

作为乐朗酒庄主沈东军的好友，上一次见面还是在比利时 MAS 博物馆的开馆典礼上，刚刚收场了乐朗酒庄的沈东军将乐朗葡萄酒带到了比利时，为典礼上的宾客们提供了美味独特的乐朗风味。这次 Cathy berx 女士来中国拜访，沈东军特地拿出 09 年古堡酒一起品尝，Cathy berx 女士表示特别喜欢乐朗的口感，同时对乐朗半年来的发展表示肯定。

□乐乐

乐朗酒庄主家宴迎贵宾 比利时省长 爱上乐朗葡萄酒



比利时安特卫普省省长 Cathy berx 女士与乐朗酒庄主沈东军

未来全球葡萄酒市场 中心在中国

前不久，姚明、赵薇、王宝强等人纷纷试水葡萄酒行业，明星相继进入进口葡萄酒行业且这个行业火热的一个缩影。

在比利时 MAS 博物馆开馆典礼期间，Cathy berx 女士就曾与乐朗酒庄主沈东军探讨过法国酒庄收购及发展问题。当时 Cathy berx 女士表示，她的一些法国朋友曾对乐朗的收购表示过异议，认为一个中国人会改变这个百年酒庄的特色，变得中国化。半年时间过去，沈东军知名度迅速提高，不仅保持着原有的特色，而且运用各种方式宣传法国葡萄酒的文化，让她的朋友们非常认可，“未来全球葡萄酒市场中心在中国。” Cathy berx



法国乐朗酒庄葡萄园

女士这样说道：“我对乐朗在中国的发展非常看好，也希望乐朗品牌今后能和比利时有更多的合作。”

百年酒庄新风采 乐朗成为全球时尚

从被华人企业家沈东军收购的那一天起，乐朗酒庄就一三番受中外关注，除了投入巨资完善酒庄的硬件设施，乐朗在品牌

推广上也更倾注重历史感、专业度及文化传播。乐朗品牌将白兰地定位于一个葡萄酒文化的传递者，这样稳步前进培育市场的思路，显示了乐朗品牌发展作为生产力的前瞻性，以及向领军品牌发展的雄厚实力及气度。

凭借酒庄 227 年的历史积淀及特色酿造，加上乐朗品牌迅速提升的知名度，柏林电影节、戛纳电影节、比利时 MAS 博物馆等峰会均乐朗酒庄授牌，乐朗品牌荣获 2010 国际葡萄酒大赛、柏林电影节主席、国际葡萄酒大赛评委等荣誉都成为乐朗葡萄酒的收藏者。

2012 年元旦，乐朗品牌携手音乐教父罗大佑，为广大歌迷及乐朗 VIP 客户奉献一场美酒音乐的视听盛宴，感受时光岁月赋予的人生分享。

乐朗品牌招商火热，渠道拓展全面开花

相关链接

乐朗在渠道拓展上，除了以品鉴会、专业品酒会等形式为突破口，借势高端、领袖型消费者带动市场的整体发展外，专卖店、连锁店等形式也成为乐朗品牌的一种市场模式，高端餐饮娱乐、企业团购、高级商场、专卖店等渠道终端，乐朗迅速渗透。

目前乐朗品牌在江苏 X 城已签约 30 多家经销商加盟，除了传统的经销商外，乐朗品牌对于有资源的创业者也大力支持。酒庄主沈东军表示，“目前中国的红酒市场还不成熟，红酒经营者的文化素养参差不齐。我们在选择经销商的过程中，不仅考量对方是否有一定的品质生活追求，更

要求他们不能把红酒当成单纯的商品买卖，而是在向消费者传递一种健康时尚的红酒文化品质生活理念。”

LAULAN DUCOS
法国乐朗

经销加盟热线：400 880 3909
025 5248 6988

圣诞将至 能饮一杯无？

圣诞节要来了，街上的节日气氛也越来越浓，处处可见火树银花的迷人街景，似乎抱着礼物的圣诞老人就躲在拐弯的某个角落，似乎驯鹿欢快的蹄印将要在今晚就踏上屋顶。装扮圣诞树，吃圣诞大餐，互赠圣诞礼物等等，都是热爱这节日的人们每年一度的必修课。而在圣诞大餐这一环节中，碳烤火鸡、巧克力布丁、烟熏火腿就是其中必不可少的组成部分啦。除了这几道菜之外呢，圣诞大餐还有一样不可或缺，那就是——红酒。

按照西方的传统，圣诞晚餐一般都以红酒作为饮品。而且与家人、朋友或爱侣在圣诞的烛光中举起酒杯浅酌轻饮，那曼妙的滋味也实在是教人心折。街市上许多餐厅都推出了它们搭配着昂贵的顶级红酒的圣诞套餐，虽然琳琅别致、光鲜诱人，但是钱包却是要大出血一番的。其实呢，在家中也可以玩浪漫、玩格调，也可以有非同一般的圣诞风味。只要做上两杯热腾腾的圣诞红酒就好啦。不仅经济实惠，而且还是非常地道的圣诞特供哦，情调更是满满的！

圣诞红酒，学名叫做 Gluhwein，是一种含有丁香、肉桂、蔓越莓等香料的热葡萄酒。早在公元前，罗马就已经产生了这样的调制方式。而直到现在，遵循传统的德国人在做完圣诞夜的子夜弥撒之后，也会喝上一杯香气袭人的圣诞红酒用以驱寒暖胃。在圣诞红酒中，可以添加苹果、香橙等不同的水果用以调出富有个性化的口味，也可以单用葡萄酒来制作原味的 Gluhwein。

圣诞红酒的配方并不复杂。要调制一大杯原味的圣诞红酒，只需准备 150ml 红酒，半个柠檬，适量的蔓越莓，一支肉桂，十粒丁香和 25 克蜂蜜即可。而这些食材的选用也是很有深意的。蔓越莓富含维生素 C 及其他多种营养素，能够抗老化、减少心血管和胃溃疡发生率，也有助于养颜美容、保持青春。肉桂的桂皮具有强烈的香气，是烹调菜肴和制作饮料的经典调味料之一，更具有补火助阳、引火归源、散寒止痛、活血通经的特殊功效。而丁香，

气味芬芳，味道独特，有着暖肾助阳、温中降逆的功效，还可以治疗呕吐、反胃、泻痢、心腹冷痛等等病症。柠檬和蜂蜜的搭配更是在生津止渴、和胃降逆、化痰止咳、清热解毒、润燥抗氧化等方面均有奇效。除了这些配料，主料红酒除了能够营造出圣诞的独特气氛，从健康的角度来讲，饮用滋阴润燥的热红酒，不仅与食物搭配显得更为相得益彰，又能养肝，起到脾胃保健的作用，还能促进血液循环，保养肌肤，长葆青春。

而圣诞红酒的调制也是很简便易行的。首先，将柠檬的表皮薄薄地削下，不要带下白果皮以防味道发苦，再切一点柠檬果肉和肉桂、丁香、蔓越莓一起备用。然后，把红酒、肉桂、丁香、柠檬皮和果肉放入煮锅之中，用小火加热到温烫并冒水汽后立即关火，加入适量的蜂蜜调味后倒入杯中，趁热饮用就可以了。在调制时还应注意，小火加热的时间应当小于十分钟，也需避免加热时红酒剧烈沸腾而造成香气的挥发。除此之外，在选择材料时，蔓越莓可用金桔等酸甜味风干水果代替，柠檬则可用甜橙代替。

圣诞红酒制作完成后，肉桂、丁香的香料味道混杂着些许的醇厚葡萄酒香，一股独特的圣诞味道就静静地弥漫开来了，此时不论是与亲密的爱人共饮，还是邀三两好友一道享用，都无比地暖人心脾。

请举杯吧，让我们一起道一声：“Merry Christmas！”

快报记者 竺颖
实习记者 周音孜

欧盟拟取消葡萄限种遭反对

为提高葡萄酒行业的竞争力，欧盟委员会计划对原有的欧盟共同农业政策（CAP）进行修改，从 2016 年 1 月起逐步取消对葡萄种植权的限制。这一计划遭到了包括欧洲主要产区在内的 12 个成员国的强烈反对。有议员称，这项改革将对欧洲葡萄酒行业造成“灾难性”打击。

如法案生效，到 2019 年欧盟地区将不再限制葡萄种植。届时，波尔多葡萄种植面积可能从 120,000 公顷扩大至 220,000 公顷，勃艮第葡萄种植面积从 28,000 公顷增至 59,000 公顷。西班牙里奥哈产区葡萄种植面积将

从 59,212 公顷增至 350,000 公顷，杜罗河产区葡萄种植面积将从 45,000 公顷增至 250,000 公顷。

欧洲一些旧世界葡萄酒生产国素来以追求葡萄酒的品质而著称。欧盟的此番计划之所以会遭到强烈的反对，原因就在于“扩大种植面积，一是有新的酒商加入进来，从而损害到现有酒商的利益的市场分配格局；二是扩大出来的土地一定不是最适合种植葡萄酒的土地，这会降低整个产区的葡萄酒质量，并最终影响到产区的葡萄酒名譽。”某业内人士说。

快报记者 竺颖

罗伯特·帕克：光环在消退

作为国际葡萄酒界叱咤风云的人物之一，罗伯特·帕克被许许多多葡萄酒品牌和庄园主们奉为上帝。他对每一款葡萄酒的打分，直接影响着该款酒未来的价格涨跌。不过，帕克近日在其主持的品酒会上表示，自己的光环在逐渐消退，而其之前的对于葡萄酒命运走向的影响力也一直被人们过于夸大。

做一名“慈祥的老佛爷”，为葡萄酒爱好者们提供一些投资参考，是帕克目前对自己未来的设想。他表示，自己作为最有影响力的葡萄酒评论家的形象一直被过于夸大，这一被人们捧高的身份很容易倒下，“我从来都不认为我像人们所想的那样有影响力”，他甚至认为，他的光环在逐渐消退也许是件好事情。

不过，帕克同时也表示，如果大家感兴趣，他今后非常乐意继续对波尔多和罗纳河谷的葡萄酒评分。“这件事我已经做了 33 年，现在仍然一如既往地充满了热情，我会不遗余力地做好这件事。”

随着网络技术的发展，全世界的美酒信息和对酒品的鉴赏都可以实现实时共享，人们的需求也日渐多元化，帕克怀疑，在这样的一个时代，是否还会有人对整个葡萄酒世界产生“单凭一个分数就能决定葡萄酒命运”的影响力。

帕克认为，未来只能出现在某个国家范围内的葡萄酒专家，而在国际上有影响力的葡萄酒专家不会再有。

快报记者 竺颖

