

BUILD A HOME FOR YOUR PRECIOUS WINES

给葡萄酒一个幸福的家

图/ 邵源美酒庄, Antique Wine Company, Crown Wine Cellars, 利酒海乐-美品

☞ The en primeur season is coming, people who buy precious wines should prepare a perfect place to store them; but, some people may have more knowledge of how to select great wines than to store wines. If you are one of them, you can't miss the article! From wine coolers to private wine cellars, we did the research that based on local Chinese conditions, to provide a comprehensive and useful suggestion on how to build a perfect home to your precious wines. ☞

葡萄酒是有生命的, 温度剧变可以导致它死亡, 长期受到阳光直射可让它加速衰老, 就连运输过程中过于大幅度的震动也会使它“晕车”。葡萄酒生命之灿烂的背后, 需要的是呵护, 爱它的人应给它一个舒适的家, 让它在其中健康成长。是的, 它就是如此的挑剔, 倘若你容忍不了它最任性的一面, 那你就别想拥有它最美的瞬间!

因此, 想要给你的宝贝葡萄酒们提供一个理想的成长环境, 还是得下点本钱, 为它们打造一个安全、科学、专业的安居场所, 给它们一个幸福的家。本期的《葡萄酒》杂志将从选购家用酒柜及打造私人酒窖两方面, 为你全方位地展现葡萄酒“家的故事”, 相信你能找到一套适合你自己的葡萄酒安家攻略。





Hong Kong Crown Wine Cellars

防空洞里的藏酒库——香港皇冠酒窖

文/Monique Lee

于香港寿臣山上的防空洞酒窖会所——Crown Wine Cellars (下文简称CWC), 是由二战时期遗留下来的八个防空洞改装而成, 其中六个改装成地窖用于藏酒, 两个改装成会所提供餐饮服务。防空洞离地表20米之深, 墙壁均有1米之厚, 入口隧道长12米。然而, 即便拥有如此得天独厚的地理环境, CWC依然引进了目前最先进的数控设备为酒窖打造最理想的葡萄酒储存环境。此外, CWC实行24小时严密保安, 配置有灭火设备、烟雾感应器、闭路电视、报警钟等安全保障系统, 只要酒窖大门打开超过两分钟, 接驳警署的警钟就会自动响起。CWC是亚洲第一个专业的葡萄酒储存酒窖与私人会所, 其两个防空洞被香港海关批为开放式保税仓。酒窖会所实行会员制, 按照会员不同的身份及诉求分为4个级别。我们在此特别邀请了CWC的总经理Gregory De'Eb为我们讲述其背后的故事。

W (WINE): 加盟CWC前, 您是一名外交官, 是什么促使您转行到葡萄酒行业, 并建立起如此专业的酒窖和私人会所?

G (Gregory De'Eb): 2000年6月我参加了由香港政府举办的一个会议, 会议讨论到了香港是否会成为亚洲葡萄酒贸易中心的话题, 这一次会议由香港行政长官曾荫权发起, 会议还提及到了将已废弃的军事地点改建成葡萄酒储存基地的可能性, 当时我便意识到葡萄酒窖藏在香港的市场潜力。嘉柏集团 (Crown Worldwide Group) 的董事长Jim Thompson当时也愿意建造一个葡萄酒储存基地。商议后, 我便加入了他的公司, 着手于建造和运营亚洲第一个专业的酒窖。

W: 2001年香港的葡萄酒风潮还未如此盛行, 当时在运营上是否遇到什么困难?

G: 实际上, 据我们当年 (2001年) 的调查显示, 香港本土的葡萄酒收藏家们已拥有世界上15%-17%的精品及稀有酒款, 这意味着香港的这一群体是世界上人均拥有精品及稀有酒款最高比例的一个群体。只是, 当时的香港收藏家们过于盲目地受到欧洲人营销手段的影

响, 认为欧洲或英国的葡萄酒储存条件要比香港好, 其气候条件也比这边适宜储存葡萄酒。

然而, 当我去研究实际情况时, 才发现欧洲的存酒条件并不比香港好。欧洲很多存酒都放在地下仓库中, 而这些仓库通常都没有风扇, 只靠空调或暖气或更复杂的温度控制器来调节其室内的环境状况, 这一条件并不适宜存放所有的葡萄酒。再加之, 欧洲近年来的天气发生了剧烈的变化, 冬天最低气温降至零下10摄氏度, 并持续好几个星期, 而夏天的最高气温则高达40多度。这样的气候条件远远比香港的差 (香港的全年气温在8-36摄氏度浮动)。一开始确实很难说服那些有偏见的收藏家们。然而, 一旦他们了解实际的情况, 他们便会很快了解到, 香港是更适合储存葡萄酒的地方。

W: 今天, 葡萄酒投资的热潮越来越高, 窖藏服务在其中起到什么影响?

G: 人们终于开始认识到, 葡萄酒, 就如米饭与鸡蛋一样, 是一种农产品。如果你不把它存放妥当, 它就会变质变味。

更重要的是, 葡萄酒如果储存不恰当, 它便会失去其原产地的风味从而贬值。打个比方, 1982年的拉菲 (Château Lafite-Rothschild) 在最佳的状态时可卖到85,000美金, 而一款没有储存好, 出处不明的1982年拉菲也许只能卖到35,000美金。所以, 收藏家们最好是把他们的宝贝们放在最专业的酒窖或存酒设备中保存。

幸运的是, 我们有一个非常支持我们的香港政府, 他们正在积极地建立世界上第一个葡萄酒储存标准体系项目, 该项目由香港品质保证局管理。

W: CWC提供哪些服务?

G: 我们的理念很简单。我们首先提供最佳的硬件设备, 然后专注于葡萄酒的安全与保险的问题, 我们不仅为每一瓶酒买保险, 还有买灾难保险。最后, 我们要确保公司上下的所有员工都理解、热爱和收藏葡萄酒, 让收藏家为收藏家服务。