

新正頭，歡聚一堂，美酒佳餚輪番上場。中國的飲酒文化，也在節日團圓的氛圍中不斷沉澱，而不同地區的飲食特色，各有不同。口感清新的氣泡酒、近似黃銅的雪莉酒、口感芬芳的高酸度白酒、精品茅台，與中餐的巧妙搭配碰撞出絕佳口感。年節時分的小酌講究餐酒搭配，豐盛的年菜搭配不同口感的酒，在觥籌交錯間感受滿滿年味。

大公報記者 顏 瓊

►東坡肉是江浙一帶的新春菜之一。



◀中式菜餚也可搭配葡萄酒。
網絡圖片

中菜巧配葡萄酒 最佳拍檔

色香味俱全的大魚大肉更適合搭配澳洲赤霞珠或意大利的風乾葡萄酒。用葡萄酒中濃郁的風味和果味，將肉的味道襯得更為鮮美。酒精濃度稍高的搭配，更適合東北的廣袤與爽利。

高酸度葡萄酒可解膩

東北地區的節日菜餚具特色，鍋包肉、小雞燻蘑菇、醬大骨、溜肉段、酸菜豬肉燻粉條等「硬菜」，均在家家戶戶的新春飯單之中。

此外，白切雞、燒鵝、白灼蝦、清蒸鱸魚、燻豬手、清蒸扇貝等豐富菜系，其搭配的餐酒也有多種選擇。味道清淡的菜與風味清淡的葡萄酒相得益彰；而燒鵝、豬手等油膩飲食，可搭配高酸度葡萄酒來解膩。

廣東地區

廣東人的節日菜式味道鮮美，頗有寓意。最為重要的盆菜必不可少，在一個大盆子內擺滿雞鴨鵝、蝦、海參、鮑魚、豬肚等肉類，配上蘿蔔、魚丸、冬菇等輔料，加以堆疊，寓意十全十美。

西北地區

西北一帶酷愛以羊肉為主菜。在新春的菜單中，清燉羊肉、孜然羊排自然是少不了的主菜。

羊肉味道濃郁，與之相配的則是酒體渾厚、口感飽滿的葡萄酒，例如加州赤霞珠、西拉葡萄酒。而味道辛辣的烤羊排、羊腿搭配仙粉黛、品麗珠等葡萄酒，也別有一番風味。

品辣宜搭半甜型餐酒

川渝地區以辣聞名，每頓飯都無辣不歡，節日菜式也以麻辣老火鍋為主，配上酸菜魚、毛血旺、冒菜、四川臘腸、臘肉等，適合以不會加劇辣味的葡萄酒。酒精度數不高、味道偏甜、果味濃郁的半甜型葡萄酒，不失為一種餐酒選擇。

江浙地區

地處沿海城市的江浙一帶，在飲食上頗有講究。醬鴨、筍、火腿炒青椒、清鮮鹽水蝦、糖醋小排，可以說是佳節傳統菜；東坡肉、龍井蝦仁、西湖莼菜湯、江南瀆鴨，則是從名字便帶着江浙一帶的風情，貫徹南料北烹，形成獨樹一幟的江浙佳餚。

要想最大化地展示江浙菜的典雅精緻，香氣怡人的霞多麗乾白葡萄酒，能為節日菜式增色不少。

►廣東人愛吃豐盛的盆菜。



►鶴鴨肉卷。



▲參加工作坊，學習用紅菜頭製作一朵玫瑰花。

浪漫情人節套餐

2月14日情人節將至，想要安排節目與另一半浪漫度過，現在就要行動。CulinArt 1862將首次推出情人節西方懷石料理套餐，讓情侶們在2月14日當天用餐的同時，可參與餐前的「可食用玫瑰花工作坊」，締造美好回憶。

情人節限定的西方懷石料理情人節晚宴套餐（兩位用）共有五道菜，由餐廳廚藝總監設計及主理，靈活運用多種食材，包括海膽、龍蝦、和

牛、冬季黑松露等，演繹出一道道精巧菜式。前菜是帶子刺身，搭配海膽及蘋果蓉；緊接上場的鶴鴨肉卷，配冬季黑松露片及扁豆沙律，成為頭盤；麵食則是波士頓龍蝦吞吞。

主菜方面可以二選一：烤炙鱈魚柳，配法式燴海鮮湯；或者烤和牛西冷，以馬鈴薯泡沫、香草牛油等平衡肉的飽膩感。甜點「心心相印」將有玫瑰荔枝紅桑子慕絲及朱古力焦糖布

甸蛋糕共兩款自家製甜品。

餐廳更會為每枱客人送上一朵玫瑰花、一盒由餐廳甜品師親手做的手工朱古力。

另外，大家可以免費參加「可食用玫瑰花工作坊」，由煤氣烹飪中心導師Kenneth教你用紅菜頭製作一朵栩栩如生的玫瑰花。工作坊於情人節當天下午四時至六時舉行，完成後情侶即可到餐廳享用情人節套餐。

香港成亞洲葡萄酒樞紐

2008年 香港免收酒稅，成為全球主要經濟體首個葡萄酒免稅港。

2010年 香港與內地簽訂合作協議，為香港出口至內地的葡萄酒提供便利清關措施。

2017年 便利清關措施的應用範圍擴展至內地全部關區內所有口岸。至此，香港成為亞洲葡萄酒樞紐。

2021年 香港葡萄酒出口總值達15.95億港元。其中，大部分出口都是將進口葡萄酒再轉銷。亞洲是香港葡萄酒進出口貿易的主要市場，其中，內地和澳門的佔比較高。

2023年1月 香港貿易發展局舉辦第十四屆香港國際美酒展（特別展），阿根廷、澳洲、法國、日本、蘇格蘭、美國等世界各地的酒商雲集香港，酒的種類也足夠豐富，包含葡萄酒、白酒、烈酒、啤酒、清酒等。

香港免收酒稅，成為全球主要經濟體首個葡萄酒免稅港。

香港與內地簽訂合作協議，為香港出口至內地的葡萄酒提供便利清關措施。

便利清關措施的應用範圍擴展至內地全部關區內所有口岸。至此，香港成為亞洲葡萄酒樞紐。

香港葡萄酒出口總值達15.95億港元。其中，大部分出口都是將進口葡萄酒再轉銷。亞洲是香港葡萄酒進出口貿易的主要市場，其中，內地和澳門的佔比較高。

香港貿易發展局舉辦第十四屆香港國際美酒展（特別展），阿根廷、澳洲、法國、日本、蘇格蘭、美國等世界各地的酒商雲集香港，酒的種類也足夠豐富，包含葡萄酒、白酒、烈酒、啤酒、清酒等。

▼葡萄酒的存放方式會直接影響其品質。



享用陳年酒最佳時機

話你知

提到陳年美酒，1947年的白馬堡、1961年的柏翠莊、1982年的拉菲，早已成為經典。然而，無論是品質上乘的陳釀還是品質一般的葡萄酒，都遵循着幼年、青年、壯年和老年這一生命週期。越是品質一般的酒，其巔峰期越短，更應在適飲期內盡快飲用。葡萄酒具備自我修復的能力。優質的陳年酒，剛開瓶時色澤並非是寶石紅，而是有棕色果香或帶有烤肉皮革味。只有經歷醒酒過程後，才可以判斷陳年酒的狀態。以下為影響葡萄酒品質的因素：

- (1) 陳年佳釀的飲用時間**
超過30年的葡萄酒已進入了退化期，其開瓶後最佳飲用時間為30分鐘至90分鐘。超過90分鐘後，酒體變酸速度很快。
- (2) 運輸**
陳年酒因為已經過分成熟，體質較弱，運輸過程中可能會因為搖晃而讓酒的分子結構散亂。
- (3) 軟木塞霉爛**
葡萄酒的封瓶物料多為軟木塞，而木塞的壽命為25年。若負責人並未在酒莊內更換新的木塞，會影響酒瓶的密封環境。
- (4) 瓶內沉澱物**
陳年酒的沉澱物成分為單寧酸、花色素、果糖、礦物質，不同的儲存環境會影響沉澱物的形成，飲用時要完全隔開沉澱物。
- (5) 陳年酒的風險**
一般的陳年酒有30%的機率受到氧化，從而影響酒質。



▲1982年的拉菲。

(6) 醒酒時機

陳年酒因已過巔峰期，酒的體質柔弱，不需要時間過長的醒酒過程。陳年酒最好在飲用前半小時進行開瓶、醒酒、隔除沉澱物的過程。醒酒時間越長，則會讓陳年酒老化更快而口感變酸。

與萌兔玩耍沾旺氣



▲商場中庭設有互動瑞兔福運裝置。



▲充氣玉兔位於商場空中花園平台。

兔年伊始，沾沾旺氣，不妨到商場逛一逛。20隻精靈活潑的萌萌瑞兔躍進了油塘大本型商場，鬼馬穿梭於商場中庭及室外位置，傳播吉祥與旺福氣。瑞兔家族由即日起至2月19日期間，穿梭於商場8個福氣熱點，包括「兔躍升空」熱氣球、「添福彩燈」LED氣球裝置、「玉兔望月」海景區等，與大家一同玩耍。

甫踏進商場中庭位置，即可發現精靈瑞兔已恭候光臨。一隻笑盈盈的瑞兔登上中央位置的舞台，急不及待與大小朋友一起在互動LED氣球中，尋找輕輕一拍便會變幻顏色的添福彩燈，拍得愈多，得到的福氣與運氣也愈多。

沿着商場樓頂的樓梯徐徐步入空中花園平台位置，戀人們可以在傳說中代表姻緣的巨型充氣玉兔下來一場浪漫之約。入夜後，情侶更可以在迷人閃耀的燈光映照下俯瞰海灣夜景，在玉兔的祝福下共度美滿的元宵及情人節。