

HEAL SPACE 治愈系新品上新 带你解锁春季味蕾!

乍暖还寒的春日，需要多一点浪漫氛围来解放，HEAL SPACE 女神节心动上新，4款春日治愈系新品，诠释春日的跃动与浪漫，让春天以温柔的方式，循序渐近地到来。

这个春天，来 HEAL SPACE 点杯「桃花气泡」，提前一步为春天打卡吧。HEAL SPACE 用桃花拂面的萌动与气泡炸裂的醒神，唤醒独属春日的浪漫悸动，看清新甜美的白桃风味融进清爽的气泡水，带你拉开春日的序幕。

桃花气泡



粉嫩的卖相把春天的氛围感拉满了，从名字到颜值要多浪漫有多浪漫，一口下去气泡炸裂的是属于春天来临的雀跃感，仿佛给唇齿做了个沁爽 SPA。味蕾的满足真是让人在劫难“桃”，单身汪不妨点一杯来给自己添点桃花，用这杯浪漫满分的饮品来加持表白。

HEAL SPACE 坐拥黄浦江 270° 无敌江景，超大落地窗一眼望去就是宽阔的江面，端上一杯



「桃花气泡」尽享午后时光，饮品与江景的助攻，让春天的约会不错。

玫瑰拿铁



HEAL SPACE 怀着一股温柔的情愫，用「玫瑰拿铁」让浪漫再添几分。咖啡的馥郁与玫瑰的清香在

空气中弥散、缭绕、交汇，轻啜一口，玫瑰花香穿透了拿铁的纠葛，淡淡的香气让人回味无穷，浪漫了唇齿留香的你和我。

黑糖拿铁



在还没有褪去寒意的春天里，

春日份的快乐热饮「黑糖拿铁」邀你坠入香滑浓郁的世界，为你填补生活未了的糖。

丝滑拿铁混入黑糖在杯中默契组合，抿一口奶泡，浓郁香醇；喝一口拿铁，幸福味道在口中满溢；轻嗅一下，咖啡香与黑糖炭烧香相互交织，迸发出更浓烈的香气。HEAL SPACE，自有一切浪漫心情。

西西里之春



春风拂面，柔可醉人，宜来 HEAL SPACE 小酌几杯，喝一杯春意盎然的鸡尾酒感受无尽惬意，春季鸡尾酒新品「西西里之春」将女神节高颜值鸡尾酒拿捏了。

绝对伏特加的辛烈被蜜桃力娇酒和苹果醋中和，叠加了酸甜的层次，口感干净又清冽，最后以薄荷作点缀，一杯柔和中绽放着春意的鸡尾酒诞生了，仿佛春日游园那人群中的惊鸿一瞥。

还等什么？全新的春日能量以及春日江景，小仙女高质量出片的秘密，以及朋友圈 C 位的不二选

择，都在 HEAL SPACE 了。赶紧带上轻盈的心情，来打卡春天的专属记忆，约上三五好友，来一场愉悦的会面，在 HEAL SPACE 开启春日好时光。

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)



即刻入会 立享好礼

扫描下方二维码加入 HEAL SPACE 会员，首单立减 5 元，还有不定期优惠等着你；积分满 500 分，还可兑换价值 ¥32 的咖啡 1 杯。



(广告)

软木塞 VS 螺旋盖：应该怎么选？

拿什么东西去塞住酒瓶，这是自从瓶子出现以来一直困扰着美酒爱好者的问题。

到如今，瓶塞材质也变得五花八门，但主要的还是软木塞，占据全球葡萄酒瓶塞市场的 70%。其他像合成塑胶瓶塞、螺旋盖和玻璃瓶塞等品种的塞子，一直通过竞争不断与软木塞争夺着瓶塞的市场。



软木塞比旋塞更好吗？

英国牛津大学曾做过一个实验，他们随机找了 140 人，请他们分别喝了两杯酒并分别打分，一杯酒倒之前播放拔软木塞的声音；另一杯，自然播放拧瓶塞的声音。

这两杯酒其实是同一款，除了开瓶听到的声音不同外，其他一律相同。实验的结果，软木塞这组喝起来更好，平均分比听见螺旋塞响的高出 15%……这已经和木塞本身的作用无关了，完全上升到了心理因素……

虽然以统计调研来说，这个样本实在太小，差异也称不上特别明显，目前还没有被实验再现过，但还是鼓舞了不少螺旋盖的拥趸（毕

竟实验证明软木塞主要是心理作用）。

此类的斗争你来我往，前几天螺旋塞厂商宣传软木塞封瓶的酒陈年后果味更容易流失，几天后软木塞协会开培训课介绍螺旋塞带来的还原问题……总之就是双方各显神通，互黑的也不亦乐乎。

为什么争的这么激烈，背后的原因很简单——因为对大多数消费者来说，差别真的不大，主要靠宣传。

对葡萄酒来说，理想的酒塞能给陈年提供良好的环境。能隔绝空气的同时、透过极为微量的氧气，让瓶内的风味物质缓慢陈年，又不至于因为极端缺氧而发生还原反应。但绝大多数的葡萄酒来说，还没放到足以产生本质差异的程度就被喝掉了。给一瓶普通的波尔多酒塞上拉非的塞子，三五年后它依然会变成醋。

再加上随着科技的发展，高品质的螺旋塞与酒液接触的部分采用专用的有机衬垫，也可以起到类似原木塞的透气效果。时至今日，一些非常优秀甚至昂贵的酒庄，也开始采用螺旋塞封瓶它们的顶级红白葡萄酒，这在澳大利亚和新西兰等国尤为常见。

怎么通过酒塞判断一瓶酒的品质？

虽然对消费者来说，最好的螺旋塞和软木塞差别非常有限，但并不是说所有的塞子都一样。中国葡

萄酒市场上软木塞封瓶的葡萄酒占 95%（葡萄牙软木塞协会提供的数据），但不同的塞子彼此间差异很大。

关于不同类型的瓶塞，我们有一些结论分享给大家：

优质软木塞：优质葡萄酒采用的软木塞都来自完整的栓皮栎树皮，外观越整洁、坑洼斑点越少的身份越高。通常塞子上还会烫上酒庄的名称，高端酒款还要附上年份甚至塞子编号。优质软木塞的另一个特色在于长度都不短，高品质酒款的塞子一般都在 4.5cm 左右，有的能超过 5cm。



普通软木塞：普通的软木塞也是完整的木料，但长度往往要短（3-4.5cm），而且塞子周围有比较明显的坑洼孔洞，或是虽然光滑但摸上去有滑腻感（用胶水和木屑粉美容过）。塞子上通常只是简单的印一些花纹图案、品牌 logo、或者什么都不印。一般的日常餐酒这种塞子很多，有好喝的，但不会是顶级名庄。

DIAM 塞：因为传统工艺的原因，过去天然软木塞不可避免的风

一定概率污染酒质，虽然这个比例如今非常之低（0.2%左右），但个别酒庄仍然希望杜绝这一问题。DIAM 塞外观可以看到使由细密的木料颗粒聚合而成，并且在塞子上有 DIAM、DIAM3、DIAM5 之类的字样。和普通的廉价软木塞不同，一些品质不错的名家也会使用这种塞子。

碎木塞：完全由细碎的木料聚合而成的塞子，但没有 DIAM 的印花。这是所有软木塞中最便宜的一种，常用于最为廉价的日常餐酒。

胶塞：专业用语是聚乙烯合成塞，造价比碎木塞更便宜。因为材质问题，这类酒塞只能保持 1-2 年的密封性，只适用于刚上市就该赶紧喝掉的酒。

玻璃塞：外观好看又容易开的酒塞，造价成本比普通的木塞要高，适合各种价位的葡萄酒。一些颇有创新精神的新世界顶级酒庄甚至用它封瓶值得陈年的顶级红葡萄酒。

螺旋塞：作为软木塞最大的竞争对手，被广泛用于各种水平的葡萄酒。随着科技的进步，螺旋塞已经被证明可以用于值得陈年的红葡萄酒。

Ardea Seal：新型塑胶塞。从 2008 年开始勃艮第著名酒庄 Domaine Ponsot 全系列产品开始使用由意大利出品的 Ardea Seal 新型合成瓶塞，这种塞子既可以免去软木塞污染和氧化的风

险，同时也有一定的透氧率，保证葡萄酒的正常瓶中进化。不仅仅是 Ponsot，越来越多的酒庄也被这种新型瓶塞所吸引，如意大利西西里岛弗兰克·柯内利森酒庄（Frank Cornelissen）也在使用这种塞子。



最后，再给大家分享一些关于酒塞的常识：

1. 木塞封瓶的酒需要平放保持液体湿润木塞、环境温度不能太低（60-70%）、温度维持恒定（13℃左右）。干燥的木塞容易漏气，而过低的温度容易让塞子失去弹性，都会影响酒塞的密封性。螺旋塞和玻璃塞没有这种问题。

2. 市面上超过 95% 的葡萄酒都是软木塞封瓶，和其他酒塞相比，软木塞在大多数人眼中显得更为高大上。

3. 如果螺旋塞的酒打开后闻到不悦的臭鸡蛋或者硫磺味，通常就是还原了。出现这种气味只要开瓶后长时间醒酒即可解决。

4. 长期在潮湿环境下保存葡萄酒，软木塞外侧可能会长出霉斑，这对酒质毫无影响。