

「變臉高手」瓊瑤漿 VS 「林中仙子」麝香葡萄 (上)



今期寫一些與德國葡萄酒有關的人和事。本人曾在不同場合與朋友談及德國酒，十居其九，不論華洋均舉起大姆指稱讚，並細說他們對「雷司令」的體會，但亦有朋友連聲說「怕怕，不喜歡甜的」。

認識葡萄的品種有助品嚐不同美酒。德國現有種植的葡萄品種繁多，分原有品種及混交品種。現今的發展方向是朝著把現成葡萄品種改良，而非進一步推出新的混交品種以提高產量。釀酒的過程猶如汽車製造者的精神——以「精益求精」為最終目標。在眾多白葡萄品種之中，這兩款是我極力推薦的：一是變面高手——「瓊瑤漿」，二是不折不扣出塵脫俗的林中仙子——「麝香葡萄」。

「瓊瑤漿」之洋名為 Gewürztraminer，或許您可以這樣讀「格錦司查妙娜」，它本身源自大薄餅國內的一條小鄉村 Tramin (查妙娜) 之地道葡萄品種。本來「人離鄉賤」，但這個品種則機緣巧合地被帶到世界各地，並在不同地方均有培植，釀成特殊的風味。例如在法國、德、澳、紐、阿根廷等地，這些國家出產的「瓊瑤漿」我均品嚐過。部份國家更有自己的名稱，例如德國就在前面加上「Gewürz」意即「調味香料」一字。其後德國移民更把它帶到澳、紐，至今澳、紐的葡萄園亦以同樣的名字稱呼它。我個人喜歡紐西蘭及德國培植的，因他們的土壤充分提供了礦物的氣息，並帶點酸性來平衡了酒的甜度，不像部份來自法國亞爾薩司產區的葡萄，釀成酒後，口感相對帶點苦澀。

而「林中仙子」——麝香葡萄則留待下期介紹。

購買連結：

<http://www.yuikee.com/cgi-bin/prod.pl/Packing/PBD15023>



教聯會會員享有特別購物優惠

歡迎到此瀏覽，享用教聯會會員的優惠：

<http://www.yuikee.com/cgi-bin/prod.pl/Wine>，

使用以下促銷代碼購買葡萄酒，可享受折扣優惠。

OCTEMG20

* 酒後不應駕駛，不應食藥，不宜身處溫差極大的環境中，例如桑拿室或游泳

* 盡量控制在 100 毫升以下，才可達到輕嘗淺酌、延年益壽的最佳效果。



Horace Cheung

集團營運總監

Yui Kee Co. Ltd 於 1964 年創立。2000 年開始成立葡萄酒部門，除了在歐洲、美洲、近年足跡更遍及阿根廷、澳紐等地搜尋美酒，也有在香港推行品酒的工作坊，與大學合作教授品酒的餐桌禮儀。

