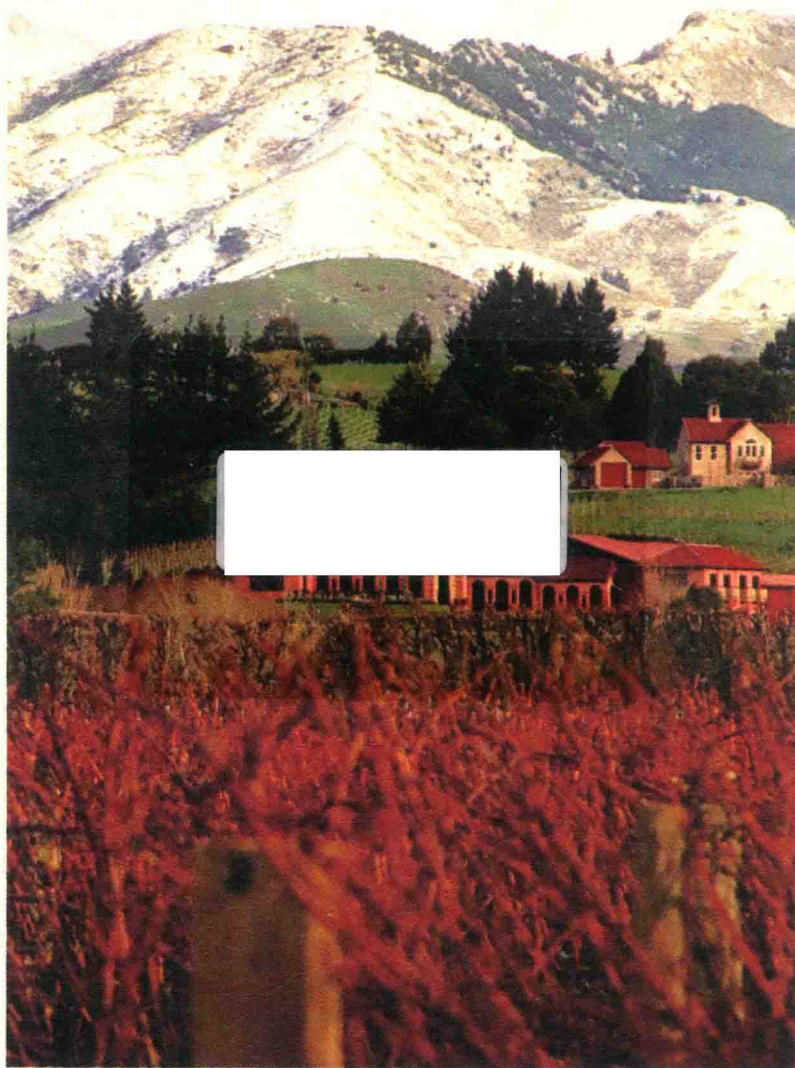




YUJIAN NIANGJIU REN  
遇见酿酒人

吴世香 (Adora Wu) © 著



时代出版  
APCTIME

时代出版传媒股份有限公司  
安徽文艺出版社

YUJIAN NIANGJIU REN

# 遇见酿酒人

吴世香 (Adora Wu) ©著



时代出版传媒股份有限公司  
安徽文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

遇见酿酒人/吴世香著. —合肥:安徽文艺出版社,2016.11  
ISBN 978-7-5396-5827-8

I. ①遇… II. ①吴… III. ①散文集—中国—当代 IV.  
①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 174387 号

出版人:朱寒冬

策 划:朱寒冬

责任编辑:刘姗姗 周 丽

装帧设计:张诚鑫

---

出版发行:时代出版传媒股份有限公司 [www.press-mart.com](http://www.press-mart.com)

安徽文艺出版社 [www.awpub.com](http://www.awpub.com)

地 址:合肥市翡翠路1118号 邮政编码:230071

营 销 部:(0551) 63533889

印 制:安徽联众印刷有限公司 (0551)65661327

---

开本:710×1010 1/16 印张:18 字数:260千字

版次:2016年11月第1版 2016年11月第1次印刷

定价:49.80元

---

(如发现印装质量问题,影响阅读,请与出版社联系调换)

版权所有,侵权必究

## 序 言

### 艳阳下爱上新西兰酒庄

跟许多人一样,在几年的记者编辑生涯后,觉得前路迷茫,看不到前进的方向,也看不到自己想要的人生。

于是辞职,去看另一个半球人的生活。

如果我说没有一点点的害怕和更加迷茫,那是假话。

飞机从处于炎热夏天的上海飞到寒冷冬日的基督城,没有感觉到时差,只觉得脑袋一片空白。谁也不认识,没有人为我的到来而高兴,也没有人为我的到来而失落。

有那么些时刻,怀疑自己到这里来干什么,想回家,想回到熟悉的环境。这可能就是旅行的两难之境:一方面享受新奇环境带来的体验,一方面又寂寞无助。

在基督城待了两个星期后,机缘凑巧来到布兰妮姆(Blenheim)。这个机缘是原先同事的邻居在那里开了个中餐馆,于是暂时投奔他们而去。

没想到这一去,就在布兰妮姆住了下来。认识了些新的朋友,并且渐渐爱上了那里大片大片的葡萄园。

是的,我曾经是向往大片大片的向日葵地的。因为喜爱那硕大花朵努力地向着阳光,璀璨地绽放。可是这大片充满绿意的葡萄园,却让人看到了生命的另一种喜悦。

那就是,经历磨炼,经历时间,最终变成佳酿。

好的东西,都需要时间和耐心,并且尽人事,听天命。

因为葡萄收成的好坏,与当年天气的状况直接相关,这也就是为什么葡萄酒年份很重要。如果那年干燥,葡萄就会聚积较多的糖分,果香浓厚。如果那年雨多,葡萄的品质就会下降,因为葡萄吸收太多的水分,糖分就被稀释了。除此之外,天气还影响到葡萄疾病的状况。

“人事”当然很重要,好的酿酒师,就像好的绘画大师和作曲家。

品质差不多的同一葡萄品种,在酿酒师的调配下,会变成味道完全不同的葡萄酒。有的酸度高,有的甜味浓;有的果香浓厚,单宁强劲;有的则有青草气息,单宁柔软。

这就好比同一景色,在印象派大师马奈的画作里,日出变成朦胧光线交叠的梦幻印象;在凡·高的画里,日出可能是稻田乌鸦后面恍惚的背景;而在野兽派马蒂斯的画里,日出变成明快的黄色,要从画布上溢出来似的。

可以这样说,真正的酿酒师是科学和艺术最完美的结合,既要懂得各种化学反应给味蕾带来的体验,也要寻求创新和挑战,让品酒的人感受到他们不是在喝酒,而是在享受葡萄、风土、时间和酿酒手法等完美的艺术结合。

与其说他们在喝酒,不如说他们在欣赏酒。

这也最能给酿酒师带来成就感,因为人们欣赏他们的劳动成果,并且享受他们的智慧。

新西兰就是这些酿酒艺术家寻求灵感的一块宝地。

这个国家由南北两座岛屿组成,四面环海,土壤肥沃,日照充沛。重要的葡萄产区有马尔堡(Marlborough)、霍克斯湾(Hawkes Bay)、吉斯伯恩(Gisborne)、马丁堡(Martinborough)和

中奥塔哥(Central Otago)。

打开新西兰葡萄酒协会网站上的统计资料,上面显示新西兰葡萄种植面积是 35859 公顷(2015 年),其中马尔堡就有近 23000 公顷,是新西兰第一大葡萄酒产区。

新西兰最有名的是具有独特风格的长相思(Sauvignon Blanc)白葡萄酒,而这酒正是在南岛最北端的马尔堡扬名世界。许多其他白葡萄品种也在新西兰长势良好,如霞多丽(Chardonnay)、雷司令(Riesling)、琼瑶浆(Gewürztraminer)和灰品诺(Pinot Gris)等果香浓郁的品种。

而新西兰最著名的红葡萄品种则是黑品诺(Pinot Noir),尤以产自马丁堡、霍克斯湾和中奥塔哥的品质为佳。这些地区富含石灰岩成分的土壤凉爽、干燥,漫长的生长季节正是黑品诺的理想种植地。

布兰妮姆的夏天,很少见到雨。

经常在艳阳下眺望远处的葡萄园,看葡萄园在夕阳的金光下,云雾缭绕,远处的山谷层层叠叠,像一卷展开的中国水墨画。

看葡萄叶在阳光下挥舞着、伸展着,看米粒大的葡萄粒渐渐变得饱满浑圆。

这一切都拜阳光所赐,当然也少不了葡萄园主人的辛劳打理。

在艳阳下,看葡萄园,从此爱上了它们。

于是想知道庄园背后人的故事,想知道酿酒师是怎么创造属于自己独特的葡萄酒。

遇见酿酒人,遇见另一种生活方式,遇见葡萄酒背后的缔造者,遇见我自己。

## 目 录

序言：艳阳下爱上新西兰酒庄 / 001

Babich Wines 百碧祺酒庄：

“异乡人”的百年寻梦路 / 001

Highfield 高地酒庄：

总要做个艺术家 / 015

Gibson Bridge 吉布森桥酒庄：

城市商人的“田园退休梦” / 024

Forrest 福瑞斯特酒庄：

科学家夫妇的酿酒试验 / 029

Bouldevines 宝蔓酒庄：

在逆境中前行 / 036

Hunter's 亨特酒庄：

女掌门的杯酒人生 / 042

Allan Scott 艾伦·斯科特酒庄：

快乐的酿酒家族 / 050

Johanneshof Cellars 约翰尼索夫酒庄：

德国女酿酒师寻梦新西兰 / 057

Drylands 德拉兰酒庄:

从消费者的味蕾出发 / 064

Rock Ferry 石头渡酒庄:

弃“哲学”奔“酿酒” / 070

Yealands Estate 伊兰酒庄:

爱开推土机的“怪老头” / 076

Greywacke 灰瓦岩酒庄:

爱摄影的酿酒师 / 086

Fairhall Downs 费尔霍尔酒庄:

沉默农场主的酒庄梦 / 094

Wither Hills 威瑟山丘酒庄:

80后女酿酒师的幸福生活 / 102

Seresin Estate 席尔森酒庄:

英国“浪子”在酿酒中安定 / 109

Marisco 莫瑞斯科酒庄:

国王后代的“疯狂”庄主 / 116

TerraVin 葡元酒庄:

就想做个手艺人 / 124

Te Whare Ra 棚屋酒庄:

酿造“生活”的酒 / 130

Fromm 福若酒庄:

从学徒到酿酒师 / 138



**Kim Crawford 金凯福酒庄：**

澳洲小伙的酿酒情怀 / 146

**Framingham 富民堡酒庄：**

酿酒师中的“贝多芬” / 153

**Mahi 玛禧酒庄：**

蜗牛的哲学 / 159

**Dog Point 多吉帕特酒庄：**

一对朋友 一个酒庄 / 166

**Tohu 图胡酒庄：**

三十岁以后的人生抉择 / 174

**Staete Landt 兰特酒庄：**

放弃 IT 回归土地的荷兰人 / 180

**Huia 胡伊亚酒庄：**

像鸟一样自由的飞翔 / 187

**Lawson's Dry Hills 罗森威兹山酒庄：**

爱上这片海 / 193

**Domaine Georges Michel 乔治·米歇尔酒庄：**

像马一样自由的奔腾 / 200

**Mount Riley 瑞丽山酒庄：**

关于童年的美好回忆 / 206

**Churton 且藤酒庄：**

向大自然学习 / 213

No. 1 Family Estate 一号酒庄:

只酿一种酒,只做 No.1 / 221

Saint Clair 圣克莱酒庄:

永不停歇的脚步 / 228

Spy Valley 间谍谷酒庄:

“神秘”间谍谷不神秘的酿酒经 / 235

Cirro 希罗酒庄:

在中国酿酒的酿酒师 / 241

Folium 福留酒庄:

一个人的葡萄园 / 247

Clos Henri 亨利酒庄:

旧世界遇见新世界 / 255

后记 / 262

番外篇:马尔堡的吃喝玩乐篇及美酒美食节 / 267

## Babich Wines 百碧祺酒庄： “异乡人”的百年寻梦路

2016 年是百碧祺酒庄一百周年诞辰纪念。

新西兰很难找到百年家族酒庄，有很多 20 世纪初期创立的家族酒庄不是消失了就是被大公司收购了，而新西兰葡萄酒行业的真正成长是在 20 世纪 70 年代后，所以这个百年酒庄也是新西兰葡萄酒行业中的一颗珍宝。

最早跟百碧祺打交道是跟百碧祺在马尔堡的葡萄种植专家 John 有过几次接触，曾经到他管理的百碧祺名下的几片葡萄园看过，也去过百碧祺在马尔堡的新酒厂。

酒厂坐落在由马尔堡去基督城方向的高速路旁，现代化的简洁设计掩映在山脚下，低调又奢华。酒庄内部有着先进的酿酒设施，我对着这些崭新的设备，心生羡慕，真希望在这里做个收获季工作者。

有一日，John 带我去百碧祺在 Waihopai 河谷的葡萄园参观，我指着散落在地上的葡萄对他说：“这么好的葡萄为什么要剪掉？好浪费。”

彼时正是 2016 年收获季前夕。John 说：“为了让剩下的葡萄更好，获取更多的口味，剪掉多余的葡萄是必须的。”



年轻时的 Josip 经过艰难的创业，  
创建了百碧祺酒庄。

那个时候，真希望他们在剪之前告诉我，我可以把葡萄捡回去做点酿酒小实验的。

好了，闲话不多说了，我们来看看这个百年酒庄背后的故事吧。跟许多伟大的公司一样，事情的起源不过是一个人寻求安身立命的微小目标。

### 过去时：往事并不如烟

1910年，14岁的 Josip Babich 和他的兄弟来从远在北半球的克罗地亚来到新西兰北岛的奥克兰讨生活。

他们的三个哥哥已经在此地工作了一段时间，做的是挖橡胶的工作。挖橡胶是当时北岛居民最主要的工作。

北岛有很多 Kauri（贝壳松）的橡胶地，而这样的橡胶地已经历千年的自然变迁，树已不在，根却还留在沼泽地底。

这项工作又累又脏，整天在泥泞的地里不停地向下挖掘，直到找到橡胶为止。住宿条件也很差，有很多人挤在一个临时搭建的帐篷里。

刚到此地的 Josip 连英语都不会说，而且力气还没大到可以整天地挖掘。所以，他先充当了跑腿和厨师的角色。慢慢地，随着年纪和力气的渐长，他也开始跟哥哥们做起一样的工作。

经过几年的积累，1916年，几个兄弟决定联合买块地种点葡萄，酿造波特酒。波特酒是那个年代流行的酒。波特酒是酒精度数高的餐后甜酒，原产自葡萄牙，曾经在英国非常风靡，20世纪20年代，在新西兰也非常流行。

创业时期，异常艰辛。有时候为了赚一块钱，Josip 必须在马背上跑个来

回 80 里路去送酒。还有一次，因为只卖出了两瓶酒，Josip 还被罚款了。因为当时的法律规定是最少必须得出售两加仑（约 9 升 12 瓶）的酒。

现在说来可能一笑而过，这对当时的他们来说，都是不小的挫折，当时律师建议他们离开此地，“因为这样的地方对酿酒业来说是没有未来的”。



马尔堡的 Wakefield 葡萄园拥有极佳的葡萄种植环境，充足光照，较低的降雨量，以及相对凉爽的温度。马尔堡被认为是当今世界优质葡萄酒产区之一。



减少覆盖在葡萄上的叶子, 以让葡萄充分暴露在阳光、空气中, 从而减少葡萄病虫害的几率。

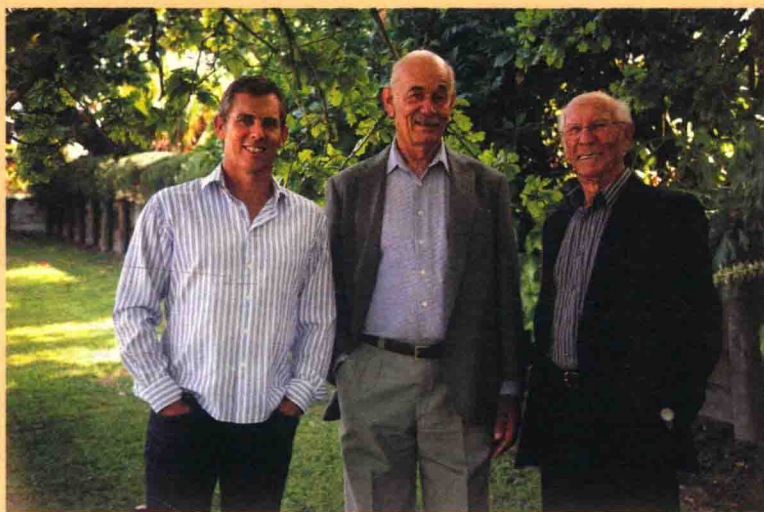
于是他们从葡萄园所在地 Awanui 搬回奥克兰西部的一个农场。这个农场之前是几个兄弟合伙所买。随着大家年纪渐长和组建了自己的家庭, 兄弟们决定平分这块地。

Josip 在自己分到的土地上辛勤地忙碌着, 这个高大健壮的年轻人饲养奶牛, 种植蔬菜、果树。当然, 他不会忘记辟出一块地来种植葡萄。此时, 依然以酿造波特酒为主。

公司的名字也经历了几番演变, 一开始叫“新时代果园和葡萄园”, 然后是“品诺葡萄园”“北方葡萄园”, 最后定下来还是用 Josip 自己的姓来做公司名: Babich Wines (百碧祺葡萄酒)。

1929 年, 这个忙碌的年轻人跟同是来自克罗地亚的 Mara 结婚了。婚后两人育有三个女儿和两个儿子。

此时葡萄园种植的并非今天大家可以看到的一些国际品种, 如黑品诺、长相思等, 而是种植可以酿造雪莉酒的品种 (雪莉酒来自西班牙, 同波特酒



David (左)、叔叔 Joe  
(中)和父亲 Peter(右)

一样也是酒精度较高的加强型葡萄酒)。从百碧祺的百年进程中,你也可以看到新西兰消费者口味的改变和葡萄酒行业的缩影。

到了 1950 年前后, Josip 的两个儿子和女儿开始渐渐地变成酒庄的管理人员。

### 现在时:接手家族生意

新西兰在 1960 年前后,开始了一轮葡萄酒消费热潮:消费者已经从对加强型葡萄酒的热爱转到佐餐酒。百碧祺酒庄没有放过这次机会,对奥克兰的酒庄酿酒设备等进行更新升级。

同时百碧祺也开始购置土地种植葡萄,此时的葡萄品种渐渐地转变成黑品诺、赤霞珠等国际品种。从 1980 年开始,百碧祺开始出口到欧洲,而此时酒庄的酿酒师是 Josip 的儿子 Joe。



百碧祺系列酒：

元老是百碧祺的旗舰红酒，它的葡萄来自百碧祺霍克斯湾金伯莱碎石区的铁门果园。

百碧祺黑牌(BLACK LABEL)是旗下仅供餐厅与五星级酒店的高端系列，也是百碧祺团队近年来最大的创新之一。

百碧祺马尔堡长相思，马尔堡出产世界一流的长相思葡萄酒，酒体清冽，入口微酸，有着浓郁的果香和青草的芬芳。



在 Joe 担任酿酒师期间，酒庄的一系列酒在各种大赛上都频频获奖。Joe 说在 1980 年前后对欧洲产区的访问，让他的酿酒思路大开。回来后，他觉得公司在霍克斯湾的葡萄园最有潜能酿造出勃艮第或波尔多风格的葡萄酒，于是他就在霞多丽上试手，尝试让霞多丽在橡木桶内发酵后的酵母残渣上陈年，以增强酒体和口味的复杂性。这个酒一炮而红，频频获奖，Joe 为此还获得了“新西兰 1994 年年度酿酒师”的称号。

也正是在这个阶段，百碧祺酒庄的酒在市场上崛起。如今，Joe 在他的酿酒生涯中完成了超过 35 个收获季。

Joe 的哥哥 Peter 则一直负责酒庄的各种管理，现在他的二儿子 David 担任酒庄的总经理一职。如今，酒庄的管理，慢慢地开始往第三代 David 身上转移。

我没见过 David，但是还是用 E-mail 跟他交流了一些。David 告诉他祖父 Josip 也就是酒庄创始人的印象，祖父在他十五岁的时候去世的，所以他说对祖父印象比较深刻。

David 小时候会经常在酒庄附近玩耍，因此会有一些机会看到忙碌中的 Josip。有一次他骑的三轮小车坏掉了，祖父特地过来帮他修好。这件事 David 现在还没有忘记，他觉得祖父很厉害，简直就是超级英雄。

当然家里对他的影响是很大的，小时候看到父辈们做的事情，他也是耳濡目染地喜欢上了酿酒事业。他说他从来不后悔选择了这个行业，不过在完全进入家族生意之前，他在家族外的大公司工作了七年，这是个偷师学艺的过程，他在这个公司从最基层的办事人员升职为经理。

从这段经历中，他认识到了财务管理和企业策略在公司发展过程中的重要性，“可能很多家族企业都没有重视到这两点”。

### 将来时：期待下一个百年

我问 David，做成百年老企业的秘诀是什么。