

MERLOT，真棒！全對了一百分，李先生真有這方面的天份，但也作了不少的功課，才有如此的功力。

不同型態的品酒法最適合初入門的人，其型態為白酒口味有甜及不甜，紅酒依年份分年輕及成熟型、氣泡及香檳、波特(PORT)及雪莉(SHERRY)等型態。

喝了以上的酒，心中就有初步的概念，知道各種型態的葡萄酒。

不同葡萄品種品酒法是針對單一葡萄釀製的酒，取幾個品種作比較，例如：法國阿爾薩斯區(ALSACE)產的各種單一葡萄品種葡萄酒RIESLING、TOKAY PINOT、GEWVRZTRMINER等等……。美國加州的CABERNET SAVIGNON、WHITE ZINFANDEL及CHARDONNT。如此就可知各各葡萄品種其風味為何。

同品種，不同產區的品酒法，是品嚐不同產區，但同一葡

■將葡萄酒放置於白色的桌布或白紙之前，以利察顏觀色，欣賞其美麗的色澤。



萄品種的葡萄酒。筆者在法國食品協會接受葡萄酒高級班的訓練時，認識了國賓飯店的何春安主任，他一直熱心地向筆者推薦一支德國的RISLING白酒，而且要請喝這瓶酒，筆者也不免俗地帶



■搖晃酒杯後，鼻子靠近杯口，便可聞到葡萄酒的香氣。

■葡萄入口後，分別感受酒液由舌尖→舌頭兩側→舌根及其餘韻為何。

一瓶阿爾薩斯的RISLING一起作比較。品酒後何主任問筆者帶的酒要賣多少錢？可否賣些給他？因為他發現阿爾薩斯比德國的好。由此可知產地對葡萄酒的風味影響頗大。

說了這麼多的品酒規矩，希望當作讀者飲酒的樂趣，而不是因為這些規矩而作繭自縛，掃飲酒的興。還是回到老話題，只要有飲酒之友，葡萄酒不要太差，自然會有無窮的樂趣。 編

葡萄美酒加洋蔥

文 / 王稼

今年3月16日出版的Fortune雜誌第18頁，台灣酒客的Gan bei（乾杯）再次在外國刊物上揚名立萬。上一次是我們把XO級的威士忌用大玻璃杯裝滿一口氣喝光，彼此以杯底「肝膽相照」一番，豪氣萬丈。近三年來紅葡萄酒大量進口，1996年進口銷售46萬5千箱，1997年驟增到250萬箱。看國人如何收拾這些美酒！

喝葡萄酒用圓肚高腳杯，用手掌捧住，藉手掌的熱來激出酒的香味。然後喝一大口，在口裡

含漱一番，再吞下去，然後以吸附在口腔內的酒香來體味這瓶酒的甘醇等風味，最後才小口小口的啜飲。

近來台灣人餐聚時喝紅葡萄酒的風氣，據說來自對保健的重視。醫學上的研究，紅葡萄皮層中的某些成分能降低血中的膽固醇含量，因而減少冠狀動脈阻塞引起的心臟病。雖然同樣的理由也可應用來推銷紅葡萄，卻成為酒友們暢飲紅葡萄酒的科學根據。而且在宴會中以一貫豪邁的

氣慨，端起滿滿一杯波爾多紅酒來，乾杯！

法國人以肥鴨的脂肪肝來陪襯每瓶100美元以上的高級葡萄酒，一如俄國人以魚子醬配伏特加。在台灣的名流富紳俱樂部裡，搭配名貴葡萄酒的下酒菜，不是烏魚子，更非鴨肝醬，而是切碎的洋蔥放在酒杯中；據說酒後咀嚼泡過酒的洋蔥，有滋補強身的奇妙功效，為其他補酒所不及呢。看來法國酒友要來台灣取經了！ 編