



绝对限量新休闲 汝拉餐厅酒吧 带你感受异国情调

这里每天只接待 50 人。这里有你没有喝过的法国汝拉葡萄酒。这里有懒散的沙发音乐。这里是小资们的聚集地，这里就是汝拉餐厅酒吧——一个被绿茶围裹、充满着异国情调的小酒吧。

汝拉(Jura)在法文中其实是一个法国小镇的名字。那是一个只有九户人家的小镇，幽静而又美丽。“汝拉”的老板因为迷恋上了这个远在法国、盛产葡萄酒的小镇，一心想把那里的一切搬到自己的身边，于是，这样一个别致的小院，在一个别致的地理位置，在一片茶树林中，一种浓厚的法国文化开始慢慢地滋生。

这里的老板不喜欢每天有太多人来他的“汝拉”小院，因此他从试营业就定下了一条规矩，每天接待顾客不超过 50 人。他说：“我的‘汝拉’每天接待 50 个客人就足够了，并不是我自私，把好的东西藏起来。我只是不希望人多破坏了这里幽静、随意的气氛。而且我希望‘汝拉’带给大家的是最好的品质，无论是食物还是服务，我希望一切都可以精益求精。”

走进餐厅，没有富丽堂皇的装修，一切都很简单、淳朴，但很多细节一经被发现一定会让人感动不已。比如那个年代久

远的台式风扇、那个锈迹斑斑的军号，或者是那扇刻着向日葵的木门，都会让你感觉似乎来到了另一个国度。不知你是否还记得《一帘幽梦》里男、女主角坐在古堡里的壁炉边谈情说爱的情景？一切的浪漫故事、永恒承诺都在这壁炉边发生。而在“汝拉”也有一个这样的壁炉，天冷时把炉火点燃，喝着醇厚甘冽的葡萄酒是一件多么惬意的事。

这里的大厨做的西餐非常地道。因为限制了每日的客流量，所以这里的每一份料理都是大厨用足了时间、用足了十二分功力烹饪出来的，他的使命就是让每一位顾客都能满意。点份烤鱼或者是牛排，吮一口红酒，美味就这样油然而生。若是你在这里玩得忘我，流连忘返，或者是想再多感受一下这里的清新空气，那么你还可以住下来。“汝拉”每天都有十几间的客房可供住宿，若你平时工作太过繁忙到了周末想找个安静的地方好好放松一下，那住在“汝拉”也是一个非常不错的选择。

地址：吉庆山隧道和五老峰隧道之间
订座电话：0571-87979012



在欢庆的宴席上、在朋友的 party 上、在生日的宴会上，人们往往喜欢饮一口香醇的葡萄酒，你可知道甜美的橡木桶葡萄酒是如何酿制的吗？当然，它离不开完美的酿造工艺、精选的橡木桶以及优质的葡萄原料。

葡萄酒在桶里睡，香飘满屋沁人醉

几乎世界著名的优质红葡萄酒都必须用橡木桶中储存一到两年时间，尽管当今酿酒技术已经非常先进，人们对葡萄酒的印象却始终和橡木桶——这已存在数千年的容器分不开。

橡木桶对葡萄酒最大的作用在于使它氧化、稳定结构，并将木桶中的橡木香味融入到酒中。橡木桶的木质细胞具有透气功能，可以让极少量的空气穿过桶壁，渗透到桶中使葡萄酒适度地氧化。过度的氧化会使酒变质，但缓慢渗入桶中微量的氧气却可以让酒更醇熟。

桶中的葡萄酒会穿过桶壁蒸发到空气中，但储存一段时间之后，因为葡萄酒的蒸发，桶中会留下空隙，这样葡萄酒氧化的速度会变得太快无法提高品质。因此每隔一段时间，酿酒工人会添入葡萄酒将橡木桶填满，经过一两年之后，葡萄酒因蒸发浓缩变得更浓郁，这就是所谓的“添桶”。

橡木桶除了提供给葡萄酒一个适度的氧化环境外，橡木内含的香味也会融入葡萄酒中。除了木香味之外，依据木桶熏烤的程度，可为葡萄酒带来奶油、香草、烤杏仁、丁香等香味。橡木的香味不会喧宾夺主，而是丰富了

葡萄酒原有的自然香气。

橡木桶也可被用来作为发酵的酒槽，至今偶尔还可以看到用传统的巨型橡木发酵酒槽制作红葡萄酒，像白葡萄酒的发酵大多是在 225 公升的橡木桶中进行。除了有自然控温的优点外，发酵后的白葡萄酒直接在同一桶中和死掉的酵母一起进行培养，可以让酒变得更圆润甘甜。为了让死酵母能和酒充分接触，酿酒工人必须依照古法，经常使用木棒在橡木桶中搅动，让沉淀物和酒混和。

选择橡木桶的新旧和大小也非常的重要。橡木桶的大小会影响适度氧化的成效，因为容积越大，每一个单位的葡萄酒所能得到的氧化效果也就越小。另外橡木桶的新旧对酒的影响也有差别，桶子越新，封闭性越好，带给葡萄酒的木香就越多，所以酿酒师可以根据所需选择适当的橡木桶。威龙橡木桶陈酿干红葡萄酒就是经过了一道道这样工序，充分发挥橡木桶特殊的物理和化学作用，使葡萄酒的酒香、果香、橡木香协调发展，最终酿造出美味醇厚的葡萄酒，以满足消费者高层次的享受。



东方豪生大酒店 千人共过 圣诞夜

浙江东方豪生大酒店是由美国豪生酒店集团管理的高星级豪华商务连锁酒店，作为城东最豪华的酒店，其楼高 24 层，在众多高楼中显得身姿挺拔。

2004 年开业以来，豪生大酒店以完善的设施、一体化的经营项目和先进的服务理念赢得了良好的口碑，经营业绩节节攀升。

为了打造一个与众不同的圣诞体验，豪生酒店的经营者别出心裁地在酒店营造出浓浓的圣诞气氛。今年的圣诞节，酒店的大堂设置了气氛温馨的圣诞小屋，小屋内摆放着五彩缤纷的圣诞礼品，使整个大堂都洋溢着节日的

气息。二楼的豪生咖啡厅以经营东南亚风味的自助餐为主，平安夜当晚将推出 288 元的超值自助大餐，中西结合的特色美食时尚缤纷，各类甜点应有尽有，软饮免费畅饮，同时还将得到酒店精心策划的优惠项目。中餐厅老方一帖主营杭帮菜及粤菜，将推出中西结合的圣诞套餐，传统风味的中华美食外加深圣诞特色的美味佳肴，为顾客引领最新的味觉体验。

豪生圣诞夜的重头戏是三楼的东方豪生宴会厅推出的圣诞狂欢假面 Party，票价为每位 588 元，酒店工作人员将佩戴上假面为所有顾客服务，营造出神秘的狂欢气氛。在品尝丰

盛的中西式自助大餐的同时，您还可以参加抽奖活动，丰厚的奖品让您感受不一样的圣诞幸运。除此之外，特约主持人和各路专业表演嘉宾将为各位奉上可供阖家观赏的综艺晚会。

圣诞铃声响叮当，美味大餐共分享，与一些酒店推出的数千元的圣诞大餐相比，豪生酒店算得上华而不贵，经济实惠。

预订电话：0571-86767888
酒店地址：艮山西路 288 号