

酒莊莊主逐一介紹旗下產品。

NEW ZEALAND WINE
PURE DISCOVERY



於防空洞安心 嘆新西蘭佳釀

近期大家吃喝都顯得一步一驚心，我卻在深水灣 Crown Wine Cellars 舉行的 New Zealand Wine Treasures Dinner 找到從未有過的安全感——吃的地方是由英軍在第二次世界大戰前建築的防空洞改裝而成的餐廳，可算是全香港最「安全」的地方；喝的則是來自號稱 100% Pure 的新西蘭生產的葡萄酒，那裏不單低污染，生產商更大幅採用有機（Organic）和可持續（Sustainable）耕種方法種植葡萄，釀成無公害的葡萄酒。還有比這個配搭可以令人更安心地吃喝嗎？

隱蔽的 The Library
是用餐好地方。

嚴格來說，Crown Wine Cellars 不是一家餐廳，它的主要功能是一個給人收藏葡萄酒的專業酒窖。戰亂的時候，防空洞為人提供保護，到了太平盛世，它就是葡萄酒最理想的居所，世界各地都有這樣放下干戈重獲新生的酒窖。在亞洲，成立於 2003 年的 Crown Wine Cellars 則是第一個。

葡萄酒近年成為新晉投資工具，收藏家和基金經理爭相搶購，具有驚人陳年能力的 fine wine，身價在拍賣中屢創新高。可是，當大家把名貴的葡萄酒買了下來，接踵而來的會是傷腦筋的貯藏問題。香港炎熱的氣候是葡萄酒的死敵，加上寸金尺土的地價，絕對不是收藏家的天堂。Crown Wine Cellars 看準時機，以建築在地下 20 米不見天日的地牢和厚達 2.5 米的石屎牆壁作號召，成為了一個無痛的解決方案。

當然，有酒怎能無餚，Crown Wine Cellars 的入口是一個溫室式設計的玻璃屋，已經可以提供餐飲服務，走過 The Conservatory，是一個 Dining Room 和更隱蔽的 The Library，也是用餐的好地方。我參加的 New Zealand Wine Treasures Dinner，就在這裏舉行。

能夠在香港最安全的地方喝新西蘭 100% Pure 的葡萄酒當然難能可貴，更具意義的是晚宴在 2008 年香港新西蘭葡萄酒節同日舉行，下午時間，87 家酒莊已經在海港城的 Spasso

展出了 250 款葡萄酒。為了這個酒節，不少酒莊主人都親自來港一趟，於是，晚宴選用 15 家酒莊的 23 款葡萄酒，她們的主人都成座上客，每斟一杯，莊主都會走出來介紹一下。

當我在下午喝得意猶未盡，正好坐下來繼續這個安心的葡萄酒之旅。

Spy Valley Envoy Riesling 2005 鶴立雞群

踏進 Dining Room 的時候，那排在吧檯的 23 款葡萄酒已經先聲奪人，再看菜單，一個 Appetizer，兩個 Starter，來個雪葩清味藟之後再有主菜和甜品，豐盛得令人心花怒放。

Appetizer 有兩個選擇，肉類是 Kurama 沙律配豬肉腸，海鮮是煎新西蘭深水小琵琶蝦，喝的是 Saint Clair Wairau Reserve Sauvignon Blanc 2008、Spy Valley Envoy Riesling 2005、Woolaston Riesling 2007、Vinoptima Gewurztraminer Ormond 2004 和 Huia Gewurztraminer



排在吧檯的 23 款葡萄酒先聲奪人。

Georges Michel 介紹他產量不足七千瓶的 La Reserve Chardonnay 2003。



多款 Pinot Noir 各自各精采。

2007。我選了海鮮。那尾小琵琶蝦煎得香氣四溢，還以為是炭燒的，肉質鮮嫩甜美，配 Sauvignon Blanc 未免有點互搶鋒頭，而 Gewurztraminer 的荔枝香本來應該匹配，但是配菜用了黑松露菌又伴以花紅粉刁草汁，只有成熟 Riesling 的濃、爽、酸才能夠突出鮮味，令產自 Marlborough 區的 Spy Valley Envoy Riesling 2005 立即鶴立雞群。或許有人會不喜歡成熟 Riesling 奇怪的電油味，但擺放一會便會漸褪，要有美滿配對，不能沒有一點耐性。

Domaine Georges Michel 喝出布根地典雅
到吃第一個 Starter 新西蘭青口湯，各酒莊已經傾囊而出。Domaine Georges Michel 的 La Reserve Chardonnay



火龍果薄荷雪葩



南瓜意大利雲吞配黑松露菌及鮮香草



Spy Valley Envoy Riesling 2005

2003，產量不足 7,000 瓶，而 Waitiri Creek 單一葡萄園的 Pinot Gris 2007，更只造了 59 箱。Spy Valley 的 Envoy Chardonnay 2005 和 Prophet's Rock 的 Pinot Gris 2007 雖然表現不俗，但也無法不被比下去。我喝著 La Reserve Chardonnay 2003，竟然感覺到布根地的典雅華麗，我從對座 Georges Michel 自豪的眼神，就知道他對這瓶酒有多驕傲。他是法國人，原在布根地釀酒，我問他為甚麼會轉戰新西蘭，他說是因為天氣，布根地有太多令釀酒師擔心的氣候變化，新西蘭卻是片樂土，即使下大雨，穩定的風一夜就會把葡萄吹乾，發霉的情況很少會出現。

第二個 Starter 是南瓜意大利雲吞配黑松露菌及鮮香草，盡顯意大利烹調在平凡中展現不平凡的優良傳統，既然新西蘭未有 Nebbiolo 的葡萄酒，Pinot Noir 是唯一選



Dunleavy Te Motu Cabernet Merlot 2000



煎新西蘭深水小琵琶蝦

擇。六瓶 Pinot Noir，分別是來自 Vynfields 的 Reserve 2005、Saint Clair 的 Pioneer Block 14 Doctor's Creek 2007、Prophet's Rock 2006、Waitiri Creek 2006 和 Wooing Tree 的 2005 及 2006 兩個年份。當我還在細味 Waitiri Creek 濃郁的鮮果，坐在我身旁的莊主 Paula Ramago 對我說，這瓶酒在香港的零售價不過是 212 元，我只可回應一個難以置信的表情。

Bridge Pa Louis Syrah 細緻平衡
主菜同樣有肉類有海鮮可選，既然酒單是 Te Motu 的 Cabernet Merlot 2000 及 2005、Bridge Pa 的 Louis Syrah 2004 及 2005 和 Crossroads 的 Talisman 2005，我毫不考慮就點叫了新西蘭羊扒。三款酒五個年份，統統都是酒莊的旗艦，Te Motu 的 Cabernet Merlot 2005 更是未正式推出的，酒瓶標籤的年份只是手寫，由於太新，單寧還有點野性未馴。反而 Bridge Pa 要與鄰國澳洲濃厚膩人的 Syrah 劃清界線的



烤美國魚扒伴烤朝鮮蓴及酸瓜



新西蘭青口湯



Kurama 沙律配豬肉腸



新西蘭 Pavlova 蛋糕伴熱情果

Louis Syrah，雖然要跟羊扒配搭有點強人所難，但她的細緻和平衡度，則令我驚喜。
至於 Crossroads 的 Talisman，一向是個謎。酒莊故作神秘，從不公開採用的葡萄品種和比例，憑我喝的 2005 年，那種色澤、酒體和層次，令我相信裏面應該同時包括 Cabernet Sauvignon、Merlot、Syrah、Malbec 和一點 Cabernet Franc，但能否揭開這個謎並不重要，最重要的，只是可以放開懷抱，拋掉擔憂，安心的大吃大喝，明天又可以抖擻精神，再跟風暴和海嘯搏鬥。💎

Crown Wine Cellars
地址：香港香港仔深水灣壽臣山深水灣徑 18 號地下
電話：25806287
網址：www.crownwinecellars.com
附註：只招待會員