

酒到處

Moet & Chandon 推出粉紅年份香檳 2004

Moet & Chandon 最新推出粉紅年份香檳 2004，是 Moet & Chandon 自 1920 年起第 39 款粉紅年份香檳。粉紅年份香檳 2004 有着粉紅色調，酒身均衡、口感柔滑且纖細，散發黑加侖子、黑莓的果香，更帶着細膩的單寧結構和氣味，十分吸引。

售價：\$730

售賣點：Watson's Wine

查詢：2530 5002



讀者意見專線：傳真 2516 9969
E-mail: hket-lifestyle@hket.com

名食 Guide



沙甸魚

因放假暑假，我便跟她返回西班牙，已安排她到暑假夏令營，每天就是學游泳、打網球，相信小朋友在西班牙過暑假，比待在悶熱且缺乏空間的香港更愉快。

今次返回西班牙心情也有點沉重，因要收拾所有傢俬行李，徹底地搬回香港，在西班牙將會是無家可言了。雖然如此，但已計劃每年暑假會在西班牙度過，那裏夏天的日光時間甚長，晚上十時後太陽才落山，難怪西班牙人晚飯時間，也要在九時多以後。

今次返回 La Coruna，剛剛錯過了 San Juan 節日。這個節日是慶祝夏至來臨，夏至是每年日光最長的一天，在 La Coruna 的沙灘，會有大型派對，因為正好是沙甸魚季節，所以傳統上也會燒烤沙甸魚。

到步那天，我也不忘跑到餐廳品嚐肥美的沙甸魚。在西班牙，沙甸魚會因應大小分為 Sardinillas 及 Sardinias。Sardinillas 是較細條，8-12 厘米長，一般可整條連頭一起吃。

記得以前真的不太喜歡沙甸魚，小時候，媽媽沒空做飯，便會拿罐頭茄汁沙甸魚做餸，記得這些沙甸魚魚腥味頗重，直至在西班牙吃過罐頭小沙甸魚才改觀。

沙甸魚是在食物鏈的底層，所以附帶的重金屬例如水銀較少，而且營養豐富，尤其是含有大量奧米加 3。在香港較難找到新鮮沙甸魚，且相信也不及在西班牙那麼新鮮，我惟有以西班牙罐頭沙甸魚代替。

名食 Guide 作者：周一：KC，周二：馮太，周四：邱燕萍，周五：Esther。

撰文、攝影：何小雲 部分圖片：HEPO 提供

在希臘南面有一大島 Crete，其中一個產區 Dafnes，採用 100% Liatiko 來釀製紅酒，但我喝的是略甜的版本——Idalia Winery, Liatiko, PDO Dafnes, 2005，色澤帶味，葡萄經過曬乾後，有梅乾的風味，不算太甜。



編輯：何小雲、郭秀芳 美術：梁銘健

希臘紛紛擾擾，經濟一落千丈，有父母甚至因財困，為了讓子女有溫飽，無奈將他們送入孤兒院。作為地球村的一員，能夠支持的行動，就是消費。

縱使希臘酒相對新世界酒國來得冷門，但是多加認識，總能找到心頭好。

支持希臘酒

或許大家對希臘的湖光山色相對熟悉，但談到葡萄酒，可能都要花上不少工夫認識，才能有個梗概。據希臘唯一的 Master of Wine——K. Lazarakis (圖 1) 表示，希臘約有 130 種的本土葡萄。翻閱希臘 Hellenic Foreign Trade Board (HEPO) 《New Wines of Greece》的小冊子，白葡萄的介紹便有 11 種，而紅葡萄便有 8 種。前者最熟悉的，便是 Assyrtiko，後者則是 Xinomavro。今次的試酒會，兩款葡萄也有喝過。

最常見兩款葡萄

Assyrtiko 本身有不俗的酸度，酒精度較高，有獨特的柑橘芳香及礦物風味。我試過 Idisma Drios, Assyrtiko, PGI Drama, 2011 (圖 2)，這款白酒比當天飲用的其他 3 款白酒，高了 1% 的酒精度 (13.5%)，但不知為何令我想起 Chardonnay，但沒有其牛油及果仁的風味。

至於紅葡萄 Xinomavro，有複雜的香氣如紅果、番茄、橄欖，還有香料、梅乾、煙草、果仁等風味，單寧較強。那天試了兩款 Xinomavro (圖 3)，都是來自北部的 Naoussa 產區。這產區是專一地純以 Xinomavro 作為主葡萄，而 Xinomavro 又是希臘紅酒之中，最有潛質可以持久陳年。而兩款紅酒個人較



Info OliveTreeHK · 網址：www.olivetreehk.com



傾向圖右的 Thymiopoulos Vineyards, Earth and Sky, PDO Naoussa, 2010，有草本、野味的芳香，酸度適中，餘韻平衡，但複雜度不夠。

其他之選

那次還試了其他少見的葡萄，譬如白葡萄的 Monemvassia 及 Malagousia。Monemvassia 在愛琴海一帶的島嶼都有種植，喜歡較寒冷的天氣，而釀製出來的白酒，酸度較低及酒精度較高。我們品試的 Moraitis Winery, PDO Paros, 2012 (圖 4，\$150，OliveTreeHK)，屬於 Paros 這希臘其中一個古老產酒區，白酒一定是 100% Monemvassia。聞已覺芳香，入口不完全乾身，也有柑橘的風味。

Malagousia 是希臘非常罕有的葡萄，曾經幾乎絕迹。據 Lazarakis 表示，現時約有數十個酒莊種植。它酒身比 Monemvassia 更豐滿，有熟桃、杏甫、青椒等風味，可以陳年。那天我們試了兩枝 Malagousia，較喜歡 Domaine Porto Carras, Malagousia, PGI Sithonia, 2012 (圖 5)，較芳香，酸度適中。

紅葡萄那天喝得比較多是 Agiorgitiko，無論是單一還是混合，共喝了 3 枝。Lazarakis 說這款葡萄在希臘非常受歡迎，原因是有成熟的紅果香，絲質般的單寧及平衡的酸度。我那次喝 Domaine Skouras, Cuvee Prestige, PGI Peloponnese, Rose, 2012，是 80% Agiorgitiko 混合了 20% 的白葡萄 Moschofilero，的確有士多啤梨等的紅果香，但感覺比較藥水味，不太喜歡。反而單一葡萄酒 Ktima Biblia Chora Areti, PGI Pangeon, 2008 (圖 6)，有少許甜的香料風味，單寧柔順，有點像法國的新酒 Beaujolais。

希臘也有種國際性的葡萄，如 Chardonnay、Sauvignon Blanc、Cabernet Sauvignon、Merlot 及 Syrah 等。Lazarakis 說希臘對國際性的葡萄也有點抗拒，但希望透過大家接觸熟悉的葡萄，而轉向飲用希臘本土的葡萄。我試過單一葡萄 Cabernet Sauvignon 的出品，單寧不夠柔順，反而以 50% Cabernet Sauvignon 混合其他本土葡萄 (Limnio 及 Xinomavro) 的 Tsantali Metoxi Chromitsa, PGI Halkidiki, 2007 (圖 7)，就既有 CS 的草本氣息，也豐滿平衡。希望有知音人能體恤希臘人的一片苦心啦！

