

名庄 | 意酒完美搭配亚洲美食 惊艳的意大利一级酒庄协会2026年度晚宴

原创 Jeff Gong 意酒网WineITA 2026年4月14日 07:51

4月13日晚间，意大利一级酒庄委员会（Comitato Grandi Cru d'Italia）的年度盛典在维罗纳里斯托利剧院（Teatro Ristori）隆重举行。自2007年起这一活动便固定在VinItaly展会期间举办，汇聚了意大利醉具盛名的酒庄、酒款，以及来自全球葡萄酒界的知名媒体、业内人士等来宾，成为行业交流与前瞻探讨的关键平台，葡萄酒、文化与美食在此交融，共同解读全球市场的趋势。



今年的一级酒庄委员会盛典由委员会**主席**、翁布里亚大区知名的**Lungarotti酒庄**庄主**Chiara Lungarotti**和委员会执行副主席、托斯卡纳名庄**Castellare di Castellina**庄主**Paolo Panerai**共同主持。意大利一级酒庄委员会汇聚了众多代表意大利葡萄酒高水准的酒庄，共同特质是旗下酒款常年在意大利及国际权威酒评指南中斩获90以上高分。



本届活动的核心环节，是发布《**意大利顶级名庄邂逅中印日美食**》（Italy's Grandi Cru Meet the Cuisines of India, China and Japan）一书。这本书将以及酒庄委员会成员酒庄的佳酿与中日印三大亚洲主流饮食传统巧妙联结，彰显意大利葡萄酒在**亚洲市场**的巨大潜力。



新书的主题也贯穿当晚庆典和晚宴全程：活动在委员会会员酒庄特级名庄酒（Cru）的品鉴环节，与一场融合**中日印三国风味**的美食之旅之间交替进行。三位来自中国、印度和印度名厨以各自独特视角诠释了亚洲美食精髓：**Bon Wei** 餐厅的**张国庆**主厨演绎中式佳肴，**SACHI** 餐厅的安东尼·卡洛（Anthony Calò）主厨呈现日式料理，**Cittamani** 餐厅的丽图·达尔米亚（Ritu Dalmia）主厨则展现印度风味。三位大厨通过各自的招牌菜式与本国传统烹饪技法，充分印证了意大利优质葡萄酒驾驭**复杂多元风味**的出色能力，打造意大利高端精品葡萄酒与亚洲美食的完美搭配体验。

当晚的“国际视角”环节由**葡萄酒大师**索纳尔·C·霍兰 (Sonal C. Holland) 带来。她是印度首位，也是迄今唯一一位葡萄酒大师 (Master of Wine, MW)，也是印度知名的葡萄酒专家与教育家。霍兰女士专程从孟买赶来，深入探讨了意大利葡萄酒与**印度市场**的关系，并强调清晰沟通、稳固市场存在与专业教育是成功开拓这一市场的核心驱动力。