



风味层次都会明显高出一截。”现场投影轮番切换地貌图,从“岱岳群山”到“贺兰山的自然哲学”再到“云南隐秘葡萄园传奇”。台下参与者多是一身休闲打扮,牛仔裤、帆布包、遮阳帽,跟着他的讲述,仿佛完成了一场穿越南北山地的云端寻味之旅。

而黑皮诺专场,是他举办品鉴活动以来场面最热闹、反馈最热烈的一次。“黑皮诺本身是细腻、充满冒险精神的葡萄品种。”活动原定容纳三十人,报名通道开放仅十天名额就爆满,临近开场还有二十多位爱好者询问能否加位,最终现场挤进四十二位客人。

两个小时的分享里,他拿着投影地图逐一拆解每片葡萄园的气候、昼夜温差、土壤砂石配比,细致讲解国内酿酒师针对黑皮诺皮薄、酸度娇弱的特性做出的本土化酿造调整,对比法国勃艮第种植条件,点出中国山地区独有的花果香气优势。

不少客人在盲品时都笃定手中的酒是欧洲精品黑皮诺,等到揭晓全部为国产时,全场此起彼伏响起小声惊叹。“中国人在公共场合很难直白流露热烈情绪,哪怕喝完一款酒十分惊艳,也不会当众高声夸赞。”李狮龙特地走到人群当中,得到私下的反馈格外真诚,人们纷纷表示:“一直觉得国内酿不出好的黑皮诺,今天彻底改观,完全刷新认知。”有人

当场询问所有酒款的酒庄购买渠道,离场后第一时间在朋友圈分享现场实拍,主动转发活动海报推荐亲友参与。李狮龙成功地搭建起“消费者——第三方专业从业者——酿酒师”互通的闭环。

当下,高科技已全面渗透到葡萄酒行业:无人机远程监测葡萄园长势,AI算法可根据菜品自动匹配酒款,全网数据库能一键检索全球酒款资料。可李狮龙始终坚持:“人工智能可以成为未来酿酒的重要工具,无论是在中国还是世界各地。但真正做到‘品尝’还需要一段时间。人工智能永远无法替代人与酒、人与人之间线下联结的核心价值。”

中国的葡萄酒没有参考标准,它可以创造一切

走遍中国九大产区,李狮龙最大的感触是中法葡萄酒产业底层逻辑的巨大差异。

“法国很多葡萄园传承三四代人,历经几百次采收,产区还有严格的种植规范,能改动的空间极小。但中国葡萄酒只有三十年历史,所有酒庄都是从零开荒,没有前人留下的参考标准,反而拥有无限创造的可能性。”

国内酿酒师跳出欧洲固有框架,诞生了诸多奇思妙想的创新配方:将波尔多仅作混酿辅料的

品丽珠,单独酿成100%单一品种起泡酒;顺应市场白葡萄酒需求上涨,用红葡萄去皮发酵酿造淡色白葡萄酒,适配国人清淡饮食口味……李狮龙灰蓝色眼珠子焕发异彩:“这些创新放在欧洲产区完全行不通,只有中国能做到,在世界上独一无二。”

上海拥有2500万常住人口,他的目标是其中500万有稳定收入、愿意用心感受生活美学的中产群体。每天工作12小时,常年奔波产区、筹备品鉴,“中国市场太庞大,我都来不及做。”近期令他振奋的好消息是,经过整整30年的缓慢发展,盒马商超正式上架,让国产葡萄酒进入公众视线。

未来他有两个长期计划:一是寻找稳定合作伙伴,扩大线下品鉴规模,触达更多普通消费者;二是写一本关于中国葡萄酒的书。“不为出名、不为盈利,只是想留住我二十多年走遍九大产区、对接百家酒庄的真实记忆。”

他痴迷上海老建筑,翻读老城史料、参加历史专题讲座,泡在社群讨论城市旧事,时常被本地朋友调侃:“你比我们更懂上海,都算半个上海人了。”他坦然接受:“我没有计算过百分比,但清楚自己骨子里是法国人,热衷于吸收中式文化精华,把中国葡萄酒的故事一点一点讲给全世界听。”