



優美國度意大利

說起意大利，自不然想起古羅馬帝國橫掃千軍的豐功偉績，或是文藝復興時期永垂不朽的建築和藝術品。然而，意大利正式立國應該只追溯到1861年。今日，意大利美麗的國土、熱情的人民、無限的創意和生活品味，將意國風情在世界舞台上重新展示。

意 大利的優越成就令其出品享譽世界一長和集團旗下的零售點不難發現來自意大利的美酒佳釀，而3意大利承傳前人智慧，繼續開拓人類通訊科技領域。意國源遠流長的歷史與現代元素完美結合，對推進人類的文明發展功不可沒！

西方文明的基石

現代意大利歷史雖未能說得上是「悠久」，但意國文化和先祖根源卻可追溯到羅馬帝國，是西方文明的基石。

昔日的羅馬帝國席捲大片土地，統一歐洲。從國土最北端的哈德良長城到裏海和紅海，羅馬帝國將古希臘的文化精髓、被征服國家的優秀傳統取長補短，編成國家法規和準則，建立了法律、行政、語言和哲學的文明體制。

羅馬帝國的末落令歐洲進入「黑暗時代」，意大利一直到文藝復興時期，才再次綻放光芒。

文藝復興

至14世紀，在佛羅倫斯展開了一個影響整個歐洲的文化運動，重燃人類精神文明的發展，在藝術、文學、科學和哲學方面開創極大成就。聖彼得大教堂於16世紀興建，藉以取代原來瀕臨崩塌邊緣的前身。教堂的建築設計集合了多名藝術家的心血，米高安哲奴(1475-1564)和拉菲爾(1483-1520)便是當中的表表者，至今仍為世人景仰。

當然，意大利人的無窮創造力也是運動成功的主因之一。追夢者如達文西(1452-1519)，他不僅擅長藝術，對工程也有深入的研究。達文西以實用創意為本，設計了液壓泵、雙向轉動曲軸機械，甚至經常氾濫的阿諾河分流通水大計，都是他的傑作。古人天才橫溢的創意，成就了當今意大利。

今天為世人所認識的意大利，承繼著歷史悠久的創造才能及對美學的追求。意大利得天獨厚的天然環境塑造了一個漂亮的靴形國土，是上天給意國人民和全球旅客一份上佳的禮物。

威尼斯運河

威尼斯是意大利東北部地區威尼托的首府，當地的運輸方式至今仍未被車輛和道路取代，仍然沿用貢多拉船在大大小小的運河上川流不息，是著名的世界遺產和浪漫勝地。在跨越大運河的里阿爾托橋上，可欣賞貢多拉船夫載著遊人哼著意大利小調的浪漫情景。到了傍晚，又可以優悠地坐在聖馬可廣場，一邊品嚐香濃的意大利咖啡，一邊欣賞夜幕低垂的彩霞。

西西里島

地中海最大的島嶼西西里島，是意大利其中一個自治區，其中還包括幾個較細的小島。美麗的西西里島嶼揉合獨特的地中海氣候，賦予藝術、音樂、美食和建築無限的創意靈感。該島清澈的海水連接著地中海延綿不絕的山脈，勾劃出一道宜人的美景，令人神往。歐洲最高及最活躍的火山埃特納火山高3,350米，矗立在卡塔尼亞，與波光粼粼的海岸相映成趣。



追夢者如達文西(1452-1519)，他不僅擅長藝術，對工程也有深入的研究。



西西里島清澈的海水 連接著地中海延綿不絕的 山脈。

西西里西部擁有得天獨厚的地理環境，火山土壤配合著地中海一年300天的和煦天氣，是種植葡萄和釀造葡萄酒的理想地方。

2014年，西西里更是意大利第四大葡萄酒生產地區。馬爾薩拉是加里波第在1860年統一意大利登陸之處，也是生產最正宗西西里葡萄酒的地方。到那裏找一間依山而建的別墅，品嚐一杯馬爾薩拉佳釀，俯瞰著葡萄園和遠眺埃加迪群島的海景……如此醉人之體驗，相信劉伶也羨慕不已。

葡萄酒之國

意大利源遠流長的葡萄酒文化比羅馬帝國出現得更早，當時意大利南部乃古希臘的殖民地，稱為伊洛奇亞，即葡萄酒之國。

從羅馬帝國開始，到中世紀、文藝復興時期以至國家獨立，意大利都肩負著釀造優質葡萄酒的使命，世代相傳培植不同葡萄品種和開墾合適土壤的技術，葡萄酒之國一名實在當之無愧。

意大利盛產葡萄酒，產區由北部阿爾卑斯山麓上阿迪傑，以至南部地中海溫暖地區西西

里都可見。根據國際葡萄與葡萄酒組織，意大利的葡萄園總面積達170萬英畝，位列全球第四，僅次於西班牙、中國和法國。

該國的葡萄酒極其多樣化，出產超過2,000多個本地品種，最近更引進國際知名葡萄品種如赤霞珠和莎當妮。意大利不乏經典的葡萄酒，當中最蜚聲國際的，非產自意大利北部皮埃蒙特的Barolo和Barbaresco，以及中部托斯卡納的Chianti經典珍釀莫屬。

集團的高級洋酒業務「屈臣氏酒窖」，目前向來自意大利35家釀酒商採購多達125款意國佳釀，為好杯中物的人士提供高層次的頂級享受。

屈臣氏酒窖總經理謝學文透露意大利葡萄酒能夠立足世界酒壇的獨特之處，他說：「世界上沒有一個國家的本地品種能夠釀造出如此複雜的層次，意大利的葡萄酒帶有一種富當地風格的泥土氣息和芳香的餘韻。」他表示，近年來意大利葡萄酒漸受亞洲市場青睞：「酒身輕盈帶果香的意大利氣泡酒Prosecco越來越受歡迎，亞洲各地酒窖



和超級市場的酒架上出現更多意大利葡萄酒，談論意國佳釀的人也越來越多了。」

葡萄酒在意大利隨處可見，不同地方的佳釀皆富有當地風格。不少釀酒廠更有自家獨有的釀造專長，他們的葡萄種植方式、釀酒傳統和配搭佳餚的烹調方法都擁有過百年歷史。每個地方所出產的葡萄酒配上當地的美食，都為味蕾帶來精彩的體驗。謝學文說：「不論是酸度較高的紅酒配襯來自北部地區的芝士，或是在南部加入大量蕃茄烹調的慢煮料理配襯Sangiovese葡萄酒，意大利相比其他國家，更講究葡萄酒與食物的配搭得宜。」

細意品嚐

意大利的美酒隨著各地域的美食風格演變，其美食文化更是源遠流長，造詣深不可測。意大利菜堪稱為世界上最出色的佳餚之一，其中的麵食如肉醬意粉、薄餅、千層麵和意式餛飩等，更深受香港人歡迎。

屈臣氏集團的國際美食購物廣場GREAT，對嚴選意大利美食素有心得。顧客如想親自下廚，炮製一頓正宗的野菌意大利燴飯，GREAT美食廣場便是必到之處—意大利米、乾牛肝菌、乾蔥、白酒、雞湯、特級初

榨橄欖油、牛油和帕馬森芝士，一切應有盡有。

GREAT美食廣場行政總廚畢天明指出，意大利人對食物的要求一絲不苟，每安士從皮埃蒙特和阿爾巴地區來的松露，每一滴從摩德納來的意大利陳醋，和每一瓶人工採摘而來的橄欖油，都是多個世紀以來的傳統烹飪成果。每種味道都代表著該產品歷年來的嚴謹製作和原產地獨特之處。

位於香港金鐘的GREAT美食廣場，設有一個意大利薄餅外賣專櫃，提供地道的羅馬薄餅，餅底薄脆可口，和拿坡里式的鬆軟餅底截然不同。除了薄餅，美食廣場內最暢銷的意大利食品尚包括意粉、帕爾瑪風乾火腿、帕馬森芝士，以及新鮮從意大利進口的水果和蔬菜等。

古羅馬的魚醬汁鯷魚露，自引進美食廣場以來一直大受歡迎。畢天明說：「鯷魚露為很多意大利佳餚增添了豐富的味道和層次感，由最初無人知曉到現在備受追捧。」在古羅馬時代，這種醬汁和其他類似的調味醬媲美現代的茄醬。在美麗的阿馬爾菲海岸，當地人喜歡於意粉拌上香蒜、浸過辣椒的橄欖油和少許鯷魚露，令食物更美味濃郁。

「世界上沒有一個國家的本地品種能夠釀造出如此複雜的層次。」

屈臣氏酒窖總經理謝學文





畢天明認為，意大利菜能流行至今，是因為它講究穩定質素和細緻分明，他說：「意大利菜著重優質的食材和食物的原始風味，多年來從不妥協。反之，其他西方菜餚每每因為要迎合潮流，每隔十年左右便刻意改變口味。」

意大利的優秀餐飲傳統教我們齒頰留香，其偉大的科技發明也造就了今天通訊科技發達，拉近了人與人之間的距離。

「意大利菜著重優質的食材和食物的原始風味。」

GREAT美食廣場行政總廚畢天明

源自意大利的呼喚

佛羅倫斯人聰明睿智、勇於革新，文藝復興時期多項發明的影響力一直延續至今。

科技先驅經常透過專利訴訟，爭拗個別偉大發明的始創地位。美國的貝爾曾被視為發明電話的始祖；但2002年美國國會卻公認了真正發明電話的其實另有其人。他是一位名為穆齊 (1808-1889) 的意大利佛羅倫斯人。

穆齊致力研究電學，他周遊列國的劇場舞台技師生涯，令他得到充裕的資金和時間專心鑽研。1849年穆齊在夏灣拿工作期間，當他試圖透過一件銅器設備利用電流治療一位員工時，竟然無意中收集並傳遞該員工的聲音。他稱此現象為「語音電報」(telegrafo parlante)，這個意外收穫也開展了穆齊對語音傳送的深入探索。

後來穆齊獲Globe Telephone Company聘用，稱譽為公司的電工之父。公司向穆齊取得各項發明的專利權，即使他在1889年去世後，仍然為他向貝爾的公司極力爭取其始祖地位。直至2002年，美國國會的聲明正式確立穆齊為電話的始創人。

無線電之父

馬可尼 (1874-1937) 無線電發明者的地位，則沒有遇到太大的爭議。事實上，最為人熟悉的案例便是鐵達尼號的災難，因沒有用上他的無線電而引申出日後修訂法例，規定行走於危險航道上的船隻必須使用無線電。

馬可尼是意英混血兒，在學時成績平平但很有發明的天分。管家是馬可尼的實驗室助理，協助他發明一種探測閃電的儀器來預測風暴；又研究出如何不接駁電線仍可以串連房與房之間的鈴聲。

他20歲時赴英國繼續研究事業，21歲時成立了Wireless Telegraph and Signal Company，後來改名為馬可尼公司。

他在英國和意大利進行了連串實驗，令無線電設備的覆蓋範圍更廣。他又證明了跨大西洋傳輸的可能性，令質疑他的人啞口無言。他於1902年在新斯科舍省的格萊斯海灣和康沃爾郡的波爾杜之間的成功傳輸是無可置疑的，而意大利的科研成果再一次讓意國在電訊領域上得到始創者的榮譽。



全賴穆齊和馬可尼，現代 流動通訊科技才得以發展 一日千里。



3意大利：長江和記對 意大利的承諾

長江和記延續意大利的創新精神，2003年，3意大利正式投入服務，一直為當地市民提供流動電訊、無線互聯網以及流動電視服務。

3意大利是當地的第四大電訊營運商，流動電訊用戶為1,010萬名。最近的研究顯示，3意大利用戶的智能手機和互聯網使用率是意大利人均的兩倍，用量也持續遞升。

合併建議

2015年8月6日，長江和記宣佈與VimpelCom 組成合資企業，經營雙方在意大利的電訊業務—3意大利與WIND*；合併是意大利自2007年以來其中一宗最大的併購交易。

長江和記集團聯席董事總經理霍建寧表示：「交易標誌著集團意大利業務的新

里程，也展示了長江和記對意大利經濟的持續信心，以及集團對發展當地全國數碼基礎設施和服務的承諾。」

合併後流動及固網電訊客戶總數分別超過3,100萬和280萬（當中包括220萬固網寬頻客戶），將會成為歐洲第四大電訊市場的營運先驅。

1+1>2

3意大利目前的4G長期演進技術網路覆蓋當地1,000多個城市，服務54%的意大利市民；而3G高速流動互聯網網路更覆蓋97%意大利人口。

整合兩家公司的電訊網絡，以及增加投資，將有助改善當地長期演進技術網絡的覆蓋面、加快下載速度、提升網絡質素和服務水平，實在是意大利之福！

**交易仍有待歐盟及其他監管機構批准才會完成。*





意大利製造

意大利人的豐富創造力，在現今世界知名的品牌上更加發揮得淋漓盡致。從時裝和手袋，而至豪華房車和遊艇，「意大利工藝」是質素和手工嚴謹的代名詞。

葆蝶家、杜嘉班納、傑尼亞、芬迪、菲拉格慕、阿曼尼、古馳、普拉達、華倫天奴和范思哲等品牌的服裝、配飾和珠寶手飾，都源自意大利的設計與超卓工藝，佔據世界各地主要城市的名店區。

意大利的汽車製造技術更加是傲視同群，連德國的汽車工業也為之側目。超級跑車品牌如林寶堅尼、法拉利、愛快羅密歐、帕加尼和瑪莎拉蒂，結合意大利造車技術的工藝和性能，造詣之高令其他製造商無可匹配。

現時市場上最昂貴的混能車和拍賣會上出價最高的都是法拉利，其LaFerrari Base超級跑車市值150萬美元，而1962年出廠的法拉利250 GTO更在去年的拍賣會上，以超過3,400萬美元成交。單是其流線型的外觀已令人心跳加速，莫說坐進車廂內真實感受其澎湃速度感。

羅馬人曾經稱霸海洋，現在意大利人則引領豪華遊艇的卓越工藝：貝尼蒂、阿茲慕、法拉帝和挪威都是現代造船者的得意之作。一如造車專業一樣，他們把新舊工藝共冶一爐，從昔日木造船的技術進展到今天複合材料的造船新標準。以貝尼蒂為例，於1873年成立過渡至現代超豪華高科技遊艇的造船技術，激勵了不少對品質技術同樣堅持的工匠。

精彩意大利！

意大利人源遠流長的文化，傳承至今一直推動國民創造世上最優秀的產物。昔日帝國盛世的管治，到了今天以製造工藝超卓、設計獨特的產品感染世界，由美食、時裝以至科技電玩，無不教世人嚮往不已。

創新精神、熱誠和技藝，讓意大利人的夢想成真，甚至在國際間闖出一片新天地，贏盡世界喝采，舉世高呼「精彩意大利」！