

MONEY JOURNAL

投资有道

07

总第73期
RMB20 / HK\$30

全球创富 投资人生 2012年07月刊

国内统一刊号CN43-1452/F

国际标准刊号ISSN 1673-6648

www.moneydao.com

地产江湖最后的大佬

国内最“吸金”十大私募地产基金机构

全球十大私募地产基金机构

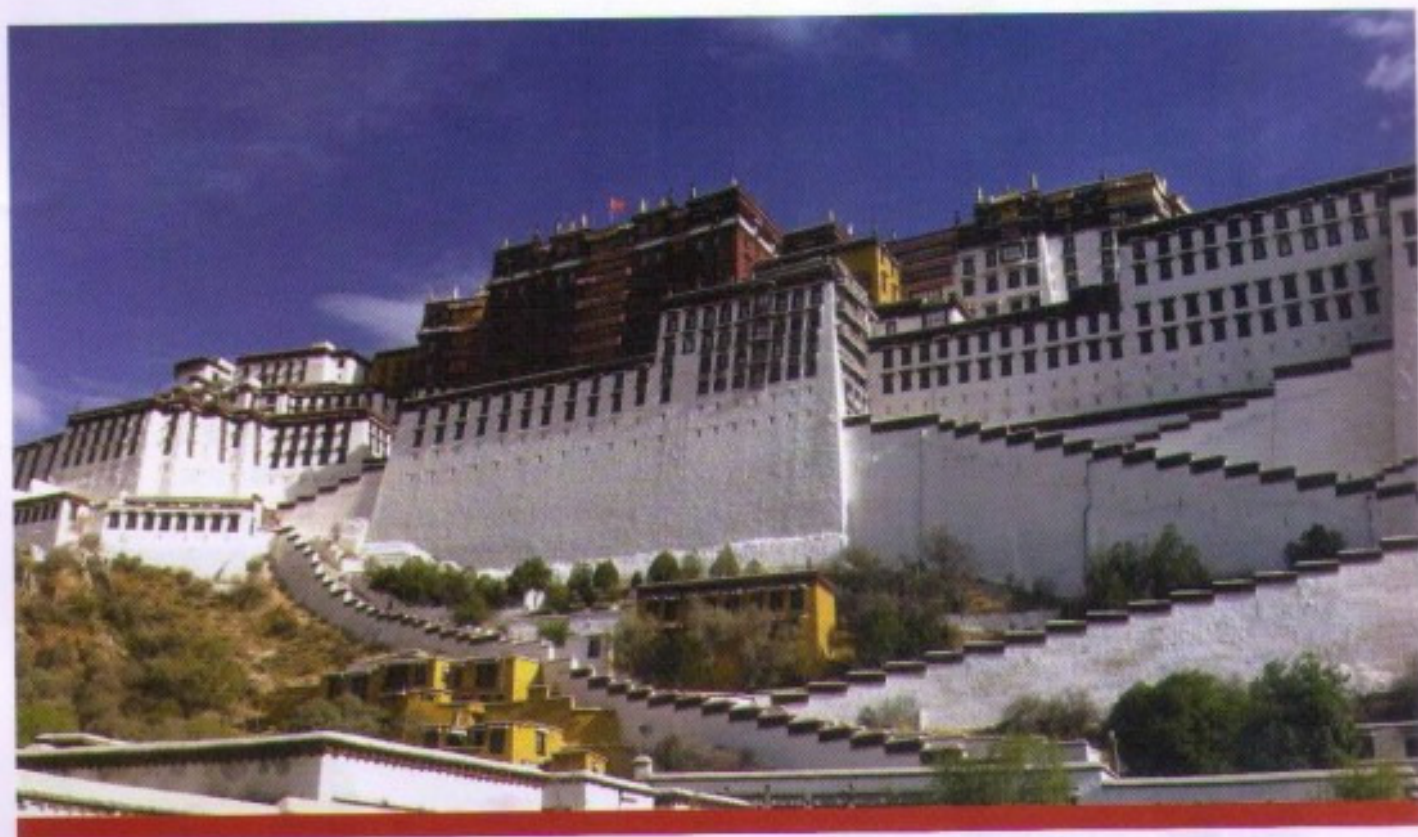
地产基金风光无限



ISSN 1673-6648



0771673-664127



Savoring Wine on the Roof of the World

在世界屋脊上享受美酒

拉萨长久以来是体验世界奇景与独特文化的地方，但在拉萨品尝葡萄酒几乎是未有所闻。氧气与水气都很少的情况下可能会影响到葡萄酒的表现。

文 / 艾哲庸 (John H. Isacs) 设计 / 沈菲

关于人类定居在高海拔地区这件事，既相当神秘又有些疯狂。世界上或许再没有其它地方比充满魔力的西藏拉萨更美丽了，上个月我有幸造访当地，并且与一些爱好葡萄酒的朋友同行，其中包括世界最知名的酿酒师米歇尔·罗兰 (Michel Rolland)。

葡萄酒界的人旅行次数比我的寥寥无几，但米歇尔·罗兰 (Michel Rolland) 肯定是其中之一。常被称呼为“空中飞人酿酒师”的米歇尔在结合新、旧技术优点的现代酿酒改革中扮演关键角色。他成了全球第一个国际酿酒明星，在这个产业中却依然维持他和蔼可亲的特质。他的客户包括全世界150多家酒庄，大半来自主要的葡萄酒产区。所以能有机会和他以及他迷人的女伴伊莎贝尔 (她凭自己的实力成为一位成功的葡萄酒作家) 同游美丽的拉萨，并且在

如此高海拔享用多款好酒，这般周末有多美妙就不必多说了。

品鉴在拉萨

拉萨长久以来是体验世界奇景与独特文化的地方，但在拉萨品尝葡萄酒几乎是未有所闻。两大因素阻碍了品酒的发展，其一是高海拔环境的挑战，其二是产品、场地、侍酒服务的缺乏。

氧气与水气都很少的情况下可能会影响到葡萄酒的表现。很久以前我就发现同样的葡萄酒在飞机上就是没有在地面上来得顺口。许多口感细致、结构均衡的葡萄酒在平地品尝起来就是好喝，在高处便不怎么吸引人。不少航空公司选用果味明显、单宁适中、酸度温和的葡萄酒，却不见得有好的结果。不过在空气稀薄、海拔

现在葡萄酒爱好者能好好体验拉萨的文化与美景
却不用放弃或妥协自己对葡萄酒的热爱
从值得一提的藏酒到水晶酒杯
以及精致的侍酒服务
现在都一应俱全

3,700公尺以上的拉萨品酒，却给我们带来了一些惊喜。

在西藏午夜的月光下，香槟酒（尤其是Bollinger粉红香槟）整体而言表现极佳，它展现香槟爱好者要求的鲜活果味、活潑小气泡、清新酸度。

红酒的表现则各有差异，有些国产红酒的味道甚至比在一般海拔地区还平淡。尽管我们在品尝国产葡萄酒时遭遇挫败，米歇尔·罗兰还是提出他的见解，对于中国将会酿出越来越多好酒这件事，他乐观其成，他也提出以下事实作为左证：中国实业家（包括酿酒师）干劲十足，中国境内的风土条件多样性高，这些条件都让国产酒的前景看好。

法国南部欧克地区的普通红酒被我们拿来搭配西藏食物，味道相当不错。具有良好酸度的白酒（如新西兰的长相思）表现则一如预期。但至今为止表现最佳的是圣爱美浓特级酒庄Chateau Haut-Brisson的酒庄酒，我们品尝到的是2006与2008年份，耐人寻味的是这个波尔多酒庄由中国的郭姓家族所有，它在全世界由中国人所有的酒庄之中也是众所皆知的第一把交椅。可惜的是这个新兴酒庄以及其佳酿的故事得等到日后才有机会在专栏说了。

为了更了解高海拔对红酒醒酒时间的特殊影响，米歇尔·罗兰建议打开两瓶2006年份的Chateau Haut-Brisson，一瓶当晚饮用，另一瓶则待隔日。令人十分惊奇的是隔日才饮用的那瓶比较美味，单宁更柔和，风味也更调合。我们归纳出结论：在拉萨这样氧气稀薄的环境下，葡萄酒可能要更多时间醒酒，这样一来在平地很美味的佳酿，在高处多半还是一样美味。

牦牛肉料理搭配法国或智利红酒

前往拉萨必定意味某种程度的困难，这一点对人和葡萄酒都是如此，直到最近才有转变。葡萄酒知识、通路、储藏、器具、服务在这里几乎不存在，当然，旅客还是可以尽情徜徉在这片人间天堂的文化之美，但是对葡萄酒爱好者而言肯定会觉得若有所失。

约五年前开始营业的福瑞喜米登酒店以及接踵成立的五星级瑞吉度假酒店（此次我有幸入住的酒店）改变了一切，现在葡萄酒爱好者能好好体验拉萨的文化与美景，却不用放弃或妥协自己对葡萄酒的热爱。从值得一提的藏酒到水晶酒杯，以及精致的侍酒服务，现在都一应俱全。这些对某些人来说或许一文不值，但是我的

成长过程与人生经历都告诉我：美酒能让美食更美味，反之亦然，真正的文化体验要有好酒配上当地料理才臻于完美。

如果你真的要说到拉萨，那么你绝对不能错过当地美食，如果你希望美食尝起来更加美味，那么你的最佳选择非葡萄酒莫属。因为啤酒大致上不受环境与储藏方式影响，所以中性、无侵略性的特质让它长久以来都是搭配西藏食物的偏好之一，啤酒本身并没问题，然而它还是远不如葡萄酒能让食物尝起来更美味。

西藏的山坡上充满牦牛，牦在中文是「长毛」之意，这些随手可得的畜肉十分受人喜爱。在拉萨市中心的Makyiama餐厅（得名自达赖喇嘛六世的一位恋人），我品尝到两种不同料理方式的牦牛肉：一种是像牛排一样烤过，附上辛辣的红辣椒酱，另一种则是用炖的。烤牦牛肉外皮酥脆，内部红润，与法国南部的赤霞珠非常对味。炖牦牛肉本身非常美味，但是酱料中的咖喱等辛香料可能和歌海娜或西拉子红葡萄酒比较契合。我在瑞吉度假酒店斯自康藏餐厅最爱的一道菜色是【牦牛蹄冻】，这道诱人开胃菜的口感与风味几乎无异于欧洲的碎肉冻，与2006年份的Chateau Haut-Brisson也非常对味。

虽说牦牛肉料理配上法国与智利红酒的确是拉萨整个周末晚宴的亮点，不过我也对当地的高山蔬菜印象深刻，例如酸甜的西红柿与风味十足的土豆，土豆还带有美妙的矿物气息。

联系编辑：nuonan.deng@moneydao.com



艾哲康，英京美食网、爱吃客酒商执行长。来自欧美著名美食酒评家，受美食美酒洗礼逾40年。拥有国际多种葡萄酒讲师认证，兼任中国欧洲商会、新西兰与意大利等多国商务处及多种酒品产区顾问。所出版的《中国100支精选葡萄酒》，在欧洲获得2011年全球最佳葡萄酒指南，是中国首次得奖刊物。