

誌上學堂正式開催！

實在搞不懂什麼新世界舊世界，不懂什麼DRY唔DRY、FRUITY唔FRUITY，莫講紅酒白酒，就算威士忌、咖啡或茶其實都是一知半解，是時候學點新知識落袋旁身。飲！誌上學堂正式開催！

text : gary Acknowledgment : Watson's Wine Cellar design : ET

奧地利的葡萄酒

剛過去的首屆香港國際美酒展中，Watson's Wine Cellar特別介紹了其最新引進的奧地利葡萄酒，這個地方的葡萄酒都是比較少聽，然而，其實奧地利一度是一個著名的產酒國。在1985年，奧地利產酒業發生了震驚業界的大醜聞，令奧地利酒的聲譽受損，可幸的是，這次醜聞促使了奧地利產酒業一次巨大的改革，今日的奧地利葡萄酒已經脫胎換骨，在世界舞台上再次活躍起來了。

曾一度是歐洲強國的奧地利，歷史、政治、文化和地理位置上，與德國都有著緊密而複雜的關係。葡萄酒也不例外，奧地利的葡萄酒分類都受到德國系統的影響，不過，奧地利的氣候在地理上始終比德國溫暖，生產出來的葡萄酒以不甜白酒為主，而且更Full-bodied，更爽口、酒精濃度更高。奧地利更擁有別具風格的獨特葡萄品種，就是稱作Grüner Veltliner的白葡萄品種了。

作為奧地利的特產，Grüner Veltliner這個品種的產量佔了全奧地利多達三分之一，年輕的Grüner Veltliner主要香氣包括青提子、蔬菜、白胡椒，而成熟的會帶有蜜糖及烘焙的氣味，部份Grüner Veltliner更帶有由土壤而來、明顯的礦物質味道。Grüner Veltliner的風味極多樣性，集合德國Riesling、法國Loire的Sauvignon、意大利北部Pinot Grigio的香味特點，因此有變色龍(Chameleon of wine)之稱。一般的Grüner Veltliner都適宜年輕時飲用，只有個別年份和酒莊的出產才具有陳年潛力的。

KEY WORDS

TASTING NOTES ?

酒評家每次撰寫一篇酒評的時候，大多會撰寫一份Tasting Notes，這種書寫的方法除了令酒評(家)更具權威之外，確實具有一定的功能。Tasting Notes即是Wine Tasting的記錄，能夠有系統地、用大家共通的術語，去記錄及表述對一支酒的评价，令未嘗過的人能有一個簡明的印象，以便買家參考。這種系統除出現在葡萄酒之外，也應用到威士忌、咖啡上面，令品嚐活動變得更有講究。

Tasting Notes大致有三個部份：

- 1 Colour, 或叫Look, appearance(都是同樣意思), 描述色澤、光澤、清晰度等。亦解釋了飲葡萄酒都是用透明酒杯的其中一個原因。
- 2 Nose, 或Smell, 亦有乾脆叫Bouquet。有時會再細分二步，第一個香氣印象(Aroma), 成熟過程中的香氣(Bouquet)。不過，很多時酒評家都以一個印象表達出來。
- 3 Palate, 或Taste, 即口感、味道，如丹寧度、酸度、甜度，還有質感、厚度、Body等等的口感，有部份味道的描述會與香氣是一致的。

此外，不同的Tasting Notes會加上餘韻(finish、aftertaste)，有時還會備註陳年的潛力、飲用的最好時候等等，更多時是寫出大段文字。

Tasting Notes並不是專家及酒評家的專利，大家都可以自行書寫自己的Tasting Notes，這樣能夠更有效累積飲酒的經驗，了解自己的喜惡，建立自己下一次買酒(唔會再中計!)的心水選擇。



Tasting Notes

Laurenz V. Friendly Grüner Veltliner 2007

奧地利近北部地區的Kamptal，擁有絕佳的氣候和土壤，這地區有一半的葡萄園都是種植Grüner Veltliner，而當中有三份之二更是30歲以上的老樹，所以是奧地利其中一個最好的葡萄種植區域。當中由釀酒家族Laurenz(Lenz) Moser Family主理的酒莊是老字號之一，至今已由第五代(Laurenz V.)主理，而且對奧地利特產品種Grüner Veltliner情有獨鍾，整個酒莊都只集中種植Grüner Veltliner，全世界只此一家，致力將這個奧地利特產發揚光大，因此有Laurenz V.=only Gruner的稱譽。

Laurenz V. 的產品分為Charming、Singing及Friendly三個系列，Charming以100%頂級Kamptal果實釀造，是一支優雅、層次複雜、Full-bodied的白酒。Singing的全名是Laurenz und Sophie Singing Grüner Veltliner，此酒特別以Laurenz家族第六代，即Laurenz V.的女兒Sophie命名，可見家族對下一梯隊寄予厚望。而今回介紹的Friendly屬Charming的二軍酒，是一支平易近人、果味濃郁而優雅的白酒。

Colour:
Bright green

Nose:
A very attractive fruit bouquet yields apple, peach and citrus aromas along with a typical Veltliner spiciness and a touch of white pepper.

Palate:
The soft and juicy palate is supported by fine acidity. So harmonious and perfect to drink. A very palate-friendly wine.

送!

Laurenz V. Friendly Grüner Veltliner 2007

1支

剪低印花，連同回郵信封寄到英皇道1067號仁孚工業大廈13樓《MILK》總部，信封面請註明「我要飲Laurenz V. Friendly Grüner Veltliner 2007」，就有機會得到乙支，送完即止。

售價：HK\$158 / Watson's Wine Cellar
(另外，Laurenz Und Sophie Singing Gruner Veltliner 2007售價：\$118)