

葡萄酒的微醺時光

微醺是怎樣一種狀態？酒是一種可以飲用的香水，用精巧的酒杯盛了慢慢晃動，鼻腔能夠在不同的時期收穫不同的芬芳，這是一個舒緩而且通融的過程，與食物的交流，與心情的交流，朦朧間心靈已然出塵。杯中物，心中事，相映成趣，相得益彰。

此等時節最適合做什麼？當然是喝酒了，中國人有喝酒的歷史，但已經沒有了喝酒的傳統，所謂傳統，是指飲酒的態度和審美情趣，因此，宿醉的人多，快樂的人少。

也許是因為我們沒有酒神的文化，飲酒的楷模多是牛飲買醉，箇中的緣由很難琢磨，在酒桌上狂野的族群到了現實生活中卻常常諾諾不前，於是乎，微醺的飲酒方式慢慢成為新一輩品醇客的追求，正如同話說三分才好，花開七分為美。

微醺是怎樣一種狀態？酒是一種可以飲用的香水，用精巧的酒杯盛了慢慢晃動，鼻腔能夠在不同的時期收穫不同的芬芳，這是一個舒緩而且通融的過程，與食物的交流，與心情的交流，朦朧間心靈已然出塵。杯中物，心中事，相映成趣，相得益彰。

人和酒其實都有一種表達的慾望，聰慧的人不必太多言語，有內容的酒不必酩酊，很快你就能讀懂它，解讀生活的幸福在於使我們知道在世上自己並不孤單。

這是一個微醺的季節，空氣裡都是美酒的味道，這讓我們快樂不至於無趣。

歐洲啤酒「鮮菇」配
暨南大學旁邊的自由空間餐廳把啤酒喝出了講究。開店以來已經在廣州舉辦了7年啤酒節，推介來自歐洲各國的啤酒。如今店裡長期供應十幾款啤酒，或廠牌大、歷史久，或香料、發酵特別。依著酒的性質，酒杯也要般配，或高或矮，或肥或瘦。在自由空間喝啤酒，各色啤酒桶裝飾的別緻環境中，按個人口味和酒量點上幾款啤酒，配上店家特色菜式，啤酒的文化絕不僅僅是「舉杯豪飲」就能概括。

店家供應的啤酒來自比利時、英格蘭、德國，都是啤酒文化最為興盛的國家，啤酒也有各特色。比如來自德國最大酒廠的愛丁格啤酒，因為產區巴伐利亞優良的小麥和水質，一直享有「小麥王」的稱號，是世界上銷量最好，也是店裡點擊率最高的啤酒，近期還推出特價優惠活動。而另一款來自比利時的福佳白啤酒則加入了芫荽和陳皮作為香料，帶一點點辛香，口中回甘也明顯，喜歡果味香料啤酒的人可以一試。如果酒量好，喜歡麥芽味重的人，鮮紅瓶蓋的智力紅帽是一個選擇，這款來自比利時的啤酒，是世界上僅存的六種修道院啤酒之一，清苦修道士們釀出的啤酒帶一點苦香味，喝啤酒原來也有隱喻。此外還有來自英格蘭的寶丁頓金色啤酒，有K金的淡淡光澤，在英國被稱為「牛奶啤酒」。

中國人喝啤酒不講究配菜，其實真要享受啤酒的麥芽香，配菜不應選擇過於酸辣的食物，煙熏和明火烤的食物則會破壞啤酒泡沫的營養。自由空間馬上要推出的以菌類蘑菇為主料的各色菜品倒是和啤酒的脾性合拍。一道清酒增百靈菇，大片百靈菇過清酒，入稍許芥末，吃著清淡爽口。而茶樹菇蟹子薯仔沙拉，茶樹菇口味較濃郁配上甜脆蟹子和綿軟薯仔，一道沙拉也吃得層次分明。如果嫌祇吃菇太寡淡，還可以選擇鮮冬菇釀雞圈，配著什菌忌廉

濃湯，西餐烹飪手法配歐洲啤酒也算原汁原味。最後，要上一碗牛肉黑松露利蔬飯，如此酒足飯飽的境界又怎是「一口啤酒，一口牛肉串」那麼簡單？

名酒副牌配澳洲和牛
對品酒的行家來說，亞洲國際大酒店5樓的金龍船酒家一定不會陌生。從法國頂級酒庄的珍品到平民可享用的佐餐佳飲，金龍船酒家一直在推介一些新品優質紅酒。

金龍船這次推出的特價紅酒，來自名產區上美度區(Haut-Medoc)，是法國八大名酒庄之一佳的美(Chantem erle)的副牌紅酒，年份分別是1998年和2004年。所謂副牌，是法國波爾多地區紅酒特有的概念。高處不勝寒的各大名莊一方面在品位上要保證貴族氣質，另一方面也不得不適應商業社會的競爭法則，推出一些價格較低的紅酒，但礙於衡量酒品的各個指標：產區，莊園和年份都和所謂正牌相同，為了以示區別。就冠以「secondvin」之名，中文直譯其實是「第二紅酒」的意思。但是這「第二」也絕非等閒，一些好的副牌酒甚至可以達到3級酒庄的出品。想想一瓶佳的美酒庄的出品動輒上萬，在金龍船花398元就能品嚐頂級莊園的出品，何樂而不為呢？

紅酒口感醇厚，配菜上忌辣和海鮮白肉，而以牛肉為最佳。金龍船這次用的牛肉是澳洲和牛，頂級食材做出的兩道創新菜：赤豆粉葛炒和牛以及干蔥和牛蒸豆腐。淡淡黑椒的香味配著紅酒，看似中規中矩的搭配卻因為食材上選擇的不同，一個味道上「濃淡相宜」，一個口感上「軟硬兼施」，好不鮮活。

唐培裡儂香檳王 千禧年佳品華麗登場
唐培裡儂香檳王是世界上第一支香檳酒釀造家族在本世紀的新佳釀。培裡儂家族的出品歷來享受皇親貴胄般的待遇，17世紀，挑剔的法國貴族們就已經是培裡儂香檳的簇擁者。到1959年，第一支唐培裡儂香檳王粉紅香檳出世，可直到1971年波斯王朝建立2500週年的慶典上，世人才見到了它的真面目。香檳的奢侈品姿態就是這樣「半遮面」式地撩人心弦。

香檳王的昂貴程度簡直讓人「不忍卒飲」。2008年的紐約拍賣會上，兩瓶1959年份的唐培裡儂香檳王粉紅香檳以84700美元的天價成交，成就當時的拍賣紀錄。而世界頂級的奢華酒會上也必定能看到香檳王不可一世的瓶子。因為香檳王嚴格限定產量，每年出品祇佔整個家族出品的5%，且整個釀造過程極盡苛求，每次當然都是奇貨可居。

最近，唐培裡儂香檳王全球公關副總裁帶來2000年份紅酒系列，業內人士也祇能限購一瓶。2000年氣候大體上溫暖濕潤，而7月份出現了相對較低的溫度，頻繁的暴風雨使土壤含水豐富。好氣候讓當年葡萄健康飽滿，因此粉紅香檳的原料得到了保障。加之家族酒庄歷來高品質的工藝，也難怪這款千禧年粉紅香檳博得眾家好評。

瑪歌紅酒 頂級紅酒在災難中獨行
對紅酒稍有認識的人，聽到瑪歌(ChateauM argaux)的名字基本上都是肅然起敬的。這個從12世紀紅到如今波爾多左岸酒庄，作為法國頂級紅酒的標誌，在中國紅酒品鑒和收藏界都是珍品。美國總統托馬斯·傑佛遜稱瑪歌酒庄是波爾多四大名莊之一，胡錦濤主席出訪法國時都曾參觀過莊園。瑪歌酒庄自建立，經歷了天災人禍，兩易其主，依然能夠保持波爾多葡萄酒的高品質，法國人對紅酒的摯愛和堅持可見一斑。1870年，葡萄根

瘤蚜病席捲歐洲，法國各產區的葡萄植株遭到滅頂之災，葡萄酒完全原生態的栽培技術遭到質疑，很多酒庄沒能熬過世紀末。瑪歌卻釀造成功酒庄的第二品牌：瑪歌紅亭，也應運而生。

熬過了幾年自然災害，各類人禍又接踵而來，兩次世界大戰和經濟大蕭條讓酒庄的運作岌岌可危，到1970年代，法國政府不得不將瑪歌酒庄列為遺產保護。所幸酒庄轉手之後，新主人不但堅持了波爾多紅酒的傳統工藝，還投資建造新的排水灌溉系統和種植園，莊園建築也煥然一新。

進入新世紀，瑪歌酒庄開始了創新嘗試，現代管理概念也引入酒庄運作。據說，新的研發中心可以在幾年內培養出完全不需農藥的葡萄植株。瓶裝酒方面，正在研製的酒瓶能讓酒保存更長時間，方便了收藏家。同時，瑪歌的每一瓶酒都有鐳射序列號，讓酒庄對它們的去向一清二楚，也讓苦於分不清冒牌貨的中國人有了鑒別真偽的新方法。

凱歌香檳 窖藏系列延續浪漫傳奇
提到凱歌香檳(C licquot)，除了「頂級香檳」這樣純品鑒性質的形容，很多人想到的是諸如「愛情」、「寡婦傳奇」、「香檳金」這樣綺艷的名詞。之所以有此聯想源於「香檳貴婦」凱歌夫人一生的傳奇經歷和她對香檳文化的貢獻。而近期凱歌又發力了，推出的窖藏系列讓嚮往浪漫之人有了新目標。

凱歌夫人27歲成了寡婦，她接手丈夫的酒庄，在姓氏凱歌(Clicquot)前加入V euve(法語意為寡婦)，用以紀念自己的愛情和丈夫。此後她的一系列創新不但改變了自己作為遺孀的命運，也改寫了香檳酒的歷史。1814年，拿破崙的征服行動剛過，凱歌夫人突破封鎖，將香檳運到俄羅斯，博得了皇室貴族喜愛，凱歌香檳名聲大振。兩年後，凱歌夫人發明了香檳酒轉瓶法，在過濾香檳沉澱物是避免了氣泡的揮發，可謂是香檳釀造史上的大革命。再後來，凱歌夫人又突破傳統，將傳統香檳灰暗的標誌改為金色，將「香檳金」的特點在外包裝上發揮到極致。到1871年，第一瓶凱歌香檳進入了中國。

此後每過一段時間，凱歌香檳就會推出不同概念的新品系列。比如凱歌銀牌年份香檳，第一批「香檳貴婦」系列。近期，私人收藏家推出了凱歌香檳窖藏系列，包括1975、1978、1989年和1990年份的香檳和粉紅香檳，各款就都體現了當時釀酒師的個性風格。比如1975年份的粉紅香檳，色澤上粉紅中帶橘紅色，散發明顯的李子和櫻桃芳香，窖藏時間也卓越，一般都能超過10年。另一款1980年香檳，口感則複雜，介紹說帶有柑橘醬，褐色煙草，雪松以及一點微微的姜餅的芳香，儲藏時間也可長達6年。

德例使 保加利亞紅酒有些狂野
「前共產主義國家」，這恐怕是大多數中國人對保加利亞的唯一印象了。殊不知紅色歷史之後，這個國家居然又亮出個紅彤彤的玩意：紅酒。政局變動後的新貴們開酒庄，引釀造師，早先的馬列信徒們一身綽號，渾身散發回歸歐洲傳統的豪邁氣概。

要向老歐洲靠近，當然要在歷史上攀親戚，尤其像紅酒這種需要時間作為說服力的出品。據保加利亞人自己考證，那裡釀造紅酒的歷史可以追

溯到希臘時代，最早的葡萄酒存放在酒窖也是保加利亞修道士發明的。如今，保加利亞有五個葡萄產區，還有一些特有的釀酒葡萄品種，比如梅樂特(M avrud)和紅玉(Rubin)。後者是保加利亞自己開發的葡萄品種，到1961年才獲得認證成為獨立釀酒葡萄種。

最近，保加利亞一個新的酒庄卡斯特拉·魯布拉在廣州開了德例使紅酒推介會。東歐紅酒配粵菜，倒也新鮮。莊園主會說幾句中文，性格豪氣，帶來了幾款南部產區的紅酒，酒精度高，口感濃烈。被業內行家評價為「粗獷，狂野」，也算是反映了莊園主的個性以及「前紅色國家」的地域特色。

彼得瓦麗 美式紅酒可大碗暢飲
對紅酒有所瞭解的人都知道喝紅酒就是個「等待」的過程，等葡萄植株生長到出品年份，等陳釀的佳品出窖，喝時等酒醒。美國紅酒則將這些都省略，刻意縮短窖藏期，「開瓶醒酒」和「掛杯度」這樣的古老概念也一併拋棄。

相較於傳統葡萄產區法意等國家，新興的葡萄酒生產國家如美國被稱為葡萄酒的新世界國家。來自老歐洲各國的美國移民們總是能將自己原國家的好東西以美國資本運作，造出更簡單，更快捷的商品來，連以「等待」為中心詞彙的紅酒也不例外。

來自美國最大紅酒產區加州納帕山谷的嘉路酒庄最近在廣州開了自己的新店，設宴推介名為彼得瓦麗(Petal Valley)的紅酒。席間樂隊唱歌，拉丁舞表演還有經銷商拿出收藏錢幣作為抽獎禮物，氣氛好不熱鬧，讓人一下想到美式大農莊裡的生活。三款推介紅酒也深得美國資本文化「精髓」。釀造者沒有自己的葡萄園，而是直接向農民購買葡萄釀酒。據經銷商資料介紹，推出的彼得瓦麗紅酒開瓶即飲，口感相較法國酒更甜，沒有單寧的微澀，用杯上也不講究，即便陶盃小碗也行，喜歡「大口喝酒，大碗吃肉」的人倒不妨一試。祇是要提醒一下，美國因為人工高，紅酒的價格並不便宜。



超市選購葡萄酒實戰心經

大家現在去超市，往往會看見成排的進口葡萄酒架。在北京，麥德龍以及沃爾瑪的酒都很全，OLE還有家樂福就要看是哪家店了，位置好的，老外多一些的，酒就挺全，比如家樂福的雙井店以及國展店；位置差些的就幾乎沒有，比如家樂福的富貴園店。不管怎樣，在超市中選酒還是很有些考驗的。

超市裡的葡萄酒大都不會太貴，所以也用不著1855年份分級的卡片。我的基本原則如下：

1. 想好買紅酒還是白酒或是起泡酒，這往往是去之前就想好了。有時候也會變化，主要是看到商品促銷後的躁動。

2. 確定預算。這很管用，能夠即幫你省錢又幫我省時間。不在價格區間的酒一律不看，會省下很多的時間。現在進口酒比去年便宜了一些，所以100-120左右還是能找到些不錯的酒的。

3. 找代表的產區。比如今天想嘗嘗智利的，那麼別的国家就不看了，專心往往能有好結果。智利的好產區有好幾個，比如中央山谷，又比如中央山谷中的

小產區，認真看一下酒標以及背標，基本的選擇就有了。

4. 一定要買代表品種。不同的酒庄還有產地都會有很多種葡萄酒，一定堅持挑最具代表性的。就像從北京回家探親，無論怎樣，北京烤鴨作為禮物都是最受歡迎的。喝酒其實就是喝個氣氛，所以選的酒要有些來歷才行。當地最有特點的葡萄品種，這是最有效的說辭了。

5. 年份很重要嗎？年份很重要，但是記住那麼多的年份也很不容易。大致記上幾個就行了，主要是舊世界的。年份對於100元左右的酒選談不上特別的重要。我的方法是記住5年內特別不好的年份，你會發現這比記住好年份要容易一些。

在經過了這幾個步驟之後，上千款酒中剩下的也就是2-3種了。差別不會太大，比比價格或是看看誰更好看，拿一瓶就行了。葡萄酒說起來無非是種發了酵的葡萄汁，即使選的不好，下次總結下經驗一定會有好結果。那麼，乾杯吧！



法國干邑和美食的搭配訣竅大揭密

處跳著舞蹈。如果搭配錯誤，它就會刺激你的感官，降低你對飯菜的滿意度和用餐的樂趣。

飲料的作用非常重要。很多人點飲料祇是為了讓自己恢復精神，但實際上它的重要性遠不止於此。例



吃的和喝的總是「公不離婆、秤不離砣。」要知道在世界各地的很多飲食文化中，烈酒和葡萄酒都是常見的組成部分。

在歐洲，像是苦艾酒這樣的開胃酒會在飯前飲用讓人胃口大開；而像杜松子酒、苦味酒和藥草酒通常是在飯後飲用，或者是作為美味豐盛菜餚之後的消化飲品。

那麼在吃飯的時候喝什麼酒呢？我們經常聽到用葡萄酒、威士忌、干邑甚至是啤酒來搭配食物，但是有人知道到底哪種酒搭配哪種食物的效果才好嗎？更重要的是，在吃飯的時候搭配的飲品到底有多重要呢？今天我們要講的就是干邑和飲食搭配的學問。

干邑和食物可以搭配，關鍵就在於要瞭解它適合搭配何種食物。我們要討論的也不是如何用它來烹製菜餚。食物搭配指的是要把正確的飲品和適合食物搭在一塊兒。如果搭配正確，那麼二者的味道就會完美地融合在一起，它們帶來的不同感受就像一對滑雪的小人一樣在你的嘴巴裡四處跳著舞蹈。如果搭配錯誤，它就會刺激你的感官，降低你對飯菜的滿意度和用餐的樂趣。

飲料的作用非常重要。很多人點飲料祇是為了讓自己恢復精神，但實際上它的重要性遠不止於此。例

如，如果在用餐的時候祇喝水的話，你可能會覺得意猶未盡，像是錯過了什麼味道一樣，所以有飲料和沒飲料的效果可是截然不同的。

搭配的樂趣就在二者的結合。在法國的餐廳裡，有很多顧客會要求侍者推薦可以和他們點的飲品相搭配的食物。在超市裡，他們會向店員諮詢哪種葡萄酒或者飲料可以搭配他們所準備的晚餐菜餚。

當然，酒食搭配和暴飲暴食相比要複雜得多，特別是說到葡萄酒和干邑的時候。舉個例子，如果有一份內容是烤蝦尾的早餐和一杯馬爹利Cordon Bleu干邑，要怎麼把它們恰當地搭配起來呢？

首先，你要吃點早餐，把所有食材都放進你的嘴裡並且嚼上一會兒。然後，在把食物嚥下去之前，喝一小口乾邑，讓各種滋味在嘴巴裡一起進行混合，就是這樣。所以在做類似搭配的時候，千萬不要在吃之前或者之後喝酒，一定要邊吃邊喝。一開始龍蝦的味道嘗起來跟其它的龍蝦一樣，但一點點的Cordon Bleu加入之後和嘴巴裡的食物完美的契合在一起，帶來一種更加了令人心滿意足、撩起更多食慾的感官慾望。

說到搭配效果，食物的味道越豐富，它和干邑的搭配效果就越好。如果你吃的是鵝肝醬，最合適的搭配就是Cordon Bleu。但如果是更為辛辣或者味道更加豐富的食物，比如說咖喱，那你就需要搭配一款餘味更加悠長的干邑，比如馬爹利xo，所以即使咖喱的味道已經消失了但那種感覺卻仍然徘徊不絕。