

**最**近幾年因醫學上的研究報告，紅酒對預防心臟血管的疾病有明確的效益，忽然間紅酒成為大眾的寵兒，身價日日高漲。目前市面上有一些紅酒的價格更是貴得嚇人。這個問題我特別去請教一位專業的評酒專家，他說：「喝酒純粹是一種生活享受，一瓶酒的價值全在於喝它的人是否喜歡它的口感、風味，價錢並不是評定酒的要素。」但是酒的等級仍是有一個公認的分類標準，讓我教你幾招，下次參觀酒廠或酒店時，可以用此標準挑選自己愛喝的品牌。

嚥下了一口酒，感覺澀度適中，有一種圓潤回甘的後味，那就是一瓶不錯的酒了。

現在我們一同來品酒，首先將紅酒倒入杯中，以半杯為限，杯子以向外稍微傾斜的角度舉起，最好後面有白色的背襯，當你在酒會中看到有位仁兄將西裝內的白襯衫袖子拉出來，把酒杯放在上面比照，不能笑！他可



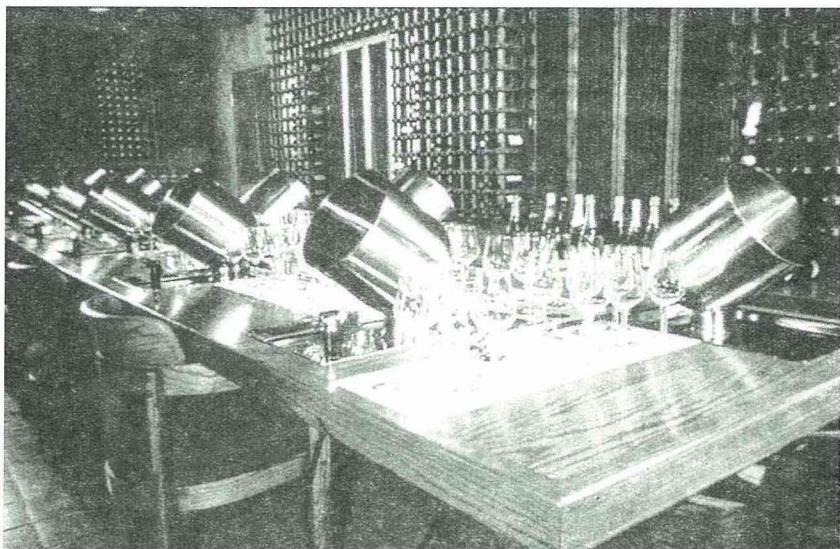
■要如何品酒呢？首先檢查酒的色和香，再嘗一口酒，將嘴唇微閉，吸一口氣經過鼻腔，緩緩的呼出來，再將酒在口中咀嚼，3次後再慢慢嚥下去，啊一吐一口大氣，對了！就這樣。

是位品酒專家噢！酒的顏色要清澈不含雜質，混濁不清的酒最好不要入口。看過顏色，再把酒杯慢慢旋轉，讓酒在杯中呈漩渦狀迴轉，然後放在鼻子正下方，鼻子好像要碰到酒似的，深深吸一口氣，聞到了什麼味道？果香、青草香、胡椒的辛辣？好了盡情的發揮想像力，形容你的酒似花朵，像藥草，是清晨的森林，每個人的嗅覺都不一樣，絕對不會有人站出來指責你對酒的形容不當。

檢查過了色和香，總算要真正嚐酒了，含一口酒先別急著吞下肚，將嘴唇微閉，吸一口氣經過鼻腔，緩緩的呼出來再將酒在口中咀嚼，3次後再慢慢嚥下去，啊一吐一口大氣，味道如何？紅酒以澀度(TANNIN)為評分的要素之一，當你喝一口濃茶時，口中的感覺是澀，用上面教你的方法，嚥下了一口酒，感覺澀度適中，而且有一種圓潤回甘的後味，那就是一瓶不錯的酒了。

晚上有朋友來吃飯該如何準備酒呢？中餐通常都有好幾道菜，雞鴨海鮮羅列，最好準備二種以上的酒，先喝較清淡的，再喝味濃厚重的酒，定能賓主盡歡。若是你祇想開一瓶酒，自開胃菜吃到甜點一瓶到底，悄悄告訴你一個小秘密，用PINOT NOIR 保證你有意想不到的效果。

## 大家來品酒



■酒的等級有公認的分類標準，讓錢薇教你幾招吧！下次參觀酒廠或酒店時，可以用此標準挑選自己愛喝的品牌。