

Bel-Air

ISSUE 26 | 2019

Residents' Magazine
中文版

**FESTIVALS
AROUND
THE WORLD**

SPARKLE JOY
**'TIS THE SEASON TO
SIP CHAMPAGNE**

CONTENTS

www.bel-air-hk.com

BEL-AIR WELCOME

26



Cover:
Art Direction:
Grace Ma
Photography:
Terece Man
Styling:
Kenneth Wong
Hair and Make-Up:
Jolin Ng
Wardrobe:
Dress: Shiatzy Chen, Paule Ka @ The Swank



06



普世歡騰 探索全球三大節慶



歡愉的氣泡：細嚐香檳的時節

4	NEWS	36	ART
6	LIFESTYLE	52	COMMUNITY
14	TRAVEL	58	KNOWLEDGE
26	GOURMET		

Season's Greetings

2019年已近尾聲，本刊謹於此祝大家來年豐足常滿。佳節臨近，貝沙灣也換上了節日裝飾，散播歡悅。

今年節日燈飾主題是「我們的故事：分享歡樂」，以連繫眾人為設計理念，呼應「分享」主題，當兩人攜手觸動互動燈光裝置，燈飾會顯得更為燦爛。你或已留意到四至六期水池旁以及一至三期的正門都增添了花束造型的大型燈光佈置，讓你與摯愛漫步貝沙灣，透過燈飾拉近彼此距離。

今期封面故事帶領讀者暢遊世界聞名的節慶，探索歷史悠久的各地傳統，呼應普天同慶的節日氣氛。由札幌至俄羅斯，人們均在歡送冬天，迎接希望之春的來臨。

春回大地帶來希望，而其實我們每個人也擁有帶來希望的力量，趁著這歡聚團圓、去舊迎新的時刻，不妨參加城中的義工活動，身體力行，作出改變，由家開始，為世界帶來改變。

 Pacific Century
Premium Developments
盈科大衍地產發展

J
BN

Published on behalf of Bel-Air by John Brown Novus
johnbrownnovus.com
27th floor, 625 King's Road, North Point, Hong Kong
+852 3962 4503

This publication is fully funded by
Pacific Century Premium Developments Limited

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced in any form or by any means without the written permission of the Pacific Century Premium Developments Limited.

張燈結彩 貝沙灣 華麗迎佳節



璀璨燈飾讓冬日節慶更添色彩，為這一年畫上美麗句號。但聖誕節的意義豈止於此；愛與分享，才是佳節的重要精神。貝沙灣特意以「我們的故事：分享歡樂」為主題，於今個冬日為大家帶來精心設計的閃爍燈飾裝置。

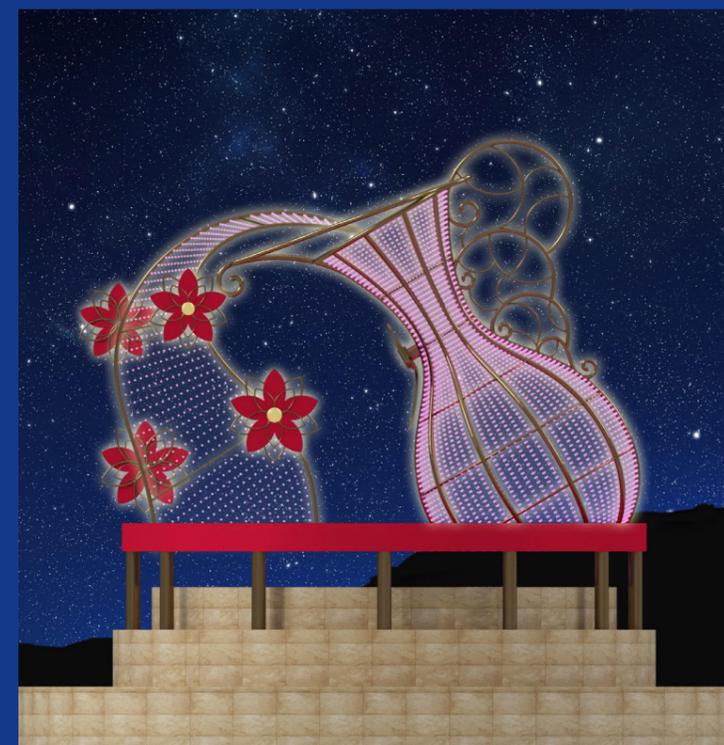
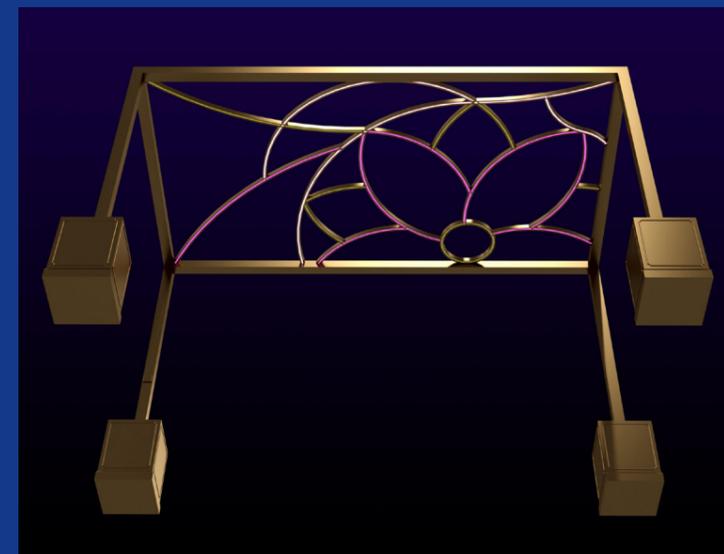
適逢佳節，世界各地都滿佈閃爍燈飾作點綴。馬德里街頭每年都會聚集成千上萬名旅客，仰頭欣賞懸在半空的璀璨裝飾。日本神戶光之祭典 (Kobe Luminarie) 亦是另一熱門選擇，連串的華麗光雕點亮神戶街道，令旅客讚嘆不

已。若您希望到香港享受悠閒的住宿體驗，立即計劃旅程，我們熱切期待為您締造一次難忘的假期。

源於愛與分享的精神，貝沙灣灣畔會所設置的互動燈光裝置於兩人攜手觸動時，會顯得更為閃亮璀璨。貝沙灣屋苑內也將首次設置聖誕燈飾天幕，讓大家沐浴於溫暖的燈光之中。色彩繽紛的燈光拼砌出馬賽克效果，在夜空下閃閃發亮。

住客或已留意到四期的噴泉附近，架起了幾何線條的大型花束燈飾—象徵收花的喜悅。幾何風格令這迷人裝飾更顯時尚，想必能成為貝沙灣今季的打卡熱點。

能與摯愛攜手漫步，沿路觀賞瑰麗燈飾；即使身處熟悉的地方，也能發掘到無窮快樂和幸福。我們為您送上真摯祝福，願您和摯愛在任何地方都能充滿喜樂。



普世歡騰

—— 探索全球三大節慶 ——

聖誕新年將至，當大家沉醉於歡樂的節慶之時，也不妨走向全球，一探俄羅斯的白夜節、札幌雪祭與印度的彩色節，感受別具特色的節日氣氛。





俄羅斯

日不落的黑夜白晝 白夜節，俄羅斯聖彼得堡

於嚴寒的白雪國度，俄羅斯人慶祝日不落之夜。白夜節慶祝夏至來臨——白晝不盡，太陽高掛夜空的天文現象。此節日橫跨每年六至七

月，以最華麗的姿態點亮聖彼得堡；一連串豐富精彩的演奏會、嘉年華與煙花等節目，為這昔日俄羅斯首都帶來舉世無雙的慶典。

長夜開放的博物館
白夜節也意味著長達兩個月的藝術盛宴，芭蕾、歌劇與古典音樂會等節目，於瑰麗堂皇的馬林斯基劇



院與冬宮劇院接連上演，聖彼得堡享負盛名的博物館與藝廊也會徹夜開放，帶來「博物館之夜」。

紅帆節
源自俄羅斯家傳戶曉童話故事《紅帆》，紅帆節的河岸演奏會與精彩煙花為白夜節添上華麗一筆。璀璨

燈光映襯河上驚豔紅帆，成為了節日的標誌，帆船沿涅瓦河緩緩航行，為每年高中畢業生踏入成人世界的新旅程送上祝福。



日本

冬季限定冰雪奇景
札幌雪祭，日本



札幌雪祭是日本最受歡迎的冬日節目，淋漓盡致地展示了雪雕藝術以及令人驚喜的創意。札幌雪祭每年二月舉行，為期一週，2020年的雪祭將於2月4至11日上演，將北海道首都幻化成白雪樂園。

學生與士兵 共享雪祭樂

札幌雪祭始於1950年；當地的高中生在大通公園堆砌了六個雪雕，出乎意

料地吸引了50,000人到場參觀，為每年一度的雪祭打開序幕。由1955年開始，日本自衛隊也與眾同樂加入雪祭，建立起更高更巨大的的雪雕；最為人津津樂道的莫過於他們於2015年札幌雪祭所創作的星球大戰作品（足足有23米闊15米高！）雪祭今年已踏入第70年，每年吸引2百萬名遊客到此一遊。

亮晶晶的冬之魅力

入夜後的雪雕於燈光襯托下更為迷人，訪客除可近距離欣賞雪雕外，亦可登上札幌電視塔俯瞰雪祭夜景。2020年的札幌雪祭分佈於三大會場；於大通會場訪客可欣賞冰舞台上的演唱會以及盡享地道小食，TSUDOME會場設有冰溜滑梯、雪上泛舟等，適合一家大小遊玩。

印度

色彩繽紛的節慶

彩色節, 印度



印度教徒以繽紛的彩色節來慶祝季節變更，春日的到來。這個節日源於多個印度教神話，亦是慶祝傳宗接代、種族交流、愛情和正義戰勝邪惡的歡騰節日。彩色節根據農曆而定，所以它的舉行日期每年不同。在2020年，彩色節將在3月10日舉行。印度的各個地方或會以不同方式慶祝節日；但無論如何，這都會是充滿喜慶的一天！

篝火與彩粉

彩色節先由「燃燒Holika」(Holika Dahan) 的儀式揭開序幕，眾人在月圓之夜燃點柴堆，隔天早上向家人朋友和其他狂歡者潑灑五顏六色的粉末及水—這亦是Holi被稱為彩色節、以及它聞名於世的原因。

美食、相伴，成就難忘派對

一場歡樂的派對，當然少不了家人和朋友的參與，以及傳統美食例如bhang thandai (加入香料和大麻的飲料) 作點綴。在彩色節您能品嚐不同菜色，包括甜點和鹹點，而與親人共享美食才能品嚐到最幸福的味道，亦是節日本身的意義。



二世古花園 柏悅酒店

—— 歡迎您大駕光臨 ——

萬眾期待的二世古花園柏悅酒店即將盛大開幕，歡迎您蒞臨這個群山環抱的奢華度假勝地。

位處全球知名的二世古滑雪勝地，二世古花園柏悅酒店完美展現人與大自然和諧共融的山村之美。

不論是滑雪之旅、夏日哥爾夫球假期、或只是逃離繁華鬧市的大自然放空心靈之旅，於任何季節，二世古花園柏悅酒店都讓賓

客和大自然連繫一致；無論您嚮往的是一趟驚險刺激的冒險，或是放鬆身心的休閒假期，來自全球的旅客都能盡享難忘時光。



四季皆宜的渡假勝地

二世古以天然粉雪舉世聞名，酒店設有雪具寄存服務，您可隨意滑雪進出酒店 (ski-in ski-out)，全情投入享受滑雪樂趣。喜愛室內活動的您，可於25米的室內游泳池暢游，或於水療中心及天然溫泉放鬆身心，親近大自然之餘盡享溫泉療效。

於和暖的月份，二世古的戶外活動同樣多姿多彩，非常適合一家大小，而由二世古花園柏悅酒店出發探索亦非常方便。您可選擇騎越野自行車、乘坐木筏穿越刺激的二世古尻別川，或於酒店賓客尊享的Hanazono高爾夫球場盡情揮桿，展示高球技巧。於秋日漫步名水公園，觀賞迷人紅葉同時感受日文化的「森林浴」也是不錯的節目。





優雅生活空間
盡覽二世古的天然寧謐

最精緻的和風住宿

由日本拼布工藝設計的地毯、啟發自傳統日式屏風、用作分隔客廳與睡房採用木和玻璃設計的屏風，房間每個細節都向日本傳統工藝致敬。全部浴室均配備特大浴缸，讓賓客眺望寧靜怡人的景緻。

典雅公寓的設計美學同出一轍，同時增添了廚房設施。大部份的住客可一邊於露台享受私人天然溫泉，一邊飽覽壯麗羊蹄山美景。可供滑雪進出 (ski-in ski-out) 的豪華複式公寓，加上結合寬闊露台與享有非凡全景的頂樓特色公寓，更進一步提升渡假住宿體驗。即使公寓屬於私人物業，業主依然可享與柏悅酒店同等水平的服務，更可於不入住期間參加租務管理計劃。



獨一無二的美食體驗

二世古花園柏悅酒店的多元化精緻美食保證讓最挑剔的舌頭也回味無窮，令旅程更添圓滿。毗鄰滑雪場的The Living Room以山林小屋為餐飲概念，溫馨的中央火爐襯托著戶外的迷人景緻。The Lounge則提供全日餐飲膳食，以私廚風格的廚房配合香檳及甜品吧、威士忌吧及雪茄廊，賓客可盡情參與一趟感官美食盛宴。

想尋求更溫馨親密的餐飲體驗，不妨到訪酒店內多間坐擁優美羊蹄山景及滑雪場景觀的餐廳，您可一嚐日式燒烤、米芝蓮星級壽司及法國菜、鐵板燒餐廳以至中菜館等的國際美食。



關於PARK HYATT NISEKO HANAZONO RESIDENCES

Park Hyatt Niseko Hanazono Residences是由譽滿全球酒店業的Park Hyatt酒店品牌，與香港貝沙灣的發

展商盈科大衍地產發展有限公司攜手於二世古Hanazono精心呈獻的尊貴豪華住宅項目。



本資料僅提供予專業投資者，而不擬向香港公眾發佈。*

*附註：
1. 就香港而言，Park Hyatt Niseko Hanazono Residences之單位（「單位」）僅會出售予《證券及期貨條例》（香港法例第571章）附表1第1部所界定及／或《證券及期貨（專業投資者）規則》（香港法例第571D章）第3條所界定之「專業投資者」。2. 就任何單位簽署任何買賣協議之前，有意購買人士須按賣方所要求的格式及詳情，正式簽署一份聲明，以聲明其本人確為專業投資者。如有必要，賣方亦會要求有意購買人士提供相關文件，以資證明。3. 此外，購買人士均須在有關單位的買賣協議中就其專業投資者之身份作出保證。4. 閣下如有疑問，敬請諮詢律師、顧問或財務顧問的意見，以確定閣下是否為專業投資者。

**有關服務之提供與否乃由發展商決定，發展商有權隨時更改服務詳情。服務詳情受有關的條款及細則約束。

成為Park Hyatt Niseko Hanazono Residences的業主，尊享優惠數之不盡，包括可成為「World of Hyatt」少數最尊貴的Globalist級別會員，盡享Hyatt酒店、度假村及其聯盟成員所提供的會員禮遇。另外，業主更可從頂級名車車隊中，選擇乘坐如賓利、平治或寶馬等名車來往二世古各地**。

查詢詳情：

盈科大衍地產發展有限公司：
+852 2878 8878

www.hanazono-residences.com





A LEGENDARY *first*

HANAZONO-RESIDENCES.COM

+852-2878-8878

 Pacific Century
Premium Developments

PARK HYATT NISEKO™

HANAZONO
RESIDENCES

This material is intended to be issued to Professional Investors only, not to Hong Kong public in general.*

*Notes: 1. In so far as Hong Kong is concerned, units in the Park Hyatt Niseko Hanazono Residences ("Units") will be sold or disposed of exclusively to "professional investors" as defined in Part 1 of Schedule 1 to the Securities and Futures Ordinance (Chapter 571 of the Laws of Hong Kong) and/or as prescribed in section 3 of the Securities and Futures (Professional Investor) Rules (Chapter 571D of the Laws of Hong Kong) ("Professional Investor"). 2. Before the signing of any sale and purchase agreement for any Units, the intended purchaser will be required to duly sign a declaration in such form and include such particulars as the Seller requires to declare that he/she/it is a Professional Investor. He/She/It may also be requested to provide relevant documents in support if the Seller considers necessary. 3. In addition, the agreement for sale and purchase of any Units will contain a warranty from the purchaser that he/she/it is a Professional Investor. 4. If in doubt, you are advised to consult your own solicitor, consultant or financial adviser as to whether you are a Professional Investor.

Copyright © 2019 Pacific Century Premium Developments Limited. All rights reserved.

Any descriptions and photos herein are for illustration purposes only. It is not intended to be relied upon as advice to potential investors. No representation or warranty, express or implied, is made herein and no reliance should be placed on the accuracy, fairness or completeness of any messages or information presented herein. This material does not constitute an offer or invitation to subscribe for or purchase any assets, and nothing contained herein shall form the basis of any contract or commitment whatsoever. Harmony TMK ("Developer") and its affiliates are solely responsible for the marketing and sale of the Residences. Hyatt International Corporation has granted Developer and its affiliates the right to offer and sell the Residences using the Hyatt name and trademarks pursuant to a Marketing License Agreement. None of Hyatt International Corporation, Hyatt International - Asia Pacific, Limited or any of their affiliates is responsible for, or makes any representation or warranty concerning the development, marketing, sale or operation of the Residences.

舉辦令人難忘的 晚宴派對

享受美酒佳餚，和親友同桌交流，
此起彼落的歡笑聲與窩心回憶，
不就是舉辦晚宴派對的意義所在？





舉辦晚宴固然是一樁美事，但當中也帶來不少壓力，為此我們特意請來專家為大家分憂解疑難；貝沙灣會所的 Executive Sous Chef Hugo 為大家分享專業貼士，讓您輕鬆舉辦讓賓客回味無窮的派對！

預留時間 提早籌劃

提早計劃可大大減低您的壓力，大廚 Hugo 表示：「最少於派對兩週前確認賓客的數量、餐單與流程，如果派對場地並不在家中，應提前60至90日前預訂場地，並於30日前預訂好食物。」



照顧所有賓客的餐單

怎樣才稱得上一份完美派對餐單？大廚 Hugo 深信選用季節性食材，與照顧賓客口味同樣重要。「火雞與帶骨火腿是冬日的最佳選擇，我亦推介薑餅與木頭蛋糕作為甜品。」構思飲品種類時，千萬不要忘記一眾小人兒。「在人們淺酌香檳、

紅酒與水果酒之時，別忘了為小孩預備果汁、不含酒精的雜果賓治與熱朱古力。」

適當搭配食物與紅酒，可有效協調食材的質感與口味，令晚宴派對更上一層樓，配酒其實並不複雜，大廚 Hugo 提供最基本配搭技巧，讓最挑剔的老饕都能大快

朵頤。「以輕盈、低酸度的乾白葡萄酒配搭海鮮與家禽，」大廚 Hugo 建議：「而紅酒和牛、羊及濃味的菜式最為搭配。」

大廚 Hugo 為您帶來三文魚布莉歐食譜，讓您於下場派對大展身手；三文魚布莉歐容易製作，但製成品足以讓賓客驚豔難忘！

三文魚布莉歐

4人份

材料

布莉歐

450克中筋麵粉
2隻雞蛋
40克牛油 (於室溫放軟)
150毫升溫水
100毫升牛奶
10克乾酵母
50克糖
1茶匙鹽

薄煎餅

300毫升牛奶
1隻雞蛋
125克麵粉
少量鹽
1茶匙切碎的新鮮蒔蘿

菠菜醬

260克菠菜
1隻蛋白
1-2茶匙濃忌廉
15克粟粉

藏紅花蒜蓉醬

1-2瓣切碎的大蒜
2隻蛋黃
2茶匙檸檬汁或白酒醋
1茶匙鹽
2茶匙熱水
一把藏紅花絲
3/4杯橄欖油

1片厚切、約500克三文魚

做法

1. 布莉歐

- 將酵母、糖及水於容器中打勻。
- 靜置15分鐘發酵。
- 混合麵粉、雞蛋及鹽，直至混合物成麵包糠狀。
- 將麵粉混合物置於攪拌器中。
- 將酵母混合物加入攪拌器，慢慢倒入牛奶，以攪拌器附設的鉤攪低速攪拌所有材料，直至完全混合。
- 加入軟牛油，拍打混合物兩分鐘，直至變成一個濕麵團。





2. 菠菜醬

- 將菠菜、蛋白、忌廉、粟粉放入攪拌器，直至其完全混合。
- 於微波爐加熱混合物15秒後，攪均及重覆加熱一遍，直至混合物開始凝固。
- 將菠菜醬置於雪櫃冷藏直至凝固。

3. 薄煎餅

- 將麵粉放入大碗，掏空中心成水井狀，倒入牛奶及雞蛋。
- 由中心開始快速攪拌，再加入麵粉、鹽及蒔蘿。
- 繼續攪拌直至麵團變成光滑的麵糊。
- 以煎鍋煎成薄煎餅。

4. 藏紅花蒜蓉醬

- 在小碗裡搓碎藏紅花絲，放進熱水並攪拌10分鐘。
- 在攪拌碗內，略略混合蒜蓉、檸檬汁、鹽及蛋黃，加入藏紅花及熱水攪拌。
- 開啟攪拌機，倒入橄欖油攪拌，直至所有材料乳化成蛋黃醬般的質感。測試鹹味及酸度，有需要可添加檸檬汁及鹽。

- 5. 將布莉歐麵團置於碗中，蓋上，在室溫靜置兩小時，直至麵團體積膨脹一倍。

- 6. 摔打麵團，滾壓出一個約12x12英吋的大正方形；再將薄煎餅置於麵團之上。

- 7. 將三文魚置於正中，菠菜醬鋪勻麵團，再將麵團像包裹一樣捲起；包好的麵團靜置半小時發酵。

- 8. 烤箱預熱180°C，烤焗麵團10分鐘。將打勻的蛋液掃上麵團，再以160°C烤焗20分鐘。

- 9. 靜置10分鐘再切開，上碟，伴以蔬菜及藏紅花蒜蓉醬佐食。

數碼港艾美酒店 飲食新體驗



法式餐館

由法國主廚Nicolas Borteyru掌舵的Prompt餐廳近日帶來全新法式小酒館概念，讓你體驗地道法式風味。食客可一嚐勃艮第田螺、香煎龍脷魚柳及傳統香烤肉眼扒伴炸薯條等法國經典名菜，再以Chef Nicolas的招牌甜品拿破崙蛋糕、朱古力心太軟配紅桑子雪葩寫上甜美句號。



Prompt Restaurant (4樓)

星期一至日：上午6時30分至晚上10時
電話：2980 7417



南坊中餐廳 (3樓)

星期一至六：
中午12時至下午2時30分/
晚上6時30分至10時30分
星期日及公眾假期：
上午11時30分至下午2時30分/
晚上6時30分至10時30分
電話：2980 7410

廣東美饌

南坊主廚李家鋌師傅為鍾愛粵菜的您帶來全新菜式，包括：不容錯過的招牌上等黑毛豬叉燒，午市套餐更提供花膠燉螺頭湯、焗燒鮑魚以及巧手點心，讓您大快朵頤。

日本風情

Umami日本餐廳為數碼港帶來東瀛風味，於Umami的露天花園忙裡偷閒，享受糅合新鮮食材以及視覺美學的日式料理，品嚐精選優質海鮮。Umami近日調整開放時間如下：



Umami Restaurant & Bar (1樓)

星期一、二：中午12時至下午2時30分
星期三、四、日：中午12時至晚上10時30分
星期五、六及公眾假期：
中午12時至晚上11時
電話：2980 7406

貝沙灣住客專享八折優惠

(條款及細則適用)

文化瑰寶 活力呈現

戲曲為全球歷史最悠久的表演藝術之一，專為此而設的國際一流表演場地戲曲中心糅合別樹一格的美學、戲劇、公共空間與中國文化精髓，以瑰麗建築外型成為香港最新地標，讓大家探索豐饒的戲曲文化。

位處西九文化區邊陲，這座樓高八層的文化殿堂散發獨有光芒。閃亮奪目的大門猶如垂墜的珠簾，一排排流線型金屬片如絹絹流水，猶如揭開舞台布幕，邀請訪客至中庭內的展覽、藝術裝置以及偌大的公共空間。

走一趟氣的旅程

戲曲中心的建築由Revery Architecture（前身為譚秉榮建築事務所）及呂元祥建築師事務所設計，將戲曲的精萃作為一種藝術形式及文化的呈現。設計以四大元素顯示此文化遺產的深厚底蘊，包括：大門與表演亭台的概念、庭院在中國社群中的文化意義、大自然與鬧市景緻共存，以及一趟「氣」—即中國文化中的能量流動—的旅程。



流線型外牆與月門入口
感覺流暢，呈現出「氣」
的概念。

戲曲中心不設大門，四角皆可進出，
開放式格局帶來寬敞空間感。可容納
1,073名觀眾的座位大劇院正下方為
庭院式的中庭，反映中國文化中表演
與慶典的群體空間。三維景觀處理將
各樓層的景緻無縫連接，成功融合自
然與城市景觀。流線型外牆與月門入
口感覺流暢，呈現出「氣」的概念。





舊酒新瓶

戲曲中心旨在保存及推廣中國戲劇，吸納新受眾勢在必行。當中，茶館劇場仿效二十世紀的香港茶館，觀眾可一邊欣賞90分鐘的表演，一邊品嚐「一盅兩件」。中心考慮到初次接觸戲曲藝術的觀眾，附設旁白講說，並推出家庭套票優惠，下個家庭日不妨一嚐如此美味的文化體驗？

親身體驗戲曲

戲曲中心也為年輕世代設計一系列工作坊，好動的孩子可參加「親子粵耍越好玩」，一嘗武打及耍槍滋味；文靜的您則可於首飾工作坊親手製作以戲服為靈感的珠寶首飾，如樹脂石胸針或仿點翠髮釵。



工作坊於每個月第三個週末在戲曲中心舉行，最新活動消息可瀏覽此網頁：
<https://www.westkowloon.hk/tc/whats-on/current-forthcoming/workshops-at-the-xiqu-centre>

五個戲曲小知識

雖然中國戲曲和我們的文化密不可分，但大部份港人對此表演藝術卻不甚了解；為您帶來五個戲曲小知識，一窺這傳統藝術面貌。



種類繁多：

戲曲種類超過三百種，中國歷史上第一所「戲曲學校」為梨園，建立於唐朝。

文化遺產：

粵曲於2009年被聯合國教科文組織列入《人類非物質文化遺產代表作名錄》。

色彩繽紛：

京劇臉譜代表戲中的身份與個性；例如紅色象徵忠勇俠義，白色常用於反派角色，金色與銀色代表神仙高人或妖怪。

雜耍技藝：

相比其他戲曲種類，晉劇有時會加入特技效果如噴火、雜技及戲法。

男扮女裝：

京劇中的女角，稱之為「旦」，由於封建時代不容女性登台演出，以致要由男性主演旦角，催生了「男旦」的出現，即男扮女裝、男唱女腔講究極緻女性化的男演員。





歡愉的氣泡： 細嚐香檳的時節

香檳，喜慶的代名詞、溫布頓網球大賽的指定飲品、皇室貴族的寵兒，長久以來，香檳與尊貴奢華密不可分。

「噗—」開香檳的一刻往往意味著派對的開始！這瓶充滿泡泡的杯中物，為何令大家如痴如醉？

舌尖上的美味意外

首先，香檳是氣泡酒，但氣泡酒也有高低之分，只有在法國香檳區出產的才稱得上「香檳」！傳統而言，有氣葡萄酒其實代表著未完全發酵。香檳區座落於法國東北部，距離巴黎約160公里，位於緯度49，剛好是氣候暖和的紅酒生產區—緯度30與50度之間—的邊陲。亦因如此，香檳區出產的葡萄酒會因寒冬早至而未能完全發酵。回春時，酵母會在儲存桶內再次被激活，剩餘的糖分開始了二次發酵，這個過程的副產品，就是充滿氣泡的二氧化碳。

文化標誌

「香檳！勝者的獎賞，敗者的慰藉。」這一拿破崙名句，力證香檳於歷史上的顯赫地位。香檳深受歐洲皇室成員與貴族喜愛，更是菲利普（奧爾良公爵，1715-1723年的法國攝政王）奢華派對中的必需品。



這由意外而來的氣泡酒現已走入大眾成為奢侈商品，同時標誌著華麗魅力以及歡騰慶祝，不論是婚宴祝酒以至一級方程式頒獎禮，都有香檳的身影。視覺

上，滿瀉的香檳代表豐盛與喜悅，甚至只是開瓶的「噗」一聲也讓人馬上歡樂起來。

解構香檳

香檳酒種類繁多，引人入勝；以下我們為你羅列葡萄品種、風味、甜度及生產商等專有名詞，讓你深度享受香檳。



BEL-AIR | WINE



Blanc de Blancs

字面直譯為「白中白」，這是100%白葡萄酒香檳，通常以白葡萄品種夏多內製成，果味清新，帶檸檬及蘋果香。

Blanc de Noirs

不要被名字騙倒，「黑中之白」只由黑葡萄製造，通常混合黑皮諾與莫尼耶皮諾葡萄，果味濃郁。

Rosé

夢幻的玫瑰酒是香檳家族的時尚一員。釀酒師以少量黑皮諾或莫尼耶皮諾葡萄的紅酒混合白香檳，帶出多種莓果味。

甜度

香檳的甜度來自「糖液」，由糖與葡萄酒混合所成，這是因為氣泡酒酸性非常高，如果不補糖就會太酸難以入口；香檳的甜度以brut作為單位。

Extra Brut (超天然乾)

最乾的氣泡酒，大部份糖份已被酵母吸收。

Brut (天然乾)

最受歡迎的風味，乾並帶微甜。

Extra Dry (半乾)

味道偏甜，但乾度比以上兩種低。

Demi-Sec (特甜)

最甜的口味，配搭甜品最佳。

著名香檳商

老牌的香檳莊園 (maisons) ——又稱為龍頭香檳莊園 (Grande Marques) ——是香檳界的「超級品牌」，為香檳區的最大葡萄商，於整區採購葡萄。中規模的合作社位處特定村莊，與當地農民與

小酒農 (Vignerons——用自家種植的葡萄釀酒的種植生產者) 合作。也有較新式的莊園支持有機及生機動力農法，逐漸帶來香檳新風潮。



五大景點 適合全家的香檳區之旅

香檳區被列為聯合國世界遺產區，由巴黎坐45分鐘火車、又或駕車90分鐘即可到達。香檳區的寧靜郊野、豐富歷史遺產以及愜意住宿，令一眾旅客流連忘返，值得一家大小同遊。為你介紹五個適合兒童的香檳區景點，讓你和孩子共享圓滿香檳之旅。

梅西耶香檳莊園

孩子一同沿著18公里長的火車路線參觀地下酒窖。

尼格蘭主題公園

園內超過30款驚險刺激的機動遊戲讓你全日盡情冒險。

La Cave aux Cquillages

於考古洞穴內探索嘆為觀止的化石。

亞爾丁單車道

沿著亞爾丁谷與比利時邊界的森林享受單車樂。

Le Chêne Perché

釋放你活潑的一面，享受森林滑翔快感，或是一嚐樹屋留宿，發掘法國自然風貌。





共獻愛心

即使在如香港般富裕的城市，仍存在著很多弱勢社群及社會議題極待關注；以家庭為起點，啟發孩子回饋社區，讓他們明白無分長幼也能为社會帶來正向改變。



成為伴讀義工

若果您喜愛書本又愛講故事，不妨參加童協伴讀樂。這計劃旨在改善低收入家庭兒童的英語能力，鼓勵家庭義工（父母及其8歲或以上兒童）在週末閱讀英文故事給受惠兒童。每位義工必須參加訓練，以了解計劃的目標及學習基本伴讀技巧。讓兒童互動別具意義，同時有助培養雙方的閱讀興趣。

[kids4kids.org.hk/en/
buddy-reading-program](http://kids4kids.org.hk/en/buddy-reading-program)



拯救剩食

香港的食物浪費問題不容忽視，而惜食堂正透過回收及提供食物援助，致力解決問題。他們從食品供應商及超市回收仍可安全食用的剩餘食物，再製成膳食餐盒予長者、低收入人士及露宿者。年滿16歲即可成為惜食堂義工，於他們的廚房協助預備膳食餐盒；這項活動同時可提醒參加者於日常生活珍惜食物，拒絕浪費。

www.foodangel.org.hk

賣旗日

這可能是不少香港人的首次義工經歷，於街上售賣廣東話裡稱為「旗」的美侖美奐貼紙，為不同的慈善項目——由長者服務至動物福利等——籌款。每個賣旗日均需要成百上千的賣旗義工，由父母陪同的幼童最受歡迎，畢竟，誰又能抗拒小小賣旗義工的甜美笑容？

有關2020年的賣旗日詳情與參加方法，可見社會福利署網站：
www.swd.gov.hk



以創意改變社區

創意無限？社企Bizzie Bee以獨特原創的方式，讓您透過製作手作籌款。您可花一個下午參加親子工作坊，發揮孩子的無限創意，或者直接購買DIY手作包在家製作，售賣產品及藝術計劃所得的收益會撥捐社會不同企劃，幫助有需要的社群。

www.bizziebee.org

貝沙灣社區服務



讓玩具重獲新生

家裡堆滿舊玩具?現在您有機會將玩具捐贈予有需要的兒童。香港基督教青年會的玩具銀行正在收集玩具、文具、小型運動及音樂器材,再交到社會上有需

要的人手上。您可於2020年1月13日前,將二手玩具交到會所接待處,請確保捐贈物品清潔及狀況良好(請勿捐贈毛公仔、頭飾及不齊件的玩具)。

散播節日歡樂

這個新年,捐出您部份時間參予義工服務,為新生精神康復會的住戶送上滿滿的歡樂與笑容。我們將於2020年1月舉辦新年義工探訪,設有來回交通安排,歡迎12歲或以上的住戶參加;我們期待一個滿載遊戲、喜慶新年歌曲與溫暖回憶的下午。想了解更多詳情,請瀏覽貝沙灣網站:www.bel-air-hk.com



追隨 旅人的步伐



身為環球旅人，除了擁有一本蓋滿印章的護照，更重要的是心境。馬塞爾·普魯斯特曾經說過：「真正的發現之旅不在於尋找新風景，而在於全新視野。」貝沙灣雜誌精選一系列網絡內容、電影與旅遊文學，與你結伴同遊，穿梭時空，觸動你內心的旅人魂。

Instagram

@natgeotravel

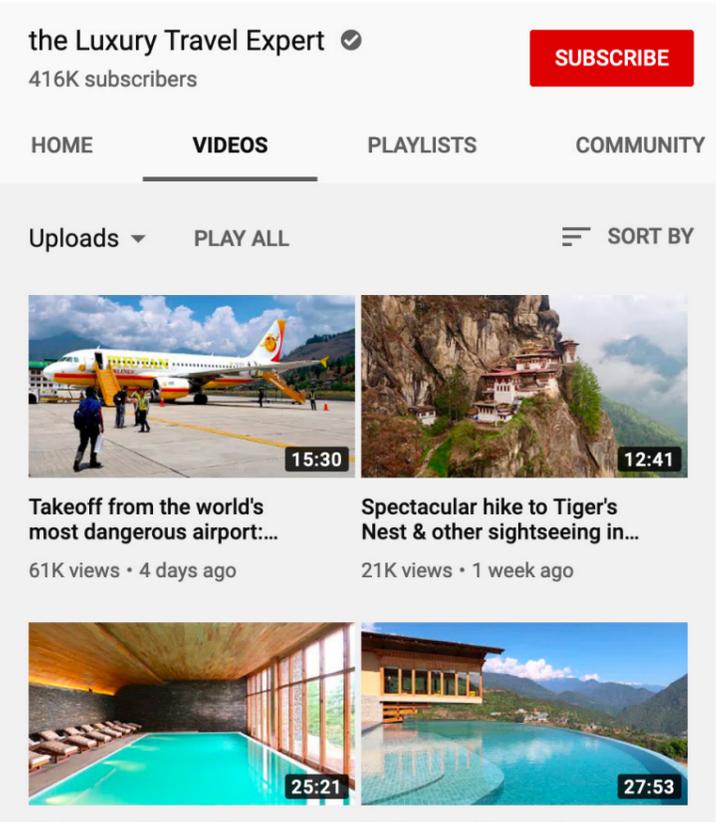


盡情探索世界奇觀；於專業攝影師的鏡頭下，將約旦的人工雕鑿古廟，到遠至加拿大荒野的白靈熊盡收眼底。

YouTube

@The Luxury Travel Expert

此頻道專為追求頂級享受的旅人而設；追隨這位影片博客的足跡，過最奢華生活。這位自稱為「醫生及旅遊熱愛者」的無名博客，每星期將各類奢豪住宿、頭等機艙、長途鐵道旅遊及精緻餐飲的超凡體驗一一上載。



Movie

天使愛美麗 (2001)



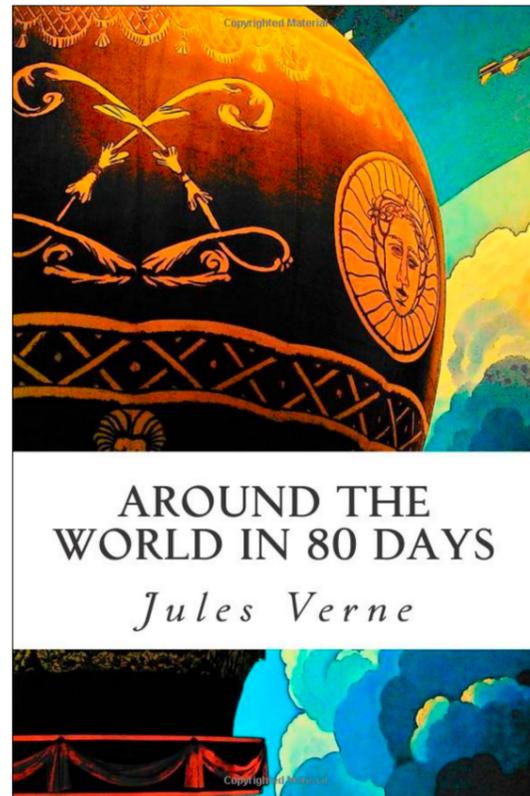
故事發生在略帶神秘的蒙馬特，一個充滿波希米亞風情的巴黎異域；心地善良又古靈精怪的主角艾蜜莉為身邊人散播愛與善良，看畢電影後，你會急不及待想飛往光之城。

Books

老鼠記者 系列

謝利連摩·史提頓 著

屢破奇案的老鼠記者謝利連摩踏上一段新奇刺激的冒險旅程，由考察尼加拉瀑布到美國西部，鼠印遍天下一即使他非常討厭旅行；本系列集歡樂、動作與歷史於一身，是深受兒童喜愛的讀物。



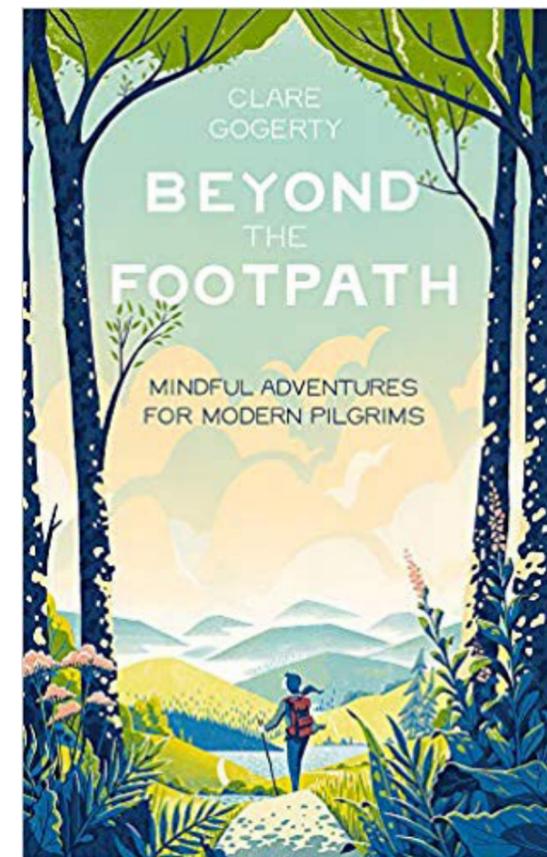
環遊世界八十天

朱爾·凡爾納 著

百年來喚醒不同世代旅人魂的經典著作，身於維多利亞時代的主角佛格，接受了80天環遊世界的挑戰，坐火車、船，甚至騎大象完成旅程。這部不朽的故事讚揚冒險精神，同時讓讀者一瞥該時代的領先科技。

Beyond the Footpath: Mindful Adventures for Modern Pilgrims

克萊爾·戈格提

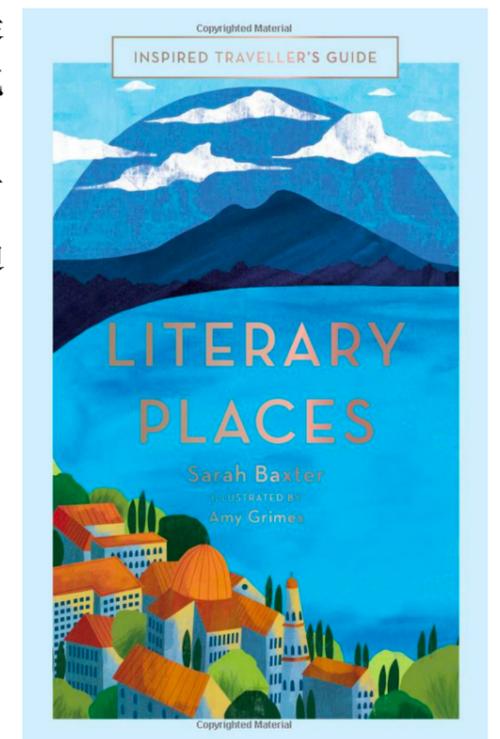


一本現代朝聖之旅手冊，啟發熱愛漫步的你。本書文筆優美，資訊實用，帶你漫遊古廟、神聖的庭園或只是在附近散步，和內心對話。

Literary Places (Inspired Traveller's Guides)

莎拉·巴科斯特 (作者)，
Amy Grimes (插畫)

色彩繽紛的地圖集，帶領你穿梭文學世界裡的迷人景點。旅遊記者莎拉·巴科斯特與插畫家Amy Grimes透過大量資料搜集配合優美文筆，重新想像《唐吉訶德》裡的卡斯提亞，呈現《尤利西斯》主角利奧波德·布盧姆漫步過的都柏林。



Bel-Air
GRAND FUNCTION ROOM

Celebrate in Style



貝沙灣
ISLAND SOUTH