



阿爾薩斯葡萄酒之旅

鄭國偉 (Henry Chang)

位於法國東北部的阿爾薩斯，由於曾被德國管治，是以建築略帶德國色彩，葡萄品種亦跟德國相近，但風格取向分別甚大。筆者有幸獲邀訪遊阿爾薩斯，以下與大家分享在多家莊園試酒時的筆記摘錄。近年來，一些法國酒莊開始改變釀酒風格，究竟傳統及商業間如何取捨，希望這次旅程能獲得一點啟發。

Schlumberger (9月24日)

第一個走訪的莊園是Schlumberger，我稱它為在斜坡上的酒莊。在斜坡上種植葡萄有助吸收陽光，在莊主帶領下我們首先品賞了 Pinot Blanc Les Princes Abbes 2005, Pinot Gris Les Princes Abbes 2005及 Riesling Les Princes Abbes 2004。灰比諾及白比諾是阿爾薩斯人流行的餐前用酒，味道較輕柔，酸度和諧，略帶少許果甜。Riesling酸度較高，比較適合配襯食物。

Riesling Grand Cru Kitterle 2001

經過陳年色澤較金黃，味度成熟帶少許鮮桃香，但仍未達和諧，餘韻較短，還可陳年，現在飲則可能要先換瓶。

Pinot Gris Grand Cru Spiegel 2004

自己比較喜愛的一款，混合蜜糖及鮮桃香味，和諧酸度及甜度，輕身及充滿活力，甚適合餐前飲用。

Gewurztraminer Cuvée Christine 2004 Vendanges Tardives

一款比較高級的餐酒，由於只選最好的年份，又需要陳放多年，所以每3至5年才有機會釀製，配襯鵝肝最為合適。

作者簡介

鄭國偉是2007年度香港最佳品酒師大賽冠軍，現為法國餐廳La Fauchon香港區經理及品酒師。

