

港威酒店 Be on Canton 推出女士之夜

繁忙的工作實叫人透不過氣來，在一周的中段輕鬆一下，與好友舉杯暢飲可以舒緩壓力。尖沙咀港威酒店的空中庭園 Be on Canton 最新推出女士之夜，由即日起逢周三晚上 9pm-凌晨12mn，所有女士們均可享特別優惠，每位只需付上 \$180，即可無限量添飲意大利有汽酒 Prosecco 及雞尾酒 Bellini，姊妹們可盡情飲勝！另外，每天 3pm 至 9pm，食客可享用特長歡樂時光的買 1 送 1 優惠，品嚐各式美酒及精緻佳餚，談天說地，盡享悠閒寫意。

電話：2113 7828



撰文：澳門酒店公關香婷
（編按：香婷替本報撰寫專欄告一段落，之後將由黎芷珊執筆。）



像圖中的香煎馬介休，外脆內滑，非常大件頭，都只售 150 元；非常受歡迎的紅酒燴牛尾，香濃的番茄紅酒汁配上脆滑的牛尾，是足夠 3 人分享的分量，亦只售 90 元；另推介試試這裏的葡國腸，滿口都是彈牙的肉質，真材實料，稍鹹的味道，配葡國豬仔包一流！

今篇是小妹在這裏的最後一期稿，在此祝大家繼續享受美味人生，將來有機會再交流。

這間名為新世界西洋餐的葡國餐廳（電話：853-2833 4292，地址：連勝街 48 號地下），乍看其貌不揚，雖遠看更有點像電器店。店內只有數張簡陋的枱椅，沒裝修，除老夫婦二人外，沒其他服務員，但開業三十多年來，一直晚晚座無虛席，全因為這裏的出品好味兼抵食，實而不華。

名食 Guide

經典葡菜新世界



在澳門工作多年，時不時也會接待來自不同地方的朋友，他們不約而同，都想找些本地人喜歡的餐廳，尤其是葡國的餐館，感受一下本土風味。

自問自己對這地並不算非常熟悉，幸有本地食家「米夫」常常為我們作嚮導，所以發掘了不少美食寶藏。是夜，又多了一間。

Mavrodaphne 葡萄

一人分飾兩角

Peloponnese 半島在雅典的西南面，而我們今次介紹的產區 Achaia，集中在半島的北面，由 31 個酒莊生產全國 10% 的產量，也不算少。Achaia 的首都是 Patras，所以其 4 個 PDO（等於法國的 AOC）：Patras PDO、Mavrodaphne of Patras、Muscat of Patras 及 Muscat of Rion of Patras，都有着首都的名字。

甜酒也分級

Mavrodaphne 這紅葡萄一向以來都是與甜酒（Mavrodaphne of Patras）拉上關係，其特色是深色、高酒精及單寧，還帶香草及月桂（Daphne）的芳香。像 Loukatos（圖 1）沒有年份的 Mavrodaphne of Patras，酒精度便達 15%，但聞有紅果、朱古力、焦糖等芳香，入口也不算太甜，因為不乏酸度。但其實 Loukatos 這酒屬 Vin de Liqueur，亦即是發酵前加入了酒精，但可能落手不太重吧，就沒有一般加烈酒的風味。相反另一枝酒——Parparousis, Mavrodaphne of Patras, Reserva, 2003（圖 2），酒精度達 19%，只是聞已感受到一般加烈酒的風味，而且曾在法國木桶陳年兩年，因此入口也有香料、黑朱古力、茶等等的味道。

原來這 Mavrodaphne of Patras 甜酒，還會根據陳年而有不同的分級。最基本的最少要在 1,000 公升的木桶陳年 1 年，Reserve 2 年、Vieille Reserve 4 年、Grand

Reserve 更要最少 7 年。那次有幸試到 Achaia Clauss NV 的 Grand Reserva，雖說沒年份，但據主持試酒會的 Master of Wine——Konstantinos Lazarakis 表示，年份應該可以追溯至 1979 年，因為這甜酒的陳年方式，類似雪莉酒的 Solera System，將新與舊的酒混和，因此實質年份就不能考證；但一看其色澤如跌打酒般，就知有一定年資。

除了用 Mavrodaphne 來釀製甜酒外，國際間盛行的 Muscat Blanc a Petits Grains 也在這裏生根，而且還有兩個 PDO。那天 Muscat of Patras 試了 3 款，只覺花香撲鼻，有荔枝、白桃的氣息（如 Loukatos NV，圖 3）；但想不到 Muscat of Rion of Patras 的香氣更誘人，據 Konstantinos 說，是用曬乾了的葡萄（需時 10 天）製成。如果要領略甚麼是薑味，甚麼是杏甫味，這枝 Parparousis, 2010（圖 4）是最佳示範。



Antonopoulos, Mavrodaphne-Merlot 2009，用 Mavrodaphne 來釀製乾身的紅酒，就沒有甜酒那般吸引，紅果味比較搶。加入大家熟悉的 Merlot，兼經過陳年，比較容易親近。

細着在大圖的希臘文，某程度反映今次要介紹的主題。希臘酒在葡萄酒世界已經是冷門，還要是大家並非非常去旅遊的 Peloponnese 半島。這裏無論是紅酒還是甜酒，都由 Mavrodaphne 這紅葡萄「一人分飾兩角」，因此在酒標上，便會經常見到其「蹤影」。

一提獨秀



在 Achaia 種得最多的葡萄是 Corinthian Black（5,000 公頃），雖然都會用作釀製甜酒 Mavrodaphne of Patras，但製成莓乾更賺錢。

第二位已是白提 Roditis，有 4,300 公頃，相比 Mavrodaphne 只有 430 公頃，Muscat 的 100 公頃，實在多很多。這粉紅色的葡萄種在山地，能釀製出清爽、優雅，不乏礦物味的白酒，可以陳年 2-4 年，例子如 Tetramythos, Patras PDO, 2014（圖 5）的出品，是 100% 的 Roditis。

希臘也有混合酒，如果加入了國際性葡萄如 Chardonnay、Sauvignon Blanc、Cabernet Sauvignon、Syrah 及 Merlot，就歸入 Vin de Pays 類別。像 Antonopoulos, Adoli Ghis, 2014（圖 6），使用了非常冷門的 Lagorthi、Asproudes 及 Chardonnay。Lagorthi 是接近絕種的白葡萄，能釀製出低酒精度、高酸並帶鋼鐵風味的白酒來。而 Asproudes 則不是一種葡萄，而是一大堆不知名葡萄的統稱，因為它們種在一起，採收完便釀製成容易飲用的白酒。

撰文、攝影：何小雲
部分圖片：AWSEC 提供
編導：何小雲、招美寶
美術：伍嘉芬