



01 川江月经典再现 国际名厨江振诚呈献全新赏味菜单

2月8日,永利皇宫旗下米芝莲二星川菜食府——川江月将于三月呈献注入全新料理世界观及以“味道的颜色”为构想的全新赏味菜单,餐厅创意厨艺总监江振诚大师透过崭新概念及现代手法演绎川味,带领宾客探索令人耳目一新的当代川菜艺术。

川江月更迎来新任行政总厨范健华,范总厨以精湛的中西烹调技艺及对食材的独特见解,与川江月顶级的厨师团队一起完美阐释江振诚大师的理念。范总厨期望以川江月的菜品带出食材的天然滋味,与江大师一起为宾客呈现独具一格的川菜体验,继续让川菜在世界舞台上发亮。



02 亚洲侍酒及教育中心AWSEC

近日,WSG公布了2021年度评审,亚洲侍酒及教育中心(AWSEC)荣获了“2021年最佳葡萄酒学者培训机构”!这是AWSEC继2015年获得最佳“法国葡萄酒学者FWS”培训机构,及2018年获得最佳“意大利葡萄酒学者IWS”培训机构之后,在最新的2021年度获得了“葡萄酒学者学会最佳培训机构”这个终极大奖。AWSEC引领葡萄酒、清酒及烈酒教育近30年,除中国香港总校,更开设了广州、深圳及上海分校。(咨询微信号:AWSEC_Diploma)



03 2016年份Trinite Acaibo上市

阿卡波是在索诺玛寻找原始土地的过程。在考察了许多土地(南方,西班牙)之后,来自波尔多有名的卢顿家族(Lurton)的克莱尔和宫泽遵循卢西安-卢顿先生的建议,将寻找的方向转向了加利福尼亚,尤其是索诺玛地区。终于在白垩山中心,发掘出了一枚遗珠。在这里,波尔多的葡萄品种可以保持自己的个性,平衡地生长。两人决心在这里,酿造出一款“说法语”的美国葡萄酒。

酒款阿卡波(ACAIBO)这个名字凝结了克莱尔和宫泽20年间充满冒险和激情的婚姻。克莱尔和宫泽的传承告诉他们,优质的葡萄酒和土地息息相关。

上智联 靠谱工作视频见

看直播·拿OFFER



聘 智联招聘



Trinite Estate Acaibo

阿卡波干红葡萄酒

酒庄: Trinite Estate

原产地: 美国加利福尼亚州索诺玛产区

采摘年份: 2016

葡萄品种: 赤霞珠、梅乐、品丽珠

酿造特色: 阿卡波的葡萄园种植面积为10公顷, 位于加利福尼亚州三大产区——俄罗斯河, 骑士谷与亚历山大谷的交会处。土壤由火山灰及黏土构成。酒庄采用波尔多的混酿比例酿造这款酒。陈酿时间为16个月, 于波尔多风格的法国橡木桶中进行, 其中80%为新桶。

推荐理由: 阿卡波走的是典型的波尔多风格。开瓶后散发出馥郁的黑色浆果、草本的香气, 入口可以感受到细腻而浓郁的单宁, 口感澎湃有力不失丝滑优雅。这是一款诞生在索诺玛的玛歌葡萄酒, 出生于拥有众多列级名庄的卢顿(Lurton)家族的克莱尔与宫泽, 在远离自己熟悉的梅多克土地后, 于加利福尼亚州中心地带选择了这10公顷土地, 希望能在这里, 酿造出一款“会说法语”的美国酒。事实上, 他们成功了。波尔多葡萄酒的优雅感与加州葡萄酒的浓郁澎湃感以一种奇妙的方式融合在一起, 喝过阿卡波的饮家很难忘记这份感觉。这是一款适合慢饮的葡萄酒, 相信与中餐搭配也有美妙的味觉体验。

*Duca di Salaparuta
Bianca di Valguarnera*杜卡酒庄瓦尔瓜内拉
干白葡萄酒

酒庄: 杜卡酒庄 (Duca di Salaparuta)

原产地: 意大利西西里岛

采摘年份: 2018

葡萄品种: 尹卓莉亚 (Inzolia)

酿造特色: 20年平均树龄, 每株葡萄限产1.2kg。葡萄酒于橡木桶中发酵及陈酿, 桶中陈酿时间为12个月, 其中8个月为带酒泥陈酿。

推荐理由: 西西里岛葡萄酒越来越多地吸引消费者的目光, 众多颇有特色的本土葡萄品种为消费者提供了多样而有趣的选择。杜卡酒庄庄主Duca Enrico在1984年创立酒庄时, 首次提出来酿造100%Nero d' Avola葡萄酒, 与同样用本土品种Inzolia酿造的瓦尔瓜内拉干白是西西里产区的两大名片。



*Tua Rita Redigaffi
Toscana IGT*

图丽塔雷迪加菲
托斯卡纳IGT干红

酒庄: 图丽塔 (Tua Rita)
原产地: 意大利托斯卡纳
采摘年份: 2018
葡萄品种: 梅乐

酿造特色: 葡萄园种植密度为8500株/公顷, 每年产量约1.3万瓶。全手工采摘, 酒款陈酿时间为18~20个月, 于法国橡木桶中进行。装瓶之后的葡萄酒存放在酒窖中数月后才上市。

推荐理由: 这是第一支获得罗伯特·帕克 (Robert Parker) 满分评定的意大利葡萄酒。100%由梅乐葡萄所酿造的葡萄酒, 酒款创立于1988年, 选用了位于酒庄中心平缓斜坡上的葡萄园。它的名字来自于产地附近的一条潺潺流动的小溪。1994年维尔吉里奥 (Virgilio) 先生和丽塔 (Rita) 女士决定减产两个橡木桶的梅乐, 而当时他们并没有想到因为这个决定而创造出了一支享誉国际的葡萄酒。



*Michele Chiarlo
Cerequio Barolo
DOCG*

迈德基阿罗切雷吉奥园
巴罗洛葡萄酒

酒庄: 迈德基阿罗酒庄 (Michele Chiarlo)
原产地: 意大利皮埃蒙特
采摘年份: 2018
葡萄品种: 内比奥罗

酿造特色: 葡萄园面积为2.5公顷, 偏西南朝向。葡萄种植密度为4500株/公顷, 采用纯手工采摘。发酵于55hl的橡木桶中进行, 发酵时间长达20天。最低的陈酿时间为3年。

推荐理由: Michele Chiarlo是与Angelo Gaja同时代的人, 是皮埃蒙特第一个为Barbera酒做苹果酸乳酸发酵的酿酒师。Michele Chiarlo在皮埃蒙特拥有数块特级园, 其中以Cerequio、Cannubi、Brunate三园混酿的Barolo Riserva Triumviratum最为受人追捧。很难用巴罗洛的新派或者老派来定义Michele Chiarlo酿的酒, 因为他一直坚持自己的个人风格, 酿造高雅、复杂、有深度的葡萄酒。

