

# 香格里拉意大利美食节 色、香、味的美丽邂逅

文/余珍珍

初冬的午后,暖暖的阳光,掩映在北山路绿荫中的香格里拉饭店,向喜爱意大利美食的人们发出了邀请。今年11月21日到28日,意大利美食节就在这里举行。意大利著名大厨法比奥·乌高莱蒂为大家亲自烹制来自意大利的异国美味。



在香格里拉饭店东楼精致的西餐厅里,大小晶莹剔透的高脚酒杯在餐桌上安静而有序地摆放着。阳光透过餐厅大大的玻璃窗,柔柔地披在盛满了面包的瓷器上。面包陶醉了,不知不觉间就散发出了它那撩人的香气,弥漫在空气里。身在其中,还没等到享受真正的饕餮大餐,心却已经满足了。

头盘是“八爪鱼沙拉配土豆和罗勒香料沙司”。淡红色的八爪鱼、淡红色的沙司和淡淡的鱼香,以媚惑般的姿态肆意地挑逗着每个人的味蕾,但细致的拼盘又让它像一件艺术品,让人不忍心“下口”去破坏这种美感——八爪鱼在撒着粉末状绿色香料的土豆上。土豆“犹抱琵琶半遮面”,在主角的背后悄悄地散发着它的清香。

稠稠的罗勒香料沙司被安排在八爪鱼的旁边,仿佛在诠释着它们的搭配是无与伦比的美味。沙司上,被小心地放上了一片“叶子”,似乎经过油炸处理,看上去“翠”得欲滴,也“脆”得欲碎。八爪鱼的另一边点缀着不知名的配菜,又紫、又红、又绿,星星点点煞是好看。

最终美味的诱惑战胜了一切。切下一小块八爪鱼,不沾任何调味料入口,肉嫩却带嚼劲,轻嚼一口,鱼香便开始在口中弥漫,那种原汁、那种原味,从口腔到食道再到胃,全被它浸了个透。再切一小块,沾上罗勒香料沙司,沙司酸酸甜甜的味道好像瞬间爆发,还没吃,却已经来不及咽口水了。放进嘴里,酸、甜、嫩、滑、香一起奏起了交响乐,所谓人间美味,不过如此吧!

第二道是意大利面食——意大利菠菜饺子配塞奇黄油沙司。三枚金黄色正方形的意大利饺子聚在一个大大的白色餐盘中间,用于点缀的绿色蔬菜被切成细丝轻撒在饺子的上面,巧克力色的沙司均匀地在三个饺子上勾勒出一个细细的圈。色彩在这里完美地展现着它的可爱、诱人。放一枚在嘴里,黄油的皮吃起来幼滑又带着丝丝的甜味。饺子馅的主料是菠菜,厨师的鬼斧神工让原本平凡的蔬菜做了一次主角,一口咬下去,菠菜的甜香和若有若无的汤汁在唇齿间缭绕。美味,摄人心魄。

煎羊柳配甜椒和黑橄榄油是这次的主菜,两块六分熟的新鲜羊排叠放在盘子的一侧,被煮得酥烂的一小堆甜椒丝藏在羊排的背后。手

边是一杯典雅的红酒,端起酒杯轻晃,经典的红色在剔透的玻璃杯中舞动起来,绸缎一般。刻意将酒杯掠过鼻子,那沁人心脾的酒香,还没喝就已经让人醉了三分。嘬一口红酒,一点点涩;再品,一点点甜;缓缓咽下,唇齿留香。放下酒杯,切一小块羊肉慢慢地嚼,细细地品,鲜嫩的汤汁渐渐溢满口腔,每一种香料轮番“进攻”着我的味觉。当它们在嘴里与红酒的香味邂逅,让人不愿意张开嘴巴生怕香气会趁机逃散。

最后一道是甜点。芝士蛋糕加上巧克力冰激凌的组合,最能俘获女孩子的心。一口香甜松软的蛋糕,一口冰冰凉凉的冰激凌,幸福和满足感在这一刻绽放。意大利美食节值得一去。



## 好的葡萄酒来自好的葡萄产区

对于中国人来说葡萄酒并不是一个陌生的新事物了,而且中国自己也出产了很多好的葡萄酒。然而,中国人对葡萄酒文化却并不十分熟识,并存在着很多理解上的误区。因此,这次特地请来了浙江威龙葡萄酒销售有限公司经理沈义,为我们解读葡萄酒的酒文化。

沈义说,在中国真正懂葡萄酒文化、真正了解葡萄酒的人不是很多。很多人不知道什么样的葡萄酒才是好的葡萄酒,“七分葡萄,三分酿造”,好的葡萄酒都产自好的葡萄产地。

**威龙烟台产区有着优良的自然条件**  
烟台是威龙葡萄酒的产区之

一。烟台蓬莱市具备得天独厚的地理、气候、土壤、水文的自然优势。全市现有耕地面积62万亩,园地35万亩,其中葡萄种植面积8.5万亩。蓬莱市境内年平均降水量618.6mm,年日照时数2826小时,年平均气温12.5℃,年有效积温4488℃,全年无霜期216天,生长季

节气候变化缓和。蓬莱受海洋影响较大,冬无严寒,夏无酷暑,气候凉爽,光照充足,9月下旬至10月中旬雨量偏少,成熟期持续时间长,后期气温下降平缓,昼夜温差9-10℃,降水量自8月上旬起开始下降。而目前主栽的赤霞珠、蛇龙珠等葡萄品种到8月中旬才开始进入始熟期,避开降水高峰。蓬莱市葡萄生长季日光能系数IH为7.66,成熟期在9月底以后的晚熟酿酒葡萄品种,因此这里大多数年份都能生产出优质的葡萄

酒。**威龙甘肃武威产区口味更甜美**  
甘肃武威产区是中国丝绸之路上的一个新兴的葡萄酒产地。这里气候冷凉干燥,年活动积温2800-3000℃,年降水量110mm。由于这里冬季寒冷,气候干旱少雨,热量适中,土壤不太肥沃,非常适宜酿酒葡萄的种植,适于早中熟葡萄品种的生长,近年来已发展梅鹿辄、黑品诺、夏多丽等国际名种已大面积推广,主要用以酿制干红、干白葡萄酒。这个产区的葡萄酒颜色红艳,果

香浓郁,酒体完美,是我国西北葡萄酒的佼佼者。  
沈义说,东西产区都有自己的风格和特点。西部有着得天独厚的自然条件优势,降雨量少,葡萄成熟期基本上不用打药;而东部葡萄挂果多,但由于在7-9月降雨量大,必须依靠打农药来防病、虫。但是“葡萄酒的酿造包括了多种因素,气候、土壤、种植、酿酒师等都会对酒的口味和质量造成影响。所以不能绝对地说因为葡萄质量高,而酿出的酒也相对好。”



## 大隐于闹市之中 安童发型等待你来发现!

幽雅的环境,先进的染烫设备,一流的技术,加上独一无二创意与设计,这就是安童发型的风格。安童发型与兰纯服饰名店的强强联手、紧密合作,让你在烫发之余还能逛店购物,第一时间看到各大品牌的新款服饰。

地址:杭州武林路205-8号2楼。  
电话:0571-87081239

