

# 造就驚世美酒 微環境小宇宙 (一)

於上一期的專欄中，我介紹了「風土」(Terroir)一詞，這字所含的資訊說明了釀造一支好酒所需的特質。這一期，請允許我再加以詳細解釋一些概念。

1. 較長的日照時間製造更長的光合作用：葡萄中會儲存更多的糖，以後釀造出來的葡萄酒就會有更高的酒精潛力。
2. 早晚溫差變化大：葡萄就像我們人類一樣，需要休息，於涼爽的晚上睡覺，是最舒適不過的。
3. 好的排水土壤結構：葡萄園應具有平衡良好的排水/保水能力，因此它們總是建在沙質、碎石、石灰石、板岩、白堊土或粘土等的土壤上。一些好的葡萄園建在陡斜山坡上，晨霧是唯一的自然灌溉方式。
4. 一些農地只有薄薄的表土：最好的例子是來自德國Mosel河谷的雷司令葡萄園，那裏是充滿板岩和薄薄的表土。但有時相對貧瘠的表土更好，因為豐富的礦物質含量是優質葡萄園的重要因素。農地稍微貧瘠，葡萄的根部生長就越長，越能深入土壤，礦物質吸收量就越大。容許我問一下讀者，您想吃在雞舍工廠困在籠子裏的雞，或是露天養雞場裏長大的走地雞？所以，在釀酒師們之間有這麼一個說法：「好酒是在葡萄園中釀成的。」
5. 從上述論點進一步延伸：葡萄酒的個性特色越複雜，就越需要更長的時間在橡木桶和酒瓶中熟成和陳年。通過貿易交流，葡萄酒的價值將具有越來越高的潛力。最好的例子是來自法國的波爾多拉菲(Château Lafite Rothschild)。只要存貨充足，1980+/- 5年出產的拉菲，就要到2000年 +/- 10年開始，才可飲用。不管人為影響與否，在高峰時，每瓶酒要花兩萬至三萬元港幣不等。



## 教聯會會員享有特別購物優惠

另外請訪問我們的網站：<http://www.yuikoo.com/cgi-bin/prod.pl/Wine>，使用以下促銷代碼購買葡萄酒，可享受折扣優惠。

**MAY20EMG**

\* 酒後不應駕駛，不應食藥，不宜身處溫差極大的環境中，例如桑拿室或游泳

\* 盡量控制在 100 毫升以下，才可達到輕嘗淺酌、延年益壽的最佳效果。



**Horace Cheung**

集團營運總監

Yui Kee Co. Ltd 於 1964 年創立。2000 年開始成立葡萄酒部門，除了在歐洲、美洲、近年足跡更遍及阿根廷、澳紐等地搜尋美酒，也有在香港推行品酒的工作坊，與大學合作教授品酒的餐桌禮儀。



這期讓我們玩一個遊戲，首5位答中的讀者，將會收到「水果香氣輪」禮物一份。

### 問題：請選擇哪三種葡萄可以釀造白葡萄酒？

- 雷司令 (Riesling)  
 霞多麗 (Chardonnay)  
 梅樂 (Merlot)  
 黑比諾 (Pinot Noir)

請把此遊戲框剪下，並於正確答案上打勾，然後郵寄到：銳記有限公司。(香港黃竹坑業發街六號益年工業大廈八字樓 C 及 D 座)

\*請於信封上寫：「EMGL 有獎問答遊戲」。

讀者姓名：\_\_\_\_\_

聯絡電話 / 電郵：\_\_\_\_\_

(參加者所提供聯絡資料將只用作得獎聯絡用途。)

