

News

八幡屋涮涮鍋推出  
肉骨茶火鍋湯底



旺角八幡屋涮涮鍋以 Shabu Shabu 馳名，最近推出肉骨茶火鍋，為食客帶來馬來西亞風味。肉骨茶十分足料，用上 60 多斤肉骨、10 多款藥材及香料，包括桂皮、胡椒、黨參、當歸、八角及玉竹等，以中火煲 6 小時以上。濃郁湯底，充滿藥材甘甜味，無論配搭海鮮或肉類都很合適。另外，餐廳還有多款馬來西亞美食，包括馬拉燒雞、300°C 高溫烤雞 18 分鐘，過程中廚師每 6 分鐘把嫩雞轉身一次，避免燒焦雞肉，同時鎖住肉汁。佐以芫茜、辣椒、蒜頭和青檸配製的酸辣汁，肉味更加突出。另一款咖啡燒鰻頭，廚師用雞蛋、鴨蛋、砂糖和牛油製成咖啡，配搭熱辣的燒鰻頭，十分滋味。其他菜式還有沙嗲串、馬來海鮮炒銀針粉等等。

電話：2151 9918



鵜舞推出當造秋刀魚菜式

位於荔枝角 D2 Place 的日式小酒館「鵜舞」特別於今秋季將當造的秋刀魚加入季節限定菜單中，製作多款秋刀魚菜式。稱秋刀魚為日本秋季魚產中的王者，絕不為過，其名字就源自其修長如刀的體形。日本漁民會於秋季在日本東北部對出海域捕魚，而這個時候正值秋刀魚由寒冷的北海道海域向溫暖的南部水域移徙的季節，秋刀魚自然會格外肥美。餐廳今次推出的菜式有秋刀魚釜飯 (\$268)，這種日式「煲仔飯」以名為「Kama」的特製鐵鍋炮製而成；燒秋刀魚 (\$248)，則配襯日本大根蓉及檸檬，是最簡易的方式享受到秋刀魚的濃郁滋味。當然新鮮的食材，以刺身方式品嚐就最佳，秋刀魚刺身 (\$258) 配日本芥辣、魚生豉油或薑蓉，均極盡鮮味。

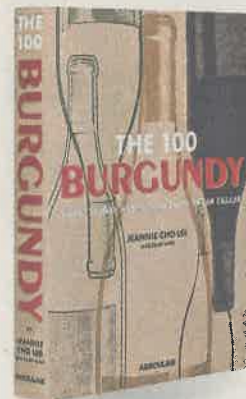
電話：2743 8011

News

好酒之人或許都有個夢想，就是擁有自己的 dream cellar。如果是法國布根地 (Burgundy) 產區的死忠粉絲，更希望自家酒窖全是收藏心愛的 Burgundy。近日，港產其中一位 Master of Wine —— Jeannie Cho Lee，便出版了《The 100 Burgundy —— Exceptional Wines to Build a Dream Cellar》一書，幫大家搜羅 Burgundy 的心頭好，那麼若想建立一個布根地酒窖，將不是夢！



想買價錢合理的布根地酒，例子之一便是 Domaine Arlaud 酒莊的 Clos de la Roche。Jeannie 說現在仍然容易買到，也沒有給炒貴。



書中的推介七成是紅酒，三成是白酒。Jeannie 表示如果要懂酒，首先要嘗試記住喝過的酒的年份、酒莊、酒名、村莊及葡萄。

# 葡萄酒大師 100 枝布根地酒之選

撰文：何小雲  
圖片：被訪者及酒莊提供  
編輯：招美寶、黃思恩  
美術：梁銘健

如果要將 Jeannie 推薦的布根地酒全部據為己有，究竟要花多少錢？她自己統計過，要 25 萬美元 (約 195 萬港元)，雖然在香港比買一層樓還平，但普通人也未必負擔得來。但換個角度，如果將這本書作為一個參考，作為布根地酒的入門指南，又未嘗不可。

其實坊間也有不少關於布根地資訊的書籍，要查找上網其實也不難；但純屬個人的喜好，而且以現在流行的 100 為名的，相信就找不到了。Jeannie 推介的 100 枝酒包括了 71 個酒莊，大哥大酒莊如 Domaine de la Romanee-Conti (DRC) 一定不會遺留，許多人心目中 Burgundy 的十大如 Comte Georges de Vogue、Domaine du Comte Liger-Belair、Dujac、Faveley、Fourrier、Georges Roumier、Jacques-Frederic Mugnier、Leroy 等也在其中之列。

不過，Jeannie 表示，她所選擇的葡萄酒不是全部知名，有 25 - 30 枝是不見經傳的。「所以，有些葡萄酒只需 \$500 就可買到，有些就要 \$1,000 或者更貴。」DRC

有 6 枝上榜，而 Leroy 也有 5 枝。而在布根地的村莊之中，以 Vosne-Romanee 及 Gevrey-Chambertin 擇選最多，因前者被認為出產最優質的布根地紅酒，而後者幅員遼闊，也容易找到優質的酒來。

## 留給女兒的酒窖

Jeannie 表示，這 100 枝酒選取出來的原則：一、她全部都試過，有些甚至擁有，而且喝時的感覺，到今天仍然記憶猶新。二、她是以打造夢想中的酒窖作為大前提，並且想留給她 4 位寶貝女兒。「就好像聽一首出色的樂曲，你是會有感覺；同樣，這些有質素、有歷史、有人物故事的葡萄酒，也會像音樂藝術帶來不一樣的情感經驗。」

其中一個例子，Jeannie 說出來好像有點負面，但事實這正是她的經歷。話說她 10 年前第一次到訪 Emmanuel Rouget 這酒莊，是因為布根地的傳奇人物——Henri Mayer，他們曾經共事，Henri 更將他的葡萄園轉給 Emmanuel。但 Jeannie 在酒莊試飲，除了 Cros Parantoux，其他酒她覺



Jeannie 這本新書，每一枝酒除了有酒莊、擁有的葡萄園介紹外，文末還會用 3 個形容詞總結這酒，如形容 DRC 的獨家葡萄園 Romanee-Conti 的出品是 Magnificent、Aristocratic 及 Extraordinary。

得只是一般，非常失望，而且酒莊很髒，Emmanuel 態度又差，因此她決定不再到訪，直至 Emmanuel 兩位兒子開始接手，才令 Jeannie 重新改觀。

最後問 Jeannie 是否已擁有她的夢想酒窖，她說有那些酒在自己的酒窖，但因為許多只有一瓶，所以最後都喝了。

書價：\$588  
網站：<https://www.jeanniecholee.com/join/>

令到 Saint Aubin 這村莊在 Fine Wine 中佔一席位的，正是 Pierre-Yves, Colin-Morey 這酒莊，陳年的能力可以比得上 Chassagne 或 Puligny 這些 Premier Crus。



Emmanuel Rouget 的 Cros Parantoux 一直是 Jeannie 的心頭好，她曾試過 90 年代的出品，的確有着 Henri Mayer 的影子。就算是新年份 2015 及 2016，也令人滿有信心。

## 探訪超過 500 酒莊

要寫 100 枝酒 (其實 Jeannie 由 270 枝一路刪減至 100 枝)，一點也不容易。Jeannie 花了 5 年時間籌備，由 24 年前開始，慢慢一點一滴累積至探訪了超過 500 間酒莊。

「我一年去 Burgundy 3 次左右，每次一至兩周，每天平均探訪 6 - 7 個酒莊，午餐都是一切從簡，自己預備。」Jeannie 說她春天、夏天、冬天都會到訪布根地，尤其是冬天，可以品試將入瓶的葡萄酒。

「因為新入瓶的葡萄酒，都會出現 bottle shock，即是嘗起來有點怪，因為經過移動，可能要等 3 個月、6 個月或者 1 年，葡萄酒才會回復正常狀態，所以如果今年 11 月去布根地，就可以在未入瓶前品試到 2018 年的最佳 sample。」