

法国《费加罗》杂志探访乐朗酒庄

乐朗葡萄酒中国热卖 引全球媒体关注

10月初,世界著名杂志《费加罗》团队来到法国乐朗酒庄,在酒庄主沈东军及酿酒师的引导下,参观了乐朗的葡萄园、发酵室及酒窖,见证了乐朗葡萄园的采摘过程,并对沈东军做了一次深度专访,他们表示非常看好乐朗在中国的发展。

□小华



法国《费加罗》杂志专访乐朗酒庄主沈东军

法国媒体关注乐朗品牌动向

作为法国发行量最大的杂志,《费加罗》素以权威性与严肃性的报道形象著称于世,其新闻报道及言论具有较高的公信力和参考价值,受众群相当一部分集中在有一定社会地位的政经界人士,政经类新闻占据杂志最大比重。

年初,乐朗酒庄被华人企

业家沈东军收购在法国引起了轩然大波,法新社、西南报等做了大幅报道。

虽然距收购已有半年之多,法国媒体依然时刻关注着乐朗在中国的发展。作为目前华人收购的最高级别的法国酒庄,酒庄主沈东军表示:酒庄会继续秉承传统的管理模式和运作方式,这

是乐朗的原则,也是乐朗的魅力所在,收购酒庄只是为了让更多的人去分享。

《费加罗》的工作人员也是葡萄酒的资深爱好者,他们在品尝了乐朗古堡酒之后,都觉得梅多克风味纯正,酒体丰盈、果香浓郁、口感甜润、品性特点极为丰富。



国外媒体关注法国乐朗

源自 1784 年的顶级酒庄

乐朗酒庄位于法国波尔多左岸梅多克产区,源自 1784 年。近 10 年来,法国乐朗已获得 32 项国际大奖,17 次荣膺法国最著名葡萄酒手册推荐品牌,《品酿客》杂志多次给予最高评价和推荐,2008 年被波尔多梅多克贵族名庄协会授为 Cru Bourgeois (贵族

名庄),该称号是法国政府认可的极高盛誉。乐朗酒庄以优质赤霞珠、美乐和品丽珠酿造高品质葡萄酒著称,所用葡萄全部选自 30 年左右壮年葡萄藤,不施肥不浇水,保证每一颗葡萄经过 1500 小时日照天然成熟,在严格的规范下在酒庄内酿造、装瓶。

■相关链接

品牌优势让乐朗成为行业领跑者

乐朗酒庄被收购前,已在日本、德国等高端消费市场取得了极好的口碑。乐朗登陆中国之后,将品牌带到了一个新的高度,短短半年多的时间,多家主流媒体对乐朗酒庄主沈东军进行了专访。与此同时,法国乐朗品牌也迅速在中国市场打响了知名度,销售量快速上升,很多单位、个人来电咨询订购,国庆前夕上市的乐朗最高端酒庄酒系列,上市半月售价涨五成,涨幅远超茅台、五粮液,且数量稀缺,欲购尚需提前定货。



深秋养生 白色三宝



莲藕

“荷莲一身是宝,秋藕最补人”,入秋后空气干燥,人容易烦躁不安。这时要多吃一些清心润燥的食物来去秋燥。莲藕富含铁、钙等微量元素,植物蛋白质、维生素以及淀粉,有明显的开胃清热、润燥止渴、清心安神,益血益气的功效,也可增强人体免疫力。

藕的品质要求:以藕身肥大,肉质脆嫩,水分多而甜,带有清香的为佳。同时,藕身应无伤、不烂、不变色、无锈斑、不干缩、不断节,且藕身外附有一层薄泥保护。一般来说,红花藕外皮为褐黄色,体形又短有粗,生藕吃起来味道苦涩;白花藕则外皮光滑,呈银白色,体形长而细,生藕吃起来甜。通常炖排骨藕汤用红花藕,清炒藕片用白花藕。另外,还有一种品质一般的麻花藕,外表粗糙,呈粉色,含淀粉较多。

杏仁

俗话说“萝卜杏仁干姜梨,治咳有效不求医”。《本草纲目》中列举了杏仁的三大功效:润肺,清积食,散滞。杏仁富含蛋白质、微量元素和维生素。具有润肺、止咳、滑肠等功效,对干咳无痰、肺虚久咳等症有一定的缓解作用。

杏仁分甜杏仁与苦杏仁,其中,甜杏仁润肺效果更胜一筹。中国南方产的杏仁属于甜杏仁,具有润肺、止咳、滑肠等功效。甜杏仁是一种健康食品,适量食用不仅可以有效控制人体内胆固醇的含量,还能显著降低心脏病和多种慢性病的发病危险。

虽然杏仁有许多的药用、食用价值,但不可以大量食用。过量服用可致中毒。所以,食用前必须先在水中浸泡多次,并加热煮沸,减少以至消除其中的有毒物质;产妇、幼儿、实热体质的人和糖尿病患者,不宜吃杏及其制品。

百合

百合,味甘微苦,性平,入心肺经。中医上讲,鲜百合因其具有润肺止咳、清心安神等功效,成为秋季食用之上品。百合的营养成分丰富,有蛋白质、维生素、胡萝卜素及一些特殊的有效成分,这些成分综合作用于人体,对秋季气候干燥引起的多种季节性疾病有一定的防治作用。对抑制癌细胞增生有一定的疗效。

秋季食百合,最佳吃法是煮粥。可与糯米制成百合粥,加入一点冰糖熬制,不仅可口,而且安神,有助于睡眠;还可以用百合、莲子和红枣共煮成羹,可补益安神。百合特别适合养肺、养胃的人食用,比如慢性咳嗽、肺结核患者,一些心悸患者也可以适量食用。但由于百合偏凉性,胃寒的患者少用。

快报记者 笪颖



红酒小酌 每天300毫升为宜

一说:“酗酒伤身”,一说“每天一小杯,延年益寿”。这两种说法究竟孰是孰非?十字路口,向左还是向右?关于喝酒这件事,有医学专家表示,每天小酌一杯对健康有益,关键是要把握好“小酌”的度:每天饮高度酒(53度以上)一两,或红酒(12度左右)300毫升,或啤酒(5度左右)600毫升。且对于每天的30—50克纯酒精摄入量,最好分开上午和下午各饮一半。

英国伦敦大学玛丽皇后学院的科学家认为,每天来上一杯红酒可以预防心脏病。因为他们发现从红酒中提取的物质能够阻断内皮素-1的生成,后者是引发心血管疾病的重要因素。不过,白葡萄酒对哺乳动物的血管细胞没有这样的作用。香港理工大学教授乔治沙·阿尔方博士称,红葡萄酒比白葡萄酒中含有更多的多酚,这种物质浓度越高,似乎对心血管系统以及身体其他部位的保护作用越大。而在所有红葡萄酒中,赤霞珠红葡萄酒的作用则比葡萄汁高7倍。

不过,另一方面,也有相关试验表明,少量酒精可以帮助人们减



少心脏病发作的风险,却增加了癌症等其他疾病的死亡风险。这一对酒精的质疑,是英国科学家基于历经16年,对7735人的追踪试验得出的结果。研究发现,这些人养成了规律饮酒的习惯,属于少量饮酒。他们心脏病发作的机会比完全不饮酒以及偶尔饮酒的人要小。

两种截然相反的实验结果一时间让人难以对饮用酒精作出选择。其实,长期大量饮酒会导致酒精性肝硬化、酒精性心肌病等,因此饮酒应当有度。另外,少量饮红酒对心血管有着保护作用。一部分人睡前喝点红酒还能够帮助睡眠。但是肝脏不好的人最好是滴酒不沾。

快报记者 笪颖

糙米浆,让早餐更美好

糙米是刚剥开谷壳的米,仍保留着一些外层组织,如皮层、胚芽,具有非常高的营养价值,含有8种氨基酸、16种矿物质、21种维生素。它给人类的营养最完整、最全面、最天然,帮助人体新陈代谢,改善肠胃机能,有排毒养颜、延缓衰老的作用,其营养成分远高于大米。长期坚持食用糙米食品,不仅能满足人体营养需求,而且还具有一定的保健功效。

光明早安糙米浆选自国家级生态岛——崇明岛长江农场优

质的糙米,这是外面市场上很难买得到的。而且,我们采用全无菌的生产线生产灌装,低温精磨,全程冷链,最大限度地保留了营养成分。另外,光明把糙米、花生、芝麻、红豆等按照科学配比进行研磨制成糙米浆,配方最营养、最合理。比豆浆、牛奶营养更为均衡,不含任何添加剂,适合各类人群。

在日常辛苦繁忙的工作中,千万不要忽视自己的身体健康哦,记得早餐来一瓶光明早安糙米浆。吃粗粮,最营养!快报记者 笪颖