

埃尔韦·罗玛

HERVÉ ROMAT



埃尔韦·罗玛对葡萄酒及其酿造工艺有着全面，科学，自然的阐述方式。

国际化的履历：埃尔韦·罗玛是波尔多地区诸多酒庄的酿酒顾问（其中包括列级酒庄Crus Classés，中级酒庄Crus Bourgeois，及各类知名酒庄），此外其工作领域遍及法国各地，欧洲各国，甚至远及南半球……在葡萄酒酿造业诸多领域二十多年的职业经历，使低调稳重的他成为追求自然，科学及人文和谐共存的专家。葡萄酒是一种情感的抒发，个性的表达，一种乐趣，感触……与日俱增的酿酒经验，使他渐渐声名远扬，期盼与他合作的业内人士，也遍布全球（西班牙，意大利，瑞士，德国，匈牙利，罗马尼亚，格鲁吉亚，黎巴嫩，智利，阿根廷，加利福尼亚，加拿大，南非……），这促使他对葡萄酒的酿造品质精益求精，深入研究不同国家的文化习俗，了解更多样的土壤地质，气候条件（甚至极为恶劣的条件）以及历史上存在过的最为广泛的葡萄品种。

葡萄酒是由葡萄酿造而成的果实！埃尔韦·罗玛运用自己在葡萄种植及酿酒方面的才能，不断寻求葡萄品质与葡萄酒个性之间的完美平衡；而这也充分体现了葡萄种植与葡萄酒酿造工艺不可分离的紧密联系，证实了他从业多年一直坚守的理念和长久以来不变的观察方式及主张：“酿造工艺只有与葡萄种植相结合，才能更加有效。”他与樊尚·杜普奇（Vincent DUPUCH）著名葡萄种植及葡萄酒酿造专家，共同研发的项目为这两个领域之间的合作架起了必备的桥梁。由气候变化而引起的葡萄植株及果实品质差异，自然要求在酿造过程中分别对待，这一要求对各类葡萄酒，土壤环境及酿造年份都有效用。具体的方法——首先要对土壤地质，蓄水方式等条件进行勘测研究；并在此基础上提出改良方案或者重新考量生产的整体条件。埃尔韦·罗玛（前任酿酒工艺产品研发主任）还将葡萄酒酿造工艺中产品及技术的多样性与葡萄种植的多种方式联合起来，使之相互配合。通过这样的手段我们可以更好地预见掌控以往年份不同，甚至从未遇见过的的气候现象。

科学理论及实际应用：出身于葡萄种植业的埃尔韦·罗玛，受过高等教育的熏陶，他不仅是一位科学家（酿酒工艺师，酿酒学博士），同时也是一位实用主义者。他长久致力于寻求酿酒理论与多种酿造工艺的最佳结合，并根据需求调整酿造手法。他为过滤方式的改良也做出过极大的贡献，新的方式更加注重环境及葡萄酒个性的表达。埃尔韦·罗玛为过滤及可过滤性的研究课题注入了他全新的观点（www.herve-romatconseil.fr/filtration），他发明的专利注册产品，新一代的过滤器（www.inoxfiltre.fr），不仅更好地保证了葡萄酒的酿造品质，而且成为了酿酒工艺中永久的印记……“因为以往的方式都不尽人意！”

在实际应用层面，他是波尔多产区布尔山坡大屋酒庄（Château GRAND-MAISON）的庄主，并且得到越来越多国际买家的认可与赞赏。



与此同时，他也负责葡萄产区的监督评测工作，服务于买家，卖家：监督葡萄园，生产工具，对存货进行鉴定和估价（这是审订实际出口价格不可或缺的程序），他还经常参与不少现代化酒窖的创意设计。

除了为法国国内及国外的各界群众进行学术演讲外（其中包括酿酒师，技术师及实践人员），他还在多所大学的相关专业执教（法国，瑞士，及加拿大魁北克省等），为了能够保证葡萄酒持久的品质口感，他还长期以来关注葡萄酒装瓶这一关键课题的实际进展。埃尔韦·罗玛开辟了酿酒工艺中科学有效的“第三条路”，它介于“实验室”酿酒法与“媒体阐释过度”的酿酒法之间，结合古法工艺及现代技术，配合恰到好处的营销手法，和酿酒专家德尼·杜博尔迪奥（Denis DUBOURDIEU）及让·克洛德·贝胡艾（Jean-Claude Berrouet）秉承同一路线，将影响葡萄酒性格塑造的多种因素充分融入到酿造理念当中。

HERVE ROMAT CONSEIL

Œnologue - Docteur en Œnologie - Diplômé en biologie de la vigne, Ampelographie et Pedologie

Domaine Fontbonne - 33 710 Teuillac - France

Tél - Fax : +33 (0) 557 642 404 - Mobile : +33 (0) 607 158 484 - www.herve-romat-conseil.fr - Contact@herve-romat-conseil.fr