



***In this Issue...***

- *2010 Bordeaux Harvest*
- *Wine & Dine 2010*
- *Hong Kong Wine Fair 2010*
- *Upcoming courses*

## ***2010 Bordeaux Harvest***



在 Chateau Latour 成長中的 Cabernet Sauvignon

相信大家已經度過了十分愉快的中秋節及國慶長假期。雖然是深秋,但香港還是十分熱。在 Bordeaux 的秋天就不同了。在中午和暖的陽光下氣溫有大約 22°C,到了晚上已經十分涼快,大約只有 12°C。左岸的 cabernet sauvignon 葡萄就靠著泥土上的 gravel 散發出的微溫繼續慢慢成長。右岸的 merlot 早就已經在發酵桶內成為了 vintage 2010 的主角。

今年我們到 Bordeaux 的考察真是獲益良多。特別是感受到法國人的真誠,對工作的認真。說回來,2010 的 Bordeaux vintage 發展相當平穩。春天的天氣比較反覆,較寒涼的地區和早發芽的品種曾出現 Millerandage 不良的開花現象。不過這只會影響了產量。但整個夏天都十分晴朗及炎熱,雨量亦比起平均少。有酒農擔心會重覆 2003 年的 water stress。幸好到 9 月收成前下了幾天雨。令到右岸早熟的 merlot 得到很平衡的甜度與酸度的配合。我們試吃的葡萄大多數都十分成熟,連葡萄的核也像杏仁一樣的脆。

除了白酒和 Sauternes 之外,大家還是儲蓄定足夠的銀兩去準備另一個 great vintage。

P.T.O.





July 2010, Issue 2, Page 2

#### Chateau Beychevelle 最新的 OXO racking system

他們大膽地用上 20% American Oak barrels 作為 second label Amiral de Beychevelle 的 aging 之用. 這個系統目的在於 rapid oak extraction 及 integration. 由於接觸時間只有 6 至 8 星期, 美國桶只會留下較溫和的痕跡.

加上進取的定價, 它們理應可與中價的新世界酒爭取一定市場.



#### Chateau La Mission Haut-Brion

由於法國人工資昂貴, La Mission 及其姊妹莊 Haut Brion 都用上這最先進的 grape sorting and crushing machine 以取替舊有的 sorting table. 用電腦去篩選葡萄, 同時作 de-stemming 及 crushing.

法國木桶已經升到約 700 歐羅一個, 每一瓶酒的木桶成本已經要約 2 歐羅. 只有一級酒莊才可以用上十多個 cooperage 造到酒桶的 mix & match.



右岸的酒莊較細, 所以它們比較有合作性. 可以一起去推廣它們整個地區的酒. 但可惜在消費者的角度上, 這未必是品質的保證.



### 總結

Bordeaux 不愧為紅酒之中的王者. 他們以故有的地理, 加上雄厚的財力, 得以穩守酒界中一哥的地位. 依筆者的觀察, 他們亦十分積極地鑽研新的技術. 這方向是否正確, 還是由消費者去定奪. 看來世界酒業的發展還是很有趣.

由於篇幅有限, 有興趣進一步了解探訪 Bordeaux 酒莊的資料可以電郵到本中心:

[news@hkwineacademy.com](mailto:news@hkwineacademy.com)

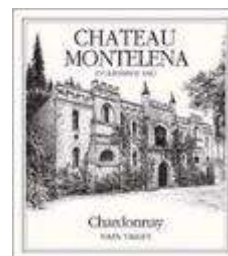
本中心會盡量提供各項有用的資料.

## What have we drunk



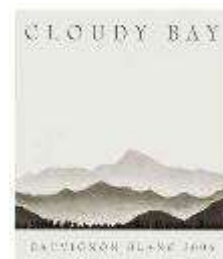
### Chateau Montelena Chardonnay 2007

作為 Paris Judgement 1976 的白酒冠軍, 名氣當然大, 但亦十分用心造的 concentrated style chardonnay. 但眼見有名氣的 Margret River chardonnay 也要做到\$4XX, 這一枝 Classic Napa 也不用\$400, 相對來說就有吸引力和物值.



### Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2009

不知是否因為轉了 wine maker 的原故, 或是其他原因. 最近我喝過的 Cloudy Bay 已經失去了從前的風格. 酒身變得柔弱. 莫非想轉形 Graves Blanc??



### Moët & Chandon Vintage 1990

有幸在試酒會品賞到它的陳年 vintage champagne; nutty, mature and complex with layers, 比得上很多著名的貴莊, 令我對這個品牌有很大的改觀. 我感受到 winemaker 的一份堅持. 這是 marketing 不可以代替的.





## Wine & Dine Festival 2010



一年一度的「香港美酒佳餚巡禮」將會在 10 月 28 至 31 日在前臨維多利亞港的西九龍海濱長廊舉行. 本教育中心亦有參與. 希望透過這項活動可以增加大眾對葡萄酒的認識及興趣. 在 A205 展位中, 我們準備了一些遊戲如 Blind Tasting 等. 各位會友可以帶同您的朋友到臨一試您的品酒身手. 我相信各位愛酒人士都不會錯過. 本中心有少量的入場券, 請電郵到 [news@hkwineacademy.com](mailto:news@hkwineacademy.com) 查詢詳情.

「香港美酒佳餚巡禮」的詳細資料可以到這個網址 參考一下.

[http://www.discoverhongkong.com/festivehk2010/tc/wine\\_dine/highlight\\_origins.jsp](http://www.discoverhongkong.com/festivehk2010/tc/wine_dine/highlight_origins.jsp)

## Hong Kong International Wine & Spirits Fair

香港國際美酒展 2010 為全球酒業人士締造一個便利的商貿平台. 展會還設有香港美酒品評大獎及試酒會以推廣品酒文化. 香港國際美酒展為全球酒業人士締造一個便利的商貿平台. 本教育中心在 Wine Services 區內的 3E-B40 設有攤位以供各業界內的朋友交流. 會期最後一天即 11 月 6 日上午 10:30 至下午 5:00 是開放予公眾及人士. 有興趣的朋友可來臨本攤位交流一下. 詳細資料可以到這個網址 :

[http://hkwinefair.hktdc.com/dm/201006/eDm\\_wine\\_en.htm](http://hkwinefair.hktdc.com/dm/201006/eDm_wine_en.htm)

## Upcoming Courses

### WSET Level 1 Courses

16 October (Saturday) 重陽節	11:00 - 18:00
26 October (Tuesday) + 29 October (Friday)	19:00 - 22:00
13 November (Saturday)	11:00 - 18:00
24 November (Wednesday) + 25 November (Thursday)	19:00 - 22:00

### WSET Level 2 Courses

16 November - 21 December (every Tuesday)	19:00 - 22:00
20 November - 18 December (every Sat except 4 Dec)	14:00 - 18:30
28 November - 19 December (every Sunday)	14:00 - 18:30

### WSET Level 3 Courses

10 October - 21 November (every Sunday)	14:00 - 18:15
-----------------------------------------	---------------