

澳大利亚
The Australian
Wine Annual
葡萄酒年鉴
2016

JEREMY OLIVER

【澳】杰里米·奥利弗 ◎著
潘 洋 ◎译



中国海关出版社
China Customs Press

澳大利亚
The Australian
Wine
Annual
葡萄酒年鉴
2016

JEREMY OLIVER

【澳】杰里米·奥利弗 ◎著
潘 洋 ◎译



中国海关出版社
China Customs Press

图书在版编目 (CIP) 数据

澳大利亚葡萄酒年鉴 . 2016 / (澳) 杰里米 · 奥利弗著 ; 潘洋译 .
—北京 : 中国海关出版社 , 2016.4
书名原文 : The Australian wine annual 2016
ISBN 978-7-5175-0116-9

I . ①澳… II . ①澳… ②潘… III . ①萄酒—酿酒
工业—澳大利亚—2016—年鉴 IV . ① F461.168-54

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 042950 号

北京市版权局著作权合同登记号 : 01-2016-2243

本书中文版权引进由北京梅因信息技术有限公司提供协助

澳大利亚葡萄酒年鉴 2016

AODALIYA PUTAOJIU NIANJIAN 2016

作 者 : 杰里米 · 奥利弗	
译 者 : 潘 洋	
策划编辑 : 史 娜	
责任编辑 : 史 娜	
出版发行 : 中国海关出版社	
社 址 : 北京市朝阳区东四环南路甲 1 号	邮政编码 : 100023
网 址 : www.hgcbs.com.cn ; www.hgbookvip.com	
编 辑 部 : 01065194242-7535 (电话)	01065194231 (传真)
发 行 部 : 01065194221/27/38/46 (电话)	01065194233 (传真)
社办书店 : 01065195616 (电话)	01065195127 (传真)
http : //store.hgbookvip.com (网址)	
印 刷 : 北京新华印刷有限公司	经 销 : 新华书店
开 本 : 880mm × 1230mm 1/32	
印 张 : 11	字 数 : 542 字
版 次 : 2016 年 4 月第 1 版	
印 次 : 2016 年 4 月第 1 次印刷	
书 号 : ISBN 978-7-5175-0116-9	
定 价 : 98.00 元	



目录

简介	4
低于20澳元的最佳澳大利亚葡萄酒	8
澳大利亚葡萄酒业的趋势	10
澳大利亚葡萄酒品种指南	13
杰里米·奥利弗推荐的百佳葡萄酒	20
五星葡萄酒——澳大利亚顶级葡萄酒	22
杰里米·奥利弗推荐年度之最	26
澳大利亚酒庄、葡萄酒和酒的年份	29
索引	351

澳大利亚
The Australian
Wine Annual
葡萄酒年鉴
2016

JEREMY OLIVER

【澳】杰里米·奥利弗 ◎著
潘 洋 ◎译



中国海关出版社
China Customs Press

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

图书在版编目 (CIP) 数据

澳大利亚葡萄酒年鉴. 2016/(澳)杰里米·奥利弗著;潘洋译.
—北京:中国海关出版社, 2016.4

书名原文: The Australian wine annual 2016

ISBN 978-7-5175-0116-9

I. ①澳… II. ①澳… ②潘… III. ①萄酒—酿酒
工业—澳大利亚—2016—年鉴 IV. ①F461.168-54

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 042950 号

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2016-2243

本书中文版权引进由北京梅因信息技术有限公司提供协助

澳大利亚葡萄酒年鉴 2016

AODALIYA PUTAOJIU NIANJIAN 2016

作者: 杰里米·奥利弗

译者: 潘洋

策划编辑: 史娜

责任编辑: 史娜

出版发行: 中国海关出版社

社址: 北京市朝阳区东四环南路甲 1 号

邮政编码: 100023

网址: www.hgcbss.com.cn; www.hgbookvip.com

编辑部: 01065194242-7535 (电话)

01065194231 (传真)

发行部: 01065194221/27/38/46 (电话)

01065194233 (传真)

社办书店: 01065195616 (电话)

01065195127 (传真)

<http://store.hgbookvip.com> (网址)

印刷: 北京新华印刷有限公司

经销: 新华书店

开本: 880mm × 1230mm 1/32

印张: 11

字数: 542 字

版次: 2016 年 4 月第 1 版

印次: 2016 年 4 月第 1 次印刷

书号: ISBN 978-7-5175-0116-9

定价: 98.00 元



海关版图书, 版权所有, 侵权必究
海关版图书, 印装错误可随时退换

目录

简介	4
低于20澳元的最佳澳大利亚葡萄酒	8
澳大利亚葡萄酒业的趋势	10
澳大利亚葡萄酒品种指南	13
杰里米·奥利弗推荐的百佳葡萄酒	20
五星葡萄酒——澳大利亚顶级葡萄酒	22
杰里米·奥利弗推荐年度之最	26
澳大利亚酒庄、葡萄酒和酒的年份	29
索引	351

为了完成这本年鉴，我对澳大利亚当前发布并投入市场的精美葡萄酒进行了品鉴和评分，并且写下了评论。在以往的年鉴中，我从未如同今年这样给如此多款佳酿打出超过 95 分的评分，也从未向这么多品牌授予五星级美酒的美誉，更从未发觉选择百佳美酒是如此之难。澳大利亚葡萄酒从未如此好喝，就购买和窖藏澳大利亚美酒而言，再也没有比现在更好的时机了！澳大利亚佳酿比以往更具创新性，同时也更加尊重其美妙的发展史。

通过我的上述言论，您可能会觉得我对澳大利亚葡萄酒的现状十分满意。从我本人的角度而言，作为一位每年收到数千瓶美酒进行品鉴的葡萄酒评论家——我真是没法再高兴了。从消费者的角度而言，无论打算花多少钱买一瓶酒，您都会感到澳大利亚美酒入口时的战栗和激动，尤其在您幸运地拥有了正确的购买建议时！但是，从葡萄种植者和葡萄酒生产商的角度而言——我能为他们感到高兴吗？我愿意与他们易地而处吗？答案恐怕并非是肯定的。

根据澳大利亚葡萄酒生产商联盟（Winemakers Federation of Australia）发布的 2015 年澳大利亚葡萄酒行业产量利润分析报告显示，85% 的澳大利亚酒庄正在亏损经营，与 2012 年度报告中 77% 的统计数字又有所增加。澳大利亚葡萄酒生产商联盟报告进一步指出，温暖内陆产区中 92% 的葡萄产量并未盈利，这一惊人的数字显示出在酿造风格并不太流行、气候条件较为温暖的内陆产区，亏损的现象是多么普遍和严重。澳大利亚凉爽气候产区的葡萄种植亏损率也达到令人难以置信的 43%，虽然这个数字与三年前的 49% 相比略有下降。再让我们看看一些高品质产区的情况：在库纳瓦拉产区（Coonawarra），32% 的葡萄园正在亏损；玛格利特河产区（Margaret River）的亏损比例达到 50%（与三年前的 38% 相比大幅增加）；猎人谷产区（Hunter Valley）的亏损比率达到 94%；马满吉产区（Mudgee）的亏损比率甚至达到令人吃惊的 99%。

葡萄酒行业咨询公司（Wine Business Solutions）的创始人彼得·麦克塔姆尼（Peter McAtamney）在澳大利亚葡萄酒业拥有丰富的经验，能够提供准确可信的相关信息和建议。在其撰写的第三十六版澳大利亚葡萄酒行业报告中，麦克塔姆尼提到，除了澳大利亚最大的四家葡萄酒公司【富豪酒业（Treasury Wine Estates）、美誉酒业（Accolade）、保乐力加集团（Pernod Ricard）和卡塞拉酒业（Casella）】之外，其他葡萄酒公司占据全国葡萄酒行业收入的 61%，每年的平均利润达到 6%，但是这一利润主要依靠国家 29% 的葡萄酒平衡税（WET, Wine Equalisation Tax）退税才能得到保证。我曾经评论过联邦税收政策给澳大利亚葡萄酒业带来的破坏性冲击，绝大多数澳大利亚葡萄酒生产商几乎完全依靠 WET 税收体系的部分退款作为基本的经营模式。从那以后，事情就变得越来越糟糕。由于这个设置欠缺考量、带来严重后果的退税体系，2015 年/2016 年的全国葡萄酒行业退税额将会达到 3.5 亿澳元，其中包括付给新西兰葡萄酒行业的 2500 万澳元退税！WET 退税体系将会逐步毁掉这个国家的葡萄酒行业。

我不打算如同两年前那样，在本年鉴的这一部分中重复警示 WET 退税体系带来的巨大危害，因为澳大利亚葡萄酒税收体系的改革看起来势在必行、无法避免。富豪酒业和保乐力加集团【拥有杰卡斯酒庄（Jacob's Creek）】倾向于支持以品种和容积为基础的新税收体系，来取代 WET 税收体系。美誉酒业则反对任何更改当下税收体系的建议，表示如果联邦政府在葡萄酒行业使用以容积为基础的征税体系，那么每五瓶/桶葡萄酒中就有四瓶/桶不得不涨价；而且如果按照当前对全味啤酒的税率征收的话，全国销售的葡萄酒价格将会上涨 82%。美誉酒业是桶装葡萄酒市场的主要掌控者，而富豪酒业和保乐力加集团则主要致力于瓶装酒的酿造和销售。因此，对于按照容积征税的方案，他们产生了不同的意见。

当前的税收体系迫切需要改变，依然源于我两年前论述的原因。现在的问题是，政府方面是否愿意进行税收改革。澳大利亚葡萄酒行业的税收问题犹如房间里的大象，如今的政府掩耳盗铃、视而不见，甚至在政府改选的时候都不会成为决定选举结果的争议性问题。然而，澳大利亚的葡萄酒行业值得拥有一套远远好于当前体系的税收制度，且不提其他，如今的税收体系只是有效地鼓励了出产廉价葡萄酒而非高品质葡萄酒的举动，并且以纳税人的钱来补贴那些根本不会带来利润的毫无意义的商业

行为。所有这一切听起来似乎荒谬得不像是真的，但是在我看来，实情就是澳大利亚 90% 以上的酒庄如今只能依靠 WET 的退税维持生计。

上述危机中甚至还没有包括零售市场的两大垄断巨头科尔斯（Coles）和沃爾沃斯（Woolworths）对于全国葡萄酒批发市场的长久腐蚀。难怪总能看到很多人积极筹划退出葡萄酒行业，或者以前所未有的低价出售其葡萄酒产业。

ABC 报道了一位名为汤姆·斯蒂芬斯（Tom Stephens）的葡萄藤拔除专家，他组建了两支队伍，穿梭澳大利亚各地的葡萄园忙于拔除葡萄藤。斯蒂芬斯最初设想这种生意能够维持一到两年，届时葡萄酒产业就会恢复到供需平衡的程度。然而五年过去了，他每周依然需要拔除 30 公顷的葡萄藤。

以阿德莱德为基地的芬利森葡萄酒行业法律咨询公司（Finlaysons）在全国范围内开展一系列名为“抉择时刻——引入投资、购买还是卖出葡萄酒生意”的讲习班。大多数酒庄都是家族经营，而对于接管令父母为之卑躬屈膝一辈子的酒庄生意，新一代的酒庄掌门人似乎并没有那么热情。

造成澳大利亚葡萄酒行业现状困境的一个重要原因是其常年的供过于求——这是行业原有的经营手法带来的困惑，为了获取利润而加大产量，为了保持品牌对于顾客的黏度而低价整箱折扣销售。正如彼得·麦克塔姆尼所说，甚至直到今天，我们的市场法定机构依然将注意力极大地集中在提高产量上，而非增加利润上。麦克塔姆尼问道：“难道没有人提出过澳大利亚葡萄酒发展的模式应当尝试减少销量而增加收入，然后看看这样做是否能够改善葡萄酒行业的现金流状况？”答案是，真没有几个人提出过。

澳大利亚葡萄酒行业另一项饱受诟病之处在于忽视客户群的需求。当下的澳大利亚葡萄酒行业极力追逐新品种、新风格和新概念，然而这一趋势迟到了整整 20 年。在这一点上麦克塔姆尼与我意见一致，我们都认为澳大利亚葡萄酒长期以来过于依赖西拉、赤霞珠、霞多丽、雷司令和赛美蓉等传统品种。这导致了来自意大利、西班牙，尤其是新西兰的葡萄酒——新西兰葡萄酒占领了澳大利亚本土白葡萄酒市场 40% 的份额——能够轻松开启澳大利亚葡萄酒的大门，并且轻松持有相对稳定的市场份额。

与此类似的是，澳大利亚葡萄酒生产商向美国市场提供帕克化的西拉“浓汤”的时间也过于长久了。这件皇帝新装上的最后一条线迟早要脱落。这一切发生在八年前，当时的美国人刚刚开始畅饮便宜的澳大利亚葡萄酒，酒标上还画着可爱的澳大利亚小动物。毫无疑问，是黄尾袋鼠系列葡萄酒（Yellowtail）开启了这一切，不过对于其后大量酒庄的模仿行为，我并不认为黄尾袋鼠应当为此负责，其中很多葡萄酒应当带有面向所有顾客而非仅孕妇的健康警示。黄尾袋鼠在美国开创了新市场——但是并没有吞下哪怕一点儿的高端葡萄酒市场份额。

随着这一状况的持续发展，价格低廉的澳大利亚葡萄酒逐渐吸引了美国葡萄酒贸易界、媒体以及品酒公众的注意，他们道出了澳大利亚葡萄酒的实情——澳大利亚或许是世界上出产品质最好的中级葡萄酒的国家！正如麦克塔姆尼观察到的那样，意大利、新西兰和阿根廷轻松闯进了美国中级葡萄酒市场，完成了澳大利亚本应完成的工作——推广本国品质上佳、展露本国酿造态度的美酒……当然同时还为本国葡萄酒在出口市场确立了不错的价格。

澳大利亚葡萄酒的两大传统出口市场是美国和英国，欧陆国家算是第三大出口市场。然而，如今这些出口市场的顾客对于澳大利亚葡萄酒并不了解。这就为澳大利亚葡萄酒提供了一次机会，尤其将期待已久的澳元贬值考虑在内的话就更加如虎添翼。尽管如此，澳大利亚葡萄酒在美国的销售却持续丢失阵地，在过去的六年间，价值下跌了 8%，直至上一个财政年度共计损失 4.15 亿澳元；根据澳大利亚葡萄酒管理局（Wine Australia）的统计，“所有价格区间的瓶装酒出口都在下跌”。当下美国葡萄酒市场增长最为迅速的部分是售价在 10 美元至 20 美元之间的葡萄酒——正是澳大利亚葡萄酒所向无敌的领域——这一区间也是盈利前景最好的部分。

除了供应过剩这一问题之外，麦克塔姆尼谈及澳大利亚葡萄酒的另一个重要隐患在于没有一个资金充裕的国际平台进行市场营销。根据澳大利亚葡萄酒管理局的网站资料显示，2015 年至 2020 年间，

他们即将投入的市场开发基金只有 2830 万澳元——目标包括全世界的葡萄酒市场加上澳大利亚本土市场。这样微薄的资金无法解决问题，远远不够。澳大利亚需要找到更多市场资金投入，并且必须明智地花费这笔钱。

为什么我的评分要比别人低……

多年来，我屡次提及每每看到某些澳大利亚“评论家”对于澳大利亚葡萄酒加以谬赞的时候，我都感到十分惊异。正如我常常表示的那样，同为葡萄酒评论作家，我们中的一些人似乎对于这一角色感到非常困惑——我们应当凭借自身体验公正地给葡萄酒评分，来帮助顾客做出更加适当的购买选择，还是只充当澳大利亚葡萄酒啦啦队的队长？

在我做出如履薄冰的危险回答之前——稍后我无疑就会那样做——或许我应当略微谈谈我自己对于作为一名澳大利亚葡萄酒评论作家的态度，以及这一角色应当如何发挥效用。

身为澳大利亚人，我感到非常荣幸；而更令我倍感荣耀的是，我得到了很多机会在众多不同的国际市场亲身参与推广澳大利亚葡萄酒的活动。我对于澳大利亚葡萄酒能够也将会展露出的潜力和品质深信不疑。事实上，我对于澳大利亚葡萄酒的信心如此强烈，以至于将其与法国葡萄酒放置在同一评分体系中竞争，这不啻为一种最高级的褒奖——纳入同一体系评分的还有意大利葡萄酒、德国葡萄酒、西班牙葡萄酒和新西兰葡萄酒。与我的许多同僚采用的方法不同，我并未在百分制之外再给予澳大利亚葡萄酒 5 分到 10 分的额外加分——这些额外加分只因为它们是本地出产的葡萄酒，或者我曾经与酒庄主人碰过面，抑或我只是非常喜欢她家的狗。

事实上，我认为这种额外加分的做法是对澳大利亚葡萄酒及其生产商的一种侮辱。澳大利亚葡萄酒并不需要这样的照顾，它们能够凭借自己的实力，在同一标准上对抗世界级的美酒，正如在伦敦、旧金山、上海或者奥克兰的餐厅酒单中那样平等竞争。

而且，我非常厌恶给我贴上“强硬”的标签——不如说我只是诚实——并未带入爱国情感地公正评判澳大利亚葡萄酒，我因此一直被指责毫不爱国。不过，我反而认为给一款澳大利亚葡萄酒打出超出其实际品质的高分，才是不爱国的行为——此举窒息了酿造伟大澳大利亚美酒的创意，扼杀了所有进一步发挥创造力、改善品质的努力——因为如果已经达到了完美，又如何更上一层楼？大部分采取百分制评分体系的葡萄酒评论家遇到的最大问题就是一切都将在 100 分时终结。谬赞一款葡萄酒就等于鼓励自我满足和自命不凡，与其实际状况并不相符。

大约 31 年前，我刚开始从事葡萄酒评论写作的时候，大多数生活杂志、家居杂志、商业杂志、男士杂志、女士杂志，以及报纸的生活版和周末版都设有葡萄酒专栏，与今天相比，前网络时代总是涌现层出不穷的杂志和报纸。只要还算差强人意的葡萄酒作家都能为四到五家专栏供稿，并由此得到酬劳。这个数字似乎看起来还不错，实际上却并非如此。因为得到的薪酬十分微薄，有时要花费三到四天才能完成一段美酒故事，当遇到不好对付的编辑的时候，事情就尤其麻烦。

近些年来，情况变得越发困难了。稿酬并未提高，但是为专栏供稿的机会却越来越少，所需专栏的文章也越来越短。编辑们更喜爱各类葡萄酒排名名录，而非描述性的故事。作为自由作家，通常按照发表文章的字数收取稿费，而最终发表的文章常常比作者提供给编辑的文章短得多。以此维生非常非常艰难，如果想要凭借这些稿费来购买房屋和时髦的汽车，或者把孩子送到私立学校就读，那简直是天方夜谭。

作为一名葡萄酒作家，一旦得出上述结论，自然不得不就谋生问题进行深入的思考。毫无疑问，你必须扩展能够带来收入的活动。既然你的天赋更多表现在文字和葡萄酒领域中而非精通颅内手术，你就不得不考虑一些副业收入，例如为酒庄、零售商、渠道商和媒体撰写文案，甚至为那些特别容易轻信他人或者绝望的葡萄酒生产商提供所谓“风格咨询”。或者你也可以建立自己的葡萄酒公司，等待着日后被更大的公司收购。

就我的情况而言，我选择尝试一种创业的方式谋生，我撰写并自印出版这本澳大利亚葡萄酒年鉴已经长达几乎 20 年的时间。其间就如何在互联网时代理解葡萄酒生意及行业人士吸取了不少复杂的教训；创立了一份葡萄酒通讯，结果它的印刷费用比其收入还要高；成为葡萄酒行业的专业人士和发言人；担任葡萄酒电视节目的主播；花费了十多年的时间在中国打造澳大利亚葡萄酒的商业理念。如果只依靠大众媒体的微薄稿费，我根本就无法生存。而且即便在今天，如果我通过传统出版渠道销售我的年鉴，即使这本年鉴长久停留在澳大利亚图书的畅销榜上，税前收入只有三万多澳元的惨状也使我不得不思量再三，对这种方式退避三舍。作为葡萄酒作家，谋生就是这么艰难。

而且我也坦诚地向大家承认，在进行葡萄酒写作的最初几年，我的确曾经为酒庄提供公共关系咨询的服务——前提是我不会在评论中谈及该酒庄的葡萄酒。在最巅峰的时期，我曾经为多达六家酒庄提供这类咨询服务，但是我很快就意识到，尽管相信自己的做法公正无瑕，实际上还是太过天真。当另一位葡萄酒评论家提醒我，我或许不该公开发表关于某款酒的报道文章，因为这款酒会与我的一位酒庄客户的出品相互竞争——这是我从未想到的问题，就此我也并未做出回复。不过直到他向我提出这样的建议，我才意识到我之前的做法可能是错的。所以，我很快就放弃了为酒庄提供公共关系咨询服务的工作，同时也意味着放弃了因此得到的稳定收入。

换句话说，澳大利亚葡萄酒评论作家从各种葡萄酒相关行业渠道汲取副业收入，这种情况一点儿也不令人感到奇怪。不过依靠评论工作谋生，是否会影响评论家写作的客观性，不得而知。

然而，坦诚而言，这个问题还远不及我下面将要谈论的问题严重。澳大利亚是一个人口稀少的国家，虽然与 30 年前相比，葡萄酒行业的规模已经壮大不少，而且也加强了机构间彼此的合作，但是仍然抹不去结成小集团的倾向。如果你是一名奋力推动结果满足需求的葡萄酒评论家，你就不愿意去咬那只为你提供垂涎欲滴的午餐的双手——相反，你会在美妙的品鉴晚宴上与葡萄酒生产商、商业领袖、政客和名流亲密交往，在充满异国情调的美妙所在品鉴仅供垂直品鉴会的经典美酒，在政府的资助下飞往欧洲或者南美葡萄酒产区，欣赏葡萄酒公司赞助的演出和音乐会等等。这份享乐活动的列表会持续不断地增长……这一切我全都知道——因为我全都做过。

所以，难怪某些葡萄酒评论作家会对某公司并不十分出众的葡萄酒网开一面、加以谬赞——因为这家葡萄酒公司刚刚为作者提供了三天的全国旅行，并在此过程中为这位作者花费不菲。我们可以想象，对于这些评论作家而言，得到明年活动的邀请有多重要？尤其当葡萄酒生产商已经成为其伙伴的时候。

了解我的人得知我再也不会被邀请参加上述活动的时候，一点儿也不会感到惊讶。对于违背我的感觉和信仰、违心地评价一款酒，我一点儿也不感兴趣；毫无疑问，我给酒庄的公共关系协调人员和活动承办经理出了一道奇异的难题。不过这对我来说一点儿也不成问题——只要我能够品鉴需要我品鉴的葡萄酒——因此，实际上在我依然能够接到的活动邀请中，也会推掉其中的 90%。

在这方面，有些澳大利亚葡萄酒评论作家与我的观点一致，但是毫无疑问的是，我们是少数异类，而不是主流。

在到处充斥着意见的现代世界——有些是我们主动寻求的，有些是人们自发提供的；有些是独立的，有些是暗自妥协的；有些是专家的，有些是业余的——对于我们应该相信谁，难道不应该更加小心判断？

希望你能喜欢今年的年鉴，我们再次竭尽全力在书中容纳了比之前更多的酒品，并且赶在关于澳大利亚最新美酒的好消息传遍全国之前，新鲜奉上一点儿我的建议！

杰里米·奥利弗



此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

低于20澳元的最佳澳大利亚葡萄酒

能够被收入 20 澳元及其以下最佳澳大利亚葡萄酒名单中的酒品，除了符合价格区间之外，至少还需要得到 90 分（百分制）或者 17 分（20 分制）以上的评分。不过，今年这份名单中酒品的数目再次降低，不禁令我感到焦虑。毫无疑问，澳大利亚大陆东部地区经历了炎热的 2013 年和凉爽的 2014 年，对澳大利亚葡萄酒的整体水平产生了很大冲击。而且这样的气候条件绝不仅仅影响了优级葡萄酒的水准——对中低级葡萄酒的品质也产生了巨大的影响。

与以往一样，科尔斯（Coles）和沃尔沃斯（Woolworths）两家公司占领着澳大利亚葡萄酒的零售市场，销售的葡萄酒日益集中在 9 澳元至 19 澳元之间。今天你在市场上看到的符合这一价格区间的品牌，实际上在不久之前的价格远高于此。

那么，这是否意味着双强垄断实际上拉低了葡萄酒的品质？酿酒商需要资金来保证和提升葡萄酒的品质——需要保持产量、提高酿造葡萄的品质、购买更多新木桶、加长葡萄酒发酵陈年的时间等等。酿酒商的主要支出压力来自库存和流动资金，因此当利润空间被压缩得极低的时候，我们很容易就能理解他们会如何走捷径。然而，一家两家尚不至于成气候，但是当大多数酒庄都选择这一道路的时候，负面影响就会产生叠加，澳大利亚葡萄酒的整体水平就被大大拉低。

有些酒庄为了对抗这一趋势，在保证葡萄酒品质方面加大投入，努力摆脱自己的葡萄酒被贴上售价 20 元以下标签的命运。他们的举措非常勇敢，因为此举冒着失去忠诚老顾客的危险，而且恐怕还需急剧改变原有的销售渠道。在葡萄酒行业，销量的上涨并不一定意味着利润的增加。

出口市场开始展现出巨大的影响力。我一直认为，种植优质的酿造葡萄、出产优质佳酿的酒庄应当获取赢得的利益。当下的澳大利亚葡萄酒市场依然处于供过于求的状况，就获取利润而言，通过分销售出葡萄酒获利的机会要远远大于继续酿造。而且这种趋势可能会持续很长时间。

出口市场的存在，令酿酒商得到与零售商恢复互敬互惠友好关系的机会。如果由于高涨的出口市场需求，导致品质优良、众人追寻的美酒在国内的销量降低，因为在大多数情况下（并非所有的情况下），澳大利亚葡萄酒在出口市场的售价比在国内市场更高，物以稀为贵的状况就产生了。最终这样的情况——许多例证已经证实——引导着酿酒商即便在双强垄断的国内市场中，依然能够将葡萄酒的价格提升上去。不过这并非一朝一夕可以完成的事情——创造和维护出口市场需要呕心沥血的努力工作和巨额的资金支撑。

我的葡萄酒品鉴和评分工作依然秉承公正的原则进行。与某些其他本地葡萄酒评论家不同，我没有将澳大利亚葡萄酒与世界其他地区的葡萄酒分开列入不同体系评分。我在同一基准上为世界上所有的葡萄酒评分，不论产地差异和价格区间差别。有些评论给予我熟知的澳大利亚葡萄酒的评分犹如坐了云霄飞车一样一飞冲天，对此我时常感到十分震惊。非要将一款国内酒提升到与实际情况并不符合的世界高水准，坦白来讲，这种建立在扬扬自得、自我膨胀的错误心态上的评鉴并无价值可言。而且随着互联网的日益深入发展，今天的葡萄酒市场实际上早已是全球葡萄酒市场。

至于低于 20 澳元的澳大利亚最优质葡萄酒到底是哪一款？雷司令再一次拔得头筹，这次是来自翰斯科酒庄（Henschke）的雷司令，酒庄近期大力改善了品种酿造葡萄的品质。2015 年份的佩吉山雷司令（Peggy's Hill Riesling）不走寻常路，它甚至击败了欢喜山酒庄（Mount Pleasant）2014 年份卓越的伊丽莎白赛美蓉（Elizabeth Semillon）——该年份酒堪称在过往一个时代里品质最优秀的一季美酒。

这份名单上出现的酒品的质量都非常优秀。因为它们需要得到 90 分（百分制）或者 17 分（20 分制）以上的评分，才能够留在名单中，这基本上相当于银牌水准。而且能够进入名单的非品牌酒和私家品牌酒都毫无侥幸成分，每一款都展现出真正卓越的水准，背后都有一份努力付出的传说。

虽然它们或许有些难以寻找,但是没有理由不去品尝只花不到 20 澳元就能带来愉悦的澳大利亚葡萄酒。所以带好我的这份名单,好好享受发现之旅吧!

赤霞珠及其混酿

黛伦堡酒庄高棚赤霞珠 (2010)	91
宝内弗酒庄混酿赤霞珠混酿酒 (2013)	90
格兰普酒庄赤霞珠梅洛 (2013)	90
安伯利酒庄秘密小巷赤霞珠梅洛 (2013)	90
宝黛酒庄桑树赤霞珠 (2013)	90

霞多丽

霍多溪酒庄霞多丽 (2014)	92
德保利酒庄村庄霞多丽 (2013)	92
纯真旁观者酒庄霞多丽 (2014)	91
乐肯菲尔德酒庄霞多丽 (2013)	90
城堡岩酒庄大南部霞多丽 (2015)	90
莫里斯酒庄佩尔什霞多丽 (2013)	90
可利酒庄白诗南 (2014)	90
天瑞酒庄月亮山霞多丽 (2012)	90

雷司令

翰斯科酒庄佩吉山雷司令 (2015)	95
利奥博林酒庄伊顿谷雷司令 (2014)	93
皮兹尼酒庄雷司令 (2014)	93
米其林酒庄黑木园雷司令 (2014)	93
威拿酒庄遗落怀表雷司令 (2014)	92
威克斯酒庄雷司令 (2014)	92
维克利酒庄沃特维尔雷司令 (2014)	92
索恩克拉克酒庄矶鹬雷司令 (2014)	92
威尔逊葡萄园沃特维尔雷司令 (2014)	91
城堡岩酒庄空中走廊雷司令 (2014)	91
派克酒庄欧嘉艾米雷司令 (2014)	91
泰勒斯酒庄雷司令 (2014)	90
波西米亚人酒庄第一幕雷司令 (2015)	90
德尔佐托酒庄雷司令 (2013)	90
圣何利泰酒庄伊顿谷雷司令 (2014)	90
纳帕斯坦酒庄手工采摘雷司令 (2014)	90
坎贝尔酒庄雷司令 (2013)	90

长相思

城堡岩酒庄珀莱高鲁普山长相思 (2015)	93
阿尔塔酒庄长相思 (2014)	91
米尔布鲁克酒庄长相思 (2015)	91

赛美蓉及其混酿

欢喜山酒庄伊丽莎白赛美蓉 (2014)	94
欢喜山酒庄伊丽莎白赛美蓉 (2009)	93
斯卡伯勒酒庄绿标赛美蓉 (2014)	92
安伯利酒庄秘密小巷赛美蓉长相思混酿 (2014)	90

西拉及其混酿

索恩克拉克酒庄矶鹬西拉 (2013)	92
诗宝特酒庄原味起泡西拉 (2012)	92
可利酒庄红宝石西拉 (2013)	92
鲁夫石酒庄西斯科特西拉 (2013)	91
酝思库纳瓦拉酒庄西拉 (2013)	91
黛伦堡原始西拉歌海娜 (2012)	91
德宝酒庄西拉 (2013)	91
水车酒庄西拉 (2013)	90
金百利酒庄庐舍山庄西拉 (2013)	90
宝石树酒庄原味西拉 (2013)	90
索莱酒庄 1859 西拉 (2013)	90
蒙特达姆酒庄巴罗萨西拉 (2012)	90
莫里斯酒庄窖藏第 186 号西拉 (2012)	90
圣何利泰酒庄信仰西拉 (2014)	90
黛伦堡酒庄闪电驹西拉 (2012)	90
塔尔塔尼酒庄 T 系列西拉 (2013)	90
泰勒斯酒庄西拉 (2014)	90
波西米亚人酒庄第四幕西拉佳美混酿 (2014)	90

其他红葡萄酒

卡拉布利亚酒庄自有窖藏圣马凯 (2013)	91
海湾驿站酒庄黑比诺 (2013)	90

其他白葡萄酒

德宝酒庄玛珊 (2014)	92
皮兹尼酒庄普罗塞克 (2013)	91

澳大利亚葡萄酒业的趋势

天然葡萄酒 Natural wines

从最简单的定义来看，“天然葡萄酒”是一个伪概念。为什么这么说？因为根本不存在纯粹的“天然葡萄酒”。葡萄汁经由酵母发酵带来的自然成果，无论多么“纯天然”，得到的只能是醋。如果最后得到的产物不是醋，那就必定有人干预了发酵过程。从这一意义上而言，还有什么“天然葡萄酒”？

任何一款出售的“天然葡萄酒”实际上都有人工干预的痕迹，通常采用添加二氧化硫的方式，这是一种早在遥远的古希腊时期就流行的酿酒方法，似乎崇尚天然葡萄酒、有机葡萄酒以及生物动力葡萄酒的人群对于这种人工干预给予了特别的赦免。为什么？请参见我在上一段落的解释。

将少量汽化的二氧化硫充入葡萄酒发酵缸，在法律允许酒窖的工人们来操作这种带毒工作的时代，让我来告诉你，这一有毒的操作过程可没有一点儿令人愉悦或者特别天然的成分。工人完成一次操作，就会接连咳嗽几个小时。

让我们一起看看我找到的一些关于天然葡萄酒的定义，它们来自无可置疑的可信来源——互联网。如下定义来自 morethanorganic.com 网站，很好地概括了天然葡萄酒所有得到普遍认同的标准：“天然葡萄酒是由独立酿酒商以低产量葡萄园的酿造葡萄出产的低产量葡萄酒，酿造葡萄采用有机方式种植，手工采摘，不添加糖分和其他酵母，不调整酸度，不采用微氧酿造和逆渗透技术。”

我至少可以列举出 600 种以上的在售澳大利亚葡萄酒符合上述标准，而且毫不怀疑除此之外，还有几百种我不知道的葡萄酒也同样符合标准。但是，这些葡萄酒不能被称为天然葡萄酒。如果酿造了足够多的酒液可以注满一直在使用的古老葡萄酒桶，从某种程度上而言就是“天然”的话，在天然葡萄酒界的神枪手看来，你更有可能被视为“非天然”的元素。

关于二氧化硫含量这一问题也造成了诸多困扰，因为上文提及的同一网站宣称，“隶属天然葡萄酒范畴的红葡萄酒的硫化物含量不得高于 10 毫克 / 升，隶属天然葡萄酒范畴的白葡萄酒的硫化物含量不得高于 25 毫克 / 升”，“如果需要添加二氧化硫，则必须在装瓶的时候操作，而且添加量必须控制在很低的程度。许多天然葡萄酒从不添加二氧化硫”。因此，根据上述规定，天然葡萄酒中可以人工添加二氧化硫，但是却没有任何添加标准的规定，也没有任何机构能够出台这种规定。难道这不是武断鲁莽的行为吗？

该网站继续论述道，大多数天然葡萄酒既不过滤，也不澄清。少部分天然葡萄酒或者经过极为简单的过滤，或者通过有机鸡蛋的蛋清进行澄清。但是，“大多数”和“极为简单”的标准又是什么？在我看来，当然可以轻松地说天然葡萄酒可以半过滤或者半澄清，半陈年或者半天然。然而，在现实世界，你永远也不可能“半怀孕”吧！

对于所谓“天然葡萄酒”，还有另一件让我感到不安的事情。那就是宣称某些酒是天然葡萄酒，仿佛意味着其他葡萄酒实际上都是“非天然葡萄酒”。我对这样的说法不敢苟同，但是与此同时，对于并无机会解除天然葡萄酒始终的信仰，我又感到十分高兴。我的父亲是一名圣公会牧师，大学时代的我耗费了不少时间躲避一种又一种教派希望将我变作他们战利品的唇枪舌剑。远隔一英里，我都闻得到那些宗教狂热分子的气息，我对他们的观点深表怀疑，无论他们如何虔诚地深信。但是，与他们争辩，显然是毫无意义的举动。

极端的狂热分子有一种独有的傲慢，这种傲慢在信仰天然葡萄酒的人们心中根深蒂固。如果你在浴缸里酿酒，任其自然发展，不做任何干预，这叫作天然葡萄酒。不过，这样的东西恐怕也根本不能喝。但是，如果你在干净、冰镇的不锈钢酿造桶中酿造同样的原料葡萄，添加适量的二氧化硫，很可能带来口感极佳的美酒，但却是“不天然”的！我并不认为灵敏精巧、酿造工艺精湛、不做不必要添加或者摒弃花哨酿造技术的、用于市场销售的葡萄酒，应该被贴上这样的标签。

探寻这种现象可以回溯到“有机”葡萄酒的源头。由于当下对生物动力葡萄酒研究的兴起，有机葡萄酒的概念已经不那么流行。有些有机葡萄酒的品质很好，但是许多并非如此。对于在酿造过程中这些神秘的技术是否对于提升品质有益——如果真有用的话——我依然并不确定。今天，我们已经发展到了新的阶段——层出不穷的天然葡萄酒似乎对于数个世纪以来使葡萄酒的口感更加美妙的优势技术——在不威胁人类身体健康的前提下——唯恐躲避不及，他们更感兴趣的绝不是酿造口感缺陷更少或者更为可口的美酒。

破坏口感的缺陷最阻挡一款酒的风土特色表达，但是天然葡萄酒的支持者却认为，那些通常遍布缺陷的葡萄酒更加清晰地表达了风土特色。这简直是无稽之谈。而所谓葡萄酒应当是一种具有生命力的活物，同样也是毫无理智的妄言。

Sarahwilson.com 网站引用了来自猎人谷的天然葡萄酒酿造商理查德·哈克汉姆 (Richard Harkham) 的话：“我们相信葡萄酒是活生生的，拥有旺盛的生命力，我们厌恶那些经受人工操纵，并最大限度干预葡萄酒自发酿造过程的毫无灵魂的葡萄酒。让我们回到自然，让我们忘记科学和大师们说的话，让我们开始品尝美酒，感受它的灵魂。”

如果葡萄酒是一种活生生的生命，那么我可以说从来没有品尝过一款好酒，因为所有我曾经享受过的美酒甚至伟大的葡萄酒都绝不是活物。如果它们果真拥有生命，那么在它们的内部就会有新的东西生发——那可不是什么好事儿，也不是任何酿酒师能够控制的事情。活生生的葡萄酒是有缺陷的葡萄酒——是你绝不想送入口中的品质极差的葡萄酒。我在罗斯沃西 (Roseworthy) 的时候曾经错酿过类似的天然葡萄酒，现在想来，剩下为数不多的几瓶或许还能给我赚上几块钱……

莎拉·威尔逊 (Sarah Wilson) 在其个人网站 Sarahwilson.com 上表示：“从哲学的观点来看，它 (天然葡萄酒) 并不完美。我热爱酿造一款天然葡萄酒的‘赌博’——你不知道最后会收获什么，因为酿酒师不会为了保持葡萄酒的内在持久性而添加任何东西。不完美意味着自由……它将引领充满趣味的生活，令我们避开沮丧和失望。”

我尊重任何消费者拥有全凭运气来购买葡萄酒的权利，因为这就是在购买所谓“天然葡萄酒”的时候发生的事情。你当然可以自由支配你的钱，如果你能够坦然面对天然葡萄酒常常会带来的沮丧失望 (而非宣称的盎然乐趣)，你就可以随便买。大部分葡萄酒消费者，尤其是购买优级葡萄酒的消费者，更愿意避免依靠运气来做决定，而倾向于在充分理解和思考了一款酒的品感、风格和品质之后做出决定。没有几个买家会在对一款葡萄酒一无所知的情况下购买它。

我完全承认人们能够酿造并享用他们想要的任何葡萄酒，无论是“天然葡萄酒”还是其他什么。有一天，我或许也会找到一款非常喜爱的天然葡萄酒，即便接下来再开一瓶同款酒，或许味道就完全不同。

梅洛 Merlot

梅洛曾经在澳大利亚经历了一段艰难时期，尤其在澳大利亚普遍种植的第一批现代梅洛后来被发现其实是品丽珠 (cabernet franc) 之后。这种错误可能发生在任何人身上一这两个品种实在难以分辨。在经历这些波折之后，真正的梅洛葡萄于 20 世纪 80 年代重新出现在澳大利亚，它的种植于过去十年间达到巅峰。

对于大多数人而言，梅洛葡萄酒是一种柔和顺滑且多汁、酒体适至至饱满丰盈的红葡萄酒，既不具有攻击性，也不具备惊喜振奋之感。或者它在年轻时期就表现出极具潜力的窖藏前景，结果常常几年后就让你倍感失望。

自 20 世纪 80 年代早期开始，澳大利亚葡萄酒消费者就一直期待着第一款堪比法国柏图斯酒庄 (Petrus) 的澳大利亚梅洛佳酿的诞生。虽然至今这样的事情依然没有发生，但是澳大利亚梅洛的时代正悄然临近。雅拉优伶酒庄 (Yarra Yering)、葡萄之路酒庄 (Petaluma)、埃文斯泰特庄园 (Evans

&Tate)、詹姆斯厄温酒庄 (James Irvine) 和玛丽山酒庄 (Mount Mary) ——玛丽山酒庄的两款梅洛均由约翰·米德尔顿 (John Middleton) 于 1982 年和 1992 年酿造, 米德尔顿酿造这两款美酒是为了向雅拉优伶酒庄的贝利·卡罗德斯 (Bailey Carrodus) 证明, 他能够打造出更加精美的梅洛葡萄酒——从上个世纪就开始出产频频引发关注的梅洛葡萄酒, 我们已经与梅洛拥有了一段亲密历史, 但是还没能全然摸到门道。

我需要提醒大家的是, 至少在酿造梅洛葡萄酒方面, 法国人也还在路上, 远未成功, 因为缔造一款百分之百单纯采用梅洛酿造的美酒十分罕见。柏图斯酒庄 (Petrus) 2010 年后才走上这条发展道路, 不久之后里鹏酒庄 (Le Pin) 也加入了同一行列。而庞马鲁酒庄 (Pomerol) 大多数精美的梅洛葡萄, 都用于与赤霞珠和 / 或者品丽珠 (cabernet franc) 共同打造混酿。这样做自有其原因——通常来说梅洛还需要在其表亲赤霞珠系列葡萄的结构帮助下, 塑造更加悠长的余韵。

那么, 令我们保持乐观主义态度的缘由到底是什么? 答案是来自克隆藤。澳大利亚非常幸运地拥有世界上规模最大的三等梅洛种植园。我们的梅洛葡萄缺乏集中、香氛、复杂度以及世界顶级精美梅洛酿造葡萄的结构, 迄今为止依然如此。不过如今在澳大利亚全新的梅洛克隆藤中, 有些直接来自勃艮第最优质的葡萄园, 它们正处于运往澳大利亚葡萄园的路上, 尤其是几家玛格利特河葡萄园。我品尝过这种克隆新藤的早期试验果实, 我可以自信地说, 澳大利亚梅洛葡萄的基准即将得到提升, 而且是大幅度提升。澳大利亚的梅洛将得到重生, 这一次我毫不怀疑它将符合甚至超越极高的期望。我们可以持续关注梅洛这一领域。

赤霞珠变得优雅 Cabernet goes elegant

让我们继续来探讨相关的主题, 如今的澳大利亚酒庄在酿造赤霞珠的过程再度展示出自信, 这不能不说令人印象极为深刻——打造酒体适中至饱满丰盈风格的赤霞珠, 同时无须牺牲哪怕一点儿果味和融合度。达成这样优异品质的可能, 源于酿酒师和葡萄栽培师对葡萄果实和葡萄酒中的单宁管理的理解更为深刻。管理得当的葡萄园出产成熟的香氛与成熟的果味相得益彰的酿造葡萄, 而且保持较低的糖度, 使得酿造出的美酒更具优雅和平衡, 减少为了平衡紧绷的口感而对于果酱质感的果味依赖。

玛丽山酒庄、万特纳酒庄 (Wantirna Estate)、橡树岭酒庄 (Oakridge)、黎凡特山酒庄 (Levantine Hill) 和雅伦堡酒庄 (Yeringberg) 等雅拉谷的明星酒庄正酿造出一系列更加优雅精美、品质惊人的系列赤霞珠葡萄酒。菲力士酒庄 (Vasse Felix) 和骤雨酒庄 (Cloudburst) 等玛格利特河产区的酒庄也谨慎地涉足展现更加内敛风土特色的葡萄酒的酿造, 伍德兰酒庄 (Woodlands)、布鲁克兰谷酒庄 (Brookland Valley) 和航海家酒庄 (Voyager Estate) 出产的经典佳酿已经在此类赤霞珠中名列前茅。当然, 自从罗德尼·坎普 (Rodney Kempe) 来到酒庄之后, 福林湖酒庄 (Lake's Folly) 的赤霞珠就骄傲地长期占据最佳赤霞珠的桂冠。

这是一种美妙的发展趋势, 它使佳酿的特质不再凌乱, 从而更具风土表现力。不过与此同时, 也有人表示疑虑, 为了实现更加内敛和优雅的赤霞珠风格, 可能会以牺牲些许窖藏生命力为代价。

猎人谷经典的 2014 年份酒 The Hunter Valley's classic 2014 vintage

猎人谷 2014 年份的白葡萄酒已经全部装瓶, 其中许多已经销售出去; 红葡萄酒正在寻找通往市场之路, 虽然其中一些在售出之前依然需要几年的成熟时间来展现更加美妙的品质。这就是猎人谷 2014 年份酒的情况, 如果你开始沉迷于这一产区的美酒, 2014 年份是一个良好的开端。该年份猎人谷的葡萄酒气势恢宏, 我完全同意许多业内同人的看法, 2014 年份酒是猎人谷产区自 1965 年以来品质最为卓越的一季酒品。优质的白葡萄酒和红葡萄酒都呈现出无以伦比的果味, 深邃平衡, 几乎可以无时限地永久窖藏下去。

澳大利亚葡萄酒品种指南

澳大利亚的葡萄酒遵循一种放之四海而皆准的模式：顶级的葡萄酒一定是最精美细腻地反映出地域特色的葡萄酒。并非所有产区和酒庄出产的葡萄酒品质都水平相当。这也是为什么许多入围我所评选的“年度最佳葡萄酒”（Wine of the Year）候选之列的酒品，在前一个年度的葡萄酒品鉴版本中也同样曾经出现的原因。选择最能体现产区特色的葡萄品种和酿造技术是一项十分个性化的活动，需要时间来累积，无法一蹴而就。随着葡萄园主人和酿酒师掌握的知识和经验越来越丰富，葡萄园及其周边地区的葡萄酒会慢慢地形成自己的风格和表现力。

接下来，在介绍澳大利亚最重要的餐酒葡萄品种过程中，我将逐一为您评估澳大利亚各个产地正在发生的变化。

霞多丽 Chardonnay

在澳大利亚葡萄酒业界，霞多丽是发展最为迅猛的葡萄品种。它取得的成功令人感到不可思议，它的发展正当时，从某种程度上我可以毫不夸张地说，最近两年发布的澳大利亚霞多丽葡萄酒是有史以来品质最为精美的一系列霞多丽，展露出前所未有的优雅均衡，精致融入酿酒师精湛工艺带来的复杂度。至于这种迅猛发展的势头将会持续多久，我们不得而知，但是近来的历史表明，澳大利亚的霞多丽酿造者展现出一种令人费解的意愿，愿意将过往经验和历史中积累的所有逻辑和知识抛到九霄云外去冒险！

近些年来，2012 年份是霞多丽品质提升最为迅速的一年。这一年出品霞多丽的表现正如我愿终结了一种一直以来的一种误导概念——霞多丽应当尽可能被剥夺果味，朴素装瓶，无须具备太多复杂度和个性，但是却得拥有足够的酸度来挑战口感。然而在 2012 年份酒中我们能够看到，乳酸菌发酵的时间被大大减少甚至取消了这一步骤，同时也展露出适度的时髦风味，这一趋势正得到鼓励。

有趣的是，颇具影响力的维多利亚州酿酒师们当年极力倡导这一误导概念，而当前也正是他们热切致力于修正过往的错误，而这一次的功劳应当记在他们的名下。我将会举出 2012 年份橡树岭酒庄（Oakridge）的系列霞多丽作为例证。橡树岭酒庄霞多丽的酿造工艺精湛，精致平衡，呈现相当浓郁的果味，而酸度却比之前四年的出品都降低很多。为什么我会以橡树岭酒庄的霞多丽为例？因为对于雅拉谷甚至整个澳大利亚东南部地区的年轻酿酒师集体来说，如同橡树岭酒庄霞多丽这样的酿造风格如今占据了罕见的重要位置，发挥着重要的影响力。

今天，顶级的澳大利亚霞多丽呈现出比以往更加饱满的果味、更加精美的质地和结构，同时依然保持了极高的品质和果味的纯净。菲力士酒庄的海特斯布瑞霞多丽（Vasse Felix Heytesbury）就是一个典范，酿酒师弗吉尼亚·威尔考克（Virginia Willcock）通过谨慎挑选早收的酿造果实，积极探索展现一种更加精瘦、果味略减的玛格利特河产区表达方式（这简直是一个矛盾混合体）。通过避免乳酸发酵以及谨慎选取橡木，她依然将重心放在突出优雅和集中上。

在澳大利亚霞多丽葡萄酒阵营中的另一家先锋酒庄是来自玛格利特河产区的新酒庄——骤雨酒庄（Cloudburst），该酒庄最新的三款美酒既集中饱满，又流畅优雅，更显露出整个澳大利亚前所未有的清爽气质。由斯图尔特·沃特森（Stuart Watson）在伍德兰德葡萄园（Woodlands）酿造，它们依然存留未来继续成熟发展的空间，但是此时已经表现出极为前卫的口感，喜爱高端勃艮第美酒的人们立刻就会被它们吸引。

目前，玛格利特河产区出产的高端霞多丽数量依然比其他澳大利亚产区多，然而近些年的出品历史表明，塔斯马尼亚（Tasmanian）、雅拉谷（Yarra Valley）和莫宁顿半岛（Mornington Peninsula）也都以前所未有的热情投入到霞多丽葡萄的酿造中。