



红葡萄酒背后的生活与生意

新旧世界的葡萄酒战争

“新世界”与“旧世界”正在中国大陆上开展一场“红酒”战争。

本刊记者 | 贺梦禹

木塞“啵”地一声被拔出，葡萄酒的香气随之溢了出来。侍酒师姿态优雅地将酒倒进摄影师柳熹的酒杯，微笑着等待她的评价。“那是我喝过的最好喝的酒！可以说是琼浆玉露！”柳熹回忆起来仍然赞不绝口。那是柏图斯，深受欧美名流追捧的波尔多“酒王”。不过，对于不少中国人来说，法国的酒只有一个：拉菲。

“拉菲”这个名字近年来在中国可算是家喻户晓，即便是红酒的门外汉，也对这身价数万起，在高官高管的宴会上动辄就开好几瓶的高贵红酒也有过耳闻。至于这

酒的滋味如何，在红酒爱好者季晓宁看来：酒是好酒，但是在拼酒量交情，一口干一杯的宴会上，其实几万元的酒和几百块的精品国产酒没什么区别。“拉菲这个牌子被国内的一些奸商给炒作起来，越炒越火，好多膜拜它的人也就是图个名气，根本不在乎味道。”

但是对于红酒的老本家法国人来说，红酒向来不是什么高不可攀的物品，而是一种生活必需品，佐餐的必备。“可以说我们是把红酒当做水来喝，法国也一度是世界最大的红酒消费国。”波尔多 Chateau d'Arsac 酒庄的“少庄主”皮埃尔告诉《世界博览》记者，“不过跟中国人喜欢‘干杯’不一样，法国人喝酒很慢很细致，慢慢品味和消化。”

美酒是一种生活态度

三月初的波尔多，乍暖还寒的早春天气让葡萄园里的沙地里刚长出的草上凝结了一层白霜。此时的葡萄园里显得颇为冷清，一株成人手臂粗细的葡萄树上只有两根孤零零的枝桠，还要待到秋天，这些干枯枝桠上才能挂



Jun16 - Jun30,2012
WORLD VISION 2012.NO.12

满成熟的葡萄。葡萄园中只有一个老妇人在工作，她的任务就是将枝条绑到供葡萄藤攀爬的绳子上。

这只是波尔多众多一个不大知名的小酒庄。在酒庄新建的品酒会所里，来此游览的季晓宁见到了酒庄的主人，一个长得很像凡高的当地农民。主人告诉季晓宁，他们祖祖辈辈就在这里生活，用最传统的方式种植葡萄，用最传统的方式酿酒。一家人过着田园牧歌式的生活，住在能看到葡萄园的农舍里，在有三百年历史的石屋里酿酒，喝自己家酿的酒，或者招待前来参观的游客和客人一起品尝。主人从没离开过波尔多，虽然他喜欢中国，但他说：“中国，很远的。”

这种田园牧歌式的生活却不适合所有人。在皮埃尔时的记忆中，父亲总是起早贪黑地下地干活，吃住都离不开葡萄园。但是对于像皮埃尔这样的年轻一辈来说，辛苦工作不再意味着不离开土地，那是父辈才喜欢的生活方式。

在 Chateau d'Arsac 酒庄附近，他的家族拥有一座米黄色的漂亮古堡，青山绿树环绕，还可以看到一畦畦的葡萄。“那里的生活确实很美，但是住两天你就不行了，没有商店，没有任何娱乐设施，你的朋友们也大多在城里，所以时间长了会很无聊。”皮埃尔说。因此，他和他的当酿酒师的弟弟不少时候都是住在波尔多市内，每天驱车前往酒庄工作。

随着时间的推移，古老的生活方式正悄然改变，酒庄主人们的思想也在慢慢改变。虽然生长在历史悠久传统光荣的波尔多，皮埃尔却远赴澳大利亚去学习葡萄酒营销方面的课程，在那里，他感受到了“新世界”红酒的魅力，澳洲的红酒成为了他的大爱。在波尔多，他的父亲也搞了一个全新的葡萄酒旅游会所 La Winery，与一般只追求田园风情的葡萄酒游览不同，La Winery 就像一个充满了各种新奇体验的游乐园。这一点，让在这里进行葡萄酒拍摄的柳熹也感觉到非常有趣，作为一个“新世界”红酒的爱好者，她对于“旧世界”红酒制造者的这种打破传统的方式非常欣赏。

Chateau d'Arsac 酒庄的另一突破之处在于与中国的合作。在 2010 年，他们将旗下的 Chateau Viaud 出售给了中国的中粮集团。中国人的入住会不会使酒庄发生什么改变？皮埃尔的答案是：有，但是又没有。“酒庄还是一切如旧，种植葡萄和酿酒的方式不会改变，在酒庄工作的工人和酿酒师不会改变，酒的品质也不会变。唯一的不同就是

了解红酒的人都知道，葡萄酒有“新旧”世界之分，属于旧世界的法国是中国人最认可的红酒产地。

主人变成了中国人，产出的葡萄酒主要销往中国。”

在他看来，中国人收购 Viaud 酒庄是非常令人乐见的，因为中国人的到来会给酒庄注入新的活力，带来一些新的经营理念，更重要的是可以为法国的葡萄酒开拓出更新更大的市场。

只是，中国人对于红酒或许还不那么“懂”。这种中西方的饮食文化差异使得中国人不可能像法国人那样细细品酒：每一道菜之间喝不同的酒，不同的菜配不同的酒，一餐吃上两三个小时是常事，朋友闲聊也习惯开一瓶红酒慢品。而一些不良商家的经营和炒作，又使得国内红酒市场良莠不齐。但是皮埃尔认为，中国是一个正在成熟中的市场，越来越多的人开始追求高品质的生活，见识也逐渐广博，终究会懂得什么是美酒人生。



葡萄酒的“旧世界” “新世界”

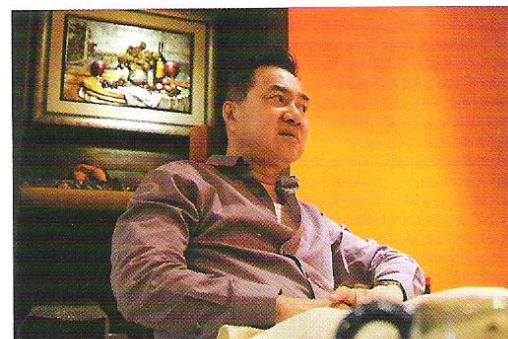
“旧世界”葡萄酒是指在欧洲法国、意大利、西班牙老牌葡萄生产国酿制的葡萄酒。“新世界”是指仅有数百年种植葡萄历史的国家，如美国加利尼亞、南美洲智利、阿根廷、澳大利亚和南非等地酿制的葡萄酒。除了种植和酿造的历史之外，新旧世界的根本判别在于：“新世界”的葡萄酒倾向于工业化生产，而“旧世界”的葡萄酒更倾向于手工酿制。手工酿出来的酒，是一个手工艺人劳动的结晶，而工业产品是工艺流程的产物，标准化的产品。但是“新世界”有上乘佳酿，“旧世界”也不乏劣质酒。

拉菲打假

就在前不久，有媒体爆出了“拉菲集团 CEO 即将来华打假”的消息。拉菲在中国已经成为一个有关奢华和身份的神话，而“拉菲年产 20 万瓶，中国年销售 300 万瓶”的报道在山寨拉菲酒横行、让大多数人都当了冤大头的背景下，确实颇为值得关注。但最终来到中国的并非拉菲罗斯柴尔德集团 (DBR Lafite) 的 CEO，而是其出口部总监米歇尔·内格里耶，而他此行的主要目的是为了启动拉菲的中文官方微博。

虽然主要目的并非打假，但是米歇尔此行也

洲际好年贸易公司董事李志硕



记者郭宇丹



封面 / COVER STORY

Jun16 - Jun30,2012
WORLD VISION 2012.NO.12

达到了两个目的：一是澄清了拉菲 20 多万瓶的年产量与中国市场 300 万的年销量的误会。在他披露的销售数据中，2010 年，拉菲在全世界售出 1100 万瓶葡萄酒，包括了大小拉菲和拉菲传奇等各线产品。另外，还有不少藏家将手中的拉菲出售至中国，因此具体在中国销售的拉菲有多少是难以估量的。二是表明了重视中国市场，在中国普及红酒知识和拉菲知识的态度，让人们知道真正的拉菲究竟是个什么样。

当然，奸商所山寨的不仅是拉菲。进口葡萄汁至中国发酵勾兑、进口散装红酒到中国灌装、使用国产红酒但是贴洋标签后高价出售的行为层出不穷。原因是：进口红酒的价格比国产红酒要高出数倍，而正在成长期的中国市场对于进口红酒还有些难辨真伪，因此山寨进口红酒特别是名酒绝对是一个暴利产业。

山寨横行和近年来中国人在海外购买酒庄的潮流说明了一个事实：中国是红酒的蓝海市场。进口红酒在中国开始流行是从 80 年代末 90 年代初开始的。“一开始，中国人心目中只有威士忌、白兰地这样的洋酒，对红酒并不是很注意。而且当时酒的进口主要通过中粮集团，其他商家根本没机会，关税度高达 84%，因此一般人也很少接触红酒。”北京洲际好年贸易公司董事李志硕回



波尔多 Chateau d'Arsac 酒庄的“少庄主”皮埃尔

忆道，“但是入世以后，一来是酒的经营放开了，二来是关税也降低到 14%，所以对我们这些做贸易的人来说，真是个好消息。”

了解红酒的人都知道，葡萄酒有“新旧”世界之分，属于旧世界的法国是中国人最认可的红酒产地。据李志硕估算，在中国消费量最大的还是国产红酒，占到了整个市场的 80%，而在进口红酒所占的 20% 中，法国红酒则占到了 60%，其他的 40% 中，排在前列的主要来自新世界的澳大利亚、智利。

2001 年以来，法国销往中国的酒类饮品销量已经增长了 37 倍，其中大部分是红酒。波尔多葡萄酒行业协会 (CIVB) 一份最新数据统计也显示，截至 2011 年底，中国大陆进口波尔多葡萄酒总量同比上涨 91%，达到 4360 万升，位居全球出口市场总量第一；总交易额达 3.34 亿欧元。

来自“新世界”的红酒也不甘示弱。在南非酒业协会的米凯拉经理向《世界博览》提供的一份数据中可以看到，虽然主要的出口国依旧是英国，但是自 2009 年开始，南非对中国的出口量以每年 50% 的速度增长。就葡萄酒出口量而言，2011 年对中国的出口量为 529 万升，比 2010 年增长 22%。还有很多葡萄酒通过香港转运到中国大陆，使总量增长到近 600 万升。对于包装完整的葡萄酒出口而言，形势更为乐观，2011 年共计出口了 440 万升，比 2010 年上升 75%，这也使中国成为南非的十大出口地之一。

李志硕的公司所经营的是来自“新世界”智利的葡萄酒。在他看来，影响红酒贸易的因素中还有一大因素是价格。因为进口红酒征税极高，所以像智利这种早年已经和中国签订了自由贸易协定的国家相对来说税率会低至 6.85%，而同时，由于欧元和美元对人民币汇率不断下跌，使用欧元和美元结算的酒价格也会逐渐下跌，因此商家的买入价自然就低了下来，在市场上以相同的品质也可以用相对较低的价格进行销售，吸引更多的消费者。

作为一个喝了 30 年红酒的“老饕”，聊起红酒的芬芳和滋味，李志硕就不禁会用到丰富的手势和语言来表达。在他心目中，好酒到底是什么样的？“就像香水有前调、中调、后调，红酒也有多达 11 种的醛，气味和味道非常丰富。每一种味道都有不同的感受，每个人对不同的味道也有自己的偏好。新旧世界的酒有所以说品酒就像品味人生，又好像欣赏一位美女，对好酒的看法是很个人，也很见仁见智的事情。” ■



旧世界葡萄酒体验

文 | 柳熹

波尔多是个到处流淌着传统和悠久历史的地方。游览酒庄不仅可以体验到历史的稳健和优雅，每个古堡都有自己的家族故事，几百年中葡萄园的没落与壮大，转手或易主，充满了传奇。拉菲就是一个非常注重传统的酒庄，古堡内以红色装饰为主，挂着家族领导人的画像。到处可以看到古典而华丽的椅子，桌子上的小物件散发着时间的味道。跟拉菲的酿酒师在酒庄内用餐，其中一个细节深深地打动我。午餐时，我们一同来到桌前准备和女翻译一起坐下，但是拉菲的酿酒师 Charles Chevalier 客气地对我说，要我和他换一个位置，不要和女翻译坐在一起，因为在法国的餐桌礼仪上，应该是一位男士一位女士这样挨着坐，而不是女士和女士挨着坐，这样是为了让女士身边有一个男士，在用餐时可以照顾到女士。当时虽然穿着现代的牛仔裤，但却有回到 18 世纪的穿越感，优雅如电影的场面油然而生。

除了体会到古典的优雅，在梅多克产区的 Chateau d'Arsac 更是经历了传统与现代的交融。Chateau 是古堡的法语名称，每个酒庄都会有一个标志性的历史悠久的古堡建筑，就是印刷在酒标上的标志。在 Chateau d'Arsac 的 18 世纪古堡踱步，其中却陈列着来自世界各地的珍贵现代艺术雕塑，其中大量极简设计的家具和装饰，又像是一个现代的美术馆包裹在古老的外衣下，穿越感更是强烈。由于庄主对现代艺术的迷恋，从 80 年代开始大胆改造古堡内部，使其成为了梅多克产区最大的现代艺术品陈列中心。独自游览在园林中，不免能感受艺术与酒的结合，可谓是葡萄酒的新体验。