

与美好不期而遇，上海世博文化公园葡香花市圆满结束



摄影师：康劲

如果要盘点 2022 新春，有什么超人气的游玩好去处，怎么能少得了上海世博文化公园葡香花市的缺席。作为上海世博文化公园全新的一站式吃、喝、玩、乐、购的宝藏打卡地，这里处处皆是宝藏。不知你是否也在这里邂逅了一场微醺的“花”式浪漫，与花样的美好生活？



2 月 15 日，横跨元旦、春节的上海世博文化公园葡香花市，画上了一个圆满的句号。但是属于葡香花市的记忆，却永远在上海世博文化公园原法国馆停驻。一起来回顾 2022 上海世博文化公园葡香花市，如何以花为媒，以酒为介，为你呈现 360° 沉浸式赏花品酒潮玩年。

上海世博文化公园原法国馆“螺旋型”花市演绎新春浪漫

上海世博文化公园，拥有得天独厚的地理位置，也是魔都人的诗意栖息地。位于浦东滨江核心地区的它，西北部毗邻黄浦江，东至卢浦大桥——长清北路，南至通耀路——龙滨路，用地面积约 2 平方公里。



公园定位为生态自然永续、文化融合创新、市民欢聚共享的世界一流城市中心公园。结合已建成的后滩湿地公园，上海世博文化公园对世博会 4 个保留场馆进行改造，同时新建世博花园、申园、双子山、上海温室、世界花艺园及大歌剧院、国际马术中心等设施，打造未来上海中心城区最大的沿江公园绿地。

2022 上海世博文化公园葡香花市，在上海世博文化公园原法国

馆举办，鲜花、绿植、美酒、饰品等，葡香花市倚靠原法国馆的独特设计，60+ 品牌商户螺旋式布局，带大家重温世博情结的同时，致敬经典元素。

这里有鲜花
美好生活的注脚

2022 年新春，上海世博文化公园葡香花市提前搬来了整个春天：玫瑰、百合、勿忘我、郁金香、澳梅、紫罗兰、非洲菊、洋甘菊等，无数游客在这里，选购到了心仪的年宵花，在鲜花与绿植中，感受到了浓浓的年味。



这里有美酒
品味世界佳酿风味

对于很多葡萄酒爱好者来说，

上海世博文化公园葡香花市是心之所向，无数的人闻着酒香来到了这里。这里既有国潮佳酿，又有世界美酒，来自法国、意大利、西班牙、澳大利亚、南非、智利、中国，世界七大产区呈现的 100+ 款葡萄酒，足不出沪品味全球各地葡萄酒风味，真正的萄酒爱好者打卡好去处。



所有参与的酒款都是经过精心挑选的高品质精品，保证了每一场市集都能让大家喝到超高性价比的葡萄酒。360° 无死角全方位感受，世界各地葡萄酒佳酿的风格！不知道你在现场，是否喝到了怦然心动的酒款？

一步一景
沉浸式花艺街区

在 2022 上海世博文化公园葡

香花市，鲜花美酒自然是必不可少的一部分，但能探索到的精彩远不止于此。葡香花市摊位背后形形色色的世界著名景点和商业街特色橱窗为背景板，或高贵或优雅，或清新或浓郁，既有都市时尚感，又有轻奢典雅的人文气息，带来了一场沉浸式感官体验。

现场各种唯美浪漫的网红打卡点，也让人一秒穿越欧洲小镇，分分钟抢占朋友圈 C 位！

相信每一位来到这里的朋友，都在这里度过了一个温馨浪漫的春节，2022 上海世博文化公园葡香花市，一场品质花酒展会，一场穿越互动之旅，引领新时代生活方式，承载人文情怀，构筑美好生活，共生城市之新。未来，期待与美好不期而遇。



扫描下方二维码 关注微信公众号
更多魔都宝藏打卡地等你来
(广告)

葡萄酒能完全自然吗？

葡萄酒能完全自然吗？
非常简单的答案是：不行。

从“自然”一词的严格意义上来说，葡萄酒从来不可能自然酿造，葡萄的“自然”命运是成熟、落地，要么被吃掉，要么葡萄中的汁液开始“自然”发酵，最终变成醋。因此，如果我们将“自然”定义为没有任何干预自行发展，那么葡萄酒就不可能是自然的。但当然，那些宣传他们正在酿造“自然葡萄酒”的人也承认，葡萄酒不会、也不可能自己产生。人类干预对于葡萄酒的诞生十分必要，酿酒师必须做出许多决定和行动，以防止葡萄汁转化成醋。

那么问题来了：在种植葡萄、处理葡萄和影响发酵的过程中，哪些干预措施会使葡萄酒变得不自然？多年来，酒农已经了解到哪些肥料有助于土壤为葡萄藤提供有益养分，哪些被证明有害。一个共识是，许多化学品导致葡萄酒的味道变得死气沉沉，充满人工痕迹。业界

把那些葡萄没有施用过任何除草剂和杀虫剂的葡萄酒称为“有机”。许多葡萄园实行有机耕作，并可以得到这样的认证。

生物动力法是对有机的复杂改进，在勃艮第和阿尔萨斯变得越来越普遍，正是在这两个地区，人们一直在努力使风土尽可能地健康，并追寻生物多样性。这种介入措施被认为既有利于自然环境，也同样有利于酿造出的葡萄酒的品质和健康效用。

如果看一下法国自然酒近十年左右的历史，很明显，作为一项运动，它基本是对原产地名称保护（AOC）规则和条例的反叛，这些规则和条例为葡萄酒命名、特定产区可以种植的品种、最高产量等设定了指标。自然酒运动的自发成员认为，这些强加的规则抑制了不在这些要求之内的葡萄酒的装瓶。法国长期以来一直有法律和规则主义的历史，并同样伴有许多反叛主义。



让·雅克·卢梭是反规则主义教父，他认为社会强加给个人的规则、条例、要求和限制都是反自然的，并且本质上是不自然的。卢梭反复论证，在“自然”和“社会”之间存在着不可调和的冲突。每一个寻求从掌权者强加的完全人为的限制中回归自然的人，都视他为灵感来源。

自然酒运动的成员们相信葡萄栽培的自由，这与法国各产区的各种 AOC 法规和限制所不容。自然酒运动除了要固有的这种选择和行动自由外，还有一个共同理念，即自然酒不能在葡萄生长的土壤、发酵、

陈酿过程中添加人工物质。例如，不能添加酵母来帮助发酵，不能加酸，或添糖来提高酒精含量。



也许自然酒运动中最令人头疼的地方是要不要在装瓶前添加亚硫酸盐的问题，自然酒酿造者之间默契地没有设置亚硫酸盐添加“规则”。当然，纯粹主义者认为不应该添加，让葡萄酒以其自身固有的品质站直或趴下。

众所周知，装瓶前少量的亚硫酸盐可以保护葡萄酒免受细菌破坏、瓶内二次发酵和过早氧化的风险。自然产品是脆弱的，所以为什么

不给大自然一点帮助——特别是用自然的东西？当然越来越多的酒农正在酿造不添加亚硫酸盐的酒，具有出色 PH 值和丰富单宁的葡萄酒也许可以在不添加亚硫酸盐的情况下也表现良好，但对于一些红葡萄酒来说，想要 20 年以上的陈年？恐怕不太容易。

最后补充一点：几乎所有葡萄酒的命运都是进入餐厅，进入远离其产地的饮酒者家中。在我看来，不为葡萄酒提供一些保护，使其免受时间、旅行和存储条件变化的影响并不合理。



作者
Robert Millman 罗伯特·米尔曼