

2018 风土复兴国际葡萄酒文化研讨大会圆满落幕

2018年11月30日至12月2日，第三届风土复兴国际葡萄酒文化研讨大会（简称“风土大会”）在上海成功举办，在中国的葡萄酒爱好者和行业中引起了巨大反响。本届风土大会由知味葡萄酒媒体·教育主办，新闻晨报上海达闻信息发展有限公司、勃艮第葡萄酒世界遗产联合会、勃艮第武若园葡萄酒音乐节、宁夏贺兰山东麓葡萄酒与葡萄酒国际联合会、上海交通大学安泰经济与管理学院、波尔多格拉夫列级名庄委员会、意大利阿玛罗尼名庄联盟主席、Biodivin 生物动力法认证组织等机构联合主办。



继前两届风土大会引起的巨大反响，2018 风土大会围绕“风土与葡萄品种”的年度主题，再一次将规模与影响力提升到了全新的高度。本届风土大会，邀请到 20 多位当今葡萄酒专家学者、酒评家、名酒庄主通过 9 小时风土大课讲解理念，为大家呈现了精彩纷呈的 10 场大师班和尊享晚宴。三天充实的大会活动，成功将风土理念在中国的理解和传播更上一层楼。

风土大会邀请的嘉宾可谓群星云集，葡萄酒风土理念的灵魂人物、勃艮第葡萄酒世界文化遗产联合会名誉主席、罗曼尼康帝酒庄主奥贝尔·德维兰（Aubert de Villaine）再次亲临本届大会在风土大课上做主旨演讲，并主持罗曼尼康帝酒庄品鉴大师班。德维兰是风土大会坚定的支持者，也是过去两届风土大会的主旨发言嘉宾，他关于“风土是人类千百年来梦想”和“勃艮第酒庄精神内涵”的大会演讲给无数人带去了启发与感动。

这场盛大的“风土大会”，由风土大课、名酒庄主大师班、巅峰酒展和尊享晚宴四大部分组成，既是全世界著名葡萄酒专家与尊重自然的人们一起分享和探索风土这一美好事物的文化盛宴，又是葡萄酒世界里重要的价值观在中国以及全世界得更广泛理解和传播的有效渠道。

11月30号的名酒庄主大师班作为预热完美开场：

第一场：格拉夫列级名酒庄主大师班波尔多葡萄酒权威贝尔纳·布尔奇奇解码风土，由波尔多葡萄酒的权威、法国葡萄酒媒体联合会主席、知味特别顾问贝尔纳·布尔奇奇大师（Bernard Burtschy）将与波尔多格拉夫产区列级名酒庄协会主席、马拉狄酒庄（Château Malartic Lagravière）酒庄主让-雅克·博尼先生（Jean-Jacques Bonnie）一起，在风土大会上带来精彩的品鉴大师班，带领中国爱好者们领略 4 家代表性格拉夫酒庄旗下 8 款红白佳酿的魅力，深度解读格拉夫（Graves）列级名酒庄红白葡萄酒的风土。由于产区因素，同在左岸 1855 列级酒庄云集的上梅多克产区（Medoc）地表常见的深厚砾石层不同，格拉夫产区的土壤结构是以砾石、卵石与粘土构成的混合土壤，相对平坦的地势，加上产区西边种植的一片防风林带的保护，这里的气候较为温暖。红葡萄品种以赤霞珠为主，单宁质感较上梅多克更柔顺。白葡萄品种则以长相思、赛美蓉为主，口感圆润细致，香气坚韧而不失优雅，优秀的作品无疑可以媲美于勃艮第的顶级白葡萄酒。而在大师班酒庄中亮相的 4 家酒庄均为格拉夫列级庄，旗

下的佳酿代表着格拉夫纯粹出色的风土表现，并且有 10 年以上红白葡萄酒的陈酿作为对比，以展现其出众的陈年潜力。对于热爱波尔多的爱好者而言，这堂大师班无疑是能深入理解格拉夫的独特风土、领略波尔多最古老名产区的风采的好机会。



第二场：Amarone 历史名家酒庄大师班意大利葡萄酒权威伊安·达加塔解码风土，由世界著名酒评家伊安·达加塔（Ian D'Agata）、历史名家酒庄联盟主席 Sabrina Tedeschi 主讲。伊安·达加塔（Ian D'Agata）是一个意大利葡萄酒爱好者们都熟悉的名字，他在意大利葡萄酒领域的权威地位是不容置疑的。作为一位坚持 25 年笔耕不辍的优秀葡萄酒作家，他曾多次被授予“意大利杰出葡萄酒作家”的殊荣。Amarone 产于意大利东北部的威尼托（Veneto）的子产区 Valpolicella，它是一种用风干葡萄酿成的干型葡萄酒，以极度的浓郁集中著称，而且层次复杂，陈年潜力极强。很多人可能会以为 Amarone 的风味都差不多，但其实它的风格繁多，大体可以划分为传统派和现代派。传统派恪守传统的酿造方式与风格，坚持使用自然风干，使用自然酵母，传统大橡木桶等工艺，浸皮时间会长达数月，然后经历漫长的桶中和瓶中熟化。由于一般都由较高甜度的葡萄发酵酿造，通常含有更高的酒精度，一般高于 15%，结构庞大复杂，酒体强壮，充满各种果脯和中草药气味，甘草，坚果和黑巧克力香气。而现代派会追求更新鲜的果味，所以会进行较短时间的风干，以保留更多的水分。现代派有些优质的酒庄会使用一部分小橡木桶来柔化单宁。与传统派比起来，现代派不需要太长的瓶中陈年即可享用。

无论是传统派还是现代派，对葡萄酒的品质要求都很高，由于酿造一瓶 Amarone 需要更多的葡萄，酒庄需要付出更多的时间、空间和人力，因此，Amarone 相当珍贵，价格也比较高昂。而在本次大师班中，一次领略风格各异的 13 款 Amarone，帮助你与 Amarone 产生更深刻的理解。

第三场：奥地利名酒庄主大师班施俾女士联手奥地利酒局主席解码风土，由奥地利对葡萄酒市场非常有了解的 Mr. Wilhelm Klinger 和施俾女士一起解码了奥地利葡萄酒，在 Wachau 产区还有一种此地独有的分级，它有三个级别，用于干型白葡萄酒：芳草级（Steinfeder）：早采，酒精度一般最高不超过 5%；猎鹰级（Federspiel）：KMW 至少达到 17[°]，与 Kabinett 相近，酒精度一般 5% - 12.5% 之间；蜥蜴级（Smaragd）：酒精度至少为 12.5%。奥地利是世界上用心酿造葡萄酒的国家之一，由于地方小成本高，所以只能以质量取胜。而被遴选参与本场官方奥地利葡萄酒大师班的所有酒款皆颇负盛名，均已获得德语区第一核心葡萄酒杂志 Falstaff 高分评价。



12月1号风土大会的重头戏，9小时时

界级风土大课也圆满举办。

以“风土与品种的关系”这一大会主题，300 余位中国葡萄酒行业精英与葡萄酒资深爱好者汇聚一堂，聆听 20 位来自全球的风土领军人物深度解读葡萄酒世界最核心的风土理念。

这次的开幕演讲嘉宾是：上海交通大学彭娟教授，波尔多格拉夫列级酒庄委员会主席、马拉狄酒庄 Château Malartic Lagravière 酒庄主 Jean-Jacques Bonnie，他们抑扬顿挫的开幕致辞，使风土大课在热烈掌声中拉开了序幕。最后，勃艮第葡萄酒世界文化遗产联合会名誉主席、罗曼尼康帝酒庄联合庄主、葡萄酒风土理念的灵魂人物奥贝尔·德维兰（Aubert de Villaine）为大会做了精彩的总结发言。

整整 9 小时的风土大课，嘉宾通过异彩纷呈的演讲，极致得展现了风土的深邃内涵，引起了现场嘉宾们的强烈共鸣，更带来了强劲的心灵启迪。下面，我们回顾一下大会的精彩时刻：

第一堂课，由宁夏贺兰山东麓葡萄酒与葡萄酒国际联合会主席郝林海首先上台发言。郝林海是去年风土大课的重量级闭幕演讲嘉宾。今年，他以“风土，在中国启蒙，在宁夏实践”为主题再次站在演讲台上，以宁夏的风土特色为引，向大家展示了中国风土葡萄酒的发展之路。对他掷地有声、妙语不断的演讲，观众报以阵阵掌声与欢笑。



第二堂课，由奥地利葡萄酒市场营销管理局（AWMB）主席威尔海姆·克林格（Wilhelm Klinger），为大家声情并茂的解读奥地利的风土葡萄酒，带我们认识这个用心酿造葡萄酒的国家，感受当地酒农的真诚、恳切，令人动容。

第三堂课，国际上享有盛誉的葡萄品种基因科学家、国际葡萄酒学会（Académie Internationale du Vin）副主席、波尔多葡萄酒学院（Académie du Vin de Bordeaux）教授 Jos Vouillamoz 博士登台，从基因角度出发分析酿酒葡萄品种的起源，更好的分析酿酒葡萄酒的历史与未来。

第四堂课，世界著名的意大利酒评家伊安·达加塔（Ian D'Agata）为大家解读意大利葡萄酒的多样性和风土，意大利多样的葡萄品种是解读当地风土的重要线索，而不同的品种拥有它对应的独特的风土，而其还能在各自的风土上也演化出了彼此不同的亚种，反应出产区中的细微差异。

第五堂课，意大利 Amarone 历史名家酒庄联盟主席塞布丽娜·泰得奇（Sabrina Tedeschi）为大家介绍了阿玛罗尼的葡萄品种与风土，经由她绘声绘色的介绍，在场观众如同身临产区一般，对阿玛罗尼这一意大利伟大的葡萄酒有了更加深入的认识。

第六堂课，由美国 Grgich Hills Estate 酒庄首席酿酒师 Ivo Jeramaz 登台演讲。他也是纳帕谷传奇酿酒师 Miljenko Grgich 的侄子，Miljenko Grgich 在传奇酒庄 Château Montelena 担任酿酒师时，曾在 1976 年巴黎盲品会（Judgement of

Paris）上用一支霞多丽一举夺冠，战胜了当时世界公认非常优秀的法国勃艮第白葡萄酒，后来自己创立了 Grgich Hills Estate。虽然酒庄曾有无上的荣耀，但 Ivo Jeramaz 在现实中却非常谦卑，尤其是对待葡萄园和土地的态度，他所倡导的有机农业以及如何保持土壤肥力的演讲会对理解风土有很大的帮助。

第七堂课，我们还请来北京中医药大学教授、主任医师、博导郝万山，作为首都国医名师，他也尝试从一个全新的角度审视中医学与风土之间的深层联系。郝教授气质非凡儒雅，他的演讲饱含古老的传统智慧，观众听得都相当入迷。

第八、九堂课，中国酿酒大师、“绍兴黄酒酿制技艺”省级非遗代表性传承人潘兴祥和资深茶叶专家吉洛菽女士，分别和大家分享了黄酒和茶叶里的“天人共酿”。潘兴祥的演讲紧扣“中国绍兴黄酒的风土”，阐述了在黄酒酿造的每一个环节中风土的重要作用，也展示了绍兴黄酒酿制技艺的天人合一之道。吉洛菽女士则介绍了源远流长的中国茶文化，以及文化背后流演变、丰富多彩的制茶传统与冲泡工艺。娓娓道来让外国嘉宾大开眼界。

第十堂课，由波尔多右岸圣爱美隆列级名酒庄联合会主席、Château Fonroque 和 Château Mazeyres 的酒庄主阿兰·莫伊克斯（Alain Moueix）为大家讲解法国葡萄品种与风土的关系。作为波尔多推行生物动力法的先锋人物，同时也是生物动力法权威认证组织 Biodivin 的副主席，他也将自己在波尔多推动生物动力法的实践分享出来。

除了 11 月 30 日，12 月 2 日同样有 7 场精彩的名酒庄主大师班，多位葡萄酒权威几十年呕心沥血的积累，为中国真正爱酒懂酒的人士一家数珍，一开眼界。

12 月 2 日在举行名酒庄主大师班的同时，还有全天巅峰酒展，到场的嘉宾可以自由安排时间参加这两项活动，毕竟今年巅峰酒展规模空前盛大，精选全球 50 大经典产区近 200 家知名酒庄，总价值超 100 万元的 800 多款风土佳酿，参展知名酒庄数量超过去年的 2 倍。国内多达 31 家勃艮第酒庄，42 家意大利名家参展。1000 多位葡萄酒爱好者和业内人士参加了这次盛大的酒展。



12 月 2 日晚的风土名酒庄尊享晚宴则为风土大会画上完美句号。葡萄酒的资深爱好者和各界精英，与 20 位世界著名酒评家、世界侍酒师冠军、知名酒庄庄主和行业精英专家一起，品鉴了这些风土名酒庄各自的代表性佳酿。高朋满座，济济一堂，举杯共饮，共享美酒，欢度了一个令人难忘的夜晚。

环球同此凉热，边界逐渐模糊，不论是新世界还是旧世界，不论是酒还是茶，风土始终是千百年来，人类共同的梦想。风土之美，总是以古老的方式，静默的力量，在令人迷失、远离自然的时代，帮助我们辨认对方，找回自己。希望这样一届风土大会，能为您打开一扇重新看待人和自然关系的窗口，帮助您更好地聆听自然真实的声音，品味天人共创的风土之美。让我们共同祝愿山川依旧，风土不改，我们下一届风土大会，再见。