



■冰冰涼涼的水蜜桃氣泡酒，搭配蛋糕、乳酪或臘腸，最佳休閒享受。

酒器的認識(上)

記得筆者在讀大三的時候，開始修法文。當時是由李青青老師授課，每上法文課，必先小考，考完後才開始上課，課堂間同學要輪流讀課文，老師對發音也很注重，不厭其煩地糾正學生的錯誤。每次上課就如同要上戰場，個個正襟危坐，真是戰戰兢兢，如臨深淵，如履薄冰，壓力之大，上完這堂課，這星期也幾乎過了。

但只有一天是例外，而且是令人期待，那就是在聖誕節的前夕，老師會帶葡萄酒、乳酪及亞都飯店的法國麵包，讓同學品嚐法國的食品，並教唱法國歌曲。有一年老師照慣例帶著酒與食物到教室，莊惠晶同學用紅粉筆在

黑板上畫聖誕紅，並寫上歌詞，大伙喝著紅酒、吃乳酪，也邊唱著歌，在那一天感覺上老師是很平易近人，不像平時那麼嚴肅，上法文課也覺得有趣多了。

快樂的時光總是過的特別快，下課的鐘響了，曲終人散，

大伙很愉快的離開教室，我與另一同學林怡君比較晚走，正當要離開之際，兩人同時眼睛一亮，朝向講台上一瓶未開瓶的葡萄酒奔走，在兩人的「爭奪」下，女性在先天上總是比較吃虧，於是我就把戰利品帶回家。



■紅酒、紅酒杯與開瓶器。

有一天心血來潮，買了些下酒菜，正準備喝那瓶葡萄酒時，才發現沒有開瓶器，爲了不掃興，總要想辦法把軟木塞拿出來。翻箱倒櫃，遍尋不著適當的工具，只好用替代品——平口起子。利用起子的平口將瓶口的軟木塞弄碎，再挖出瓶口，期間不小心，手被起子劃破，流了血。等到軟木塞完全弄碎紅酒流到瓶外，滴在手上，不知是血紅，還是酒紅。

歷經千辛萬苦，終於有葡萄酒可喝，酒一入口就感不對，因爲滿嘴的軟木塞屑，如果放棄不喝，那就是暴殄天物，只好邊吐屑屑，邊喝酒。現在要回想酒的口感如何是記不得了，但如何吐軟木屑，卻是記憶獨新，真是另有一番滋味在心頭。每當在文化或實踐授課時，都會將這段有趣的往事說給學生聽，也帶來全班哄堂大笑。

沒錯，喝葡萄酒有些器具要懂得使用，才能很輕鬆的享用葡萄酒，並且能把酒處理到最佳的狀態下去享用，否則不僅弄的血淋淋的，還會糟蹋了酒。今天針

對喝葡萄酒時，一些器具的使用，作逐一的介紹，例如：桌布、口布、酒杯、軟木塞、冰筒、濾酒瓶及開瓶器。

桌布

喝葡萄酒的一般程序，是看酒的顏色，聞酒的香氣，爾後才入口品它的味道。因此看酒的色澤是第一環，顏色要如何看不是此次的重點，下回會作詳盡的報告，此次對看酒的背景比較有興趣。品酒時桌布的顏色，最好是白色的，避免是花色系列的桌布，否則會影響對酒的顏色判斷。白色爲底，它會忠實地將酒杯裡的顏色表現出來。如果無法改變桌布的顏色，可用白桌墊來取代。

口布

口布主要用途是保持酒瓶的清潔。當開瓶器劃開錫封蓋，取下後，用口布來擦拭清潔瓶口。

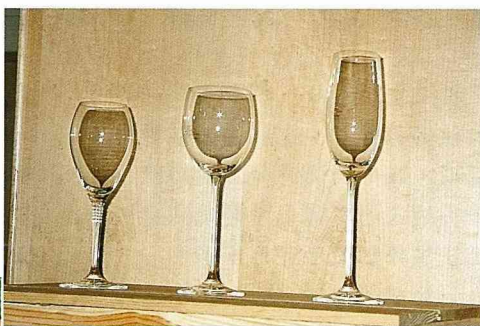
接下來是軟木塞拔出後，也是用來清潔瓶口，不讓開瓶時產生的屑屑掉入酒瓶內。避免產生邊喝、邊吐屑屑的趣聞。口布的最後一個用途是倒酒後，用口布輕點瓶口，避免酒滴到桌上或是酒沿著瓶子下滑，流到標籤上。

酒杯

杯身最好是球狀體，杯腳要長，才利於抓拿，也不會因手太近杯身而手溫影響酒的適飲溫度。杯身要透明、乾淨、明亮，才容易看酒的色澤，市面上有些杯身是磨沙的或是雕花的，很好看沒錯，畢竟它會妨礙我們欣賞及判斷酒的顏色。杯口要微微地縮小，當酒倒入杯內，酒的香氣凝聚在杯口，以便聞酒的味道。杯子內不可有異味，否則會嚴重地影響葡萄酒的風味。

有一回，到一家中餐廳吃飯，向老闆要杯子，端上來的一般喝紹興酒的杯子，倒了葡萄酒入杯，正要喝時，就聞到杯子有一股很重的麻布味。氣氛也被破壞了，最後只好草草了結一頓美食。

現介紹各種酒杯的樣子，它們裝的酒不同，相對地型狀大小亦有不同。紅酒杯比較大，是它的杯身及杯口大，其目的是爲了使紅酒在杯裡充分地與空氣接觸，利於醒酒，使酒變的更柔順。白酒杯比較小一點是白酒的適飲溫度比較低，倒在酒杯就要快一點喝完，否則回溫就不好喝。如果白酒杯太大，要快一點喝完，對於不勝酒力的人，可能可保持適飲溫度，又可避免過量。香檳杯是細細長長的，它的目的是爲了讓我們欣賞氣泡的粗細，及氣泡向上湧是否細長緊



■自左至右：
白酒杯，紅酒杯，香檳杯。



■作者收集各式軟木塞，散出淡淡酒香。



附表 各種葡萄酒的適飲溫度

	中文名稱	英文名稱	攝氏°C
1	不甜的白酒	DRT WHITE	10-12
2	甜白酒及氣泡酒	SEMI DRY WHITE & SPARKLING WINE	9-11
3	香檳	CHAMPAGNE	6-8
4	玫瑰紅	ROSE	10
5	紅酒	RED WINE	18

密，還是疏鬆無力。

最後補充很重要的一點，拿杯子最好握杯腳，不要手握杯身，否則當我們要看酒的色澤時，只看到杯身佈滿了自己的指紋，而影響判斷。

軟木塞

軟木塞要彈性佳，吸收酒液後，脹大使阻隔空氣的效果好，而且它的質輕、乾淨，不易腐壞。其壽命一般為20年至50年。如果讀者有收集軟木塞的習慣，您會發現各種酒廠不僅釀製酒的口味不同，甚至軟木塞也不同，有長有短。有的比較考究在軟木塞上印上年份、標誌，有的白白的什麼都沒有，就是陽春型的軟木塞。

在此透露個人的小嗜好，先準備一個木質的空抽屜，每開酒後的軟木塞就放入抽屜內。一旦抽屜內放滿軟木塞，當酒癮犯了時候，將抽屜打開，葡萄酒的香氣四溢，撲鼻而來，真叫人渾然忘我。

冰筒

冰筒是用來降低酒的溫度，並非每種酒都要放入冰筒。曾經有一位客戶到筆者的店，喝了一瓶紅酒，喝到一半，就對筆者說，1小時前，他在某餐廳喝了同樣品牌的紅酒，為什麼在你店內喝的比在餐廳好喝，經過細談後，才得知那家餐廳將他的紅酒一直放在冰筒內，酒的溫度低於適飲溫度，當然不好喝了。

附表是各種葡萄酒的適飲溫度。市面上有一些用來測量酒的溫度計，筆者個人認為喝酒是一件感性的事情，一旦用上溫度計，是否太理性了一點。筆者建議夏天時，將紅酒放在冰箱冷藏半至1個小時，白酒的話，不論四季放在冰箱冷藏2小時左右，即可開懷暢飲。

筆者鍾愛一支白酒是法國ALSACE TRIMBACHA生產的RIESLING，在適飲的溫度時喝它，香氣及餘味細水長流，悠悠長長的，很棒！但溫度不到，喝起來就沒有那種感覺。

由於篇幅的關係，今天講到此，歡迎下次再到此園地，繼續漫遊下去，謝謝！

播種用的新式培養土、泥炭板FH-180

發得好[®]
WONDERFUL[®]



以北歐產高級苔類泥煤為原料，經過無菌處理，無立枯病之慮。並含有生育初期所需的養份，比起以普通土播種不但發芽率高，幼苗的根張均極優異。蔬菜、花卉生產者及一般家庭園藝均適用。

液肥 / 有機肥料 / 其他農園藝等

資料備索。有興趣者，請即洽詢


SUN YARD
上湧

台北縣汐止鎮新台五路一段79號6F (遠東世界中心C1.6樓) 總經銷：得春盛實業有限公司
電話：(02)26981596 傳真：(02)26982048 通訊信箱：台北郵政118-196號信箱