

· 风向标 ·

北京尊邸推出英伦威士忌早午餐



位于前门23号院的尊尼获加北京尊邸日前推出尊邸英伦威士忌尊享早午餐，用慢节奏生活诠释威士忌品鉴新体验。有别于以香槟为主导的周日早午餐，尊邸开创餐饮业先河，将威士忌完美品鉴与威士忌鸡尾酒作为周日早午餐的主角，以此唤醒周末慵懒的味蕾，打造威士忌与美食的完美体验。

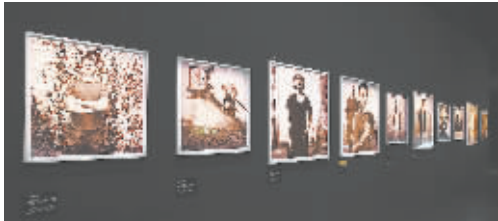
北京尊邸英伦尊享周日早午餐沿袭了英国传统早午餐特色，将丰盛美食和醇美佳酿以自助餐的形式呈现。来客将能以358元/位的超值价格享受到英伦风范主菜，配以南非进口生蚝、新鲜扇贝、大虾、海虹等优质海鲜，还可任选两款时尚威士忌鸡尾酒或者尊尼获加全系列苏格兰威士忌完美品鉴。值得一提的是，用甜蛋白、鲜奶油、新鲜水果、爱尔兰咖啡、巧克力糖浆经过搅拌而成的英国传统甜品伊顿麦斯，洋溢着甜蜜的幸福感和传统英伦的特色。

兴华酒藏携德国酒庄办品鉴午宴

兴华酒藏携手祖利斯特酒庄在北京1949会所Taverna餐厅举办了一场别具一格的品鉴午宴。兴华酒管理团队亲自到访，讲述了德国葡萄酒产区的独特风土，揭开了来自德国的第二大酒庄——祖利斯特酒庄葡萄酒的神秘面纱，并与在场媒体一同细品了5款独具特色的葡萄酒。芳香馥郁的雷司令、黑比诺等酒庄标志性佳酿与其量身定制的顶级食材交相辉映，令在场宾客无不沉醉在这场极致盛宴中。

祖利斯特酒庄以其177公顷的优秀葡萄园成为德国的第二大酒庄，酒庄430年的历史沉淀了深厚的葡萄酒酿造经验。数百年来以单一葡萄园种植和贴近大自然的管理方式令其出产的酒维持高质量水平。

轩尼诗250周年之旅全球首站起航



3月17日，轩尼诗250周年卓越之旅全球首站于广州大剧院正式拉开帷幕，超过200名中外贵宾、媒体与品牌挚友共襄盛会，欣赏轩尼诗文化传承与当代艺术创作之精彩碰撞。

据悉，轩尼诗全球卓越之旅将于2015年3-9月跨越五大国家，延续家族传人所开辟“辉煌之旅”的历史航线，历经广州、莫斯科、纽约、约翰内斯堡、巴黎，探寻轩尼诗家族遍及世界的足迹，并向那些自一开始就拥护爱戴该品牌的国家和民族致敬。此次，卓越之旅由始至终贯穿着七个篇章。无论是装置艺术、影片、肖像画或者美术作品，都以轩尼诗的世代传承作为主要灵感源泉，对轩尼诗的非凡世家精神、精湛技艺及极具历史意义的珍品做出全新演绎。

在盛大的宴会上，轩尼诗现任品鉴及调配总艺师颜·费尔沃(Yann Fillieux)携轩尼诗调配委员会成员与全体贵宾们一同见证轩尼诗250周年珍藏干邑白兰地的首发。这款意义非凡的传世干邑，让那些珍藏于夏朗德葡萄园和幽深酒窖的宝藏再次焕发新光。酒瓶曲线设计流畅灵动，浑然一体，宛如时间流淌无痕，寓意着轩尼诗从未间断、跨越时光与时空的世代传承。

北京商报记者 刘一博 朱欣悦

美食美酒



当甜品遇上美酒，会是怎样的醉人味道?馥郁的酒香盘旋在唇齿中，丝绸般的甜美柔顺地滑过舌尖，让你的大餐有一个更甜蜜而醉人的完美结尾，由内而外地产生浓郁的幸福感。

美酒邂逅甜品



主厨课堂

主讲人：
尊尼获加北京尊邸主厨Phoebe



北京商报:请介绍一下Eton Mess的配料和工序?
Phoebe: 传统的伊顿麦斯由打碎的蛋白酥、鲜奶油和新鲜水果制成。改良后的甜品最美妙的地方在于它能搭配几乎四个季节的所有时令水果，全年都可以品尝到。

北京商报:怎样想到使用尊尼获加金牌威士忌做甜品?
Phoebe: 我在原始配方的基础上做出了小小的变化，因为现在当季的草莓非常新鲜香甜，尊尼获加金牌威士忌加上新鲜的草莓和奶油，这简直是最棒的搭配，口感丰富而平衡，甜美而不腻，醇香而不燥。至

1、五粮液冰淇淋

推荐场地:北京王府井希尔顿酒店秦唐中餐厅
推荐理由:五粮液冰淇淋将中国的高度白酒与冰淇淋中西融合，让这种看似夸张又充满了冲突的结合，变得恰到好处。当一口五粮液冰淇淋入口，不仅没有失去冰淇淋的柔滑，还能感觉到五粮液酒香在口腔中来回游荡。

2、Eton Mess伊顿麦斯

推荐场地:前门23号尊尼获加北京尊邸
推荐理由:这道甜品由传统的英式甜点改良而来，添加了尊尼获加金牌威士忌，有水果味和爱尔兰咖啡巧克力两种口味。水果口味的口感清新脱俗，威士忌的衬托使得这款甜品中的草莓味更可爱动人。

3、五粮液提拉米苏

推荐场地:北京嘉里中心大酒店嘉品餐厅
推荐理由:这道甜品吃起来浓醇爽滑，大厨使用中式的五粮液代替传统的朗姆酒制作，使得提拉米苏不似以往一味的甜腻，口感层次更加丰富，爽滑的口感伴随着酒香，入口即化，回味稍带一丝陈酿的醇香。



于另一种咖啡口味的Eton Mess的灵感来源于爱尔兰咖啡，将其融入甜点中，略带苦味的巧克力和咖啡与带有蜂蜜味的尊尼获加金牌威士忌融合在一起，构成了无比美味的组合。

北京商报:用什么酒搭配这款甜点比较合适呢?
Phoebe: 我认为尊尼获加私人珍藏系列2015限量版威士忌很适合搭配这款甜点:酒中香甜的焦糖基调和馥郁的曼妙果香，完美诠释了Eton Mess的口感。此外，烟熏味较厚重的威士忌也很适合搭配这款甜点。甜点酥脆的口感和巧克力的苦味能与威士忌达到很好的平衡，激发出甜点与威士忌的最佳状态。

北京商报:甜品与酒款搭配有什么法则?什么适宜搭配?
Phoebe: 通常说来，味道浓郁的甜点适合搭配口感厚重的威士忌，而清淡的甜点则适合搭配轻柔且富有鲜果口感的威士忌，但有时也会有例外。

北京商报记者 刘一博 朱欣悦