

Santa Margherita

稱雄市場的Pinot Grigio



劉致新

星期六下午受朋友之托，到city'super買些日本魚生作晚餐的餐前小食，順便找一瓶適合配海鮮的白酒。要價廉物美，很自然選了一瓶在美國和日本都非常流行的Santa Margherita Pinot Grigio。

踏入春天的潮濕季節，一杯冰鎮的清爽的白酒非常理想。



酒莊大宅是當地一座有名建築

自從十幾年前在意大利東北部旅行時發現了這一種葡萄，便喜歡上了，堪稱為吃海鮮的絕配。

Santa Margherita造Pinot Grigio，別有一功。這種葡萄皮色帶灰藍到橙紅色，但如果釀造時不把皮色泡浸出來，便可以成為很清純的白酒。Santa Margherita(聖瑪嘉烈)酒莊位於意大利東北部，有大片葡萄園種了這種葡萄，釀出的白酒帶著桃李的氣息，酸度充足，除了適宜配魚和貝殼類海鮮，還可以配山羊乳酪。

我喜歡用它來配白焯中蝦、潮州凍蟹、辣酒花螺、江南的鹹雞、廣東的白雲豬手，熏蹄也是上佳配搭。

Santa Margherita是意大利四大私人酒莊，年產量約一千二百五十萬瓶，最主力出品就是Pinot Grigio。其次是近年在意大利非常流行的起泡酒Prosecco，這種汽



酒自2009年開始，升格為DOCG(保證法定產區酒)，全名很長，Prosecco di Conegliano — Valdobbiadene譯為中文，應該是「科尼里安諾 — 華度比阿迪尼的普契科」，即是產自這兩個地區的普契科。產地在威尼斯以北的山區，兩區可並用又可拆開，例如Santa Margherita的Prosecco即只來自Valdobbiadene。

Prosecco用Glera葡萄釀造，這種葡萄以前又稱為Prosecco，但自從這種汽酒升格後，為免混淆，葡萄就改名為Glera「基拉」。

Santa Margherita的Prosecco Superiore di Valdobbiadene(華度比阿迪尼的普契科)的製作方法相當特別。葡萄放在加壓的缸內發酵，保留住發酵時產生的汽泡，等到氣壓達到大約六巴(即六個大氣壓力)時，就把酒降溫至攝氏零下四度，令發酵停止。之後酒在攝氏八至十度再醱釀約一個月，令酒接觸酵母菌渣，酒質層次更佳。然後就過濾和等壓裝瓶，成為一清純、果香濃郁，帶蘋果和桃氣息的汽酒。入口圓滑均衡，是理想的餐前酒，又可配魚和芝士。

Santa Margherita(聖瑪嘉烈)酒莊成立已有八十年歷史，創辦人Count Gaetano Marzotto, Jr.(馬索圖伯爵)本是維亞琴察地區紡織業富商，1935年買入大片葡萄園，成立酒莊，現在主持酒莊的是他的孫子。

Santa Margherita酒莊的葡萄園分佈在四個地方，Eastern Veneto(維納圖東)、The Adige Valley(阿迪傑河谷)、Chianti Classico(安提傳統區)，以及Conegliano Valdobbiadene的山區，四地土質和氣候都不同，讓酒莊可以釀造多種不同風格的優質葡萄酒。

除了Pinot Grigio和Prosecco Superiore極受歡迎，Santa Margherita也有釀造紅酒。在維納圖東種植了很多梅鹿，釀出的酒帶成熟莓味夾雜雲呢拿、紫羅蘭香，豐厚而柔和。宜配各式焗烤肉類，粵式的燒烤也非常合適。

另外，Santa Margherita釀造意大利著名的紅酒Chianti Classico(奇安提傳統區紅酒)是以Sangiovese葡萄為主，適宜配肉類、粉麵、芝士。

