



September 1, 2010

TAO OF WINES – *Your Personal Sommelier*

這個 Wine Club 成立的目的，不只是為大家推介一些平靚正美酒，而且更希望能帶給各位賞心悅目的品酒經歷。就以意大利葡萄酒為例，我當然會介紹它們的品種、產區、年份和價格等資料，但我更渴望的是透過 *Your Personal Sommelier* 讓大家感受一下意式風情，體驗不一樣的飲食文化。大家當然想親身前往意大利一嚐當地美酒佳餚，但其實只要花多點心思，在家中飯廳也可以品嚐到意國風情。

本月有以下兩個推介：

1. 2005 Eraldo Viberti Barbera d'Alba Vigna Clara DOC (市面平均 \$225, YPS: \$178)



如果法國是 Bordeaux，美國是 Napa 的話，那麼意大利就必然是西北部的 Piedmont 了。Barbera d'Alba 位於 La Morra (Piedmont 裡的一個小村落)，人口只有二千多，但所釀製的 Barbera 絕對不容忽視。(注意：產區和葡萄名字相同。)釀酒師 Eraldo Viberti 對自己的「作品」感到自豪，他自 1987 年起已經開始釀製自己的葡萄酒，每滴都珍而重之。由於是家庭式的緣故，莊園只有約 5 公頃，其中 2 公頃用作種植 Barbera。對愛酒之人來說，這真是天大的喜訊，皆因小量生產有助於保持葡萄質量。Eraldo 使用有機耕種，而且為了保持葡萄的最高質素，整個過程從收成到釀製，他都堅持用人手泡製。這大概是源於他父母的價值觀 ----- 土地與工作聯繫在一起的傳統。

這支本月推介足以證明你花不多於 \$200，已可享受到意大利優質上乘的葡萄酒。根據我的經驗，若把這瓶酒打開待 20 分鐘，它的果味更見突出。大家興致勃勃時，更可親自操刀一顯廚藝，切三兩片意式火腿 Prosciutto，來一個 Insalata Caprese，將新鮮麵包蘸上 Olive Oil 和 Balsamic Vinegar，再加個簡單的 Pasta alla Carbonara ----- 真是無以尚之的意國享受。



Insalata Caprese, 2 Servings (Prep time: 15 minutes)

- 2 個蕃茄，切片 1/4 寸厚
- 一塊 Fresh Mozzarella，切片 1/4 寸厚
- 一束 新鮮 Basil (有意大利 Basil 就最好。找不到可用泰國的)
- 橄欖油、鹽和胡椒少許

把已切片的番茄和 Fresh Mozzarella 重疊放在碟上，再伴上 Basil。最後加上橄欖油、鹽和胡椒便成。



酒道

TAO OF WINES

2. Bortolin Angelo Valdobbiadene Prosecco DOC Extra Dry (正價 \$158, YPS: \$138)



本月另一支推介可以用三個詞語來形容：簡單、直接、順喉。這不是香檳，就連製作方法都完全不一樣。Prosecco 採用 **Charmat** 方法釀製，選擇在大酒缸內發酵，有別於香檳在瓶內發酵的製法。這種方法更能保持酒的「活潑個性」。夏季尾聲之際，這支酒可能是你今年夏天的壓軸驚喜。你可以淨飲，又或者用來泡製一個意式 Cocktail—Bellini。

這個意大利的傳統 Cocktail 源自 Venice 的 Harry's Bar，是很多酒店和 Wine Bar 的招牌飲品，也是世界上最著名的雞尾酒之一。Harry's Bar 是 Venice 的一個地標，Ernest Hemingway, Alfred Hitchcock, Woody Allen 等都是或曾經是酒吧的常客。在 Harry's Bar，Bellini 是一個 Seasonal

Specialty，因為只有夏天的五月到九月才會找到新鮮的白桃。

夏季快將結束，你好運的話還可能在水果店找到香甜的桃子，找不到的話可選用 Del Monte 罐頭桃代替。



Bellini 汽酒：

- 2 tablespoons Peach Puree (攪碎或切碎勻可)
- 4 oz Bortolin Angelo Valdobbiadene Prosecco

把 Peach Puree 放進酒杯中，再緩緩加入 Prosecco 即成。

Enjoy your wine! 如果你喜歡酒道 Wine Club 的話，可以考慮推薦你的朋友加入 Your Personal Sommelier，你將會免費獲得由本人精選的葡萄酒乙瓶。我保證絕對不會是 Yellowtail。

多謝你的支持。

Bernie
Tao of Wines 酒道
bernie@taoofwines.com

「酒道」專門介紹較少人熟悉的葡萄酒品牌，追蹤不同的酒莊和分銷商，細說葡萄酒的故事和背後的風土人情。你會發現：葡萄酒竟然可以如此多姿多彩。