

亚平宁美食名闻天下 意尚打开葡萄酒大门



意大利的美食美食闻名于世，由于历史上各个民族的影响及长期处于城邦分治状态，意大利菜系异常丰富，精美可口的面食、奶酪、火腿，再到甜品、咖啡，这使其成为全世界最受欢迎的烹饪，而在亚平宁半岛上美食与美酒的搭配又是必然的结合，丰富的饮食文化亦使意大利葡萄酒成为全世界葡萄酒种类最为丰富的产酒国。三千多年的酿酒历史，使得意大利从古希腊时代起便被称为“葡萄酒之国”，坐拥四百多种独有的原生葡萄品种，狭长的靴子型半岛从南至北无处不产葡萄酒。概括来说，如今意大利是全世界产量与出口量最大的葡萄酒生产国。

为了推广意大利葡萄酒，1933年意大利农业部设立了意大利国家酒业促进中心（Ente Vini - Enoteca Italiana）。它是意大利唯一一家官方推广整个国家葡萄酒的公共机构，几十年来帮助意大利的葡萄酒文化与优质产品征服了世界各地一个又一个重要市场，如今在美国、加拿大、德国及北欧等发达国家，意大利均是最大的葡萄酒进口国。

2008年意大利国家酒业促进中心在中国设立了它们的驻地——意尚，旨在加速并系统地将意大利葡萄酒优质葡

萄酒引入中国。意尚是中国通往意大利葡萄酒世界的大门，从推广角度来说，每年会向经销商、媒体、餐饮及消费者推介意大利各大产区的葡萄酒，同时通过葡萄酒课程、研讨会、品酒会等形式传播酒文化。从商务角度来说，对需要引进意大利葡萄酒的经销商，在这个平台可以选择并引进来自全意境内最适合的优质产品，同时意大利各个产区协会和酒庄会通过这个平台与市场接触。

2010年世博会期间，意大利馆赢得了巨大成功。很多游客震撼于馆内底楼的一面葡萄酒墙，这面墙上陈列着酒业中心选择的三百多款来自意大利各个产区最具代表性的酒款。同时为期半年的时间里，意尚与意大利馆紧密合作，组织了所有馆内美食美酒的推广活动，结合每两星期的大区主题，将意大利各大区葡萄酒系统地介绍给中国的消费者。

世博后意大利馆因受欢迎而永久驻留，今年正式成为上海意大利中心，延续世博的成功模式，意尚是其在美酒美食领域的战略合作伙伴。在馆中的意大利文化俱乐部、葡萄酒走廊与酒吧以及顶级意大利餐厅等项门都会进行深

度合作。从产区角度来说，意尚今年将会分阶段带来来自托斯卡纳、皮埃蒙特、艾米利亚-罗马涅、普利亚、坎帕尼亚、威尼托等大区的数百家酒庄的葡萄酒。同时在意大利中心的礼品店中，消费者也可以找到由酒业中心授权推荐的来自意大利各个产区的代表酒款。

同时意大利国家酒业促进中心在正在做两个重要的创举，一是将意大利最权威的侍酒师课程AIS首次引入中国，这个课程填补了中国葡萄酒市场意大利葡萄酒教育领域的一大空缺，而这个课程也将服务于意大利馆的文化俱乐部的会员。另一个试点项目是年度意大利葡萄酒搭配中餐的项目，旨在把两个伟大饮食文化国度的特色结合在一起。活动将先登陆上海的十二家顶级中餐厅，在五月至十月期间举办餐厅推广月，年底将会在意大利中心举办一场盛大的颁奖典礼，颁发葡萄酒餐厅与意大利文化传播的多个奖项。

展示与传播意大利文化是意大利中心的主旨，意尚将在葡萄酒与美食领域不遗余力地给予支持，使更多国内消费者能够全方位沉浸到这美丽而灿烂的文化中去。



MARTINI

马天尼



诞生于19世纪末的马天尼起泡葡萄酒独具意大利风情，两位创始人——企业家Alessandro 和首席规划Luiga的梦想使得马天尼起泡酒具有与生俱来的独特美感，并且将意大利的品质和风格完美呈现于世人面前。

马天尼起泡酒源自意大利北部地区的皮德蒙特高原，她是意大利传统起泡酒的发源地。马天尼起泡酒产地在高高的阿斯蒂和普罗塞克的山坡上，这片土地上所具备的独特气候，对于葡萄生长来说十分理想，这里的葡萄独具芳香，口感清新。因为机器不易于操作和采摘，工人收割葡萄时，必须以手工采摘。浑然天成的葡萄是马天尼起泡酒新鲜芳香、自然口感的来源。

马天尼一直沿用世代流传的精湛起泡葡萄酒制作工艺。从新鲜葡萄的采摘、压榨，到第一道发酵及混合，最后再到使用马提诺蒂现代工艺进行第二道发酵和装瓶，马天尼悉心控制酿造技术及发酵过程，以确保起泡酒令人愉悦的完美水准。

马天尼起泡酒具有两种独特风格。马天尼阿斯蒂起泡葡萄酒和马天尼粉红起泡葡萄酒香甜可口，芳香四溢，并且具有柔和口感；马天尼干型起泡葡萄酒新鲜清爽，且带有丰富果香。独特的工艺使得每一瓶马天尼起泡葡萄酒都与众不同；年轻，新鲜，轻盈，充满活力。

发现与众不同。马天尼起泡葡萄酒，为精彩生活举杯！



S.PELLEGRINO 圣培露

圣培露是世界上最为知名的含气天然矿泉水之一，它来自富有文化、传统和经典的意大利，并完美地将意大利式生活诠释为优雅、欢乐和热衷于美食的融合。自1899年以来，在超过一个世纪的时间里，圣培露凭借它的高质量、优雅感和不变的味觉体验，赢得了全世界顶级餐厅的青睐。圣培露独特的矿物芬芳与绝妙的小气泡完美结合，使它当之无愧地成为顶级美酒和佳肴的绝佳佐餐水。它的瓶身——精致而优雅，传统又不失现代感——以不变的红色五角星和绿色瓶身，成为一个经典的设计符号。圣培露更携手宝格丽推出限量版水瓶，作为献给意大利式华贵优雅的礼物，以此向璀璨瑰丽的宝格丽珠宝艺术致敬。

作为意大利殿堂级佐餐水品牌，圣培露长期以来在欧洲乃至全世界，影响着人们对于美食体验的想法。与此同时，通过秉承其品牌精神，圣培露也在全世界范围内，借以美食体验传承着意大利源远流长的美食文化与独一无二的生活态度。自进入中国以来，圣培露在这一东方美食大国结识到无数美食爱好者与品味志士。

无论是在米其林三星酒店优雅用餐，或是顶级餐厅全心感受，又或是通过美食家与美酒品鉴者的娓娓道来，中国的美食爱好者已经有越来越多的机会去感受并体验专属于圣培露的美食搭配法则。用醇香美酒搭配圣培露以唤醒味蕾感受，又或是用精致美食融以圣培露后提升味觉享受。在融合搭配技巧与搭配手法之后，用餐成为一个充满乐趣与未知的过程。