生 活

大公報記者 小

Spirits,前稱 Spirits,前稱 **ア應該選擇何種玻璃不錯選擇。 ,** 清 熱 成為二級的元品與 為夏 iKay Man以p,邀請到前y 氣中 ( 兼唎 業(Jebsen Wines H 午酒即 5 後 搭 將 月 十年鑒賞日帥)國際級到前半島酒 璃酒 家配到8 庭三來日小兩,) 成 的

洋

食不用



聚小一在



▲日本清酒「七賢星之輝」的氣 泡細緻綿<del>長</del>





▲有氣香檳Bollinger Special Cuvee NV 的口感和層次十分豐富。

# BOUNGER BOLLER

▲清爽的氣泡酒成為夏日午後家庭小聚的不錯選擇。

#### Ultimate Provence ([UP]) Côtes de Provence Rosé 2020

特色:品牌旗下最具人氣的玫瑰酒,層次分明的草莓風味, 華麗多變,平衡的酸度以及結尾伴隨有趣的白胡椒及鹹香, 令它成為美食的上佳良伴。

搭配小食:口感清新怡人的香橙夏威夷果仁曲奇。

#### Inspiration AOP Côtes de Provence Rosé 2020

特色:新鮮同時表現力強的一支美酒,風味集中,結構唯 美,微乾的酒體充滿莓味,讓人聯想到薰衣草和泥土氣息。 搭配小食:香辣蝦米曲奇,曲奇的牛油、香辣蝦米以及XO 醬風味,與酒體結構豐盈的這款玫瑰酒相映成趣

#### Romance Château De Berne Romance Rose 2020

特色:從地中海日照區的田區出產,果香豐腴,甜美氣息像 桃和橡皮糖等口味,彷彿盛載普羅旺斯陽光的美酒代表作。 搭配小食:新鮮的水蜜桃與草莓氣息伴隨這款酒的如絲口 感,相當討喜;或可搭配果撻,十分怡人。

## La Grande Cuvée AOP Côtes de Provence Rosé 2020

特色:原創及個性獨特的美酒,在法國木桶中陳釀三個月以 獲取獨特的平衡與丹寧風味,微微的礦物味伴隨討好的莓 味,平易近人同時不失層次感。

搭配小食:惹味的小炒菜式例如洋葱炆雞等,能令這款酒的 □味更上一層樓。

# 色香味有機結合

# 氣泡洒淸新怡人

# 香檳+小食提升口感

相較於其他種類氣泡酒的元氣和活力,香檳更加優雅 綿長,也是節日裏送給媽媽的心意選擇。Kay Man和 Ken Chan推薦了四款來自法國普羅旺斯Château de Berne品牌,外表精緻、口感各異的玫瑰香檳酒,以及滴 合配搭它們的小食



葡萄酒種類有三,一是將葡萄直接發酵,產生酒精與二氧化 碳,其中二氧化碳消散在空氣中,留下的「靜態酒」(Still Wine);二是在生產過程中添加酒精獲得的「加烈酒 | (Fortified Wine);第三種就是氣泡酒(Sparkling Wine)。多 數氣泡酒是在已經釀好的白酒跟粉紅酒的基礎上,再加酵母,在密 閉環境中進行第二次發酵,所產生的二氧化碳溶解在酒中,從而產 生氣泡。

### 煙熏調香檳有風味

提到氣泡酒,除了超市貨架上花花綠綠的各種果味氣泡酒,很 多人會第一時間想到香檳。香檳酒可謂氣泡酒中最出名的品類之 一,產於法國香檳地區。無論形式上如何千變萬化,氣泡酒本質上 仍舊是酒,既然是酒,就要講究酒的品質。葡萄園所在的位置、星 級、歷史和釀造方式等,都影響着一款有氣香檳的品質。

以法國傳統香檳品牌Bollinger伯蘭爵香檳推出的Bollinger Special Cuvee NV為例,據Kay Man介紹,這款煙熏木質調風味 濃郁的有氣香檳,其品牌創立於十五世紀,酒莊的葡萄園中60%為 頂級莊園,其香檳只使用第一道榨出的葡萄汁,以此保證口感和豐 富的層次。二次發酵後的Bollinger Special Cuvee NV,集中了上 佳的酸度和多層次變化的風味,帶着隱約的杏仁糖、茴香籽和特殊 的蜂蜜麥芽香氣,口感散發麵糰、烤蘋果和薑糖風味,讓酒體更為 精緻圓潤,回味綿延不斷。除此之外,酒莊還推出Bollinger Rose NV有氣香檳,酒的顏色是新鮮的鮭魚紅,倒進玻璃杯中,映着斑 爛的陽光,煞是好看。味道則融合了櫻桃及各式紅莓、野莓與辛香 氣息,氣泡活潑綿密,□感卻柔美優雅,尾韻細緻。

#### 創新日本有氣清酒

隨着氣泡酒的日漸風靡,來自世界各地不少酒莊都在嘗試氣泡 酒的創新,這當中也包括日本傳統清酒。日本清酒易入口,相對日 常,其與氣泡酒在氣質上頗有點一拍即合的意思,與大吟釀清酒相 比,有氣清酒可以在悠閒的時光裏提供更加有趣、細膩的飲用體 驗;清酒也令氣泡酒這個類別有了更加寬泛的層次,滿足更加多元 的需求和選擇。

如日本七賢推出的七賢星之輝有氣清酒(Shichiken Hoshi-no Kagayaki Sparkling Sake),從酒的品質來講,「七賢 星之輝 | 是以傳統香檳釀造法製出的日本清酒, Ken Chan提到, 這款氣泡酒是在瓶內進行二次發酵的,碳酸化天然,因此它的氣泡 更加細緻綿長,入口柔軟而溫和。喝第一口時給人的第一印象是米 飯的甜味,接着是柔和順滑的碳酸氣在口腔中飄盪。



▼Kay Man(左)與Ken Chan在活動

# 高腳杯VS.波爾多杯



▲香檳高腳杯。



喝氣泡酒,很多人都會 選擇細細長長的香檳高腳杯。 其修長、纖細的杯子形狀,搭 配酒體清淺的顏色,點綴氣泡帶來

的星星點點,不僅美觀,還可將香檳的氣泡完好保 留,將氣泡推至杯口;配合花花綠綠的小食,或者 戶外艷麗的陽光,從顏值來說確實非常吸引。

不過,當天「Sparkling Festival」上,主辦方選 擇的是波爾多杯。這種大家同樣十分眼熟的酒杯,通 常作為紅酒杯使用。Kay Man認為,波爾多杯可以更 好地保留有氣香檳的香氣,其杯壁的弧度可以適度控 制酒液在口裏的擴散,方便醒酒,杯口可以令飲者 更好地感受美酒漸變的香氣,因而更適宜用來品 嘗氣泡酒。



融合仿水晶和純 金雕刻的手袋款式,設 計師打造三款不同造型 的鏤空吊墜,特別之處 是設有開關裝置,如真 實手袋一樣可以放進東 西。此外,以三款半寶 石作靈感的香水瓶款 式吊墜,將純金與寶石 巧妙融合。



▲手袋吊墜系列。



▲在酒店過母親節,也是不錯的選擇。

# 入住酒店寫意遊

香港文華東方酒店推出一系列住宿、餐飲體驗、放鬆身心 的水療護理等,讓大家表達對媽媽的愛和感激之心。由即日起 至5月31日,酒店東側大堂搖身一變改造成花海繽紛的小花 園,供客人與媽媽們拍照留念。此外,於5月6日至8日期間可參 加酒店的乾花製作工作坊,親手製作小花束送給媽媽。

至於住宿體驗,大家由即日起至5月10日可預訂5月入住的 「VALMONT極致煥肌之旅」住宿計劃,當中包含多項餐飲、 護膚等優惠。

# 跟Hello Kitty去「露營」

荃灣廣場推出一系列活動,包括食玩買多重賞、母親節限定 工作坊、鮮花換領及Pinkoi×Hello Kitty限定快閃店。

不少媽媽仍然有一顆少女心,喜歡Hello Kitty。Pinkoi× Hello Kitty限定快閃店將於5月5日至22日在荃灣廣場設立,以 「戶外野餐、露營熱點」為主題,場內設有多個活潑可愛的打卡 位,例如復古露營車造型、戶外帳篷、野餐墊、露營椅等,讓大 家感受露營的樂趣,還可以購買Hello Kitty周邊產品回家。



▲Hello Kitty戶外摺疊篷。



節日