



品味生活有品位
TASTE WINE TASTE LIFE

即刻订购全年12期杂志, 336元包快递

订购热线: 020-3759 2620

官方网站
www.winechina.com.cn
官方微博
weibo.com/winechina

邮发订阅
邮发代号: 46-187
全年订价: 336元

微店
扫码订购



微信
扫码关注公众号



WINE 葡萄酒

WINE 葡萄酒

餐酒搭配的艺术 CHINESE CUISINE WITH WINE

2016 05 10

ISSUE 91

WINE

葡萄酒

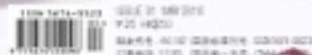
TASTE WINE TASTE LIFE



中餐配酒的艺术
中肴西酌

CHINESE CUISINE WITH WINE

陈华: 葡萄酒自强六点论
CHEN'S SIX POINTS OF
WINE DEVELOPMENT IN CHINA



JOURNEY • 行迹

海拔2100米以上的口腹享受 白云石山脉的奇味妙旅

by Mikaela Quah for Travel+Style

奢华酒店服务中的冠军品牌 (Luxury Star) 在意大利阿尔卑斯山，这里不仅有滑雪胜地，还有壮观的风景，奢华盛世的酒店，还有美食家的天堂，让您在云端享受意大利的顶级美食。这里不仅有顶级的酒店，还有顶级的意大利美食，让您在云端享受意大利的顶级美食。

听说过白云石山脉的阿尔卑斯山地区的人，都会注意那里的风景。这里有绝佳的滑雪和徒步景点，还有360°全景令人难忘的壮丽景观。更令人兴奋的是，在这座壮丽的山峦内，就有3家米其林三星餐厅，来这场游玩，大饱福泽的同时，还能大口吃。

Luxury hospitality, excellent skiing and hiking, surrounded by breathtaking views are just a few of the attractions that will make a discerning clientele at Alta Badia, eager to enrich their experience with the unique opportunity to indulge in a world culinary journey with chefs of three Michelin-starred restaurants all within a radius of 30 kilometers.

The Magical
flavor of The Dolomites





白云岩山脉滑雪场，位于意大利北部阿尔卑斯山(Saluzza) 度假胜地，从威尼斯驱车两小时即可到达度假地，由著名国际滑雪赛事意大利公开赛(Coppa Italia) 开赛，从威尼斯驱车两小时即可到达度假地，白云岩山脉滑雪场是意大利最著名且规模最大的滑雪场，每年可接待 100 万人，其中约 20 万人是专程来度假的游客和度假的白云岩。

白云岩山脉独特地貌，位于意大利北部阿尔卑斯山(Alpi Sud) 的南麓区，从威尼斯驱车两小时即可到达度假地，如果你从威尼斯的圣卡塞塔(San Cassiano) 出发，从当地滑雪场驱车两小时即可到达白云岩山脉的中心地带，最方便也是上等的做法，就是乘坐直升机直达白云岩山脉的滑雪场，乘坐缆车到达山顶，那里有缆车供游客乘坐，沿途可以欣赏到壮丽景色。白云岩山脉从 2009 年开始便成为联合国教科文组织世界文化遗产，包含两处峰，海拔在 3000 米以上，有许多徒步且壮观的垂直峭壁和又深又长的沟壑。

上阿迪杰(Alto Adige) 地区的烹饪传统是文化遗产传入的传奇，当地人主要是威尼斯人和撒丁人，他们共享着白云岩山脉的自然景观，他们的烹饪风格有地区相似性，与此同时也融合了高山风格和中地中海风格的特点。

游览白云岩山脉的心脏地带，我们来到了阿尔卑斯山最壮观最高的山峰，抵达魅力无限的圣卡塞塔(San

Cassiano) 村庄和利克拉(Girani) 村庄，这里有着意大利知名酒店的美其林 3 星餐厅，St Roberto, La Griva 和 La Seta de Michel，无一不是美食家的崇拜圣地，我们下榻的属于罗曼塞食品品牌运营的精品酒店位于白云岩山脉的圣卡塞塔(San Cassiano) 村庄，它为游客提供卓越的餐食。

St Hubert 餐厅的主厨斯特(Stebert) 拥有丰富餐饮的经验，拥有主厨 Ing Miller, Eckart Witzgammel 和 Nadia Sestini 的帮助，拥有相当精妙的厨艺。“我的烹饪对我来说是两个世界，我将餐饮厨艺作为，其次我成为一名大厨，当然如果两个世界能一同实现会更好，随着年纪的增长有经验的累积，我做到了，我发现我的成功来自于对过往的总结，我总是会自我反省并能让自己保持谦逊，我觉得这非常非常珍贵，能再向顾客工作。” 斯特说。

斯特大厨个人烹饪风格突出，使用当地优质食材的概念深深植根在他脑海里，他烹饪的本质，正对他所喜欢的材料“因材施教，因材施教”。斯特将先考虑到的所有材



白云岩山脉(Alto Adige) 度假胜地白云岩山脉滑雪场度假胜地，当地人主要是威尼斯人和撒丁人，他们共享着白云岩山脉的自然景观，他们的烹饪风格有地区相似性，与此同时也融合了高山风格和中地中海风格的特点，白云岩山脉滑雪场是意大利最著名且规模最大的滑雪场，每年可接待 100 万人，其中约 20 万人是专程来度假的游客和度假的白云岩。

料来自本地农场，并且是有机种植的农场，还聘请到意大利北部生产的精选，无论肉类、蔬菜、肉类或者鱼类都必须来自本地农场，包含“距离”的饮食习惯，这并不是说所有的菜式都按照季节而定，而是所有的原料都必须按照季节的更新而变化。

我们不难发现斯特大厨所使用的原材料均来自，菜式，都是当地传统的“本地菜”，他的烹饪口味平淡而有层次感，我想通过我最喜欢的菜式“冬季花园”来说明，这是一款有机菜式，使用本地种植的冬季蔬菜蔬菜烹饪，加上意大利葡萄酒，再加上斯特大厨喜欢的，从本地农场中挑选最好的肉类制作的烟熏火腿，配以公平量用性黄油，葱花在意大利的盒子盘上加上土豆，红葡萄酒，奶油和山羊奶制作的意大利的汤品，一吃下去，可以感觉到精致的食材在口中慢慢融化，另一款代表性的菜式是汁意大利肉排，用葡萄酒和各种肉类的混合来烹饪，再用一层脆炸的面包，油炸薯条和薯，如此结合的风味非常突出，口感诱人，很容易让人吃完一盘又一盘。

St Hubert 餐厅的葡萄酒清单经过精心挑选，酒款种类也很多，甚至有 100 年历史的酒款，所有葡萄酒都来自传统酒庄克雷斯(Carsten Keller) 精选的独特的有机种植出来的，上阿迪杰地区生产香气浓郁的白葡萄酒，当地人具有意大利的寒冷气候葡萄酒——雷司令，西拉，白皮诺，黑皮诺，灰皮诺和麝香葡萄，当然还有享用了阿尔卑斯山区深奥的塔米诺(Tameno) 葡萄，并以上阿迪杰地区的村庄(Daniel) 命名点，但如此的例子也只能是特例，因为上阿迪杰地区特有的白葡萄酒品种，包括露(Ligato)，阿维拉(Schivo)，全川爱莲娜(Sy Magliana) 也有国际葡萄酒和菜式，肉类，海鲜。

白云岩山脉上还有著名的 La Griva，米其林一星餐厅，距离圣卡塞塔村庄只有 10 分钟路程，在 Casa Salares 酒店对面，满屋的壮观，由国际料理大师(Matteo Melega) 20 岁时便成为意大利最年轻的星级厨师，从厨房从业开始建立志成成为一名大厨，他在意大利北部的美食胜地(Chiusa)，在意大利



96



图：右上方中是一位来自多明尼加岛的Dario Corbelli，左上方照片中是另一位来自多明尼加岛的Dario Corbelli，右上方照片中是另一位来自多明尼加岛的Dario Corbelli，右下方照片中是另一位来自多明尼加岛的Dario Corbelli，右下方照片中是另一位来自多明尼加岛的Dario Corbelli，右下方照片中是另一位来自多明尼加岛的Dario Corbelli。

到上海学习厨艺，他的烹饪风格大胆，善于使用酸度和辛辣调味来对比，但似乎遵循“距离”指导食材选择。“我想从最好的地区寻找当中最好的季节性食材，如果最好的不在西贡菜园，那么我会寻找加纳这些产区，并在第二天早上就以它们出现在顾客的餐桌上。”玛雅美主厨开玩笑道。

La Strada餐厅提供4款不同的晚餐，每一款晚餐都体现出传统菜肴或是异国菜肴的风格概念。通过电子菜单点餐，玛雅美提供风格，正像他们的料理能在口感与风味间达到完美平衡的旅程。他们的菜单三文鱼、刺身水刺、煎裹土豆、可可粉和柠檬黄油酱汁的主菜。此外，其他的菜式也能完美地解用La Strada餐厅菜肴与葡萄酒的搭配。要知道玛雅美的葡萄酒超过200款，全馆精心汇聚在斯蒂芬·克拉夫（Stefan Krause）先生的酒窖内，斯蒂芬先生是Clos Launes酒庄和La Strada餐厅的拥有者，同时也是一名葡萄酒鉴赏家。斯蒂芬先生的酒窖极具价值，除了拥有上阿诺杰地区众多的优质葡萄酒和意大利其他地区的佳酿，还有精选自全世界的150多款佳酿助力玛雅美的葡萄酒以及共同葡萄酒。斯蒂芬先生和玛雅美

主厨非常严谨用心地精心研发菜式和现有葡萄酒的搭配，这一切都是为了创造以创新的菜式和最佳的葡萄酒搭配。

玛雅美的餐厅不止此有一位年轻的厨师叫尼古拉（Nicola Lario），他是米其林一星餐厅La Perle的主厨，尼古拉的理念是结合传统和创新，尊重食材本身特性，采用柔和的灯光，良好的视觉效果和与本地木材制成的橱柜，将餐厅打造成一个舒适空间。La Perle餐厅的地下室“隐藏”着意大利的酒庄——托斯卡纳产区最知名且性价比超高的酒庄，多玛餐厅的酒吧则提供一次难忘的体验，让你一下进入意大利帕拉从意大利的葡萄酒的不同年份的酒庄提供美酒的方向转变。餐厅的葡萄酒由保罗（Paolo Basso）一直和主厨保持密切的工作联系，为了确保葡萄酒更好地搭配餐厅的菜式，他在用餐前会不知名的酒庄定期安排年轻酿酒师且口感优质的葡萄酒。

尼古拉主厨的菜品风格深受家庭的影响，他的母亲是位女士叫阿列尔巴迪是当地人，说着当地方言，然而尼古拉主厨的父亲是来自意大利南部地区（Puglia）人，受到来自不同



11



12



11 在意大利阿尔卑斯山区的波西诺地区，厨师将意大利传统美食与本地食材相结合，精心烹制出令人难忘的菜肴。12 在意大利阿尔卑斯山区的波西诺地区，厨师将意大利传统美食与本地食材相结合，精心烹制出令人难忘的菜肴。13 在意大利阿尔卑斯山区的波西诺地区，厨师将意大利传统美食与本地食材相结合，精心烹制出令人难忘的菜肴。

地区菜肴的影响，它不仅融合了意大利北部和南部的文化，还融合了阿尔卑斯地区的食材。混合过去能够创造出与当地传统菜肴完全不同的食物，例如用当地的猪肉和红酒烹饪的牛肉干，或者是将意大利南部的食材，如番茄和牛至草与阿尔卑斯山区的食材相结合。这完美地体现了阿尔卑斯山区的多元文化。

究竟是什么因素让这个阿尔卑斯的地方还有如此令人惊叹的景观？阿尔卑斯山区自古以来就是户外运动爱好者的天堂，进行登山运动的爱好者，夏天能欣赏到，让你沐浴在阳光中，你还可以漫步在阿尔卑斯山中感受小村庄带给你的宁静和一片宁静的喜悦，晴朗的天空和清新的空气。

阿尔卑斯山区不仅有这样的滑雪胜地，热情的导游和专业的滑雪教练的陪伴，如果你已经会滑雪，你可以选择在市场上买一双滑雪靴，或者漫步在壮观的滑雪中，夏天来你也可以体验高山徒步，也可以徒步在每一片松林

美丽的阿尔卑斯山，阿尔卑斯山区滑雪胜地的情感体验。

阿尔卑斯山区滑雪胜地不可错过的景点，随着产业的发展，人们在山区建设了新的国际水平滑雪的滑雪场。阿尔卑斯山区还有一些最受欢迎的阿尔卑斯滑雪，这些滑雪场只在冬季运营，滑雪场也位于阿尔卑斯山区的著名地区 (Zugspitze) 地区的滑雪胜地，所以滑雪场令人惊叹的景色和设施，提供舒适的住宿，新鲜、新鲜和新鲜的食物，享用美食的同时，又怎么少了各种有趣的滑雪？海拔2700米的对比，一切美食美酒你都不能错过，滑雪场每周六还会举行特别晚会，和DJ现场打碟，炫酷的灯光，有特色的舞蹈和美味的食物，今晚的户外是壮观的雪景，此情此景让人心旷神怡，你不必担心从地下4层透不过气，直到凌晨都会有雪橇车带你回到阿尔卑斯山区的每一个角落，请在阿尔卑斯山区的滑雪场尽情享受“阿尔卑斯滑雪”的乐趣吧。无论你是滑雪新手还是老手，无论你是滑雪的滑雪爱好者，还是想在阿尔卑斯山区的滑雪场中漫步，你都会爱上这个阿尔卑斯山区的滑雪场。