



西班牙酒與粵式料理之邂逅

迷人的芳塔娜

中式食尚風

為揭開不同飲食文化的精彩交鋒，本期《酒訊》以泰豐貿易代理的西班牙芳塔娜酒莊6款紅白葡萄酒，結合香格里拉台北遠東國際大飯店香宮粵籍主廚蔡耀文的道地廣東料理，創造出五種令人食指大動的跨國界酒食新搭配。

文/陳宜慧 攝影/陳俊谷

西班牙隸屬世界葡萄生產國，為全世界栽種葡萄面積最廣的國家，葡萄產量佔全球15%，憑藉各區域地理位置下迥異的氣候條件，以及獨特的原生葡萄品種如Tempranillo、Verdejo等，造就出獨樹一幟的葡萄酒風味。

西班牙風味芳塔娜酒莊

過去台灣消費者對於西班牙葡萄酒較為陌生，但近年來在各家代理商的推廣下，越來越多人接觸西班牙釀酒文化，亦對西班牙繁複

多元的葡萄品種產生濃厚興趣。

來自西班牙的芳塔娜酒莊1997年由Cantarero Morales家族所成立，擁有500公頃的葡萄園，以先進的酒窖設備，長期專注於優質葡萄酒的釀製工藝。在Monte Carbonero葡萄園所推行的國際性「Terroir」專案，酒莊致力於葡萄的栽種並釀製最具地方風土條件及特色的葡萄酒，突顯每支酒款獨特且豐富的風格，讓更多喜愛葡萄酒的族群，能經由品嚐芳塔娜系列葡萄酒，感受西班牙當地熱情洋溢的氣氛。■

酒款介紹

芳塔娜白酒 2007 Bodegas Fontana Fontal Sauvignon Blanc-Verdejo 2007

葡萄品種：50% 白蘇維濃，50% Verdejo青葡萄

酒質：活潑明亮的稻草黃色澤，饒富柑橘芳香，迷人的葡萄柚及鳳梨氣息。清新的口感，均衡的酸度。



梅思塔紅酒 2008 Bodegas Fontana Mesta Tempranillo 2008

葡萄品種：100% Tempranillo田帕尼優

酒質：明亮深邃的寶石紅色澤，果香馥郁，饒富迷人的成熟莓果氣息。圓滑柔順的單寧及悠長細緻的尾韻。

芳塔紅酒 2007 Bodegas Fontana Fontal Roble Tempranillo 2007

葡萄品種：100% 田帕尼優

酒質：明亮深邃的寶石紅帶有紫羅蘭色澤，強烈的果香富有烤吐司及香草氣息。口感柔順圓滑，雄渾強勁，甘甜成熟的單寧，中度酒體的佳釀。



芳塔齊揚薩紅酒 2005 Fontal Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon 2005

葡萄品種：85%田帕尼優；15%卡本內蘇維濃

酒質：深邃的寶石紅帶有紫紅色澤，馥郁的果香，微微的烤吐司及香草氣息。口感圓滑細緻，單寧柔順甘甜，饒富果香及香料氣息，尾韻悠長。

芳塔精選紅酒 2005 Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2005

葡萄品種：100% 田帕尼優

釀製：於美國橡木桶中培養12個月

酒質：深邃的石榴紅色澤，均衡和諧的燒烤、香料及熟成莓果氣息。厚實、圓滑柔順的口感尾韻悠長細緻。



克庫絲紀念紅酒 2005 Bodegas Fontana QuercuS 2005

葡萄品種：100% 田帕尼優

酒質：熟成的櫻桃紅帶有明亮的紫紅杯緣，馥郁優雅的熟成果香，微微的礦石、皮革以及淡淡的薄荷氣息。圓滑細緻的木質香氣，悠長持續的尾韻帶有細細的乳香氣味。

芳塔娜酒莊的中式美味關係

煙燻鮭魚蘆筍卷 v.s. Bodegas Fontana Fontal Sauvignon Blanc-Verdejo 2007

搭配效果

這道料理相當簡單開胃，主廚特別選用極富油脂的鮭魚做為冷盤，以魚肉甘醇鮮美的滑嫩口感，搭上清脆爽口的蘆筍以及富有口感的海蜆皮，讓人輕易打開封閉的味蕾，感受多重層次的單純料理，特別是搭配沁涼的白酒，清新的氣息從舌尖不由自主散開，中和了口腔中些許油膩感，並以均衡的酸度呈現美好的尾韻。



鮮人蔘燉烏雞 V.S.

Bodegas Fontana Mesta Tempranillo 2008

搭配效果

田帕尼優為西班牙北部極富盛名的原生品種，這款以百分之百田帕尼優釀製的紅酒，口感柔順具有花香與果香的迷人氣息，佐以人蔘雞湯時，因兩者與生俱來的圓滑，因而帶給味蕾極度融洽的溫潤感，且人蔘的些許苦味提升了原先較為平實的表現，形成微妙的變化，特別是鮮嫩的雞肉以及濃郁卻不油膩的雞湯，反而襯托出這款酒特有的性格。



燕液錦繡球 V.S.

Bodegas Fontana Fontal Roble Tempranillo 2007

搭配效果

產區與年份的差異讓同一種葡萄品種也能產生不同的風味，這款百分之百田帕尼優，所呈現出的，卻是異於上一款的品飲風貌。這道燕液錦繡球主要以海鮮為基底，揉合滑嫩的燕窩，加強整個口腔滑順輕柔的口感。輕啜酒液，兩者混合之際，甘甜成熟的單寧在中度酒體的襯托下展現出外表柔順內在強悍的性格，因此搭配得宜之餘，純飲亦非常適合。



松露醬爆牛柳甫 V.S.

Fontal Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon 2005
Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2005

搭配效果

以刀叉的形式品嚐牛柳，有種分子料理的意味，切開牛肉後，並沒有一般牛排的咬勁，反而以相當軟嫩的口感，表現出松露醬非常中式的性格。

以Fontal Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon 2005相佐，其馥郁的果香，既不被料理搶了風采，卻又能賦予牛柳清新的意味，圓滑細緻的口感，讓人跳脫對於西班牙的想像，形成另一種美食與佳釀

聯姻所造就的美好滋味。另一款Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2005，雖然同為05年，但因陳年酒款陳放時期儲存於美國橡木桶中，帶給酒液熟成厚實的濃郁風味，因此與牛柳間產生互相較勁但卻各領風騷的趣味性。



香煎黃金珍珠雞 V.S.

Bodegas Fontana QuercuS 2005

搭配效果

主廚蔡耀文認為餐敘進行到最後一道菜餚時，一般人的味蕾多半已經五味雜陳呈現較為混亂的狀態，珍珠雞倘若再以蒸煮的方式呈現恐怕會被葡萄酒的酒體掩蓋，因此香煎概念便由此而生品嚐時也在重口味的狀態下，感受QuercuS 2005較為複雜的風味，包含果香、木質香氣，以及整體的優雅滑順感，讓料理與美酒間產生最圓融的交集。



BODEGAS  FONTANA

芳塔娜酒莊BODEGAS FONTANA

芳塔娜酒莊由Cantarero Morales家族所成立，擁有500公頃的葡萄園，先進的酒窖設備，專注於優質葡萄酒的釀製。在Monte Carbonero葡萄園推行國際性”Terroir ”專案，致力於葡萄的栽種及釀製最具地方風土條件及特色的葡萄酒。



芳塔娜白酒 2007 Bodegas Fontana Fontal Sauvignon Blanc-Verdejo 2007
梅思塔紅酒 2008 Bodegas Fontana Mesta Tempranillo 2008
芳塔紅酒 2007 Bodegas Fontana Fontal Roble Tempranillo 2007
芳塔齊揚薩紅酒 2005 Fontal Crianza Tempranillo Cabernet Sauvignon 2005
芳塔精選紅酒 2005 Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2005
克庫絲紀念紅酒 2005 Bodegas Fontana QuercuS 2005

總代理：泰豐貿易股份有限公司 思源怡飲
服務專線：(02)87714139

未 成 年 請 勿 飲 酒