



WINE LOVER

飲和食，兩者缺一不可，每次到餐廳用膳，都是先有飲料菜單 (beverage menu) 再有食物菜單。近年香港人都習慣以葡萄酒配美食，更將它視為是有品味、懂得生活的表現。只懂紅肉配紅酒，白肉配白酒的所謂法則會惹人譏笑，甚至連酒評家也斷定為過時，中環潮人都紛紛走去學餐酒配對，令每頓飯都變得更圓滿。

記者：吳宛蔚 攝影：梁志永 梁鑑章

美酒佳餚速配學

澳洲酒莊莊主

Michael Hill Smith

生於澳洲南部一個葡萄酒莊世家，一直對葡萄酒擁有特別情素，1986年不惜離開家人及放棄家業到倫敦參加葡萄酒大師協會 (The Institute of Masters of Wine) 舉辦的 Masters of Wine 考試，是自 1955 年課程開辦以來首位取得資格的非英籍人士。領得專業資格回國後，就與表弟建立自己的葡萄園，做一個釀酒師。2008 年，他對當地葡萄酒的貢獻更獲澳洲政府認可，獲頒發該國最高榮譽勳章 The Order of Australia。



亞洲首位葡萄酒大師

Jeannie Cho Lee (李志延)

在首爾出生的 Jeannie 是世界知名的酒評家及財經專欄作家。2008 年，她考獲葡萄酒業界最高資格 MW，是亞洲第一人。1994 年，她由美國移居香港，從事寫作之餘，亦開始發展品酒事業。2008 年她協助 Berry Bros. & Rudd 在港創辦 The Fine Wine Centre。出於對美食及美酒的鍾愛，她更於 2009 年開始出版有關 food & wine pairing 的著作《Asian Palate》，現時亦為多間酒店及航空公司擔當顧問。

資深葡萄酒雜誌編輯

Steven Spurrier

沒有 MW 的名銜，但擁有近 50 年從事葡萄酒貿易經驗，嚐過最多佳釀，地位超然。早於七十年代，他離開家鄉英國到法國發展，收購了一間出售葡萄酒的公司，更在巴黎開辦法國首間私人葡萄酒學校。近年他亦為佳士得開辦及編製葡萄酒課程，撰寫葡萄酒書籍，更是多本國際性洋酒雜誌的編輯。



全

球流行 food & wine pairing，坊間有不少機構以提供這類課程作招徠。從未上過任何品酒課程，全靠自學取得葡萄酒業最高資格——Master of Wine (簡稱 MW) 資格的李志延，認為只要對葡萄酒有一定喜愛，不用上課都可自學，不過一定要選的話，她會推介由英國葡萄酒與烈酒教育基金會 (Wine and Spirit Education Trust, WSET) 編製的課程，因考取的資格是全球認受的。

課程分有五個級別，1 至 3 級分別是了解品酒的步驟、葡萄酒與烈酒的知識，包括葡萄的種類、釀造過程等；第 4 及 5 是證書級別，除了要懂得 1 至 3 級所學的知識外，亦需了解全球葡萄酒行業的情況及前景，並編寫論文說明，第 4 級的證書資格對於想繼續進修葡萄酒課程的人非常重要，因它是進入 MW 的「基本入場券」。

Food & wine pairing 是深奧的學問，連航空公司都會聘請葡萄酒界的猛人，為乘客挑選最適合在特別乾燥及氣壓較地面低的機艙環境，味蕾反應更敏感、酒精更快被人體吸收的情況下飲用的酒，更會為每款酒編寫酒評，讓乘客對他們提供的美酒有更多的認識。像新加坡航空的頭等及商務客位上提供擁有 WSET 資格的空中侍酒師服務。預先在公司網站預訂菜式的話亦會有匹配的餐酒侍候。如飛往日本的航班提供的 Hanakoreki，是兩盒共 11 款的日式美食，當中的肉類就適合配以 2010 年法國 Joseph Drouhin Saint-Véran 的 Chablis；而較多魚類菜式的，就適合配 2008 年法國 Chateau La Garde 的 Red Bordeaux。



■新加坡航空的乘客可在公司網站預訂菜式再享受匹配的餐酒侍候。

雖然有說 food & wine pairing 都是很個人的，但仍可有所依循，這就是三位酒界專家歸納心得。配對時，葡萄的品種比餐酒的品牌、地區、年份更重要，除了蔬菜及湯是無法配對之外，這就是他們建議的簡易公式：

基本簡易公式

日本料理



冬季懷石料理

8至10年的
Vosne
Romanée
1er Cru



混合遇多變

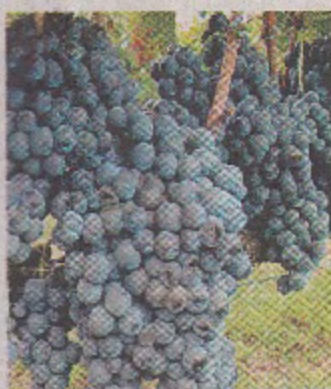
懷石料理的食材由淡至濃，菜式之間的味道差別甚大，所以李志延一反以葡萄選酒的原則，指定以 Pinot Noir 為主要葡萄釀製的 Burgundy 頂級混合葡萄酒 Vosne Romanée 1er Cru，它優雅的微酸，帶橡木香及櫻桃果香，最配合多變的食味。

野味類



兔肉

意大利南部的
Aglianico



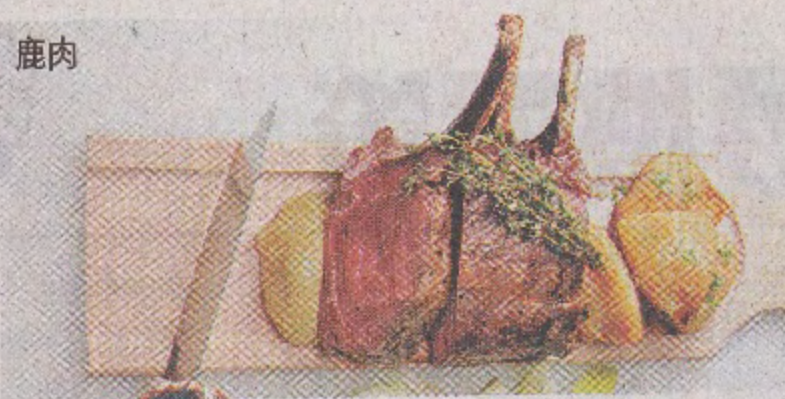
強悍 VS 羶香

一般利用黑葡萄 Aglianico 釀製的酒都帶強悍的單寧及酸度較高，但意大利優雅的 Aglianico 紅酒則帶櫻桃及香草香氣，與兔肉的微羶匹配。



代表：意大利 Radici Taurus Aglianico DOCG

野味類



鹿肉

阿根廷
Malbec



成熟配低脂

由於 Malbec 的單寧比較成熟，而且帶有黑莓果香及皮革味，適合配脂肪較低，充滿野性風味的鹿肉菜式。



代表：阿根廷 Cateza Zapata 的 Malbec

燒烤食物



燒鵝

乳豬

Pinot
Noir



圓潤合乾脆

Pinot Noir 的單寧細緻溫和，酸度高且果味濃郁，口感圓潤，絕對適合油膩、乾脆的燒烤食品。



代表：法國 Burgundy Louis Jadet 的 Pinot Noir

高鐵質食物



牛肉

Shiraz



最強對最強

紅酒充滿鐵質，要同時令食物及酒都發揮出最佳質素就要遇強越強，Shiraz 單寧高，且充滿強勁的香料、煙草黑醋栗及果實味，兩大「強者」列陣會相得益彰。



代表：澳洲 Penfold 的 BIN 128

重香料食物



胡椒蟹

新西蘭
Sauvignon
Blanc



清爽解麻痺

新西蘭的海洋性氣候為葡萄提供長期穩定的生長期，令酸甜度更平衡，吃罷辛辣的胡椒蟹，Sauvignon Blanc 會令麻痺的舌頭帶來一點清爽感覺。



代表：新西蘭 Cloudy Bay 的 Sauvignon Blanc