

海归女孩教人“酿酒”大赚 200 万

在欧洲，除喜欢私人飞机和价值上百万美金的英国纯血马之外，富豪们更以自己能亲手酿造出高品质的葡萄酒为荣。因为这不仅说明你是一个热爱生活的人，更能显示出一个人的品位和浪漫情调。就连 Vens 石油公司总裁、“空客”的老板甚至法国总统希拉克都是这方面的高手呢！普通中国人能否也过一把这种贵族式的“酿酒瘾”，甚至在婚礼上用你和新娘酿造的“波尔多”招待宾客？海归女孩孙美娟在上海开办的首家时尚“酿酒屋”，迷倒了成千上万的中外白领。靠这一绝妙创意，短短几年她就赚到了 200 多万元惊人财富！

红酒喝出来的法国美女

孙美娟出生在郑州市中原区一个普通工人家庭。1999 年中专毕业后因为找不到合适的工作，女孩十分苦恼。恰好这年在法国经商的舅舅回国探亲，就为孙美娟在巴黎联系了一所学校，读市场营

销专业。

初到巴黎，小孙感到一切都是那么新鲜。最让她感到惊奇的是，与美国和欧洲国家常见的众多肥胖者相比，法国女孩普遍有着优美的形体，尤其是穿长筒皮靴的修长美腿，显得挺拔而迷人。

“想知道法国女人苗条和美丽的秘诀吗？不是靠高档化妆品，也不用到韩国做美容手术。我们平时只喝点葡萄酒！”邻居黛丽丝女士告诉小孙，红酒有极好的瘦身效果。法国女性都喜欢在睡前喝一杯（50 毫升左右），这样，含有少量酒精的红酒不仅可以辅助睡眠，更能缓慢升高身体的温度，让本来新陈代谢缓慢的夜晚也能参与脂肪的燃烧代谢。红酒中的葡萄多酚还能舒缓身体压力，有效抵制压力性的暴饮暴食，使形体不会随着岁月的流逝而逐渐臃肿走样。

此外，葡萄酒具有较强的保温效果，能够使粗糙的皮肤变得湿润亮泽，它所具有的收缩作用能够使皮肤更加洁净而有弹性。

黛丽丝还告诉小孙，法国人不仅喜欢喝红酒，还喜欢自己动手酿造。法国北部有个叫维斯的小岛，岛上居民大多是有上千万欧元身价的大公司老板。在这里，华贵优雅的别墅绵延在美丽的海滨，怒放的鲜花几乎包裹着曲折蜿蜒的海滨小路。岛上一尘不染、林阴密布、海鸥成群。“贵族”们在闲暇之余，最喜欢举办的活动就是酿酒大赛。据说一些酿

造高手的作品，竟和大名鼎鼎的“波尔多”酒不分上下！

在邻居黛丽丝的熏陶下，孙美娟渐渐也对葡萄酒产生了浓厚兴趣，并对法国人丰富的葡萄酒知识钦佩不已。因为，每一个法国成年人说起“葡萄酒经”都有各自的一套：酒的产地和特色、加工程序、橡木桶的年份……甚至连酿酒人本身的性格，他们都能从这一杯清冽的酒液中找到答案。

除了乡下遍布着葡萄酒庄园外，孙美娟发现，在巴黎和里昂等大城市还有许多漂亮的“酿酒吧”，专门让年轻情侣体验共同酿酒的乐趣，并且每家的生意都火得不得了！

浪漫“酿酒屋”迷倒都市白领

2004 年初从巴黎毕业回国后，孙美娟在上海衡山路接手了一家因经营不善而即将倒闭的酒吧，经过两个月精心装修，3 月 18 日，上海首家“酿酒屋”便横空出世了。在这里，你可以买现成的红酒喝，也可以体验自酿的乐趣。

首先走进酿酒屋的是一位满怀好奇的年轻先生。在对方点了一瓶中档的圣艾米利安后，孙美娟告诉他，品酒主要分为三步——观、摇、品。观色时，在高脚杯中倒入三分之一左右的红酒，透过玻璃杯，观察葡萄酒的光泽和清澈度。年份短的葡萄酒色泽黯淡，而年份长的葡萄酒会有深褐色或橘红色的光泽；摇杯是为了让葡萄酒充分挥发和氧化，散发出最自然、最本色的香味；

品尝时，则是轻轻啜饮一口葡萄酒，慢慢体会它在口腔两边的感觉。一般来说，红酒入口后，会有酸、甜、干、涩等几种口感。一种葡萄酒各种滋味自然平衡，说明这是好酒。回味越悠长，说明酒的质量越高。“想不到喝红酒还有这么多的学问和礼仪呀，今天我真是受益匪浅！”临别时，这位顾客显得很满足。

尽管孙美娟的店名是“酿酒屋”，可是她却奇怪地发现，来这里的客人大多会点现成的酒水，边喝边听音乐，而对于自己动手酿制葡萄酒却不感兴趣。后来经过询问顾客，孙美娟才知道，大家是嫌手工制作葡萄酒的工艺太复杂，一般人很难掌握。所以，他们宁愿点一瓶现成的也不愿意 DIY。

“五一”长假前夕，孙美娟在当地报纸上打出了广告：请把专业的发酵工艺留给我们，您只要和亲密爱人动动手指，即可品尝到最纯正的葡萄酒。当晚，一对对亲密的情侣和单身白领慕名而至，在她的亲自指导下，大家将新鲜的葡萄去梗、捻破，流出的浆汁汇入小木盒后，再在里面加入包装好的葡萄酒酵母以及橡木屑等辅料，最后一并存在发酵瓶里。在轻松愉快的氛围中，客人快速制出一瓶由自己手工酿造的葡萄酒，经过发酵、过滤，“封存”两个月后，就可以美美地享用了。

随着知名度不断提高，每到周末和节假日，一些外国人也三五成群来到孙美娟的

“酿酒屋”，一起酿制葡萄酒打发时光。有的是年轻情侣，有的是拖儿带女全家上阵，好不热闹。当亲眼看着新鲜的葡萄变成玫瑰红的透明液体，且散发着醉人的醇香时，这些“都市鸵鸟”疲惫的身心才真正得到放松。

看到“酿酒屋”的生意如此红火，就连一些高档酒吧的老板都羡慕得眼红。不擅长做财务的小孙一算账也吓了一跳：短短半年她竟赚了 26 万元！

红酒“酿”出 200 万财富

2006 年 2 月的一天，一位叫安德烈的俄罗斯小伙找到孙美娟说，他的未婚妻是个美丽的上海小姐，曾在意大利米兰做过时装模特，是个品位不俗的女孩。他们准备在 3 月 8 日举行婚礼，可是怎样才能使婚礼办得既特别，又给宾客留下深刻印象呢？

除为他策划一个妙趣横生的“草坪婚礼”外，小孙还特意为洋帅哥支了一招：带着心上人一起来个红酒 DIY，然后再用自己亲手酿造的“波尔多”来招待宾客。听了这个创意，洋小伙和他的未婚妻也非常赞同。更有趣的是，在婚礼结束时，宾客们还得到了一份礼物——一瓶新郎新娘亲手酿造的红酒，外包装上印有一对新人的彩色照片、姓名及举行婚礼的日期。

很快，一些即将结婚的男女就慕名找到“酿酒屋”来，请小孙帮助他们酿制“婚宴专用酒”。

2006 年 8 月，在一位瑞典朋友的建议下，孙美娟又成立了上海首家“自酿酒俱乐部”，会员中既有日、韩和新加坡人，也有来自“酿酒之乡”的英、法、德、意等国人士。如今会员已发展到 1500 多人。他们定期举办红酒知识培训、私人品酒会及相互切磋酿酒技巧等，孙美娟还组织“发烧友”们，到欧洲参观一些著名的葡萄酒庄园。包括拉菲、古德里等，在这里人们更是大开眼界，比如业界有“七分葡萄三分酿制”之说，意思就是再好的酿造工艺倘若没有好的葡萄做原料，也酿不出美酒。在法国葡萄酒庄园里，每一株葡萄藤上每年结几串葡萄都有严格的标准——挑剔的酿酒师认为，当一株葡萄的产量过高时，势必会分散每一粒葡萄所包含的养分。正因为酿酒细节上百般挑剔，才使法国红酒在世界上赢得了尊贵地位。

中国虽然也是葡萄生产大国，但在品质上能得到欧洲行家认可的，只有新疆吐鲁番的葡萄。为精选原料，孙美娟多次到那里考察，后来在当地维吾尔族老乡的介绍下，她迷恋上了“冰葡萄”。每年第一场雪后，留在葡萄架上的葡萄会挂霜，用这种葡萄酿出的酒，味道特别清冽甘甜。

经过几年打拼，孙美娟轻松拥有了 200 多万元的个人资产，下一步她还准备开办自己的葡萄酒公司。

（谢绝转载、上网）
于冰 王俊超