

“红”火过年，2022 上海世博文化公园葡香花市让你的新年锦上添花！

春节未至，年味先浓！上海世博文化公园葡香花市，2022 新年氛围感拿捏住了！年宵花、红酒礼盒、新春伴手礼……即日起至 2 月 15 日，你想要的跨年仪式感，这里都有！

年宵花品种繁多，新春颜值担当



以花纳福，是中国延续多年的传统习俗，这里头藏着的不仅是对花草的热爱，更是对生活的无限期盼与美好祝愿。相信具有生命温度和仪式感的年宵花，是这个春节上好的馈赠。亲自挑选一花一叶的过程，也是一次与美丽的心动邂逅，其中的乐趣是网购无法比拟的。



上海世博文化公园葡香花市各种鲜花争奇斗艳：冬青、澳梅、银柳、多肉、仙客来等，还有自带高雅、热爱、温馨寓意的郁金香，让你置身鲜花与绿植中，瞬间感受到浓浓的“年味”！在这里挑一个喜欢的年宵花，带回家不仅能够给家里添添喜气，还能祝愿新年花开富贵、平平安安！

新春福桶寓意满满、明艳大气



葡香花市里还摆满了各种融合国潮元素和创意材质，创意混搭的福桶，里面包含了银柳、银杏叶、尤加利叶、折扇、红灯笼、中国结等年味十足的小配件，质感高级不庸俗，作为年宵花礼，可谓是年味十足又不俗气，不管送礼还是自留都相当合适。



葡萄酒精致优雅、浪漫浓情

春节，不能少了具有美好寓意的红酒！葡香花市里有来自世界七大产区，数十个酒庄带来的上百款葡萄酒佳酿。各种葡萄酒礼盒外观更是精美醒目，或精良绮丽、或清新

自然、或潮流时尚，既精致又有春节仪式感。不管是独酌，还是送礼，亦或是与家人一起分享，总有一款是你的心有所属，赶快来挑一款红酒，来答谢对方这一年的陪伴吧。

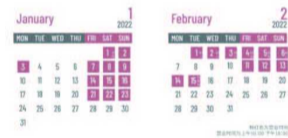


这个春节，让葡香美酒来点亮你的年夜饭！开启一瓶红酒与亲友共享，酒杯里盛满佳酿，举杯轻碰间传递着亲情，那洋溢喜悦的红艳色泽、令人迷醉的芬芳酒香，瞬间冲淡一年的疲惫与辛劳，推杯换盏间共话家常，回味中对来年许下美好的期许，举杯间话不尽的家长里短，尤其是当盈满了情感的家宴遇上葡香

美酒，相逢一刻已胜却人间无数。



2022 年，买年宵花、吃团圆饭、喝团圆酒……就来上海世博文化公园葡香花市。



需要注意的是，葡香花市并不是每天开放，开放时间为：2022 年 1 月 1 日 - 2 月 15 日期间逢每周五至周日及法定假日（不含除夕及

1 月 28 日 - 30 日）10:00 - 18:00。

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 预约停车库（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、微信公众号、预约小程序提前预约停车位，如预约名额满，可就近到公园东侧央企总部的世博公共停车场：①博航路 45 号（长清北路、国耀路间，近中国商飞、中国黄金）

②博航路 153 号（国耀路、世博馆路间，近中信银行、中国宝武）

4. 公园停车场预约

P2 预约停车库实行全预约制，预约时段：8:00 - 12:00、12:00 - 15:00、15:00 - 17:00，预约成功后，按实际停车时间支付停车费用。

防疫要求：

在疫情防控期间，公园管理方将严格执行有关防疫要求，采取体温检测、口罩佩戴、“随申码”查验等防疫措施，体温低于 37.3 度的游客方可入园游览。一旦有防控要求，将实施游客限流、区域封闭等必要措施。同时提醒游客保持适当距离，做好卫生防疫工作。



扫码了解，更多资讯（广告）

Silvana 写给读者的一封信(一百一十)



Silvana Bai Lotta
意享生活



亲爱的 Silvana，

我是一个葡萄酒爱好者，非常喜欢意大利白葡萄酒。最近我读了你的一篇关于馥奇达的文章，你能跟我介绍更多关于这个地区的葡萄酒，并推荐一款给我吗？谢谢。

朱先生

尊敬的朱先生，

非常开心与你取得联系，我很惊讶地发现，中国的很多葡萄酒爱好者越来越关注意大利的小地区葡萄酒，比如伦巴第的馥奇达。在那里，一切都是和谐共存的，游客体验神奇的氛围和古老建筑的魅力。Castello di Gussago 酒庄位于

馥奇达市，这是古罗马和后来的伦巴第人定居点。山顶上有一座纪念性的建筑群，由于其较高的位置，成为从布雷西亚到伊塞奥湖旅行的特别景观。



这座复杂的建筑充满了艺术气息和历史气息，几个世纪以来，它的尖塔和塔楼以童话般的形式呈现出来。

馥奇达产区拥有 2900 公顷的葡萄酒种植面积，其中 80% 种植 Chardonnay，其余 20% 分别种植 Pinot Nero 和 Bianco。

Castello di Gussago 酒庄有 20 公顷葡萄园，其中 4 公顷位

于高地，周围是粘土和石灰石壤土，Gussago 地区有 16 公顷，其特点是松散的冰碛土和良好的砾石成分。每个葡萄园的葡萄都是手工采收的，葡萄酒的酿造是分开进行的，以真实表达不同葡萄园的风土。



经过精心的抗氧化保护工艺，保留所有的芳香潜力，然后在控制温度下进行长时间发酵，直到下一个春天。

在瓶子里加入糖和酵母后，用传统法进行第二次发酵。基本的熟化过程在没有自然光的阴凉地方进行，至少持续 24 - 30 个月，不同

等级要求可能长达 60 个月。



我们耐心地等待长时间的陈酿过程，这个过程发生在一个独特的瓶子里，它的形状特点允许更广泛的酵母和葡萄酒之间的交换，有助于实现葡萄酒高度的感官复杂性和最绵密的气泡。

在陈酿过程中为了避免形成酵母沉淀，酒瓶每天会旋转 1/8 的角度，不断倾斜的角度会使沉淀和酵母残渣聚集在瓶颈。除渣时，经过急速冷冻，瓶颈的沉淀物在内部压力下被排出，最后额外的糖酒混合液补充到瓶中后，就得到了意大利

气泡葡萄酒的代表作 - 馥奇达。



祝你万事如意，在好事连连时总有馥奇达的陪伴。



Silvana



(广告)