

## 左手迪士尼右手花田,魔都“紫色秘境”副本即将开启

“下一站,终点站迪士尼”在闭园100天后,5月11日上海迪士尼乐园重新开园啦!我的快乐回来了,集美们又双叒叕可以开启,拍拍拍、逛逛逛、吃吃吃模式咯!在上海地铁11号线终点站迪士尼站,向左走是迪士尼乐园,向右走就是“罗曼蒂克”了,这片藏在迪士尼旁的神秘花海。曾荣登央视新闻直播间狂揽2000万抖音浏览量,重要的是一年的花期只有两个月!霸道花海和10米告白墙,一罗曼蒂克的终极演绎。



不必担心人多,配合蜿蜒地势,轻松打造“旁若无人”的普罗旺斯



大片,别问,问就是面积超百亩的霸道花海给你的勇气,虽然薰衣草是绝对的C位主角。园内玫瑰也不容错过不仅品种多、数量多,居然还“上天”了!百朵红花拔地而起,组成足足数十米的告白长墙玫瑰热情似火。浪漫值在此爆表,恭喜你解

锁了魔都小仙女们相册里。珍藏已久的必备打卡点,野营派对和周末好眠计划,自由帐篷时间。一百万IT GIRL都在搞的野餐,你尝试过了吗?今年薰衣草节也凑热闹,开辟帐篷营地给各位潮流人士,搭帐篷、铺餐垫、凹造型,随

便折腾!营地设在园内宽阔草坪广场,超大空间,不惧拥挤,永远保持优雅的社交距离,这个周末,换个地方,幕天席地,祝你好眠。大草坪嘉年华,吃喝玩乐一站解决。



早就等不及和羊驼三姐妹亲密啾啾,还有忽闪着星星眼的香猪小弟、绒毛小兔。你确定不来撸一把,rua一下吗?王牌活动轰轰小汽车也如约归来,绿茵场激情飙车,让心跳持续加速。

花间咖啡馆携“二胎”手作WORKSHOP,惊喜亮相,冰激凌、鲜花束、起泡酒和隐藏菜单相框、香皂、香皂……关于薰衣草的所有周

边都已为你搜罗完毕,朋友圈摄影大赛还缺什么道具,上海薰衣草节,都给你!



足不出“沪”,倒是给了我们一个机会。慢下来,迈开步,不止这片花海。去发现更多秘境去品味这座城市曾被遗漏的美。

扫码购票



(广告)

## Silvana写给读者的一封信(四十四)

Silvana:

我是一个葡萄酒爱好者,我留意到近来中国消费者对优质白葡萄酒的兴趣和热爱都有所提升,尽管传统上我们主要习惯性饮用红葡萄酒。我了解到在意大利东北部的Alto Adige地区生产世界一流的白葡萄酒。我想对这个产区进行更深入的探索,您能否推荐我们一个可以代表该地区酿酒传统品质的酒庄?谢谢您

张先生

言。从报纸到路标,所有内容都必须使用德意双语。南Tyrol居民也讲第三种语言,ladin语是欧洲最小的一种语言,也是一种比意大利语还古老的语言!



这里拥有令人惊叹的山脉和景观,每年吸引着世界各地的游客前往,无论是在冬季的滑雪还是圣诞市场,或是在夏天,逃离了城市的人群,来到这里放松身心还是一个不错的选择。该地区还以温泉而闻名。烹饪的食材也是以意大利和奥

地利美食相结合的,尤其是维也纳的菜肴。你可能还会在许多餐馆的菜单中都会发现:从Brezel,crauti和Wurstel,到Polenta和Canederli,菠菜和面包制成的gnocchi。Trentino Alto-Adige也都是意大利餐厅地区的米其林星级餐厅,是美食美酒爱好者的真正天堂!

当然葡萄酒的传统也是很丰富的,有许多本地品种,如Lagrein和Schiava红葡萄品种,但当地主要生产白葡萄酒占总产量62%。在这里,您可以找到传奇的Pinot Bianco,Gewurztraminer,Muller Thurgau,Pinot Grigio等等,阿尔卑斯山脚下的葡萄酒生产注重“质量而不是数量”。正是在这种环境里诞生了Alto Adige Terlano DOC,这是一个小型的法

定产区只有170公顷,但因其独特的风土,并专门生产白葡萄酒而命名。

这个地区以合作社生产的葡萄酒得以与独立酿酒师的出品相媲美而闻名。在位于Dolomites山脉的边界,距离该地区首府Bolzano西北6英里处,Cantina Terlano生产一些意大利最珍贵、具历史意义



Terlano 现有143名种植者,总种植面积165公顷,通过补偿种

植者的葡萄质量而不是数量来确保最高的质量标准。葡萄园的重点是减少产量,以有利于产出更浓缩的果实。Terlano生产30%的红葡萄酒和70%的白葡萄酒,所有酒都符合DOC质量标准。经过2009年的酒庄改造,酒窖现在总共有18,000米的储藏空间,这保证了葡萄酒可以不受干扰地发展。每年会生产一批的珍品,只有在酒庄的酒窖里陈酿至少十年后才会上市。这很好的象征了酒庄对陈年潜力的关注。

Silvana



(广告)

## 如何泡好一杯绿茶?

“冬红夏绿,四季乌龙”,这句话是说:冬天适合喝红茶,夏天适合喝绿茶,而乌龙茶适合四季饮用。虽然有些老茶客一年四季都只认定一种茶,但不知是否有茶友与小伍一样感觉:选择饮用哪种茶的念头,会随着季节发生变化。比如时天气越来越热了,身体给大脑发出的指令就是——来一杯清新的绿茶吧,而唇齿之间随着这道“指令”,则变得非常渴望享受到绿茶的清爽滋味,于是接下来,人就捣腾着去泡茶了。

大部分茶友泡绿茶的方式,都是先放茶叶再冲开水,但这千篇一律的方法,往往无法激发一些绿茶最佳的滋味,今天小伍就给大家分享一下,几种常见的绿茶分别用什么方法冲泡才能体现其最佳风味。

下投法

下投法,就是最常见的方法,即先放茶叶,再倒水。绝大部分的茶叶都适合这种方法,比如广受大众欢迎的龙井茶,就可以采用下投法

冲泡。

另外诸如:太平猴魁、六安瓜片这一类的绿茶也适合用下投法冲泡,因为它们叶片不算特别嫩而且面积大,下投法可以使它们的滋味更饱满。

扫码选一款龙井茶



上投法

上投法,正好与“下投法”相反,即先倒水,再投茶,在茶叶慢慢下沉的过程中,欣赏叶片舒展开来的动人形态,继而再享用一杯色、香、味、形俱全的绿茶。

上投法特别适合身骨重、多芽毫的茶叶,比如:碧螺春、信阳毛尖。这类绿茶由于身骨重,茶叶入水后慢慢下沉,并逐渐释放内含物质,茶叶上附着的茶毫也缓慢地在水中散开,此类茶叶用“上投法”冲泡后,

茶汤口感鲜活,并且会减轻因茶毫过多而使茶汤显得浑浊影响赏茶的乐趣。

扫码选一款碧螺春



中投法

中投法,是先倒水,约注满容器三分之一的位置时投茶,等茶浸润一会儿,继续注水至满。

适合中投法的茶叶中,最常见、最具代表性的就是黄山毛峰。方法是先用95-100℃开水先冲到茶杯的三分之一,轻转茶杯充分润茶,然后静置赏茶,见到茶叶中的小气泡消失再次冲水至满,此时你可欣赏茶叶在杯中翻滚,之后慢慢沉静,缓缓舒展、芽叶鲜活,正如它还在茶树上生长的样子,同时氤氲香气伴随幽幽茶香慢慢在室内轻舞飞扬……

采用这样的泡法,就不用担心

鲜嫩的绿茶因水温过高而出现涩味。

扫码选一款黄山毛峰



泡绿茶的水温

掌握了一些正确的泡茶方式,还有影响茶滋味的另一大重要因素,小伍有必要在此提醒茶友,这就是冲泡绿茶的水温。

水温是对绿茶品质口感影响非常大的一个因素,因为绿茶都是用新叶和嫩芽制成的,过热的水会导致茶叶瞬间被烫熟,茶中的成分会发生性变和流失,从而影响茶汤的营养价值和口感,所以一般泡绿茶水温最好是80℃,这样才能完美保留茶叶的营养成分。但上好的黄山毛峰是个例外,它需要95-100℃开水冲泡,不然茶叶泡不开,滋味出不来,也无法激发它的香气。

夏季绿茶的储存

最后再提醒茶友们注意一点:夏季高温是影响茶叶品质的一大杀手。在有冰箱之前,紫砂茶叶罐一直被业内人士视为“存茶神器”。确实,相比其他材质的茶叶罐,紫砂茶叶罐具有更好的透气性,有利于茶叶的后期转化,特别适宜存放绿茶、普洱茶、白茶、黑茶等。当然对于生活在高科技时代的我们,绿茶密封后(防止串味)存放在冰箱保鲜里是最省心方便的啦!

送你两张优惠券



满128减5元



满300减10元

(广告)