

ARCHITECTURAL DIGEST. THE MOST BEAUTIFUL HOMES IN THE WORLD 一家一世界

安邸 AD

5个温馨美家
中国元素潮流演绎

5家年夜饭餐厅推荐
新设计+好味道

2019 February 二月号 总第103期 邮发代号为 2-917 定价: 人民币20元 港币30元



100+
新春佳礼
好看好用

SPRING DREAM

甜梦迎春

新春佳节到! 只要家安心暖, 就一定能好梦成真!

ISSN 2095-1825



9 772095 182190

展覽 *ADexhibition*

Tea Travel
茶酒携行

photographer 隋思聪 stylist Yann Song writer Vicco Wu editor 陈思蒙、Yann

展览 AD exhibition

“一杯好茶,需要花费功夫,
做茶如是,喝茶亦如是。”
王俊钦用一个“等”字将茶与酒
需要经历的过程做类比,
唯有“等”,其滋味
才不会生涩,终有隽永。

本页 一入门的左右两侧,既是
居家客厅陈列,又是“酒店”中
常见的候客区域。吸引目光
的是沙发背后的两扇屏风,有
点异域风情的图案因线条的排
布充满现代感,为品牌找专人
绘制而成。





又到了Louis Vuitton每年一次旅行硬箱展的亮相时间。这一次再与老友王俊钦携手，一口茶，一口酒，连茶带酒一并“住”进这只硬箱，相扶相携、相映相衬，陪你远行。

对页 一年一次的Louis Vuitton硬箱展此次选址上海展览中心的礼堂，因地制宜，以“酒店”为布景灵感，推门而入，第一眼就是这一面用复古箱堆叠而成的“硬箱山”。本页上图 开阔的大厅被设计成“酒店”的前台、候客区、存取行李处等若干区域，红色的丝绒帘幔分隔区域，同时制造出刚刚好的奢华感。下图 与以往不同的是，本次品牌运用时下流行的“LED灯管”装饰墙面，在成熟厚重的气质中增添一丝俏皮感。



台湾岛上海拔2000多米山区的茶叶在遭遇寒冷天气时，其液胞中的水为防结冰破坏结构而释放变成单糖和可溶性糖，造就甘醇的茶汤；撷取波尔多温带海洋性气候、淀积着丰富葡萄单宁与酚类物质的葡萄酿造出秀雅细腻且携带果香的顶级葡萄酒。前者承袭中国千年的制茶工艺，后者延续欧洲千年的酿造工艺，相隔万里的东西两境却因传承百年制箱工艺的Louis Vuitton而走到一起。

此次，台湾百年茶庄王德传第五代传人王俊钦应Louis Vuitton之邀共同创作Commercial Tea Trunk 31件组，以中国茶文化为核心，演绎“志于茶，游于艺”的精神。他精选西湖龙井、梨山乌龙、冻顶安尚、正横铁观音、东方美人、杉林溪红茶、乌龙老茶、款由轻至重不同发酵的德传经典茗茶，邀请台湾知名陶艺家章格铭，结合异材质与跨界思维，为不同茶品量身手作专属茶具——陶茶碗轻扬花香、紫砂壶回韵果香、陶壶圆润梅香……章格铭凭借不同的茶器，令不同的茶品

绽放出新的生命，不同的人泡出的茶汤皆不一样，仿佛正是每个茶人生命情性的投射。“在整个选品中有一款非常珍贵的老茶，若用冲泡无法完全释放它的精华。”因此，章格铭经过半年时间的实验，尝试了二三十窑，才找到合适的配方，制作出能萃取老茶精髓的煮茶器。从欣赏茶汤之美、把玩茶具质感、嗅闻茶香、品饮茶汤，进而悠游于带有审美情趣的生活意境，打造出结合艺术与味觉的极致饕宴。再将这极致的享受统统汇入如此一只旅行箱中，好似有种把无尽的茶思随身携带、浪迹天涯的浪漫。

但这次的惊喜不光在茶，更在茶与酒的搭配共品。茶与酒的溯源自古有之。王俊钦细述唐代王敷所著的《茶酒论》中，以拟人化的手法让茶与酒展开对话，各抒己长、针锋相对，展现出中华传统中煮酒烹茶的文人情愫。然而，若非一次偶然的境遇，他也无法探寻这奇妙境地。2015年5月20日，不胜酒力的他应邀出席葡萄酒品鉴会，与各大酒



本页 1 此次硬箱展以“酒店”为灵感，模特被打扮成酒店服务生推着行李车穿梭，有趣又时髦。2 王俊钦，台湾百年茶庄王德传的第五代传人，自5岁开始学茶，承续家传，多方专研，精进茶艺。不忘初心，以创新视角赋予百年品牌时代新意，结合茶与酒两大最具文化底蕴与丰富滋味的饮品，打破疆界，创新地将茶、酒搭配同饮，创造出中西文化交融的极致之味。其身为此次与LV合作推出的“品茶品酒硬箱”。3 充满浪漫气息的女性角落，这次特别推出粉红色珠宝硬箱。

庄主讲解中国茶艺，由此开启自己的独特视角。“一口茶，一口酒，我发现两者在嘴里产生出前所未有的味觉体验，突然灵光一闪。”自此，王俊钦用3年时间悉心研究，发现两者间奇妙的契合度。首先，中国茶与葡萄酒都讲究“发酵度”，两者一干一湿，却有着非常相似的成熟路径；其次，茶叶也同葡萄酒产区一样，讲究风土，特定的地理条件造就了无可取代的茶叶品质；再次，葡萄强调品种，茶叶亦然，不同品种的葡萄能酿出不同风味的酒液，不同品种的茶叶也能成就不同的茶品；最后，两者都极受“人”这个因素的左右，葡萄酒强调酿酒师，中国茶强调制茶师。得出这些有趣的结论之后，王俊钦又做了许多尝试与匹配，他发现唯有同档的两者，才能以同样的步调行进味觉的转合，即“门当户对”地匹配，才能使它们旗鼓相当、不爭不抢。他将特定的酒与特定的茶搭配，花香对花香，果香对果香，令两者相得益彰。

茶自然有着极强的个人感性，但也会有共识性的评判标准，正如宋徽宗赵佶曾提出好茶的四大准则：香、甘、重、滑。“法国酒的层次最为细腻，同时兼有清秀文雅的文人气，更易搭配中国不同的茶品。”中国茶制作工艺传承自千年来的茶人经验，其中“发酵度”更是茶味与香气的关键。依照“发酵度”的指引，王俊钦将不发酵绿茶口感清甜带豆香、轻发酵高山茶带兰花香、中度发酵乌龙茶带果香、全发酵红茶带焦糖香等分类，重新进行梳理，尤其是将乌龙茶的发酵时间与香味浓度做了一个匹配，从最淡的兰花香到花香、桂花香，再到水果香、熟果香，乃至蜜香……再将茶性与酒性对等，搭配出无与伦比的绝妙滋味。此时此刻，真的是融会东西、了无国界。

此次合作，不论Louis Vuitton，还是王俊钦和章格铭，各方都发挥所长，激发出最大的合力。从茶品选择到与葡萄酒的搭配，从茶器规划与制作到茶与茶器、酒与酒具的配搭，“我们考虑的是摆出来，Louis Vuitton考虑的是放进去，两者从不同的角度出发，却以完美的结合呈现出这只硬箱”。而一切的展开与收集皆用简练的方法呈现，最终，好看又好用！AD

