

# 这堂课有关于美酒和风土的一切,错过等一年!

12月3日-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家葡萄酒文化研讨大会,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,上海报业集团新闻晨报,赏源葡萄酒评论、知味葡萄酒杂志联合主办。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。



勃艮第拥有大量一流葡萄园的名家Thibault Liger-Belair的现任酒庄。Thibault是有机种植的坚定拥护者,认为“在大自然面前,我们要时刻谨记自己的渺小,而对大地保持无比的恭敬。”他认为葡萄酒品质的根源来自于葡萄园,而葡萄园的关键在于细心栽培。



勃艮第葡萄园风土世界文化遗产联合会名誉主席、国际风土协会荣誉主席,举世闻名的罗曼尼康帝酒庄(Domaine de la Romanée-Conti)联合庄主、葡萄酒风土理念的灵魂人物Aubert de Villaine。他也是风土大会坚定的支持者,过去五届风土大会的主旨发言嘉宾。罗曼尼康帝酒庄是全世界葡萄酒爱好者心目中圣殿般的存在,他却数十年深居简出以朴实

谦卑的农民自居。他非常低调,极少接受采访,平日更是仙风道骨难得一见,却在近八十高龄不远万里多次专程来到中国参加风土大会,与中国专业人士和爱好者们交流风土理念,为风土理念在世界范围内的理解和传承做出了杰出的贡献。



Jean-Claude是古典主义葡萄酒酿造派,也是现代历史上最顶级的梅洛葡萄酒酿造者。1964年起开始担任Chateau Pichon-Langevin的酿酒师和技术总监,总管世界上最受人尊敬的梅洛葡萄酒长达44个年份。目前Pichon-Langevin酒庄的经理职位由Jean-Claude的儿子担任。



Kees van Leeuwen是波尔多大学葡萄酒与葡萄酒科学学院,葡萄种植学教授,主要对葡萄栽培中的风土概念进行研究,工作集中在葡萄种植风土表现中的环境限制,参与了对葡萄树供水系统和氮素状态几个指标的创建和评估。此外他还致力于研究气候对葡萄种植风土表现的影响。Kees van Leeuwen也是白马酒庄(Cheval Blanc)的顾问。他已经开展或参与许多研究,绘制葡萄酒庄园和产区的不同土壤。Kees van Leeuwen是International des Sciences de la Vigne et du Vin杂志的编辑,并与其在波尔多Sciences Agro的同事一起组织了2006年的第六届国际土壤大会。他还定期为荷兰杂志《Perswijn》撰写文章。



Gaja家族的第五代传人,Angelo和Lucia Gaja的长女。Gaia从小在家中就开始参与关于葡萄酒的讨论,同时对酿酒过程展现了浓厚的兴趣。2004年,她正式开始在酒庄工作,作为酒庄的国际品牌大使在世界各地旅行,并参与葡萄种植、酿造以及葡萄酒业务的各个方面。



勃艮第葡萄园风土世界文化遗产联合会理事,勃艮第精英酒庄Domaine Arlaud酒庄主。这位低调的酒庄主是一位名副其实的葡萄酒风土理念践行者,积极实践生物动力法。他很早就开始用马来耕种葡萄园,以保持土壤的健康和活力。本次风土大课上,Cyprien也将倾囊相授他对于风土和人关系的理解,与葡萄酒专业人士和爱好者切磋论道。



Priscilla Incisa della Rocchetta,伦敦大学学院艺术史学士学位,随后又获得了意大利巴洛克艺术专业硕士学位。在意大利和国外许多场合,她的工作重点担任“家族大使”角色。她随父亲Nicol一直管理着位于Bolgheri

的Tenuta San Guido酒庄,并将大部分精力投入到进一步发展西施加雅(Sassicaia)中,为这个创立于20世纪40年代的名庄保持创新与卓越传统。



伊安·达加塔(Ian D'Agata),世界著名酒评家,赏源葡萄酒评论和知味葡萄酒首席科学家;在葡萄酒领域耕耘超过30年。与帕克,JR等评论家并列,Ian曾被欧洲权威金羽毛奖Plume d'Or评委会评为世界八大最有影响力的葡萄酒评论家之一,曾担任世界著名葡萄酒评论Vinous和Tanzer的高级编辑,Decanter特约编辑,负责法国、意大利、加拿大和德国等重要葡萄酒产区的评分和评论工作,著有《意大利葡萄酒风土》和《意大利原生葡萄品种》等专著,被誉为是意大利葡萄酒的圣经,后者获得了2015年国际葡萄酒作家大奖赛年度最佳书籍奖,并且也是洛杉矶时报、金融时报、纽约时报评选出的最佳葡萄酒书籍之一。Ian是罗马大学医学生物学博士(Top1),曾在哈佛大学医学院和加拿大蒙特利尔大学做博士后研究,主攻分子细胞生物学前沿课题。



世界著名葡萄酒作家,法国葡萄酒评论家,勃艮第大学研究者,“葡萄酒与文化”专业负责人,勃艮第克里玛联合国申遗委员会专家顾问,精神分析学家,知味葡萄酒杂志·教育的特别顾问。他著

有《亨利·贾叶》、《风土复兴》、《风土品鉴方法》、《风土与酒农》等著作。



2013年世界侍酒师冠军,他是全世界顶尖的侍酒师和葡萄酒专家之一,因为在葡萄酒及烈酒方面的渊博知识和丰富实践经验,拥有“行走的葡萄酒百科全书”的称号。



法国国家文化博物馆的教授,法国国家农业科学院成员。他是土壤和菌根共生方面的专家,在国际上享有盛誉。他尤其关注菌根的研究,菌根是一种在进化中多次出现在植物根系和土壤真菌之间的营养共生体。他在包括世界名校巴黎高师(Cole Normale Supérieure)在内的多所法国大学和世界高校担任客座教授。他还是三份国际科学期刊:Symbiosis,The New Phytologist和ABG-Botany Letters的编辑。作为风土方面的专家,Selosse教授对于“人和风土之间的关系”有着极为深刻的认知。

演讲嘉宾名单将持续更新,敬请期待更多重磅嘉宾加入!



(广告)

## 新玛利 Villa Maria EarthGarden 自然花园系列新品发布

一场从魔都“穿越”到新西兰的沉浸式体验,9月9日,上海,来自新西兰的知名酒庄新玛利 Villa Maria 在静安嘉里中心 CALYPSO 地中海酒廊的发布会举办了一场田园牧歌式的新品发布会,将其主打自然纯净系列酒款“Earth Garden 自然花园系列葡萄酒”正式带抵中国。此次

Villa Maria 全新推出的 Earth Garden 系列为绿色可持续理念注入了新的基因。新玛利自然花园马尔堡长相思白葡萄酒 2020 蕴含馥郁柑橘类水果、酸橙和葡萄柚的香气。新玛利自然花园霍克斯湾桃红葡萄酒 2020 散发着血橙、玫瑰果和西瓜的夏日香气,伴随清爽花香,收尾干爽。新玛利自然

花园黑皮诺红葡萄酒 2019 层次更丰富,除了黑色水果风味,微妙的花香和温和的酸度。还带有可可粉和烟熏烤面包的味道。新玛利自然花园梅洛赤霞珠混酿红葡萄酒 2019 则带来深色水果、可可、甜香草和丁香香料的香气。带有成熟的水果味、柔滑的单宁给佐餐以顺滑的收尾。

## 霓唐 by LIANGSHE 酒吧在良设二楼盛大开业

霓裳一曲千峰上,唐安万里音尘绝。以大唐盛世为概念的良设夜宴自开业以来,致力于创造当代性的非凡中国美学体验和极致的用户体验,一经问世既成为国内最具标杆性的沉浸式文化感官餐厅。

近日,良设夜宴的全新酒吧品牌“霓唐”酒吧在良设二楼盛大开业。开业当晚高朋满座,良设夜宴的联合创始人王杨女士更是特别策划了一场沉浸式的现代中式舞剧表演,如梦如幻的开业演出和满场仪式感就像是良设的宣言,一家

有文化有调性的酒吧同样将继续创造极致的中国美学体验。良设夜宴在不影响原有用餐体验的形式上通过对二楼休憩空间的调整,打造了一个全新的充满格调的中式酒吧空间,风格上同样延续了良设夜宴最具代表性的中国元素和红色基调,大气而现代。“霓唐”酒吧每晚从7:30以后开始对外营业,以各色威士忌和特调中式鸡尾酒为主,包括市场上极为罕见的苏格兰威士忌协会酒,和以大唐文化为概念特别创意调制的鸡尾酒,

颜值和口感都绝对在线。“霓唐”的面世,为喜欢小酌一杯的人们提供了一个沉浸在中国美学体验和美酒享受之间的城市聚会社交场地。



## Silvana写给读者的一封信(一百零二)



亲爱的 Silvana:

我是你的忠实读者,很高兴与你取得联系;在你之前的文章中,我了解了一些关于伦巴第大区 Franciacorta(馥奇达)产区美丽的酒庄的介绍。我很好奇这个地方的历史以及这个地区生产的葡萄酒。你能告诉我更多关于这里的趣闻吗?谢谢。

李先生

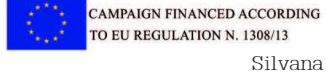
尊敬的李先生:

很高兴收到你的邮件,我喜欢的酒庄和葡萄酒太多了,非常乐意跟你分享。在 Franciacorta 馥奇达产区这个神奇的地方,Moraschi酒庄的佳酿无疑是我最喜欢的。Franciacorta 馥奇达产区是一个以生产气泡酒闻名的产区,位于伦巴第的中心,在伊塞奥湖的岸边,横跨了平缓的冰碛山,总面积约200

平方公里。产区矿物丰富,其土壤的异质性,成就了卓越品质的葡萄栽培的独特元素。

Franciacorta 起泡葡萄酒的生产需要使用高品质的葡萄(白葡萄品种包含霞多丽、比安科和埃尔巴马特;红葡萄品种是黑比诺),并完全手工采收。它的主要特点是在瓶中进行第二次发酵,在这一过程中,瓶子被堆放在一起,葡萄酒与酵母接触成熟至少18个月。经过长时间的陈酿等待,我们来到了被称为“remuage”(“转瓶”)的环节:在二次发酵过程中形成的沉淀物质要被移除,酒庄通过转瓶让沉淀物质聚集在瓶口,以便去除的工艺技术。整个过程最令人惊叹的是去除沉淀,补充酒液并重新用酒塞封瓶的部分。

所有的 Tenuta Moraschi Franciacorta 葡萄酒,严格按照 Franciacorta 馥奇达产区协会的规定生产,桶陈至少30个月。



Silvana