

百年酒杯與 西班牙的MOUTON

歲月如梭，一眨眼，筆者在《鄉間小路》介紹葡萄酒已有半年多了，期間得到不少讀者的迴響，在此感謝各位的支持。尤其是純天然香辛料的作者游禮東前輩給予筆者的肯定，並贈予游先生的大作給筆者，這也破除文人相輕的說法，游先生的好學及對晚輩惜才、愛才的胸襟，更是令人敬佩。

上一期《鄉間小路》筆者介紹法國葡萄酒的特色，此次要插

播目前流行的話題，奧地利的百年酒杯——RIEDEL，及另一國家的酒，來自西班牙MOUTON酒莊——ENATE。

奧地利的國寶—— RIEDEL

RIEDEL是奧地利的國寶，建廠於西元1756年，已有241年的歷史，為國際享有盛名的酒杯專業製造廠，葡萄酒杯分為手工及機器吹製兩種，每年生產量：

手工吹製為一百萬個，機器吹製為300萬。其普及率，正如國內Y.K.K.拉鏈廣告的台詞，雖然是個小東西，但是到處都看的到，RIEDEL酒杯，遍佈全球。

設計原理

我們都知道影響酒的風味有五個因素：1.葡萄品種。2.土壤。3.氣候。4.年份。5.釀造的技術。至於鑑賞酒的好壞是由視覺、嗅覺及味覺來感受。酒開瓶



■ ENATE酒莊每年聘請知名畫家作畫，作為酒標籤，增加收藏價值。

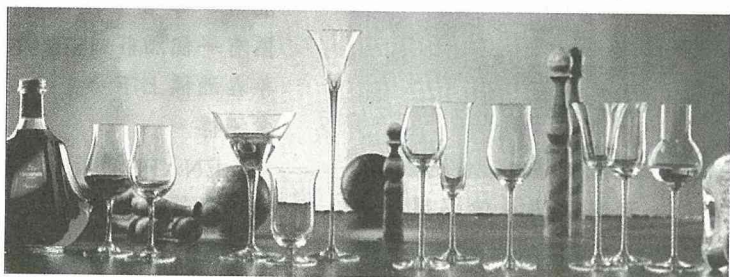
後，到最後酒入喉的過程中，酒杯就扮演很重要的角色，如何表現出酒的色澤？如何凝聚酒的香氣？及如何藉由酒的流向將酒的特色直接由舌頭去感受？因此RIEDEL在視覺上強調杯子的清澈度及薄度。在嗅覺上由杯子的大小及形狀來表現出酒氣的香味及豐富性。在味覺上由杯口的形狀，將酒送入舌頭的最適當位置，便於判斷酒的風味。

以紅、白酒舉例來說，RIEDEL的BORDEAUX酒杯是針對紅酒CARBENET SAUVIGNON葡萄品種而設計，藉由BORDEAUX酒杯，將酒導入舌頭中部，然後酒液佈滿口中，使果香及果酸產生和諧的韻味。而RIEDEL的BURGUNDY酒杯是依紅酒PINOT NULR設計，杯體形似鬱金香，杯口使酒流到舌尖的甜味區，強化了甜味使本來較高的酸度得到平衡，而白酒專用於CHARDONNAY及RIESLING葡萄品種的酒杯也是運用同樣的原理，CHARDONNAY酒杯將酒導入舌中，而RIESLING酒杯導入舌尖。簡言之，就是依酒的特性，決定酒杯形狀，將酒導入舌頭適當的味覺區，其原理很簡單，但RIEDEL運用這個原理，使其酒杯王國屹立了200多年，這就不簡單了。

產品特色

RIEDEL的產品共有64件：手工吹製的水晶杯33件，機器吹製的水晶杯21件，一般玻璃杯10件。產品的特質是使我們在感官上得到充分的享受。在視覺上，它是明亮清澈、簡單高雅。在觸覺上，細膩高挑的杯腳，拿在手

■典藏級，純手工吹製的水晶杯。



■實用級，機器吹製水晶杯。



上很舒服，輕薄的杯身，更能感受其輕巧。在嗅覺上，因應酒的特色，表現不同的風味。在味覺上，將酒引導至舌頭最適當的位置，使其平衡性及協調性，達到最佳化。在聽覺上，當兩支酒杯以下半部相互敲擊，發生的聲響，很清脆悠揚，相當悅耳。

專家的評語

葡萄酒品鑑專家ROBERT PARKER認為RIEDEL的酒杯不論在技術層面及享樂主義的觀點來看，是相當地不錯，甚至無與倫比。美國葡萄酒專業刊物WINE SPECTATOR也對RIEDEL一系列產品就材質、技術、功能上、視覺上及品酒效果做評鑑，也給予很高的評價。

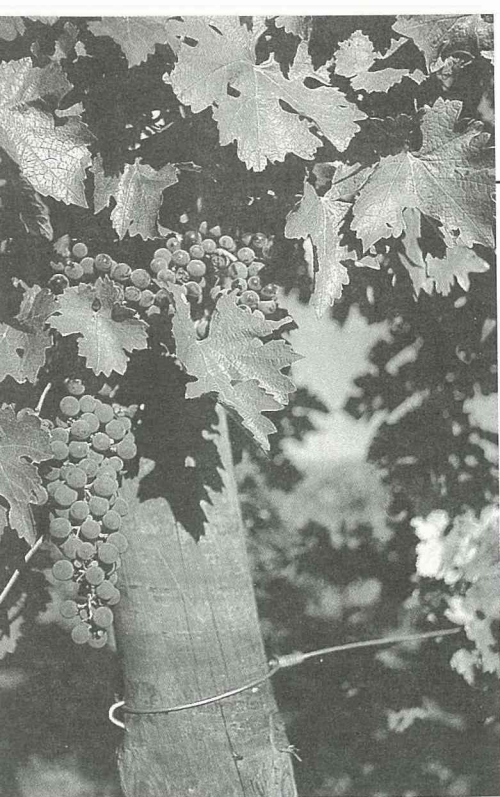
說了這麼多，感覺上有點老王賣瓜，是否曾親身用過這些酒

杯？有！筆者與國內業者，例如：劉鉅堂、陶朱老板朱先生及國內飯店業者一同試用這些酒杯。評語如何呢？在國內市場又如何？眾說紛紜，各有各的看法。本來任何事情只要與市場結合，變數自然就變大。畢竟業者皆要面臨的就是市場。因此這些反應就不足為奇了。

看了以上的報導，周休二日時，讀者上街閒逛時，看到了RIEDEL的酒杯時，應該就不會感到陌生了。

西班牙的ENATE酒莊

雖然目前國內葡萄酒市場因過量進口、不景氣及匯率的關係，行情不看好。尤其在不景氣的時候，很多人無法像以前買一瓶葡萄酒花上數千元，一晚喝上好幾瓶也面不改色。現在要縮衣



減食，渡過難關。但喝慣了好酒，要一下子改喝一般酒，對於愈養愈刁的嘴，可能無法一時適應。介紹一個酒莊的酒，以其價格大約500至800元之間，論其品質，就有物超所值的感覺。

7月17日筆者參加ENATE酒莊的品酒會，將一些心得提出與各位分享。本酒莊與法國五大酒莊之一的NOUTON酒莊同樣每年都聘請知名畫家作畫，以畫作為酒標籤，增加其收藏價值，因此自稱來自西班牙的MOUTON酒莊。事實上法國MARGAUX區有一個酒莊叫SIRAN，也是每年在酒標上下功夫，找畫家作畫當酒標。

ENATE酒莊位於西班牙北部，隔著庇里牛斯山，與法國為鄰。產酒始於九〇年代初期。擁有275公頃的私人葡萄園，位於海拔550公尺至600公尺之間，日夜溫差大，白天攝氏35度，晚上17度，適合一流葡萄品種的栽

種，因為在這種條件下生產的葡萄，釀製成酒後，其風味豐富多變。主要的葡萄品種有三：

1. TEMPANILLO。
2. CABERNET SAUVIGNON。
3. CHARDONNAY。

品酒小記

當晚品嚐五支酒，第一支為CHARDONNAY-234，讀者可能對234有興趣，為何叫234？因這支酒所釀製用的葡萄都是採自234號葡萄園，因而命名為CHARDONNAY-234。第二支酒是CHA RDONNAY BARREL FERMENTED在法國新橡木桶儲藏達8個月，呈深金黃色，口感





■作者與RIEDEL公司第11代傳人攝於展示會場。

渾厚，比第一支酒更有感覺，餘韻也不錯。在此補充一下，第一支的年份為1997年，第二支為1996年。第三支也是1996年的CABERNET SAUVIGNON MERLOT, TINTO顧名思義，此

酒是採用2種葡萄品種釀製而成，採用法美橡木桶儲藏6個月之久，以這支酒的零售價來喝，是很值得的。第四支1995年的TEMPANILLO, CABERNET SAUVIGNON, CRIANZA，也

是用2種葡萄品種釀製而成的酒，在法、美橡木桶儲存9個月，裝瓶後再放18個月後才上市。

這支在1995年分別得到兩個獎，一個為世界葡萄酒挑戰競賽銀牌獎，另一個是葡萄酒大師協會的最佳優等獎，ROBERT PARKER給予88分的評價（滿分100分）。第五支酒CABERNET SAUVIGNON RESERVA年份為1994，在法國橡木桶儲藏1年，瓶內儲藏2年。1996年獲得國際葡萄酒酒種競賽特別金牌獎，ROBERT PARKER評分86分。

如果有機會喝這些酒，也許會對法國以外地區的酒有一些新的認識。下次我們再到別的國家，找一找酒喝吧！



關懷・效率・創新・穩健



穩健經營、無與倫比

台灣銀行成立多年，最值得您的信賴，走遍各地，處處倍受肯定。

靈活理財、倍享尊榮

最低合理循環利息及彈性的繳款方式，讓您付款輕鬆。

全球通行、彰顯非凡

無論您在任何地點消費，最後皆以新台幣結付，免結匯，免換幣，出國輕輕鬆鬆。

掛失處理、安心無慮

卡片掛失一通電話，萬無一失。

耀眼登場