

自古以来，葡萄酒一直是人类伙伴。在古罗马时期，巴利阿里群岛葡萄酒业有了很大的发展，以其细腻的口味和芬芳的酒香著名，与当时最好的意大利葡萄酒相媲美。在19世纪，马略卡海岛酒业有了极大的发展，但是在1891年，可怕的根瘤蚜虫病传染到马略卡岛，很快在整个岛上蔓延开。作为当时海岛的主要经济来源，葡萄酒业受到了极大的损害，从此在海岛上消失。20世纪80年代是巴利阿里群岛葡萄酒业真正的复新时期。最近几年来，很多酒庄开始恢复我们古老的酿酒传统，以高品质为目标，成功地酿制出极具个性，独一无二的巴利阿里葡萄酒。

Vins Miquel Gelabert 葡萄酒是巴利阿里葡萄酒中极具代表性的品牌。我们酒庄位于 Mallorca Pla i Llevant 葡萄酒产地名称保护产区内，是一座家族传统工艺酒庄，创立于1985年。经过多年的努力，现在是马略卡最好的酒庄之一。

作为酒庄主人和创始者，Miquel Gelabert 先生个人的魅力和热情洋溢的性格在他所酿制的每一瓶葡萄酒上都充分的体现出来：

“虽然我们酒庄在一九八五年就开始酿造葡萄酒，但是真正的马略卡酒业革命于九十年代中期才开始。

那时候我们还是一群年轻的酒庄庄主，很多甚至没有酿酒师的专业文凭，但是我们有极大的激情和活力，很清楚我们梦想中的马略卡葡萄酒应该是怎样的。

那时候我们聚在一起，讨论并尽力融合每个人不同的意见和看法，成功地摸索出一条酿造高品质、高价格的葡萄酒之路。作为一座家族工艺式小酒庄，我们主要目标就是深入研究葡萄的种植管理及高品质葡萄酒的酿制生产。

我们向老一辈酿酒师学习葡萄种植艺术的秘诀，并将传统工艺与现代科技融合，酿制出极具个性的葡萄酒。

从那时候开始，在马略卡岛出现了很多新的酒庄，现在大概有六十多家，虽然不可能都很成功，但是这也表明马略卡葡萄酒越来越引人注目了。”

Vins Miquel Gelabert 葡萄酒庄自从创立以来，获得了多个奖牌和荣誉：

“这些荣誉是我们年复一年奋斗的结晶。我们的细心和投入使我们成功酿制出



一系列高品质的葡萄酒，能够满足最挑剔的口味。酒庄在近十年内获得的奖牌超过八十七个，其中大多数都是金牌，这证明了我们的努力，而且几十年的时间丝毫没有改变酒庄最初的核心概念：酿制出尽量保留了葡萄原味的酒。”

在 Vins Miquel Gelabert 酒庄，葡萄酒的装瓶，封盖，包边和贴牌过程全部采用

传统工艺，由手工完成，或采用少数手工控制的小型机械：

“我们的酒庄经营概念很简单，从一开始就很清楚那些应该是我们的目标，并尽量不被那些与我们经营原则不相容的潮流趋势所影响。

现在有很多人觉得好像要是没有两张葡萄自动分离桌、高等冷藏设备，及其它大量现代化机械，就不能建立一座葡萄酒庄。也许我是一个浪漫主义者，甚至是一个过时的人，但是以我来看，科技只应该在对葡萄酒质量有所提高的前提下采用，而不是利用科技来加快生产速度或提高产量。目前大多数酿酒科技唯一的目地就是减少葡萄发酵的时间，以降低其生产成本。这不是我们所认同的观念。

正相反，在我们酒庄酿酒过程中，只有极少数部分采用科技机械。对我们来说，员工的素质和对葡萄的尊重才是最重要的，这两个因素决定了葡萄酒的个性和品质。

我们酒庄的目标不是大量的生产葡萄酒，而是酿制出高质量的葡萄酒。我们的客户都是那些会欣赏高品质产品，并为此宁愿多付一点钱的客户。

我们不生产廉价的葡萄酒，只会酿制在特别时候才会开瓶的葡萄酒。所以我们生产的葡萄酒只会在庆祝某些特别的机会时才能看到，为此我们觉得极为骄傲。

在酒庄二十五年的历史中，我们没有为了生产和销售更多葡萄酒而扩张酒庄的规模。我们选择了另外一条路，宁愿继续作为一座家族式酒庄，因为只有这样我们才能亲自控制整个葡萄酒生产链：选择合适的土壤和葡萄品种，种植葡萄树，一直





Es Rafalot 葡萄园

到贴牌等全部过程。我们采取了极为挑剔的工艺技术，所以在我们酒庄，无论哪年都是一个葡萄酒的好年份。”

现在 Miquel Gelabert 酒庄继续领先当地葡萄品种开发及外地葡萄引入试验等领域。

“有趣的是，我们葡萄酒在西班牙国外比在国内有更好的评价和名声，这是因为在马略卡岛有很多常年居住的德国人、英国人、奥地利人、比利时人和瑞士人，还有每年来度假的游客，他们都是我们忠诚的顾客。

我们在市场上的地位日益重要：二零零一年前，我们的葡萄酒从来没有在马略



卡岛外销售过，十年以后，酒庄出口其总产量的百分之五十，并进入欧洲不同的国家和市场，而且目前我们正在准备进入中国市场：我希望不同国家的居民都可以享受我酿制的葡萄酒。

酒庄拥有旗下所有的葡萄园，种植自己的葡萄，并在葡萄病虫治疗保护方面，全部使用生态产品，遵守其安全期，来确保葡萄的成熟度和其酒精含量。我们总共有六个葡萄园，种植了树龄从五年到六十五年不等的各种葡萄树，其中 Es Rafalot 葡萄园和 Son Caules 葡萄园的土壤里含有大量硅质石，有机质成分极少，所以产量很低，但是出产的葡萄酒质量极高。

我们在马拿郭于一九九五年收购了一个建于一九零九年的地下酒窑，并全新修

改了一次，尽量保存了它的风格和魅力，及其在温度和湿度方面的特征。这对葡萄酒的陈酿和保存极为重要。

除了在法国橡木桶发酵的 Chardonnay 和 Sa Vall-Selecció Privada 这两种葡萄酒外，我们其他葡萄酒都在不锈钢桶内发酵。我们红葡萄酒然后会转入美国和法国橡木桶，在地窑内陈酿十二个月，装瓶后再进入地窑陈酿至少两年。

我们白葡萄酒和桃红葡萄酒装瓶后也进入地窑陈酿。酒庄出产的葡萄酒装瓶后的陈酿时间没有一瓶低于三个月。

相比之下，我们在葡萄种植方面投入的心血比酒窑更多。就我们来说，产品质量百分之七十来之葡萄，百分之二十取决于木桶，而剩下的百分之十只不过要小心别在酿制过程中把好的葡萄酒搞糟了就行。

所以原料是最为重要的。我开过二十八年的饭店，就因为我的厨艺并不是很好，所以我会尽力买到最好的海鲜，这样烧出来的菜就极好吃。酒庄建立的时候，我并不是专业酿酒师，可以说我是自学的，但是我一直认为，只要采用最好的葡萄，酿出来的葡萄酒品质就会好。

当你采用的葡萄品质是最好的，酿酒师差不多不需要在葡萄酒生产过程中多插手。有时候人们会有一种错觉，好像现在葡萄酒业内所应用的技术都是最近十年才发明的，其实这些技术早就有了。很多五十年以前酿制的葡萄酒在三四十以后质量丝毫没变，所以当年的酿酒师的技术不比现在差，而且他们没有使用那么多科技器械。他们唯一的信仰就是酿酒所用的葡萄必须是最好的，而且必须尊重葡萄种植和葡萄酒酿制中的自然生化过程。在这方面我们必须尊重大自然，尽量不要干预其中的过程。

这就是我们的概念，而且若是需要的话，我们宁愿减少百分之二十的产量，来提高我们产品百分之五的质量。”

Miquel Gelabert 先生被当地人亲切地称为“马拿郭的疯子”，一谈起酿酒的乐趣，他就会眼睛发光：

“这个昵称也许是因为我的酒庄年产量只有四万瓶葡萄酒，但是其中包括了十六种不同的酒，并且采取了三十六种不同的

葡萄，这的确不可思议。或者也许是因为在葡萄采收期时，每天晚上睡觉前我都会跑去看看酒庄的葡萄桶，在某种意义上，每次都是我亲自控制我们葡萄的发酵。

我们的企业概念不仅仅属于商业方面，而是真正地享受这个工作给我们带来的乐趣，所以在这方面上我觉得很幸运。我最大的希望就是大家能够像我享受酿酒的乐趣那样，好好的品尝我酿制出的葡萄酒。”



Vins Miquel Gelabert
传统酿酒艺术

www.vinsmiquelgelabert.com
vinsmg@vinsmiquelgelabert.com
电话: +34 971 82 14 44 / +34 659 50 26 62
传真: +34 971 59 64 41