

情人節摸酒杯底談心 甜酒佳人醉完美

聖人之中，若論知名度，Saint Valentine，大概應排在前列位置。還有數天便是情人節 St. Valentine's Day，信教的，不信教的，只要你的情人在身邊，你大概也要為這個日子而忙碌。今次記者和兩位葡萄酒專家，品評了市面上多款甜酒，也許當中的一瓶，會適合陪你們共度甜蜜暖心的情人節。

文：蔡榛原 圖：陳淑安、蔡榛原
主圖：Zack Blanton (LiStockphoto)

遊酒世界

甜酒的類型，可謂五花八門。

最具名氣的，是貴族霉甜酒。貴族霉 (Botrytis 或 Noble Rot) 是一種真菌，野生於葡萄皮的表層上，令葡萄皮的表面現出肉眼看不見的細微氣孔。這些細微的小孔，令葡萄果實中的水分流失，於是果實中的糖分便變得更加濃郁，釀酒師利用這些外表像發了霉的葡萄，釀成濃郁甘甜的甜酒。而法國 Sauternes、匈牙利 Tokaji，都是這類甜酒的主要產地。

釀製甜酒 各師各法

此外，在標籤上看見 Late Harvest，即代表這瓶酒來自遲採摘的葡萄，葡萄成熟後仍掛在樹上，待水分慢慢風乾後才收採，從而釀成濃郁的甜酒。此外還有很多釀造甜酒的方式，如意大利有風乾葡萄的 Passito 方法，德國有冰酒 Eiswein，各自採用不同方式，產生各具風味的甜酒。



品酒評審

左：Nicholas Siu
香港大學食物科學碩士，並開設 Backstage 音樂主題餐廳，現為葡萄酒雜誌 Cru Magazine 出版人及專欄作者。



酒字典

Ice wine 冰酒

德文為 Eiswein，相傳在 18 世紀，德國人開始了一種獨特的釀酒方法。由於德國氣候寒冷，因此葡萄在秋收時，也許仍未完全成熟，於是葡萄農便任由葡萄果實繼續掛在葡萄藤上，一直待到冬季來臨，德國寒冷的冰雪來襲，葡萄農便冒着嚴寒採摘葡萄。而此時的葡萄，已經凝結成冰，農人趕緊將已結冰的葡萄運送到酒廠中壓榨及釀酒。

當葡萄果實中的水分結成冰，壓榨時便會流出濃郁的葡萄糖分，德國人就是靠這些濃縮了的葡萄汁，釀出濃厚的冰酒。相傳德國人發明了冰酒，但除了德

冠軍

餘韻悠長 蜜糖香氣

Chateau La Tour Blanche 2007

售價：\$429

產地：法國 Sauternes

總分：94分

簡介：曾為路易十六的財務主管 Jean Saint-Marc du Latourblanche 所擁有，及後在 1855 年被列入 Sauternes 地區 Grand Cru Classé 評級中的第一級酒莊，現為年產量僅得 4000 箱的精品甜酒名莊。

Sam：淡淡的金黃色，帶橡木及蜜糖香氣，中度酒體，如蜜桃般的酸度十分均衡，餘韻長度悠長。

建議配搭食物：淨飲

售賣點：Bordeaux etc



亞軍

陳年香氣 亮麗黃金

Lawson's Dry Hills Late Harvest

Riesling 2005

售價：\$220 (半瓶裝)

產地：新西蘭 Marlborough

總分：92分

簡介：由 Ross Lawson 及 Barbara 於 1992 年創立的酒莊，此酒以遲摘的 Riesling 葡萄釀製，曾於 International Sweet Wine Challenge 中獲得金獎。

Nicholas：亮麗的金黃色，陳年香氣有點像茶葉，入口帶菠蘿、芒果等熱帶水果味，整體非常平衡，酸度適中。

建議配搭食物：藍芝士

售賣點：Merit Wine Boutique



季軍

熱帶果味 宜配果撻

Pacific Rim Riesling Vin de

Glacière, Washington 2007

售價：\$168 (半瓶裝)

產地：美國 Columbia Valley

總分：90分

簡介：位於美國華盛頓州的酒莊，以 Riesling 葡萄釀製的白酒聞名，而此酒以冰酒的方式人手收採及釀造而成。

Jordan：帶有如芒果、菠蘿等成熟的熱帶果味，並富蜜糖般的香氣，甜度適中，果酸亦非常平衡。

建議配搭食物：水果撻

售賣點：Golden Gate Wine



清爽迷人 風格淡雅

Logan Moscato 2010

售價：\$145 (半瓶裝)

產地：澳洲 Orange

總分：86分

簡介：酒莊由 Peter Logan 創立，並親身擔任釀酒師，以 Moscato 葡萄釀出風格清盈淡雅的甜葡萄酒。

Jordan：甜度適中，很輕柔清淡，此酒並不複雜，但味道清爽迷人，像喝新鮮的葡萄汁一樣清新。

建議配搭食物：鮮果

售賣點：city'super



層次複雜 焦糖濃香

Klein Constantia Vin de Constance 2005

售價：\$493 (500 毫升裝)

產地：南非

總分：86分

簡介：以 Muscat de Frontignan 葡萄釀造，完成後於橡木桶中蘊藏 4 年，因此比一般甜酒富更複雜的層次，風味獨特。

Sam：富蜜桃、焦糖、煙熏的香氣，入口帶有水蜜桃、無花果的濃甜果味，收結帶着果皮的味道，整體十分均衡。

建議配搭食物：鵝肝醬

售賣點：ASC Fine Wines



柔滑甜美 鵝肝匹配

Casa La Joya Gewürztraminer Late Harvest 2007

售價：\$129 (半瓶裝)

產地：Colchagua Valley

總分：84分

簡介：智利的 Casa La Joya 酒莊，一直以來以紅酒聞名，但這次卻以 Gewürztraminer 葡萄釀出芳香甜美的葡萄酒。

Nicholas：果味豐富，結構複雜，中度酒體，十分柔滑甜美。

建議食物配搭：鵝肝

售賣點：Links Concept



有氣冰酒 富蜜瓜香

Inniskillin Vidal Sparkling Icewine 2010

售價：\$680 (半瓶裝)

產地：加拿大 Niagara Peninsula

總分：84分

簡介：加拿大著名的冰酒廠，收採結冰的 Vidal 葡萄後，以發酵方式產天然氣泡，從而釀成風味獨特的有氣冰酒。

Nicholas：富蜜瓜般的香氣，甜度濃郁，酸度不高。

建議食物配搭：焦糖燉蛋

售賣點：ASC Fine Wines



甜蜜果香 酸度適中

Forrest Botrytised Riesling 2009

售價：\$360 (半瓶裝)

產地：新西蘭 Marlborough

總分：83分

簡介：由 Dr. John Forrest 創立的酒莊，他兼任釀酒師一職，此酒以貴族方式人手收採及釀製而成。

Jordan：帶甜蜜的果香，酸度適中，整體略為簡單。

建議食物配搭：

辛辣食物

售賣點：ASC Fine Wines



百合花香 泡沫細緻

Jaillance Cuvée Icone Clairette de Die 2009

售價：\$268

產地：法國

總分：81分

簡介：香檳區以外產量最大的法國汽酒品牌，採用 Muscat 葡萄釀製，再經瓶內發酵形成細緻泡沫，酒精只有 7%，比一般葡萄酒為低。

Sam：淡淡的黃色，帶百合花香，味道簡單，酒體輕柔。

建議食物配搭：水果

售賣點：city'super

