



## 海烟精选新闻及赞誉

### 葡萄酒在线评论

2013 年 5 月 22 日

艾德 麦卡锡 (Ed McCarthy)

“美酒，值得品味”

“过去的几个月里，我品尝了来自加州酒窖的酒，它们让我印象深刻：

海烟葡萄园

( 圣芭芭拉郡圣丽塔山 )

—

我知道海烟的黑皮诺很不错，但对于海烟的其他酒款知之甚少。海烟

2008

年份海沫起泡酒品质不凡，确实是一款加州最优质的低糖起泡酒，它由

100%

黑皮诺酿制而成，芬芳四溢、酒体丰满。与之媲美的是

2010

年份霞多丽。这个酒庄的黑皮诺中，我钟情于 2010 年份海烟“南进”。

---

### 葡萄酒观察家

詹姆斯 劳布

(James Laube)

2013 年 4 月 30

日

#### 2010 年份南进黑皮诺

“单宁坚定，有一种成熟野生浆果和覆盆子的风味。富有深度、结构复杂、回味悠长，仿佛各种风味都在舌尖流转。”最佳饮用时间：目前至 2021 年。共 5000 箱。”92

分 ( 优秀：葡萄酒品质和风格均为上乘 ) 2010 年份十全黑皮诺

“内敛的风格，蓝莓、野生浆果、玫瑰花瓣、微量矿物质和土地的风味得以完全融合、充分发挥，同时有着活跃的酸度和平衡良好的单宁。蓝莓的味道在舌尖流转。最佳饮用时间

：目前至 2021 年。共 2,500 箱。”91 分 ( 优秀：葡萄酒品质和风格均为上乘 )

---

### 360 西杂志

2013 年三月

安东尼 海德

(Anthony Head)

#### “品味圣塔芭芭拉”

“如果您从未到过圣塔芭芭拉，没有关系。正如您所听说的那样，这是一个美丽而富有异域风情的地方。这里的人和您想象中的一样富有魅力。全年的地中海气候，非常完美。如果您去那里，然后在某个时刻又要离开，您定会沮丧不已。不如品尝当地的美酒，感受一下圣芭芭拉吧。越来越多的美国法定葡萄种植区域 (AVA) 被认定为出产世界级葡萄酒的地区。这个位于北加州、品酒行家最爱的地方有着无以伦比的魅力。不过用不着买机票，也省去了晕机的麻烦，您只要在家就能品味这些上好的葡萄酒。”

...

---

### 美国葡萄酒:美国葡萄酒：美国葡萄酒和酿酒厂的终极伴侣

2013

杰西斯·罗宾逊 (Jancis Robinson) 和琳达 墨菲 (Linda Murphy)

...

#### 圣丽塔山法定葡萄种植区域

“圣丽塔山 2001 年被指定为法定葡萄种植区域，占地 30,000 多英亩，但仅有1,700 英亩的葡萄种植在圣塔伊内斯河旁的陡坡之上。此产区位于隆波克 (Lompoc) 东部和布尔顿 (Buellton) 西部，是种植适宜在凉爽气候下生长，结构良好、口感清爽的霞多丽和黑皮诺的绝佳之地，但亦有风险。圣丽塔山以其鸟巢形状的法定葡萄种植区域而闻名——这里所指的是圣塔伊内斯山谷法定葡萄种植区域中的一个小产区”

#### “圣丽塔山法定葡萄种植区域快照”

##### “超级明星:海烟酒窖”

附 2009 年份海烟南进黑皮诺的标志图片，第 126 页

“鲍勃 戴维斯 (Bob Davids)

曾经而是，现在仍是圣丽塔的主推者。他从手持式电子游戏中赚钱，并将赚得的大部分钱投入海烟酒窖，或者说，投入圣丽塔山“最受追捧的黑皮诺。海烟出产三种皮诺酒款：博泰拉，南进和十全。在这块面积达 300 英亩、俯瞰圣塔伊内斯河的土地上，戴维斯和酒庄总经理兼总监维克多 加列戈斯 (Victor

Gallegos) 在 25 个不同地块上种植了十个黑皮诺克隆品种和四种不同的根茎品种。

戴维斯给葡萄园取名为海烟，因为庄园的山坡在夏季夜晚笼罩在一片海雾中。海雾能减缓植物成熟时间，保持葡萄中的天然酸度。海烟和圣丽塔山一般而言，不适合生产黑皮诺。在加州大学戴维斯热量积累量表 (UC Davis heat summation scale) 中,此区域被定为一级区域，但它与北非的突尼斯处在相同的纬度 (34°N) 上，光照强度相同、雨量更少。但寒冷的天气和光照交替，造就了加州历史最悠久、最清新爽口的黑皮诺。

葡萄漫长的生长季节为霞多丽和黑皮诺葡萄带来了强烈的风味、复杂的结构和明显的酸度。而且，季末白天的温度足够使葡萄完全成熟。土壤混合了亚粘土、丘沙、海洋沉积物、铝和阶地沉积物。加列戈斯说，低产量、高种植成本，令圣丽塔山产区位于“盈利边缘”。这一区域仅适合资金充足的狂热葡萄爱好者们。

...

---

### 食品网络之都市食客 (CityEats by Food Network)

2013年2月12日

布莱恩·弗里德曼

(Brian Freedman)

#### “海烟：来自圣丽塔山的卓越黑皮诺和霞多丽”

“每品尝一口，都会给我不同的惊喜，这款酒融合并体现了那个产区的一切特质，而我深爱着它的这些特质。”

最近，在品尝了三瓶海烟的黑皮诺和霞多丽之后，我仍此此感。

加州葡萄酒之乡位于圣芭芭拉郡圣丽塔山。在影片《杯酒人生》(Sideways)

中，这里的一切景致都是那么迷人而与众不同。自1999年被鲍勃戴维斯购买后，海烟庄园一直致力于生产优质红葡萄酒和白葡萄酒。“海烟”是指夏季围绕在葡萄园的雾气，这些雾气使得葡萄挂在藤上的时间足够长，使其拥有相当复杂的结构。

最终的结果就是优质的葡萄酒，尽管有时候找酒很麻烦，但绝对值得你花费力气和时间去寻找。就算是一顿普普通通的晚餐，有了酒的加入，也会立马变得与众不同起来。这样的效果只有少量特殊的酒才能达到。

2010

年酿造季节的相关报道令人惊叹。“南进”黑皮诺优雅卓越，散发出樱桃、石榴和紫罗兰的味道；而“十全”黑皮诺则展现出更为深沉的一面，棕色香料、黑莓和胡椒的芳草令它神秘而美丽。霞多丽让我想起热黄油曲奇、烤茴香、芝麻籽和一丝甜蜜的烟熏味。酒非常棒，他们搭配的食物也很美味。而且，在城市里几个高级餐厅都可以喝到，比如 R2L 餐厅、白狗咖啡、巴克利顶级牛排和德尔·弗里斯科牛排。”

---

*Gayot.com*

2012年3月

### “美国十强起泡酒” 2008 海沫起泡酒

“只有在海烟客户名单中的客户才可购买独家供应的起泡葡萄酒。2008 年份海沫葡萄酒的原料全部采自产自本庄园的葡萄，口感轻盈、清新爽口而顺滑。紫罗兰、覆盆子和宝石红色的葡萄柚的香气在口中流转，同时散发出一丝焦糖的气息。”

*华盛顿邮报* 2009 年

10月28日 大卫

麦金太尔 (Dave

McIntyre)

### “无需掏空钱夹便可拥有的黑皮诺”

“黑皮诺对酒类爱好者来说，被赋予了宗教色彩。“这是浪漫而触动心灵的葡萄，相比之下，索维农葡萄酿成的解百纳更知性。解百纳几乎可以在任何地方种植，酿造出来的风味也大同小异。而黑皮诺则非常挑剔，只钟情于凉爽的气候和多石的土壤。世界级的黑皮诺盛会每年在俄勒冈州举行。参会的都是罗曼尼康帝和海烟的忠实粉丝，他们甚至可以为了品尝一口心仪的葡萄酒而出卖灵魂。我还没听说类似的解百纳热潮。”

---

*葡萄酒观察家在线 – 詹姆斯 劳布 (James Laube Unfined)*

2008年3月26日

### “一个地区的葡萄酒星级决定了该地葡萄酒的品质”

海烟酒窖

“行业先锋，听上去既振奋人心又充满挑战。如果在描述您的时候，用先锋人物来形容，您肯定会感觉特别棒。无畏。远见卓识。领导人物。创造者。”

但作为先锋，同样还意味着您一路走来，遇到过不少挫折。在“先锋”的光环背后，许多先锋人物经历了无数的挫折和失望。

然而，这些经验至关重要。在这样一个充满活力而又不断变化的世界里，许多葡萄酒商，不管年少的还是年长的，都是真诚的开拓者。他们正在成为后继葡萄酒商的引路人，而这一点可能他们自己都没有意识到。三十多岁、事业有成的酿酒师们很难想到，自己会成为这个领域的罗伯特·蒙大维 (Robert Mondavi)。

昨天，我开始尝试圣芭芭拉葡萄酒期货时，我意识到拥有一个区域最好的葡萄酒非常重要，而拥有该区域的龙头品牌则为重中之重。没有高品质的酒，就难以量化质量和进度，甚至无法比较葡萄酒庄——

尤其是在刚刚起步的葡萄酒种植区域，因为新产区在葡萄培育和酿酒方面会进行大量学习。

例如，评论家要尝试波尔多葡萄酒期货，他们会品尝所有波尔多酒款——

品过之后，他们对葡萄酒的质量有了更好的理解。从全局的眼光看问题是很重要的。

我们只有少数圣芭芭拉酒庄在进行期货交易，该区域许多进行期货交易的顶级酒庄并不希望他们年轻的酒款接受评估。具体原因不详述，可能是因为酒还没到展示的时候，也可能是因为担心评估结果不良，从而削弱其占据市场的成功几率。

举个例子:在昨天，就没有**海烟**黑皮诺出现。在过去几次桶酒试饮中，某酒庄一直处于主导地位，展出了三种上佳的黑皮诺桶装酒样品。装瓶后的酒也同样美味。酒会上有少数顶级黑皮诺酒庄缺席，使得本来激动人心的大聚会缺少了一点氛围。

我不确定海烟缺席的原因，其酿酒师克丽斯 柯伦 (Kris Curran) 近期已从公司辞职。反正是桶酒试饮，与其弄清楚海烟不去的原因，不如确保海烟参加下一次的成熟酒品酒会（海烟已确定参加），因为它是圣芭芭拉地区的一个重要酒庄，同时也是当地“迅猛成长”的资产。

---

### **餐厅酒 – 罗恩 威甘德发表 119-120页**

“来自海烟的绝佳黑皮诺。”**博泰拉**芳香迷人、酒体丰满，圆润、脆爽、强度适中，是一款品质卓越的黑皮诺。酒的平衡性很好，余味悠长，有一种类似覆盆子、红醋栗、土司、加了香料的橡木桶和紫罗兰的混合味道。**南进极佳**：柔顺、丰富、平衡佳，回味悠长，散发出覆盆子、吐司、肉豆蔻、烟草、烤坚果和樱桃的芬芳。**十全**（其名称源自我们庄园的十个黑比诺克隆品种）丰富、复杂，而不厚重。酒体丰满、余味悠长，具有新橡木桶酿造酒的风格，蕴含着明显的水果风味（如覆盆子、红醋栗和樱桃）。余味悠长。”

...

---

### **旧金山纪事报**

2007 年 12 月 2

日 乔恩 邦内

(Jon Bonné)

#### **百强葡萄酒**

“今年百强葡萄酒行列中既有熟悉的品牌，又不乏新品牌；既有令人关注的葡萄酒品种，也有来自新产区的酒款。”

#### **海烟酒窖**

“新旧的冲撞正是本年度**百强葡萄酒**的主题。”

本报葡萄酒栏目品尝了世界各地的美酒，但我们的**百强葡萄酒**展示的是西海岸最受瞩目的酿酒师们的杰作。我们品尝了来自加州、华盛顿和俄勒冈州成千上万的葡萄酒。我们在此推荐一百种酒。您可能会发现，其中有些酒也出现在我们每周的葡萄酒精选名单中。我们并不仅仅从专门小组选出来的这些酒中进行挑选，而是寻找达到质量、价格和创新三者平衡的酒，创新尤为重要。虽然大多数的竞选酒庄是熟悉的面孔，但我们也特别关注了新

面孔、新产区和新品种。

18

个品种的黑皮诺再一次成为酒展最闪耀的明星。是不是很惊讶？黑皮诺很幸运再一次深得厚爱。据尼尔森公司 (Nielsen Co.) 的统计，黑皮诺受欢迎的程度丝毫未减，销售量也较一年前上升了 25%。今年我们看到了许多新品牌，但想要酿造完美成熟的黑皮诺很难，需要丰富的经验。**海烟**卓然特出，再次成为受人追捧的焦点。”

...

---

### **葡萄酒观察家**

2007 年 1 月 15

詹姆斯 劳布

(James Laube)

**“百强葡萄酒一览”**

**海烟酒窖**

“海烟葡萄园位于圣芭芭拉郡圣丽塔山产区，于 1999 年开始种植葡萄。2001 年以来，海烟和其他酒庄产出的 11 种酒，每一种都非常出色。海烟酿酒师克丽斯柯伦对于制作颜色深沉、口感微辣、丰富而优雅的葡萄酒有一套独门技艺。”

**2004 年份博泰拉黑皮诺**

“这款酒散发出成熟蓝莓、野生浆果泥土、矿物质和鼠尾草的气息，口感醇厚而复杂。但令人印象最深的还是美妙的余味，它将所有风味融合一体，使人不断感受到酒的风味。”9

3 分

---

### **《美食与美酒》杂志**

2006 年 8 月

理查德 纳利

(Richard

Nalley)**“最佳新酒**

**庄”**

“海烟庄园位于圣芭芭拉郡圣丽塔山海岸地域。它的起步和许多葡萄酒庄园一样：怀揣梦想，带着倔强执着的精神和足够的资金开始创业。庄园所有人鲍勃戴维斯，曾是香港乐迪卡游戏机 (Radica Games)

集团首席执行官，也是勃艮第葡萄酒的收藏爱好者。他决心要在加州生产出世界级的黑皮诺。与此同时，他清楚地明白，接下来要做的是将娇气的葡萄种植在长豆子的土地上。当然不是在种植豆子的所有土地上培植葡萄，而是选择了一块位于有著名的桑福德班尼迪克 (Sanford & Benedict) 葡萄园对面的土地。除非它不可出售。1998年，在戴维斯坚持并竭尽所能进行长期的活动之后，用海烟酿酒师克丽丝柯伦的话说，他“做到了不可能做到的事”。而今，在海烟庄园，经过严格评鉴获得出厂资格的黑皮诺产量不到 15,000 箱：水果风味、初学者容易喜欢上的博泰拉、优雅的南进和更有纪念意义的十全黑皮诺。价格在 28 美元到 69 美元一瓶不等。在餐馆和限量的零售店内有售。这些酒款因口感活泼和纯净的水果风味而不同寻常。”

### **2007 年美食与美酒指南**

2006 年 11 月

嘉马尔·雷义思

(Jamal

Rayis)

#### **“最具发展潜力的新酒庄”**

#### **海烟酒窖**

“许多葡萄酒商花费数十年的时间，试图酿造出完美的黑皮诺。而海烟仅在圣芭芭拉郡种植七年之后，就在加州黑皮诺排行榜上占据一席之地，不得不令人惊叹。海烟三种与众不同、风格各异的葡萄酒源自其高超的酿酒技术、以及斜坡带来的充足光照，它与太平洋海雾 (海烟) 相互中和，造就了酒的独特风味。”

---

### **葡萄酒观察家**

2007 年 1 月 15

詹姆斯 劳布

(James

Laube)“2005

年百强葡萄酒”

## 海烟酒窖

“海烟葡萄园位于圣芭芭拉郡圣丽塔山产区，于 1999 年开始种植葡萄。2001 年以来，海烟和其他酒庄产出的 11 种酒，每一种都非常出色。海烟酿酒师克丽斯柯伦对于制作颜色深沉、口感微辣、丰富而优雅的葡萄酒有一套独门技艺。”

### 2004 年份博泰拉黑皮诺第 53 名

“这款酒散发出成熟蓝莓、野生浆果泥土、矿物质和鼠尾草的气息，口感醇厚而复杂。但令人印象最深的还是美妙的余味，它将所有风味融合一体，使人不断感受到酒的风味。”9

3 分

---

## 葡萄酒观察家

2005 年 12 月 31

日 詹姆斯 劳布

(James Laube

Unfined)“2005

年百强葡萄酒”

### 2003 年份博泰拉黑皮诺第 50 名

“出色的强烈口感，完全成熟的李子、野生浆果、清新的泥土气息和波森莓的风味混合一体，口感如丝般柔滑，单宁紧凑.微妙的饱满感和潜在的复杂层次慢慢展现。最佳饮用时间：目前至 2010 年。共 500 箱。”93 分

---

## 葡萄酒观察家

2004 年 12 月 31

日 詹姆斯

劳布“2004

年百强葡萄酒”

### 2002 年南进黑皮诺第 63 名

“鲍勃戴维斯发明了掌上电子游戏机，比如换牌扑克和钓大鱼。1999 年他买下了 100 英亩的土地种植黑皮诺。南进葡萄酒之所以取名“南进”，是因为用以酿造该酒款的葡萄种在南面。酿酒师克丽丝

柯伦将压榨出的葡萄汁放入开口的大桶中，几天之后，开始进行缓慢的发酵。这种红葡萄酒需陈酿 18 个月，采用七成新的法国橡木桶，装瓶无需过滤。”

...

**葡萄酒观察家**

2003 年 12 月 31 日

**“2003 年百强葡萄酒”**

**2001 年博泰拉黑皮诺第 80 名**

“这款黑皮诺得名于丰富且排水性良好的黏壤土，这种土壤覆盖了整个海烟葡萄园。酿酒师克丽丝 柯伦偏爱长时间的缓慢发酵，通过轻柔的挤压，在七成新的法国橡木桶中陈酿 18 个月，然后装瓶，无需过滤。这是首次发售。颜色深沉、口感丰富而强烈，浓缩了黑樱桃、黑莓、清新的泥土气息和蓝莓酱的风味。口感集中，有种黏附感，单宁紧凑，余味悠长、纯净、丰富。”91 分