



SIAL CHINA 2013: TO BRIDGE OVER THE ASIAN PALATE

SIAL美酒展：释放中国味蕾

Utilizing SIAL, the largest food and wine fair in Asia, as a platform, visitors can enhance their dining experience with food and wine matching. The author also invited Jeannie Cho Lee MW to comment on the pairing of the Chinese palate and wine.

被誉为亚洲最大型的国际食品饮料展SIAL今年特设“酒世界专馆”，吸引来自近15个国家、超过320名酒商前来参展。笔者在文中分享了其走访见闻，更邀请了葡萄酒大师李志延畅谈德国黑品乐与中餐搭配的乐趣。

5月7-9日，第14届中国国际食品和饮料展（简称SIAL）于上海新国际博览中心举行，吸引来自全球90多个国家和地区的2200多家参展商共襄盛举，7大展馆（N1-N5，E6-E7）同时开放，布展面积达85000平方米，吸引了46000多名专业观众，被誉为亚洲最大的国际食品饮料展。

本次展会按产品类型划分不同专区，首次将N1展馆设为“酒世界专馆”，特设不同于其他展馆的入场胸卡，严苛控制酒展馆参观者的专业性。展会期间多场葡萄酒品鉴会

同时举行，各国美酒借助美食与葡萄酒碰撞的平台，释放亚洲新滋味。

“品乐”德国酒与中餐联姻

“黑品乐口感柔和、清新，香气富足，与中国菜式极其相配，比如与味道浓郁的上海‘狮子头’、与不同口味的烤鸡、烤鸭、烤鹅搭配是不错的选择；再比如与粤菜中的海鲜和肉类食物搭配也是很常见，”李志延在接受采访时说，“相比那些口感饱满，单宁强劲的红葡萄酒，德国黑品乐以其更为灵活的多

面性，赐予更为融洽的口感。在中国，我们大多数情况下会选择一款酒配一顿菜肴，在这种情况下黑品乐的多面性淋漓尽现。”

葡萄酒大师李志延当日现身葡萄酒创新论坛，分享了其对德国黑品乐与中国不同菜系的搭配建议，她提到：“德国有5个产区的黑品乐都相当出色，像酒体优雅的阿尔（Ahr）与莱茵高（Rheingau）产区，以及酒体相对饱满的巴登（Baden）、法尔兹（Pfalze），与莱茵黑森（Rheinhessen）产区，口感各有千秋。”



02



03

01.第14届中国国际食品和饮料展览会(SIAL)NI葡萄酒展馆全景。02.前来酒展助阵的葡萄酒大师、本刊顾问李志延。03.阵容强大的南非展台。

她还谈到，相对历史悠久的勃艮第(Bourgogne)黑品乐，德国是新生产区，近30年才开始大力发展黑品乐的种植。而勃艮第产量有限，价格高企，消费者开始把目光聚集在德国、法国阿尔萨斯(Alsace)或是新世界的一些国家。德国不同产区多样化的气候条件能出产风格多样的黑品乐，相信今后在中国有很大发展潜力。

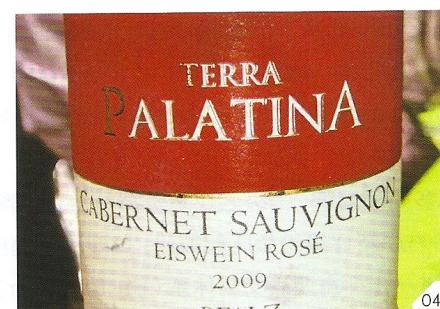
德国人一向严谨的做事风格在酿酒中展现淋漓，就如这次在SIAL以国家展团形式出现，参展的18个酒庄带来了莱茵高、莱茵黑森及法尔兹等经典产区的酒款，参观者更能从这些酒款体验德国人严谨的分级制度。这不，来自法尔兹产区卢卡斯霍夫酒庄(Weingut Lucashof)的几款QMP(优质高级葡萄酒)，为访客呈现了雷司令(Riesling)的多元口感，值得一试！

从干白到甜白，从清新果香到馥郁厚重口感的雷司令是当天的宠儿，而细心的参观者还能发现不一样的德国。来自莫泽尔(Mosel)产区的约翰伯爵酒庄(Konig Hohann)的代表Micheal Schnur先生和我聊到了他酿制的黑品乐，其后他还倒出一杯为本次展会特别准备、仍在橡木桶中发酵的葡萄酒，这款采用本土红葡萄品种莱根特(Regeut)酿制，不同于黑品乐，这款酒口感强壮，芳香馥郁。此外，Terra Alatina酒庄以赤霞珠(Cabernet Sauvignon)酿制的玫瑰冰酒也十分讨喜。

各国展团百花齐放，南非展团绽露头角

本届SIAL的“酒世界专馆”布展达12000平方米，聚集了近15个国家、超过320个国内外葡萄酒与烈酒参展商，吸引共12000多位参观者。澳大利亚、希腊、匈牙利、意大利、波兰、保加利亚、波兰、捷克、葡萄牙、俄国及西班牙齐齐亮相，数十家中国代理商携带其进口葡萄酒寻找商机，香港作为地区展团首次参展。

走进NI展厅，首先抢占眼球的是南非展台，相较去年，今年的南非展商可谓“声势浩大”，南非贸工部大力支持葡萄酒产业，为酒商提供免费参展机会，30多家南非参展商近半是首次来华，他们带来的皮诺塔吉(Pinotage)、西拉粉红(Shiraz Rose)颇受受访者青睐。南非最大的葡萄酒生产商之一Lutzville酒庄，带来了2013年份的白诗南(Chenin Blanc)，馥郁的花果香气，与爽口的酸度相互辉映，充分展现酒庄所处地区的高昼夜温差带来的丰富滋味。



04.罕见的德国赤霞珠粉红冰酒。

紧邻南非展区的是法国展区，除部分独立参展酒庄，法国食品协会(Sopexa)成员、波尔多高端酒庄联盟以及中国代理商亦前来布展。从众多前来品鉴的参观者不难看出，法国葡萄酒仍是中国葡萄酒市场的主力军。展会现场有作为巴黎罗浮宫唯一指定的香槟商“侯爵香槟”(Champagne A. Robert)，他们还特别带来了献给罗浮宫的纪念版“珍藏1722”；日趋流行的“1855梅多克列级酒庄副牌酒”也跻身现场，如：二级庄园图福酒庄(Chateau Durfort Vivens)副牌图福罗莱(Le Relais de Durfort)，五级庄园奥巴里奇欧堡(Chateau Haut-Bages Liberal)副牌奥巴里奇拉弗(La Fleur de Haut-Bages Liberal)等。展会期间，由Sopexa举办的“2013第四届中国最佳侍酒师决赛”经过5个回合的精彩角逐，最终由北京赛区的张旭夺得冠军。

值得一提的是，华庭酒窖在现场展示了“私人酒窖”，看来目前在中国，不仅商业定制酒窖，越来越多的葡萄酒爱好者也着手创建自己的私人酒窖。

作为中国市场规模最大的食品饮料展之一，SIAL无疑为中国葡萄酒爱好者提供了一场世界美酒之旅，体验葡萄酒与亚洲食品味蕾上的碰撞；同时也为进口葡萄酒提供了寻找商机的平台。期待这场双赢的美酒展在明年能聚集更多国家展团，亦期待能看见中国葡萄酒的身影！



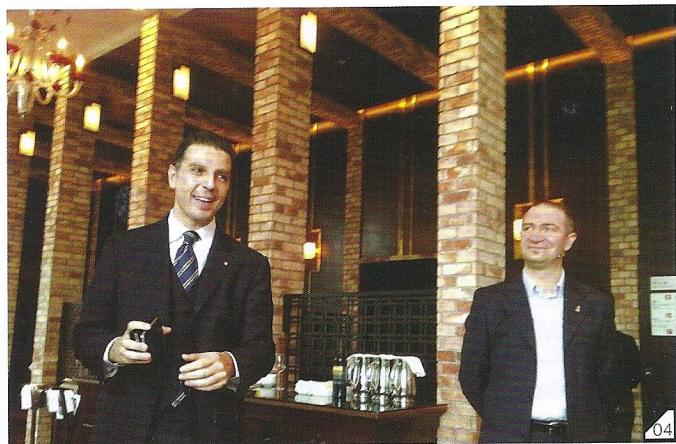
01



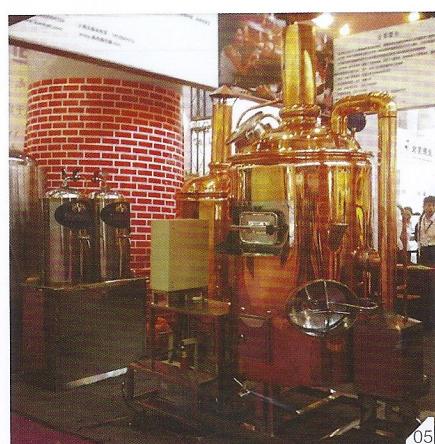
02



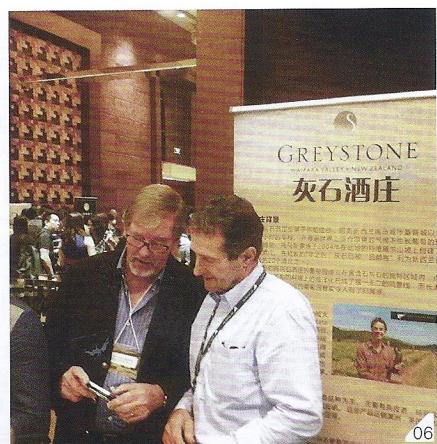
03



04



05



06

01. 法国蓝橡树(Chêne Bleu)正式登陆大中华地区，酒庄创办人之一妮可·罗瑞铎(Nicole Rolet)在媒体午宴上秀出了她特制的以酒庄标志蓝橡树为图案的手机外盒。

02. 由本刊发起并主办的“世界葡萄酒大师中国行”，首站特邀亚洲葡萄酒第一权威女性李志延葡萄酒大师在广州Interwine酒展做了一场主题为“葡萄酒：全球葡萄酒市场下的中国机会”的演讲。(摄影：邝阳升)

03. 李志延女士与热情的粉丝们合影留念。(摄影：邝阳升)

04. 广州香格里拉酒店再次在爱弗罗餐厅举办意大利米其林星厨活动，驻店经理Francesco Pantalone先生在午宴上风趣幽默地教予食客讲意大利文，共享班菲佳酿，一起体验意式风情的地道盛宴。

05. 2013广州Interwine酒展上展示出的酿酒设备。

06. 由新西兰贸易发展局组织的新西兰葡萄酒展广州站品酒展示会，于5月29日在广州海航威斯汀酒店举行。照片中灰石酒庄的工作人员正在翻看相机里他们拍的现场照片。