

探索葡萄酒世界

訪法國瑪歌酒莊大使



▲瑪歌酒莊佔地二百六十五公頃，其中三分之一用於葡萄種植



▲瑪歌酒莊的歷史最早可追溯到公元十二世紀

法國瑪歌酒莊（Château Margaux），在跨越五個世紀後，將目光投入了亞洲這個新興市場上。它更期待在中國進行品牌宣傳，而履行這個責任的是，二十七歲的龐天寶（Thibault Pontallier）。三年前，龐天寶被任命為該酒莊亞洲區品牌大使。「既然亞洲的葡萄酒市場這麼生機勃勃，我們不想錯過這班車。」

本報記者 屠薇如



▲釀製紅酒的木質酒槽



▲龐天寶自小已與葡萄酒結緣
本報記者蔡文豪攝



▲來自波爾多的葡萄酒，是品質的保證



▲口水雞佐瑪歌白亭2003

龐天寶也想融入這個東方世界，他學習漢語，並為自己取了中文名。「當有人用四百歐元買一瓶紅酒，我們明白他想擁有的不僅只是一瓶上等佳釀。」瑪歌酒莊顯然想要和客戶建立一個更直接的關係。「我周圍有很多亞洲人對葡萄酒都表現出很大興趣。」一些東方人對法國文化的莫名嚮往，也讓龐天寶對這個陌生的地域有了更多信心。

成長於瑪歌

龐天寶與瑪歌酒莊的淵源，豈是僅僅始於三年前呢？一九八三年，龐天寶的父親保羅·蓬塔里爾（Paul Pontallier）開始在瑪歌酒莊任職總經理和首席釀酒師。三年後，龐天寶出生。

「我的家距離瑪歌古堡很近，我會邀請朋友一起來採收葡萄，我幾乎認識古堡裡的每個人，這裡的皇家胡同、教堂、酒窖和酒莊，在我看來都是如此難忘。其實我從一出生就加入了瑪歌酒莊。」由小到大，龐天寶也會隨父親去美國、歐洲等地，「我從小就目睹父親是如何工作的。」自小已受父親薰陶，龐天寶醉心於多彩的葡萄酒世界。

收穫的季節

對龐天寶而言，有一幕景象他最熟悉，那就是瑪歌酒莊傳統的慶功宴，這標誌著葡萄收穫季節的結束。在葡萄園中結下友誼的採摘者，圍着一席豐盛的酒筵，在歡樂的氣氛中等待釀造葡萄酒時刻的到來。「瑪歌酒莊能夠培育出優質的 Cabernet Sauvignon（卡伯納·蘇維翁）葡萄，在那兒，每一塊葡萄園都有自己的邊界，越過這個邊界就不合適了。」

瑪歌酒莊近幾年都遇到好年份，尤以二〇〇九年及二〇一〇年更為出色。葡萄從大自然而來，供應有限，每年酒的質素、深度和風格都是不同的，亦創造了其他「產品」無法帶來的情感牽引。進入十月下旬，在發酵完成後，緊接着就開始木桶培養。「我們幾乎全部採用新的法國橡木桶，法國橡木芳香細膩，單寧強大，很適合我們

行走於亞洲

「龐天寶說：『手工製桶雖然顯得有些過時，不過今天在酒莊裡，仍聽得到敲打木桶的聲音；我們的桶匠還時不時停下手中的活計，招呼來訪的賓客們。』瑪歌酒莊把「人」置於核心地位，製桶作坊也是這種文化的見證。」

作為亞洲區品牌大使，龐天寶以香港為基地，積極在區內推廣品牌，籌辦晚宴及品酒會等活動。葡萄酒是龐天寶的強項，但中式美食他並不擅長。「坦白地講，我們也想知道美酒如何更好地搭配中餐，所以會邀請專欄美食家及品酒家來嘗試不同的菜，問他們的口感如何。」

比如，在「口水雞佐瑪歌白亭2003」這個搭配中，瑪歌白亭2003以其更成熟和滑膩的陳年優勢搶佔風頭，其誘人質地及九年陳化賦予了它豐富柔和的果味和橡木單寧的鮮美，巧妙地顯現於這道菜的麻辣鮮美之中，美妙口感把這種四川傳統菜引入了更高層次。

龐天寶也會造訪內地葡萄酒廠。「我之前去了河北省，發覺那裡的葡萄酒業現狀有些似三十年前的美國——試圖套用法國模式。」他對這種模式提出異議：「不必模仿法國的葡萄酒。土壤和天氣不同，就像不同的聲音會唱出不同的效果，找出最能體現你優美聲線的曲子。」

「有位內地葡萄酒商對我說，明年他的酒廠計劃生產兩百萬瓶紅酒。」但數量不同同品質，相對於銷量，瑪歌更擔心酒莊本身的歷史及文化被忽視。「我們不想讓瑪歌出現在酒吧或夜店，我們的定位是在上等的餐廳和飯店，這也是瑪歌一貫的沉穩風格。」

談到酒莊文化，令龐天寶更為期待的是二〇一五年將建成的瑪歌新建建築物，由英國建築師 Norman Foster 設計，「可謂二百年後的又一個新里程。」因為在一八五一年，Louis Combe 創造了瑪歌酒莊的主機，至今這都是瑪歌酒莊的標誌。與龐天寶交談後，更發覺瑪歌酒莊中的每個人，都視推廣酒莊為己任，正如酒莊現任莊主科琳娜·門澤普洛斯（Corinne Mentzelopoulos）感慨謂：「我本不該擁有如此美好的莊園，我只是幸運地從父親手中接手這一切，所以我想與人分享這份難得的幸運。」這也賦予瑪歌佳釀溫情、感恩及歷史。年輕的龐天寶將繼續到訪亞洲更多城市，傳遞瑪歌土地所孕育的文化和理想。

教你品嚐葡萄酒

不少愛品味生活的人近年迷上淺嘗杯中物。有見及此，香港日航酒店將於4月份舉辦「葡萄酒導賞」課程，為對葡萄酒有興趣的初學者提供專業品酒知識。該課程主要教授葡萄酒的基本知識、與食物之配搭及品酒技巧，並由酒店首席品酒師 Sam Chong 教授。Sam 為香港專業品酒師協會委員之一，亦是「大中華品酒師大賽2010」冠軍得主；他將會針對各種葡萄酒的特性、產地、評級、標籤以至配菜等逐一講解。課堂特設試酒環節，讓學員品嚐各款葡萄酒的味道，領略不同酒類與食物之配搭，並通過試酒鞏固他們對葡萄酒的認知。

「葡萄酒導賞」課程學費為每位980元，共兩課，每課3小時，另每位學員可獲贈日航酒店星月廊200元現金券。查詢及報名可致電23134222。



▲Sam Chong將擔任導師

嘆咖啡贏機票

在忙碌得喘不過氣的生活當中，偷閒享受一支如絲般柔滑的NESCAFÉ Smoovlatte咖啡，當會令你精神一振，甚至想暫時放下工作，出外旅遊。品牌與旅遊網站Zuji為大家帶來旅遊獎賞，送出經濟客位機票，讓大家有機會夢想成真。由即日起至4月9日期間，凡於香港7-11便利店購買NESCAFÉ Smoovlatte兩支，憑單一有效收據交易編號SMS至64757510，即有機會贏取一系列機票獎賞。獎品包括：大獎（兩名），每名得獎者可獲得雙人來回峇里島經濟客位機票；二獎（三名），每名得獎者可獲得雙人來回首爾經濟客位機票；三獎（四名），每名得獎者可獲得雙人來回新加坡經濟客位機票。詳情可參閱7-11便利店內宣傳品，或致電21798888。



▲Smoovlatte口感柔滑

復活節糖

復活節將臨，新太陽廣場特別呈獻「法式甜蜜復活節」換領活動，讓大家可品嚐來自法國的agnes b. DELICES朱古力及La Madeleine de Proust糖果，歡度佳節。顧客凡於3月24至25日及3月29日至4月1日期間，在該商場以電子貨幣消費滿2000元或以上（最多可累積3張不同商戶之即日機印發票），即可免費換領La Madeleine de Proust「別注版復活節法式糖果禮盒」乙份，感受箇中甜蜜。禮品數量有限，送完即止。有關方面同時為Facebook專頁粉絲準備了復活節甜蜜獎賞，由即日起至3月24日期間登入新太陽廣場Facebook專頁，將「復活節甜蜜祝福」轉發給5位朋友，成功登記的首30位粉絲可獲得agnes b. DELICES朱古力或La Madeleine de Proust糖果包乙份，其他參與者亦有機會獲贈精美禮品。詳情可參閱以下網址：www.facebook.com/thesunarcade。



▲「法式甜蜜復活節」已經啓動

復古樹脂筆

德國品牌Faber-Castell為向20世紀60年代最具代表性的藝術風格致敬，推出Ambition OpART Curry樹脂筆，並有鋼筆及原子筆供選擇。纖幼的圓桶形筆桿採用精緻的扭索紋設計，綴以幾何線條與色彩，創造出立體的視覺效果。感性溫暖的黃綠色，則散發細緻的復古風格。筆頭及筆尾部分皆用鍍鉻光亮金屬，締造出與別不同的金屬光澤，呈現視覺對比。原子筆採用旋轉開關，配合B筆咀的替代筆芯，輕易將黑墨筆芯螺旋轉出。鋼筆採用高品質不銹鋼筆尖，筆蓋能緊套筆頭筆尾，為寫作帶來無上的舒適度，是抄筆記時的理想拍檔。鍍鉻的筆蓋附有彈簧夾，設計時髦，方便攜帶，能輕易扣住衣物或記事本，牢固夾緊不掉落。



▲樹脂筆外形古典