

觀看酒色是專業的評酒方法，先以白色為背景，將酒杯傾斜四十五度來看酒色。



世界上有數萬種葡萄，其中可以用來釀酒的約有四百種，有着顆粒細小、皮厚籽大、糖分高水分重、口感不太好的特點，當中有五十種葡萄能釀出優良的葡萄酒。



酒應斟至杯身的三分之二，令酒香可以凝聚在杯內。

每人的口味都不同，甜的、酸的、甘的都總有人愛，而品酒亦如是，喜歡甜味，可從甜酒進入葡萄酒世界，而喜歡酸味的，則可從白酒入手，只要覺得酒入口對味、口感可以接受，就是合適自己的葡萄酒，這當然要在口感柔順、不酸不澀的大前提下。

話雖如此，但大家公認的好酒都有口感均衡，恰到好處的特點，即是達到「酸而不澀、甜而不膩、苦而不黏、辣而不嗆、香不刺鼻、飲後回甘。」不過這二十四字真言未免過於抽象，簡單來說，紅酒的均衡可看甜度、酸度和丹寧；白酒的均衡就可看甜度和酸度。

品酒有三個步驟，分別是看、聞及嘗，看是觀看酒的顏色，聞是感受酒的香氣，嘗就是品嘗酒的味道。在飲食節目中，常見蔡瀾拿着大大的酒杯，不斷搖呀搖，原來這是品酒的一種方法，大家亦可效法，秘訣是用畫圓的方式來搖晃酒杯數次，讓酒與空氣有更多接觸，令酒香散發出來。雖然搖杯感覺有趣，但總怕得意忘形濺出酒液，為免失禮人前，大家可將杯放在枱面上，握住杯腳以畫圓的方式來搖杯，那就萬無一失。有姿勢也要有實際，搖杯後不忘問問自己的感覺，如酒香是否已經散發？感覺是清淡或是清新？是酸或是甜？濃厚或甜膩？是強勁還是婉約？

聞完酒香，就可以用味蕾來感受酒的味道。大家先含一小口酒，不要急着嚥下，稍微做咀嚼的動作或輕輕吸口氣，以舌頭將酒傳遍整個口腔，待清楚感受酒的味道後，才將酒慢慢嚥下，再感受口中餘香，好酒的甜味多能持續數十秒。話明品酒有三部曲，那為什麼沒有提及第一步的「看」呢？皆因觀看酒的颜色是一門高深學問，多為專業人士用來判斷酒的出產年份、濃密度、結構等，而閒情品酒的我們只須專心感受酒的芳香和醇厚就可以了。

好酒應該色澤明亮，如遇上酒色晦暗、渾濁或出現長條及霧狀物體時，便不宜飲用。

年份較新的葡萄酒通常很清澈，陳年後酒色較深。

酒氣作媒介，搖酒後香氣會更濃烈。

酒應斟至杯身的三分之二，令酒香可以凝聚在杯內。

新世界的葡萄酒產地是指美國、澳大利亞、紐西蘭、南非等進入葡萄酒釀造行業時間不長的國家。新世界的葡萄酒釀造技術不同於舊世界，各產區不受傳統規範，可自行栽種各式各樣的葡萄品種，進行各種釀造技術，更以機械化大量生產，令葡萄酒變得物美價廉。

新世界產出的葡萄酒屬於即飲型，開瓶時不需醒酒，酒已散發出濃郁的果香味，口感平穩沒甚變化，但出奇地與中式餐飲非常相配。



行過超級市場，發覺放葡萄酒的貨架越來越多，媽媽也好奇地買了一支葡萄酒來試，不過很快就遇到一大堆問題，怎樣打開酒瓶呢？要用酒杯飲嗎？飲剩了怎麼辦？那就讓我為母親大人解答吧！

文：Miu 圖：周洪祥

葡萄酒開瓶法

1. 開酒前要注意室溫是否恰當，亦不應晃動酒瓶，以免酒的沉澱物破壞了酒的品質。

2. 用開瓶器小刀沿着瓶頸除去瓶口金屬鋁箔封套。

3. 將開瓶器螺旋體插入木塞，向同一方向旋轉，但小心別刺穿木塞，以免木屑掉入酒裏。

4. 利用槓桿原理，以酒瓶口為支點，將木塞拉出。

5. 用嗅覺來檢視木塞，正常的木塞會散發花香、果香等味道，如聞到很重的木塞味、硫磺味、酸味、霉味就表示酒已變質，不宜飲用。



水晶酒杯

工欲善其事，必先利其器，飲好酒時，酒杯當然要講究。酒杯最好選玻璃或水晶質地，貪其無色透明、杯身夠薄，一來可以清楚仔細地觀察酒的颜色或是氣泡上升的情形，二來杯壁越薄，飲用時嘴唇的觸感越好。另外，杯腳要有一定的長度，方便搖杯醒酒之外，也可避免手的溫度影響酒的品質。

坊間亦有一些標明是國際間認證專業（ISO）的標準品酒杯，這是專為飲用葡萄酒及烈酒設計的多用途酒杯，杯口經過特別設計，可以充分凝聚香氣，是專業品酒師必備的品酒工具。



朋友經常出席各種宴會，她說大家一起喝紅酒時常討論餐酒知識，自己對此卻一無所知完全搭不上話，十分尷尬。最近聖雅各各福群會開設的餐酒品嘗專業培訓證書課程應該能解決她的煩惱，課程內容圍繞餐酒品嘗及知識，當中還特別加插專家級教授內容——餐酒的風格與可陳年時間的關係。學員完成課程後便有機會獲得聖雅各各福群會及 Concord Institute of Wine 聯合頒發證書。（詳情可瀏覽 www.sjsmile.com）

怡

怡

味道多重 口感豐富



總是不懂紅酒迷對各樣紅酒的癡戀與味道的詮釋，喝紅酒於我，不外乎酸、甜與酒味，但最近 Grissini 推出的自家品牌葡萄酒 Cavaliere 2001 Michele Satta 卻帶給我更多新的體驗，這款紅酒以意大利葡萄 Sangiovese 釀製，帶香濃的西梅、櫻桃及紫羅蘭花香，同時還帶點雲呢喃香草及可可，口感豐富，丹寧酸溫和，餘韻充滿甘草及可可香味，與店內供應的烤羊架配百里香及西西里茄子醬共享，感覺分外滿足。

怡

濃郁啡香 冰涼透心



我鍾情於咖啡香，卻又不喜歡在大熱天喝完熱咖啡後背上滲汗的感覺。Pacific Coffee 新推出的夏日精選特飲——Espresso Chillino 正對我的心水。這款特飲以 100% 特選咖啡炮製，香濃味道持久，而混入的冰粒令人可咀嚼咖啡味道之餘，還有透心涼的感覺，至於面頭的忌廉和朱古力漿，讓味道更添層次。如再配上以焦糖香葉片作餅底的香蘇太妃忌廉批，便成為一份刺激味覺的下午茶。

怡

高纖低卡雪糕



夏日炎炎，一盒盒七彩雪糕上纏繞着的寒氣總是讓我垂涎，卻礙於漸增的體重而止住腳步。最近 Pappagalio 推出全新口味雪糕其中的柚子蜜雪果雪葩，標明高纖低卡，讓我吃得毫無顧忌。甜蜜蜜、涼浸浸的雪果散發清新的柚子香，立即趕走暑氣。店內其他的新口味也值得一試，例如甘栗碎杏仁雪糕，果仁味道濃郁；森林草莓雪糕的材料藍莓、桑葚和草莓都在適宜的氣候和土壤種植，營養更豐富。

怡

品嘗美酒拾證書



朋友經常出席各種宴會，她說大家一起喝紅酒時常討論餐酒知識，自己對此卻一無所知完全搭不上話，十分尷尬。最近聖雅各各福群會開設的餐酒品嘗專業培訓證書課程應該能解決她的煩惱，課程內容圍繞餐酒品嘗及知識，當中還特別加插專家級教授內容——餐酒的風格與可陳年時間的關係。學員完成課程後便有機會獲得聖雅各各福群會及 Concord Institute of Wine 聯合頒發證書。（詳情可瀏覽 www.sjsmile.com）

怡

品酒入門之選

葡萄酒的品種數以千計，望着一整排酒，真的無從入手，好在得 Watson's Wine Cellar 營運及市務主管 James Hepple 指點，選了新世界地區出產的葡萄酒來試，因這產區的酒出名果味重，較適合初飲葡萄酒者。

葡萄酒的品種數以千計，望着一整排酒，真的無從入手，好在得 Watson's Wine Cellar 營運及市務主管 James Hepple 指點，選了新世界地區出產的葡萄酒來試，因這產區的酒出名果味重，較適合初飲葡萄酒者。

葡萄酒的品種數以千計，望着一整排酒，真的無從入手，好在得 Watson's Wine Cellar 營運及市務主管 James Hepple 指點，選了新世界地區出產的葡萄酒來試，因這產區的酒出名果味重，較適合初飲葡萄酒者。

葡萄酒的品種數以千計，望着一整排酒，真的無從入手，好在得 Watson's Wine Cellar 營運及市務主管 James Hepple 指點，選了新世界地區出產的葡萄酒來試，因這產區的酒出名果味重，較適合初飲葡萄酒者。

d'Arenberg The Footbolt Shiraz 2005 \$125 (澳洲紅葡萄酒)
酒入口果味豐富，散發梅子、紅莓、甘草的芳香。

Bussola Valpolicella Ripasso Ca Del Laito 2003 \$168 意大利紅葡萄酒
味道帶甜，花香味重。

Goulee Rouge Medoc 2004 \$398 (波爾多紅葡萄酒)
淡淡的車厘子香氣在開瓶後一湧而出，入口卻散發甘草的味道。

葡萄酒的品種數以千計，望着一整排酒，真的無從入手，好在得 Watson's Wine Cellar 營運及市務主管 James Hepple 指點，選了新世界地區出產的葡萄酒來試，因這產區的酒出名果味重，較適合初飲葡萄酒者。