TOP TALES:
至味传说

探索欧洲从餐桌开始

媒 体 品 鉴 会

巴罗洛葡萄酒 BAROLO　巴巴列斯科葡萄酒 BARBARESCO　芳提娜干酪 FONTINA　BARAGGIA大米 RISO DI BARAGGIA

新闻稿

“至味传说TOP TALES”不再只是传说
探索欧洲从餐桌开始

意大利，歌剧和众多奢侈品牌诞生的圣城，更是顶级美酒美食的原乡。产自意大利西北地区的巴罗洛(Barolo) DOCG葡萄酒、巴巴列斯科(Barbaresco) DOCG葡萄酒、芳提娜(Fontina) DOP干酪和Riso di Baraggia DOP大米，以其悠远的历史、绝美的滋味称誉于世，堪称美食美酒王国的“至味传说”。

早在今年二月，“Barolo&Barbaresco World Opening”活动率先在美国纽约展开，200多家葡萄酒生产商，与全球800多名贸易从业人士和当地500多位消费者举杯相聚，成为意大利葡萄酒在美国举办的最大规模品鉴活动。在主题为MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive)的品鉴会上，意大利著名酿酒师亚历山德罗·马斯纳盖蒂(Alessandro Masnaghetti)详细讲解了MGA这个“单一葡萄园法规”概念，以及地形差异塑造MGA葡萄酒独此奇妙差别的秘密，经过“世界最佳口味”品鉴会的评估，2016年巴罗洛和2017年巴巴列斯科获得99.3和98.1的非凡分数，并在开幕晚宴上亮相。

精彩纷呈的“Barolo Barbaresco World Opening”开幕活动是“至味传说(Top Tales)”的一部分，“至味传说”是由欧盟支持的一个大型饮食文化推广项目，旨在通过“将欧洲美食美酒端上餐桌”这一信息的传达，向更多的美食美酒爱好者介绍来自意大利的巴罗洛(Barolo)和巴巴列斯科(Barbaresco) DOCG的葡萄酒、芳提娜(Fontina) DOP干酪、Riso di Baraggia DOP的大米，包括其极致的美味、传奇的历史、大自然赋予的宝贵风土条件，以及所代表的深厚欧洲饮食文化。

2020年，“至味传说(Top Tales)”落地中国，并开启长达三年的中国全国持续推广活动，为迎接即将到来的美味盛典，2020年10月21日，“至味传说(Top Tales)”在华启动的开幕活动在北京TAVOLA意大利餐厅举行。TAVOLA，意大利文原意为“桌子”、“餐桌”，媒体来宾围绕在餐厅中央的原木长餐桌边，在华人侍酒师大师吕杨MS的带领下，率先领略意大利传说中的极致美味。

TAVOLA主厨Giuseppe Tino以质地细腻、乳香四溢的芳提娜干酪和Baraggia大米为美食创意原点，精心设计出一份独特又诱人的简单。芳提娜干酪在开胃小食中以分子料理的崭新形态出现，化身为纳合氮圈、烘托温泉蛋、蘑菇与帕尔玛火腿的奶酪泡沫，将三重不同属性及烹制工艺的蛋白质简全得恰到好处。Baraggia大米所做的意大利烩饭也是这场意式午宴的重头戏。Baraggia大米善于吸收味道，既抓住了牛肝菌蘑菇的香气，又锁住了黑松露浓厚的滋味，每一口都味道绝妙，整个午宴更佐以十余种巴罗洛和巴巴列斯科酒，美酒更令美食增色。

媒体午宴“至味传说(Top Tales)”标志着从2020年起，一场为期三年的意大利顶级美食美酒推广活动即将席卷中国美食美酒爱好者们的餐桌，Barolo&Barbaresco World Opening活动作为至味传说的组成部分也将登陆中国，不再只是传说。

更多信息请咨询

黄婧莹

电话：+8610 65888675

邮箱：jingying.huang@sopexa.com