



夜阑冬风一杯酒 赢得人间百味留

酒

兼具着浪漫与豪情在内的多种情调,让不少人为之着迷。

中国的酿造酒代表之一黄酒蕴藏着时间的累积;葡萄酒以其自身的高贵与典雅是不少人心目中的“朱砂痣”与“白月光”;威士忌纯厚口感与高浓度酒精的碰撞更是彰显生命豪迈与热情……

冬至将近,正所谓,冬大过年,现在就开始准备你家的冬至大餐配酒吧。

黄酒,品出时光的醇香



黄酒色泽接近琥珀,色彩诱人

在中国,最早产生的酒类品种就是酿制酒。据悉,早在殷商武丁时期,人们发现在谷芽受潮之后,谷芽上的糖化酶把淀粉转化为糖,而空气和谷物上的酵母又把糖转化为酒。

从那以后,聪明的中国人便走上了酿酒的道路,也是在那个时期,人们就酿出了黄酒的雏形。而在唐朝,中国的黄酒拥有世界先进的酿酒技术,由于与朝

“屋顶菜园”里的樱桃萝卜

广州繁华商场 屋顶惊现菜园

绿色商业 创新表达

文/图 羊城晚报记者 徐炜伦 实习生 黄士

环保,这一被反复提起的话题,近年在国内越来越多地与商业相结合。当人们对空气质量、人类生存环境问题逐渐重视的时候,作为大型公共生活和消费空间的购物中心也开始考虑绿色环保的问题。各种创新表达方式也赋予了“绿色商业”更多的思考意义。

广州太古汇“屋顶菜园”践行社区绿色生态

樱桃萝卜、芥兰、意大利生菜、辣椒、莴笋……你很难想象得到,这些在菜市场里的蔬菜最近出现在了广州天河商圈最繁华的商场之一太古汇的楼顶上。羊城晚报记者走访广州太古汇商场三楼,发现在这个逾8000平方米的露天平台花园里,竟藏有一处超过200平方米的“屋顶菜园”,最多可同时种植60至70个品种的蔬菜。现场还安装了温度监控和智能灌溉系统,在电子屏幕上即可看到当天的温度、湿度的情况,物业工作人员还可以通过手机app远程查看菜园情况。

为何会有这么一个菜园出现?据广州太古汇相关负责人介绍,“屋顶菜园”项目源于太古地产内部的一个年度创意大赛“ideas@work”,比赛鼓励员工在工作中发扬创新精神,提出具有革新性的点子或优化建议。其中,太古汇物业管理部的同事在比赛中提出在这个露天平台花园里打造“可食地景”,将部分绿化带改造成生态菜园,为公众提供



广州太古汇“屋顶菜园”

商场会员的“小农场”



员工在照料蔬菜

4年完成4个“环保洗手间”改造

“屋顶菜园”项目仅是广州太古汇植入绿色环保理念的一部分。为了实现可持续发展的愿景,广州太古汇自2016年开始,每年都会选取商场里的一个洗手间进行改造,目前已完成4个“环保洗手间”的改造。

记者走访其中两个“环保洗手间”发现,名为“城市氧吧”和“重重花园”的“环保洗手间”入口处都能看到大面积。

“绿色商业”不止绿植美陈

植入环保理念,既为企业担当社会责任的一种体现,也是强化自身标签的一个机会,作为城市生活聚集地的购物中心,近年也进一步意识到这个趋势,主打各式各样的“绿色商业”。

在国内,作为绿色节能代表的K11购物中心,早就投入采用了对新风系统、中水处理系统、雨水收集利用等环保技术,以符合国家及美国LEED绿色建筑认证标准,减少了城市建设及社区发展所带来的能源和资源耗费等问题。同时K11还在各地的购物中心推出“都市农庄”,针对周边年轻家庭,内容包括从种子展示、蔬菜知识、培育介绍,到领养种子、体验种植乐趣、陪伴蔬菜生长,到最后体验丰收,同时结合周边餐饮业态打造无公害餐饮模式,带动周边餐饮的发展。

广州的正佳广场更是把热带雨林搬进

到商场里,总建筑面积约15000平方米,正佳雨林生态植物园由湿地秘境、雨林探险、自然中心、多肉森林等八大展区组成,以湿地、雨林、森林、沙漠四大生态系统为主题,以动物展示与真植造景为主要特色。

在认证方面,商业地产绿色建筑认证应用最多的标准主要有两个:《绿色建筑评价标准》(简称GB)是中国评定绿色建筑的国家标准;《Leadership in Energy and Environmental Design》(简称LEED)是世界范围内被广泛采用的标准,同时在美国部分州和一些国家也已被列为法定强制标准。目前国内获得LEED认证的典型购物中心:北京颐堤港、北京侨福芳草地、上海七宝万科广场、上海兴业太古汇、广州太古汇、广州高德置地广场。相信在绿色环保的趋势下,国内有更多的“绿色商业”将会出现。

广州的正佳广场更是把热带雨林搬进



尊尼获加“200周年纪念珍藏系列”

葡萄酒,靠天吃饭的艺术

无论是搭配精致下午茶抑或是经典广式美食,博若莱新酒不仅不会抢夺食物的独特味道,反而以轻盈的平衡口感突出食物的滋味,是一款将食物本身的风味与口感最大化的入门级餐酒。

如何品味一款葡萄酒?获葡萄酒专业品鉴WEST三级资格的杨曦为羊城晚报记者介绍了“看、闻、晃、品”四个基本步骤。

看:以斜45度方式将酒呈现于杯中,在白色背景下观察酒的边缘处,年轻的酒常偏红色,而陈年的酒则会偏咖啡色;闻:酒倒入杯后先闻其味,轻轻摇晃杯子,使酒进一步加大与空气的接触面积,更好地散发酒香;闻:酒香更为浓郁与多层次;品:可以尝试以“漱口”的方式品酒,将空气吸进口中,让酒香在与空气的交织碰撞中



色泽浓郁,香气馥郁的约瑟夫杜鲁安博若莱新酒

进一步得到呈现,使舌头与口腔得到全方位的享受,回味其酸、甘、苦之间平衡搭配的奇妙滋味。

对于如何品鉴的好坏,杨曦表示:“酒没有好坏,只有适不适合自己。”

初期,可能人们更偏爱甜型简单酒,但随着品酒经验的积累与丰富,消费者会开始追求更具层次感、富有变化的酒,因此就有了人们所说的“好酒”与“坏酒”的区别。实际上,这正是品酒品味提升的一个成长过程。

拿酒杯的方式也有讲究,杨曦表示,其实并没有所谓的标准姿势,无论是拿杯垫或杯脚都是可以的,由于葡萄酒在15°C~18°C之间的口感最佳,所以手最好尽量避免与酒接触,减少手温对其的影响。



▲果酒,也是不少年轻消费者的选择之一

▲时间流逝,威士忌被时光赋予另一独特滋味

威士忌,时光的诠释者

威士忌是一种由大麦等谷物酿制、在橡木桶陈酿多年调配而成的蒸馏酒。作为驰名世界的苏格兰调配型威士忌酒品牌尊尼获加,为纪念其品牌创立200年,近日推出了四款“200周年纪念珍藏系列”特别限量版:传奇八杰纪念版、尊尼获加蓝牌限量设计款、欢庆版与28年版——凭借各自独特的口感与魅力致敬品牌200年来所走过的里程碑般的传奇路程。

尊尼获加传奇八杰纪念版从八家自1820年起便已存在的传奇酒厂窖藏中手工甄选出精品酒液,其中不乏来自各大名鼎鼎“消逝酒厂”的珍贵绝版窖藏,每一次轻啜都是不可复制、无法比拟的舌尖绝妙体验——融合八只酒桶原液为基础,圆润饱满顺滑的酒体呈现些许烟熏味;融合甜太妃糖、红糖和香草;而紧跟着如同油桃与莓果般新鲜馥郁的果香气息,最后以檀

香木的悠长余韵缓缓落幕。同样都属“洋酒”,威士忌与红酒在酿造、风格与品尝上有着众多不同之处。就品尝而言,不同于红酒圆润宽大的杯肚,威士忌酒杯精巧、杯肚较浅、容量较小,这是由于威士忌酒精浓度较高,小酒杯可促进香气的溢散。

威士忌的风味受到温度与放置时长影响,在低温环境中,花香与蜂蜜的甜美会更加明显;而在相较高温环境下,糖果与水果的甜香风味会率先占据舌尖味蕾。

尤为特别的是,杯中的威士忌会随时间的流逝而被赋予另一种独特的口感——酒精与空气的互动可以更好地释放酒自身的风味,而酒精浓度的变化会改变酒的风味。

信息台

超千个蔬菜新品种亮相展会 来市农科院品尝丰富新品鲜蔬

日前,第二十届广州蔬菜新品种展示推广会在广州市农业科学院南沙总部基地开幕。本届展会共展出茄果类、瓜类、叶菜类、豆类、特用玉米等1035个蔬菜新品种,阵容十分壮观。会上还特别举办了大湾区菜心文化节,其中,广州市农科院育成的特选油绿70天菜心实现了优质和高产双突破。

如果想品尝来自该展会的蔬菜,你可以到琶洲总部的市农科院鲜蔬火锅餐厅,这里的食材全部由南沙基地每天新鲜送达,更有展会的新品蔬菜(包括特选油绿70天菜心)、十多种番茄直达餐桌——可观赏、可品尝、也可购买回家。在气温骤降的广州,来一锅暖暖的鲜蔬火锅,不仅驱寒保暖,还能补充膳食纤维、增强免疫力,是亲朋好友外出聚餐的健康之选。除此之外,还有对口帮扶特色农产品的品鉴、选购。

地址:广州市海珠区琶洲大道芳园路市农科院内(导航市农科院鲜蔬餐厅;地铁8号线赤岗站;赤岗汽车总站坐45路、583路到双塔路站下,沿芳园路方向500米处)

电话:020-84212243
84219926



第二十届广州蔬菜新品种展示推广会现场

2020年12月17日/星期四/副刊编辑部主编

责编 李力/美编 丘淑斐/校对 李红雨

A15

羊城晚报 专题

年末将至 来花园酒店共享暖聚套餐!



A

瀑布餐厅 任点任食



瀑布餐厅环境

昼渐短,夜渐长,
对亲朋好友的思念渐
浓,心怀思念,必有回响。年末
将至,与亲朋好友相聚一屋,共
享“年末暖聚”套餐!在这充满
节日气氛的时刻,广州花园酒
店精心推出年末相聚套餐,与
大家一同共享欢聚时刻。愿所
有的思念,都是在给未来的
团圆做铺垫。



B 庭·日本餐厅 暖心相聚

甄选源于深海新鲜食材,以日本工匠精神精心打造创新日式料理,体验食材的原汁原味鲜美的口感。牡丹虾拼北海道带子,体现了食材的鲜美;鱼籽烧海胆寿司是味蕾的享受;鳗鱼炒饭拼西冷是创新的呈现。经典与现代相结合,传统与创新相辅相成。现场更有专业师傅,主理各类寿司、刺身、铁板烧、串烧等美味佳肴。



C HSD咖啡阁 火鸡外带 & 火腿外带

家喻户晓的节日佳肴,肉质鲜嫩、色泽
鲜黄、口感丰富,搭配缤纷蔬菜;还有诱人
火腿配上特制红糖酱汁,外脆里嫩。阖家欢
聚,温暖共享。



D 名仕阁 暖心西餐共享

尊享生蚝高端食材,精选
英国极佳肉眼、银鳕鱼以及大
虾,于欧陆风情设计餐厅中,品
尝加利福尼亚风味菜肴,于亲
爱的人分享节日缤纷。



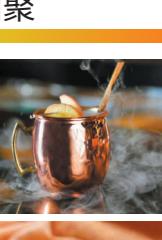
名仕阁暖心
西餐共享



名仕阁环境

D 锦鲤酒吧 暖冬相聚

► 锦鲤酒
吧暖冬特饮
▼ 锦鲤酒
吧暖冬相聚



锦鲤酒吧
暖冬相聚



锦鲤酒吧
暖冬相聚

走在光影交错的玻璃长廊,镜中
反射出窗外的繁花似锦,隐秘于花园的
锦鲤酒吧,享用极具节日氛围的火
鸡墨西哥卷和暖冬特制姜味南瓜派,
沉浸在浪漫的爵士乐声中畅饮精选
美酒,与家人和朋友度过温暖别致的
相聚时刻。

置身于城央绿洲,感受花园自然
景观。伴着轻松蓝调音乐,暂忘忧愁,
怡然自得享用一杯暖冬特饮:加热威
士忌作为基酒,保留大麦香味的同时
降低入口的浓烈,在入喉时更加顺滑。