

## 了不起的丹尼尔

——访波尔多诗密拉菲古堡庄主 Daniel Cathiard 先生

## The Great Daniel

An Interview with Daniel Cathiard, Owner of Château Smith Haut Lafitte

编辑/文：张健



《中国葡萄酒》：从奥运冠军到列级酒庄庄主，您是如何转变这种角色的？

Daniel：我选择诗密拉菲的理由很简单，在参观酒庄的地下酒窖时钟情于此酒庄，同时心中升起一股激情，立志酿出世上最好的酒之一。然后我们决定变卖了 Go Sport 的所有资产，从巴黎举家迁移到了波尔多郊外的 Pessac-Léognan。

《中国葡萄酒》：为何选择手工制桶？

Daniel：1995年我们创办了自己制桶业，我们的箍桶匠每年制造450只桶，将他的手工与传统制造的全部技能表现得淋漓尽致。这个举措可与面包制作相比拟。一块手工制作的面包刚从烤炉出来，温热松脆，比工业面包好100倍，后者使用冷冻的面制作，烤3小时就出售。

《中国葡萄酒》：你们的创举“精准有机”科学管理法是怎样的系统？

Daniel：这一种植法以种植树篱，使用天然除草剂，自产有机肥料，甚至使用马犁地等方法促进葡萄园内的生物多样性和生态系统平衡。它同时也通过人工优胜劣汰选择我们在拉朗德岛上种植的用作树根的葡萄母树来保持葡萄藤的遗传多样性，以便使酿出的葡萄酒层次复杂，品味卓越。

我们坚信，一款顶级葡萄酒是葡萄植株与其所处的风土条件之间相互适应的结果，我们在葡萄园进行了一项科学研究，在对垄道中的土壤的电阻率长达18个月、每50厘米一测的测试后，在对采自深度不等的土壤取样进行地质分析后，我们绘制了精细的葡萄园土壤分布特征全图，使我们在葡萄栽培过程中能以厘米级的精准度让葡萄藤和其所处的微土壤环境相适应。我们对葡萄成熟度的监控格外重视，通过 OENOVIEW 卫星图片解析技术精确定位同等成熟葡萄区域，我们密切监视每排葡萄藤上葡萄的成熟度。■

前不久 Liv-ex 发布了2013版全法最顶尖100款酒排行榜 Power100，诗密拉菲古堡（Château Smith Haut Lafitte）由去年的第26名一跃至第3名。酒庄的葡萄酒优雅、强劲、复杂且具有时尚感，其干红是一款丝质顺滑，而且芳香魅力无穷的优质酒，而干白则更加倾向于优雅甘美，带有轻微木香和精致的柑橘香气。无论是红还是白，都证明了自己作为波尔多一颗上升新星的地位。但你可曾知道在 Cathiard 家族到来以前，诗密拉菲虽然拥有格拉芙（Graves）产区列级名庄的头衔，却还是被比喻为一个睡美人。

Daniel Cathiard 是法国国家队前滑雪奥运冠军。1970年，他成为家族超市的头儿。在二十年内，他把这个家族企业经营成为法国第十大大众产品经销商。与此同时，他推出专门销售体育用品的 Go Sport 连锁店，20年前的他已经名列法国首富排行榜的前300位。其妻 Florence 是在法国国家滑雪队时期认识的，她在与其丈夫合作10年之后，做起她自己的广告事业。1990年，夫妻俩卖掉他们的全部生意，收购了酒庄。让人叹服的是，这对能干的商业奇才，他们还开创了世界上第一个葡萄酒 SPA 度假山庄 Sources de Caudalie 和葡萄酒护肤品牌“歌达利（Caudalie）”，吸引了摩洛哥王妃、西班牙女王这样的皇家贵宾前来体验。你可以一边体验世界著名的红酒 SPA，一边享用着格拉芙的列级干白……这难道不是醉生梦死的生活吗？

# WINE in CHINA

## 中国葡萄酒

WINE IN CHINA 世界最佳葡萄酒杂志

闻香识酒 品味生活

Best  
in the  
World  
GOURMAND  
WORLD GOURMAND AWARDS

P20 特别策划  
调浓年的味道

P90 渐行渐游  
醉美希腊，与天堂的约定

P122 艺术之缘  
瓶身之上的愉悦



ISSN 1673-9515



2014.1 总第81期 定价¥30 邮发代号 80-727