

· 动态 ·

华彬艺术博物馆本月28日盛大开幕

商报讯(记者丛晓燕)融艺术珍品与红酒文化于一体的“华彬艺术博物馆”,将于2月28日隆重开幕,“华彬会员私人珍藏佳酿展”也将同期开展。

据悉,华彬艺术博物馆坐落于长安街边华彬中心,将展列世界名庄佳酿,传承红酒悠久文化,力争成为海内外首屈一指的集品鉴、窖藏、保税、交易的红酒文化聚集地。同时,艺术博物馆还将展出各种类型的中西人文艺术瑰宝。华彬艺术博物馆的落成,也将进一步完善华彬集团高端商务生活平台的搭建,丰富“健康生活 引领时尚”的华彬品质生活内涵。



华彬艺术博物馆/供图

罗曼尼·康帝和2009年波尔多价格上涨

近日伦敦国际葡萄酒交易所的数据显示,尽管波尔多佳酿100指数最近的回升,罗曼尼·康帝的价格持续走强于这个指数。不过,与此同时,得益于James Suckling等酒评人士的评分,2009年份的波尔多葡萄酒价格被拉升。从去年下半年至今,勃艮第总体保持强势,罗曼尼·康帝指数报收371.55点,月环比上涨0.92%,而年环比则上涨了37.61%。爱仕图尔(Cos d'Estournel)再次受到好评,6瓶价格达到1265英镑。旁堤卡内(Pontet Canet)也受到关注,达到半年来最高交易价格1250英镑/箱。

首款里奥哈霞多丽白葡萄酒将上市

里奥哈产区的Faustino酒厂,是首个使用霞多丽和维尤拉混酿里奥哈白葡萄酒的生产商。自2007年法律允许使用Chardonnay、Verdejo和Sauvignon Blanc酿造里奥哈白葡萄酒,但很少生产商重视这个规定。里奥哈年产葡萄酒2.7亿升,其中九成为红葡萄酒,大部分是Tempranillo品种。这款2011 Faustino V Blanco含有25%的Chardonnay,将于今年3月在伦敦上架。这也是Faustino的首款主打商业里奥哈Chardonnay,酒厂已经试验这个品种很多年。

玛歌庄首推有机与螺旋盖包装葡萄酒



波尔多一级酒庄玛歌庄(Chateau Margaux)进行的一项最新调查发现,有机葡萄酒与螺旋盖包装在消费者中的呼声较高,可能成为玛歌庄未来的发展之路。酒庄总经理兼酿酒师保罗·庞坦勒维(Paul Pontallier)称,有机种植是玛歌庄的发展方向,“我们的耕作模式与有机种植接近,我想最终实现有机种植也就几年时间”。玛歌庄还首次推出了采用不同瓶塞封瓶的副牌酒玛格红亭(Pavillon Rouge)。庞坦勒维称,软木塞封瓶的产品表现一直都不尽如人意,合成塞更是令人失望,相对而言,螺旋盖的表现更好些。

温州首家葡萄酒保税仓库启用

温州海关2月21日透露,温州市首家专营葡萄酒的保税仓库——温州瓯嘉酒窖公用型保税仓库已于21日投入使用。据悉,进口葡萄酒入关后本需立即按48%左右的综合税率纳税,如按去年温州口岸进口葡萄酒均价4.8美元/瓶算,每瓶洋葡萄酒需缴税费2.3美元左右,但有了保税仓库后,这笔费用可延缓到产品运出保税仓库时缴纳。此前,温州市已启用包括东艺在内的3家公用型保税仓库,部分进口葡萄酒商也已将葡萄酒存储于这些保税仓库。 商报综合报道 中国葡萄酒资讯信息网/供图

洋酒与老字号的幸福联姻

强强联合, 打造全新营销模式

背靠大树一定好乘凉吗?洋品牌与老字号联姻的独特营销模式是否可行?

至于为何选择本土老字号餐饮企业作为营销渠道,对此,双方都各有自己的一笔经济账,如果全聚德采取以往很多中国企业的做法——直接收购酒庄,不免要面临缺乏大量时间、精力与专业知识的处境而不能自主掌控,而且要投入大笔的资金去运作。出于综合考虑,对于全聚德来说,只需挂上自己的招牌,每年为奥地利帝国酒庄销售一定量的葡萄酒;而酒庄方面,则只需做好分内工作,提供保质保量的葡萄酒即可,无需考虑销路问题。如此规避风险而又双赢的事情,何乐而不为呢?

目前的奥地利帝国酒庄是家族企业,夫妻二人原本各自拥有最大的酒庄,“联姻”让这两个酒庄融为一体。两个酒庄之前已经拥有近两百年的历史,并在15年前收购了茜茜公主时期建造的皇家酒窖,即如今的维也纳市政府酒窖,经过四代人的努力,已经发展成为拥有奥地利最大葡萄园与酒窖的酒庄。还值得一提的是,它所出产的葡萄酒成为斯大林和杜鲁门在维也纳庆祝二

战胜利的指定酒。如此一来,150年历史沉淀的老字号“全聚德”与欧洲御用红酒强强联合,打造而成的一种全新营销模式,其市场效果自然值得期待。



中西合璧——进口红酒搭上老字号

斯伯特的中国策略, 进退攻守总相宜

一直以来,奥地利葡萄酒的94%属于内销,只有6%用来出口德、意、匈等周边国家。近年来,随着全球化趋势,奥地利人也开始喝起别国葡萄酒,使得原本内销的那部分葡萄酒可以出口,从而也促进种植面积的扩大,以便于更多地出口,目前出口

比例已达21%。

面对日益汹涌的出口之势,中国广阔的红酒消费市场也受到了莫大青睐。

谈及这场中奥牵手之谊,奥地利帝国酒庄主约翰内斯表示,这场合作甚至可以追溯到十年前。

据奥地利雪芙集团中国区市场总裁单家潜介绍,在奥地利帝国酒庄进入中国市场之前,其所产葡萄酒已出口其他30个国家,营销模式也如同现在的“中国策略”一样,并非很多海外酒庄惯用的在一个区域内寻找一个总代理商,从而进行大量销售,却

采取一对一的重点客户对接方式,比如选择五星级餐厅(类似在中国选择的全聚德)或是具有品牌影响力的餐饮企业,年销量不会超过50-100箱,以求保质。

本次有两款酒庄专全为全聚德量身定做的葡萄酒,无论是葡萄的选择,还是橡木桶的发酵时间,都与其烤鸭搭配相得益彰,果香型配合了烤鸭的果木香,酒体微微的酸涩与鸭肉的肥腻也是绝配。其中一款已在美国获得金奖。对此,约翰内斯表示了对未来中国市场的展望,并将此款酒的目标销量定位在1.5万瓶。

在他看来,十年前,在中国找到一个合格的葡萄酒杯子都很难,而今,无论如何也不能再说中国人不会喝葡萄酒了。

目前,尽管德国、瑞士和美国是位居进口奥地利酒前几位的国家,但他相信,或许,不远的将来,中国市场会以迅猛的速度后发制人。这也许从“全聚德”葡萄酒酒标的中国朱红底色便能看出些苗头吧! 本报记者 丛晓燕/文 张笑嫣/摄

红酒客

变幻多姿白诗南

想换个口味真的好难吗?其实不然。比如同样是白葡萄酒,或许我会更偏爱更清爽的白诗南葡萄酒酿制的。

白诗南品种的种植量在全球并不少,除了法国本土外,南非、阿根廷、美国、墨西哥都有种植,在中国也有比如在河北沙城、昌黎、山东等地。

白诗南其实不是什么新品种,在法国本土,约八成的白诗南在卢瓦河地区,被喻为卢瓦河地区的皮诺(Pinot)。

为什么说白诗南风味多变呢?整个卢瓦河地区的白葡萄酒有不少AOC级别的,比如AOC Savennieres、Montlouis、Anjou、Vouvray、Coteaux de Layon、Chaume、Quarts de Chaume……这些葡萄酒覆盖了白葡萄酒中的干白葡萄酒、半干葡萄酒、甜酒和气泡酒,而这些酒都是白诗南酿制的。

根据白诗南葡萄成熟

时候采摘的时机不同,同一块地上的白诗南可以酿制出不同的葡萄酒。比如葡萄刚刚成熟时候,糖度刚刚饱和,于是很多酒农酿制干白葡萄酒,比如AOC Savennieres、Anjou或者Vouvray,往往是带有百花香及些许橙檬的香气,很清新而不腻人的感觉。入口平衡酸度很宜人,因白葡萄酒需要冰镇后饮用,所以这种酸度也是清爽。非常适合些油脂高些的鱼类,比如三文鱼、鳕鱼等。因为这里吃鱼时候往往没有浓重调料,如果搭配厚重的白葡萄酒,花香腻人反倒压制了鱼的味道。

如果成熟期过后两四周再摘葡萄酿制,糖度更加饱和,同时葡萄皮也开始成熟。此时酿制些Vouvray、Coteaux de Layon等半干的白葡萄酒,效果又是非常出色了,比较干白的清爽,半干的香味更复杂,开始偏向馥郁



同时保持了相对的酸度。入口时候开始觉得些甜度,非常适中,酸甜平衡非常好,丰腴。根据地质环境不同,有的产区的酒开始体现出矿物质的挂齿感。

而拖更长时间的白诗南则可以酿制出一些最耐久的甜酒,如Quarts de Chaume和Bonnezeaux。开启一瓶吧,蜂蜜、矿石和花香味……扑鼻而来,入口圆润细腻,雅致,虽然高糖但不腻,回甘持久但不粘滞。可以负责地说,一瓶

上好的Quarts de Chaume甜白葡萄酒赛过无数款大名鼎鼎的波尔多Sauternes(苏玳贵腐酒)。或许有人会质疑白诗南酒的陈年能力,因为苏玳贵腐酒因此而闻名。同样可以负责地说,白诗南酿制的Coteaux de Layon存过百年的酒都有,不过是少为认知罢了。

白诗南酿制的起泡酒同样有特点,如果按照传统工艺酿制,闭上眼睛盲品,或者仅仅能从酸度上区分于干白香槟酒,一样的果香四溢,一样的细腻气泡……真的是享受。也难怪在法国本土市场,销量仅次于香槟酒的起泡酒就是卢瓦河的气泡酒了。

品尝白诗南吧,卢瓦河的,好像是一位聪明的女性陪伴着你,年轻时候陪你一起活泼跳跃,然后是稳妥雅致不沉重,最后是韵味十足让人想起她年轻时代的轻盈。想了吗?

周劲松/文并摄