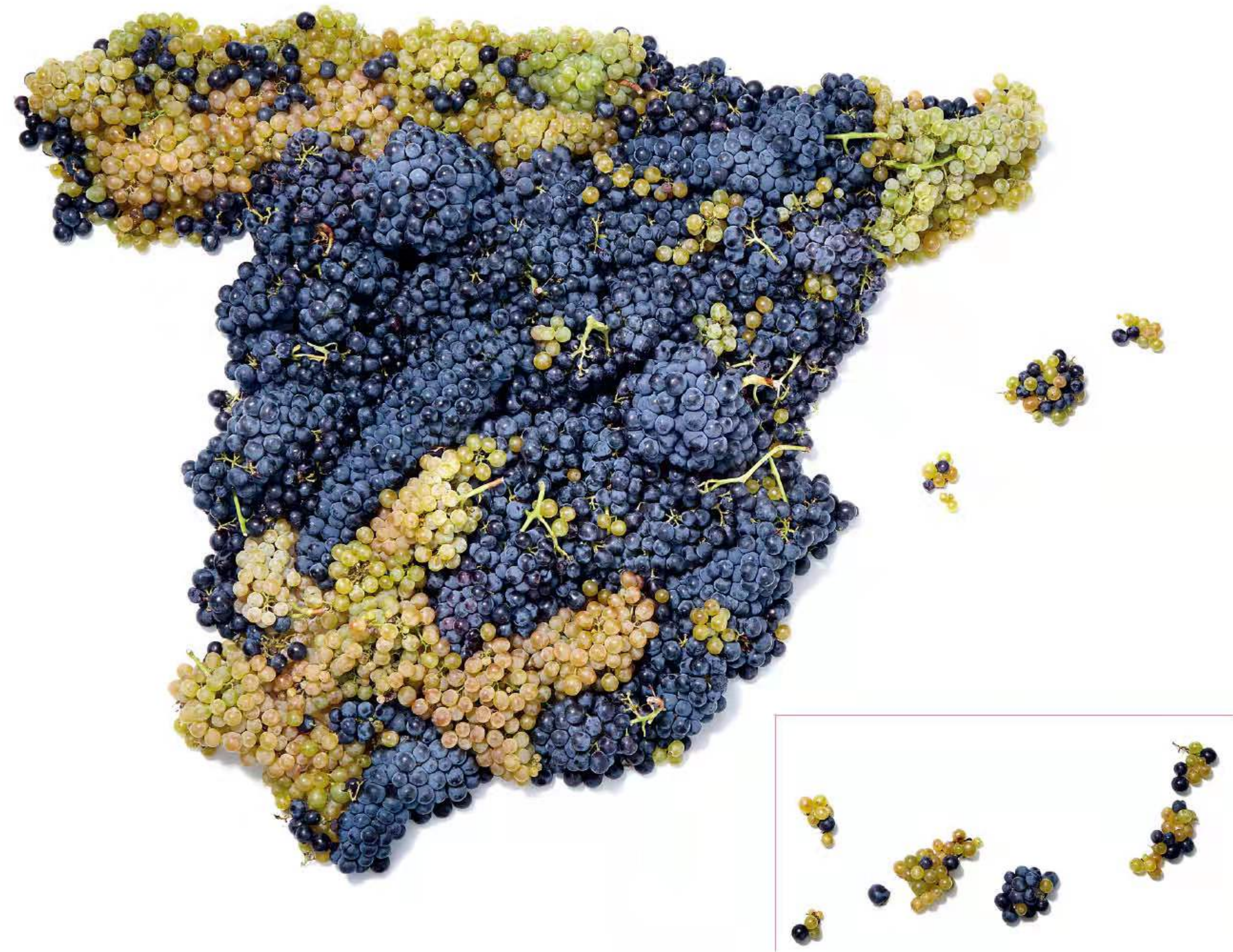


EAT & DRINK PASSION

热情在西班牙是真实存在的. 它在我们的阳光下. 在我们的根源中, 在我们出产的根源中, 在我们所培养的, 在我们努力确保他们成长到最佳状态的过程中. 西班牙的热情是我们不懈努力的结果. 西班牙的热情在我们的土地上, 在我们如何照顾它.

更多信息, 请浏览
www.foodswinesfromspain.com/spainfoodnation

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain 



01 新晋名厨张志成掌舵永利澳门京花轩 演绎经典中菜滋味

极具气派、品味及以格调称冠的米其林二星中菜餐厅京花轩, 迎来新任行政总厨张志成, 倾力打造全新菜品, 演绎经典与当代糅合的川菜、鲁菜及北方佳肴, 带来耳目一新的赏味体验。配合餐厅不流于俗的用餐环境, 让一众饕客细细体味源远流长的中华历史文化底蕴。

京花轩由新任行政总厨张志成掌舵, 作为厨艺界炙手可热的新晋名厨, 他崇尚匠心烹调, 去芜求菁, 以富有温情记忆的美食传递热爱与坚持, 张总厨善于发挥食材的极致本味, 达致大味至简的境界。从味道香气到优雅设计, 京花轩每道菜式都恍如精心雕琢的艺术品, 菜色不局限于传统风格, 结合传统烹饪、现代厨艺与赏味美学。张志成总厨精心设计赏味菜单, 带领宾客踏上起承转合、高低起伏的味觉之旅, 经典菜式包括黄烧花胶、花椒油炆响螺片、意大利黑醋银鳕鱼及宜宾燃面等。



02 广州南丰朗豪酒店“意犹未尽-米格尔主厨的餐桌滋味”盛宴

广州南丰朗豪酒店新任西餐行政总厨程志刚, 携团队为宾客呈现了一场以地中海风味为主打的“意犹未尽-米格尔主厨的餐桌滋味”盛宴, 为在场80多位宾客打造了一场意犹未尽的餐飨体验。此次履新, 程志刚总厨将负责带领其团队对酒店豪厨全日餐厅、意廬意大利餐厅、饼房、客房送餐、宴会以及贵宾会行政楼层等的西厨菜品创意、食品品质以及烹饪执行方面进行监督和把关, 他将凭借多年的烹饪经验, 为酒店宾客带来全新美食体验。



03 广州柏悦酒店 中餐主厨黄远奖师傅私房菜上线

黄远奖师傅于2015年至今担任广州柏悦酒店悦景轩中餐厅厨师长一职。黄师傅深谙粤菜精髓并推陈出新, 坚持选用时令新鲜原料, 采用经典粤式烹饪手法与经久不衰的风味相融合, 选用鲜活海鲜、当季食材、有机蔬菜, 将食物的天然五味与均衡营养结合, 尽显饮食艺术的无限魅力。“黑珍珠二钻中餐厅悦景轩·主厨黄师傅私房菜(6人私宴)”已在广州柏悦酒店官方微信小程序上线, 私房菜以八道式位上私享晚宴, 供6位客人同时享用, 折扣售价13888元。

西班牙葡萄酒进口量额双升，
市场推广力度加强

Spanish Wine Imports Increase in Volume and Value



© ICEX/ICEX

你对西班牙有怎么样的印象？是三毛笔下有着蔚蓝色天空、金色沙滩、灿烂阳光的古老神秘小镇，还是《里克·斯坦的西班牙美食之旅》(Rick Stein's Spain)中充满民俗特色的海鲜炒饭、炸油条、黑毛猪火腿之乡？抑或是林裕森口中“全欧最有创造力的葡萄酒产国”之一……无论是作为旅游胜地、美食之都还是葡萄酒之乡，西班牙都有太多值得探索的文化与历史。在这个阳光灿烂的美丽国度，你总能发现惊喜。

What's your impression of Spain? Is it an ancient mysterious town with azure sky, golden sand beach and bright sunshine in the article? The hometown of Paella, Churro, Jamón Ibérico in *Rick Stein's Spain*? Or what does Lin Yusen say "one of the most creative wine-producing countries in Europe"? Whether it's a tourist destination, a culinary capital or a wine country, Spain has so much to explore. In this beautiful sunny country, you can always find surprises.



© ICEX/ICEX



© ICEX/ICEX



© ICEX/ICEX

西班牙位于伊比利亚半岛，地处欧洲与非洲的交界处。全国总面积居欧洲第五位，地势辽阔，气候环境各异。多样的风土条件让西班牙成为美食美酒家的天堂，每个地区都有特色的饮食和美酒文化，吸引着来自全球各地的游客亲自前来一品究竟。

是时候去探索西班牙了，你的旅程从这里开始！

作为世界上酿酒葡萄种植面积最大的国家，西班牙的葡萄酒非常多元化，除了红、白葡萄酒外，还有卡瓦起泡酒(Cava)和雪利酒(Sherry)，在每个产区你都能找到优秀的葡萄酒。

在西班牙西北部，来自加利西亚(Galicia)产区的白葡萄酒清新爽口，非常适合在年轻时饮用，可以完美搭配当地美食加利西亚章鱼(Pulpo a feira)。如果你想要了解当地的传统，加利西亚每年7月的第一个周末人们会庆祝“野马节”(Sabucedo)，当地年轻人会参加围捕野马活动并展示自己的骑马技术，节日中评选出来的最佳“骑师”将给一匹野马修剪马鬃并给它烙上印记。



紧邻着加利西亚产区的是卡斯蒂利亚-莱昂(Castilla y León)产区，这里的葡萄种植面积约占全球的8%，无论是优质的红、白、桃红葡萄酒，都能在这里找到。卡斯蒂利亚-莱昂内的杜埃罗河岸(Ribera del Duero)产区以品质优异的丹魄(Tempranillo)葡萄酒闻名，出产的葡萄酒精致细腻，带有矿物质风味。该产区内的美食也非常出名，当地的烤乳猪(Cochinillo asado)搭配红葡萄酒是一绝，乳猪用独特的腌料和少量的海盐腌制后，用煤炭慢慢烘烤至皮焦肉嫩就可以呈上餐桌，口感鲜嫩多汁，十分美味。

在西班牙北部的里奥哈(Rioja)产区在国际上享有盛名，葡萄酒品质卓越。来自里奥哈产区的丹魄红葡萄酒征服了葡萄酒爱好者和酒评家的心。里奥哈产区有一条出名的美食美酒街：月桂街(Calle Laurel)，无论是当地人还是游客，一到晚上都会聚在这里，吃着各色小吃，畅饮各种西班牙美酒。可以说，月桂街不仅是美食美酒的天堂，也是感受当地文化的窗口。

同样在西班牙北部的纳瓦拉(Navarra)产区内风土条件差异很大，拥有风格各异的葡萄酒，其中桃红葡萄酒闻名全球。由于靠近大海，这里的海产资源丰富，纳瓦拉风味鳟鱼(Trucha de Navarra)和大马哈鱼都是特色美食。每年的3-4月，产区不少餐厅和酒吧还会联合举办“小吃月”，当地居民和游客都可以前来品尝，



© ICEX/ICEX



最后评选出的“金小吃奖”美食会在各个餐厅和酒吧进行推广。每年的7月6-14日，在产区内的山城潘普洛纳（Pamplona）会举办奔牛节（San Fermín），这是一场勇敢者的疯狂游戏，在节日的几天里，每天都有6头凶悍的公牛追逐着数百名壮汉，沿着“奔牛之路”穿城而过，直奔斗牛场，场面极其惊心动魄。

接下来我们就要开始加泰罗尼亚之旅了，加泰罗尼亚位于西班牙东北部，毗邻地中海，是西班牙最著名的起泡酒卡瓦（Cava）的故乡和西班牙高级法定产区普里奥拉托（Ppriorat）的所在地。普里奥拉托是一个红酒之乡，葡萄酒通常由歌海娜和佳丽酿酿制而成，适合喜欢浓郁风味的葡萄酒爱好者。佩内德斯（Penedés）产区生产卡瓦起泡酒，是西班牙现代酿酒革命的中心。卡瓦酒可以和各类美食搭配，经常与火腿（Jamón）一起出现在餐前饭桌上，火腿是西班牙人餐桌上一年四季都会有的小食，最好的火腿来自伊比利亚法定产区（Ibérico），口感香浓入味，非常细腻，稀有程度可以媲美鱼子酱和松露等珍贵食材。以巴塞罗那为代表的加泰罗尼亚美食独具特色，可谓是地中海菜系中的翘楚。

加泰罗尼亚向南，是西班牙酿酒历史最悠久的产区之一：乌达尔-雷格纳（Utiel-Requena）。乌达尔-雷格纳位于瓦伦西亚省（Valencia）的西部，74%的葡萄酒

都由本土葡萄品种博巴尔（Bobal）酿制而成。瓦伦西亚最出名的美食当属海鲜饭（Paella）。这里还有两个出名的节日：西红柿节（La Tomatina）和法雅节（Las Fallas），西红柿节是在每年8月的最后一个星期三举行，来自世界各地的游客和当地居民一起用上百吨西红柿作武器展开激战。法雅节是在每年3月15-19日举行，整个城市就像一个充满大型玩偶和建筑的街道博物馆，人们会在节日结束时将这些玩偶都付之一炬，以迎接春天的到来。

西班牙的中心是堂·吉珂德（Don Quixote）的故乡拉曼恰（La Mancha）产区，这里绝大部分的白葡萄酒由爱伦（Airén）酿制而成，带有清新的热带水果味道。与西班牙其他一些优秀的产区相比，拉曼恰产区用丹魄酿成的红葡萄酒品质也愈加稳定。除了大型酒庄外，产区内还有多家单一葡萄园葡萄酒（Vino de Pago）等级的酒庄，出产的葡萄酒品质卓越超群。说到食物，拉曼恰也是盛产奶酪的地方，最出名的就是曼彻格奶酪（Manchego），最长发酵时间可达2年，拥有原产地保护标志，是西班牙著名的奶酪。

一路向南，你会到达安达卢西亚（Andalucia）。这里的文化气息非常浓郁，并且是世界闻名的雪利酒之乡。来自地中海和大西洋的微风徐徐吹来，让这里的小吃（Tapas）和菜肴独具特色，受到人们的高度赞扬。



微博



微信



媒体联系人

玛丽莎·弗洛雷斯女士
+852 9026 2139
mflores@perspectiva.asia
刘洁芸女士
+86 136 1170 0868
inesliu@perspectiva.asia
吴佩佩女士
+852 9090 9243
+86 1562 6070 030
peypeywu@perspectiva.asia

一般查询

winesfromspain@perspectiva.asia
官方 FWS 社交媒体渠道
www.foodswinesfromspain.com
www.foodswinesfromspain.cn

我们无需远去西班牙，就可以品尝到这些美味佳肴。西班牙对外贸易发展和投资局（ICEX）就正在中国发起一项新的推广活动，旨在提高西班牙葡萄酒知名度并展示其质量和多样性。西班牙美酒（WINES FROM SPAIN）新宣传活动将与贸易专业人士合作，举办“西班牙美酒餐饮工作坊”及相关讲座，提供全面的知识和工具，以协助相关行业展示和推广西班牙葡萄酒。

此外，今年“西班牙美酒”还会在12个城市推出新活动“星期四与西班牙美酒相约”，在知名讲师和品牌大使带领下，邀请关键意见领袖、媒体和葡萄酒专业宾客独家体验西班牙美酒和美食搭配享宴。“星期四与西班牙美酒相约”将带着西班牙不同的葡萄酒产区的主题沿途旅行，并对西班牙葡萄酒地理提供一次前所未有的探索。

疫情后的葡萄酒消费转变

西班牙葡萄酒在国际市场上享誉盛名，在中国市场上也一直占有不可取代的位置。尽管葡萄酒业整体受到了疫情影响，但西班牙进口葡萄酒的表现仍然非常突出。根据海关数据显示，从进口葡萄酒来源国上看，法国、智利、意大利、西班牙稳居前四，其中西班牙葡萄酒的进口总量额都呈上升趋势，进口额同比增长44.06%，进口量同比增长40.61%，在中国市场占比8.79%，量额都已恢复至疫情前的水平。

疫情在一定程度上改变了中国葡萄酒消费者的消费习惯，人们从线下消费往线上转变，双十一天猫和京东的酒类消费榜单中，就有很多葡萄酒品牌的身影，在聚会里，人们更倾向饮用精品葡萄酒，而不再是“随便喝喝”；有越来越多的年轻人进入酒类市场，成为消费主力军，相比“一醉方休”“不醉不归”的酒桌文化，年轻人更喜爱“适量饮酒”“健康微醺”，中等酒精度的葡萄酒正满足他们的饮酒需要。西班牙葡萄酒符合人们在疫情后的

消费习惯转变，从今年的进口量额表现上来看，发展速度喜人。

西班牙葡萄酒走进生活

ICEX和Wine From Spain一直致力于西班牙葡萄酒的推广活动，包括实施“西班牙美酒教育计划”，优先重视为国内媒体、酒商和消费者提供西班牙多样化的葡萄酒产区与当地葡萄品种的相关教育。这些计划为媒体、贸易和专业人士提供信息渠道，通过一系列讲座和大师班让大家能够更加了解西班牙葡萄酒和文化。

2022年，还会有更多的西班牙葡萄酒相关活动在国内展开。明年5月，“西班牙葡萄酒峰会”将会在上海举办，峰会上将向专业与会者（线下和线上）介绍在酒业各领域知名的专家小组以及第一届西班牙美酒年度品酒会。中国首届“2022年西班牙葡萄酒大奖”也于明年进行，将表彰业内对西班牙葡萄酒在中国市场的教育、营销、贸易、创新、知识和定位方面作出贡献的关键公司和个人。该奖项将在与2022年WFS西班牙美酒峰会同时举行的特别仪式上颁发。新任命的WFS西班牙美酒品牌大使会协助挑选“WFS西班牙美酒”奖项，作为对中国市场葡萄酒行业的认可。

此外，ICEX与Wines from Spain还首次组织了官方葡萄酒教育计划——“西班牙葡萄酒专家课程”和“西班牙葡萄酒认证讲师课程”，为参与者提供充分相关知识，透过课程，参与者可以深入了解和鉴赏西班牙葡萄酒。新的数字营销活动也为葡萄酒贸易专业人士或对西班牙葡萄酒感兴趣的葡萄酒爱好者提供了令人兴奋的新内容，人们可以在www.foodswinesfromspain.cn和微信、微博等西班牙美酒美食网站和社交媒体平台上关注西班牙美酒美食文化的消息。西班牙的饮食文化不再是遥不可及，而是真正存在于我们的日常生活中。🍷