

2011.6.7.



達人 推薦美酒展

Wine Selection from Connoisseurs

長榮桂冠酒坊本次既難得又榮幸的邀請兩位台灣最受歡迎的酒界達人，同時也是知名暢銷書作家-陳匡民(Vivian)與劉永智(Jason)，他們除了要告訴大家如何選酒、品酒之外，更以業界最專業(或說最挑剔)的味蕾，為我們挑選出最物超所值的美酒，讓大家輕輕鬆鬆就是自己的侍酒師！



Jason



劉永智(Jason)個人簡介

Jason LIU (劉永智) 於法國須日拉盧斯葡萄酒大學 (Université du Vin, Château de Saze-la-Rousse) 獲得顧問侍酒師文憑 (Sommelier Conseil)，曾於多家專業葡萄酒進口商服務多年，也常受邀主持品酒會，更多次應邀於國際酒展中擔任評審。其人好

酒嗜食，對飲食背後的意涵、來處、轉折和品賞極有熱情；以「飲食之道」觀天下，願自得其樂。現為葡萄酒暨飲食自由作家。文章散見《品醇客》、《商業週刊》、《富豪人生》、《典藏投資》等雜誌。著作：《頂級酒莊傳奇》(積木文化)、《覓蜜，一個侍酒師的蜂蜜追尋》(秋雨出版社)。譯作：《舌尖上的嘉年華》(二魚出版社)、《鍋裡的秘密》(積木文化)；合譯《世界葡萄酒地圖》(積木文化)。審校：《百萬紅酒傳奇》

(馬可波羅)、《時髦女性的社交品酒入門》(瑞麗美人)。其代表作《頂級酒莊傳奇》自出版以來獲廣大讀者回響，連美國與英國亞馬遜網站也展售本書。本書以酒莊專訪形式呈現，為求深度，作者至少親訪酒莊一次，甚至三度造訪。不只談論頂級酒莊之名釀，也談其身段較柔軟、價格較親切的佳釀，因若連日常酒釀都精采脫俗，足證其釀技之厲害，而平民如我輩也能見請好酒。目前Jason正緊鑼密鼓撰寫《頂級酒莊傳奇2》，新書預計2011年底與讀者見面。

Jason所主持的獨立葡萄酒評論網站：<http://jasonsvino.com>

選酒基準

Jason認為選酒可依人、事、時、地四要素考量。首先是跟誰喝？例如男、女、上司、下屬、老手或是新手。事件？例如男女約會或是爭取重要客戶的正式餐會。時間？例如冬季或是夏季。地點？例如少數人野餐、多人婚宴、簡單中餐廳或是高級西餐廳等。依以上要素，並考量可花費預算，便可挑出理想酒款。



a.

未成年請勿飲酒

Alcoholic Beverages Will Not Be Served To Minors



智利 鑑賞家旗艦黑皮諾紅酒 Cono Sur Ocio Pinot Noir

- 卡薩布蘭加谷 Casablanca Valley
- 100% Pinot Noir
- 東坡肉、燒乳鴿、牛肉湯餃。
- 2008年奧運智利國家代表隊專用品牌。2006年酒莊榮獲“智利葡萄酒創新獎”。



智利的Cono Sur曾被美國《葡萄酒與烈酒》雜誌選為「2010年度最物超所值葡萄酒品牌」。釀造此酒的黑皮諾葡萄85%來自Casablanca谷地，15%來自San Antonio谷地。氣候夜晚涼爽，晨間有霧。葡萄全以手工採摘，去梗後，先以攝氏8度低溫浸皮5天，才以攝氏26度進行發酵8天，在100%新桶熟成14個月。深紅寶石酒色，聞有黑櫻桃、紫羅蘭、黑巧克力、皮革、煙燻、肉豆蔻以及龍眼乾氣韻，深沉甜美；入口架構嚴謹，風格強勁，有點神似布根地Pommard酒村風格，繼而再釋放出皮革、墨條、白胡椒以及雪松氣息，甜美而韻長。

推薦適合場合：想體驗智利新一代優質黑皮諾紅酒樣貌者必嚐。

物超
所值



法國 夏伯帝畢拉奧紅酒 M. Chapoutier Bila Haut Rouge

- 胡西雍丘 Côtes du Roussillon
- Syrah、Grenache、Carignan
- 紅燒肉、糖醋排骨、照燒豬排等
- Wine Spectator 87分、2009 Wine Spectator 年度百大第75名 (08年份)



名牌，對，Chapoutier是法國隆河區的名牌酒廠。平價，對，Bila Haut是品牌拓展的眾多計畫之一，恰好在南法平價酒區的胡西雍Roussillon。沒有意外地，酒款呈現出標準乾淨、多果香的現代化討喜風格；濃縮的紅莓、野莓果醬，橡木桶的香草甜香，有料多汁；儼然是網路上一貫以俯角拍攝、都有甜笑和無辜大眼的宅男女神，無可挑剔地提供立即滿足。

推薦適合場合：討喜口感可以滿足人數眾多的聚餐、婚宴，或像久違的高中同學會；習慣智利或澳洲酒的愛好者應該也會喜歡。



法國 培加洛莊園紅酒 Château Puygueraud

- 波爾多法蘭西丘 Côtes de Francs · Bordeaux
- 70% Merlot、25% Cabernet Franc、5% Malbec
- 烤羊排、梅干扣肉、紅燒獅子頭等
- Robert Parker 87分；Wine Spectator 87分、《神之雫》第七集推薦“溫柔的平價酒”“充滿回憶的鄉愁”



身為波爾多認證講師，老實說，我並不偏好波爾多酒。不過這款酒，卻沒有多數波爾多的缺點。香氣已經略熟地在紅色莓果外還有杉木類的馨香和一些菸葉、土壤的感覺。口感中有足夠的水果、酸度，以及單寧結構達成均衡。相較於媒體大肆吹捧的好年份，這個並不特別受重視的年份反而古典美味；當然，價格也相當誘人。

推薦適合場合：可用來理解波爾多右岸以梅洛Merlot為主的基本型態、巴結對「波爾多」有好感的主管，或者在週末餐桌上犒賞自己。

f.

保障，未成年請勿飲酒

Alcoholic Beverages Will Not Be Served To Minors.



智利 鑑賞家卡本內蘇維翁紅酒 Cono Sur Reserve Cabernet Sauvignon

- 瑪波谷 Maipo Valley
 - 90% Cabernet Sauvignon、5% Syrah、4% Malbec & 1% A.Bouchet
 - 無錫排骨、照燒鰈魚、黑椒牛柳等
 - 2008年奧運智利國家代表隊專用品牌。2006年酒莊榮獲“智利葡萄酒創新獎”。
- 神之零21集：令人驚訝的超值好酒



物超所值的智利紅酒。主要以Cabernet Sauvignon品種釀成（85%），其餘品種為Malbec、Syrah、以及當地的A.Bouchet品種。園區氣候日暖夜涼，葡萄以手工採收；20%以不鏽鋼桶熟成，另80%以舊橡木桶熟成。酒色深紅帶紫，鼻息甜美，氣韻集中，以黑莓、黑醋栗、甘草以及雪松氣息為主，整體飲來風格流暢、果味純淨，中段帶有些香料調性，耐喝而不俗，尾韻以礦物質、煙燻、黑莓以及略為的墨條氣韻完結，日常飲用的佳選。

推薦適合場合：簡單黑白切的下酒菜相搭，話家常，聊是非，即滿足矣。



西班牙 佩斯特拉精選珍藏紅酒 Tinto Pesquera Reserva

- 斗羅河 Duero
- 100% Tempranillo
- 烤鴨、醬牛肉、東坡肉、新疆羊肉串、北京烤鴨、紅燒豆腐等
- Wine Spectator 92分



80年代就在西班牙斗羅河區闖出名號的Pesquera酒廠，難得地在名氣和產業規模都愈來愈大之後，仍然維持產區豐美多酸、單寧柔細的典型風格。這款酒現階段香氣、口感已充分揉合，一開就有鮮潤的紅色莓果混合橡木桶的香草甜香，更多複雜的香氣變化或許需要一點耐心等待，然而優雅的口感質地卻一開就能體會。

推薦適合場合：和情人、伴侶卿卿我我有充分時間餘裕的浪漫晚餐，鮮明的產區特色也很適合和葡萄酒友聚會。



Tinto Pesquera酒廠為西班牙知名產區斗羅河岸的先驅酒莊之一。以100% Tempranillo品種釀成的，這款Reserva等級紅酒在美國橡木桶熟成24個月後，接著瓶中熟成12個月後上市。酒色極深紅不透，聞有黑李果醬、藍莓、甘草、菸草、蔓越莓、薄荷暨鼠尾草等，繽紛繁複氣息；入口，細膩而優雅，繼續綻放出蕈菇、即將凋謝的玫瑰花瓣以及甘草風韻，整體風味通透醇雅，風格明確。

推薦適合場合：雖口感細膩優雅，但酒體以及架構足，也極為適合與友人在新疆烤肉串店等隨興歡樂場合飲用，絕對物超所值，賓主盡歡。

● 產區 ● 品種 ● 搭餐 ● 評分/評鑑 ● 銷售年份依現場供應為主

h.

保障，未成年請勿飲酒

Alcoholic Beverages Will Not Be Served To Minors.