

# 桃紅葡萄酒大解構

柔和粉紅之美  
優雅背後

正值盛夏，讓我為大家介紹一種最適合這個季節暢飲的酒，配搭夏日風情的食物，令人心曠神怡，說的就是我們經常一看到就為之目眩的桃紅葡萄酒。

桃紅葡萄酒的酒色取決於產地，有些是淺至三文魚般的淡粉紅，有些則略偏淺紅，層次形式多樣化，酒色無不晶瑩剔透。喝下去冰涼清爽，酒體大多精細而酸度豐富，且帶上淡淡花香，口感甜美，令人一試難忘，價格上亦算得上非常實惠。

大部分用以釀製紅葡萄酒的葡萄，都能夠直接用來釀造桃紅葡萄酒。有些地區長期專注於研究如何讓酒色呈現出「柔和淡粉的粉紅色 (Palecoloured/Pastel colour)」，被視為獨特風格的一種研究，讓他們得以在葡萄酒世界裏贏得一席位。法國的普羅旺斯 (Provence) 地區就致力登上了優秀的桃紅葡萄酒舞台。

對於習慣享用桃紅葡萄酒的香港人來說，普遍亦聽說過馬賽 (Marseille)、阿維尼翁 (Avignon)、尼斯 (Nice)、北至加普 (Gap) 地區。有些地方則喜歡將桃紅葡萄酒的酒色調成「淡紅色」，例如西班牙或德國的酒就自成一格。

桃紅葡萄酒的酒色，可由柔和淡粉至粉紅，甚至變到淡紅色，其深淺度均由釀酒過程中慢慢調製而成的。

### 釀製特色：

1. 首先，縮短葡萄皮的接觸。
2. 然後，減低葡萄被壓碎的機會，讓葡萄汁自然地流出。
3. 最後，待葡萄汁滲出 (Bleeding) 後，立即從筒倉中移出，直到酒精完成發酵。

我誠意推介各位試試1公升的Portugieser「瓊州牧」，酒體柔軟而平衡。它的暗紅寶石酒色源自深黑色的葡萄果皮，擁有豐富的野莓及桑果等水果香氣，口感柔軟。食物方面可配搭意大利粉或芝士，或略帶微辣的烤肉等味道濃味的菜式。

### 購買連結：

<http://www.yuikoo.com/cgi-bin/prod.pl/Packing/PBD15023>



### 教聯會會員享有特別購物優惠

歡迎到此瀏覽，享用教聯會會員的優惠：  
<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。



**AUGEMG20**

\* 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。

