

台湾金牌名厨及红酒收藏家刘冠麟不久前亮相深圳台湾美食节，与记者分享他多年来识酒、品酒、藏酒的独家体验——

品葡萄酒，好心情才是绝配



GFP供图

◎深圳特区报记者 张红 廖露蕾

帕克(Robert Parker)评为100分的葡萄酒。

“很多人喝葡萄酒只喝品牌，却根本不知道单宁是什么。他们也并不知道有些好的品牌也会有低端的酒，很多人买酒是花了冤枉钱。”刘冠麟说，平时自己在台湾买葡萄酒，有时用2000新台币就能买到非常好的酒。“不在乎价钱，只在乎品质。”这就是刘冠麟品赏葡萄酒的原则，这更像是他对生活所下的注解。

2 12℃-15℃是存酒最佳温度

根据多年经验，刘冠麟“支招”道：年份尾数为“0”、“3”、“5”的都是不错的葡萄酒年份，他还特别青睐2009年的法国酒，罗伯·帕克给予它们的评分多在93分、95分甚至100分。

“要学懂喝红酒，很重要的一点就是要学会如何存酒。即使你有一支100分的酒，但如果没有保存好也是白费。”刘冠麟介绍，12℃至15℃是葡萄酒的最佳储存温度，最佳湿度则为75%-80%。或者也可用毛巾把酒瓶包起来，放入冰箱的水果柜中。葡萄酒瓶身最好水平放置，这样瓶塞就能与酒保持接触使瓶塞湿润，防止葡萄酒瓶中透进空气，使葡萄酒氧化。

如果当天要喝葡萄酒，刘冠麟通常会提前半天就把葡萄酒拿出来直立放置，让酒渣沉淀。然后在就餐前2、3小时将葡萄酒进行醒酒，刘冠麟的快速醒酒方法是“二次醒酒”(double decant)，也就是将葡萄酒从酒瓶倒入醒酒器后静置大约10分钟后，再将酒由醒酒器中倒入酒瓶，如此可以让酒得到更充分的“呼吸”，加速香气的释放和单宁的柔化。

“酒不是一打开就能喝的，喝酒要有喝酒的温度。”刘冠麟举例说，



姓名：刘冠麟
血型：A
星座：双鱼
生肖：龙

职业背景：香格里拉台北远东国际大饭店餐饮艺术总监。英国爱尔兰服务管理博士。2001年10月被蓝带骑士协会(Cordons Bleus)任命为台湾地区副总裁。2002年11月获法国美食家协会(Chaine des Rotisseurs)授予的餐饮大使(Star of Excellence)称号；同年10月获法国名厨艺术协会(Escoffier)授予的蓝带勋章。

酒柜的温度大致在12℃到18℃，室温一般在23℃、24℃左右，如果将一支葡萄酒从12℃的酒柜里拿出来后，酒瓶会开始“冒汗”，大约摆放到15℃时将酒打开，再摆放到18℃的时候开始喝，喝到变为室温23℃、24℃，这支葡萄酒都会有不一样的风味。许多人喜欢“冰镇”白葡萄酒，其实白葡萄酒不宜摆放到过度低温中，因为低温会锁住酒的味道。刘冠麟建议，白葡萄酒从大约5℃的冰箱里取出后，可摆放20分钟左右等温度达到8℃、9℃的时候再喝。葡萄酒在适宜的温度下品尝，能够将酒的香味

最大限度地发挥出来。

3 红酒不一定配红肉，白酒不一定配白肉

刘冠麟告诉记者，台湾菜与葡萄酒的搭配也遵从最基本的酒菜搭配原则，酒与菜肴应该各自扮演自己的角色，两者搭配要做到相得益彰而不是喧宾夺主。

在这次台湾美食节的葡萄酒晚宴中，头盘“宝岛五首碟”就让宾客提前兴奋起来。这是一道海鲜荟萃：东港乌鱼子、五味嫩九孔、虾汁烩蟹钳等等。而海鲜的最佳搭档当属白葡萄酒，刘冠麟为这道前菜搭配了一款来自澳大利亚的“禾富无木夏多内2011”(Wolf Blass Unwooded Chardonnay 2011)，这款酒在不锈钢桶里发酵，蕴含着一丝清新的西番莲、蜜瓜和热带水果的芬芳，天然的果味与清新爽利的果酸之间相互平衡，成为了海鲜头盘的绝配。

接下来的一道名为“海角七号”的海鲜汤，则混合了冬瓜、菜脯、响螺等海鲜，是极具台湾乡土味的汤品。刘冠麟介绍，这类味道较“鲜”的汤，尽量不要搭配口味浓烈的葡萄酒；如果搭配白葡萄酒的话，汤又会盖过酒的风头。因此，刘冠麟为这款汤搭配了出自波尔多的“欧

比颂格拉芙2006”(Haut Brissson La Garva 2006)，这款呈石榴红色泽的葡萄酒，精致优雅的香气中饱含温柔的木头气息和果酱味，巧妙地配合了海鲜汤的鲜美。

台湾菜的一大特色是香草的使用，例如九层塔、茼蒿等等。“三杯鸡中翅”作为地道的台湾菜之一，也能在恰当的葡萄酒搭配下充分发挥它的精彩。“三杯酱汁较为浓郁，因此可以搭配果味较重的葡萄酒，以中和浓重的蒜味和姜味。”刘冠麟说。

晚宴的主角是香煎雪花和牛肉衬沙茶酱，则被配以一支获评92分的“欧碧颂珍藏2007”(Haut Brissson La Reserve 2006)，刘冠麟介绍，这是一款具有丝绸般口感的葡萄酒，带有浓厚的黑色浆果、石墨，以及淡淡的烤面包和橡木香气，品尝起来不输雪花和牛肉的美味。像这类味道浓烈、香味重、层次分明、单宁较重的葡萄酒，很适合用来搭配牛肉料理。

虽然餐配酒有一定的原则，但刘冠麟认为，个人口味也很重要。“餐和酒只要没有太大冲撞都是可以的。其实红酒不一定要配红肉，白酒也不一定配白肉，自己的感觉永远应排在第一位。心情好的时候，菜比较好吃，酒也更好喝。”



“三杯鸡中翅”

1 2000新台币就能买到很好的葡萄酒

这款具有丝绸般口感的葡萄酒品尝起来不输雪花和牛肉的美味。

说起刘冠麟与葡萄酒的缘分，一定要从他的经历说起。刘冠麟在成为厨师之前，有着传奇的人生经历。刘冠麟毕业于台湾大学，专业是中文系，毕业后他来到一家航空公司应聘成为餐饮部的一名厨师，后来转岗当上了“空少”，再之后到香港做了电影制片，期间还拍过不少电影。看似与餐饮毫无关联的工作却启蒙了刘冠麟对葡萄酒的认知。“那个时候经常要宴客，而我们用来请客的酒都是顶级的，包括法国五大酒庄的酒。一开始就从好的葡萄酒喝起，很难再接受比较差的酒了。”

于是，口味一开始就被训练得无比“挑剔”的刘冠麟，慢慢开始收藏葡萄酒。“我曾经拍买了一瓶酒，赚回了400多瓶酒的钱。那次之后，我开始觉得要收藏一些更为稀有的酒，作为一种投资。”在刘冠麟的家中，收藏了3000多瓶葡萄酒，其中不乏被“世界品酒皇帝”罗伯·

寻茶记

③

老枞水仙的贵馐

武夷岩茶的代表是什么？十有九条说大红袍，却没有错，而大红袍的贵馐，又有何人知晓？

种的比如二代大红袍、北斗一号和北斗二号呢？个人找茶字典的一条基本注释，近些年内地流行的区域品牌整合战略，追求做大产业规模的同时，消灭了许多茶树品种的个性，香气滋味拼配成同一个款。可以挽救岩茶“味”之灾的，幸有老枞水仙。因为它不可替代，是一个例外。

水仙在中国半发酵类茶的名录里，以香气高古似水仙花而著，闽北又胜于闽南。顾名思义，这种茶树与水有感觉，雾水多的地方品质就高，树龄也长，有多宗300多年古树的现实发现记录，形成茶树



古茶树上的青苔。

中罕有的长寿现象。一般划分，超过80年的才可以戴上老枞的帽子，它有青苔加上熟棕叶的香气滋味，制茶师傅再好的技术皆无能仿制，因为这样的例外，武夷茶界有一个规矩，老枞水仙是不能参加任何茶王评比的。它完全天生，是百年前先人留下的仙物和遗产。

寻到老枞水仙，更需天生缘分。记不清多少次进入武夷正岩、半岩、外山扫货，大致有三个方向的收获可以说。岩骨花香最正宗的，应是核心景区慧苑坑，与简朴和藹的慧苑寺主持茶过三巡，径直一公里深处上行，一块硕大的巨石上竟有上百株满布青苔的老枞茶树。即便一家机构签订50年采摘权，我总能“填空”争来若干，五年前在柬埔寨金边与洪森长女洪玛娜赏饮，茶汤挂杯三天香气不绝，竟疑为法国格拉斯香精。

正岩、半岩之外统称外山茶，生在土壤而非岩上，至今都有山寨的恶名，老枞水仙却是例外。吴三地、洋墩岩两个自然村，谈得上另两个正确

的方向。前者有十五棵单株，植于一块瀑布之下，中药野草环绕，润滑得无以言表。洋墩岩称得上奢侈，村前屋后到处是型态巨大的老枞，普通如白菜萝卜，单是观看粗粗的直径就让人疯狂！这里的制茶有一个毛病，宜粗不精，只有把鲜叶用拖拉机输送到山下几十公里外的数个手工作坊，才会产生妙不可言的极品。

约十年前老枞水仙没有人关注，一个原因是茶树太高，经常要搭梯子采摘不便，而且树冠宽幅，中下层新叶缓慢，产量很低。或许是受普洱老茶带动，几年间身价数倍，性急者高达万元一斤。价格上的游戏是不会长久的，但它对茶界个性的贡献，应该会很长久。



作者游武夷山自然保护区寻茶。