗人勃朗宁的夫人曾经动情地说“这里的空气似乎能穿透你的心扉”。托斯卡纳的一切都那么迷人，漫山遍野的绿色植被、文艺复兴时期的大理石雕刻，当然，最重要的是这里香飘万里的葡萄酒。位于托斯卡纳的班菲有着“艺术酒庄”的美誉，它曾经史无前例地 4 次被意大

利酒类研究团体评选为“国际年度风云酒庄”，并且从 1994 年开始 11 次获得“意大利最佳酒庄”的奖项，著名的《葡萄酒之友》杂志更将班菲酒庄评为“年度风云酒庄”，其酿制的葡萄酒拥有红宝石般的色泽和富有活力的口感，将托斯卡纳风情栩栩如生地呈现出来。

“艺术酒庄”的典范



经过 160 多种不同的种植实验后，班菲终于发现 15 种能稳定生产的高品质的葡萄品种，其出产的葡萄酒主要由这 15 种葡萄酿制，而“圣安蒂莫伊克露苏 (Excelsus Sant' Antimo)”、“圣安蒂莫萨穆斯 (Summus Sant' Antimo)”和“圣安蒂莫卡洛德 (Cum Laude Sant' Antimo)”是其中最特色的三款佳酿。



20 世纪初期，美国没有像现在加州一样成熟的葡萄酒产区，所以其出产的葡萄酒充满了生涩味道，1912 年美国的葡萄酒开拓者马瑞安尼家族决定远赴他乡开创一片新天地。由于当时法国葡萄酒庄的主人根本瞧不起这些来自新大陆的投资者，独具慧眼的马瑞安尼家族挑选了意大利托斯卡纳的蒙塔奇诺开始了创业之旅。在此之前，这里的大部



分土地还只是茂密的森林和灌木丛，没有任何经济作物，然而这正是马瑞安尼家族要找的土地，因为这里拥有种植世界一流葡萄品种的最理想的气候和土壤条件。

1978年，马瑞安尼家族在托斯卡纳创建了卡斯特罗·班菲酒庄（简称班菲），并在短短20年内能够将其打造成世界一流的葡萄酒庄，自然有其独到之处。如果说葡萄园是酒庄的灵魂，那么酿酒厂就是酒庄的心脏了。班菲酒庄的特别之处是一部分建在地上，一部分建在地下。地上的温度由现代化

的电脑自动控制，而地下的自然温度给陈酿和储存提供了良好的条件。此外，班菲酒庄还拥有2000个法国大橡木桶和300多个不锈钢铁皮桶，其在酿酒方面精益求精的态度从橡木桶上可见一斑，这些桶都是由酿酒师亲自挑选法国森林中的木材，并由专业桶匠利用特殊方式慢慢熏制而成的，如此谨慎只为造就独特与平衡的香气。

早在1978年班菲酒庄成立之初，约翰·马瑞安尼和亨利·马瑞安尼兄弟就聘请了托斯卡纳最著名的葡萄酿酒学家埃子奥·李维拉当顾问，他们细心培育了意大利特有的桑娇维塞以及莎当妮、苏维翁、赤霞珠、美乐、西拉子等其他优良葡萄品种，并进行了美乐、白苏维翁等法国著名葡萄品种的种植实验，而这些品种都是几个世纪以来从未在托斯卡纳的土壤上种植过的。此外，班菲还进行了克隆苏维翁实验，他们根据苏维翁这一品种的自身优势，通过无数次的种植试验，培育了6种不同的克隆植株，以获得具备最佳色泽、结构、单宁、酒体和芳香的葡萄品种。因此，班菲在很多方面都可以说起



班菲2001年出产的“蒙塔奇诺布鲁诺”红葡萄酒是以托斯卡纳地区最具代表性的桑娇维塞葡萄酿制的，在法国橡木桶中陈放24个月，借以驯服其充满野性的风格。该酒呈深紫色，流露出黑色浆果与咖啡的气息，有浑厚又充满爆发力的口感。

到了实验性酒庄的作用。

如今班菲庄园已发展为意大利官方认可的法定产区（DOCG）之一，从葡萄酒的酿造到包装，无不展现了其实力与品位，是当之无愧的“艺术酒庄”，而其出产的“小金山蒙塔奇诺布鲁诺特酿（Riserva Poggio all’Oro Brunello di Montalcino）”和“蒙塔奇诺布鲁诺（Brunello di Montalcino）”曾经在过去的三年中两次被《葡萄酒观察家》杂志评为年度十大葡萄酒。

托斯卡纳式的好客之道



有部电影叫《托斯卡纳的艳阳下》，表现了一个美国女人如何在托斯卡纳建造精神家园的故事。与电影中的情节相仿，马瑞安尼

家族正是在托斯卡纳找到了他们的精神家园，并且以中世纪城堡的形式将这座家园再现。

1984年，马瑞安尼家族购买了酒庄范围内一座建于11世纪的古城堡，将它更名为卡斯特罗·班菲城堡，并且将其逐步修缮改建。若以整体结构而言，卡斯特罗·班菲城堡更像是展示艺术品的殿堂，城堡内有一个博物馆，馆内展品全是关于葡萄酒的精美玻璃容器。

意大利人有严重的葡萄酒情结，他们把葡萄酒与面包、橄榄并称为餐桌上的三要素。而且意大利人认为，葡萄酒能激发人们对生活的灵感和激情，所以有关葡萄酒的活动在意大利非常受欢迎。现在班菲酒庄庄主约翰·马瑞安尼的女儿克莉斯蒂娜每年都会班菲城堡里举行一系列关于意大利美食和美酒研讨会。此外，马瑞安尼家族还赞助了一个名为“爵士葡萄酒”的音乐会，每年





在罗马和蒙塔奇诺各举办一次，马瑞安尼将自家的美酒与顶级音乐家的表演结合起来，创造了酒与音乐相结合的新时尚。约翰父女一直为班菲酒庄丰富多彩的生活自豪，称之为“托斯卡纳式的好客之道”——那就是好吃好喝好住好看好玩，生动地体现了让人向往的意大利生活方式。

绝不出售的酒庄



在班菲酒庄的历史上，没有什么情节比俄罗斯富豪罗曼·阿布拉莫维奇的收购事件

更具传奇色彩了。一位滴酒不沾的男子愿意斥资3亿欧元购置一座葡萄酒庄，目的简单到令人难以置信——只为在大宴宾客时呈上美酒一瓶。

这位《福布斯》杂志富豪排行榜上的俄罗斯大亨十分富有，关于其财产的统计有不同版本的结果，最新数字为74亿英镑。2005年9月，罗曼·阿布拉莫维奇心血来潮地秘密参观了托斯卡纳的几个顶级葡萄酒庄，并且决定购买一处葡萄园产业，他很想知道葡萄怎样才能丰收，怎样才能酿成酒，他想知道关于整个酿酒程序的一切问题。他首先把目标锁定在著名的班菲酒庄上，并开出了3亿欧元的天文数字。可惜这位富豪碰了钉子，酒庄主人约翰·马瑞安尼和亨利·马瑞安尼兄弟态度强硬地拒绝了他，他们说即使出再多的钱，也绝对不会出售这个给马瑞安尼家族带来荣誉与欢乐的基业。



布拉凯多是一种种植在意大利的葡萄品种，传说当年恺撒意外地发现了这种葡萄后将其送给了自己深爱的埃及艳后克莉奥帕特拉。克莉奥帕特拉非常喜欢这种散发着玫瑰香味的葡萄，命人将其酿成了葡萄酒，此后这种酒被认为是爱情的象征。班菲酒庄在经过多年实验研究方才生产出来的“王室玫瑰 (Rosa Regale)”正是用布拉凯多葡萄酿造的，该酒具有馥郁的玫瑰花香、丰富的泡沫和温柔的口感，像是一款爱情魔药，深受女人的喜爱。







GAJA

种葡萄是一种态度，好好对待它，葡萄就会有好的表现。我喜欢的内比奥罗不是那么强壮，却非常丰富，酿出的酒就像一个害羞的少女一样，刚开始表现封闭，在杯子里和空气接触 15 分钟后，表现就会非常突出，让你难忘。

——盖娅·嘉雅

Gaja
嘉雅



意大利的酿酒历史已经超过 3000 年，而葡萄酒则是意大利人数千年以来日常生活中不可或缺的饮品。意大利共有 20 个主要的葡萄酒产区，最好的是位于意大利西北角的皮尔蒙特。而在皮尔蒙特，最出名的要数巴巴多瑞斯柯区的嘉雅酒庄了。这里北有阿尔比斯山抵挡冬天的北风，阳光充足，空气较为潮湿，适合内比奥罗葡萄生长。熟悉葡萄酒的人一想到意大利的巴巴多瑞斯柯就想到嘉雅，一想到内比奥罗这个葡萄品种，还是想到嘉雅。嘉雅是意大利上流社会的宠儿，可称为意大利的“第一园”，其出产的葡萄颇受好评，不过价格也很惊人，因此只要你有足够的金钱，也有足够的心情，嘉雅美酒会带给你真正意义上的享受。

意大利制酒业的先锋

GAJA

一直以来，意大利人都以一种悠闲的态度看待葡萄酒，认为它不是虚荣的产物，而是随时可在生活里享用的饮料。如果要在意大利挑选顶级的葡萄酒，当然少不了嘉雅酒庄的佳酿。嘉雅的名字在意大利无人不知，无人不晓，因为它那醇美高雅的葡萄美酒，更因为其开拓者敢于尝试的开创精神。嘉雅家族在 17 世纪中期从西班牙迁移到意大利西北部的皮尔蒙特区，并在此定居。1856 年，嘉雅家族中的乔瓦尼·嘉雅建立了一个小酒庄开始酿制葡萄酒。

在 19 世纪末，嘉雅葡萄酒就已经开始

装瓶销售到外地了，这在当时是非常稀奇的，因为直到 1960 年，当地的酒农才开始自己装瓶销售葡萄酒。第二次世界大战后，嘉雅酒庄第三代传人小乔瓦尼·嘉雅开始扩充家族的葡萄园，并在巴巴多瑞斯柯区陆续买进新的葡萄园，面积达 100 公顷，使得嘉雅酒庄成为当时最大的酒庄。小乔瓦尼·嘉雅受母亲影响，坚信高品质的酒即使价格再高，也会受到客人的青睐，所以从此他便开始致力于保证酒的高质量。1970 年，小乔瓦尼·嘉雅的儿子安杰罗·嘉雅继承了家族产业，他是一位非常有魄力的改革者，同时又是一位聪明的酒商，他改良了传统的酿酒工艺，逐渐把嘉雅发展成为意大利最有名的葡萄酒庄园。如今，安杰罗·嘉雅的女儿盖娅·嘉雅已经和父亲一起管理嘉雅王国了。

在四代人的努力下，嘉雅酒庄成为意大利制酒业的先锋。早在 20 世纪 70 年代初期，安杰罗观察到法国勃艮第一流酒园酿酒时通常将每个园区不同种类的葡萄分别开来，而当时的意大利酒都是把所有的葡萄放在一起酿制，并不会特别去区分葡萄园，为了能够提高葡萄酒的产量，安杰罗决定效仿法国的做法，他从家族位于巴巴多瑞斯柯地区的 3 个葡萄园开始进行改革，其中南圣罗伦佐园（Sori San Lorenzo）位于海拔 260 米的圣罗伦索山上，由于园区南向面阳（Sori 是当地土话“南方”的意思）而得名。提丁南园（Sori Tildin）位于附近海拔 270 米的山上，1934 年被安杰罗的祖母买下来，Tildin 是她的小名，为了纪念她这个葡萄园因此以 Tildin 命名。柯斯塔·卢希园（Costa Russi）

距离提丁南园非常近，Russi 是前任园主的昵称，1950 年由嘉雅家族购得。这 3 个园区都具有最佳的地理条件，所种植的葡萄都是



作为意大利最杰出的酒庄，在近 50 年中没有任何一家酒庄能像给嘉雅一样给国际葡萄酒界带来如此深远的影响。美国《葡萄酒观察家》杂志曾经刊登过一篇由资深编辑詹姆斯·萨克林撰写的意大利酒报道，该道中遴选了 50 款最顶尖的意大利酒，其中嘉雅酒庄就有 4 款酒上榜，而南圣罗伦佐园出产的红葡萄酒更是荣登榜首。



酒庄出产的葡萄酒品质出众，成为意大利葡萄酒界中的佼佼者。为了保证这3种葡萄酒的质量，安吉罗不仅严格控制其生产过程，而且遇到年份不好时就会停止酿制。在巴巴多瑞斯柯地区出产的葡萄酒获得成功之后，安杰罗又相继在巴洛洛等地区买下一些葡萄园，种植其他葡萄品种，其酿出的葡萄酒虽然没有南圣罗伦佐园的知名度高，但都是品质优良、物有所值的好酒。

意大利的葡萄酒教父

GAJA

嘉雅酒庄有如今如日中天的声望要感谢现任庄主安杰罗·嘉雅，他可以说是全世界最有名的意大利酒庄主人，已经数度被《笔酒器》、《葡萄酒观察家》等葡萄酒专业刊物选为“年度风云人物”。安杰罗·嘉雅是酿酒师和酒商的混合体，由于他对葡萄酒事业的贡献和果断独到的人格魅力而被尊称为

皮尔蒙特地区最流行的葡萄品种内比奥罗（Nebbiolo），这种黑紫色的葡萄属于晚熟品种，耐寒易种。安杰罗将这3个园中所生产的葡萄分开酿造，并以葡萄园的名字命名。3个名园出产的葡萄酒的价格完全一样，不过南圣罗伦佐园出产的葡萄酒口感较重，需要至少4到5年才适于饮用，极佳的年份可以有40年以上的寿命。提丁南园的葡萄酒可稍早成熟，其香气复杂，口感浓郁，香味多层次，具有相当优雅和复杂的风格，在极佳的年份同样具有40年以上的陈年实力。柯斯塔·卢希的葡萄酒是3个单一葡萄园的酒中最早熟的，其特色是非常细腻优雅，具有丰富的果香，很多葡萄酒行家都对其十分赞赏，在好年份可以有30年或更长的陈年实力。

安杰罗·嘉雅的这一创新之举使得嘉雅



安杰罗·嘉雅先生出众的商业才华以及对葡萄业业的巨大贡献，使嘉雅酒庄赢得了《葡萄酒鉴赏家》“1997年度全意大利最佳酒商”称号，他本人也于1998年荣获《笔酒器》杂志的“年度先生”称号，被称为“对于葡萄业业的贡献以及他的才能在赢得世人仰慕的同时，也启发了意大利新一代酿酒人。”



“意大利的葡萄酒教父”。

安杰罗·嘉雅生于 1940 年，在大学时期曾学过酿酒，并拥有经济学博士学位。1961 年，刚满 21 岁的他就进入家族酒庄，担任管理葡萄园的工作。1969 年正式进入酒厂，次年其父隐退后他开始接掌酒庄，随即开始了大刀阔斧的改革。安杰罗·嘉雅先是控制葡萄园的产量以提高质量，此后他还经常到法国一流酒庄观摩，并从中得到了启示。这一启示为嘉雅酒庄带来了前所未有的革命——首次种植非本土品种赤霞珠。安杰罗·嘉雅希望可以酿出类似木桐堡那样的一等顶级酒，但是其改革之路并不平坦，这些新做法激怒了许多当地的同行，安杰罗·嘉雅不仅要面对外人的耻笑，更重要的是他还必须说服自家的酿酒师、葡萄农接受他的新做法，为此他艰苦奋战了很长时间。

安杰罗·嘉雅遇到的最大阻碍来自他的父亲，固执的老嘉雅认为儿子的改革等于将酒庄毁掉，并严厉警告他如果要种赤霞珠就离开他的视线，最好不要让他看到。尽管困难重重，但是安杰罗·嘉雅还是力排众议，在酒庄中的 3 个小园区分别取土壤样本拿给专家鉴定。可是鉴定的结果很有戏剧性，唯独他父亲家门口的那块土地是最适合种植赤霞珠的。与父亲巨大的分歧并没有动摇安杰罗·嘉雅的决心，他拔掉园中所有当地品种，种上了赤霞珠，老嘉雅因此无奈地摇头说了句“Darmagi（真遗憾）。”4 年后，用这些赤霞珠葡萄酿出来的酒得到很高赞赏，安杰罗·嘉雅无法忘记那一段艰难的岁月，因此为这款酒起名为“Darmagi”。

安杰罗·嘉雅率先革新葡萄栽培与酿酒技术，当初的“背叛”使他成为如今的“先锋”，由于他的努力，意大利葡萄酒业没有错失良机，并形成了独树一帜的风格，这位“意大利的葡萄酒教父”功不可没。



20 世纪 70 年代，著名酿酒师吉多·里威拉来到嘉雅酒庄，他的加入使嘉雅葡萄酒果味更纯，单宁酸味也更醇和。其秘诀是吉多·里威拉在葡萄酒酿制过程中使用了氮气，它可以保护葡萄酒免受氧化和挥发性酸的侵扰，这恰恰是从前巴巴多瑞斯柯葡萄酒的致命缺陷，这一做法使得嘉雅酒庄的技术领先于当地的同业大约 20 年。



上帝恩赐的托卡伊，青春常驻并不稀奇，
只要闻了它的醇香，死神也会远远逃离无踪迹。
上帝恩赐的托卡伊，永远美丽，只要饮了
它的琼浆，病魔无踪，生命之树常绿。

——匈牙利著名诗人 赛米尔·迈克罗什

Tokaji 托卡伊



在葡萄酒的世界里，匈牙利托卡伊贵腐酒享有独一无二的崇高地位，即便是身在葡萄酒王国的法国人也对托卡伊刮目相看，称赞它是葡萄酒之最。托卡伊贵腐酒被称作“液体钻石”，早在18世纪就成为风靡欧洲各国的宫廷宴酒，甚至成为外交的工具，是各国王室权贵求之不得的稀世珍品。法国国王路易十四曾赞誉它为“王者之酒，酒中之王”，俄国沙皇彼得大帝也视其为至宝，甚至在产地租用葡萄园，还派遣军队驻守，酿成的贵腐甜酒要由骑兵一路护送到圣彼得堡。皇家托卡伊的酿酒工艺更是独步天下，其窖藏周期甚至被写进匈牙利国家法律。为了保持托卡伊经过1000多年而形成的葡萄酒培育







传统，2002年托卡伊贵腐酒产区被列入了世界遗产名单……这一切在全世界数以千计的葡萄酒产区中是绝无仅有的，当地传说，在弥留的人所躺的4个床角分别摆上4瓶托卡伊贵腐甜酒，会让引领灵魂的天使们都恋恋不舍，托卡伊贵腐甜酒的魅力由此可见。

上帝酿的酒



说到葡萄酒，匈牙利可以说是东欧诸国中最引人注目的葡萄酒生产地，其生产的托

卡伊葡萄酒被认为是世界上最优秀的葡萄酒之一。匈牙利首都布达佩斯东北部的托卡伊地区是匈牙利最著名的酒乡，在这一地区酿制的葡萄酒都统一冠以TOKAJI。如果置身于匈牙利的布达佩斯，无论在餐厅、市场或商店，都会有人热情地劝你来一杯托卡依或买一瓶带回家珍藏。

世界上最早的贵腐酒就是在托卡伊地区诞生的，比德国的约翰山堡整整早了100年，比法国著名的苏玳更是早了近200年。1650年土耳其入侵匈牙利，当土耳其军队逼近托卡伊地区时，正值葡萄收获季节，为免遭劫掠，托卡伊的一位牧师号召葡萄园主推



迟采摘，直到 11 月初上冻之前人们才开始收获。原本水灵灵的葡萄因水分收缩已经干蔫，表皮还泛起了一层难看的霉菌。望着干枯的葡萄，人们在无奈之下也只能拿其来酿造葡萄酒了。但令人万万没有想到的是，用正常季节采摘的葡萄所酿成的酒相比，这一年酿出的葡萄酒味道更加香醇浓郁。于是，偶然的推迟采摘意外地创造出一种传世佳酿，这就是贵腐酒。贵腐酒只有在特定的气候和环境下才能酿造，世界上能出产贵腐葡萄的地区屈指可数，而匈牙利北部的托卡伊是世界公认的贵腐葡萄酒的最佳酿造地。

托卡伊地区具有独特的地质和地理特征，舒缓的山麓绵延伸展大约 50 公里，火山运动造就了多种土壤，对土壤的生产力、矿物质成分以及热量保存及反射的特性有一定影响。此地气温偏低，年平均温度只有 10℃ 左右，斜坡、阳光、邻近的博德罗格河和蒂萨河以及漫长的秋季都为特殊的贵腐霉繁殖创造了有利的气候条件。良好的自然生态条件使这里自 16 世纪中期起就成为世界上最卓越的甜白葡萄酒——“托卡伊·奥苏 (Tokaji Aszú)” 的产区。

在托卡伊地区，每隔几年便会会出现一个有别于以往的独特秋季。每当这种气候降临，已经萎缩的葡萄表面会生出只有托卡伊山麓才有的灰色葡萄孢霉菌，在这种特殊真菌的作用下，葡萄会脱水成为葡萄干，这个过程被当地人称之为葡萄的“奥苏化”。这样独特的年份被成为“奥苏年份”，而在“奥苏年份”用“奥苏化”的葡萄酿出的贵腐酒，才能被称为奥苏贵腐酒，在世界上绝对独一

无二。而其酿造工艺和窖藏时间被写进匈牙利法律，数百年来始终被严格限定。因为产量非常少，酿造周期长，奥苏贵腐酒曾作为匈牙利的国宝，被限制出口，其珍稀昂贵程度不言而喻。世界上恐怕没有任何一款酒，像托卡伊贵腐酒这样充满了偶然性和稀缺性，因此有人甚至称之为“上帝酿的酒”。



托卡伊的 1993 年份的奥苏贵腐酒曾被《葡萄酒观察家》杂志评为 97 分，是该杂志当年的推荐酒款。该酒是如此的令人惊艳，它的口味饱满，有着蜂蜜、菠萝等香味，饮后留有令人难以忘怀的强烈烟熏香味。





托卡伊的复兴



20 世纪中期，由于匈牙利国家政局改变，新的统治者一味追求产量和数量而忽视了酒的品质，同时一些法国和意大利的酒商也以托卡伊之名出产葡萄酒，更是大大降低了正宗托卡伊葡萄酒的市场占有率，使这一古老的名酒渐渐淡出了欧洲葡萄酒的舞台。80 年代，匈牙利开始着手恢复托卡伊葡萄酒的生产与酿造，经过与欧盟的磋商，托卡伊商标的使用权最终归还原产地匈牙利，大面积的葡萄园也重新回到了托卡伊酿造者的手中。

1989 年，葡萄酒界的传奇人物休·约翰

逊与人合作成立了皇家托卡伊葡萄酒公司。很多葡萄酒爱好者踏入葡萄酒界时，最开始读到的可能就是休·约翰逊的著作。1966 年，27 岁的休·约翰逊就出版了他的第一本专著《葡萄酒》，开始奠定他在酒类出版物上的权威地位。1969 年，休·约翰逊编著了《世界葡萄酒地图》一书，该书详尽介绍了全世界葡萄酒佳酿产地，曾多次再版，发行量逾 300 万册，休·约翰逊也因此而成为当今世界首屈一指的葡萄酒史权威作家。此外，休·约翰逊还曾经担任过拉图堡的总裁、葡萄酒作家协会主席等职位。

作为葡萄酒的资深爱好者，休·约翰逊对托卡伊葡萄酒的没落深感痛心，为了使托卡伊重见天日，他与人合伙在匈牙利购买酒厂，成立了皇家托卡伊葡萄酒公司，并于 1993 年生产出了第一批甜白葡萄酒，而这批酒的质量让休·约翰逊信心大增。几年后皇家托卡伊葡萄酒公司以最传统工艺酿制出真正恢复酒中之王风采的“皇家托卡伊贵腐原汁酒（Royal Tokaji Essencia）”，这款琥珀色



英国《品酒者》杂志曾邀请了世界各地的三十几位葡萄酒专家，评选出“今生不能错过的 100 种葡萄酒”，托卡伊的 1973 年份的奥苏贵腐酒名列其中。该酒色泽金黄透亮，香气浓郁，有焦糖、蜂蜜、哈密瓜、杏脯、果酱味，口感厚实细腻，协调性好，酸甜适宜，回味悠长。



甜白酒在声望及评价上甚至超越了伊甘堡出产的白葡萄酒，诸多国际性权威酒类刊物上都给予其极高的评价。

国王之酒，酒之国王



贵腐酒其实是由感染上了贵腐霉的葡萄酿制的，这种细菌是一种自然存在的腐性寄生物，它对人体无害，却使甜白葡萄酒美妙无比。在托卡伊的贵腐酒中，最顶级最珍贵的要数奥苏贵腐酒了，早在18世纪时就已风靡欧洲各国宫廷，成为欧洲各国王室必备御酒。法国国王路易十四夸赞其是“酒中之王，王者之酒”，在俄罗斯、奥地利和西欧诸国的宫廷宴会，以及罗马教皇的宴席上，它是用来款待贵宾的必备佳酿。

托卡伊贵腐甜白酒的分等主要是按酒中的甜度而定，甜度越高所需的被贵腐霉感染过的葡萄越多，酿制的时间也会较长。以前采集这些受霉葡萄是以固定容量的木筐来盛载，每筐的容量约为25公斤，采葡萄工人薪酬亦是按采得筐数计算。这种背负式的木筐，匈牙利人称之为“puttonyo”，采集了的葡萄会先被放进大型的本桶内，让葡萄本身的重量压出汁液，这些精华汁液会从木桶底部的孔中流出。要是每一个136公升的本桶中混合了3筐份量的贵腐葡萄浓汁，就可以看到木桶上标示着“3 puttonyos”。托卡伊的传统酿酒法规定，每混合1筐时，就必须在橡木桶中多存放1年，所以托卡伊的葡萄酒

要依据放入的贵腐葡萄浓汁的数量来决定其存放期。

“托卡伊奥苏贵腐原汁酒 (Tokaji Aszú Esszencia)” 是托卡伊贵腐甜白酒中的顶级产品，此酒只有在极佳年份才有出产，甜度高达7 puttonyos 或以上，而且需要达到长达8年的存放期才能装瓶上市，因此十分罕有，而且价格昂贵，在最近的20多年里就曾先



托卡伊奥苏酒具有出色的陈年潜力，有些在20年以后还在适饮期，极佳年份的酒即使窖藏半世纪也非常美味，甚至有些产于19世纪的酒现在仍然可以喝。每当奥苏陈酿出窖倒空酒桶后，酒农都要用托卡伊葡萄酒来清洗酒桶。神奇的是只需将涮过奥苏酒桶的酒加以蒸馏，便能得到品质优良的白兰地酒。





后获得过 100 多次国际葡萄酒大赛的金奖，是当之无愧的酒中之王。

匈牙利的国宝



托卡伊贵腐酒是匈牙利的国宝和骄傲，早在 1737 年，匈牙利皇室就颁布法令，将托卡伊地区列为保护区，成为世界上第一个封闭式的葡萄酒产区。近几年，为确保托卡伊葡萄酒的优异品质，匈牙利对托卡伊地区的自然环境还实行了特殊的保护政策。曾有一

家实力雄厚的外国公司准备与托卡伊某部门合资建造工厂，消息传出后引起了轩然大波，当地葡萄种植及酿酒民众强烈反对，他们递交请愿书，举行记者招待会，直至游行抗议，并最终诉诸于法律，得到全国舆论的支持，最终工厂没有建成。托卡伊用保护国宝的态度保持了“贵腐酒圣地”的品质和地位。

每一瓶托卡伊贵腐酒的瓶颈上都贴有匈牙利国徽，这是最好的品质保证，全世界享有如此尊贵礼遇的也许只有托卡伊贵腐酒了。托卡伊贵腐酒从生产到销售都受到国家严格的监控，每一瓶酒都由国家统一编号，就连酒瓶的形状和尺寸也都由法律强制规定。

托卡伊贵腐酒不仅是匈牙利的骄傲，更是全世界的至宝，音乐家舒伯特曾为其谱写了优美的《托卡伊赞歌》，法国启蒙思想家伏尔泰则赞美说：“托卡伊激发我大脑的每一根神经，深入我的心田，点燃智慧的火花和幽默的灵感！”



1957 年，托卡伊遇到一次特别好的年份，不仅葡萄的品质极好，而且几乎所有的葡萄都实现了最佳“奥苏化”状态。那一年托卡伊酿造的奥苏贵腐酒口感独特，特别香醇，是国际酒业公认的珍品。1998 年，在英国伦敦拍卖会上，托卡伊一瓶 1957 年份的奥苏贵腐酒以 1200 英镑的高价拍卖。现在这一年份的奥苏贵腐酒除了能在匈牙利国家葡萄酒博物馆中看到之外，在托卡伊大酒窖还有为数不多的藏品。



我喜欢卢瓦尔河谷的红白葡萄酒，很少有葡萄酒能像予厄酒庄的上等武弗雷葡萄酒一样刺激我的味蕾。

——著名品酒师 丹尼尔·约翰内斯

Domaine Huet

予厄



任何炫耀的资本，但它在创建短短 8 年后即被正式授予法定产区葡萄酒称号，其成功之道在于始终如一的葡萄酒酿造精神，这一称号正是对其严谨专注的认可和褒奖。予厄酒庄的创建具有传奇性，但其后的发展却平稳持续，以上等的武弗雷葡萄酒享誉世界。

武弗雷的传奇酒庄

DOMAINE HUET

1928 年，法国人维克多·予厄携带妻儿从巴黎来到武弗雷，这位参加过第一次世界大战的老兵因为不幸在战争中沾染了有害气体而患上了呼吸系统疾病，为了缓解病痛，他不得不从繁华都市搬到空气清新的乡村居住。维克多·予厄的父亲在巴黎经营着一个小酒馆，因此他从小对美酒颇感兴趣，搬到乡村后，他决定自己亲手酿制美酒，由此，予厄酒庄诞生了。

法国最为出色的武弗雷葡萄酒毫无疑问是予厄酒庄生产的，比起法国很多酒庄荣耀的历史，予厄酒庄似乎过于年轻，甚至没有



第二年，维克多·予厄 19 岁的儿子加斯顿·予厄也参与到酒庄事业中来。1930 年，予厄酒庄遭遇了一场天灾，巨大的冰雹把其种植的葡萄损毁殆尽，以至酒庄停产，后来经过加斯顿·予厄多年的不懈努力，予厄酒庄终于重现生机。1936 年 12 月 8 日，予厄酒庄出品的酒被官方正式授予法定的产区葡萄酒称号。

加斯顿·予厄本身就是一个有点传奇色彩的人物，在发展酒庄的道路上进行过多种尝试，他曾经通过葡萄买卖来配合葡萄酒的酿制，直到 1965 年他决定回到自己种植葡萄的道路上来。此外，他还对葡萄园进行了扩充，增加了拉蒙葡萄园和乡镇围葡萄园。

1987 年，予厄家族锐意改革，进行生物动力学栽种法实验。实验很成功，这是一种顺应自然规律完全不使用人工合成药剂化肥的种植方法，因此生产出来的酒不仅香气浓郁而且带着有明显当地土壤的特点，到 1992 年为止，予厄酒庄全部葡萄园都转用这种栽种法了。生物动力种植不像有机农业种植那样仅考虑自然条件和土壤，连行星的运动也要顾及，而且从不使用除草剂和杀虫剂。

2002 年，加斯顿·予厄去世后，他的女婿诺厄尔·平基继续掌管酒庄。目前的予厄酒庄由华裔银行家安东尼·黄的财团控股，诺厄尔·平基拥有 20% 的股份。有了强大的财团支撑，现在的予厄酒庄已经拥有 9 公顷园地，各个年龄的老葡萄树星罗棋布，其中有一半葡萄树的树龄在 30 年至 50 年之间，这些老树决定了予厄葡萄酒的质量和风格。

予厄酒庄始终坚持控制产量——每公顷



在英国《品酒者》杂志评选出的“今生不容错过的 100 种葡萄酒”中，予厄酒庄 1947 年出产的武弗雷酒名列第六。这款酒拥有清爽可人的酸度，非常适合夏天饮用。更奇妙的是，随着开瓶时间的增长，它表现出了优美的变化，从轻微的椴花味到柠檬皮似的水果香，再到石灰质土壤特有的矿物味道，口感也变得越发圆润。

产量不超过 3500 升，坚定不移的品质要求和
对葡萄酒的虔诚执著，使得予厄酒庄的白葡萄酒不仅在卢瓦河地区，乃至整个法国都有极高的声望。



雨果酒庄酿造的葡萄酒必须拥有非凡的成熟度，要和世界上任何地方最顶级的葡萄酒一样优秀，甚至超越它们，这样才能名副其实。

——雨果酒庄庄主 吉安·雨果



HUGEL & FILS

Hugel & Fils



雨果

世界上的顶级葡萄酒庄有着各自不同的性格，同时它们也拥有一个共同的特征：在改革方面扮演着领导者的角色，而且成为其所在地区酒业特性的一个标志。当提到波尔多，你会想起木桐堡酒庄；说起勃艮第，你会想起罗曼尼-康帝酒庄；至于美国加州，那一定就是罗伯特·蒙大菲酒庄了，如果提及阿尔萨斯——法国最顶级的白葡萄酒产地，自然要属雨果酒庄了。雨果酒庄历史悠久，是一直由创始人家族掌控的酒庄之一。拥有 300 多年历史的雨果酒庄不仅是阿尔萨斯的骄傲，更是全世界的光荣，与法国的木桐堡酒庄齐名，其出产的葡萄酒是欧洲政府、皇室及外交宴会上不可或缺的佳酿。

阿尔萨斯的骄傲



HUGEL & FILS

在 17 世纪早期，德裔雨果家族在阿尔萨斯的里克威尔一个如诗般美丽的小村庄定居下来。雨果家族是一个有着悠久酿酒历史的家族，早在 15 世纪就开始在阿尔萨斯地区酿酒了。到里克威尔不久后，汉斯·瑞奇·雨果就成为当地酿酒商联合会的领导人。1672 年，汉斯·瑞奇·雨果的儿子吕埃·德柯地亚·雨果在村子里建起了一个酒庄，并让工匠在大门处雕刻上家族的羽冠标志，羽冠随即成为了雨果酒庄的标志，直到今天，每



一瓶雨果葡萄酒的酒瓶上都印有羽冠图案。此后，雨果家族一直居住在这里，直到1902年，弗莱德·埃米尔·雨果离开了家族的老庄园，在里克威尔繁荣的中心地带创立了自己的企业，这里从此成为家族事业的中心。

17世纪，雨果家族已经在种植葡萄和酿酒上建立了严谨认真的声誉，但是阿尔萨斯产区盛极一时的名声却衰落了。阿尔萨斯曾经是非常著名的葡萄酒产地，拥有2000多年的酿酒历史，早在中世纪时期阿尔萨斯的葡萄酒就被运往荷兰、比利时、斯堪的纳维亚和英格兰，在当时其出产的美酒备受推崇。在17世纪，阿尔萨斯是神圣的罗马帝国最大的葡萄酒产区，然而这一著名的葡萄酒产地注定命运坎坷。18世纪的法国大革命、19世纪的拿破仑战争等都给其葡萄业带来了沉重的打击，而19世纪的病虫害和隐花疾病等自然灾害更是雪上加霜，使包括雨果酒庄在内的阿尔萨斯酿酒业一落千丈，到第一次世界大战结束时，阿尔萨斯产区简直毫无希望可言。

1919年，阿尔萨斯回归法国之后，以雨果酒庄的弗莱德·埃米尔·雨果为首的一些庄主为保护阿尔萨斯的葡萄园采取行动。弗莱德·埃米尔·雨果坚信家族的产品能成为世界上最好的白葡萄酒，这位家族的复兴者将其毕生心血投入到酿造高品质葡萄酒及其推广中。经过两代人坚定不移的辛勤运营，雨果酒庄成为世界上最著名的酒庄之一，阿尔萨斯也再度回归到世界一流

命、19世纪的拿破仑战争等都给其葡萄业带来了沉重的打击，而19世纪的病虫害和隐花疾病等自然灾害更是雪上加霜，使包括雨果酒庄在内的阿尔萨斯酿酒业一落千丈，到第一次世界大战结束时，阿尔萨斯产区简直毫无希望可言。

葡萄酒产区之列。为了纪念曾经的艰苦岁月，人们将产于该区的顶级法国白葡萄酒称为“阿尔萨斯之泪”。

现在，雨果家族已经历了 12 代传承，其葡萄园面积超过 25 公顷，而且近一半的葡萄园处在最高等级产区。雨果酒庄的葡萄藤平均年龄达 33 年，修剪多余枝叶、始终坚持手工采摘、不使用化肥，所有这些因素都保证了其生产的葡萄酒拥有精致和高雅的口感。雨果酒庄的产量比阿尔萨斯的平均产量低 30%，因为其始终坚持通过降低产量的方法集中酒的香味，提高酒的品质。同时，雨果开创了在阿尔萨斯酿造晚收葡萄酒的先锋，并制定了此种葡萄酒酿造的法定规范。其出产的葡萄酒在全球都享有很高的声誉，



和法国其他产区不同，阿尔萨斯的葡萄酒多以 100% 单一葡萄品种酿酒，在瓶身卷标上清晰地标出葡萄品种的名字。即使不太懂酒的人，也能毫不费力地辨认出葡萄酒的酿制年份和种类。

成为国际知名的“第一葡萄酒家族”的成员之一。

勇敢者的荣耀



让雨果酒庄骄傲的是，他们发明的“名贵甜白酒（Selection de Grains Nobles）”开创了阿尔萨斯酿制贵腐酒的先河，这种酒





如今已经成为了珍奇葡萄酒的代名词。在德国，人们有时把这种酒称为冰酒。尽管在每一次大的欧洲战争中，阿尔萨斯都被德国占领，但是其仍旧以隶属于法国为荣，所以雨果酒庄也仍然坚持使用法国的葡萄酒分类。法国法律对贵腐酒的要求比起其他酒更为严格：在酿酒前必须申报其预期的产量，酒精度有一定的标准，而且禁止掺糖，主管机关有权检查，并且装瓶后16个月才决定是否核准其为贵腐酒。除非是阿尔萨斯区最好的酒庄，否则根本不敢动手一试这种不一定能顺利酿成而且成本和难度都很高的葡萄酒。

勇敢的雨果家族以德国的贵腐酒与冰酒为样本，自1865年开始酿造这些特级酒，但是只有在气候适宜的年份才会有这种酒产出。与任何一个地方出产的贵腐酒一样，雨果酒庄的“名贵甜白酒”极难酿制。生产这

样珍贵的葡萄酒，要具备一些特定的因素：古老的葡萄藤、全然的成熟、清晨的浓雾和接下来的强光直射，在以上条件都具备的情况下，贵腐酒才有可能酿制成功。雷司令、黑皮诺和格乌兹塔明那这3种阿尔萨斯最高贵的葡萄，在成熟季节被留在枝头上，让贵腐霉侵蚀，直至葡萄萎缩干枯后再采摘，这样一来，糖分和酸度都高度集中了。用这些葡萄酿出来的甜酒口感细致而丰富，带有蜂蜜一样的甜味，同时酸度也很均衡，而且似乎有无限的陈年能力。

在雨果酒庄，生产“名贵甜白酒”的葡萄树平均树龄已达40年，每公顷年产量不过数百升。“名贵甜白酒”的产量非常少，1976年出产了5000瓶，1985年出产了350瓶但并未出售，1988年则生产了2200瓶。这种酒的颜色是一种很明亮的金黄色，香味极为细致，其中含有柠檬、蜂蜜与淡淡的杏子香味，这3种味道混在一起不但不会令人



雨果周年庆典系列葡萄酒只采用雨果庄园最好的葡萄，并且只在最佳的年份生产。这一系列酒强烈、干爽，并且需要长时间存储以达到最佳口感，是搭配精致美食最好的阿尔萨斯葡萄酒。其中的“雨果周年庆典黑皮诺（Pinot Gris Hugel Jubilee）”被列为法国最好的干白之一，早期味道青涩，在瓶中缓慢发酵后方显其优异品质。雨果传统的酿酒工艺赋予它饱满的口感，如天鹅绒般优雅，余味清新。





“雨果雷司令晚收甜白酒 (Riesling Hugel Vendange Tardive)”是雨果家族代代相传的镇牌之宝，它被誉为法国最好的白葡萄酒之一。只有40年的老葡萄树生产的葡萄才能用来酿制这种酒，而且要在特有的年份生产，所以极度稀少，价格自然高不可攀。

沉醉，反倒令人清醒，难怪伊甘堡的萨卢科斯伯爵曾经以一箱伊甘葡萄酒来交换这一瓶雨果酒庄的精彩杰作。

雨果家族的传奇



HUGEL & FILS

几乎所有的雨果酒窖都坐落在保存完好的18世纪建筑物里，窖里有超过100年历史的橡木桶，包括被载入《吉尼斯世界纪录》的1715年圣凯瑟琳橡木桶。古老的酒窖仿佛是一个葡萄酒的博物馆，里面除了珍藏着许多不同年份的酒具和橡木桶外，还陈列着许多贵族名流赠送给酒庄的礼物。其中有一封英国前首相丘吉尔的亲笔信，信的大意是说：“欧洲战争快胜利了，这时又想起你们的酒了。快把酒准备好，战争一结束，我就要享用！”其实早在1915年丘吉尔任英国海军大臣时，便与雨果家族有了来往，而在加利波利半岛战役失败后，引咎辞职的丘吉尔干脆渡海来到了雨果酒庄休养，一呆就是3

个月。临走时，丘吉尔特意带走了100箱当年最好的雨果白葡萄酒回英国。也就是从这时起，英王室开始了喝雨果葡萄酒的传统。

1998年，在英国伊丽莎白王太后的百岁诞辰庆典上，有一款来自法国的白葡萄酒深得老人的欢心。她在接受达官显贵的生日祝福时，酒杯中装的就是法国雨果酒庄生产“名贵甜白酒”。5年后的英国女王登基50周年紀念，这款雨果“名贵甜白酒”也在庆典酒单中。由此可见雨果酒庄的光辉历史。

雨果酒庄如今健在的最年长的一位长者，便是当年二战中向丘吉尔和皇家空军献酒的酒庄主杜勒鲁先生，他现在已经90多岁的老人了。每逢他的生日，全家人都会围坐在那个1715年的圣凯瑟琳橡木桶旁，取出一瓶珍藏着的1834年葡萄酒，老寿星亲自打开酒塞，为每一个前来为他祝寿的家族成员倒上一小杯酒。陈放了170多年还能喝的白葡萄酒世界上恐怕没有几瓶，这是属于雨果家族的传奇，更是全世界的传奇。





仅为真正的生活鉴赏家所呈现的华贵艺术

在《葡萄酒爱好者》等权威杂志评选出的年度最杰出的佳酿中，帕图斯经常会名列其中，凌驾于其他葡萄酒之上；在巴黎这一全球最大的葡萄酒市场统计的最昂贵的葡萄酒中，罗曼尼-康帝无愧于红葡萄酒至尊，年年榜上有名，尽显王者风范；在伦敦佳士得等拍卖行的历史记录中，拉斐堡的红葡萄酒和伊甘堡的白葡萄酒早已成为“液体黄金”，用昂贵的身价彰显着其久经历史考验的卓越品质。



上架建议 ◆ 时尚·生活

ISBN 978-7-206-05824-0



9 787206 058240 >

定价：25.80元

[General Information]

书名=葡萄酒

SS号=12141453