

# 绚丽多彩! 鼓楼广场换上“国庆妆”



扫码看视频 空中俯瞰鼓楼广场 现代快报+记者 赵杰 摄



鼓楼广场焕然一新

快报讯(记者 卢河燕)繁花似锦、张灯结彩,国庆节前的南京成了花的海洋。9月26日,现代快报记者在鼓楼广场看到,孔雀绿雕已经出新亮相,周边的绿地也披上“新衣”,灿烂的花境吸引市民围观、拍照。

超级海棠、一品红、矮牵牛、百日草、洋凤仙、孔雀草、佛甲草……在鼓楼广场,多种品质的花卉色彩绚丽,营造一种热烈、喜庆、欢乐的节日氛围。记者了解到,在南京市绿化园林局统一部署下,玄武区园林部门在常态化花卉景观布置的基础上,营造浓厚热烈的庆祝氛围。

比如,鼓楼广场以“喜迎二十

大,奋进新征程”为设计主题,在保留孔雀主体绿雕的情况下,四周采用缤纷的造型花柱、飘扬的红旗、科技感的“城市背景”,以及精致飘逸的植物花带结合。花带造型内含“2022”亮化展示,“城市背景”展现在飘扬的红旗上。

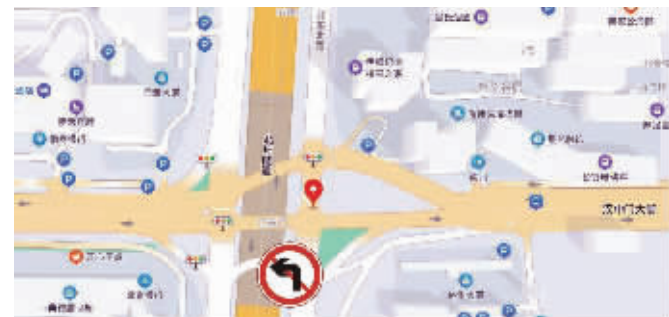
据悉,广场花卉布置面积约1000平方米,东、西两侧分别布置2组立体造型花柱,最高的高达3米。花柱旁设置了长度达30米的“红旗”绿化小品,前方设置科技感的“城市背景”,在阳光或射灯的照耀下熠熠生辉。广场南、北两侧分别勾勒了美丽的造型花带,精致飘逸,色彩明亮,花带内嵌“2022”数字的亮化灯带,轻舞飞扬。广场四

角还有12个大小各异的花球,活泼灵动。

不仅如此,和平公园东园以“欢度国庆 祝福祖国”为主题,保留原有“幸福之门”绿雕,采用多色矮牵牛进行栽植,绿雕下种植了三角梅、一品红、丽格海棠、欧月等花卉。同时布置花球,丰富植被色彩,增加色彩的立体感,寓意祖国蒸蒸日上、繁荣昌盛。

和平公园西园以“金秋十月 喜迎党的二十大”为主题,保留原有“飞跃之门”绿雕,选用多种颜色的矮牵牛装饰,绿雕下花境用鼠尾草、丽格海棠、孔雀草、洋凤仙、一品红等花卉进行布置,营造喜庆祥和、热情洋溢的节庆氛围。

## 江东北路汉中门大街路口南口 10月2日起机动车禁止左转



交警供图

快报讯(记者 王瑞)9月26日,现代快报记者从南京交警部门获悉,因地铁九号线施工需要,自2022年10月2日起至2023年10

月1日止,江东北路汉中门大街路口南口机动车禁止左转。禁左后,请由水西门大街—燕山路—汉中门大街绕行。

## 骨灰集体江葬10月8日起报名

快报讯(通讯员 马卉 记者 徐苏宁)9月26日,现代快报记者从南京市殡葬管理处获悉,为进一步深化殡葬改革,倡导绿色殡葬,积极推广骨灰江葬这种不占地的生态葬式,有效满足市民关于骨灰江葬的需求,南京定于11月初组织开展2022年度南京市骨灰集体江葬活动。市民可于10月8日-10月14日报名。

现代快报记者了解到,江葬逝者生前需为南京市户籍人员。报名时间10月8日-14日上午

8:30-11:30和下午1:30-4:00。市民可以选择电话报名和网络报名。报名电话为025-86623640,网络报名可通过关注“南京殡葬96444”微信公众号,登录“宁思念”平台选择“集体江葬”进行报名。

因疫情防控需要,每户登船人数不超过2人。参加活动人员可免费获赠当日登船票和1枝菊花。办理骨灰交接手续及江葬活动当日登船时的疫情防控根据南京市最新疫情防控政策执行。

# 职校老师变身酿酒师,国际大赛摘金夺银

为了实现“喝酒自由”,徐州职校老师段培关从一名门外汉“修炼”成专业酿酒师,其酿造的葡萄酒竟多次登上国际大赛舞台,屡获大奖……说起这段传奇的“跨界”,段培关的爱人笑着称:“算是我闯的祸。”

通讯员 张景良 现代快报+记者 张晓培



公益课讲授葡萄酒知识



段培关收藏的葡萄酒 通讯员供图

## 因爱人小嗜好,他爱上自酿葡萄酒

段培关曾任中学物理和生物老师,如今在徐州一所职业学校从事计算机维修与物理教学工作,多年的教学经历使他对理论指导实践有着清晰的思路。段培关称,其实他并不常喝酒,他酿酒的初衷是为了让爱人实现“喝酒自由”。聊起这个听起来有些不可思议的跨界,段培关的爱人哈哈一笑,先做“检讨”:

“算是我闯的祸。”

原来,段培关的葡萄酒情结,源于爱人出国访学的经历。2012年9

月,因工作需要爱人来到大洋彼岸的弗吉尼亚大学,开启了双语和案例教学的访学历程。闲暇时红酒点心相伴的轻松交流,让原本有些内向的她少了些拘谨,多了些自然。

回到国内,爱人同事送了两瓶自酿的“葡萄酒”,段培关感觉口感很好,没有其他葡萄酒的酸涩感。不久,一期《假酒真相》的焦点访谈节目引起了他的注意,难道是酸涩口感的葡萄酒有问题?段培关看了关于葡萄酒的纪录片,萌生了自己

酿葡萄酒的想法。

从收集各类关于葡萄酒酿造技术的书籍、文献开始,段培关逐渐了解到国内前辈为葡萄酒文化科普作出的努力、品酒师国际认证考试体系、国际葡萄酒大赛的发展历史等等。接着,段培关和爱人开始购买市场上各类葡萄酒,进行理化指标分析和品尝。很快,家里的客厅成了葡萄酒陈列室,书房成了分析检验的实验室。这一切他们似乎并没有精心策划,而是自然而然。

## 用多年实践印证,七分葡萄三分酿

2013年葡萄成熟季节,段培关网购了80斤河北张家口怀来县的专业酿酒赤霞珠葡萄,准备小试一把。“首先要用冷开水清洗晾干,再加网购的专业安琪酿酒酵母和蔗糖,经过半个月的发酵,酿成甜型加强葡萄酒。”段培关说,他的处女酿浸渍颜色很深,酒体醇厚,第二年春季菜花节,他带出去给朋友们的品尝,大家都说好。

首战告捷,段培关酿酒兴趣大增。第二年8月,他尝试了用黄河故

道产区的葡萄、萧县白羽葡萄酒;9月酿巴柯葡萄酒,10月酿怀来的黑皮诺、美乐、赤霞珠、蛇龙珠等等。因为第一次酿酒没有用抗氧化的二氧化硫,满罐5升的葡萄酒一年后就色素沉淀分离了,色和味都差了很多。后来他按专业的生产工艺流程酿酒,“加硫能遏制杂菌,如果胶酶分解果胶增加澄清度,加橡木片增加橡木单宁增香调节。”段培关用到了酒庄才用的焦亚硫酸钾,扼杀杂菌保护酒体抗氧化。

2015年5月,他买了一个50升的小橡木桶,用于陈酿干红葡萄酒。3个月,打开桶盖,香气馥郁扑鼻,酒体浑厚平衡。一套组合拳下来,段培关酿制的葡萄酒可媲美专业酒庄。

2016年,段培关又选用宁夏回族自治区荷兰山东麓甘城子产区的美乐、马瑟兰、赤霞珠葡萄酒。不同品种的葡萄酒酿制出的酒口感各有不同,段培关也完全理解“七分葡萄三分酿”的说法了。

## 酿酒多次获奖,演绎“跨界”故事

段培关毕业于原徐州师范学院物理系,在中学从事物理生物教学,擅长电子设备维修。“我有技术基础,对酿酒设备检验的原理还是知晓的。”段培关说,他一直酷爱钻研技术,凭借自己的技术敏感和对生活的热情,在对葡萄酒技术追求

的道路上一发不可收。

2019年,受专业品酒师的推荐,段培关第一次参加了G100国际葡萄酒及烈酒评选赛,其自酿的葡萄酒居然摘得了银奖。同年,在中国国际精品葡萄酒挑战赛,他的葡萄酒又夺得了金奖。

2020年、2021年,在多个国际大赛的舞台上,段培关屡屡摘金夺银,虽然拿奖拿到手软,但其平时喝酒却很“婉约”,什么酒都随意喝一点,从不酗酒。为了给市民普及葡萄酒知识,他每周六在城市书房公益授课、品鉴,得到市民点赞。