

卢士涛

位置

历史

奖项

葡萄园特点

采摘与酿造

雪莉酒种类

葡萄酒

卢士涛单桶系列 佐膳 鸡尾酒

雪莉酒是什么?

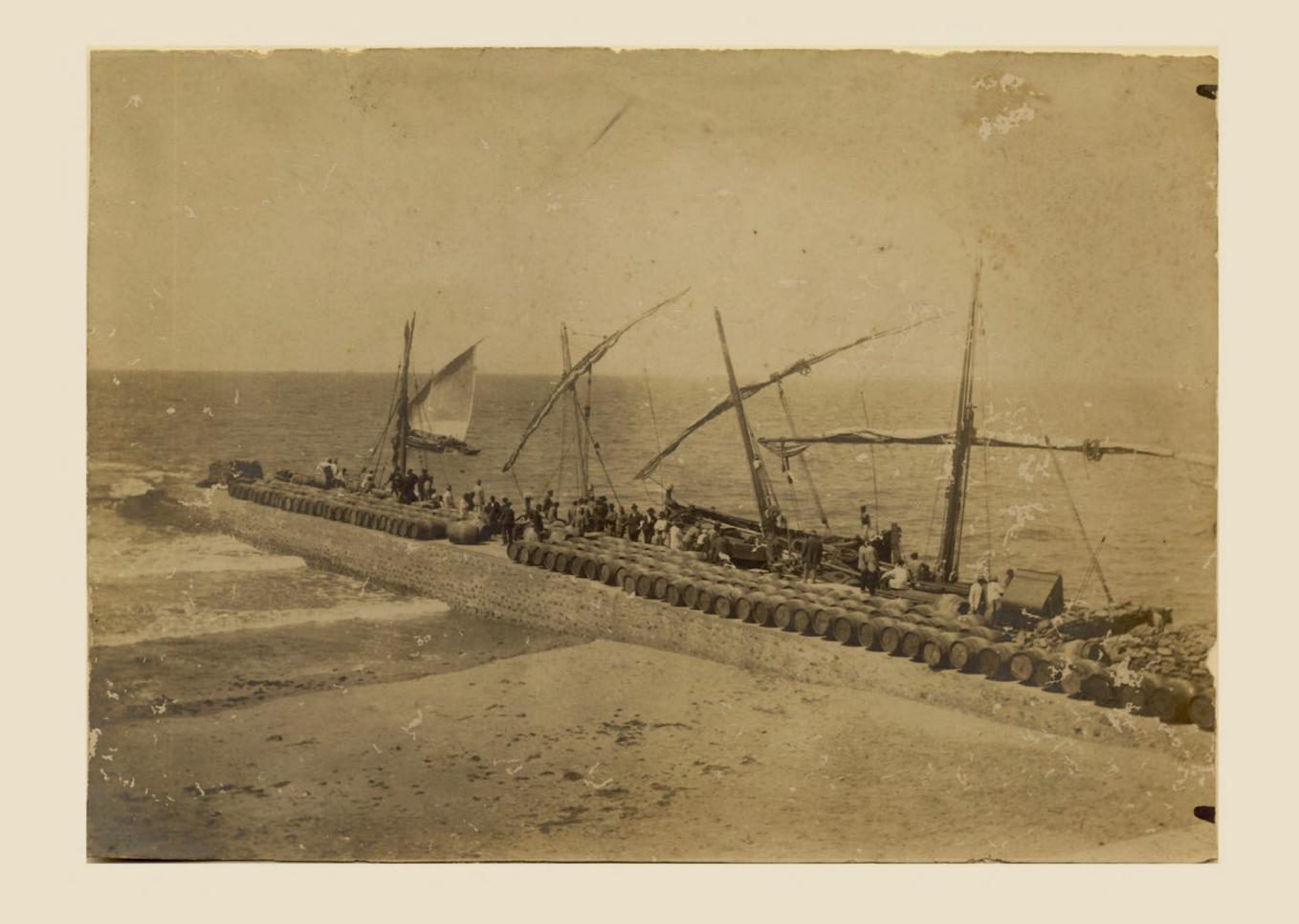


是一种来自西班牙的强化葡萄酒,从干型到甜型,品种丰富多样。

卢士涛酒庄的历史可追溯到

1896年

当法院秘书何塞 · 鲁伊斯 · 贝 德乔(JoséRuiz-Berdejo)在空闲时间开始照看其位于埃斯 佩兰萨 (Nuestra Señora de la Esperanza)家族庄园中的 葡萄藤时,他开始酿造雪利 酒,并卖给了出口酒庄。这些 小生产者被称为"库存 商" (almacenistas)。



1931年,他的女儿玛丽亚·鲁伊斯·贝德乔·阿尔贝蒂 (MaríaRuiz-Berdejo Alberti) 在

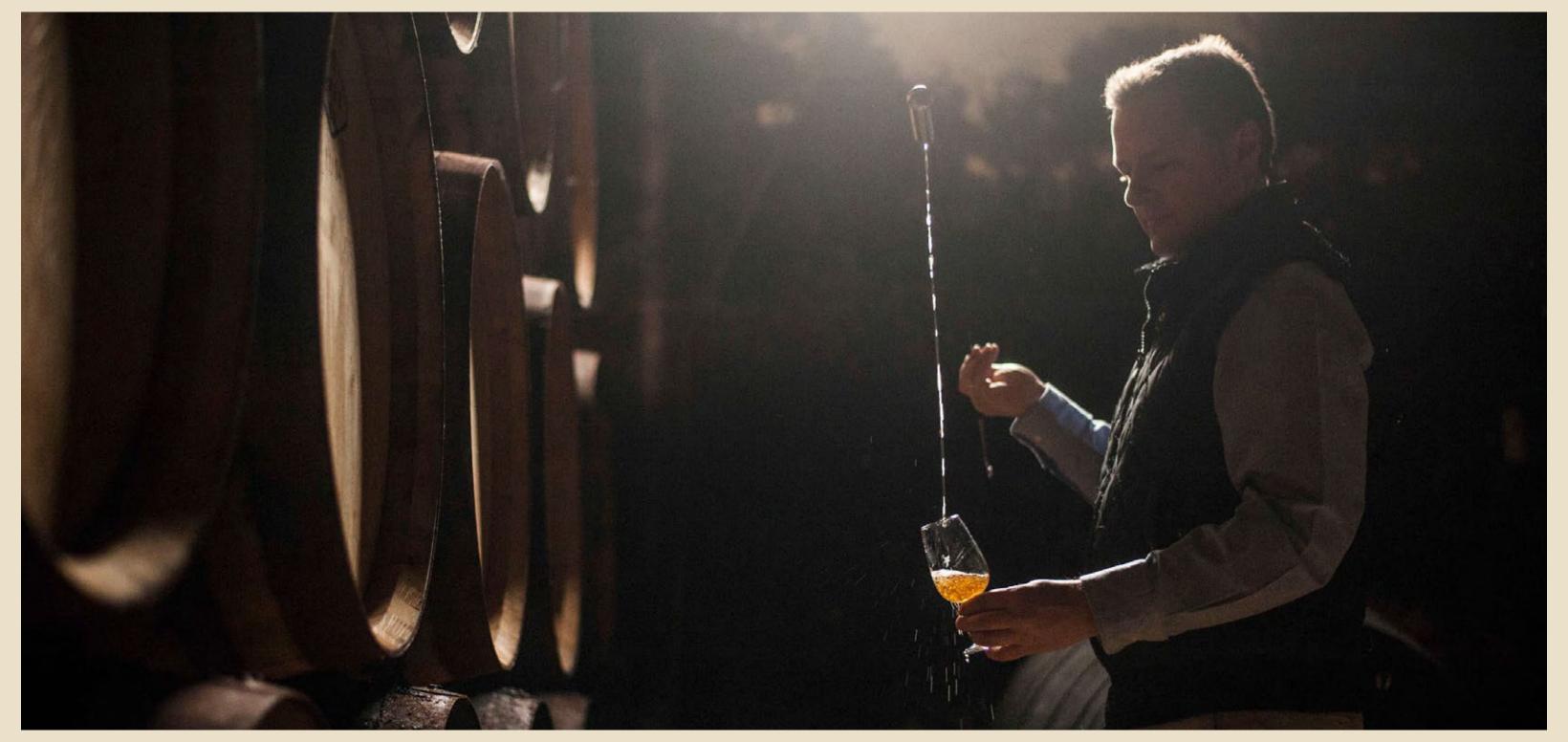
赫斯·德拉弗龙特拉 (Jerez de la Frontera)

中心附近收购了一家小型酿酒厂,从此在那里落地生根并崭露头角。



塞尔吉奥·马丁内斯(Sergio Martinez)

卢士涛酒庄的酿酒师兼领头人



负责酿造,照看和挑选最优质的葡萄酒,然后将其装瓶以供最苛刻的消费者享用。

在国际著名葡萄酒挑战赛中,他在 2020年连续第四年被授予"世界最佳 强化葡萄酒酿酒师"称号。





声清酒庄目前被认为是生产最优质情况有情况。

的全球参考。

国际葡萄酒与烈酒大赛

最佳西班牙酒庄	2011
最佳雪莉酒酿造商	2014
最佳雪莉酒酿造商	2016

国际葡萄酒挑战赛

莱恩·埃文斯奖杯 ——— 2016 莱恩·埃文斯奖杯 ——— 2016









有7000公顷葡萄园,80家酒庄和9 天。冬季温暖,夏季炎热。 雨量620mm。受两种主要风 向影响: 带来凉爽和多雨气候的 西风与带来干燥和温暖气候的东

Guadalquivir Lebrija 瓜达尔基韦尔 勒布雷贾 Trebujena 特雷布耶纳 大西洋 SANLÚCAR DE BARRAMEDA MONTEGILILLO 蒙特吉利罗 JEREZ DE LA FRONTERA Rota EL PUERTO DE SANTA MARÍA 圣玛丽亚港 Puerto Real Chiclana 奇克拉纳

BODEGAS 酒庄

Guadalete

瓜达莱特

白垩土

赫雷斯三角带

卢士涛葡萄种植园

葡萄园

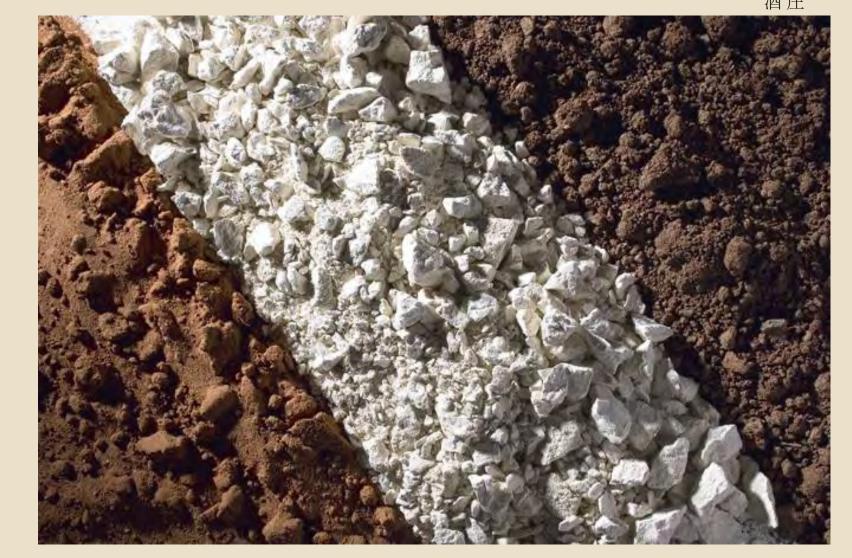
黏土和沙土

VIÑEDOS 葡萄园

LUSTAU 卢士涛

が近と地域

白垩土 钙质(包含25%至 40%的石灰石)。土 壤贫瘠,有机物少 (1.3%至1.5%)。



粘土 (包含少于20%的碳 酸钙)

沙土的分解的有机物组成

葡萄

3个品种的葡萄+10种葡萄油葡萄油

帕洛米(Palomino) 麝香(Moscatel) 佩德罗西门内(Pedro Ximénez)



大教堂酒窖 19世纪遗珠,高 天花板,灰白色 地面,厚墙壁和 大窗户。



U V A S FELICES

赤海州

600升容量。 预先调制好的美国橡木酿酒桶。 每年蒸发量占总量3%至 4%,主要是水。



采摘与强造

压榨次数

1

原浆果汁榨取 第一次提取

菲诺 (Fino) 和曼萨尼亚 (Manzanilla) $\sum_{i=1}^{n}$

二次果汁榨取 第二次提取

奥鲁罗索 (Oloroso) 3

榨取 第三次提取

白兰地基酒

4

榨取 第四次提取

葡萄醋原料

每100公斤葡萄最多可压榨70公斤果汁

从原 清 衛 猫

强化过程

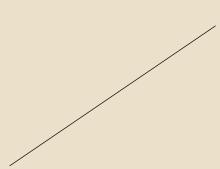
葡萄压榨

原浆分类

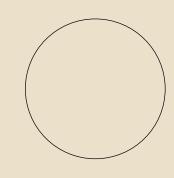
开始酒精发酵

基酒

加烈酒 (强化) 第一次加酒强化:一月



淡型葡萄酒 菲诺 (**FINO)** 酒精含量在15%



浓厚型葡萄酒 奥鲁罗索 (OLOROSO) 酒精含量在17% 索乐拉培养层系统(Solera y Criadera)是在赫雷斯地区实 行的混合和陈酿方法。 这个酿制的方法是

海 角 納 部 治

从而使葡萄酒风味醇厚,并利于长期保持其口味和质量不变。



第二培养层 秀拉与落务 取酒提取 第一培养层 注酒 填满 **取酒** 提取 索乐拉 填满 LUSTAU 卢士涛 VENDIMIA Y VINIFICACIÓN 采摘与酿造

生物型乳化

一层称为"酒花"的酵母可保护葡萄酒免受氧化,并赋予其独特的感官特性。这个奇迹起源于栽种帕洛米诺葡萄的葡萄园并得益于赫雷斯酒庄中的特殊温度和湿度条件。



非诺(FINO) 曼萨尼(MANZANILLA)

酒化

酿酒酵母与葡萄酒相互作用时可以保护葡萄酒精免受氧化:通过消耗酒精,残留的氧气,残留的糖,甘有的氧化碳,并同时产生乙醛。但是"酒花"需要在特定的条件才能生存。



氧化组织

在这个过程中葡萄酒与空气接触并不断浓缩(颜色,香气和口味)。这些雪利酒需要更长的熟化时间。

阿蒙提拉多(AMONTILLADO) 帕洛科尔塔(PALO CORTADO) 奥鲁罗索(OLOROSO)



氧化型熟化



阿蒙提拉多AMONTILLADO 进行两种熟化过程

酒精浓度18,5% < 5 格令糖/升 总酸度< 7 格令/升 甘油 > 7 格令/升





奥鲁罗索OLOROSO 完全氧化性熟化

酒精浓度20% < 5 格令糖/升 总酸度< 7 格令/升 甘油 > 7 格令/升





帕洛科尔塔**PALO CORTADO**UNA EXCEPCIÓN

酒精浓度19% < 5 格令糖/升 总酸度< 7 格令/升 甘油 > 7 格令/升



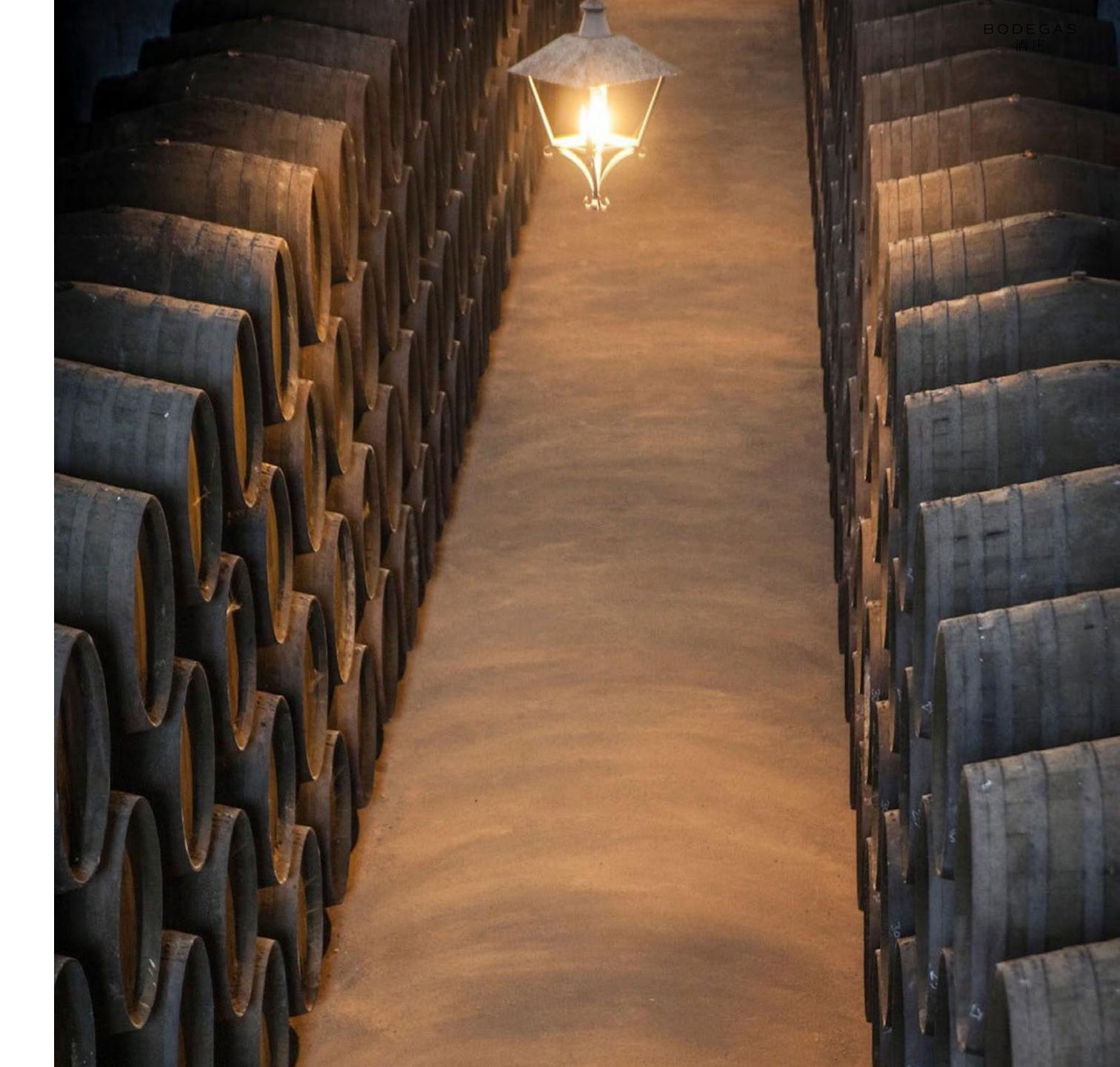
自然甜型雪莉酒

佩德罗希梅内斯雪莉酒 和麝香莉酒是用单一 葡萄品种酿造的。

Æ

PX

麝香 + 160格令/升 **佩德罗希梅内斯** + 212格令/升



雪类型

生物型

葡萄酒由一层叫 做"酒花"的酵母所 保护

> **曼萨尼亚**雪莉酒 桑莱卡尔地区

> > 1

非诺雪莉酒 赫雷斯和波多地区



氧化型

葡萄酒通过与氧气接触来进行熟化以达到很高的浓度

阿蒙提拉多雪莉酒



帕罗卡特多雪莉酒

奶油雪莉酒



奥鲁罗索雪 莉酒

钳型

与氧气接触来熟化的几款较 甜的类型

佩德罗希梅内斯雪莉酒



麝香雪莉酒

Æ

SHERRY STYLES 雪莉酒的种类



AU LOS VINOS 寿 葡萄酒

卢士涛单桶系列

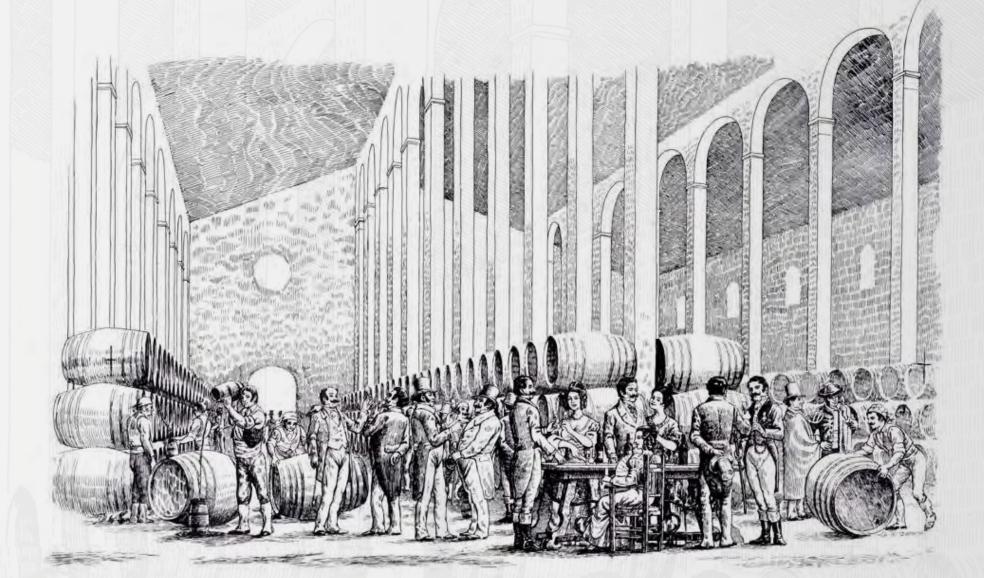


MANZANILLA DEL BOCOY 伯克伊的曼萨尼 亚 FINO DEL PUERTO 波多的菲诺

FINO DE JEREZ 赫雷斯的菲 诺 AMONTILLADO DE SANLÚCAR 桑莱卡尔的阿蒙提 拉多 AMONTILLADO DEL PUERTO 波多的阿蒙提拉多 PALO CORTADO DEL TONEL 托内尔的帕罗卡特多 TINTILLA DE ROTA 淡红萝塔

卢士涛单桶系列

是从酒庄中的珍藏酒桶中装瓶的非常有限的雪村酒。是非常特殊且独一无二的,其风味和特点都难以被复制。



LUSTAU SINGLE CASK

BOTELLA	000) DE	000	Cellar Se	Master ergio Martínez
ВОТА	0	SOLERA	0/0	SACA	Marzo 2019



伯克伊的曼萨尼亚雪莉酒

1/21

平均酿造时间 5年 2019年3月装瓶 共480瓶

酿造

这款精美的曼萨尼亚雪莉酒是在受大西洋气流影响最大的地区的酒窖中酿制的,它的索乐拉陈年系统使用了21个重约495公斤的酿酒桶。酿酒桶的形状和容量使酒花带给这款酒更具花香和海盐的气息。

酒评

稻草般的黄色。如洋甘菊般浓烈,充满色调。带有花蜂蜜,干草和木瓜的香气,同时又有烤面包和碘盐的后味。口感鲜,咸并带有烟熏味。

佐膳

冷藏后饮用更佳(7-9°C) 搭配生蚝或鲜海鱼。



波多的菲诺雪莉酒1/8

平均酿造时间 6年 2019年3月装瓶 共480瓶

酿造

波多的菲诺雪莉酒的索乐拉陈年系统位于El Drago 酒窖, Sergio Martínez精选了8个酿酒桶以期望酿 制出来的雪莉酒酒体结构得到最大完整性和复杂 性。酿酒桶位于酒窖中最潮湿和最受大西洋风影响 的位置。

酒评

饱满又明亮的金黄色。盐度很高,非常干燥和苦涩的优质葡萄酒,散发着酵母和海洋的气息,口感浓烈,余味悠长。

佐膳

建议冷藏后饮用 (7-9°C) 搭配伊比利亚火腿和牛肉塔塔。



赫雷斯的菲诺 1/10

平均酿造时间 8年 2019年3月装瓶 共480瓶

酿造

在波多的菲诺雪莉酒的索乐拉陈年系统中,有一个在10年中用哈拉那菲诺雪莉酒培养过二次的大酿酒桶,并在6年前就已经开始保持静态熟化。该酒使用本地酵母在Las Cruces酒窖特殊的湿度和温度条件下陈酿,使酒面保持了紧凑的"酒花"。近两年这层酒花已经失去了活性和厚度,使酒体得到了轻微的氧化。

酒评

偏绿色的稻草黄。白色和黄色花朵(雏菊)以及烤杏仁的香气脱颖而出,伴随着矿物和木制味道。口感咸鲜,酸味明显。

佐膳

建议冷藏后饮用(7-9°C)并搭配三文鱼刺身和金枪鱼塔塔。



波多的阿蒙提拉多雪莉酒

1/3

平均酿造时间 25年 2019年3月装瓶 共480瓶

酿造

Sergio Martínez挑选了三博塔的葡萄酒构成了这款阿蒙提拉多雪莉酒的索乐拉系统,并将它置于圣玛丽亚港酿造。此索乐拉系统致力于两个目标:首先在用培养层培养的过程中菲诺酒的生物熟化气息能够得到最大程度的保持,其次将此索乐拉置于干燥处使其历经一个"缺水"的压力从而提高酒的浓度。

酒评

强烈而充满活力,复杂且充满力量。榛子,可可,烟草,雪松和高贵的木材的香气,带有淡淡的橙子味道。口感浓郁,咸而辛辣,余味悠长,散发着香草,可可和油酥的味道。I

佐膳

适饮温度在13-14°C ,可搭配全熟奶酪,洋蓟,伊比利亚火腿。 同时可完美搭配多种调味菜肴,尤其是东方美食。



桑莱卡尔的阿蒙提 拉多雪莉酒 1/1()

平均酿造时间 8年 2019年3月装瓶 共480瓶

酿造

这款阿蒙提拉多雪莉酒主要为生物型熟化而酿造,Sergio Martínez为这款酒精选了基酒。经过5年生物型熟化和3年氧 化型熟化。

酒评

精致典雅。 咸味和杏仁味散发着香草和威化的味道。 让人回忆起吐司,姜饼和橙色蛋糕的气息。 口感柔滑如丝,余味有烤杏仁和焦糖味。

佐膳

适饮温度13-14°C,搭配西班牙小食,鹅肝,腌制肉,蘑菇 烩饭,烤鸡或烤蔬菜。



托内尔的帕罗卡特多雪莉酒

平均酿造时间 25年 2019年3月装瓶 共480瓶

酿造

是我们帕罗卡特多最优质等级中五个酿酒桶中的一个,在 赫雷斯的Los Arcos酒窖酿造。由于它的经典性而被挑 选,这款帕罗卡特多雪莉酒的酒体结构和复杂性只有数十 年陈酿的酒才会具有。

酒评

具有烤核桃、榛子、烟草叶、熏制和皮革的香气。 口感顺滑,带有甘油、黑巧克力和高贵的木材气息。

佐膳

适饮温度在13-14°C, 搭配西班牙小食, 清汤, 鹅肝, 腌制肉, 高度腌制的奶酪或洋蓟。同时可完美搭配多种调味菜肴, 尤其是东方美食。



淡红萝塔雪莉酒1/1

平均酿造时间 27年 2019年3月装瓶 共204瓶

酿造

这是一款极为罕有,独一无二且不可复制的珍藏雪莉酒。目前的酿酒桶是2001年放置的,在经过17年的静态熟化后,蒸发掉了大约230公斤的水从而使葡萄酒达到了极高的浓度。

葡萄在采摘后转移到酿酒厂之前,会进行日晒以浓缩其糖分。一旦开始,发酵便停止以保持糖分自然。随后开始进行索乐拉培养层系统的熟化过程。从2001年开始静态熟化直至2019年,只在2017年3月从桶中取出一小部分进行了装瓶。

酒评

强烈而深沉的乌木色带有一丝红褐色倒映在酒杯中显示出酒的醇厚。香气逼人,药草和甘草的气息脱颖而出,并带有烘培咖啡豆的味道。讶异于舌尖甜苦的结合,烤干草的味道再次出现直至最后并留下一丝回甘。

佐膳

适饮温度在10-12°C,可搭配蓝奶酪,巧克力甜品或香草冰淇淋。

雪利酒应被视为高品质的葡萄酒,而不仅仅是开胃酒



生物型

菲诺与曼萨尼亚

非常凉 -9°C / 44-48°F

密封发酵: 2年 与空气接触发酵: 2周 氧化型

奥鲁罗索、帕罗卡特 多&阿蒙提拉多

微凉 13-14°C / 55-57°F 密封发酵: 3年 与空气接触发酵: 3周 甜型

佩德罗希梅内斯和麝香

凉 10-12°C / 50-54°F

密封发酵: 无限期 与空气接触发酵: 12周 混合型

奶油和中度甜雪莉

凉

10-12°C / 50-54°F

密封发酵: 3年 与空气接触发酵: 12周 陈酿型

V.O.S. 级别(古老的雪莉酒) V.O.R.S.级别(非常古老的 雪莉酒)

> 密封发酵: 无限期 与空气接触发酵: 12周

LUSTAU 卢士涛 LOS VINOS 葡萄酒



Tapas 西班牙小食



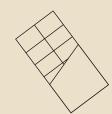
Hot soups 热汤



Game 肉类



Nuts 坚果



Chocolate 巧克力



Veggies 蔬菜

Veggies

White meat

白肉

蔬菜



日式料理



Spicy food 辣味食物



Red meat 红肉



Spicy food 辣味食物

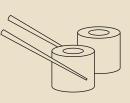
Berries

草莓



Foie gras

Soft cheese 软奶酪



Japanese food





Poultry

Iberico ham

火腿

Hot soups 热汤



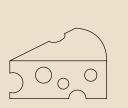
Soft cheese 软奶酪



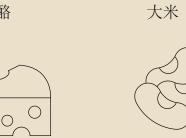
Citrus 柑橘类



Seafood 海鲜



Hard cheese 硬奶酪



Hard cheese 硬奶酪

Berries

草莓

鹅肝





Nuts

坚果

Rice

Pulses

豆类



Pudding 布丁



Rice 大米



Mushrooms 蘑菇



Rice 大米



Ice cream 冰淇淋

冰淇淋



Ice cream



Fish 鱼类



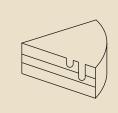
Fish 鱼类



Fish 鱼类

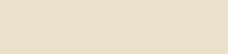


Pudding 布丁

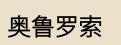


Cake 蛋糕





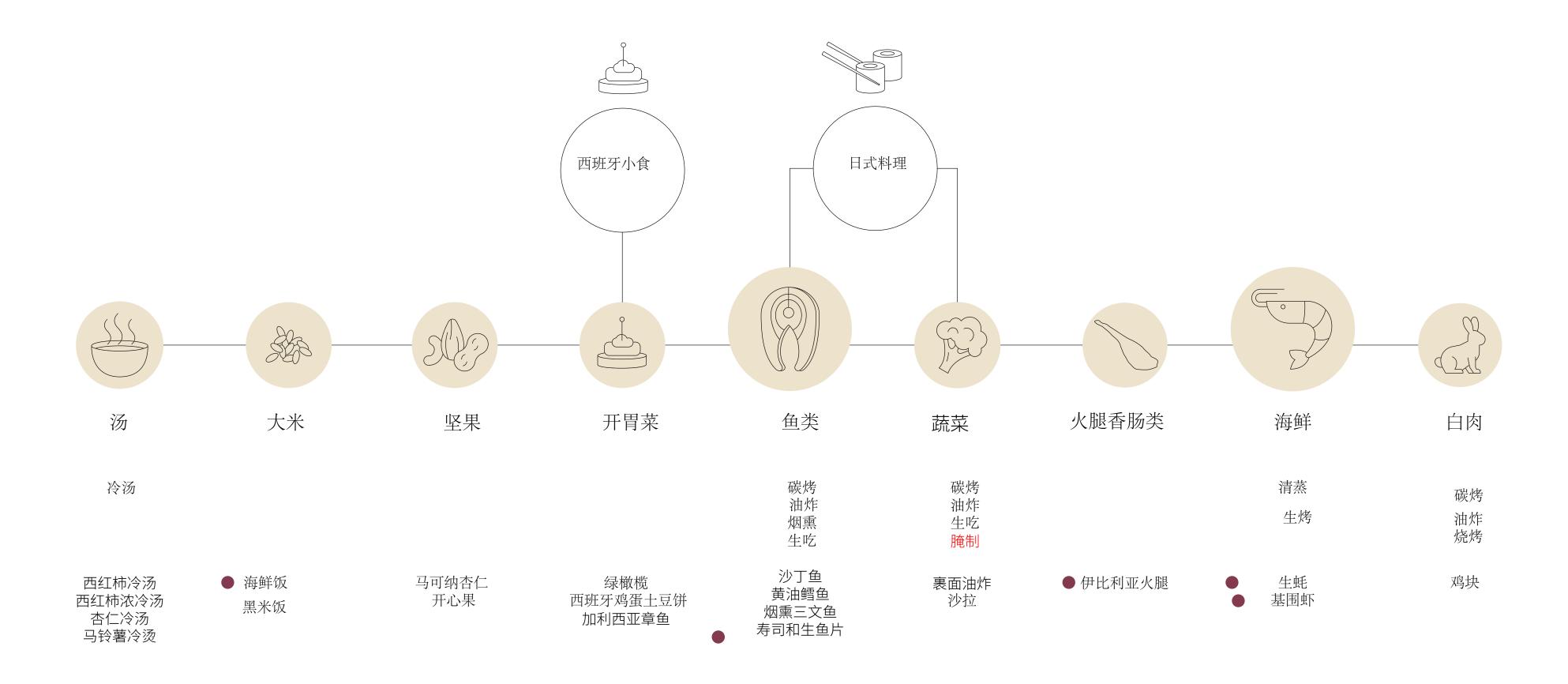




奶油和中度甜雪莉

佩德罗希梅内斯和麝香

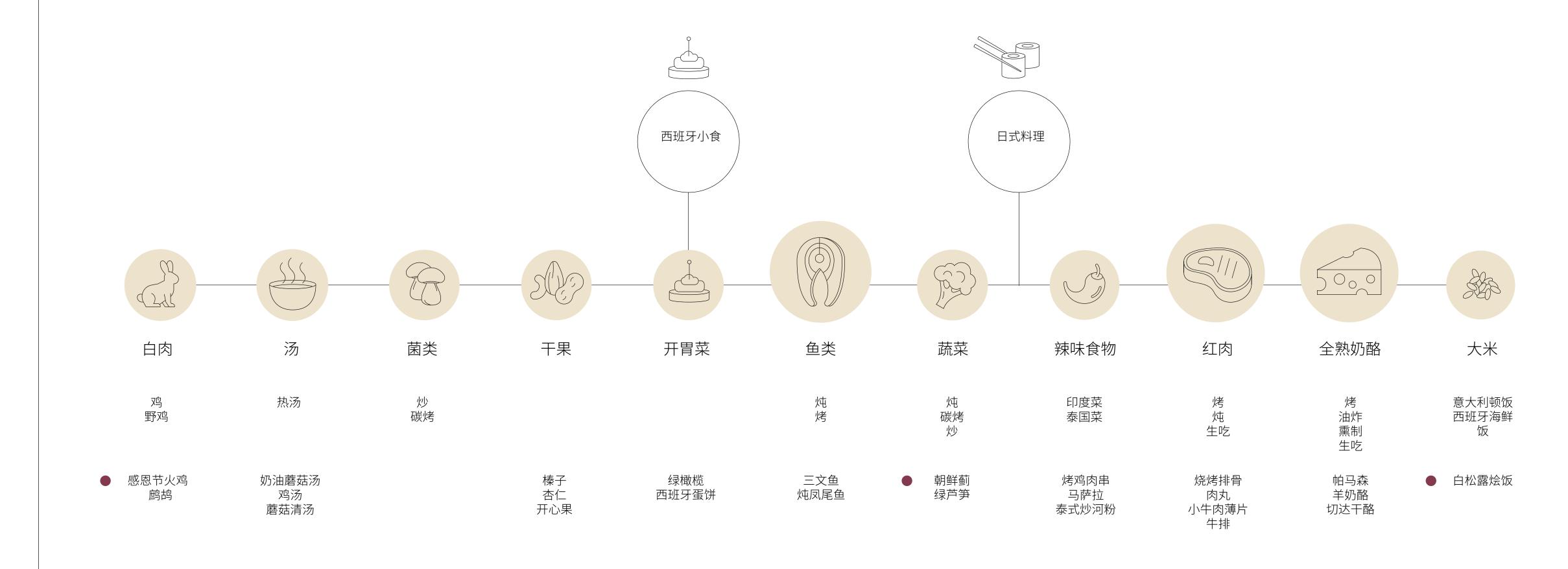
菲诺和曼萨尼亚



雪莉酒最佳配菜

LUSTAU 卢士涛 FOOD PAIRINGS 佐膳

阿蒙提拉多和帕罗卡特多



雪莉酒最佳配菜

LUSTAU 卢士涛

FOOD PAIRINGS 佐膳

雪莉酒最佳配菜

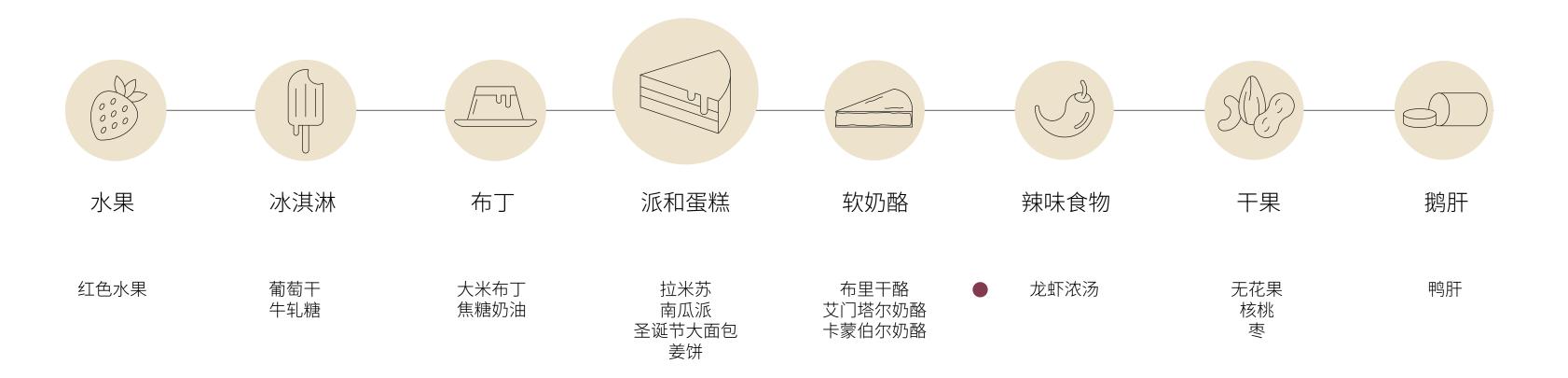
奥鲁罗索



LUSTAU 卢士涛 ⁻

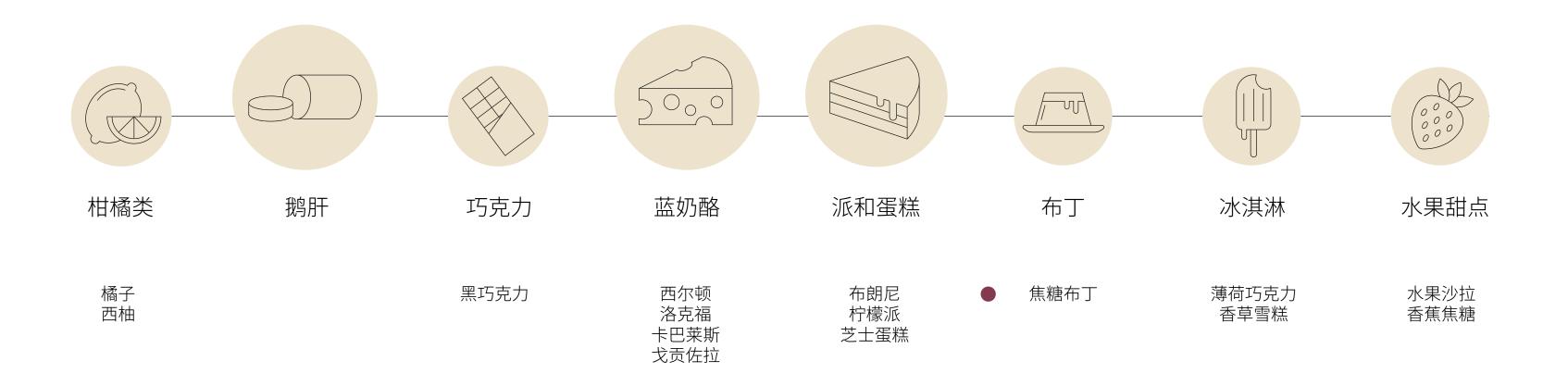
FOOD PAIRINGS 佐膳

奶油和中度甜雪莉



雪莉酒最佳配菜

佩德罗希梅内斯和麝香



雪莉酒最佳配菜









coque bardal

BENITO GÓMEZ

BODEGAS 酒庄

米其林*











BODEGAS 酒庄 UVAS FELICES 14/ PUNTUACIONES 评分 LUSTAU 卢士涛

淡红萝塔	Lobut Carley	GUÍA PEÑÍN
2020年品鉴	_	97
2017年品鉴	94+	-

		酒 上
托内尔的帕罗卡特多	Lobut Carker	GUÍA PEÑÍN
2019年品鉴	_	95

赫雷斯的菲诺	Lobut Carley	GUÍA PEÑÍN
2020年品鉴	-	94
2017年品鉴	91	-

伯克伊的曼萨尼亚	Lobut Carley	GUÍA PEÑÍN
2019年品鉴	_	95

波多的菲诺 Lobut Carley GU	ÍA PEÑÍN
2017年品鉴 91	