到處酒

[News]

Dom Perignon 推出 Rose Vintage 2002

Dom Perignon 推出 Rose Vintage 2002 年粉紅香檳，窖藏 10 年，其色澤明亮又深沉，呈紅橙色的光彩，入口則感受到圓潤豐滿的個性，又如奶油般稠滑，味道濃烈而不失柔和，其豐富的芳香，散發煙熏及黑櫻桃的氣息。

售價：$2,300 **查詢**：2526 2832 **售賣點**：Watson's Wine Cellar

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

撰文、攝影（部分）：何小雲 編輯：何小雲、招美寶 美術：湯迪恩 鳴謝：Napa Valley Vintners

名食 Guide

名食Guide作者：周一、李龍家麒，周二：滿太，周四：邱燕萍，周五：misher。

木薯

相信大家對木薯這個名字不會感到陌生，但真正細味過的人又有多少呢？

小時候，媽媽做的木薯糕特別美味，她只用砂糖調味，吃時能感受到淡淡的木薯清香，軟綿的糕身加上粉粉的木薯絲，市面上沒有一種糕點可以替代！

從前媽媽做的木薯糕，會用自家種植或從馬來西亞帶回來的木薯，用手就可以撕去外皮，再去中心的根、刨絲，加入糖、水、木薯粉蒸熟就成。我也嘗試過學做，第一次做便成功了，而且味道軟糯可口，可是還是媽媽做的別有一番風味。

其實木薯分甜木薯和苦木薯兩種，要做好吃的木薯糕點，就要選購甜木薯了。由於塊根含氫氰酸，因此木薯要先刮去外皮，煮熟後才能食用。

木薯除了可製成木薯糕外，更可製作各式甜點、小食，九龍城城南道的泰國街就有發售，其中一款只用糖煮的木薯，大大件又軟又糯的木薯，配附上帶有一點鹹味的椰汁，真是一絕！在日常生活用到的生粉、西米等，都是利用木薯製造的。還有木薯片、蝦片，原來我們常吃的蝦片，主要材料除了蝦，都是木薯粉。

據爸爸說，他在山打根生活時，也會用木薯的嫩葉做菜的，煎蛋、炒馬拉盞等，味道就好像番薯苗。

曾經聽一些比較年長的朋友憶述，由於香港淪陷的日子，市民絕大部分都是難民，要經常挨餓。不少人只能食用花生麩（即是花生榨油之後的渣滓）、樹根及木薯粉，雖然這些食物沒有甚麼營養可言，但慶幸能夠救活了不少香港人，真的很難想像上兩代香港人是怎樣捱過。如今我們能夠豐衣足食，就應該要好好珍惜和尊重每一樣食物了！

撰文：邱燕萍（烹飪比賽冠軍）

在Napa遇上釀酒師

在加州 Napa 是這樣試酒的：大家被安排到一個酒莊，然後在那裏或午飯或晚飯，然後品試不同酒莊的出品。一言以蔽之：就是不容許「一莊獨大」。於是 Winery 與 Winery 之間暗自角力之餘，我們對到訪過酒莊的印象，便變得水過鴨背了。

難得是有一個下午，分成小組，與釀酒師走在葡萄園中，就算是如主辦單位所說：「Down & Dirty」也在所不惜。我抽到好籌，由 Cain Vineyard & Winery 的釀酒師 Chris Howell 帶路，走入深山。

▲來自 Spring Mountain District 的 Cain Five，2008（2007 - $1,030 - Golden Gate），在我那次品試 15 枝的 Cabernet Sauvignon 葡萄酒中，別樹一格。用 Cabernet Sauvignon、Cabernet Franc、Merlot、Malbec 及 Petit Verdot 5 款葡萄釀製，有明顯的草青味道，或許真的想告訴你是來自山上。

▶不知是否酒莊人太少，這狗兒見到我們來到特別興奮，當我們駛車離去時，還跟隨我們追了幾個山頭，非常依依不捨。

▲工人嘗試將葡萄樹的枝條捆綁到鐵線上，以免它喜歡怎樣生長就怎樣生長。

▶Chris Howell 左邊身後的葡萄園，由於面向東，盡吸收早上的陽光，所以是芸芸葡萄園中，最早收割的。

與 Chris 走上深山

我們這團來自英國、加拿大及香港的記者及業內人士，都羨慕我能有機會跟隨 Chris 學嘢。事實上，由市中心到 Cain 酒莊的路途上，Chris 不是只賣花讚花香，而是沿途將車停下來，介紹 Napa 的地勢。譬如我們途經了 Stags Leap District 的 Shafer 酒莊，又在 Oakville 遠距離見識了聞名已久 Screaming Eagle 的所在地。但最意想不到是原來 Cain 是坐落在深山之中。

我們花了差不多 15 分鐘，沿着宛延的山路，慢慢上至 2,100 呎 Spring Mountain District 的高山上。住慣城市，來到這渺無人煙的深山，沒有車聲、沒有人聲，一切都是那麼寧靜。據 Chris 說，每年 5-10 月，清早在山上都可以見到晨霧。我曾在旅程中介紹的短片看過，好像有一些軟棉棉的枕頭覆蓋在山谷上。如果能親身見證，一定能感受那虛無縹緲的境界。

我們今次到訪酒莊，其中一個「重要任務」，就是學習 Pruning（修剪葡萄樹的枝條）。在冬天，Pruning 的作用是因為葡萄樹如果沒經過修剪，那麼就會出產一些只適宜雀鳥食用的高酸度、低糖份的葡萄。所以酒莊需要嚴格控制葡萄與葉子的比例，確保植物能吸收足夠的陽光。

Chris 形容 Pruning 就好像替葡萄樹做手術一樣，而他的技巧是從 Jean Deyres 學回來。當年（1983 年）他到法國的 Mouton Rothschild 酒莊學藝，他笑謂 Jean 差點「殺死」他。因為他需要在嚴峻的天氣下 Pruning，或下雨、或落雪、或冰雹時工作，日復日，而 Jean 更厲害，超過 20 年，一直都在修剪同一的葡萄樹、同一的葡萄園。Jean 只會給自己 30 分鐘的吃飯時間，目標是修剪到 1,000 棵葡萄樹。

名師出高徒，因此今天 Chris 在他工作了 23 年的 Cain 葡萄園上，規定工人每年都是修剪同一行的葡萄樹（左圖），讓他們深切體會葡萄樹是如何成長，明年可以決定要留多少嫩芽在枝上。

我們這些外行人也嘗試領略 Pruning 的滋味，要剪多少，留多少，都是需要深思。據 Chris 表示，通常他們會留兩條短莖（每莖有 3-5 個嫩芽），而且都是最近鐵線那些；有時候還會貼膠紙讓它沿着鐵線生長。至於那些修剪完出現的傷口，還會塗上藥物防止長出害菌，真的有點做手術的況味。

▼這就是加州著名的酒莊 Screaming Eagle。Chris 說酒莊前面那少少的斜坡，正好提供良好的排水系統。

Info

Cain Vineyard & Winery

地址：3800 Langtry Road, St. Helena, CA 94574

電話：(707) 963-1616

網址：www.cainfive.com

香港代理：Golden Gate Wine，電話：2891 8181

由拍賣會訪尋釀酒師 Craig

與 Chris 不同，我認識 Craig Becker 是由拍賣會開始。

在加州 2 月舉行的 Premiere Napa Valley 拍賣會上，盡是那些只此一款的特別「度身訂造」葡萄酒，譬如我試過一款由 3 個酒莊：Howell at the Moon、Kelleher Family Vineyard 及 Peacock Family Vineyard 共同釀製的葡萄酒 —— 3 Way, Cabernet Sauvignon, 2011。3 個都是小酒莊，據說由於後兩者的釀酒師 Craig Becker 與 Howell at the Moon 的莊主 Marc Cohen 稔熟，便促成了這次合作。這只釀製了 10 箱的紅酒，濃郁而凝煉，平衡不俗，負責人說如果反應良好，不排除將來會公開售賣。

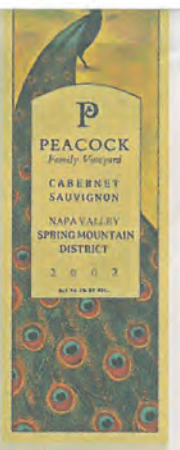
其實，當我第一晚到步加州時，已試過 Howell at the Moon 的出品 —— Cabernet Sauvignon, Knoll Vineyard, 2008。除了因為酒莊的名字獨特（Howell 其實是指葡萄園所在位置的 Howell Mountain），葡萄酒本身芳香得來帶有少許煙熏的風味，入口辛辣、甜味也不乏果味，非常討好。亦是因為第一印象良好，我才會在拍賣會上，再試酒莊的合作成果。

也是因為這合作成果不俗，而令我發現拍賣會上，Craig Becker 還有另一出品 —— Somerston, Celestial, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 2011。這款紅酒雖說標明 Cabernet Sauvignon，據 Craig 表示，還加入了 5% 的 Petite Sirah。入口幾強勁，酸度不俗，相信可以陳年。

話說 Craig 為甚麼會來到 Somerston 這酒莊呢？原來是被酒莊擁有 Petite Sirah 的葡萄園所吸引，而另一款有種植的葡萄 —— Grenache 也是 Craig 想試驗的，因為 2005 年一次法國之旅，令他愛上了 Rhone 的葡萄酒。

Craig 其實是釀製高山葡萄酒的專家，因為自 University of California Davis 畢業後，他便在 Spring Mountain Vineyard 酒莊工作，讓他開始專注於高山釀酒。他曾解釋高山葡萄酒有甚麼特別之處？「因為我們有細小的葡萄。我們需要等待葡萄的單寧變得柔順才可以採摘。其實任何人也可以釀製凝煉的葡萄酒，但如果要有層次、平衡、柔順的單寧，就需要採用高山的葡萄。」

無巧不成話，Craig 作為顧問的許多酒莊，都屹立在高山上。Peacock 酒莊在 1,000 呎的 Spring Mountain District、Somerston 的葡萄園由 850-2,400 呎不等。「作為一位釀酒師，我的目標是釀製出色的葡萄酒，可以反映葡萄園及其氣候的獨特性。」因此 Craig 只會訪尋優質的葡萄園，作為實現他的理想。



▶Craig 作為釀酒師的 Peacock 酒莊，那漂亮的孔雀酒標，大家一定不會忘記。而葡萄酒也能反映 Spring Mountain 的特色：不乏層次，單寧不會過分搶鏡。

▼Craig Becker 在拍賣會上，手持他所釀製的 Somerston 出品。

Info

如欲購買 Somerston、Howell at the Moon 及 Peacock Family Vineyard 的葡萄酒，可致電 Prime Cellar，電話：2523 2111。

Executive Corner 精英消費

經濟日報廣告熱線：2880 2893 (Kelly Tsang) 傳真：2565 0547 Mobile：9285 4528

哈佛3小時增髮
魅力形象即時擁有

魅力誘「髮」，生活更添精采！哈佛3小時無創增髮，快捷、方便、優質、自然無破綻，濃密頭髮即時重現眼前。
立即登入哈佛網站 或 Harvard Addhair Technologies 收看更多用家心聲。

致電 2526 3025 或 登入
www.harvardaddhair.com

預約免費諮詢

HARVARD ADDHAIR TECHNOLOGIES
哈佛®增髮技術中心

預約熱線 2526 3025
www.harvardaddhair.com

車牌專門店
www.lucky-number.hk
910 910 38朱小姐

JR	HCL	TCM	8MW8	K1TTY	BB117
TM	HKF	TCW	8 SC 8	MATCH	MY178
WR	HKW	TFK	CCKK	NIGHT	RC138
IDA	JPW	TKC	DATA	ROLEX	RC238
3ES	KCL	T M S*	ELSA	RACHEL	RC318
8 AC*	KMN	TSF	H1NG	II TS II	RC328
AHB	KTP	W1M	KIKO	911 GT2*	RC628
ANN	KWK	WCM	KWOK	ANTHEA	RR112
CCL	L1K	WCW	LION	CASSIE	RR119
CMW	LHM	WKM	LANA	C S CHO1*	RR228
CWC	L K W	16888		DOREMI	RR238
CYY	LKY			ERNEST	RR388
DBC	MBA			JANNIE	RR608
E 8 K	MCK	WKS	MARK	K1U K1U*	RR811
E N K	MDS	YCL	NICK	KAREN 1	AB1388
FAT	MED	YKS	NAM 3	KRISTIE	AS1388
FER	M G M	YKY	R LAW	SHERRY	HH1388
FMC	MHK	YLJ	SHUM	YAN 888*	PP1388
FWK	N W K	ZCW	WEW 8 *	CAROLYN	AA3868
G2L	SLM	ONES	Y1PS	JACKPOT*	BB3868
GJW	SMN	IIAA	I TAN I	XCAROLX	MR9998
H2C	SMW	IBNI	D WONG	FLORENCE	XX6889
HAY	STW	ICHI	ELSON	PATR1C1A*	XX9808
HCF	S T Y	IRLI	FANNY	AB628	

(*)有上下排列

尚有數佰車牌，歡迎網上查閱 提供留牌紙轉名及續期服務

Executive Corner
精英消費

經濟日報廣告熱線：
2880 2893 (Kelly Tsang)
手提：9285 4528 傳真：2565 0547