

THE SECRET OF THE
FRENCH SUCCESS

葡萄酒
绝密成功之道

法国

Beaujeu

薄若莱是众多世界知名葡萄酒品牌之一。每年，180个国家的人民都会欢庆十一月的第三个礼拜四全球同步上市的薄若莱新酒。探索法国人成功的最佳方式就是去与那些创立和试图保护这个品牌的葡萄酒的劳动者们见面：包括当地种植葡萄的农民和负责吸引游客并将葡萄酒推广到海外的酒商。

©/ rnoochat04

在法国的博热 (Beaujeu) 地区，历史悠久的省会薄若莱市坐落于里昂以北40英里的地方，这里正在举行一场盛大的宴会，会场上支起的巨大帐篷里有来自世界每个角落的1400多名客人。宴会之后将会有音乐会和火炬游行活动。午夜时分，打击乐设备将会被安置在红酒木桶上，众所周知的薄若莱新酒节 "The Sarmenelles" 开启之后将会迎来五天的葡萄酒品尝会，绝佳的美食、音乐会和葡萄酒展览紧随其后。游客、当地居民和葡萄酒生产者都会陶醉其中。

当地的葡萄酒生产者 Sylvain Donjon 参与这个庆祝盛会已有二十多年了。“作为组委会成员，我曾经传递过燃烧的火炬到村子中心，那时候我推着一两手推车穿越大街小巷，”他告诉H-欧洲。44岁的Donjon 25年前的丰收季来到博热工作，之后就再也没回去了。从1996年以来，他拥有了一个六公顷的葡萄园，名为 Domaine Valfantine，在那里他创立起薄若莱酒庄和一个子产区 - 希露博葡萄酒产区。

一切都取决于气候条件

薄若莱葡萄园有12个不同的称谓。薄若莱葡萄酒产于里昂附近的粘土土地上，葡萄园

位于薄若莱村庄的斜坡上，这种优越的地理位置更有利于出产精品葡萄酒。庄园还有十个分产区 - 出产最好的，最昂贵的葡萄酒。在该区域的北部种植优质的葡萄。“丰沃的土壤和基土将这个优质产区与其他两个区分开来，”Sylvain Donjon 解释到。

葡萄的产地将决定葡萄酒的味道，天气状况则影响葡萄酒的寿命。2015年，这个葡萄酒生产者解释说，炎热和多雨的夏天将迎来一个绝佳的年份。“我们坚信从现在起的十年间这种葡萄酒将会依旧保持如今的优质。不过来自气候条件不佳的年份像是2004年或是2013年的葡萄酒最好在两三年内喝掉。我的葡萄酒充分展示了葡萄生长的土地条件。在阳光充足雨水稀少的年份，我会计划酿造出品质一流的葡萄酒，当然这一切都取决于气候条件，”他说。

薄若莱葡萄酒出色的水果清香得益于加夏 (Gamay) 这种用于酿造红葡萄酒和玫瑰酒的优质葡萄品种。白葡萄酒则是用霞多丽葡萄 (Chardonnay) 酿造而成。“这种高度芳香的葡萄品种可以让我们在收获葡萄之后的短短几个月内就能喝到薄若莱葡萄酒，而其它的葡萄酒将要等上好几年的时间，”Donjon 说。

TIPS

葡萄酒博物馆

Hameau du Vin

地址：796 Route de la Gare
71750 Romanèche-Thorins, France
网站：www.hameauduvin.com
电话：+33 385352222

葡萄酒庄

Domaine Valfantine

地址：Sylvain Donjon, La Combe de Morno,
69 430 Beaujeu, France
网站：www.beaujolaisvignoble.com
电话：+33 0474692968 / +33 0631200032
邮箱：sylvain.donjon@wanadoo.fr

薄若莱葡萄酒节

Les Sarmenelles

地址：69430 Beaujeu, France
时间：十一月18号到22号
网站：www.beaujolaisvignoble.com
电话：+33 0474692698
邮箱：sarmenelles@orange.fr
庆典开幕式酒之狂欢在11月18号下午4点于Plaza城市广场开始。



保持正宗品质的诀窍

Donjon采用了传统的薄若莱酿酒工艺，也就是众所周知的二氧化碳半浸渍工艺。他在发酵过程中加入了当地出产的酵母来催化酒精发酵。其结果是浸渍的过程将持续至少十五天。用这种酿造工艺，他生产出四种特酿，也就是四种葡萄酒类型：薄若莱村红，薄若莱新酒，希露博红酒和橡木桶特酿。每一种酒的配比取决于葡萄藤的生长年龄。“我用50到100年的葡萄酿造陈酿葡萄酒，但是对于像薄若莱这样的新酒，我则选择年轻的葡萄。”葡萄种植者告诉HE欧洲。生产新葡萄酒的时候，特酿仅仅持续四到五天。“我们在很短的时间内高温加热木桶以保持最多的果香味。接下来一个更完整的生产过程中，葡萄酒将在一个低温的环境下持续加热更长一段时间。”Donjon解释说。

薄若莱的王者

每年定期上市的薄若莱新酒已为这个地区开发出一项新的旅游项目：葡萄酒旅游业。参观薄若莱传统而真切的方式就是去到一个酒窖里，参加葡萄酒品鉴会，听取来自葡萄酒生产者们的建议。薄若莱葡萄酒之路为游客提供一个穿越葡萄庄园，葡萄酒和薄若莱村庄的旅程。

Romanèche-Thorins是一个必看的地点。这个村庄是一个占地三公顷，致力于葡萄酒生产



和葡萄种植生态公园Hameau du Vin的故乡。它是被称为薄若莱之王的George Dubouef为葡萄酒旅游业建立起来的一个塔。这位著名的葡萄酒商倾尽一生将薄若莱葡萄酒推广到全世界。“十六岁的时候他就在家里的墙壁上描绘出他未来将要修建的博物馆。”他的孙女Anne Dubouef告诉HE欧洲。这个家族企业创立于1964年，现

在每一年出产近三千万支葡萄酒。“他在他的职业生涯中不断收集与葡萄酒相关的物品，以求在未来的某一天创办一家博物馆，将他对于葡萄酒的热情与世人分享。”她补充道。

葡萄酒博物馆

如今，近3000件物品在博物馆中展出。其中一件来自1708年的葡萄酒压榨机还完整地保存着喷雾器，榨汁器，储存罐和瓦罐。这个博物馆通过一系列互动式展览展现了葡萄酒庄园的特点。葡萄酒生产者的劳动和与葡萄酒相关的各种名称。例如，一个飞行模拟器通过搜集可以增加葡萄酒芳香的花蜜成分的蜂眼装置，带领参观者探索这个地区美丽的庄园风光。参观将以一场于复古氛围之下的葡萄酒品鉴会结束旅程。火车将参观者带到葡萄酒生产中心。这是一个装置了甲板的地带，以便参观者可以洞见薄若莱地区的美好风光。生长在那里的葡萄藤以及钟塔，在楼下，游客可以参观保持着低温，盛满木桶的酒窖，以及令人印象深刻的不锈钢大桶。这个生产中心被茂盛的葡萄藤包围着，拥有一个花园和一个迷你高尔夫球场，球场上的每一个球洞都是以一种薄若莱酒命名的。这是一场唤醒葡萄酒香味的旅程。

ADRIMAR
ITALIAN DEPARTMENT STORE

LONGCHAMP
ILASSI
DKNY
EMILIO PUCCI
FENDI
GHEPARD
GIANNI VERSACE
GIVENCHY
MARC JACOBS
MOSCHINO
and...

100%
MADE IN
FIRENZE



Carlo Carmagnini



ADRIMAR, Via San Giuseppe 12 d/r (Piazza Santa Croce), Firenze, Italia - phone +39 055 23 45 162

www.adrimar.it