

封面专题

32家 京沪最佳 葡萄酒餐厅

以京沪两地资深食家和葡萄酒达人的建议为参考，以硬件的酒具、酒窖与软件的侍酒师与酒单为基准，我们严加甄选两大城市最适合享受美食和葡萄酒的餐厅，并以RVF的20分制打分，从西餐到中餐，从高级餐厅到小馆。
Bon Appétit!

葡萄酒课堂 大脑如何控制品酒

+

中国葡萄酒 首次集体亮相波尔多

阿尔萨斯美酒 绝配米其林星级菜

51款最佳 卢瓦尔河谷长相思



9 771672 571037

15



11

上海



总分: 16.5 / 20

- ① 储酒: ★★★
- ② 酒具: ★★★ 酒杯: Rona, 醒酒器: Spiegelau
- ③ 侍酒师: ★★★
- ④ 酒单: 选择 ★★★ 平衡性 ★★★
与菜式搭配度 ★★★ 性价比 ★★★
- ⑤ 菜式出品: ★★★
- ⑥ 带酒政策: 葡萄酒300元/瓶、烈酒500元/瓶服务费, 在店内点一瓶酒免一瓶服务费
- ⑦ 地址: 上海黄浦区中山东一路3号外滩3号6楼
- ⑧ 电话: 021-63219922

Mercato

同出于名厨Jean Georges门下, 与四楼的Dinning的法餐厅Jean Georges相比, 六楼的Mercato是带有纽约工业化funky风格的意大利餐厅, 同样拥有无敌江景, 但更适合轻松聚会吃喝。

作为意大利餐厅, 酒单也偏重于意大利酒, 70%葡萄酒来自意大利不同产区, 在400元-800元的价格区间内, 有很多不错的选择。

侍酒师周坤Oni年轻而有想法, 他在酒单上增加了更多Barbaresco、Barolo和Brunello的好酒, 而50% Grappa的酒单是会让Grappa爱好者小小激动的。

酥皮牛肋排配烟熏辣椒红酒酱

先慢炖5小时后油炸的澳洲牛肋排体量惊人, 有着焦香的脆皮和油香的肉质, 配上墨西哥辣酱和咖喱、基安蒂红酒汁做成的酱汁, 凶猛十足。

搭配一: Forradori Alto Adige 2012

来自意大利东北部Alto Adige的Forradori用当地的红葡萄品种酿制, 有新鲜清爽的果味和细致的酸度, 搭配肥润的牛肋排可以起到一定的清口作用。

搭配二: 银色高地阙歌2013

2013年的宁夏夏季多雨, 葡萄成熟不均衡, 因此尽量延长了采收期, 有着浓郁的药香, 与汁浓味厚的牛肋排产生相当的化学反应, 延长了香料的香气, 较重的酒体也跟牛肉质地更匹配, 是绝配。



侍酒师Oni Zhou, 正在学习WSET 4级, 有多年酒店餐饮服务经验。