



是在期待一次味蕾之旅吗---这条涵盖了澳大利亚四大优质葡萄酒产区的美食美酒体验之旅就是为你准备的！ 来到举世闻名的芭罗莎(Barossa), 风景秀丽的阿德莱德山(Adelaide Hills), 麦拿伦谷(McLaren Vale) 和嘉利谷(Clare Valley)。随意挑选酒庄的品酒室浅尝香气四溢的获奖佳酿，或者在被葡萄藤蔓延缠绕的餐厅里大快朵颐由南澳大利亚当地食材烹饪而成的饕餮美食吧！



roadtrips.southaustralia.com

行程亮点及地图 Highlights & Maps

麦拿伦谷

- 1 黛伦堡酒庄(d'Arenberg Winery)亲调葡萄酒之旅及餐厅
- 2 The Elbow Room 餐厅
- 3 McMurtrie Mile 酒庄、艺术、啤酒以及美食
- 4 Blessed Cheese-Providore 奶酪
- 5 威伦加周六的农夫集市以及 Fino 餐厅

阿德莱德山

- 6 阿德莱德山的酒庄 ChocoVino-巧克力和葡萄酒的搭配艺术
- 7 Udder Delight 手工精制奶酪
- 8 The Lane-品酒室及餐厅
- 9 贝伦伯格(Beerenberg Farm)-草莓农场
- 10 树林手工精致奶酪
- 11 Lobethal Bier Haus 啤酒酿造及餐厅

芭罗莎

- 12 杰卡斯访客中心(Jacob's Creek Visitor Centre)-葡萄酒大师课以及餐厅
- 13 麦姬·比尔农场商店
- 14 奔富(Penfolds)亲调葡萄酒之旅和 Casa Carboni 烹饪学校
- 15 芭罗莎手工精制奶酪和 Casa Carboni 烹饪学校
- 16 沙普酒庄(Seppeltsfield)品尝出生年份的美酒
- 17 亨特利农场(Hentley Farm)酒庄及餐厅

嘉利谷

- 18 Annie's Lane 酒庄及酿酒展览馆
- 19 Skillogalee 酒庄及餐厅
- 20 Sevenhill 酒庄
- 21 Knappstei 酒庄及啤酒酿制





1 黛伦堡酒庄(d'Arenberg Winery)亲调葡萄酒之旅及餐厅

darenberg.com.au

驱车离开阿德莱德四十五分钟即可抵达麦拿伦谷，而在这里不能错过的第一站就是黛伦堡酒庄。酒庄是麦拿伦谷的骄傲，也是奥斯本家族的骄傲，至今已经是第四代传人了。在这里尝试亲手调配一瓶属于你自己的葡萄酒，带回家去将这份特别的礼物馈赠给亲朋好友分享留念。

2 The Elbow Room 餐厅

theelbowroom.com.au

在 the Elbow Room 餐厅一边品尝取材于当地新鲜食材的美食美酒，一边欣赏葡萄园的田园美景。

3 McMurtrie Mile 酒庄、艺术、啤酒以及美食

murtriemile.com.au

McMurtrie Mile 之旅，这个旅程把六个优质酒庄串连起来，他们分别是 -Wirra Wirra, Hugh Hamilton, Primo Estate, Sabella Vineyards, Red Poles 和 McLaren Vale Beer。

4 Blessed Cheese-Providore 奶酪

Blessed Cheese 位于麦拿伦谷的主路上，这儿一部分是出售奶酪，一部分是出售咖啡，口感都是百分百的美味！同时他们也提供可口的野餐礼篮，带上一个即刻出发。

5 威伦加周六的农夫集市以及 Fino 餐厅

willungafarmersmarket.com.au

fino.net.au

每周六上午八点至十二点半的威伦加(Willunga)农夫集市是南澳大利亚州的首个周末市集，并且仍然是最好的之一。如果碰巧周六在附近，断然不要错过农场直供的最新鲜的各种食材。

Fino 是麦拿伦谷的当地餐厅，用来自乡村产地的食材制作出美味佳肴供家人朋友分享。

6 阿德莱德山的酒庄 ChocoVino-巧克力和葡萄酒的搭配艺术

hahndorfhillwinery.com.au

品尝和学习葡萄酒与巧克力的完美搭配方法。

7 Udder Delight 手工精制奶酪

udderdelights.com.au

品尝当地手工精致奶酪和汉多夫的干酪，如果可以预定一份下午茶那将会是一次更加完美的体验。

8 The Lane-品酒室及餐厅

thelane.com.au

离汉多夫小镇不远的 The Lane 酒庄及餐厅有着极佳的景观。春夏秋冬的观景台或者是冬天烧着暖暖炉火的室内都只想达到一个目的，那就是让品尝着酒庄美酒的你不忍起身离去。

9 贝伦伯格(Beerenberg Farm)-草莓农场

beerenberg.com.au

贝伦伯格草莓园的草莓个大汁多，比那些在超市买来的要好吃很多。每年的十月下旬至次年四

月，一家老小在草莓田里忙碌一番，热闹又开心。农场商店还出售可口的草莓酱以及糖果和其他酱料。

10 树林手工精致奶酪

woodsidecheese.com.au

1994 年开张的 Woodside Cheese Wrights 奶酪店是阿德莱德山奶酪的代表作之一。

11 Lobethal Bier Haus 啤酒酿造及餐厅

bierhaus.com.au

想念啤酒的朋友们可以选择来到 The Lobethal Bierhaus, 这里提供获奖的手工酿制啤酒，十二种不同口味的啤酒随时从酒桶龙头里源源不断的灌倒杯子里，而在提供当地美食的餐厅里还可以亲眼看到啤酒酿制的工厂间。

12 杰卡斯访客中心(Jacob's Creek Visitor Centre)-葡萄酒大师课以及餐厅

jacobscreek.com

到访著名的杰卡斯访客中心，欣赏葡萄园风光的同时享用一份两道式午餐再配上美酒，体验不能更棒。

13 麦姬·比尔农场商店

maggiebeer.com.au

麦姬的所有商品在此一应俱全，当然也可以就简简单单地坐在湖边来上一杯咖啡配蛋糕和麦姬自制的冰淇淋。

14 奔富(Penfolds)亲调葡萄酒之旅和 Casa Carboni 烹饪学校

penfolds.com



在芭萝莎奔富酒庄换上酿酒师们的白大褂，走进摆满瓶瓶罐罐的实验室，依靠自己天赋的味觉，调配一瓶属于自己的奔富葡萄酒。

15 芭萝莎手工精制奶酪和 Casa Carboni 烹饪学校

casacarboni.com.au

从意大利北部移民到芭萝莎谷安格斯顿（Angaston）地区的 Fiona 和 Matteo Carboni 夫妇在 2012 年开办了 Casa Carboni 意大利烹饪学校。这里提供很不错的成人以及儿童的烹饪学习班以及烹饪演示。不过在前往烹饪学校之前可以停下脚步享受一份芭萝莎的手工精致奶酪。

16 沙普酒庄(Seppeltsfield)品尝出生年份的美酒

seppeltsfield.com.au

在沙普酒庄（Seppeltsfield）您可

以品尝出生年份的美酒，自 1878 年起，每年一大桶浓稠香甜的砵酒在等待着这一年出生的朋友们来品尝。

17 亨特利农场(Hentley Farm)酒庄及餐厅

hentleyfarm.com.au

餐厅根据当地应季的时令食材每天推出两种套餐菜单供选择。而紧邻餐厅的酒庄，自 1840 年起就出产美酒，和佳肴相得益彰，是无与伦比的完美体验。

18 Annie's Lane 酒庄及酿酒展览馆

annieslane.com.au

探索 Annie's Lane 的实际酒窖、葡萄酒博物馆以及美术馆。品尝当地出产的优质白葡萄、红葡萄酒。

19 Skillogalee 酒庄及餐厅

skillogalee.com.au

Skillogalee 餐厅在 1990 年建立初始，是为了向来品酒室品酒的客人提供一些简单的食物，但很快餐厅的业务发展超出了预期的计划，现在这家餐厅享誉澳大利亚。

20 Sevenhill 酒庄

sevenhill.com.au

1851 年，Jesuits 建立了 Sevenhill 酒庄，专门生产用于圣餐的各种酒类一直到今天。来到这里可以参观历史悠久的酒庄、地下酒窖、葡萄酒博物馆以及教堂。

21 Knappestei 酒庄及啤酒酿制

knappestein.com.au

Knappestein 生产葡萄酒和啤酒。手工采摘酿制而成的雷司令多次入选澳大利亚最佳美酒。品酒室每天营业，在这儿还有一个小型的啤酒酿造室生产新鲜啤酒。



建议路线

第一天 阿德莱德-麦拿伦谷-阿德莱德山

驱车离开阿德莱德四十五分钟即可抵达麦拿伦谷，而在这里不能错过的第一站就是黛伦堡酒庄。酒庄是麦拿伦谷的骄傲，也是奥斯本家族的骄傲，至今已经是第四代传人了。在这里尝试亲手调配一瓶属于你自己的葡萄酒，带回家去将这份特别的礼物馈赠给亲朋好友分享留念。

不远处的下一站是 McMurtrie Mile 之旅，这个旅程把六个优质酒庄串联起来，他们分别是-Wirra Wirra, Hugh Hamilton, Primo Estate, Sabella Vineyards, Red Poles 和 McLaren Vale Beer。

品尝了这么多好酒之后，现在轮到谁了呢？对！可口的奶酪登场了！Blessed Cheese 位于麦拿伦谷的主路上，这儿一部分是出售奶酪，一部分是出售咖啡，口感都是百分百的美味！同时他们也提供可口的野餐礼篮，带上一个即刻出发咯。

每周六上午八点至十二点半的威伦加(Willunga)农夫集市是南澳大利亚州的首个周末市集，并且仍然是最好的之一。如果碰巧周六在附近，断然不要错过农场直供的最新鲜的各种食材哦。

午餐我们推荐两家保证都不会让你失望的美味餐厅。一家是 Elbow Room，每天提供午餐，周五周六提供晚餐。这里不仅食材新鲜，菜肴可口，还有秀美的风景，真是视觉味觉两不误。另一家是 Fino，这家麦拿伦谷的当地餐厅，用来自乡村产地的食材制作出美味佳肴供家人朋友分享。

继续驱车前往阿德莱德山，那儿有舒适随意的乡村

小旅馆，小度假酒店以及现代化的酒店如 Mount Lofty House, The Stirling Hotel 和 The Manna。

住宿推荐：

The Stirling Hotel

网址：www.stirlinghotel.com.au

The Manna of Hahndorf

网址：www.stirlinghotel.com.au

Grand Mercure Mount lofty House

网址：www.mtloftyhouse.com.au

餐厅推荐：

汉多夫酒吧餐厅 Hahndorf Inn

网址：www.hahndorfinn.com.au

The Elbow Room Restaurant

网址：www.theelbowroom.com.au

黛伦堡酒庄餐厅 d'Arrys Verandah

网址：www.darrysverandah.com.au

McLaren Vale Fino Restaurant

网址：fino.net.au

阿德莱德-麦拿伦谷：50 公里，四十五分钟
麦拿伦谷-阿德莱德山：70 公里，一小时

第二天 阿德莱德山-芭萝莎

巧克力以及葡萄酒是很多人的挚爱，如何完美搭配彼此以达到更佳口感呢？阿德莱德山著名的 Hahndorf Hill Winery 提供相关的讲解。

贝伦伯格草莓园的草莓个大汁多，比那些在超市买来的要好吃太多了！每年的十月下旬至次年四月，一家老小在草莓田里忙碌一番，热闹又开心。农场商店还出售可口的草莓酱以及糖果和其他酱料。



1999 年开张的 Udder Delight 奶酪店和旁边往北一点的 1994 年开张的 Woodside Cheese Wrights 奶酪店是阿德莱德山奶酪的代表作。去到它们奶香四溢的店铺里品尝购买各种美味吧。

离汉多夫小镇不远的 The Lane 酒庄及餐厅有着极佳的景观。春夏秋冬的观景台或者是冬天烧着暖暖炉火的室内都只想达到一个目的，那就是让品尝着酒庄美酒的你忍不住起身离去。

想念啤酒的朋友们可以选择来到 The Lobethal Bierhaus, 这里提供获奖的手工酿制啤酒，十二种不同口味的啤酒随时从酒桶龙头里源源不断的灌倒杯子里，而在提供当地美食的餐厅里还可以亲眼看到啤酒酿制的工厂间---新鲜不可挡啊。

别太沉迷于阿德莱德山，因为我们就要启程前往芭萝莎，这个世界级的葡萄酒产区。

在沙普酒庄（Seppeltsfield）品尝出生年份的美酒，可以想象么，自 1878 年起，每年一大桶浓稠香甜的砵酒在等待着这一年出生的朋友们来品尝。

芭萝莎当地提供各种乡村小旅馆，农家住宿。而豪华酒店有 The Louise 或者是 Kingsford Homestead。

住宿推荐：

林道山度假酒店 Lyndoch Hill

网址：www.lyndochhill.com

The Louise

网址：www.thelouise.com.au

Novotel Barossa Valley Resort

网址：www.novotelbarossa.com.au

Kingsford Homestead

网址：kingsfordhomestead.com.au

餐厅推荐：

Barossa Fino Restaurant

网址：www.seppeltsfield.com.au

Appellation At The Louise

网址：www.thelouise.com.au

林道山度假酒店 Lyndoch Hill

网址：www.lyndochhill.com

Ferment Asian

网址：www.fermentasian.com.au

杰卡斯访客中心 Jacob's Creek Visitor Centre

网址：www.jacobs creek.com

阿德莱德山-芭萝莎：50 公里，四十五分钟

第三天 芭萝莎-嘉利谷

想要学习一些烹饪技艺么？从意大利北部移民到芭萝莎谷安格斯顿（Angaston）地区的 Fiona 和 Matteo Carboni 夫妇在 2012 年开办了 Casa Carboni 意大利烹饪学校。这里提供很不错的成人以及儿童的烹饪学习班以及烹饪演示。

离开烹饪学校往西几分钟就到了奔富在芭萝莎的酒庄，在这里奔富的酿酒师们终年辛勤工作生产出各种享誉世界的美酒系列。换上酿酒师们的白大褂，走进摆满瓶瓶罐罐的实验室，依靠自己天赋的味觉，调配一瓶属于自己的奔富葡萄酒吧。

一路向西去亨特利农场享用午餐。相信人们给他的美誉吧---这里的美食确实就像你听说的那样好吃！餐厅根据当地应季的时令食材每天推出两种套餐菜单供选择。而紧邻餐



厅的酒庄，自 1840 年起就出产美酒，和佳肴相得益彰，是无与伦比的完美体验。

想要学习一些葡萄酒的相关知识么，位于罗兰平地的杰卡斯访客中心举办葡萄酒大师班让你摇身一变称为专家。课程结束后还可在访客中心的餐厅享用搭配美酒的两道式午餐。

让我们在 Nuriootpa 附近的麦姬·比尔农场商店为此次芭萝莎之行画上一个完美的句号。麦姬的所有商品在此一应俱全，当然也可以就简简单单地坐在湖边来上一杯咖啡配蛋糕和麦姬自制的冰淇淋。

离开芭萝莎往北不久，我们将会抵达嘉利谷。

芭萝莎-嘉利谷：115 公里，一小时二十五分钟

第四天 嘉利谷-阿德莱德

对于熟客来说，嘉利谷就是一张写满酒庄名称的长长的美酒清单。而对于首次到访此地的朋友们来说，这儿是四十多家酒庄的故乡，基本上每一家都对外开放品酒室。

在赶回阿德莱德之前，挑几家酒庄走走，和庄主问候聊聊天。酒庄都带有鲜明的嘉利谷特色---质朴，并且周围被澳大利亚特色的桉树包围着。嘉利谷以出产雷司令闻名，但其实远不止此。

1851 年，Jesuits 建立了 Sevenhill 酒庄，专门生产用于圣餐的各种酒类---一直到今天。但感谢上帝，他们现在也生产品质优异的餐桌酒，咱老百姓也有口福了。

Knapstein 生产葡萄酒和啤酒。手工采摘酿制而成的雷司令多次入选澳大利亚最佳美酒。品酒室每天营业，在这儿还有一个小型的啤酒酿造室生产新鲜啤酒。

Skillogalee 餐厅在 1990 年建立初始，是为了向来品酒室品酒的客人提供一些简单的食物，但很快餐厅的业务发展超出了预期的计划---现在这家餐厅享誉澳大利亚。在赶回阿德莱德之前，来这儿坐坐吧，消磨一段悠闲时光，人生是如此的惬意。

住宿推荐：

Crowne Plaza Adelaide

网址：www.crowneplazaadelaide.com.au

Hilton Adelaide

网址：www.adelaide.hilton.com

Mayfair Hotel

<http://www.mayfairhotel.com.au/>

Grand Chifley Adelaide

网址：www.grandchifleyhotels.com

Ibis Hotel Adelaide

网址：www.ibis.com/8822



餐厅推荐:

Andermel Marron and Two

Wheeler Creek Wines

网址: <http://www.ndermel.com/>

Orana Restaurant

网址: www.oranarestaurant.com

Good Life Modern Organic Pizza

网址: www.goodlifepizza.com

DING HAO

地址: 26 Gouger Street, Adelaide

嘉利谷-阿德莱德: 140 公里, 一小时四十五分钟

*行驶距离和时间仅供参考, 不包括游玩时间。



附录:

[illegible]