附表

一、DOMINIO DE PINGUS 賓格斯酒莊獨家地區經銷專案

原告之文案內容	被告之文案內容
原本在法國波爾多酒莊工作的丹麥人 Peter Sisseck，在 1990 年跟他的舅舅 Peter Vinding-Dicrs 來到西班牙位於 Ribera del Duero 產區的 Hacienda Monasterio 酒莊擔任釀酒師的工作。Peter Sisseck 對於 Riberadel Duero 產區內遍佈許多優異的老藤葡萄園，印象深刻同時深覺得極有發展潛力，因此他四處拜訪，尋找最佳的葡萄來源，在 1995 年他找到三塊樹齡超過 60 年的葡萄園，精選其生產的葡萄釀成了共 3,900 瓶的佳釀，並以其孩童時的小名命名爲"Pingus"，全世界最具影響力的酒評專家 -Robert Parker 先生在隔年三月品嘗過這款尚未裝瓶的樣品酒時，大爲震經其不凡的頂尖水準，立即在他該年八月出版的 WineAdvocate 雜誌中給於(96-100 分)的接近完美之評價，並盛讚道：『這是我生命中喝到過最好的紅酒之一！』，對一個年輕人所釀造出來的第一個年份酒款即有如此超高的評價，絕對是空前未見的。 評分一出，美國市場的訂單旋即而來，不過或許是老天爺也想享用此等佳釀，第一批載著九百瓶 1995 年份 Pingus 的貨輪 MV Elise 不幸的在 1997 年 11 月 24 日遇到大浪翻沒，這個意外讓原本最後產量稀少的 Pingus，更加炙手可熱，多方熱烈爭購，每瓶售價一舉突破 500 美元，成爲最昂貴的西班牙酒，不過這絕對不是只是曇花一現的美麗巧合，眼光獨具且天份洋溢的 Peter Sisseck，在接下來的每一個年份都持續釀造出頂尖水準的	被告酩豐公司部落格「Sep 12 Wed 2012 限量超低特價西班牙 & Psi,PSI 紅酒 2008..」 原本在法國波爾多酒莊工作的丹麥人 Peter Sisseck，在 1990 年他來到西班牙擔任釀酒師的工作。Peter Sisseck 對於 Ribera del Duero 內遍佈許多優異的老藤葡萄園印象深刻，同時深覺得極有發展潛力，在 1995 年他找到三塊樹齡超過 60 年的葡萄園，精選其生產的葡萄釀成了共 3,900 瓶的佳釀，並以其孩童時的小名命名爲"Pingus"，酒評專家 Robert Parker 在隔年三月品嘗過這款尚未裝瓶的樣品酒時，大爲震經其不凡的頂尖水準，立即在他該年八月出版的 Wine Advocate 雜誌中給於(96-100 分)的接近完美之評價，並盛讚道：『這是我生命中喝到過最好的紅酒之一！』，對一個年輕人所釀造出來的第一個年份酒款即有如此超高的評價，絕對是空前未見的。

Pingus，獲得更多國際專業媒體與酒迷的肯定與喝采，許多年份在競相收藏的喊價之下，每瓶售價突破 1,000 美金甚至 2,000 美金，成爲全世界酒壇最名貴的佳釀之一。

Peter Sisseck 的 Dominio dePingus 酒莊在獲致這麼多成功之後，除了原本已經聲名遠播的 Pingus 之外，另外陸續生產了二軍酒 Flor de Pingus 和以百年老藤所生產的 Amelia 等兩隻新酒款，同樣都成爲頂級西班牙酒的代名詞。除此之外，他更不斷在思考如何回饋與協助他所在的這一片西班牙的古老產區，持續的拜訪與分享他的經驗給當地的果農。

從 2006 年開始，他進一步與 Alonsoy Yerro 酒莊的前釀酒師 Pablo Rubio 一起示範性的展開以"發掘 Ribera del Duero 的古老靈魂"爲主旨的長遠計畫，在這個計畫中，他們一起協助產區內果農重新認識優質的老藤葡萄園，導入有機(organic)及自然動力法(biodynamic)來種植管理這些莊園，以發揮其原本就存在無窮的潛力，這個計畫在 2007 年開花結果，最新力作就是這瓶以希臘文第 23 個字母所名的ΨPSI 紅酒，主要採收來自產區內不同的老藤葡萄園，以無比的企圖心發展出當地原生品種 Tinto Fino(即 Tempranillo)的頂級風味。本款佳釀散發出成熟的黑色漿果、香草、咖啡和皮革等繁複層次的酒香，口感紮實豐沛，幼滑的單寧與適宜的酸度，架構出極佳的均衡感，餘韻芳醇且悠長，令人回味無窮。這不僅是一款大師出手的平價超值酒款，更是代表 Peter Sisseck 對這片大地的深愛與回饋之心。

經過多年等待，終於獲得 Peter Sisseck 先生的首肯，成爲全世界第 30 個國家的獨家代理商。由於 Dominio dePingus 的每

「限量超低特價西班牙ΨPSI 紅酒 2008 …西班牙ΨPSI 紅酒 2008 產區：Spain（Castilla y Leon）Ribera Del Duero 品種：Tempranillo 散發出成熟的黑色漿果、香草、咖啡和皮革等繁複層次的酒香，口感紮實豐沛，幼滑的單寧與適宜的酸度，架構出極佳的均衡感，餘韻芳醇且悠長，令人回味無窮。

台灣代理商零售價 $1980
限量超低特價$1,350 元
數量有限每人限購 1 瓶
外縣市低溫宅配另加 $150

聯絡電話：02-27623525
陳炳宏 Colin Chen 0961-056-917

款酒都極爲限量生產，我們特選定北中南各一家經銷伙伴，與我們共同來推廣 Peter Sisseck 先生精心釀製的美妙佳釀！

Peter Sisseck 對於 Ribera del Duero 產區內遍佈許多優異的老藤葡萄園，印象深刻同時深覺得極有發展潛力，因此他四處拜訪，尋找最佳的葡萄來源，在 1995 年他找到三塊樹齡超過 60 年的葡萄園，精選其生產的葡萄釀成了共 3,900 瓶的佳釀(only 325 cases were made)，並以其孩童時的小名命名爲"Pingus"，全世界最具影響力的酒評專家 Robert Parker 先生在隔年三月品嘗過這款尚未裝瓶的樣品酒時，大爲震經其不凡的頂尖水準，立即在他該年八月出版的 Wine Advocate 雜誌中給於(96-100 分)的接近完美之評價，並盛讚道：(Robert Parker declared)『這是我生命中喝到過最好的紅酒之一！』，對一個年輕人所釀造出來的第一個年份酒款即有如此超高的評價，絕對是空前未見的。

評分一出，美國市場的訂單旋即而來，不過或許是老天爺也想享用此等佳釀，第一批載著九百瓶 1995 年份 Pingus 的貨輪 MV Elise 不幸的在 1997 年 11 月 24 日遇到大浪翻沒，這個意外讓原本最後產量稀少的 Pingus，更加炙手可熱，多方熱烈爭購，每瓶售價一舉突破 500 美元，成爲最昂貴的西班牙酒，不過這絕對不是只是曇花一現的美麗巧合，眼光獨具且天份洋溢的 Peter Sisseck，在接下來的每一個年份都持續釀造出頂尖水準的 Pingus，獲得更多國際專業媒體與酒迷的肯定與喝采，許多年份在競相收藏的喊價之下，每瓶售價突破 1,000 美金甚至 2,000 美金，成爲全世界酒壇最名貴的佳釀之一。

Peter Sisseck 的 Dominio de Pingus 酒莊在獲致這麼多成功之後，除了原本已經聲名遠播的 Pingus 之外，另外陸續生產了二軍酒 Flor de Pingus 和以百年老藤所生產的 Amelia 等兩隻新酒款 (The winery also produces a second wine, Flor dePingus,and a special cuv?e, Riberadel Duero "Amelia".)，同樣都成爲頂級西班牙酒的代名詞。除此之外，他更不斷在思考如何回饋與協助他所在的這一片西班牙的古老產區，持續的拜訪與分享他的經驗給當地的果農。 從 2006 年開始(Project was founded in 2006)，他進一步與 Alonso y Yerro 酒莊的前釀酒師 Pablo Rubio 一起示範性的展開以 (The wine is made by Peter Sisseck and Pablo Rubio and sold under producer name Bodegas y Vi?edos Alnardo.)"發掘 Ribera del Duero 的古老靈魂"爲主旨的長遠計畫("PSI" is a joint project based on fruit produced by local grape growers from old tempranillo vines.)，在這個計畫中，他們一起協助產區內果農重新認識優質的老藤葡萄園(The goal isto help grape producers and save old vines.)，導入有機(organic)及自然動力法(biodynamic)來種植管理這些莊園(Grape growers are encouraged to employ biodynamic or organic vineyard management practices.)，以發揮其原本就存在無窮的潛力，這個計畫在 2007 年開花結果(first vintage was 2007)，最新力作就是這瓶以希臘文第 23 個字母所名的ΨPSI 紅酒，主要採收來自產區內不同的老藤葡萄園，以無比的企圖心發展出當地原生品種 Tinto Fino(即 Tempranillo)的頂級風味。	

本款佳釀散發出成熟的黑色漿果、香草、咖啡和皮革等繁複層次的酒香，口感紮實豐沛，幼滑的單寧與適宜的酸度，架構出極佳的均衡感餘韻芳醇且悠長，令人回味無窮。	「限量超低特價西班牙ΨPSI 紅酒 2008 …西班牙ΨPSI 紅酒 2008 產區：Spain〈 Castilla y Leon〉Ribera Del Duero 品種：Tempranillo 散發出成熟的黑色漿果、香草、咖啡和皮革等繁複層次的酒香，口感紮實豐沛，幼滑的單寧與適宜的酸度，架構出極佳的均衡感，餘韻芳醇且悠長，令人回味無窮。 台灣代理商零售價 $1980
從 2006 年開始(Since 2006,)，他進一步與 Alonso y Yerro 酒莊的前釀酒師 PabloRubio 一起示範性的展開以"發掘 Ribera delDuero 的古老靈魂"爲主旨的長遠計畫，在這個計畫中，他們一起協助產區內果農重新認識優質的老藤葡萄園，導入有機及自然動力法) 來種植管理這些莊園，以發揮其原本就存在無窮的潛力這個計畫在 2007 年開花結果，最新力作就是這瓶以希臘文第 23 個字母所名的ΨPSI 紅酒主要採收來自產區內不同的老藤葡萄園，以無比的企圖心發展出當地原生品種 Tinto Fino(即 Tempranillo)的頂級風味。本款佳釀散發出成熟的黑色漿果、香草、咖啡和皮革等繁複層次的酒香，口感紮實豐沛，幼滑的單寧與適宜的酸度，架構出極佳的均衡感，餘韻芳醇且悠長，令人回味無窮。這不僅是一款大師出手的平價超值酒款，更是代表 PeterSisseck 對這片大地的深愛與回饋之心。	

二、Champagne Vilmart & Cie 威邁香檳

原告之文案內容	被告之文案內容
位於漢斯山谷(Montagne de Reims)中西伊(Rilly-la-Montagne)村的Vilmart香檳酒莊酒莊，由Desire Vilmart先生在1872年創立，經過近20年的緩慢開墾，Vilmart的香檳一直到1890年才算正式上市。後來經過兩代子孫Charles和Renan Vilmart的努力，Vilmart香檳成功的建立起聲譽。 Renan Vilmart的獨生女Nicole與當時在酒莊工作的Rene Champs結婚，兩個人除了對釀造香檳有著極高的熱忱，也相當有自我見解與卓越的遠見，從1968開始就決定全面改採有機種植，這不僅在香檳區、連在全法國產區，都是相當先驅的作法，而且在香檳這個極濕且寒冷的困難產區，改採有機種植是要相當無比的勇氣與毅力，才有辦法貫徹實施，另一方面他們也改使用橡木桶來進行發酵與陳年來培醞所有酒款，這在當時還普遍以水泥槽發酵來釀酒的香檳區而言，不但相當罕見。甚至也必然的引起相當多的爭議與質疑，但經過一段時間的堅持與努力，他們釀造出比一般香檳複雜且具優雅深度的多款香檳，並更適切的表達terroir的特色，此時的Vilmart風格竟也成爲香檳區的新標竿。 Rene和Nicole的兒子- Laurent Champs對繼承家業從事釀酒有著高度的興趣，先後完成專業的種植與釀	Sep 14 Fri 2012 Vilmart et Cie威邁香檳 超低特價 Vilmart et Cie 威邁香檳 五代傳承釀製香檳不懈努力的Vilmartet Cie 位於Montagne de Reims山谷中的Vilmart et Cie酒莊，由Desire Vilmart在1872年創立，經過近20年的緩慢開墾，Vilmart的香檳到1890年代才算真正上市。酒莊總共擁有11公頃的葡萄園，主要都是位於Rilly la Montagne村內，僅一小部份則位於隔壁的Villers Allerand，年度生產量約爲100,000瓶。再經過兒子Charles和孫子Renan的努力，Vilmart et Cie香檳成功的建立起口碑。 全面改採有機種植，是香檳區有機耕作的先驅。另一方面他們也改使用橡木桶來進行發酵與陳年，這在當時還普遍以水泥槽發酵來釀酒的香檳區而言相當罕見。他們終於釀造出比一般香檳複雜且更具優雅深度的多款香檳，此時的Vilmart風格竟也成爲香檳區的新標竿。並巧妙的調整橡木桶的尺寸與新舊桶的比例，以追求達到更高品質的境界。

酒課程，並在幾家香檳酒莊與波爾多酒莊的工作歷練之後，於 1990 年回到 Vilmart 酒莊工作，經過五年之後接手父親 Renan 的工作，掌管酒莊所有事宜。他進一步逐漸導入需要更多人力與精神的自然動力種植法(Biodynamic)，並巧妙的調整橡木桶的尺寸與新舊桶的比例，以追求達到更高品質的境界。 Vilmart 香檳能贏得如今至高的地位，當然包括許多因素，但期中最基本也是最重要的因素之一，就是其優異的葡萄園，酒莊總共擁有 11 公頃的葡萄園，主要都是位於西伊（Rilly la Montagne）村內，僅一小部份則位於隔壁的 Villers Allerand，而在西伊村內的葡萄園，都是大片位於最佳的位置，如 Blanches Voies,Greves 和 La Haie Barbette 等，雖然都不是頂級園（Grand Cru），但在細心的種植與照顧之下，生產出極優異的葡萄。葡萄園 60%種植 Chardonnay，其餘種植 37%的 Pinot Noir 和 3%的 Pinot Meunier，年度生產量約爲 100,000 瓶。 Laurent Champs 是一個極度要求自我的完美主義者，他相當注重細節，不斷追求更精進的品質。全面有機並逐漸導入自然動力種植法的葡萄園，不但降低產量爲每公頃不到五噸，且人手採收後還進行嚴格的篩選，淘汰掉的葡萄有時甚至高達 40%，只爲讓每款香檳都能達到 Laurent Champs 心目中 Vilmart 的高水準。	Laurent Champs 是一個完美主義者，他相當注重細節，不斷追求更精進的品質。不但降低產量爲每公頃不到五噸，還進行嚴格的篩選，淘汰掉的葡萄有時甚至高達 40%，只爲讓每款香檳都能達到 Laurent Champs 心目中的高水準。

Robert Parker's Wine Advocate 形容在 Vilmart 香檳裏，有著 Ramonet 和 Leflaive 一樣的高質感，Rose 則有著 Chambolle 甚至比美 Bonnes Mares 的細緻優雅，而著名的英國葡萄酒作家 Tom Stevenson 更直接讚譽 Vilmart 是" the poor man's Krug"(窮人的庫克香檳)。對於這樣的恭維，Laurent Champs 只能謙虛的接受，但其實他知道，許多熱愛 Vilmart 的酒迷也知道，雖然 Vilmart 和 Krug 都一樣是採用橡木桶發酵，但其實在很多的思維與實際作爲方面，自是有相當差異處，名家如此的厚愛推崇，只是猶如錦上添花，五代傳承，在製酒上的不懈努力，這就是 Vilmart!	Robert Parker's Wine Advocate 形容在 Vilmart 香檳裏，有著 Ramonet 和 Leflaive 一樣的高質感，Rose 則有著 Chambolle 甚至比美 Bonnes Mares 的細緻優雅，而著名的英國葡萄酒作家 Tom Stevenson 更直接讚譽 Vilmart 是" the poor man's Krug"(窮人的庫克香檳)。對於這樣的恭維，Laurent Champs 只能謙虛的接受，但其實他知道，許多熱愛 Vilmart 的酒迷也知道，雖然 Vilmart 和 Krug 都一樣是採用橡木桶發酵，但其實在很多的思維與實際作爲方面，自是有相當差異處，名家如此的厚愛推崇，只是猶如錦上添花，五代傳承，在製酒上的不懈努力，這就是 Vilmart! NV Vilmart et Cie - Grande Reserve Premier Cru Brut 威邁特級精選香檳 台灣代理商零售價 $2,180. 限量超低特價 $1,350. 數量有限每人限購 2 瓶外縣市低溫宅配 另加 $150. 服務電話 : (02) 2762-3525

三、「維納瑞品酒會：品嘗博物館酒莊的百年滋味」

原告之文案內容	被告之文案內容
「傳統的利奧哈紅酒如果有什麼最讓人詬病的，那肯定是酒的風格過於老式過氣，常常在橡木桶裡放了太久，以至於讓酒缺少新鮮的活力。但老式過氣如果可以頑固不化地撐著百年不變，那還會只是老式過氣嗎？」 對釀造葡萄酒的藝術充滿無比的熱情 Rafael Lopez de Heredia Landeta 先生，發覺 Rioja Alta 這個產區的優異潛力在 1877 年創立 Lopez de Heredia 酒莊，是 Haro 區第一家酒莊也是 Rioja 最古老的酒莊之一。 時間在 Lopez de Heredia 酒莊彷彿是停滯的，讓您彷若置身在 19 世紀的氛圍。堅持令人匪夷所思的百年前的方式釀酒，超過 125 年歷史的 6,000~24,000 公升大型發酵木槽完全讓天然酵母菌自然進行發酵，而這僅是所有釀酒細節的一小項而已，「其他更駭人聽聞的包括完全沒有控溫設備，讓酒自然發酵；白酒要經 6 年小型橡木桶培養，最頂級的紅酒甚至長達 8 年，而最"青春"的粉紅酒也長達 4 年。爲防酒氧化變質，全世界的葡萄酒釀造專家沒有人會讓橡木桶培養超過 24 個月，8 年剛好是 4 倍，這世上認爲這些酒可以喝的人應該不會太多。	酩豐公司負責人洪文強 Facebook（https://www.facebook.com/#!/frank. Tondonia 大特價 Vina Bosconia Tinto Reserva 2002 破盤大特價下殺六折只要 1000 元 R.Lopez de Heredia Vina Tondonia 時間在 Lopez de Heredia 酒莊似乎是停滯的，讓您彷彿置身在 19 世紀的古典氣息中。堅持令人匪夷所思的百年前的方式釀酒，超過 125 年歷史的 6,000~24,000 公升大型發酵木槽讓天然酵母菌完全自然進行發酵，其他更駭人聽聞的包括完全沒有控溫設備，讓酒自然發酵；白酒要經 6 年小型橡木桶培養，最頂級的紅酒甚至長達 8 年，而最"青春"的粉紅酒也長達 4 年。爲防酒氧化變質，全世界的葡萄酒釀造專家沒有人會讓橡木桶培養超過 24 個月，8 年剛好是 4 倍。這就是對釀造葡萄酒藝術充滿無比熱情 Rafael Lopez dc Hcrediay Landeta 的堅持，他在 1877 年創立 Lopez de Heredia 酒莊，是 Haro 產區第一家酒莊也是 Rioja 最古老的酒莊之一。

Lopez de Heredia 陰暗潮濕，長滿灰黑黴菌，飄散著苔蘚與腐木氣味的地下酒窖裡，存放著八百萬瓶的葡萄酒，但每年卻只上市 50 萬瓶。這樣可笑的堅持真的只是食古不化嗎？」或許這些老式作爲在現代的教科書中會被嗤之以鼻，但當人們有機會品嘗過 Lopez de Heredia 的酒款後，必定會認爲 Lopez de Heredia 才是時間的大師， RafaelLopez de Herediay Landeta 先生早在百年前已經清楚明瞭並掌握到時間的脈動對葡萄酒釀製的巧妙影響，經年不斷才能累積的桶壁天然酵母、緩慢發展的木桶與瓶中陳年效果等等，這些都不是日新求異的現代科技可以速成創造出來的。「如果想看看一百多年前的酒窖是如何釀酒，Lopez de Heredia 也許是全世界唯一活生生的葡萄酒博物館；如果無法親身前往，打開一瓶剛上市的 Vina Tondonia，裡面裝的，正是那樣的百年滋味。」維納瑞酒窖很榮幸代表 Lopez de Heredia 在臺灣舉辦首次的品酒會，也很高興能邀請到華人地區最重要的葡萄酒作家-林裕森老師來主持本場品酒會，他將分享許多他對 Lopez de Heredia 的回憶與介紹 Rioja 這塊西班牙舉足輕重的產區，並引導我們品試 Lopez de Heredia 全系列的精彩佳釀。

備註：「」內之內容，爲林裕森所著，並同意原告使用。

Lopezde Heredia 陰暗潮濕，長滿灰黑黴菌，飄散著苔蘚與腐木氣味的地下酒窖裡，存放著八百萬瓶的葡萄酒，但每年卻只上市 50 萬瓶。Rafael Lopez de Herediay Landeta 先生早在百年前已經清楚明瞭並掌握到時間的脈動對葡萄酒釀製的巧妙影響，經年不斷才能累積的桶壁天然酵母菌、緩慢發展的木桶與瓶中陳年效果等等，這些都不是日新求異的現代科技可以速成創造出來的。如果想了解一百多年前的酒窖釀出來的酒是什麼味道，現在您還有機會試試百年滋味的。

Vina Bosconia Tinto Reserva 2002 產區：西班牙 Rioja Tempranillo 和 Garnacho 爲主加上小比例的 Mazuelo, Graciano 所釀製而成的紅酒，發酵之後在大型橡木桶中進行陳年培醞五年，再經過數年的瓶中陳年後才上市，呈現出磚紅的色澤，散發出令人無法抵抗的迷人香氣，包含著櫻桃果香、玫瑰花香與甘草、香草的香料味道，幽然脫俗，恰如其分。充滿乾淨果味的單寧與清新的酸度，架構出清新的層次感，令人印象深刻。(2003 年份 Robert Parker-92 分)」

台灣代理商定價$1650 元

破盤大特價$1000 元

數量有限每人限購 6 瓶

台北市以外低溫寄送另加 150 元運費

聯絡電話：02-27623525

陳炳宏 Colin Chen 0961-056-917

四、地表上最物超所值的葡萄酒 Bodegas Castano

原告之文案內容	被告之文案內容
Bodegas Castano 卡斯達農酒廠是現今在西班牙東南部 yecla 產區中最重要的酒廠之一，以保留優良之釀酒傳統並將傳統的葡萄品種加以發揚光大而著稱於世。保持著創新的精神，卡斯達農家族妥善的運用最新科技協助下的釀酒系統，讓老祖先歷代傳承下來對當地原生品種-Monastrell 蒙那斯得的熱情，在現代的市場展現出最佳的迷人風味。 這一切其實沒有隱藏了什麼神秘之處，所有卡斯達農酒廠的葡萄酒都是來自他散佈於 Yecla 產區中四個州近 500 公頃的葡萄園不同的葡萄品種在最適合的風土條件下得到最佳的發展。 "爲了保留我們的根源，我們遵循著傳統，我們致力於全『利』發展 Monastrell 品種的真正本質以釀造出一流品質的葡萄酒" 這樣的信念，堅定了 Ramon Castano Santa 先生的決心，家族數代以來一直從事與葡萄種植和釀造相關的事業，因爲深信這片土地與 Monastrell 的無比潛力，他在 1950 年建立起自己的葡萄酒事業，雖然在那時整個 Yecla 產區還是主要以產銷桶裝酒爲主，但 Ramon 先生已經透過不斷的增購葡萄園與現代化的釀酒設備來提高葡萄酒的品質。一直到 80 年代開始行銷自己品牌的瓶裝葡萄酒，加上三個兒子加入釀酒團隊，父子齊心，讓 Castano 的品	「Sep 19 Wed 2012 Bodegas Castano 卡斯達農酒莊 破盤超低特價大回饋(1) Bodegas Castano 酒廠是現今在西班牙東南部 Yecla 產區中最重要的酒廠之一，以保留優良之釀酒傳統並將傳統的葡萄品種加以發揚光大而著稱於世。 "爲了保留我們的根源，我們遵循著傳統，我們致力於全『利』發展 Monastrell 品種的真正本質以釀造出一流品質的葡萄酒" 這樣的信念，堅定了 Ramon Castano Santa 先生的決心，因爲深信這片土地與 Monastrell 的無比潛力，他在 1950 年建立起自己的葡萄酒事業，雖然在那時整個 Yecla 產區還是主要以產銷桶裝酒爲主，但 Ramon 先生已經透過不斷的增購葡萄園與現代化的釀酒設備來提高葡萄酒的品質。一直到 80 年代開始行銷自己品牌的瓶裝葡萄酒，加上三個兒子加入釀酒團隊，父子齊心，讓 Castano 的品

牌行銷海內外市場，令許多人驚艷於 Yecla 這個產區無比的潛力。如今，卡斯達農家族正代表著 Yecla 產區無與倫比的光榮，以 Monastrell 品種所生產的單品種或是與其他品種混釀的酒款，都獲得廣大的迴響與許多高度的評價，進一步展現 Monastrell 驚人的高質感魅力被許多人推崇爲是地表上最物超所值的葡萄酒之一。	牌行銷海內外市場，令許多人驚艷於 Yecla 這個產區無比的潛力。 如今，卡斯達農家族正代表著 Yecla 產區無與倫比的光榮，以 Monastrell 品種所生產的單品種或是與其他品種混釀的酒款，都獲得廣大的迴響與許多高度的評價，進一步展現 Monast rell 驚人的高質感魅力，被許多人推崇爲是地表上最物超所值的葡萄酒之一。

五、Bodegas Castano 葡萄酒酒質介紹

原告之文案內容	被告之文案內容
③卡斯達農紅酒 Castano Monastrell 產區：西班牙，Yecla DO 葡萄品種：100% Monastrell 酒質說明：這款來自西班牙東南部 Yecla 產區的紅酒，是由 100%的原生品種 Monastrell 釀製而成。有著亮麗的紅紫寶石顏色，散發出濃郁的覆盆子與藍莓的芬芳果香，成熟甜美。入口後如絲綢般細緻的單寧在口中紓化開來，酒體均衡可口，也帶有充滿深度的層次，物超所值，是該產區最具知名度的代表性酒款。 適飲溫度：15~18℃ 評分紀錄:RP:88 分(2009)、87 分(2008)、90 分(2007&05) Penin :87 分(2007)	③Castano Monastrell 2010 卡斯達農紅酒 產區：西班牙，Yecla DO 品種：100% Monastrell 台灣代理商定價 ： $420 破盤超低特價 $250 酒質：這款來自西班牙東南部 Yecla 產區的紅酒，是由 100%的原生品種 Monastrell 釀製而成。有著亮麗的紅紫寶石顏色，散發出濃郁的覆盆子與藍莓的芬芳果香，成熟甜美。入口後如絲綢般細緻的單寧在口中紓化開來，酒體均衡可口，也帶有充滿深度的層次，物超所值，是該產區最具知名度的代表性酒款。適飲溫度：15~18℃ 數量有限每人每品項限購 6 瓶
④耶古拉紅酒 Hecula Monastrell 產區：西班牙，Yecla DO 葡萄品種：100% Monastrell 酒質說明：酒體呈現出深紅如櫻桃般的色澤，一開瓶就立即散發出精彩迷人的香氣，揉合了許多紅色水果覆盆子、桑椹等與辛香料、甘草等，入口後可感受到更多濃	④Hecula Monastrell 2009 耶古拉紅酒 產區：西班牙，Yecla DO 品種：100% Monastrell 台灣代理商定價：$580. 破盤超低特價 $350.

郁的黑莓果香與紫羅蘭花香，單寧豐沛且細緻如絲，伴隨著細密清爽的酸度，讓濃郁的酒體更佳均衡與突顯豐富的層次感，餘韻十分美妙悠長，是一款讓人驚豔不已、物超所值的好酒。 適飲溫度：15~18℃ 評分紀錄：RP: 89 分(2008)、90 分(2006&05)、91 分(2004)	酒質：酒質說明：酒體呈現出深紅如櫻桃般的色澤，一開瓶就立即散發出精彩迷人的香氣，揉合了許多紅色水果覆盆子、桑椹等與辛香料、甘草等，入口後可感受到更多濃郁的黑莓果香與紫羅蘭花香，單寧豐沛且細緻如絲，伴隨著細密清爽的酸度，讓濃郁的酒體更佳均衡與突顯豐富的層次感，餘韻十分美妙悠長，是一款讓人驚豔不已、物超所值的好酒。 適飲溫度：15~18℃ 數量有限每人每品項限購 6 瓶
⑤喜世佳頂級紅酒 Casa Cisca 產區：西班牙，Yecla DO 葡萄品種：100% Monastrell 酒質說明：此款紅酒是 Castano 詮釋 Monastrell 這個特有品種的旗艦代表作。精選 40 年以上樹齡的葡萄樹，並於橡木桶中培醞 14 個月所釀製而成。有著晶亮的深紅寶石色澤，撲鼻而來是濃郁且複雜的酒香，黑莓和無花果的成熟果香、巴薩米克陳年的醋香、木桶陳年的煙燻、香草及如八角的辛香料味，一層層的演繹開來，口感雄厚，豐沛甘美的單寧與恰如其份的酸度，架構出令人著迷的深度，餘韻悠長且具變化。 適飲溫度：16~18℃ 評分紀錄：RP: 88 分(2005)、92 分(2004)」	⑤Bodegas Castano - Casa Cisca 喜世佳頂級紅酒 產區：西班牙，Yecla DO 品種 ： 100% Monastrell 台灣代理商定價: $2,850.破盤超低特價 $1,900. 酒質說明：此款紅酒是 Castano 詮釋 Monastrell 這個特有品種的旗艦代表作。精選 40 年以上樹齡的葡萄樹，並於橡木桶中培醞 14 個月所釀製而成。有著晶亮的深紅寶石色澤，撲鼻而來是濃郁且複雜的酒香，黑莓和無花果的成熟果香、巴薩米克陳年的醋香、木桶陳年的煙燻、香草及如八角的辛香料味，一層層的演繹開來，口感雄厚，豐沛甘美的單寧與恰如其分的酸度，架構出令人著迷的深度，餘韻悠長且具變化。

	數量有限每人每品項限購 2 瓶 外縣市低溫宅配另加$150.轉帳帳號:玉山銀行（代碼 808)南京東路分行 戶名:洪文強帳號：0026-9681-83091 聯絡人：洪文強 0922 820 304
④波斯可尼亞精選紅酒 Vina Bosconia Tinto Reserva 產區：西班牙，Rioja DO Ca. 葡萄品種：Tempranillo, Garnacho, Mazuelo, Graciano 酒質說明：這款由當地原生品種 Tempranillo 和 Garnacho 爲主所釀製而成的紅酒，發酵之後在大型橡木桶中進行陳年培醞五年之後，經蛋白澄清後裝瓶，再經過數年的瓶中陳年後才上市。呈現出亮麗的磚紅的色澤，散發出令人無法抵抗的迷人香氣，包含著櫻桃果香、玫瑰花香與甘草、香草的香料味道，幽然脫俗，恰如其份。充滿乾淨果味的單寧與清新的酸度，架構出均衡的層次感，令人印象深刻。適飲溫度：18~20℃」	④ Vina Bosconia Tinto Reserva 2002 產區：西班牙 Rioja Tempranillo 和 Garnacho 爲主加上小比例的 Mazuelo, Graciano 所釀製而成的紅酒，發酵之後在大型橡木桶中進行陳年培醞五年，再經過數年的瓶中陳年後才上市，呈現出磚紅的色澤，散發出令人無法抵抗的迷人香氣，包含著櫻桃果香、玫瑰花香與甘草、香草的香料味道，幽然脫俗，恰如其分。充滿乾淨果味的單寧與清新的酸度，架構出清新的層次感，令人印象深刻。(2003 年份 Robert Parker -92 分) 台灣代理商定價$1650 元 破盤大特價$1000 元 數量有限每人限購 6 瓶 台北市以外低溫寄送另加 150 元運費

	聯絡電話：02-27623525 陳炳宏 Colin Chen 0961-056-917

六、攝影家與她的美麗私房珍釀 Montevetrano

原告之文案內容	被告之文案內容
坎佩尼亞(Campania)產區是位於那不勒斯 (Naples)以南，是義大利最受讚賞的葡萄酒產區之一，充滿古老傳統與有趣的葡萄酒地方品種，其中以 Aglianico 品種所釀造而成的紅酒，顏色深濃，單寧渾厚，酸度豐沛且均衡，充滿耐久放的陳年實力，是義大利南部最受矚目的紅酒產區。提到這個產區，最爲名聞遐邇的，當然是 Montevetrano 酒莊莫屬，這個由美麗的女攝影家 Silvia Imparato 於 80 年代在原本種植橄欖與水果的家族農地上所開墾出來的葡萄酒莊。Silvia 是當地一個由波爾多葡萄酒熱愛者所組成社團的會員之一，這開始啓發她開墾她父母的莊園成爲葡萄園的動機，它開始種植波爾多的主要品種 Cabernet Sauvignon，並混合種植當地的特色品種 Aglianico，以 70%:30%的比例釀造出她的第一個年份 1991。緊接著在 1992 年，她邀請好友也是人稱梅洛(Merlot)大師的著名釀酒師顧問 Ricardo Cotarella 先生加入，逐步的精進所有種植與釀造的細緻度，也調整加入 Merlot，讓最後混製的比	Montevetrano 的莊主 Silvia Imparato 是義大利 Campanian 產區裡釀酒的拓荒者，她本來是一位專業的攝影師，會轉行來釀酒完全是一個意外。在 1980 年代她的客戶邀請她參加他們在羅馬的品酒俱樂部，接下來幾年她在俱樂部裡接受了專業化的品酒課程訓練，因而喝遍了全世界最好的佳釀；之後她覺得何不在自家的果樹農田轉而種植葡萄樹開始釀酒，她聘請了義大利最知名的釀酒顧問 Riccardo Cotarella (身兼全世界 50 家酒廠的釀酒顧問)，釀出的酒馬上讓 Montevetrano 成爲全世界愛酒人士都刮目相看。坎佩尼亞(Campania)產區是位於那不勒斯(Naples)以南，是義大利最受讚賞的葡萄酒產區之一，尤其區域內火山岩的土壤釀出了特有的口感，充滿古老傳統與有趣的葡萄酒地方品種，其中以 Aglianico 品種所釀造而成的紅酒，顏色深濃，單寧渾厚，酸度豐沛且均衡，充滿耐久放的陳年實力，是義大利南部最受矚目的紅酒產區。

例爲 CabernetSauvignon 60%、Merlot 30%和 Aglianico 10%。知名的酒評家 RobertParker 先生在 1995 年品嘗過 Montevetrano1991~1993 年份之後，大爲驚豔，並盛讚爲南義大利的 Sassicaia，是義大利最佳國『計』風格葡萄的典範， Montevetrano 酒莊瞬間走紅，稀少的產量，讓它成爲義大利最有的膜拜酒。

Silvia 並不爲一時成功而得意自滿，她還是不斷的專注在如何釀造出更高品質的工作中，如今的 Montevetrano 不但還是持續的獲得各種媒體的高度評價，諸如 Gambero Rosso 十三次的最高三杯評價"Tre Bicchieri"，也是唯一一款能連續三年(2003, 2004 &2005)在同一年度同時獲得義大利五大權威媒體 Gambero Rosso, L'Espresso, Veronelli, Ais-Bibenda ,Luca Maroni 最高評價的頂尖葡萄酒。現在的 Montevetrano 由 Cabernet Sauvignon 60%、Merlot 30%和 Aglianico10%混釀而成。葡萄採摘約在 9 月下旬至 10 月初，由 Merlot 開始，接著爲 Cabernet Sauvignon，最後才是 Aglianico。在不鏽鋼槽中進行約 20 天發酵與浸皮，之後放入法國橡木桶陳年約 8 到 12 個月，裝瓶後並在陳放於酒窖中 6 個月後才上市。目前每年限量生產約 30,000 瓶。

維納瑞酒窖非常榮幸能成爲 Montevetrano 在台灣市場的獨家代理商，獻給各位 Silvia 精心釀製的美麗佳釀。除提供各位貴賓超值的收藏預購價之外，即日

她種植波爾多的主要品種 CabernetSauvignon，並混合種植當地的特色品種 Aglianico，逐步的精進所有種植與釀造的細緻度，也調整加入 Merlot，讓最後混製的比例爲 Cabernet Sauvignon60%、Merlot 30%和 Aglianico10%。知名的酒評家 Robert Parker 先生在 1995 年品嘗過 Montevetrano1991~1993 年份之後，大爲驚豔，並盛讚爲南義大利的 Sassicaia，是義大利最佳國『計』風格葡萄的典範，Montevetrano 酒莊瞬間走紅，稀少的產量，讓它成爲義大利最有名的超級巨星。

Montevetrano 持續的獲得各種媒體的高度評價，諸如 Gambero Rosso】十四次【的最高三杯評價"Tre Bicchieri"(至 2007 年份爲止，除了 1994 年份及一開始 91、92 兩個實驗性的年份之外，每個年份都贏得三杯)，也是唯一一款能連續三年(2003, 2004, 2005)在同一年度同時獲得義大利五大權威媒體-Gambero Rosso, L'Espresso, Veronelli, Ais-Bibenda, Luca Maroni 最高評價的頂尖葡萄酒。

2010 Montevetrano 真是超級的好，鮮明的花香引誘出美好的複雜果味，是一款精細且輪廓分明的 Montevetrano。

2010 年份異常的清晰美麗令人感動，我想我從沒有喝過像這款年輕的 Montevetrano 會有如綢緞般的柔細和雅緻，其精確度已達到不可思議的境界，我等

起也在　店中的 Enomatic 提供 2006&2007 特惠的限量試飲價，歡迎有興趣者前來品嘗這充滿南義風情的經典酒款。	不及要喝看看久藏之後的美好味道，值得注意的是 2010 年份 Aglianico 葡萄品種的比例達 30%高過以往，降低國際葡萄品種的比例，40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,不再由 Cabe rnet Sauvignon 主導這款佳釀了。適飲期: 2015-2030