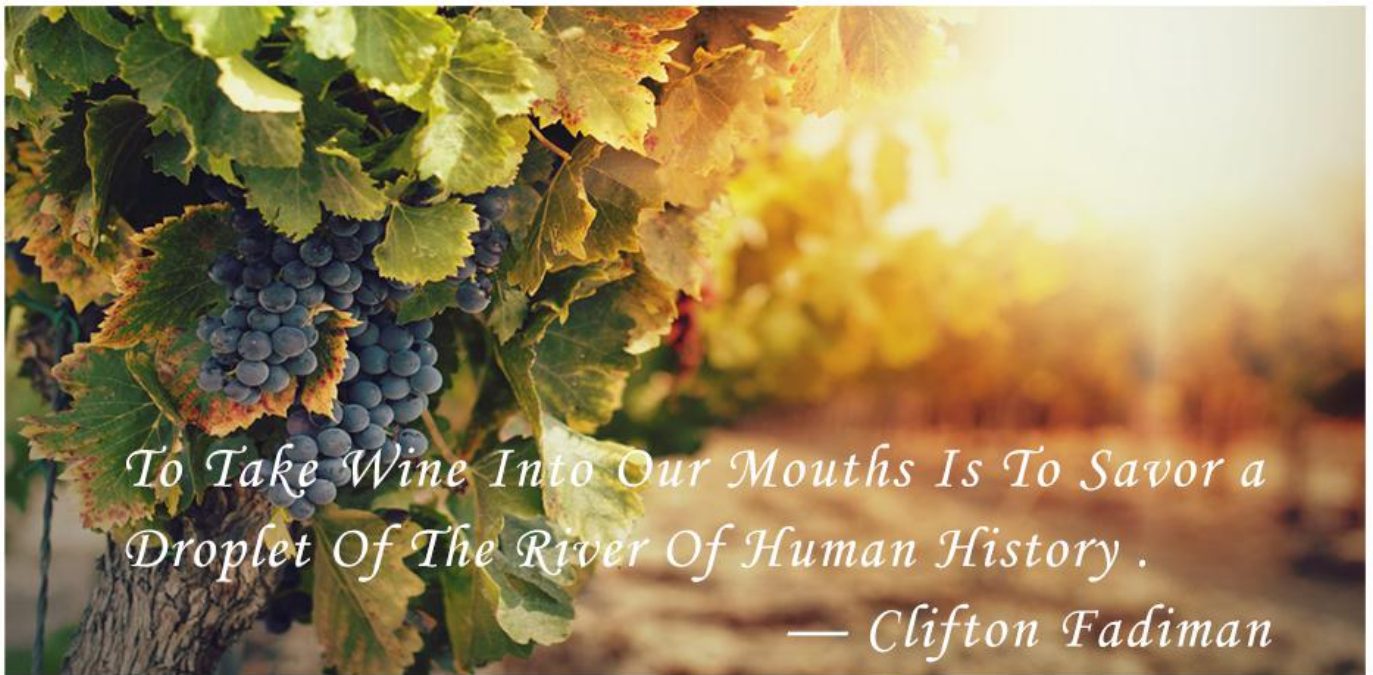


ROBERT

WINE CLUB

Robert Wine Club (RWC) Newsletter Sep 11, 2021

各位红酒爱好者，Robert Wine Club新一期的newsletter 问世了！在每期的newsletter里，我们会分享您可能感兴趣的美国红酒新闻和红酒知识，还会向您推荐Club的现有酒款，Club会员将享受美国市场最低的优惠价格。此外，我们还会为您分享主流红酒店或网店的优惠信息，帮助您买到高性价比的红酒。感谢您的关注，也希望您支持并加入 [Robert Wine Club](#)。



目 录

纳帕山谷动态	-----	新媒体营销影响葡萄酒消费
美国产区知识	-----	纳帕十六个子产区：圣海伦娜
红酒储存原则	-----	红酒储存五大原则
Club酒款推荐	-----	Empreinte 2017
红酒优惠信息	-----	主流网店优惠力度大的酒款

新媒体营销影响葡萄酒消费

在中国，以葡萄酒为主题的直播活动影响力越来越大。据报道，2019年春节的主题直播中，李佳琦30秒售出了2万箱葡萄酒，被誉为“淘宝女王”的主播薇娅在葡萄酒直播中一分钟卖出了3万箱葡萄酒。

根据Wine Intelligence的调查，中国普通葡萄酒饮用者将朋友、家人和同事列为他们最值得信赖的葡萄酒推荐来源，其次是葡萄酒品牌网站，但信赖社交媒体、博主推荐的消费者比例在逐渐上升。

对于美国普通葡萄酒饮用者来说，朋友和家人仍是最值得信赖的葡萄酒推荐来源。21岁~24岁年龄段的青年消费者倾向于选择社交媒体、博主推荐的葡萄酒，青年消费者愿意追随自己喜欢的博主并对他们的推荐持开放态度。在这样的消费环境下，商家的营销策略变得多元化，专家指出“当葡萄酒品牌、生产商和分销商评估营销策略和经费时，多渠道营销方法是短期内最成功的方法，适用于不同年龄段的葡萄酒爱好者。”



美国产区知识

纳帕十六个子产区

圣海伦娜 (St. Helena)

按照土壤、气候和地形等不同，纳帕山谷被划分成16个子产区 (Sub AVA)，

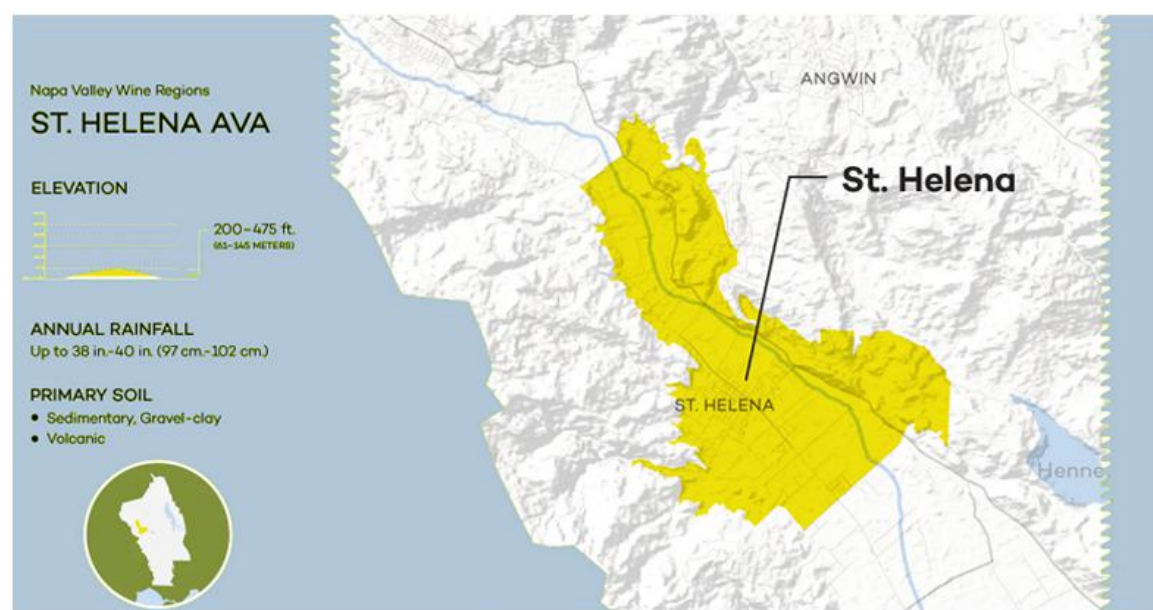
每个子产区风土都不相同，我们将按照从北到南的顺序依次讲解。

地理：圣海伦娜产区于1995年被正式认证为AVA法定产区。它是纳帕山谷最著名的产区之一，位于纳帕山谷北部，占地12000英亩，葡萄种植面积约6800英亩。该区域连接Mayacamas 和 Vaca 山脉，呈沙漏型地势分布，毗邻卢瑟福和卡利斯托加。

气候：圣海伦娜AVA是典型的地中海气候，海拔高度为4345英尺（1325 米），旧金山湾的雾气与海风对该地区影响较小。环绕的山脉吸收了多余的热气，降水集中在冬季，气温介于30℃~35℃之间，因此葡萄处于一个漫长、干燥且阳光充足的生长环境。

土壤：圣海伦娜AVA原是Mt. Konocti 火山的一部分，火山岩和沉积土壤在该地区较为常见。山谷两侧长期的河流运动与降雨冲刷沉积了细砾石、沙石，土壤类型多达20余种，该区域整体排水性良好，矿物质含量丰富。

红酒特点：白天的圣海伦娜气温较高，而Vaca 和 Mayacamas 山脉交汇处的风速较快，温暖的白天和夜间的大风相结合，形成了巨大的昼夜温差。葡萄藤得以休息并储存糖分，酿出的葡萄酒颜色鲜亮、果味丰富，同时保持适量的酸度。这是种植波尔多品种、仙粉黛和小西拉等强劲红葡萄的绝佳地点。



当我们兴致勃勃地打开一瓶存放已久的葡萄酒，却发现葡萄酒早就不在状态，必然会痛心不已，这可能是储存不当造成的。因此学会正确地储存葡萄酒是每一位葡萄酒爱好者的必修课。

五大原则

1. 保持合适、恒定的温度

高温是葡萄酒的头号“敌人”，它会加速葡萄酒的老化，使酒的香气和风味变得寡淡。通常 $10^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$ 被认为是最适宜的储藏温度。请尽量避免储存环境的温度发生剧烈改变，热胀冷缩会导致软木塞收缩，氧气通过缝隙进入酒瓶将改变酒质。

2. 保持适宜的湿度

葡萄酒储存环境的湿度保持在 $65\% \sim 76\%$ 为宜。合适的湿度可有效防止酒塞因干燥而萎缩变形，但湿度太高可能导致霉菌滋生，造成酒标脱落等问题。

3. 防止光线照射

葡萄酒的品质容易受到光线影响，自然光和灯光都会加速葡萄酒氧化，这是大多数葡萄酒采用深色酒瓶包装的原因。储存葡萄酒的时候，一定要将葡萄酒放在避光的位置。如果是特别珍贵的酒，建议购买专门的防紫外线储藏柜。



4. 避免摇晃和震动

贮藏过程中尽量避免频繁震动。因为震动会加速葡萄酒中不同化学物质的反应，破坏酒质。另外震动会搅浑葡萄酒中的沉淀物质，影响品鉴者的饮酒体验。

5. 将酒瓶水平放置

葡萄酒水平放置可以保持酒液与软木塞始终接触，防止软木塞过于干燥而发生变形。若葡萄酒采用螺旋塞、玻璃塞封瓶，放置方式则不做要求，水平放置被认为还是比较安全又省空间的方式。

短时间内计划饮用的葡萄酒，可以暂时储存在冰箱里，如果打算长期保存，不建议放在冰箱，因为冰箱内干燥的环境反而会使葡萄酒加速氧化，请按照上述的储存原则进行存放。



Club 酒款推荐



[Empreinte](#) 单一葡萄园赤霞珠

[Julien Fayard](#) 酿造

纳帕明星酿酒师，擅长酿造单一葡萄园级别的膜拜酒。

荣誉

- 2018年单一葡萄园赤霞珠（产自Sleeping Lady Vineyard）被 Antonio Galloni [评为 100 分。](#)
- 2019年Robb Report将Julien Fayard与Philippe Melka, Heidi Barrett并称为纳帕著名膜拜级酿酒师
- 2018 年作为“明星酿酒师”接受 Wine Advocate 专访
- 2016 年被Wine Spectrum 评为“年度最佳酿酒师”

[>>> Know more](#)

名称: Empreinte

年份: 2017

品种: 赤霞珠

产区: Howell Mountain AVA

葡萄园: Summit Lake Vineyard

购买:



官网价格

\$165

[点击购买](#)

RWC会员价格

\$110

[点击购买](#)

折扣力度



选自纳帕子产区Howell Mountain AVA单一葡萄园Summit Lake Vineyard，运用传统发酵工艺，保留酒款浓郁的颜色和强劲的单宁。酒体饱满，酸涩均衡，代表了Howell Mountain赤霞珠的经典风格，是名副其实的佳作。



红酒优惠信息

RWC将在每期的newsletter中，向您推荐主流实体店或网店的红酒优惠信息。我们将推荐性价比高的酒款，折扣幅度较大并且质量优良的红酒。

网店价格可能会有变化，我们提供的是newsletter 发布当天的价格。

专业评分来源

RP : Robert Parker (Robert Paker 创建的红酒评分体系在全球被广泛接受)

WS : Wine Spectator (红酒观察家期刊, 美国发行量最大的红酒期刊)

VN : Antonio Galloni (著名红酒评价网站 Vinous 创始人)

JS : James Suckling (著名的红酒评论家)

WE : Wine Enthusiast (红酒爱好者期刊)

JD : Jeb Dunnuck (知名红酒评论家)



品牌: Judd's Hill
年份: 2018
产区: Napa Valley

购买网店: [K&L](#)
葡萄品种: 长相思
专业评分: N/A

价格参考

官网价格: \$34

市场价格: \$29

网店优惠: \$14.99

折扣力度



品牌: Martin
年份: 2019
产区: Sonoma County

购买网店: [K&L](#)
葡萄品种: 黑皮诺
JS 评分: 94分

价格参考

官网价格: \$28

市场价格: \$22

网店优惠: \$16.95

折扣力度





品牌：Whitehall
年份：2016
产区：Napa Valley

购买网店：[K&L](#)
葡萄品种：梅洛
WE 评分：91分

价格参考

官网价格：\$34

市场价格：\$28

网店优惠：**\$21.95**

折扣力度



品牌：Lawer
年份：2013
产区：Napa Valley

购买网店：[K&L](#)
葡萄品种：赤霞珠
JS 评分：92分

价格参考

官网价格：N/A

市场价格：\$85

网店优惠：**\$24.95**

折扣力度



如果您想获得更多红酒优惠信息，[请加入会员。](#)

感谢您对Robert Wine Club的支持，相关问题或意见请致信联系或扫描右侧二维码进入微信群咨询交流。

联系邮箱：rsun@suncruwines.com

[Robert Wine Club](#) 期待您的加入！

