

世博文化公园“开门红”!

原世博会法国馆“葡香花市”洋溢法国风情

元旦小长假最后一天,世博文化公园迎来了1.6万名游客,三天总计有约4.5万名游客。除了欣赏反季节郁金香、盆景展、宫灯展外,原世博会法国馆里举办的“葡香花市”也吸引了不少游客,品尝美酒、美食、购买年宵花卉,感受时尚生活方式。世博文化公园里还保留了世博会俄罗斯馆、意大利馆和卢森堡馆,未来也将陆续引入不同类型的活动、展览。



世博会结束后,法国馆得以保留。在世博文化公园建设过程中,对法国馆进行了加固、改造。“葡香花市”是世博文化公园北区开放后,原法国馆承担的第一项重大活动。走进法国馆内,美酒、美食、鲜花“飘香”,时尚生活气息扑面而来,仿佛置身欧洲小镇。



这是一场品质花酒展会,引领前所未有的新时代生活方式。带你重拾传统年味,唤醒文化记忆,给你

2022 潮流年味新选择!无花不是年。新年临近,你准备好年宵花了吗?新年赏花购花是中国传统风俗习惯「葡香花市」区别于传统花市,将传统与现代完美融合,让你在体验欧式风情的同时赏花购花,你还可以在这里领略全球葡萄酒文化,在沉浸式游玩互动的同时,还能在现场买到各种高品质新年伴手礼,「葡香花市」将会是个洋气的新年花市,也将成为上海的又一个城市亮点。



“葡香花市”是一个一站式吃、喝、玩、乐、购沉浸式体验街区。集市里有“花艺专区”“葡萄酒专区”“美食文化专区”“居家生活区”“活动专区”和“手作互动区”。



花艺专区是一个洋气的新年花市,不仅有琳琅满目的鲜花、盆栽、绿植,还能了解各种花卉的名称、习性、花语等,收获的不仅是鲜花,更是对美好生活的向往。



葡萄酒专区里,来自世界七大葡萄酒产区,十多个国家的百余款精品葡萄酒佳酿,包括中国、法国、意大利、西班牙、澳大利亚、智利、阿根廷、南非等,带你了解各国葡萄酒文化。



除了美酒,还有网红咖啡店HEAL SPACE,带来精品咖啡主题快闪。不少游客一边逛街区,沿途品尝各种美味小食、甜品、进口牛排等美食。“入园福袋”“扭扭乐”“芙罗拉的花语”“酒塞投壶”等互动游戏也吸引不少游客跃跃欲试,赢取好礼。还有部分游客体验了“葡香学院”、《葡萄酒品鉴课》,解锁葡萄酒品鉴技能。葡香花市还开设了花艺手作课,教游客掌握花艺搭配的奥妙。

馆内中庭打造了一个400平方米的“魔法奇幻花园”,现场设有外场装置打卡区、周边贩售快闪店、幻星塔罗许愿墙,以白金跳色的色调装置和幻星集塔罗主题的

视觉元素,打造限时开放的“魔法时空”。



需要注意的是,葡香花市并不是每天开放,而是1月1日-2月15日期间的每周五到周日及法定假日(10:00-18:00)开放。

品鉴课
品鉴4款代表作

归真返璞·自在识露
- 纳帕谷璞露酒庄 -

2022年1月22日 14:00-16:00
上海世博文化公园(原法国馆)

扫码预约

璞露酒庄(Petaluma)位于美国加州纳帕谷,拥有得天独厚的风土条件,出产高品质的葡萄酒。酒庄秉承传统酿酒工艺,结合现代科技,精心酿造出多款风格迥异的葡萄酒。此次品鉴课将带您深入了解酒庄文化,品鉴4款酒庄代表作,感受葡萄酒的魅力。

璞露酒庄(Petaluma)出品

交通指南
上海世博文化公园东入口位于浦东新区济坤路,目前导航目的地为“上海世博文化公园P2停车场”。

有以下三种交通方式可供选择:

1. 公共交通
地铁:乘坐轨交13号线,在世博大道站4号口出站,即可步行至公园东入口;
公交车:乘坐浦东98路在“世博大道长清北路枢纽”下车,即可步行至公园东入口;或乘坐1118路在“长清北路国展路”下车,即可步行至公园东入口。

2. 落客点
公园落客点设置在济坤路。

3. 停车
目前北区开放P2停车场(全预约),场内配有残疾人专用停车位和充电桩。市民游客需通过官网、微信小程序提前预约停车位以及查看详细预约细则,如预约名额满,可就近到公园东侧办公楼地下停车库停车。(预约方式:在官网首页右上角“我要预约”扫码进入;搜索小程序“上海世博文化公园”,进入预约)

PS:公园停车场预约
P2停车场实行全预约制,使用时段为预约日当天8:00-15:00(共计7小时),停车费用为40元/次。若实际停车时间超过7小时的,超过时间部分按实计费。希望来园游客做好出行计划,提前预约。

扫码了解,更多资讯

(广告)

罗曼尼康帝酒庄主独家访谈,这位智者的每句话都蕴含深意!

罗曼尼康帝酒庄主奥贝尔·德维兰平素极少接受拜访,这段由赏源·知味独家拍摄的珍贵视频中,两位用毕生实践勃艮第风土理念的老人,对“风土与人的关系”做出了发人深省的深刻阐述,并内涵丰富地展现出对自然、对人生的哲学思考。



杰克·里戈:尊敬的德维拉先生,您先前受邀参加了知味葡萄酒在上海主办的第一届“风土复兴国际葡萄酒文化研讨会”,现在迎来了第二届,这一次您会以视频的方式来和大家见面。今年大会的主题,主要围绕“风土与人的关系”。众所周知,您一直掌管着罗曼尼康帝酒庄(Domaine de la Romanée-Conti),在推广勃艮第“克里玛”(Climat)以保证风土哲学理念的延续方面功不可没。在这里您是否可以用几句话跟大家解释一下勃艮第“克里玛”这个概念,这一思想是如何成为基于风土的葡萄酒种植酿造典范呢?

们可以以一个比较学术的方式来定义,它是一小块至少从中世纪开始便种植了葡萄藤的土地,被人类划分成了不同的田块,在很久之前便拥有了各自的名字。以单一的葡萄酒品种作为一片地域特性的翻译官——红葡萄酒是黑皮诺,白葡萄酒是霞多丽,酿造出拥有独特风味特色的葡萄酒,这便是“克里玛”的定义。

但事实上,我认为也可以这样来形容:一个克里玛是这个有葡萄酒存在的神奇世界里的一个元素。每一种葡萄酒都拥有独特的味道、风格、香气和口感。这些数以千计源自这些克里玛的葡萄酒组成的世界,与现实的世界同样奇妙。也就是说在勃艮第山丘上创造出这样拼图的克里玛,展现出超乎寻常的美。就像一位画家,每个夜晚都来造访,过后都会带来一些额外的色彩,这是十分奇妙的事情。

这些克里玛的名字也同样神奇,源自不同时期,来自不同的源头。有一些地方的名字与土壤、石头相关,有的是以所有者命名,或者是想象出来的名字。沿着整个金丘一共有1247个克里玛,每一个都有自己的名字,在这里,我们可以花费好几个小时穿梭在这些克里玛当中,逐一了解,联系起来。我认为对

于一个爱好者来说,克里玛不仅仅是一个专业术语,不只是一个联合国教科文组织确认的文化遗产,这里的葡萄酒,这些名字,这些地块,都是神奇的存在。

杰克·里戈:每一款源自克里玛的葡萄酒都拥有自己的独特之处,都有自己的身份,所以我们可以说,在勃艮第,我们坚信是克里玛,也就是您之前说的那些被细心划分的地块,指引着酒农的思想和双手。

奥贝尔·德维兰:没错,这种多样性在2000年之前就被发现和发展起来。也是这种多样性让勃艮第独一无二。这种致力于酿造表达这块地的葡萄酒的意愿,从最初开始,就在勃艮第不断地被创造、被捍卫、被认识。对一个酒农来说,这应该他最关心的事情,他所有的目标都围绕这个目的而来。

杰克·里戈:为了让这样的身份被人们所接受,为了让杯中的酒稳定地呈现出这样独特的风味,我们需要尊重自然,需要推广那些我们认为好的实践方法。您是否可以向我们明确阐述一下这一观点:没有人类,克里玛和风土不过是美好的愿望而已。尊重自然、尊重克里玛很重要,我们该如何保护自然,尊重克里玛呢?

奥贝尔·德维兰:我们可以重复这句已经被重复了无数次的话,它非常正确——“伟大葡萄园不是命中注定,而是源自文明的执着坚持。”(波尔多作家Pierre Videllet语)所有都融入这一思想之中,也就是说勃艮第的酒农和葡萄酒种植文化,从一开始都面对着诸多不利条件,一些我们可以视为不利的条件。

由于勃艮第位于黑皮诺能够成熟的最北界限——这里我们暂不说香槟,因为勃艮第和香槟区要求的葡萄成熟度的标准和类型不一样。但在勃艮第,我们真的是处在黑皮诺成熟的临界地带,虽然最近可能因为气候变暖而得益,但这也是一个不利条件。风土的多样性也可以被视为不利条件,在一种风土上适用的种植方法在另一种风土上可能会行不通。对于酒农来说,精细的耕作十分重要。在有这些不利条件的情况下,酒农的本职工作是从自然所给予的条件出发,将劣势转化为优势,最终酿出伟大的酒。为了酿出伟大的葡萄酒,酒农必须极其尊重土地。葡萄酒的天分就孕育在土地里,在酿酒车间里不可能找到风土中不存在的品质,只有真正从风土出发,从拥有这等天分的风土出发才有可能。我们应该给予风土最

大的尊重,从土地开始来开展田间实践,有机和生物动力的方法就是尊重风土的好例子。这些方式能让我们获得成熟度上的精细感,对风土有着精细的表达,足够优越于其他的方式。

还有一个核心部分,就是葡萄酒植株,是它们展现了勃艮第最伟大的风土。如果没有这些优质的葡萄酒植株,我们便无法发挥出克里玛的潜力,所以要寻找优质的葡萄酒植株,尤其是优质的黑皮诺,非常关键。黑皮诺是一个复杂的葡萄酒品种,有许多不同的种类,有精细的种类,十分精细,也有多产的种类,有上千种黑皮诺。如果我们想要酿造伟大的酒,就一定要寻找优质的葡萄酒藤,这也是酒农工作最重要的要点之一。

杰克·里戈:土地提出了要求,土地是脆弱的,但当我们尊重它,它也不会让我们失望。同时,如果我们找到可以让这片风土焕发活力的合适植株,这片土地便会在杯中释放出百倍的光彩。这里的前提是我们尊重风土,理解风土,并发挥人类的重要性,找到因地制宜的葡萄酒品种,并让这种精神得以传承。所以总体上可以说在勃艮第,在所有的风土哲学理念中,传统和现代的方式并不是对立的。