



新西蘭貿易中心特約：

贏·天下盡在方寸

新西蘭貿易專欄



新西蘭櫻桃介紹



櫻桃屬於薔薇科落葉喬木果樹又名楔荊桃、車厘子等，是某些李屬的植物的統稱，包括櫻桃亞屬、酸櫻桃亞屬、柱櫻亞屬等。果實可以作為水果食用，色澤鮮豔、晶瑩美麗、紅如瑪瑙，營養特別豐富，果實富含糖、蛋白質、維生素及鈣、鐵、磷、鉀等多種元素。醫療保健價值頗高，又有“含桃”的別稱。櫻桃成熟期早，有“早春第一果”的美譽，號稱“百果第一枝”。據說黃鸝特別喜好啄食這種果子，因而名為“鸞桃”。新西蘭的櫻桃季節是每年的11月至第二年的2月份。主要產區為世界知名的Central Otago, Blenheim和Hawke's Bay。其中，Central Otago出產的櫻桃佔全新西蘭產量總和的80%，其炎熱乾燥的氣候非常適合培育櫻桃。

櫻桃是一種有很高營養價值的水果。在水果家族中，一般鐵的含量較低，櫻桃卻卓然不群，一枝獨秀：每百克櫻桃中含鐵量多達59毫克，居于水果首位；維生素A含量比葡萄、蘋果、橘子多4-5倍。此外，櫻桃中還含有維生素A、B、C及鈣、磷等礦物元素。

中醫認為，櫻桃具有很大的藥用價值。它全身皆可入藥，鮮果具有發汗、益氣、祛風、透疹的功效，適用於四肢麻木和風濕性關節炎的食療。

緩解貧血

櫻桃可以緩解貧血。鐵是合成人體血紅蛋白的原料，對於女性來說，有著極為重要的意義。世界衛生組織的調查表明，大約有50%的女童、20%的成年女性、40%的孕婦會發生缺鐵性貧血。

美容功效

櫻桃營養豐富，所含蛋白質、糖、磷、胡蘿蔔素、維生素C等均比蘋果、梨高，尤其含鐵量高，常用櫻桃榨汁塗擦面部及皺紋處，能使面部皮膚紅潤嫩白，去皺消斑（臉上的頑固性斑或雀斑可以起淡化作用）。可謂美白又祛斑呢。用後放至冰箱貯藏即可，一般不超過兩天存放期。

緩解肌肉酸痛

櫻桃中含有豐富的花青素、花色素、維生素E等，這些營養元素都是有效的抗氧化劑，對消除肌肉酸痛有很好的功效，食用櫻桃幾天之內，便能消腫，減輕疼痛。

預防視力下降

人體中如果缺乏維生素A和相關營養素，會導致眼痛、視力下降、怕光等病症，由於櫻桃富含維生素A，常食櫻桃可以有效保護視力，尤其對電腦工作者大有裨益。

另外，人們經常使用電腦，會導致手指關節、手腕、雙肩、頸部、背部等部位酸脹疼痛，而櫻桃中含有的營養素都是有效的抗氧化劑，能夠有效消除肌肉酸痛，對人體大有裨益。

櫻桃是高風險的作物，很受天氣的影響。由於去年年底和今年的雨水較多，所以新西蘭今年的櫻桃出口量也受到了影響。

為了提高產量和口感，世界各地都積極培育新的櫻桃品種。這些新的櫻桃品種不但果實更大，更甜，還能抵禦更惡劣的天氣。



新西蘭櫻桃品種

Stella - 果實較大，較甜，心型，果肉鮮紅

Lapin - 爽脆鮮甜，果實呈深紅色，非常受歡迎，並被譽為是最好的櫻桃品種之一。果實較大，果肉結實。

Sweetheart - 非常受歡迎的大品種心型櫻桃。爽脆鮮甜，果肉為深紅色。

Staccato - 較晚成熟的櫻桃品種。爽脆，果實為深紅色，果肉呈漂亮的酒紅色。

Dawson - 傳統的Central Otago櫻桃品種，果實較小，果實呈酒紅色，鮮甜多汁。

Sonnet - 較新的櫻桃品種，果實大而結實，爽脆，非常甜。

其他櫻桃品種還包括：Rainier（白色果肉），Celeste, Samba, Tieton, Selah 和Skeena



如何保存櫻桃？

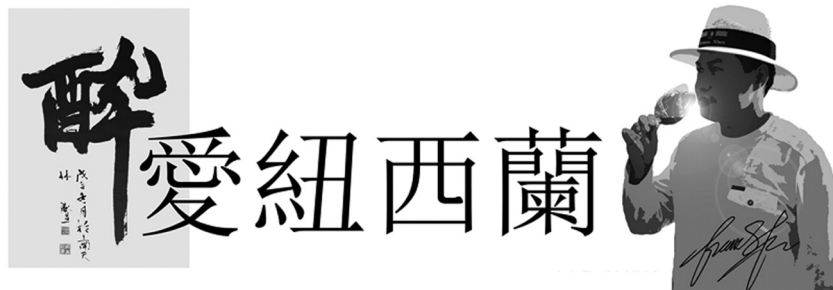
- 未經清洗並帶梗的櫻桃能夠保存更長時間
 - 可把櫻桃放於紙袋，不密封的容器，或塑料袋內，並放置冰箱中
 - 避免將櫻桃和其他有較強氣味的食物擺放在一起，以免櫻桃變味
 - 在享用櫻桃前，將其溫度降至室溫，能讓味蕾感受到更濃郁的櫻桃美味
- * 櫻桃除了能夠新鮮享用之外，還可以做成果醬和果汁。您也可以將櫻桃冷凍保存，但在冷凍之前必須先把梗和核摘掉，以便更好地保持櫻桃的原味。

（本文部分資料和圖片引自Summer Fruit New Zealand和其他網站）

新西蘭貿易中心特約：

贏·天下盡在方寸

新西蘭貿易專欄



鹹魚白菜各有所愛

——紐西蘭與法國葡萄酒的趣事

(Frank Li文)

筆者想與讀者們分享兩則關於紐西蘭與法國葡萄酒的趣事。

法國西南部Tocane St Apre小鎮有一家名為Rouge的小餐館，一段時間以來，這家餐館出現了一個令人不可思議的現象：客人們爭相品嚐紐西蘭葡萄酒，使得該店的紐西蘭葡萄酒供不應求。這家餐館的經營者是Paul & Janice Studer夫婦，他們於兩年前從紐西蘭威靈頓遷至法國。Paul說，雖然他們的客人多為當地居民，但經常有法國和英國的度假者來此光顧。

Paul說，法國人一向以排斥外國貨而著稱，尤其在食品和葡萄酒方面，但他發現

情況並不如此。法國人對於新事物非常感興趣，許多法國人聽說過紐西蘭葡萄酒，但很少有人瞭解，所以他們非常願意嘗試一下。

Paul找到了一家供應紐西蘭品牌葡萄酒的供應商，目前這些品牌已經出現在Rouge餐館的酒單上，銷售非常火爆。紐西蘭葡萄酒出口經理Sir George Fistonich表示，該品牌葡萄酒從15年前就開始向法國出口。他相信紐西蘭葡萄酒在法國市場很有發展潛力。“雖然法國人對於國產葡萄酒很自負，但法國的年輕人對於新世界葡萄酒非常好奇，所以紐西蘭葡萄酒不應當忽視法國市場。”他說。

另一件趣事是前些日子，上海一班頗有名氣的葡萄酒品管專家搞了一非常特別的葡萄酒大對決——紐西蘭挑戰波爾多名莊，在很多人的眼裡好象是小朋友與大人打架一樣，勝負早有定論，但事實並非如此，在盲品之後，還真是不容易分辨出誰是誰，不敢過於武斷的說哪些是波爾多名莊，哪些是紐西蘭“小朋友”，對決結果讓參與者對於紐西蘭的赤霞珠、梅洛混合釀制葡萄酒刮目相看，心服口服！

主辦方精選了5支紐西蘭葡萄酒和4支波爾多名莊，結合專業組和業餘組評委的分數，選擇最佳的前五名。

九支葡萄酒在活動前大約兩小時統一開瓶，靜置瓶中；上酒前醒酒器，一支一支上，個人打自己的分數(十分制百分制皆可)；最後列出各自的排序；專業組4位評委的打分占到50%，其餘50%由業餘組分數統計得來；全部品嚐完畢，集合大家的排名得出最終的結果。

紐西蘭赤霞珠產地主要集中在北島的兩個產區，一個是Waiheke island，還有一個是Hawkes bay，主辦方所選擇的紐西蘭葡萄酒都來自這兩個地區，所選品牌包括Stonyridge, Goldwater, Te Muto, Corbans和Craggy Range。

法國部分入選的也都是大家耳熟能詳的名莊，包括木桐古堡(Chateau Mouton

Rothschild)，皮雄巴朗古堡(Chateau Pichon Longueville Baron)，龍船古堡(Chateau Beychevelle)和右岸的卡儂嘉芙麗古堡(Canon la Gaffeliere)。

最終的結果如下：

第一名 1999年法國皮雄巴朗古堡幹紅(Chateau Pichon Longueville Baron 1999)；

第二名 1996年法國木桐古堡乾紅(Chateau Mouton Rothschild 1996)；

第三名 1995年紐西蘭Stonyridge Larose 1995；

第四名 1998年紐西蘭Goldwater Esslin Merlot 1998；

第五名 2004年紐西蘭Craggy Range The Quarry 2004。

前五名中，紐西蘭佔據三席，展示了其紅葡萄酒的巨大潛力。

二級名莊以毋庸置疑的優勢位列第一、二名，1996年法國木桐古堡幹紅葡萄酒(Chateau Mouton Rothschild 1996)和紐西蘭 Stonyridge Larose 1995則不相上下，非常接近。

上述兩側趣事說明了一個事實，紐西蘭葡萄酒在世界上越來越受歡迎，當世人在喝法國葡萄酒的同時，法國人也在紐西蘭葡萄酒！



NEW ZEALAND
TRADE CENTRE

新西蘭貿易中心

(09) 929 1180

(09) 929 1182 (中文熱綫)

38 Albert Street, Auckland

新西蘭貿易中心位於奧克蘭市金融商務區，擁有一千多平米的專業展廳及配套设施，為來自世界各地的商貿客戶全面展示新西蘭的優質產品，以及舉辦各類主題的市場推廣和產品發布活動。新西蘭貿易中心擁有強大的國際貿易平臺，我們的出口團隊每天接受大量來自世界各地的貿易查詢，每年接待過百個國際採購團。

新西蘭貿易中心的精英團隊成員來自國際貿易、金融財務、投資管理、商業營

運、市場營銷、運輸物流、電子商務等不同領域；具有不同專業背景、不同文化背景的人力資源結構，為新西蘭貿易中心營造了強有力的、具有多元文化特色的專業團隊。

為適應增長迅速的亞洲市場需求，特別成立了亞洲業務拓展部；熟悉國粵語、日文、韓文、印度語、馬來語的亞裔員工團隊為新西蘭產品與服務在亞洲市場的拓展提供了全面、專業的服務。

作為新西蘭首屈一指的國際貿易機構，新西蘭貿易中心一直得到新西蘭政府的信任及支持，並被新西蘭貿易發展局授權為“Getting Ready for China”，“Export Success Planning”項目的指定培訓機構，為新西蘭出口企業進入國際市場提供各類實戰培訓。

新西蘭貿易中心為其合作夥伴提供多種服務，包括產品貿易與物流服務，和服務業出口等。歡迎來電或親臨展示廳洽談。

更多關於新西蘭的貿易諮詢，敬請收聽FM99.4每週五5:00-6:00pm，由新西蘭貿