

CORNEY BARROW

INDEPENDENT WINE MERCHANTS-1780



2016 年份，期酒

由 CORNEY & BARROW 在英国和香港独家推出



“凉爽的收割之夜，
我们的酒窖迎来饱满的葡萄果实……
这有利于自然发酵，
也能以宁静的步伐
执行整个酿酒流程。”

彼得·西塞克（PETER SISSECK），2017年5月



欢迎鉴赏我们2016年发布的 彼得·西塞克名酒

我们十分荣幸地成为该酒庄在英国和香港的独家代理商。

历史

很多时候，尽管书籍有导言，但我们许多人都会直奔主题，只看故事最重要的部分。同样地，熟知彼得·西塞克历史的客户，通常会直接跳至宣传册中简短的年份报告，或者直奔最重要的品酒笔记和价格部分。我们恳请熟悉品牌的老客户稍加忍耐，因为我们有新客户还不了解这个特别的故事。平古斯酒庄（Dominio de Pingus）的构思和早期蓬勃发展的故事令我们陶醉，它酿制出两款极受追捧、标志性葡萄酒，Pingus与Flor de Pingus。

我们同样庆祝一个灵感迸发的项目，它向我们呈献Psi—彼得·西塞克“Pingus”系列中最新、最激动人心的葡萄酒。

一个丹麦人是如何在西班牙乡村成为世界顶级酿酒师，并受到葡萄酒爱好者及同侪的广泛尊崇？

在少年时期，彼得·西塞克曾造访他的叔父彼得·文丁-戴若思（Peter Vinding-Diers）。他叔父是Corney & Barrow的好友，当时正在波尔多地区从事酿酒工作。之后，他回到丹麦上学，并决心成为一名酿酒师。这也许说不上是雄心壮志，但肯定是很不一般的想法。

随着时间的流逝，彼得的决心没有动摇。在波尔多度过一段日子后，加州灿烂的阳光向他招手，他来到思美（Simi）酒庄与泽尔马·龙（Zelma Long）合作。然后，他回到哥本哈根学习农业，毕业后回到波尔多

与叔父彼得待在一起。在那里，他积累了极其有用的酿酒和酒窖经验。

永不停歇的彼得不断探索，他把目光投向海外，希望扩展自己的知识。他得偿所愿。彼得叔父建议他前往西班牙，去名气相对较低的杜埃罗河岸地区（Ribera del Duero）评估一个项目。有人认为，彼得为了论证而采用了夸张的手法，他描述了一片混乱的葡萄园，四周荒凉萧瑟，附近城镇的街道旁杂草丛生，葡萄藤杂乱生长。在彼得并不知情的情況下，他所提交的报告被当做一份工作申请书进行了审阅。然后木已成舟。

1990年，彼得被任命为莫纳斯特里奥酒庄（Hacienda Monasterio）技术总监。这令人想起“千万不要轻易许愿”这句俗话。年轻的丹麦人彼得来到这里，他不会说当地语言，也只接受过波尔多的传统酿酒教育。他的任务是让当地人掌握酿酒的方法，不过，经过一段时间后，他的工作取得成效。

彼得常驻莫纳斯特里奥，因此可以深入地对这个地区开展研究，也被这里干燥、不凡的美景，炎热的白天与寒冷的夜晚所深深吸引。他内心逐渐相信这里有潜力产出顶级品质葡萄酒，最后在拉奥拉（La Horra）发现位置完美的旧葡萄园时，他对此更是深信不疑。

在平古斯酒庄，梦想将变成现实，这些古老、优异、产量有限的葡萄树将产出珍稀美酒。



现况

现在，彼得的酒窖可谓一个世外桃源，设于杜埃罗河岸地区的金塔尼亚德奥内西莫（Quintanilla de Onésimo）小镇河畔。从外面看来，整座建筑物简朴而传统，谁能想到围墙之内是一个拥有远大愿景并且精密复杂的酿酒厂。

质朴的白灰外墙上部酒窖散发着修道院般的隐世感。在太阳逐渐升起之时，清新的晨风自由地穿过宽敞的开放式窗户，进入内部院子，自然地冷却整个酒窖。内部井井有条，安放开顶式大桶，精钢材质锃明发亮。在其下方，我们惊奇地看到一个十分罕见、地下拱顶橡木桶酒窖。它最初建于1832年，隐藏多年后，现在已被彼得修复得美观大方。

回到地面，穿过院子就来到一所先进的实验室和一组非常现代化的办公室，其中一个区域是专门用于制备生物动力学工艺。

当然，这种传统与现代并肩而列的布局恰如其分，因为这反映出彼得·西塞克葡萄酒的风格，他所有的出品都呈现非常现代的外观和感觉，同时在本质上亦保留了经典的平衡感。

在这里，我们愉快地献上彼得·西塞克的2016年份系列出品 - 三款卓尔不群、无以伦比而且忠于其本源的葡萄酒。

Alison Buchanan

ALISON BUCHANAN
2017年7月





葡萄园

PINGUS

平古斯酒庄的葡萄树种植在拉奥拉海拔800多米处的地方。在生长期，白天通常温暖而阳光灿烂，晚上清凉。温度的波动确保口味丰富复杂、清脆而鲜美。两片互补的土地面积达45公顷。第一片名为“Barroso”，为覆盖在冲积石灰岩上的砾石和沙土。另一片叫“San Cristóbal”，位于西南侧，面对黏土斜坡在葡萄树方面，彼得从一开始就偏爱本地的国之红（Tinto del País），并决心将此品种提升至高峰。对于这种葡萄以及在这个地区，他异乎寻常地决定使用法国橡木，而非美国橡木。

这些宽矮、多节的葡萄树（国之红是丹魄（Tempranillo）葡萄的当地叫法），树龄达到六十年及以上，彼得从中培育的产量小得令人难以置信，最多为20百升/公顷，最少为9百升/公顷。Pingus从第一天起就是有机产品，自2000年以来，一直按照生态动力学原则进行耕种。修剪和筛选工序极其严苛而严谨。

2016年的产量为6,600瓶。

FLOR DE PINGUS

尽管是酒庄的瑰宝，Pingus依然是一项不稳定的独立业务，因为其产量基本上取决于变化无常的大自然条件。其他机会随之而来，彼得做出另一个务实的选择，这令他可以保护Pingus的完整性、分散风险并提高产量。他找到不同的地块，修整完备，并种植较年轻的葡萄树。这些地块产出的果实将酿成Flor de pingus。

Flor尽管具有西塞克纯粹、醇香的特质，仍然风格独特、自成一派。Flor de Pingus本身就是一款上佳美酒，拥有自己的一群忠实知音。它由18个不同的葡萄园地果实酿制，部分树龄较大，另一部分较年轻，平均树龄也达到35年。

近期种植的葡萄树固定在每公顷6,000到10,000颗，让葡萄树在生长时互相竞争。这样一来，每一颗葡萄树的根部都需要往更深处延伸以便获取营养，最终达到令味道更复杂的目的。每一片土地的果实在不锈钢桶中单独发酵酿制，然后在三成新法国橡木桶中进行乳酸发酵，以及随后的18个月熟成流程。

无论Pingus还是Flor de Pingus，市场需求都非常旺盛。由于从一开始就制定了极高的标准，酒庄对Flor de Pingus也越来越重视。和Pingus一样，彼得彻底贯彻有机原则，将生物动力学葡萄栽培技术作为终极目标。





PSI

Psi从一开始就是十分不一样但又相互补充的项目，这是一个非常新奇的构思。彼得建立了一个种植者网络，他们拥有适宜的土地，当然，还有年老的葡萄树。他们一起创办了一个名为Bodegas y Viñedos Alnardo的新公司，彼得通过它来开展最新工作。

Psi由此诞生，第一项出品是2007年份酒。

Psi项目（他的姓名首字母组成希腊字母PsiΨ）与Flor或Pingus都很不一样。彼得希望通过Psi来保存并保护杜埃罗河岸地区的精华，回顾传统并将其发扬光大，同时也具有公益的意味。

尽管彼得给人印象愉快、友好，极具亲和力，对葡萄酒充满热忱，但他也有严肃的一面。近年来，杜埃罗河岸地区的葡萄酒产量猛增，然而并非所有酿酒商都追求完美品质。该地区陈年佳酿的传统面临着威胁，因为短视的人认为传统制约了效率与增长。彼得与种植者建立紧密联系，不然的话，他们可能会受到外界的诱惑，为了过上更轻松的生活而转用投机取巧的种植方式。这些古老葡萄园所面临的威胁是真实存在的。彼得曾目睹种植者将自己的葡萄园折腾成一堆废墟，这令他十分痛心。他们的收入与果实重量挂钩，

这自然促使他们只顾追求数量，因此不惜使用节省劳力的化学品和杀虫剂，这无疑是雪上加霜。

彼得意识到，这些都是自尊心极强的人，作为一个白皮肤、蓝眼睛的丹麦人，如果他试图去教导他们，这个做法很不明智。因此，他开始以顾问的角色与种植者一起工作，鼓励他们采纳有机的葡萄种植技术，并以高价收购作为奖励。他收购葡萄的价格比市场平均水平高三到四倍，这是非常有力的激励措施。经年累月，彼得深受这些庄园主的信赖和尊敬，而他也是如此热爱杜埃罗河岸地区，同样怀着赤诚的感恩之心。Psi已经不是一瓶普通的葡萄酒：它代表着为保护数十年形成的传统和生活方式而付出的公益努力，也是回馈这片土地的一种方式。这款葡萄酒具有如此鲜明的个性，这充分印证彼得对品质和可持续性近乎着迷的专注。

对于Psi，彼得感到自己对葡萄园以及他所选择的种植者的认识更加深入了，相应地，他们对彼得的信任日渐巩固。彼得可以将一半的收成在阿兰达（Aranda）自己的酒窖中进行酿制，这令他得以更好地施加控制，从而追求更高的品质。

年份报告

“对我们来说，2016年十分成功。由于出色的葡萄园工作和提前收割，期待中的高酒精水平和强烈的单宁已逐渐形成一款均衡得当的葡萄酒。”

彼得·西塞克（PETER SISSECK），2017年5月

在波尔多与彼得会面时，他回想道，2016年份对葡萄种植者来说是挑战与机遇并存，这个年份有两个主要阶段。春季来临时降雨量充沛，为夏季之需积蓄了足够的水分，但春季天气相对清凉。这与极其炎热而干燥的夏季形成鲜明对比。秋季微风吹拂，温暖和日照得以维持，同时也给种植工人带来压力，因为他们需要保持葡萄园的平衡状态。

7月份无疑十分暖和，但也非常干燥，在供水方面给我们带来了挑战。年轻的葡萄树的树叶停止生长，而树龄更高的灌木式葡萄树的成熟速度变慢。这个时候就要执行“控制任务”，需要实施“动态反应和巧

妙的葡萄种植技术”。所有努力都集中在调节供水压力。此时，间接的援手即将到来，因为其中一些葡萄树在8月和9月会部分进入封闭期，这促进了果汁的浓化和葡萄果实的成熟。凉爽、清新的收割之夜同样有所帮助，总能收获清凉、新鲜的果实。

年老的葡萄树具有深长的根系，在葡萄园中一般采用生物动力学耕种和人力劳作进行灌溉，而彼得做出提前收割（明显早于西班牙50%的葡萄园）的决定对它们亦大有裨益。丰富的果实与浓郁的芳香相结合，结果令我们大感满意。



2016 年份品酒笔记



PSI

今年的混合比例是85%国之红（丹魄）和15%歌海娜（garnacha）。这个偏紫红色的组合散发真正明亮、生动、振奋食欲的香气，渗透着香草、莓果和花卉的香调，重点优美而明确。入口感觉丝滑而圆润，味觉上与所闻到的香气毫无二致，也令人体会到相同的用心，就是体现能量和动力。它汁多味美，富有红色水果的醇香，不但能轻易地打动味蕾，而且余香萦绕，令人难忘。这是最佳的Psi，向彼得喝彩。

Corney & Barrow 评分：17.5 至 18
建议饮用期：2019 年至 2024 年

199 英镑 / 箱，每箱 12 瓶，英国关栈交货价
110 英镑 / 箱，每箱 3 大瓶，英国关栈交货价

FLOR DE PINGUS

色泽呈现浓烈的紫红树莓色，散发着非常典型的莓果、樱桃、黑巧克力和浓咖啡香调，以纯粹的矿物香味为基底。这是美妙且复杂的香气，蕴含一丝醒神的橙味。入口可品尝出相似的香味，层次复杂丰富、秘而不宣……清新感十足。丰富、浓郁的果香下掩藏着一个严谨的基础结构。这是一款出色的葡萄酒，优美而平衡。

Corney & Barrow 评分：18 至 18.5
建议饮用期：2020 年至 2027 年以上

495 英镑 / 箱，每箱 12 瓶，英国关栈交货价
250 英镑 / 箱，每箱 3 大瓶，英国关栈交货价

PINGUS

深紫红色，边缘深沉、结实，明显的天鹅绒质感，挂杯持久，Pingus更加内敛，香气不像Flor那样诱人，而是散发着深沉、质朴的水果香。之后，它逐渐打开，绽放出黑醋栗、深色莓果和野生黑莓、摩卡咖啡和矿物的芬芳。口感愉悦而丝滑，优美地融合了成熟、紧实的单宁。它明显带有强大的力量，但同样有所克制，在丰富的果香、清新感和淡定的优雅气质中取得完美平衡。

Corney & Barrow 评分：18.5 至 19
建议饮用期：2023 年至 2035 年

2,850 英镑 / 箱，每箱 6 瓶，英国关栈交货价
965 英镑 / 箱，每箱 1 大瓶，英国关栈交货价

品酒指南

我们的品酒笔记提供全面的细节，不过，在您的要求下，我们也引入一个清晰而简单的评分系统。我们希望这些指南可帮助您做出选择。

葡萄酒评分采用20分制。客户似乎喜欢这个系统，它的好处是简单明了。

我们通常使用一个分数范围（例如16.5至17）来说明葡萄酒具有达到更高分数的潜力。如果显示有“+”号，这说明其潜力更高。年份较新的葡萄酒难免会显示较低的总体评分。

我们对葡萄酒进行相互比较后，做出广义上的评判。为什么？因为，您也无法简单地将福特汽车和阿斯顿马丁进行比较，尽管它们都是汽车，都有车轮。葡萄酒的不同之处还没那么明显。

一个分数仅仅是一个总结。细节才是最重要的，所以请将重点放在品酒笔记上，一如既往地，请与我们的销售团队洽谈。



如需订购

请联络

伦敦 +44 (0)20 7265 2430
爱丁堡 +44 (0)1875 321 921
香港 +852 3694 3333
电子邮件 sales@corneyandbarrow.com

伦敦
1 Thomas More Street
London E1W 1YZ
电话：+44 (0)20 7265 2400
传真：+44 (0)20 7265 2444
sales@corneyandbarrow.com

纽马克特
Belvoir House
High Street, Newmarket
Suffolk CB8 8DH
电话：+44 (0)1638 600 000
传真：+44 (0)1638 600 860
newmarket@corneyandbarrow.com

英国北部
Sedbury Stables
Sedbury Hall, Richmond
North Yorkshire DL10 5LQ
电话：+44 (0)1748 828 640
传真：+44 (0)1748 821 928
sedburyorders@corneyandbarrow.com

爱丁堡
Oxenfoord Castle by Pathhead
Midlothian
Scotland EH37 5UB
电话：+44 (0)1875 321 921
传真：+44 (0)1875 321 922
edinburgh@corneyandbarrow.com

艾尔
8 Academy Street, Ayr
Ayrshire, Scotland KA7 1HT
电话：+44 (0)1292 267 000
传真：+44 (0)1292 265 903
ayr@corneyandbarrow.com

香港
皇后大道中9号6D
电话：+852 3694 3333
hongkong@corneyandbarrow.com

www.corneyandbarrow.com





BY APPOINTMENT TO
HER MAJESTY THE QUEEN
WINE MERCHANTS
CORNEY & BARROW LIMITED
LONDON



BY APPOINTMENT TO
HRH THE PRINCE OF WALES
WINE MERCHANTS
CORNEY & BARROW LIMITED
LONDON



彼得·西塞克的美酒

