

澳洲葡萄酒品鉴、购买权威指南

The Australian
Wine
Annual
澳洲葡萄酒年鉴

[澳] 杰里米·奥利弗 著

方鲁凝 潘 洋 译

2013

JEREMY OLIVER

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

The Australian Wine Annual 澳洲葡萄酒年鉴

[澳] 杰里米·奥利弗 著
方鲁凝 潘 洋 译

2013

最具影响力的澳洲葡萄酒指南
jeremyoliver.com

为您提供购买、窖藏和乐享葡萄酒的专业意见

12000余种葡萄酒，逐一评级

前所未有的最全面酒款及酒庄信息无时差新鲜分享

详尽记录每款新发布酒品的大师品鉴心得

一网

酒

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

Copyright © Jeremy Oliver 2012

图书在版编目(CIP)数据

2013澳洲葡萄酒年鉴 / (澳) 奥利弗著 ; 方鲁凝, 潘洋译. — 北京 : 北京美术摄影出版社, 2012. 11
书名原文: The Australian Wine Annual 2013
ISBN 978-7-80501-517-0

I. ①2… II. ①奥… ②方… ③潘… III. ①葡萄酒—酿酒工业—澳大利亚—2013—年鉴 IV.
①F461.168-54

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第257657号

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2012-7510

顾问: 尹立学

责任编辑: 黄汉兵

特约编辑: 于浩洋 范晓丽 萧歌 杜雪 张晓

责任印制: 彭军芳

装帧设计: 曾露 张迪 赵钰

2013澳洲葡萄酒年鉴

2013 AOZHOU PUTAOJIU NIANJIAN

(澳) 杰里米·奥利弗 著 方鲁凝 潘洋 译

出版 北京出版集团公司

北京美术摄影出版社

地址 北京北三环中路6号

邮编 100120

网址 www.bph.com.cn

总发行 北京出版集团公司

发行 京版北美(北京)文化艺术传媒有限公司

经销 新华书店

印刷 小森印刷(北京)有限公司

版次 2012年11月第1版第1次印刷

开本 889毫米×1194毫米 1/32

印张 22

字数 704千字

书号 ISBN 978-7-80501-517-0

定价 68.00元

质量监督电话 010-58572393

目录

序	4
简介	5
低于20澳元的最佳澳大利亚葡萄酒	10
澳大利亚葡萄酒业的趋势	12
澳大利亚葡萄酒品种指南	15
杰里米·奥利弗推荐百佳葡萄酒	22
五星葡萄酒——澳大利亚顶级葡萄酒	24
杰里米·奥利弗推荐年度之最	28
澳大利亚酿酒酒庄、葡萄酒和年份酒	31

注：本书中的价格是基于英文原书的澳洲市场零售价区间，然后根据中国葡萄酒关税税率以及中国市场在售澳洲葡萄酒的采样市场零售价而换算的大约价格区间。其参照标准为市场零售价，不包含由于销售渠道、促销政策等具体因素的影响，敬请原谅！

本书正文所列葡萄酒价格区间“¥250 - ”意为低于250元；“¥251 - ¥450”意为251元至450元之间；“¥250+”意为高于250元。

The Australian Wine Annual 澳洲葡萄酒年鉴

[澳] 杰里米·奥利弗 著

方鲁凝 潘 洋 译

2013

最具影响力的澳洲葡萄酒指南
jeremyoliver.com

为您提供购买、窖藏和乐享葡萄酒的专业意见

12000余种葡萄酒，逐一评级

前所未有的最全面酒款及酒庄信息无时差新鲜分享

详尽记录每款新发布酒品的大师品鉴心得

一网

酒

北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

Copyright © Jeremy Oliver 2012

图书在版编目(CIP)数据

2013澳洲葡萄酒年鉴 / (澳) 奥利弗著 ; 方鲁凝, 潘洋译. — 北京 : 北京美术摄影出版社, 2012. 11

书名原文: The Australian Wine Annual 2013

ISBN 978-7-80501-517-0

I. ①2… II. ①奥… ②方… ③潘… III. ①葡萄酒—酿酒工业—澳大利亚—2013—年鉴 IV.

①F461.168-54

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第257657号

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2012-7510

顾 问: 尹立学

责任编辑: 黄汉兵

特约编辑: 于浩洋 范晓丽 萧 歌 杜 雪 张 晓

责任印制: 彭军芳

装帧设计: 曾 露 张 迪 赵 钰

2013澳洲葡萄酒年鉴

2013 AOZHOU PUTAOJIU NIANJIAN

(澳) 杰里米·奥利弗 著 方鲁凝 潘 洋 译

出 版 北京出版集团公司

北京美术摄影出版社

地 址 北京北三环中路6号

邮 编 100120

网 址 www.bph.com.cn

总发行 北京出版集团公司

发 行 京版北美(北京)文化艺术传媒有限公司

经 销 新华书店

印 刷 小森印刷(北京)有限公司

版 次 2012年11月第1版第1次印刷

开 本 889毫米×1194毫米 1/32

印 张 22

字 数 704千字

书 号 ISBN 978-7-80501-517-0

定 价 68.00元

质量监督电话 010-58572393

目录

序	4
简介	5
低于20澳元的最佳澳大利亚葡萄酒	10
澳大利亚葡萄酒业的趋势	12
澳大利亚葡萄酒品种指南	15
杰里米·奥利弗推荐百佳葡萄酒	22
五星葡萄酒——澳大利亚顶级葡萄酒	24
杰里米·奥利弗推荐年度之最	28
澳大利亚酿酒酒庄、葡萄酒和年份酒	31

注：本书中的价格是基于英文原书的澳洲市场零售价区间，然后根据中国葡萄酒关税税率以及中国市场在售澳洲葡萄酒的采样市场零售价而换算的大约价格区间。其参照标准为市场零售价，不包含由于销售渠道、促销政策等具体因素的影响，敬请原谅！

本书正文所列葡萄酒价格区间“¥250 - ”意为低于250元；“¥251 - ¥450”意为251元至450元之间；“¥250+”意为高于250元。

虽说“时光如梭”早已是老生常谈，但当中文版《2013澳洲葡萄酒年鉴》的文稿摆在我面前时，我还是不禁发出了这样的感慨。中文版《澳洲葡萄酒年鉴》的诞生过程至今仍历历在目，恍若昨天。2012年，因为出版进度紧迫，杰里米·奥利弗（Jeremy Oliver）和整个出版团队均倾尽全力，仍难求完美，未尽心意处颇多。2012版成功地在澳洲和中国同期发行，我们喜悦之余难免心怀忐忑，等待着读者的批评指正，却最终收获了更多的支持和体谅，令人感动非常。正是这些支持和体谅的“好声音”激励我们在2013年份的《澳洲葡萄酒年鉴》的制作中取得质的飞跃，在感谢编译出版团队所有成员的辛勤工作的同时，我也谨以这本小书表达对中国和澳大利亚的澳洲葡萄酒爱好者的深深谢意。

在葡萄酒的生命中，年份永远是不可或缺的重要因素，这正是杰里米连续17年创作英文版《澳洲葡萄酒年鉴》的核心动力。今年，我们迎来了《澳洲葡萄酒年鉴》中文版的第二个年份，杰里米一如既往地和他忠实的老读者、好奇的新读者一起分享他对葡萄酒的热爱，并更加重视与中国葡萄酒爱好者的沟通。这本小书包含了杰里米从一位澳大利亚葡萄酒专家的视角对葡萄酒和酒庄作出的客观评论，更为难得的是，书里的每支酒都拥有自己的专属小档案，将不同年份的评分和适饮时间逐行列出，清晰易查。无论是对葡萄酒行业的从业人员还是普通葡萄酒爱好者来说，这本书都将是——一本难得的实用指南。信息全面及时，表达简洁明了，语言生动易懂。真诚地希望和各位澳洲葡萄酒爱好者一起，继续在新的年份一起乐享葡萄酒！

尹立学（Yin Lixue）

上海哥德芬酒侍创始人

Shanghai Godolphin Wine Services

致谢

如果没有许多人们的热心支持和精诚协助，我根本无法完成这本年鉴的编撰工作。我在这里真诚地感谢来自伍夫创造力（Woof Creative Solutions）的里奥纳多·蒙塔纳纳（Leonard Montagnana）、希瑟·麦基（Heather Mackey）、马蒂·卢伊（Maddie Looi）、查理·耶珀特（Charlie Yapeter）以及安德鲁·（Andrew Kammergruber）。还要特别感谢在我的办公室工作的（Tim Rule，真心希望这不是他最后一次参与我的年鉴编撰！）以及（Sarah Culliver），感谢Chris Bolden，Virgil Reality，还要特别感谢APOL的（Sarah Hilsden），以及在中国出色的图书印刷人员。感谢Michel Canetti绝妙的封面插图。感谢成百家澳大利亚葡萄酒公司始终与我保持紧密的联系，一旦有品鉴和新消息，都及时地与我沟通。我想，我恐怕是澳大利亚葡萄酒媒体界最勤劳的作家，所以当你把目光投向这本年鉴的时候，相信我，你的选择绝对没有错，做得很好！最后，我要将最诚挚的感激留给我亲爱的妻子詹尼弗（Jennifer）和我的儿子本杰明（Benjamin），他们贴心地在六月和七月的大多数时间里放弃了与我见面的时间，从而使我能够专注于本书的编撰。

杰里米·奥利弗

澳大利亚的葡萄酒产业必须要传承下去。在过去的5年间，澳大利亚葡萄酒业遭遇了条件最为严苛的采收和酿造季节，在200多年的发展历史中实属罕见，贸易环境也变得异常恶劣。然而澳洲葡萄酒业做出了积极的应对，各个价格区间、各种级别的葡萄酒品质都获得了较大的提升。虽然对于许多葡萄酒生产商来说，葡萄酒的价格和质量之间形成良性关系仿佛更多还只是一种想象，暂时并非是切实可行的进展——而且在澳洲的葡萄酒产业发挥出其真正的巨大潜力之前，还有很长的道路要走。然而，澳大利亚酒业近来已经取得了非常积极和巨大的进步与完善，值得我们给出肯定的褒奖。

丰富的事实证明，澳大利亚的葡萄种植园和酿酒商对于实现澳洲葡萄酒的高品质已经做出了全新的承诺和努力。而且不得不承认的是，在澳大利亚广袤的土地上，从未如今天一般出现种类如此之多的顶级葡萄酒，就是与短短几年前相比，这些顶级葡萄酒的数量都要多得多。

澳大利亚境内共有两万多家葡萄酒庄，在我每年更新的葡萄酒年鉴中，只有24家酒庄得到了我的五星完美评分，大约有200家酒庄得到了四星的评价，但是2003年的澳洲葡萄酒年鉴是一个例外，我只给111家酒庄打出了四星的评价，给18家酒庄打出了五星的评价。无论您询问任何一位酿酒商，都会得到这样的答案：我并非随着年龄的增长而对于给出的评分变得宽容起来。如果将近年来频繁出现的、颇具挑战的自然条件考虑在内的话，那么上述数字则会变得更加令人印象深刻。

我经常在亚洲各地旅行，对于我来说显而易见的一件事是，抑制澳大利亚葡萄酒产业发展的一个重要因素，在于澳洲葡萄酒中能够称之为世界顶级葡萄酒的产品数量十分有限。曾经存在相当有限但是十分知名的酒业集团出产高端葡萄酒，然而他们出品的颇负盛名的少量顶级葡萄酒在全球范围内仿佛被切成了小丁儿，散落开来，消失不见。如果你对于这些顶级葡萄酒谈论得越多，更多地向世界各地的人们推荐这些美酒，全球市场对于澳洲顶级葡萄酒的需求也就更加旺盛。

今天，在澳大利亚葡萄酒产业的尖端前沿，充满了活力和激动人心的创造力。越来越多的葡萄种植园和酿酒商不知疲倦地全力付出，全情投入奉献，对于所有级别的葡萄酒都本着如同酿造世界顶级佳酿的执著精神，而尽心酿造。而且，由于许多顶级的新酒庄已经达到甚至超过了业内原有标志性葡萄酒的高品质，如今澳大利亚的葡萄酒业版图已经悄然发生了许多变化。新推出的品牌和产品对旧有的权威酒品提出了强有力的挑战，再没有什么能比这样良性的竞争更加能够促进澳大利亚酒业的整体发展了。

或许对于我来说，在集结和编撰这本年鉴的时候，最大的快乐在于为了撰写本书，我品鉴了2010年度出产的大量美酒佳酿。令人感到十分愉悦，同时也感到非常解脱的是，如今的澳大利亚葡萄酒比2004年以来的任何一个采收和酿造季节，都更加明显地表现出采用更优质、明快和成熟均匀的葡萄来酿造美酒的趋势。在2010年度的美酒中，可以品味到范围极其广泛的新鲜、平衡且散发着浓郁的酒香的美酒，这样的高品质我们只在近期少数几款来自澳大利亚东部地区的美酒中看到，纵然从常理而言，这些美酒应当更多地来自澳大利亚西部。

如果我再也不用使用如下语句来形容澳大利亚的葡萄酒——“压榨果汁般的果味”、“死去的葡萄”、“皱缩如同葡萄干一般”——我将变成您所读过的世界上最开心的葡萄酒评论家。过往曾经有过这样令人痛心的经历，本以为将会品尝到一款美酒，结果却尝到了丝丝受到干旱影响的压榨味道，于是我不得不相应地降低对满怀期望的酒品的评分，那种心情有多么沮丧，我都无法用语言来形容。人们总是在担当传递好消息的信使的时候，心情充满了愉悦，但是如果是相反的情况，则毫无疑问地充满了痛心和失望。

干旱季节终于被打破！

从2010年度开始，大自然终于终结了澳大利亚有史以来最严重的干旱灾情，这场旷日持久的干旱使这片大陆变得衰竭虚弱，所幸终于迎来了大量的降雨。在过往的那些日子里，由于常年雨水不足，有些葡萄栽培师只能在他们炎热的葡萄园土地上，束手无策地看着高高的葡萄藤瘫软在地上死去；然而，可以预见到的是，在2011年度和2012年度，澳大利亚葡萄园依然会面临同等程度的艰难挑战，因为他们的葡萄藤可能会被雨水冲刷，或者是遭遇病虫害和真菌侵蚀，这些通常都不可避免地会与重复且毫不间断的降雨，以及潮湿的气候紧密联系在一起。

然而无论如何，干旱的天气终于被打破，一去不复返了——至少在下次狂暴的厄尔尼诺来临之前不会再次困扰澳大利亚——虽然根据长期的天气预报，气候将会变得越来越干旱，这是早晚都要面对且无法避免的情况。但是至少在一段时期之内，澳大利亚的乡村地区得以再次恢复活力。即便在那些地处澳洲南部的本国最大的河流体系中，河口地带的河流和湖泊也再次恢复了郁郁葱葱的景象，要知道，我们中的许多人都曾经认为，那里的生态环境已经无法得到缓解和恢复。

如今，澳大利亚又迎来了久旱之后的降雨，恰逢甘露（至少在澳大利亚的东部地区是如此）。冬天的土壤变得潮湿和寒冷。在冬天保持土壤的低温十分重要，因为土壤持续低温的时间越长，葡萄藤得以扎根的时间也就越长。这样有助于葡萄藤上的嫩芽迟些破土而出，从而降低遭遇春天霜冻的危险系数（冬天霜冻在干旱的几年里尤其产生了极坏的作用），增加了葡萄将会在一年中晚些且更加凉爽的时节成熟的可能性，也就是夏末或者秋天时分，而不是如同我们这几年常常不得不忍受的在盛夏时节成熟的情况——这其实是在干旱灾情最严重的时期内，许多澳大利亚红葡萄酒表现出过熟、脱水的特点的最主要原因。

土壤保持潮湿，在春天的时候保持温暖，能够起到改善土壤的质地、保水性的作用，使葡萄果实能够更加健康地成长，减少压力。如今装瓶的2010年份葡萄酒正是验证了上述理论。2011年与前一年度相比，气候要凉爽和潮湿得多，但是这样的气候特点却使土地得到恢复和保养。当然，除非您是当年千万名饱受洪水泛滥之苦的澳大利亚人之一，否则就一定会为这样的气候感到欣喜。然而，从澳大利亚全境而言，2011年度绝不当被视作一个优秀的采收和酿造年度，因此当我们看到在这样的一个年份里居然涌现出如此之多令人愉悦、完美无瑕的美酒佳酿，尤其出自如同巴罗萨谷（Barossa）这样“极其炎热”的地带，不能不说令原本忧心忡忡的人们精神大振，极其鼓舞人心。

2012年度的气候特点让人回想起1994年的澳大利亚，凉爽宜人，要求葡萄栽种师们必须勤奋努力地工作，美丽的季节将会向他们回报以最丰盛和值得的成果。在2012年度的葡萄酒中，你不会看到过熟、脱水或者死去的葡萄的特性。从我的窗子望出去，是寒冷的墨尔本的薄暮时分，冬天的气温骤然下降，结露点升高，仿佛掌管气候温度的女神仍然希望享受20世纪70年代那凉爽且微湿的怡人时节，一切都仿佛当时的回闪。真心希望这样的气候条件能够一直维持下去！

经济的车轮开始滚动

虽然说现在过于乐观恐怕还为时尚早，但是澳大利亚葡萄酒出口或许已经开始向着正确的方向进发。截至2012年6月底，澳大利亚葡萄酒出口的数量和价格同比分别下跌了2%和5%；而每升澳大利亚瓶装葡萄酒的平均价格增加了4%，达到4.40澳元；每升桶装葡萄酒的价格增加了4%，达到1.01澳元。

毫无疑问，2011年和2012年采收酿造季节并未达到人们预期中的庞大规模，导致每升桶装葡萄酒的价格上扬。2011年，澳洲红葡萄酒出口下跌了3%，看起来是当年红葡萄酒生产下跌15%的

直接反映。

根据《澳大利亚葡萄酒》（Wine Australia）的调查，产量的下降源于瓶装葡萄酒出口的锐减，然而国家市场分析机构指出，澳大利亚向其两大主要海外市场——英国和美国——出口的桶装葡萄酒数量大大增加。2012年1月，澳大利亚出口桶装葡萄酒的数量第一次超越了瓶装葡萄酒出口，同时面向其他国家的葡萄酒销售——包括中国在内——实际上都发生了下滑，主要源于桶装葡萄酒高涨的价格。而且销往中国的葡萄酒总量居然下跌了惊人的65%。

对于澳大利亚葡萄酒来说，在三个非常重要的海外市场之中，英国市场依然是其中规模最大的一个，但是在出口数量上下跌了1%。大约80%的运往英国的澳大利亚葡萄酒都是桶装葡萄酒。在英国市场，售价在4英镑至7英镑之间的澳洲葡萄酒销量增加了9%，而售价在7英镑以上的澳洲葡萄酒的销量表现出更加惊人的强劲增长，达到26%。值得一提的是，销往英国的桶装葡萄酒数量的下降，与澳大利亚葡萄酒商越来越多地将桶装葡萄酒运到英国，在英国当地装瓶销售，贴上自有的品牌标签，或者供应给超级市场的做法有关。这样的做法直接减少了碳排放，同时受到许多英国消费者的喜爱。瓶装葡萄酒出口销量下滑的另一个原因，还在于许多澳大利亚葡萄酒生产商退出了无利可图的低端葡萄酒市场。

在大西洋彼岸的美国市场，同样上演着类似的情形。澳大利亚出口美国的葡萄酒销量增长了6%，同样也是主要通过桶装葡萄酒的方式得以实现。

让我们把目光转向东方，中国市场购买澳大利亚瓶装葡萄酒的销量增长了21%，平均每升的价格增长了7%，达到6.23美元。在中国市场，每升零售价在5美元至7.49美元的葡萄酒的销量增长了40%，而每升零售价在10美元以上的葡萄酒的销量增长了34%。中国如今已经成为澳大利亚每升价格超过7.50美元的瓶装葡萄酒的最大目标市场。

从另一方面而言，为了占据和填补葡萄酒市场中有利可图的地位，酿酒葡萄仍然呈现出稀缺的状态。但是关键的问题在于，如果说可以从梅里谷—达令地区（Murray Darling）、天鹅山（Swan Hill）、大河流域（Big Rivers）和下梅里谷（Lower Murray）（大约占澳大利亚全国葡萄产量的60%）等河谷产地立时补充酿酒葡萄的供应，就能够解决这个问题吗？还是说，这样的增加仅仅只能起到缓解压力，降低葡萄原料价格的作用？然而现在的实际情况是，对于许多酿酒葡萄种植者来说，当前他们种植葡萄的投入已经远远高过他们将葡萄售出所得的收入。

澳大利亚酿酒葡萄种植者协会（Wine Grape Growers Australia）的执行总监劳拉·斯坦福（Laurie Stanford）曾经说过，当前的形势十分清晰，减少澳大利亚酿造葡萄的过剩问题的努力，如今遭遇了瓶颈。我们的葡萄酒产业发展不够迅速，无法纠正当前的不平衡状态，提供用于酿造的葡萄无法销售出有利可图的好价格，我们的葡萄栽培者如今拿到的回报简直不值一提。在不做重要的调整的前提下，许多澳大利亚葡萄酒庄还是无法酿造出世界需求的高品质美酒，以满足世界各地市场能够接受的支付价格。

最后要提及的一个积极因素在于，如今的澳洲葡萄酒业出现了明显且可以察觉的积极变化，国际葡萄酒媒体对于澳大利亚葡萄酒的评价颇为正面，或许预示着澳大利亚葡萄酒很快就将带着时尚的气息，回归主流人群。

葡萄酒展览应当采用百分制评价体系来为酒品打分吗？

许多澳大利亚葡萄酒展览会开始使用百分制为参会的葡萄酒进行打分。我个人认为此举尚未成熟，因为并没有一个国际统一认可的标准评分方式，可以提供给葡萄酒评论家和裁判以百分制对酒品

进行公正的评判。而且，即便不采用这种新方式，葡萄酒展览体系本身就已经十分令人困扰和迷惑。

从表面上看来，采用百分制来给葡萄酒评分似乎是个不错的主意——几乎是个太好的主意。从理论上来说，百分制提供给葡萄酒评论家一个机会，从漫无边际的广阔范围内选取可以表达自己意见的方式，就葡萄酒的品质展开评论，因此您可能会期待这样的方法足够直接，能够清晰地传递分数和葡萄酒品质之间的直线联系。

但是，麻烦之处在于，这种百分制的评分方式无论在哪一方面都收效甚微，甚至效果很差。从总体上而言，对于大多数的葡萄酒来说，评分区间都集中在88分至96分之间，所以从这一点上来说，这根本就不是什么百分制，而更像是某种9分制。因此这种百分制实际上并不能够满足需求，甚至都不如传统用于葡萄酒展销会上的20分制。在传统的20分制评分中，大多数酒品处于13分和19分之间，还可以使用半分。我在2002年和2003年其间首次使用这种评分体系，当时我为斯蒂夫·坦泽（Steve Tanzer）的《国际葡萄酒酒窖》（*The International Wine Cellar*）撰写澳大利亚葡萄酒部分内容，感觉显然这种百分制体系极不适用。

罗伯特·帕克爵士（Robert Parker）并未发明百分制评分体系，但是他是第一位对这一制度进行大力推广的人。在早期的日子里，在帕克爵士的评分中，89分和90分之间总是存在着相当大的鸿沟。89分至90分之间的品质差异，远比91分和92分之间的品质差异要大得多，因此这种评分在这个部分极不平衡。同样的，在94分至95分之间的空当也同样存在着这一问题，这里给出评分显示的含义十分模糊。

在过去的十年间，许多人尝试使用各种不同的方式将我的20分制的评分转换成百分制的评分结果，进而将转换后的分数公开发表，并且声称是我做出的评分，而人们常常用这个评分与詹姆斯·哈利戴（James Haliday）的评分做一比较。有些人将我的20分制的评分乘以5，得出一个百分制的评分；还有些人将我的评分乘以2.5，然后再加上50，得出一个百分制的评分。有些人甚至采取更加神秘的方式（在我看来都同样不适宜）进行转换，导致有时我会对同样一款葡萄酒“发表出”3种完全不同的百分制评分。

于是，我别无选择，只能自己创造一种百分制，认为可以真实映照我在20分制中做出的评分意图，将其纳入百分制后，就可以与詹姆斯·哈利戴的评分真正做一比较。詹姆斯·哈利戴非常热心，协助我完成了百分制的设计。今天，我的百分制评分一如既往地易于使用，尽管詹姆斯做出的百分制评分已经逐步变得高于我的评分。实际上，与非常直接和相对更加成体系的20分制（该评分制度由众多的澳大利亚葡萄酒展览会发展而来，并且今天仍然被大多数展会所使用）比起来，百分制显得是多么的主观。

值得一提的是，在很早之前，我就采纳了詹姆斯·哈利戴发明的技术，在评分超过20的时候，采用小数点后一位的十进制来体现差异。因此，对于一系列低于铜牌标准的葡萄酒（是指入口感受尚可，口感良好，但是并没有带来令人印象深刻的惊喜的葡萄酒），直到非常优异高端的高品质金牌葡萄酒（是指非常卓越，光彩夺目，具有潜力，在其漫长的生命周期中不断发生变化的葡萄酒），我可以将评分范围控制在15.0分至19.5分之间，因此一共包含46个等级。这样就提供了足够的等级，以详细区分每款酒之间的细微差别。当我对一款酒做出评分的时候，我依然采用这样的方式，在这样的范畴中进行评判。另一方面，我在百分制中，多采用从82分至98分作为同样的等级空间，这样就包含了17个等级，从可以入口的普通佳酿，直到令人五体投地的飘逸顶级美酒。但是，这还不够。然而，当我们关注代表了大多数葡萄酒的银牌系列产品的时候，这样的方式显得越来越糟糕。我的20分评分体系通常从17.0分直到18.4分（包含15个等级），而在百分制的评分体系中，只是从90分至94分，因此只包含了5个等级。这样的百分制评分系统提供的等级层次远远不够，而且当前使用的百分制评分体系存在着重大的缺陷。

我相信，葡萄酒展览会的关键作用，在于可以令葡萄酒酿造商通过专家和同僚的评判，与市场

标志性产品进行比较，来测定他们出产的葡萄酒的品质水平。20分制的评分系统是一套稳健、容易理解而且容易沟通和交流的体系，从一开始就被传授给酿酒商，而且成为澳大利亚酿酒商评判一款葡萄酒的时候不可分割的本能的技术。

那些支持在葡萄酒展览会上采纳百分制的人们声称，百分制评分系统是一个“扩展了的评分系统，可以就一款葡萄酒的个性和品质，提供更加精细的评判”。

但是，我并不这样认为。百分制评分系统不仅范围更加狭小，更加模糊不精确，更加依赖主观解释，还包含着意义重大的隐藏的陷阱和鸿沟（即指89分和90分之间的差别），从20分制转为百分制，并没有得到大众的广泛承认和喜爱，（尤其是在百分制打分中较低分数部分则更加不平衡）因此得出的结果恐怕会令人感到十分疑惑，而并非是澄清了异议。

当然，随着时间的推移，百分制的利弊终将清晰地呈现于世，让我们拭目以待。

关于本年鉴的部分说明

除了数以千计的当前年份及即将上市的葡萄酒，我每年还要品尝上百款过往年份的葡萄酒。和其他的葡萄酒作家一样，我也拥有一个窖藏数目可观的私人酒窖，以便定期品尝。一旦某款酒的口感与我之前发表的评论文字出现较大分歧，我就会立即更新品鉴笔记——当然，前提是我品鉴的这款葡萄酒的密封和储存都没有任何问题。

我相信，对于葡萄酒评论家来说，重新评估一款葡萄酒十分重要，而且如有需要，就要做好准备更改之前的评分和笔记。影响葡萄酒口感的因素如此众多，即使是最专业的品酒师也可能在两次品酒中出现差异，表达出不同的意见，因此，期望某种葡萄酒评分长期不变的想法是十分荒谬的。

品尝不断增多的佳酿，并且写下相应的品鉴笔记，我希望在本年度的葡萄酒年鉴中能够涵盖尽可能多的澳洲美酒。我已经在我的个人网站jeremyoliver.com上发布了《2012年份酒报告》（2012 Vintage Report），可以免费浏览其中些许章节。只要在我的网站主页最右端的搜索框里输入“2012 vintage report”，就可以找到这份报告。

希望您能喜欢这本年鉴，在这本书中，我竭尽全力将澳大利亚葡萄酒业的各种好消息集成在一起，呈现给大家。



杰里米·奥利弗

低于20澳元的最佳澳大利亚葡萄酒

在这份列表中的美酒数目呈下滑状态。2011年的采收和酿造季节条件恶劣，恐怕是主要的原因。由于市面上正在销售或者即将进入市场的大多数物美价廉的白葡萄酒都来自2011年度，当年澳大利亚的东南部气候尤其潮湿，对酿造美酒提出了严峻的挑战。2012年恐怕会遭遇瑞福利纳（Riverina）区域严重的洪水泛滥，因此恐怕酿造条件还是比较恶劣。

不要忘记若想在这份列表中占据一席之地，这款酒的得分必须超过17 / 20，或者90 / 100的评分——基本上等同于银牌水平。每一款都堪称可以以非常低的价格就能够购买到的真正好酒。而且在这份名单中，绝不存在任何侥幸碰运气混进来的私酿葡萄酒，每一款都是货真价实、值得信赖的好品牌出品的佳酿。

事实是，列在表中的某些美酒当前的价格与其卓越的品质相比，的确太低。这就是我们今天的生活，你也知道这样做的原因。我在这里重申，我列出的酒品价格通常都是市面上的普通零售价，所以我并未考虑大量批发葡萄酒致使每瓶的价格低于20澳元的情况，或者是通过每个经销商给出的不同折扣或者促销价格来购买，致使每瓶价格跌破20澳元的情况。

浏览这份列表，我几乎没有感到任何惊讶。能够在这份列表中存在的美酒，不仅需要价格低廉实惠，而且还必须呈现出优秀的品质。也正因为如此，列表中的大部分葡萄酒都来自大型葡萄酒酿造商。大型葡萄酒酿造商出产的许多款葡萄酒，不仅使餐酒的价格变得分外低廉，而且还面临着这样的现实，他们只需在产品数量上胜过众多的小酿酒商就能够成功。然而，也有一些小酒庄的佳酿出现在列表中（或许可以堪称毫不逊色，）提供的选择范围也令人感到十分振奋。但是，我在这里还是要再说一句，在这份列表中有些葡萄酒缓慢地涨价，现在售价已经超过了20澳元——因此一方面这些美酒的品质的确得到了人们的认可，可是另一方面，它们的酿造商开始看到并且期待能够从这些美酒身上得到更高的利润回报。

与往常一样，雷司令上榜数量最多，部分品种更是名列前茅，但今年入选酒品的风格跨度要明显宽于以往，既有库纳瓦拉的赤霞珠，也有兰好乐溪的马尔白克，以及雅拉谷的黑比诺。

至于低于20澳元的澳洲最优质的葡萄酒到底是哪一款？2012年，根据我的评分，蒂姆·亚当斯（Tim Adams）出品的另一款卓越的雷司令（2012年发布）名列前茅，明确领先于赫吉斯葡萄酒雷司令2011年款（Heggies Vineyard Riesling 2011）和其他两款极其卓越的格兰普酒庄西拉2012年款（Gramp's Shiraz 2010）——一次非常精致的酿造尝试——以及优秀的诗宝特酒庄原味西拉起泡酒（Seppelt Original Sparkling Shiraz），这款酒曾经在2007年发布后高居榜首长达数年时间。

对于葡萄酒爱好者来说，澳大利亚是否仍然是一个幸运的国家？我想答案是肯定的。我们就是需要更多如同2010年那样的采收酿造季！

赤霞珠及其混酿

霍顿酒庄玛格利特河赤霞珠2010年款	93
德宝酒庄赤霞珠2009年款	92
宝内弗酒庄混酿赤霞珠混酿2010年款	91
蓝宝丽丝酒庄赤霞珠2009年款	91
滚石酒庄赤霞珠梅洛混酿2009年款	91
安伯利酒庄秘密小巷赤霞珠梅洛混酿2010年款	90
莫里斯酒庄赤霞珠2009年款	90
理查德汉密尔顿哈特布洛克赤霞珠2010年款	90

霞多丽

塞维尔庄园巴博霞多丽2010年款	92
奥兰多酒庄圣希拉里霞多丽2011年款	91
安戈瓦酒庄甄选霞多丽2011年款	90
格兰特伯爵酒庄夏季霞多丽2010年款	90
杰卡斯酒庄珍藏霞多丽2010年款	90

雷司令

蒂姆亚当斯酒庄雷司令2012年款	95
赫吉斯葡萄园雷司令2011年款	94
贝芬酒庄伊顿谷雷司令2011年款	93
皮兹尼雷司令2011年款	93
阿尔格米酒庄雷司令2010年款	92
安妮巷酒庄雷司令2012年款	92
弗兰克兰德酒庄岩石溪雷司令2011年款	92
杰卡斯珍藏雷司令2011年款	92
泰勒斯酒庄雷司令2011年款	92
德宝庄雷司令2011年款	92
德尔佐托酒庄雷司令2010年款	91
翰斯克佩吉山雷司令2011年款	91
金百利沃特维尔雷司令2012年款	91
纳普斯坦酒庄手工采摘雷司令2011年款	91
理查德汉密尔顿斯雷德考瑞雷司令2011年款	91
威拿酒庄洛斯特瓦尺雷司令2011年款	90
酝思库纳瓦拉酒庄雷司令2011年款	90

长相思

安伯利酒庄秘密小巷长相思2011年款	92
安戈瓦酒庄甄选长相思2011年款	91
杰卡斯珍藏长相思2011年款	90

蒙达拉酒庄长相思2010年款	90
----------------	----

赛美蓉及其混酿

泊莱森特山酒庄伊丽莎白赛美蓉2011年款	93
云咸酒庄乔治云咸赛美蓉长相思混酿2011年款	92
贝芬酒庄赛美蓉2011年款	91
托布雷酒庄伐木工赛美蓉2011年款	91
天壤酒庄洛斯特布洛克赛美蓉2011年款	91
安伯利秘密小巷赛美蓉长相思混酿2011年款	90

西拉及其混酿

格兰普酒庄西拉2010年款	94
诗宝特酒庄原味西拉起泡酒2007年款	94
宝黛酒庄布雷默威西拉2010年款	92
可利庄园红石西拉2010年款	92
纯真旁观者西拉2010年款	92
莫维里克酒庄布瑞斯西拉混酿红葡萄酒2010年款	92
宝石树酒庄原味西拉2010年款	91
圣何利泰酒庄信仰西拉2010年款	91
酝思库纳瓦拉酒庄西拉2010年款	91
安戈瓦葡萄园甄选西拉2010年款	90
曼达岬马默杜克西拉2009年款	90
塔尔塔尼酒庄T系列西拉2009年款	90
索恩克拉克酒庄矶鹬西拉2010年款	90
水车酒庄西拉2010年款	90

其他红葡萄酒

宝黛酒庄第二伊宁马尔百克2010年款	90
纯真旁观者黑比诺2010年款	90

其他白葡萄酒

可利庄园诗南2011年款	92
黛伦堡酒庄贵褶雷司令2011年款 (375ml)	92
德保利酒庄风崖灰比诺2011年款	92
莫维里克酒庄布瑞斯混酿白葡萄酒2010年款	92
霍顿酒庄经典白葡萄酒2011年款	91
考乐斯科酒庄佛罗伦萨白诗南2011年款	91
水手与玫瑰灰比诺2011年款	90

带有葡萄梗的雅致果实？

当一款来自塔斯马尼亚的西拉最终摘取了Jimmy Watson桂冠——在皇家墨尔本葡萄酒展销会（Royal Melbourne Wine Show）上最佳的一年或者两年的红葡萄酒——您就会知道，有些趋势已经开始兴起。来自小小的Hobart地区的Glaetzer-Dixon家族酿酒师们奉献出的2010年款的Mon Père Shiraz是一款美味可口的年轻葡萄酒，这款酒来自凉爽的采收酿造季节，事实上也是塔斯马尼亚唯一生长的一种西拉。但是，这款获奖的西拉与当前横扫澳大利亚葡萄酒产业的维多利亚州南部产区风格十分相似。这种风格（以雅拉各为首）受到众多葡萄酒媒体和品酒师的追捧，风靡一时。

如今，雅拉谷已经成为西拉葡萄酒的温床。然而，人们谈论的话题并非总是围绕西拉葡萄，而是西拉葡萄梗。雅拉谷如今成为酿造西拉葡萄酒的新趋势的实践地，人们通过澳洲几个凉爽的酿造季的实践，将整串西拉葡萄连同很大比例的葡萄梗一同发酵，进行酿造。今天，许多酿造商都采取这样的方式酿造西拉，而这一方式本应谨慎明智地使用，只能充作一种可选方式以提升葡萄酒的复杂度和质地，无论酿造季节的气候条件如何，也不管葡萄的品质、成熟度以及葡萄梗的木质化的程度如何。对于普通的葡萄梗将会毁掉本应成为美酒的质疑，并没有得到一致赞同。实际上，大多数澳大利亚南部的酿造商都采取将100%的普通梗一同酿造的方法，如果他们在2011年并没有这样做的话，当年他们出品的葡萄酒品质应当会得到很大提升。

许多坐落在雅拉谷的酿酒商谈论着“简化处理”葡萄的原始果味，并且在将葡萄酒推向市场之前——通常是2年甚至更加年轻的葡萄酒——尽可能地发展出该葡萄酒更多的复杂质感。实际上Gary Farr这样的酿酒师在大约25年之前就开始使用这种酿酒技巧，而且不断加以完善发展。如今，历史在更大范围内重复上演。

如果你对于果实的处理太过，在酒中引入太多外在的复杂度，致使葡萄酒体本身无法承载，那么你将得到一款失去平衡性的葡萄酒，而葡萄酒的高品质与平衡性息息相关。一款葡萄酒如果失去了平衡性，那就不可能成为一款美酒佳酿。如果一款酒入口后，留下的最初——或许也是最后——的口感中，植物和葡萄梗的滋味先于葡萄本身的果味席卷而来，那么我们可以认为这款酒已经失去了平衡性。

其实葡萄酒酿造商们不必感到被迫追随某种特定的方式的压力——不论出于何种原因——而是应当自信地就酿造的风格和采纳的技术做出自己的判断和决定，不必去忧心取悦任何利益集团或者任何颇具影响力的团体的看法。就在不久之前，有些葡萄酒酿造商告诉我，他们故意使酿造出来的葡萄酒酒质略显浑浊，以保证某些高级别的国际葡萄酒评论家不会宣称他们的酒经过了过滤。这是真实发生的事情。酿造商们应当感到足够的自信，缔造出能够首先取悦自己的美酒来。如果他们无法做到这一点，那么恐怕他们的葡萄算是种错了地方。

桃红葡萄酒——几乎安全适于饮用？

我本人并未大量饮用桃红葡萄酒，不过就澳大利亚的气候条件和菜肴传统而言，很容易理解为什么许多人热衷于饮用桃红葡萄酒。作为难得的消费市场，澳大利亚或许是理想的桃红葡萄酒的消费宝地，此酒令人神清气爽，口感明快，酒香浓郁，质地精良，带有颇为干型美味的质感，具有我们在餐桌上饮用的其他葡萄酒一般的良好品质。

下面的问题一直存在：澳大利亚的桃红葡萄酒通常带有较高的酒精度，口感香甜，犹如甘露果汁。如果您也不经常饮用这样的桃红葡萄酒，您可能会与我一样，那抹浓郁的粉红色调对我来说更像是一种

警示讯号，仿佛是出现在David Attenborough主持的一档电视节目中的明快的柑橘类果汁。

我对桃红葡萄酒一直采取谨慎的态度，个人很少品尝。最近，一些颇具天赋的、擅长酿造黑比诺的酿酒师缔造出了几款口感明快的桃红葡萄酒，例如优伶酒庄的ED（la Yering Station ED）。这些酒让我有了全新的体验，无论是古老的Bannockburn Saignée，还是贝思菲利浦酒庄（Bass Philip）的菲利普·琼斯（Philip Jones）酿造出的一些桃红葡萄酒，都是上佳之选。

在位于维多利亚州班迪戈（Bendigo）附近的萨顿酒庄（Sutton Grange），酿酒师吉尔斯·拉普鲁斯（Gilles Lapalus）酿造了两款非常卓越、内敛、复杂且美味的桃红葡萄酒，带有淡淡的肉香，这款酒贴上了萨顿酒庄和Fairbank的酒标（价格较为便宜）。维尼玛森酒庄（Vinea Marson）的马里奥·玛森（Mario Marson）也同样缔造了上佳的桃红酒，他利用西斯科特产区的桑娇维塞葡萄，酿造出余韵悠长，带有尘土质感，口味内敛，明快辛辣的果味紧收的桃红酒。其他类似的桃红酒还包括来自迈拉伦维尔产区的米多罗酒庄（Mitolo）旗下的桑娇维塞桃红酒，列于杰斯特系列酒标（Jesterlabel）之下。这款桃红酒口感集中度非常好，新鲜悦人，并没有丢失任何时髦的气质和蜡质的口感。

德保利酒庄（De Bortoli）和优伶酒庄（Yering Station）都出产精致、优雅的比诺桃红葡萄酒。这些酒品如同奶油般丝滑柔顺，略有一抹肉香，收口的余韵中带有一丝活跃的酸度。

当前的桃红酒市场还存在一定的空间，因为我确信，我并非唯一一名只喝严肃意义上的葡萄酒的人（至少在大多数情况下如此），但是我们这样的人也已经准备好，尝试这种性感且更加怡人的桃红葡萄酒典范。

左右摇摆的雷司令

形势并非一直如此。20世纪80年代，澳大利亚的雷司令被排除在葡萄酒展览会之外，而且在此之前，雷司令几乎无法显示出真正的质地，或者透露出“酚类化合物的严苛口感”。简而言之，除了少数几款雷司令之外，澳大利亚几乎所有的雷司令当时还处于不敢面对严酷现实的发展阶段。然而，就在最近的10年至15年时间里，形势发生了巨大的转变，澳大利亚的雷司令开始向全世界发出自己的声音。

伊顿谷（Eden Valley）雷司令在入口之后，可以感到明显的白垩质感，这成为该产区雷司令的突出特征，从而得到了消费者的普遍欢迎。该产区的雷司令品质极为优秀，任何精炼有力、果肉黏稠，或者是我们今天将会描述为矿物质感的口感，都完全不存在！

对于澳大利亚葡萄酒酿酒商以及享用美酒的消费者而言，矿物质感是相对较新的概念。为矿物质感下一个定义是颇具挑战性的事情，但是从主观感受的角度而言，如下质感可以称作矿物质感：口感仿佛品尝到温和美味的泥土气息，散发出浴盐的气味、滋味，并带有浴盐的结构质地，湿石头或者燧石的滋味，或者是刺激的沙砾甚至是石墨般的风味，颇为辛辣，都可以视为带有矿物质感。

这一切是如何发生的？在许多葡萄酒中注入矿物质，以及种植葡萄藤的土壤中石灰泥、矿物质和岩石所占的比例和程度之间，存在着一次平衡度的调解。虽然并未证明酿造葡萄可以从上述土壤中直接吸取矿物质的能量，但是仍然有一派思想追求更加健康、更加活跃的雷司令，并且融入了微生物细菌群，认为这样就可以更加有效地将土壤中的矿物质传递给葡萄藤。我也曾经品尝过以这种独特的工艺方式酿造的雷司令，这一方式希望葡萄藤能够得到更多的葡萄种植的土壤的矿物质。

近期的研究表明，在还原性的环境中出产的白葡萄酒——换句话说就是添加少量的二氧化硫，广泛地接触酒泥——最有可能表现出某种复杂的特性，比如一种硫化物苯硫醇，因为它的存在导致包括霞多丽、长相思和赛美蓉等葡萄酒中都可能出现烟熏的气息和火枪燧石一般的味道。换句话