北外滩空降潮流空间 H SPACE

在上海，每年一次的“河马时间”，构筑了人们对于美好生活的向往。如今，继河马生活节之后，我们又创立了一个独立品牌—H SPACE。2020 年 12 月 1 日，在流光溢彩的黄浦江边，全国第一家 H SPACE 概念空间终于揭开了它的神秘面纱。作为一次全新的尝试，H SPACE 希望通过线上线下的深度融合，让顾客真正体验到“生活之美”。

沿着北外滩的滨江步道，在离江只有 6 米的地方有一座小白楼。循着咖啡香气推门而入，你一定会舍不得走出去。这是一家咖啡店，也是一家清酒吧。店内每一处角落都经过精心设计。无论是鲜活的绿植还是特意设计过的饮品菜单，到处都透露着主创团队对精致生活的美好追求。比起一些品牌连锁的咖啡店，在上海的年轻人们似乎更喜欢有故事、有温度的独立咖啡店，H SPACE 就是这样的存在。“咖啡入口，百花盛开”，店内使用的咖啡豆是经过三个月盲测才选择出来的精品。一种是“哥伦比亚 + 巴西”的拼配豆，口感醇厚丰富。一种是“耶加雪菲”，口感更柔和，还有迷人的花果香，每一款都独一无二。当夜幕降临，H SPACE 会变身成一家 Lounge Bar，微醺时间到。对于酒精饕客来说，每种威士忌都有不同的滋味与意义。所以没有最好的，只有最适合当下的。

H SPACE 所在的北外滩，是真正意义上的上海天际线所在，也是浦西离陆家嘴最近的位置。在临江而立的 H SPACE，可以 180 ° 纵览无敌江景。无论晴天、雨天，都能在 H SPACE 找到属于自己的一片角落。

H SPACE 不仅仅是一家咖啡酒吧，更是一个多功能复合空间！“Chin-Chin Club、Bon Bon Night、Hi Hi Time 及 Mai Mai Day”等主题概念活动也将陆续在 H SPACE 一一呈现。H SPACE 将用更丰富的产品线串联起各类追求品质的城市精英人脉，成为上海最酷的新地标。H SPACE 开课啦！小白入门的第一堂品鉴课【chin-chin club】已上线！2020 年 12 月 13 日起【chin-chin club】品鉴课程正式上线！为你带来各种精彩品鉴课程，别束缚在自己的小圈子中啦 来 H SPACE 邂逅无数有趣的灵魂！Chin-Chin，请轻轻碰杯。开启一段寻访美酒之旅，品味佳酿的风味，记录一段咖啡故事，学习手冲咖啡的秘密。【chin-chin club】主题品鉴课，将邀请专业品酒师或美酒达人，给你带来一场多感官的美酒品鉴，不论是新年份、新酒款，还是以及各大产区经典代表，你都可以自由品鉴、相互交流看法。从“酒界”小白一路“打怪”升级，带你推开通往芬芳之路的大门，大家一起放松下来喝喝酒聊聊天，认识更多热爱生活的朋友！12 月品鉴课安排。

更多详情扫码了解

地址：上海市虹口区北外滩杨树浦路 18 号-3

勃艮第超级名家 Thibault Liger-Belair 平行品鉴大师班·风土大会 2020

11月末由知味葡萄酒杂志和上海报业集团《新闻晨报》联合主办的葡萄酒界年度盛事完美收官，6 场大师班加 1 场风土巅峰酒展，将 2020 年风土大会推向了第一个高潮，但今年的风土大会远不止一个周末。12 月 9 日 19:30，在上海 970 风土俱乐部将举办一场 Domaine Thibault Liger-Belair 大师班，由酒庄庄主 Thibault Liger-Belair 亲自主持。作为夜圣乔治村（Nuits-Saint-Georges）和沃恩 – 罗曼尼村（Vosne Roman▮e）的卓越名家，酒庄一直在致力发掘每个产区深层的潜力，体现勃艮第的风土精髓，可以说是勃艮第葡萄酒精神的代表之一。

本次大师班通过远程连线，Liger-Belair 先生将为大家逐一解析每款酒的风土特征，除此之外，由于酒庄对于橡木桶的严格筛选，Liger-Belair 先生还将为大家介绍有关橡木桶木纹路对选桶影响这样鲜为人知的冷门知识，这样罕见难得的机会，大家千万不要错过。值得注意的是，除了本次大师班，本周末还会有两场精彩的大师班和一场慈善拍卖晚宴即将拉开序幕，尽情期待！

酒款介绍

1. Chambolle-Musigny "Les Fouch▮res" 2018

香波 – 慕斯尼（Chambolle-Musigny）坐落于勃艮第夜丘区（Cote de Nuits）之内，以偏向女性化的风格，口味优雅细腻为一大特色。Les Fouch▮res 位于 Chambolle 的西南角，这片土地上出产饱满成熟且清新细腻的优质红葡萄酒，同时蕴含着迷人的矿物气息，优良的品质直逼勃艮第一级园。新亮相面世的 Chambolle-Musigny Les Fouch▮res 究竟会给我们带来怎么样的惊喜呢。

2. Chambolle-Musigny "Les Beaux Bruns" 2018

Thibault Liger-Belair 另一款全新发行的酒款，葡萄园位于 Chambolle-Musigny Les Beaux Bruns，该地块的土壤是一大特色。含有大量石灰石的白垩土比其他地块的土壤更深厚，黏土养分含量更高，多岩石以及松散的表土也提供了良好的排水。

3. Nuits-Saint-Georges "Les Belles Croix" 2018

Les Belles Croix 坐落于 Les pruliers 一级园的下方，葡萄种植于 1949 年。2018 为这款酒的首个年份。这款酒口感柔顺丰满，拥有着丰富的红色和黑色水果香气，以及紧致的单宁。50%整串发酵的酿酒工艺给这款酒带来了一丝优雅。

4. Nuits-Saint-Georges "La Charmotte" 2018

这块田紧挨着 Aux Argilats 和 Aux Bousselots 一级园，Thibault Liger-Belair 酒庄在这里拥有 0.4 公顷葡萄园，种植于 1962 年，出产架构精致且富有矿物风味的红葡萄酒。这款葡萄酒是 Thibault Liger-Belair 的酒商酒款，非常优雅、纯粹而柔顺，在口中拥有悠长的余韵。

5. Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Saint-Georges" 2018

圣乔治一级园（Les Saint Georges）是夜圣乔治村公认“首屈一指”的风土名园，整个村庄也因这块园而得名。这块一级园在 1855 年 Jules Lavalle 博士的勃艮第分级里和 La Tache、Clos Vougeot 同被列入“头等苑”（T▮tes de cuv▮es），因为历史原因才被划分在一级园。Domaine Thibault Liger-Belair 是这里的头号大地主，拥有 2.1 公顷葡萄园，葡萄种植于 1944 年。

6. Corton Grand Cru "Les Renardes" 2018

科通特级园（Corton）绝对是一块被低估的历史名园。2008 年，罗曼尼康帝酒庄租下了这里的三个地块开始混酿，其中就包括 0.5721 公顷的 Clos du Roi 和 0.5181 公顷的 Les Renardes。

Domaine Thibault Liger-Belair 在 Les Renardes 拥有 0.37 公顷的葡萄园，种植于 1965 年。葡萄园坐落在 Les Renardes 的斜山坡上，拥有着完美的地理位置。多岩石的土壤以及黑色黏土孕育着四十年的老藤。这个产区有着显著的标志，出产酒体饱满，带有动物皮毛，皮革以及黑色水果香气的优质葡萄酒。

7. Corton Grand Cru "Clos du Roi" 2018

Clos du Roi 地块以极佳的力量和技巧平衡而闻名。这片土壤包含着大量的石灰岩，以及富含铁鲕粒的卵石，出产口感紧致，带有燧石般矿物气息的葡萄酒。

关于主讲人

Thibault Liger-Belair

帝伯里贝酒庄庄主，帝伯里贝（Domaine Thibault Liger-Belair）酒庄是一座历史悠久的家族酒庄，在经历了从 18 世纪的兴旺至 20 世纪初的逐渐衰败后，2001 年，Liger-Belair 家族第六代传人 Thibault Liger-Belair 接掌酒庄，他先后建立了以自己名字命名的酒庄与葡萄酒公司，期望把家族的葡萄酒酿造工艺与经营理念再度传承下去。Thibault 是有机种植的坚定拥护者，酒庄从建立开始就在施行有机种植和生物动力法。他认为“在大自然面前，我们要时刻谨记自己的渺小，而对大地保持无比的恭敬。”

Liger-Belair 先生很早就意识到，酿出伟大葡萄酒的先决条件是拥有完美的葡萄果实，想要酿造一款伟大的葡萄酒，80%的工作都应当在葡萄园中完成。所以在他建立酒庄以后，花了整整 3 年的时间来改善葡萄园的土壤。当很多人还在关注葡萄藤的所需时，他已将目光转向了土壤，一开始就采用有机的方式管理葡萄园，充分发挥土壤的工厂作用，后来又更进一步实践起生物动力法——开始观察起天空、四季的循环，月亮的周期甚至行星的运行，帮助葡萄藤与风土对话。他说，在风土面前，他只是一个聆听者。

扫码了解更多详情

欧洲美食艺术·意大利果蔬精品：源自意大利大地之礼

意大利素来是艺术的代名词，其拥有 54 处联合国世界遗产，位居世界第一；文艺复兴时期大师云集，绘画流派百花争艳，建筑、汽车、时尚领域人才辈出，无愧于视觉艺术皇后的宝座。另一方面，意大利也是美食艺术的大国，土地肥沃，物产丰美，烹饪创意备受全球赞赏。本次推广项目的理念，旨在歌颂源于大自然之手的意大利精品果蔬（大师之作）。“欧洲美食艺术·意大利果蔬精品” 是由欧盟和意大利果蔬服务协会（CSO）共同赞助的推广项目，该项目于 2019 年启动，并将在亚洲市场（日本、中国）进行为期三年的推广，旨在促进亚洲市场对欧洲新鲜加工果蔬的认同，传达欧洲尤其是意大利生产的果蔬价值，以推广其卓越品质，今年是项目推广第二年。

（广告）