

这堂课有关于美酒和风土的一切，错过等一年！

12月3-5日，葡萄酒界年度盛事，大家期待已久的第六届风土复兴国际葡萄酒文化研讨会，即将重磅召开！

风土大会是由国际风土协会 (Association Internationale des Terroirs, AIT) 主办，赏源葡萄酒评论、知味葡萄酒杂志、上海报业集团《新闻晨报》联合主办。AIT 主席为 Thibault Liger-Belair 先生，Aubert de Villaine 先生担任荣誉主席，他同时也是世界文化遗产勃艮第“克利玛”委员会荣誉主席，赏源葡萄酒评论主编 Ian D'Agata 担任 AIT 副主席。



回首过往五届大会。从 2015 年第一届大会复兴“风土”这个概念开始，第二届进一步探索“风土和人的关系”，第三届对于“风土和葡萄品种关系”进行研讨分析，第四届则讨论“风土和土壤的关系”，上一届再次深入探讨“在诠释风土多样性的过程中，人扮演什么角

色？”

研讨会内容从混沌模糊的概念，到逐步具象的细节。直接参与到大会现场活动的观众从 2015 年的 1000 人到去年的近 3000 人，多次受到 CCTV 新闻、国际和财经频道关注采访。在大家的支持努力下，尊重自然、尊重风土的理念日渐深入人心，大会系列活动行业影响力持续增强，去年央视财经专题全面报道了大会，观众数量上千万：

本届风土大会继续由四大版块组成：



首先，我们揭开本届风土大会的面纱，其余三大模块也将于近期陆续揭晓。



今年大课会讲些什么？

本届大课研讨会主题：什么是风土、品牌、工业葡萄酒？如何区分？历经五届风土各个“点”的探索，第六届大会我们希望能展现一个“面”，将气候、土壤、品种、人类、时间联系起来，为风土葡萄酒做一个定义，以及与品牌、工业葡萄酒的区别。

今年大课将以两大模块呈现，首先从理论入手，定义风土葡萄酒，阐述其与品牌及工业葡萄酒的不同之处；然后以经典产区及其名庄的实践知识作为切入点，深入解读这些经典产区和酒庄是如何理解并塑造他们的风土葡萄酒。



首先由四位国际专家在科学与理论上为风土葡萄酒定义。这四位专家是世界著名葡萄酒作家，勃艮第大学研究学者 Jacky Rigaux，波尔多大学葡萄酒学院风土酿酒专家 Kees Van Leeuwen 教授，法国巴斯德研究所风土感官专家 Gabriel Lepousez 研究员，植物

学和菌根共生专家、法国国家自然和人类历史博物馆微生物研究室主任 Marc-André Selosse 教授，1855 勃艮第分级倡导者 Jules Lavalley 博士的后人 Olivier de Cayron。



这一部分将由世界知名酒评家 and 世界侍酒师大赛冠军领衔。我们荣幸地邀请到了国际权威酒评家 Ian D'Agata，以及来自瑞士的世界侍酒师大赛冠军 Paolo Basso。他们对葡萄酒世界各类产区情况了如指掌，会用前沿和丰富的产区知识，在产区层面给我们深入解析风土葡萄酒这一宏伟命题。

而对于这一话题，国际一流名庄庄主的发言当然不可错过！本届大会我们继续邀请到了世界各产区的领军人物来跟大家分享他们的真知灼见！

2021 风土大课 因为疫情限制，今年继续连线庄主、专家在线播出风土大课。虽然

缺少面对面的亲授，但邀请嘉宾限制也更多，因此会有更多重磅嘉宾加入，另外票价大幅降低可以满足更多关心风土的朋友，足不出户享受本年度最大的葡萄酒知识盛宴！



最后，让我们再次回到本次风土大课的主题“什么是风土、品牌、工业葡萄酒？如何区分？”。在这样一个风土剧变的年代——全球变暖，需要我们的智慧去理解和顺应当今世界的风土变化，确定风土葡萄酒的意义。这不仅关乎我们杯中的美酒，更是关乎人类的未来。



(广告)

ASC精品酒业母公司三得利捐赠教育资金，在上海的小学开展“水育”课程

三得利集团是总部位于日本的，以酒类、饮料、健康食品为主营业务的跨国企业。自三得利集团创业以来，始终秉承“利益三分主义”的价值观，持续开展以“与人和自然和谐共存”为使命的社会贡献活动。特别是关于“水”三得利认为有了丰富且安全的水，才能生产出优质的产品，正因如此，三得利向社会作出了“与水共生”的承诺，并持续开展节约用水、保护水资源的活动。这次面向下一代传达水资源保护重要性的“水育”课程，在上海市志愿服务公益基金会的大力协助下，顺利地在上海启动。



今后三得利还将在上海以外的

地区相继开展此项“水育”课程活动。其实，早在 1997 年三得利集团就执行了集团环保原则。近年来，三得利集团还制定了旨在保护水资源、减低碳排放的《2030 环保目标》和《2050 环保愿景》。“水育”课程也是推动集团实现环保目标和愿景的重要组成部分。徐汇区新时代十佳“尊重自然”好少年朱爱罗同学做了发言。他表示同学们通过这一项目，将学习并理解水资源的稀缺和节约用水的理念，并表示将来要成为保护水资源的志愿者。开课仪式结束后，第一次“水育”课程在华东理工大学附属小学举行。三得利(中国)投资有限公司的员工曹晨妍女士作为志愿者教师也积极加入到水育中国志愿者教师的队伍，并在第一次“水育”课程担任志愿者教师。三得利集团也积极鼓励在华员工参加“水育中国志愿服务队”，共同倡导“水育”理念。

摩登意大利餐酒馆 CAMINETTO

由沪上知名主厨 Kelvin Chai 打造，现代意大利餐酒馆 Caminetto 首次亮相最新地标恒基旭辉天地。



Caminetto 是意大利语中壁炉的意思，围炉夜谈，温暖和欢聚。三五好友一起谈天说地，在这里有着在家中一般的舒适氛围。作

为米其林和黑珍珠都偏爱的 80 后主厨兼老板，Kelvin 将经典意大利风味与优质的本地特色食材巧妙融合，在创意和口味上都给人意想不到的惊喜。Caminetto 将经典意大利风味与优质的本地食材融合，特别定制的熔岩石窑炉最高可达 500 摄氏度，果木炭赋予的独特香气，让披萨、牛排和烤海鲜都散发着诱人的烟火气。每一款都有小惊喜！手工意面和果木炭烤披萨是餐厅特色，每道看似传统的菜品中都不乏惊喜。例如加了油条的生牛肉薄片、小龙虾烩饭、

烤茄子披萨等等意想不到的组合都能在这里见到。他深谙味觉之道，却又不甘于平凡，哪怕最普通的食材也能在他手中绽放出新的光芒。餐厅设计上突破传统的空间概念，模糊墙、顶与地的界限，大量的弧形与直线交错，代表经典与现代的完美融合。酒单由顶尖侍酒师团队打造，精选香槟和意大利从南到北的特色葡萄酒，伴着入夜后的霓虹灯，为沪上食客提供一个轻松舒适的餐饮空间。冬日的壁炉和夏夜的酒馆，想要的这两样，这里都有。

Robin携限定套装 Robin Box 探索葡萄酒饮用新方式

强调将创造力与意趣融合的当代美学与产品结合，通过饮用体验满足好奇、追求新鲜感的普世情感，向自我、自由、求新的消费者呈现平凡生活中可捕捉的惊喜——来自中国上海的全新品牌 Robin 于 2021 年 8 月 23 日面世。在 Robin 首次面世的产品

Robin Box 中，以最受欢迎的葡萄酒生产者和季节特别限定为亮点，根据存货情况不断地更新调整，并对不同葡萄酒进行搭配与策划——每款 Robin Box 礼盒用不同主题呈现了 9 支 100 毫升的单管装葡萄酒，旨在以全新方法展现葡萄酒世界多元的面

貌。丰富了葡萄酒的饮用体验，让消费者对于葡萄酒世界的探索拥有更多可能。Robin 以精品葡萄酒为起点，专注探索轻松独特的体验、呈现悉心策划的生活美学提案。为简化、优化认知葡萄酒的过程，为好奇心，更为给庸常生活增添新兴趣而生。

Silvana写给读者的一封信(一百)



亲爱的 Silvana:

我经常读你的文章，我对意大利的食物、葡萄酒和生活方式非常感兴趣。希望你能给我推荐一家经典基安蒂产区的酒庄，谢谢。

郭小姐

非常开心与你联系，我感受到你对意大利充满热情。说到经典基安蒂产区，我为你推荐一个完美的地方，一个有着悠久历史的地方，与一位非常著名的意大利艺术家有关，周围群山起伏，美不胜收，那就是 Tolaini 酒庄。



经典基安蒂产区丰富多变，它从佛罗伦萨南部一直延伸到锡耶纳北部。这一地区的土壤和形态参差不齐。Castelnuovo Berardenga 是最南端的子产区，这里的葡萄酒口感浓郁，优雅而持久。为了纪念这片横跨古代和现代土地的风土特色，Tolaini 的首字母使用伊特鲁里亚人的语言被刻在一块两米高的石头上，这块石头矗立在葡萄园的人口。太阳的热量和土壤成分(富含粘土和泥灰质)、海拔高度和暴露程度之间神奇结合，赋予了纯粹的桑娇维塞葡萄生命，丰富多汁，果香优

雅。45 年前，当 Pierluigi Tolaini (庄主) 离开他在托斯卡纳的家前往美国时，他想赚大钱，然后返回家乡，买好土地，酿酒。他追求卓越的热情使他创建了北美最重要的运输和物流公司之一，如今他的梦想实现了。

1998 年，庄主 Pierluigi Tolaini 在沿着经典基安蒂产区漫步调研之后，选中了 Montebello 和 San Giovanni 的农场作为葡萄园，这两处葡萄园位于著名的 Castelnuovo Berardenga 地区，

气候、土壤和环境之间的平衡都是最理想的。



TO EU REGULATION N. 1308/13

Silvana



(广告)