

圣诞乐享,聚在此刻,HEAL SPACE 圣诞限定来袭

Jingle bells, Jingle bells, Jingle all the way.... 当这首音乐响满大街小巷的时候,我们期待的圣诞节又到来啦!圣诞节对于我们来说不仅仅是节日,更是一年中大家开心灿烂的时刻!圣诞节正式进入倒计时,在魔都日渐浓郁的节日氛围中,沪上各大咖啡店也纷纷开始发力。HEAL SPACE 圣诞限定来了,热红酒、红丝绒拿铁、榛果拿铁、圣诞限定蛋糕等即日起惊喜上线,让节日的美好慰藉你的胃。

冬意渐浓,圣诞将近。魔都的圣诞气氛渐渐浓厚了起来,每年圣诞节最期待的就是热红酒啦!喝一口热红酒,圣诞节才算完整,今年 HEAL SPACE 为你煮一锅热红酒,让你在这个寒冷的冬季,暖身又暖心,手捧一杯暖暖的热红酒。水果、香料和红酒,混合着蒸腾到空气中。坐在店内,看黄浦江上舟楫纵

横,绝佳 C 位将上海滩的繁华景致尽收眼底。



HEAL SPACE 用一杯榛果拿铁,敲响了圣诞节的钟声,榛果的醇香融合浓缩咖啡,香甜和丝滑交织多重口感,这个冬季的明媚心情瞬间被点亮,HEAL SPACE 带你偷闲惬意的午后时光,不习惯喝咖啡,又难敌拿铁芳香的滋味?专宠少女心的红丝绒拿铁怎能错过! HEAL SPACE 用暖到心坎里的一杯甜蜜,治愈冬天所有的坏脾气,浅粉色的渐进色泽、充满梦幻的拉花。你,值得拥有 网红爆款

圣诞帽蛋糕来了!光看造型,就已经被萌化!用榛子脆底承托,巧克力慕斯包裹,造型小巧别致,满满精致的“圣诞帽”就呈现在了你的眼前。咬一口,里面的榛果胚和草莓柠檬夹心,甜蜜入心,瞬间满足。蛋糕顶部棉花糖做的白色小绒球,更是让人心动满满。



除了给你带来幸福和美味的圣诞帽蛋糕,圣诞树蛋糕也不要错过,特别的圣诞树造型,入口是抹茶芝士的细腻充盈,与香橙柠檬夹心的丝滑细腻,姜味蛋糕胚和姜味饼底,更是质地细腻,暖心暖胃。



HEAL SPACE 作为北外滩颜值担当,绝对是今年圣诞节的约会必选之地!这个圣诞节让你仪式感满满!

HEAL SPACE「双旦套餐」即将上线,仅需 186 元便可在北外滩一线江景边享受美食、美酒与美景!

双人套餐含:薄脆菌菇培根披萨 1 份、新奥尔良烤翅 1 份、玉米片 1 份、热红酒 2 杯,活动时间:2021 年 12 月 20 日至 2022 年 01 月 09 日,使用时间:每晚 18:00-23:00。

HEAL SPACE 这里,有比咖

啡更浓的温情,这里,承载着美味和欢乐的好时光。快带上你的 TA,来温柔演绎和美味的约会吧,放松心情享受味蕾带给身心的愉悦!

HEAL SPACE

- 营业时间 -

周一至周五:9:00-0:30

周末:10:00-次日 1:00

订座电话:13003159853

商务合作微信:DawenLife02

- 门店地址 -

上海市虹口区北外滩公平路 8 号

-3 栋(江边小白楼)



(广告)

罗曼尼康帝酒庄最新研判:我们只是守护者

勃艮第葡萄酒园风土世界文化遗产联合会名誉主席、国际风土协会荣誉主席,罗曼尼康帝酒庄庄主,葡萄酒风土理念的灵魂人物 Aubert de Villaine(奥贝尔·德维兰)。风土大会坚定的支持者,创始人,世界风土葡萄酒理念的领军人,在第六届风土大会的闭幕主旨发言,叙述风土葡萄酒的价值衡量与传承。



尽管工业葡萄酒在全球一直占据主要地位,但我们也注意到风土葡萄酒的发展势头开始迅猛起来,在全球化和标准化的文化环境背景冲击下,有人预测说风土产品将走向消亡,逐渐变得同质化。然而事实并非如此,有原产地、能反映文化特性的产品越来越受到人们的欢迎。持久的价值标准不同于发展的价值标准,至少前者不应屈从于后者,这是此次研讨会贯穿始终为我们传达的信息,同时我也坚信这种真正具有普遍价值的观点会取得胜利。正如联合国教科文组织所描述的那样,如果人们将风土理念蓬勃地、严谨地、富有技巧地应用在葡萄种植领域,当然也可以应用在常规农业领域,这会带来巨大的进步,更重要的是,这也将改善地球上最贫困人口的存在条件。

我们所捍卫的风土葡萄酒种植法应该为随之共生的人类发展指明一条道路。而其中,勃艮第葡萄酒种植是风土葡萄酒种植的原型范本,它展示了人力在勃艮第风土经济的诞生和发展进程中起的至关重要的作用,是人们发现了贫瘠坡地所蕴含的神奇潜能。正是这种潜能使得人们将其划分为区域并酿造出世界上最优质的葡萄酒。人们将劣势化为优势,在特殊甚至不利的自然条件下随机应变,反而使其升华并酿造出优质的葡萄酒。

人类、土地、植物之间的关系

由最初的贫瘠,到后来的无比丰硕,人类的发展始于风土,而风土经济亦可能成为人类发展的范例,然而今天谁又能说,此时此刻,世界上没有数以百万计的风土正等待人们发掘?我们也不需要人类发展呢?!



同样值得注意的是,有关风土葡萄酒相当重要的一点。在于我们不仅要酿造风土葡萄酒,同时也需要进行出售。如果风土葡萄酒管理得当,相比标准化生产的工业酒能更好地承受价格波动,并能应对全球竞争。当然了,这可能会成为其他主题的研讨会需要探讨的问题。在本次研讨会的最后,我们可以从法国、意大利、欧洲漫长的风土葡萄酒种植历史中学到什么?我们能与那些选择我们作为榜样的风土产物分享些什么?首先是执着的精神,风土葡萄酒的兴起与成功从来不是理所应当的。在欧洲,风土葡萄酒种植终究没有像其他许多葡萄酒产区那样,在历史进程中出现又消亡,如今只留下昔日受捧的生产痕迹。正是因为人们的倔强,使得风土葡萄酒种植法破茧而生,并且在不断的钻研中酿造出更好的美酒。没有这样执着的精神,便不会有经久不息的名声。



我们还学到了什么呢?环境越艰苦,土地越难耕种,大自然反而越善于出产卓越之物。我们的波尔多和意大利朋友在他们妙趣横生的圆桌会议上强调了这一点,他们也指出优质的风土需具备丰富的多样性。尽管离得很近,Tresos 和

Barbaresco, Margaux 和 Pauillac, Chambolle-Musigny 和 Gevrey-Chambertin 这些产区间存在着多大的差异啊!然而在所提及的案例中,优质风土仿佛充满魔力的花朵,就这么被大自然置于其中,人们代代相传,认知它、喜爱它以至于在生产葡萄酒里将其升华!



优质风土葡萄酒中所蕴藏的诗意一点儿不比最华丽诗篇所流露的诗意少,然而最重要的一点,是风土葡萄酒告诉我们,它所代表的价值类型。在这里提到的当然不是它的经济价值,因为它的结果是可以衡量的。我想说的是另一种价值,即遗产、文化和人文价值。与可衡量结果的经济价值不同,风土葡萄酒种植的价值,很难甚至根本不可能用标准去衡量,它是通过常识、知识,特别是人们几个世纪以来在同一片土地上从事同样的劳动所拥有的能力体现出来的。

有些地区经常会以破坏文化遗产为代价,来实现经济增长、收入增加,虽然收入得到了增长,但却导致了遗产价值的崩坏。许多发展中国家的确实现了经济上的显著增长,但同时也摧毁了当地的遗产价值。我们也意识到了这样的问题,政治家们应该对葡萄种植及酿造的文化遗产价值予以重视,发展不应以牺牲文化遗产价值为代价。最后我想强调一下,酿造风土葡萄酒的根本是尊重土壤和周围的环境,同样也要特别关注植物、砧木和接穗的质量。



(广告)

第一届“罗斯福杯”中国酒侍酒师大赛启动仪式

2021 年 12 月 17 日中午,第一届“罗斯福杯”中国酒侍酒师大赛启动仪式在上海滩地标罗斯福公馆举行,罗斯福中国投资基金的总裁谢丞东(Tim Tse)先生和亚洲葡萄酒学会林志帆(Tommy Lam)先生莅临现场,与众多媒体共同探讨中国葡萄酒的发展之路。自公元前 138 年张骞出使西域,见到“宛左右以蒲陶为酒”,中国有文字记载的葡萄种植历史已长达两千余年。如今,随着“国潮”兴起,品质与文化内涵皆备的中国葡萄酒屡屡在国际大赛中崭露头角,逐渐拥有了平视

世界的实力,愈来愈多的国内外葡萄酒爱好者也愿意去尝试、去了解中国葡萄酒。为了提升业内人士与消费者对葡萄酒的认知,让更多人感受到中国葡萄酒的魅力,亚洲葡萄酒学会 Tommy Lam 林志帆先生先后创办了中国侍酒师大赛、中国青年侍酒师团队赛、亚洲侍酒师挑战赛、全国旅游饭店类高校大学生侍酒服务团队大赛、中国葡萄酒侍酒师大赛、意大利侍酒师大赛等一系列侍酒比赛,此次与上海滩地标罗斯福公馆全力合作,发起第一届“罗斯福杯”中国酒侍酒师大赛。

马爹利蓝带迎来 110 周年,推出焕新包装并宣布代言人梁朝伟

(2021 年 12 月 17 日)马爹利宣布,即将迎来 110 周年庆的马爹利蓝带推出焕新包装以及代言人梁朝伟,全新产品宣言“人生是场飞翔”(Soar Beyond the Expected)。同时,马爹利蓝带产品代言人梁朝伟将同法国著名演员文森特·卡索(Vincent Cassel)联袂出演由知名导演夏永康主镜拍摄的全新微电影,以跨越时间与空间的创意演绎,讲述两段天性自由却果敢抉择的“人生是场飞翔”故事。自 1912 年由爱德华·马爹利(Edouard Martell)灵感调创以来,马爹利蓝带便成为代表马爹利家族超越精神的佳酿代

表——作为率先突破传统命名法的干邑,这款 XO 级干邑打破了当时只结合分级和酒庄名来命名的规则,彰显了爱德华·马爹利的非凡勇气;它突出宝德区白玉霓葡萄的花香果香,奠定了马爹利家族标志性的调和风格,以其醇厚、优雅、精致延续至今。伴随着马爹利蓝带的广受好评,其足迹遍布世界各地——1914 年出口至印度,1925 年至西班牙,1927 年至中国,1929 年至丹麦,1931 年至韩国。马爹利蓝带现身于一个世纪以来的诸多历史性时刻,以未曾改变的优雅圆润风格成为各国鉴赏家之选。

第三届「意大利酒餐饮服务大赛」决赛日,恭喜 Sean 陈祐然成为今年的双料冠军!

2021 年 12 月 20 日下午,第三届「意大利酒餐饮服务大赛」在上海凯宾斯基大酒店圆满落幕。经北京、上海、广州、深圳、成都、杭州六城选拔出的 8 位优秀侍酒师再度展开激烈角逐,真可谓业内“神仙打架”!最终,Sean 陈祐然斩获冠军奖杯, Cassie 胡映霞和 Jason 徐业栋分别获得本届大赛的亚军和季军。本次活动由亚洲葡萄酒学会 Asia Wine Institute 主办,意大利侍酒师专业协会 ASPI 和 Spirito Di Vino 协办,《侍酒师画报》作为合作媒体进行全程报道,同时感谢上海凯宾斯基大酒

店和华饮 SinoDrink 的大力支持。本届大赛报名人数为 79 人,再次创下历史新高,在此也同样恭喜入围八强的侍酒师们!“意大利酒餐饮服务大赛”由亚洲葡萄酒学会创始人 Tommy Lam 林志帆先生发起,得到意大利专业侍酒师协会(ASPI)创会主席、1978 年国际侍酒师协会总会(ASI)全球最佳侍酒师大赛冠军 Mr. Giuseppe Vaccarini 的支持,担任大赛裁判长。大赛宗旨:以意大利酒为焦点,提升餐饮酒水行业人员与中国消费者对意大利葡萄酒文化的认知,推动业内人士更加融入世界舞台。