



01 我和市島酒造的市島健二社長。
02 我跟尾畑酒造副總裁尾畑留美子合照。
03 市島酒造的「壽松」清酒，跟魚生是絕佳配搭。
04 天領酒造的純米原酒。
05 尾畑酒造的「真野鶴」純米吟釀。
06 高の井酒造的大吟釀原酒。



葉澍堃 & 葉瀚華

OUR WINE WORLD

前經濟發展及勞工局局長，退休後盡情享受人生，吃盡佳餚，飲盡美酒，曾主持節目《麻辣葡萄》。兒子葉瀚華在耳濡目染下，同樣愛飲愛吃。今次父子兵上陣，一人一期跟大家分享他們的酒世界。

新潟縣的日本清酒 (二)

在

日本駐港總領事家中晚宴，食的當然是正宗

日本菜。日籍大廚 Yoshihiro Jisukawa 為我們準備了八道菜的豐盛晚宴，前菜有甜蝦、青豆、鰻鴨、海膽、蓮藕、雞肉和番薯等，賣相漂亮，配的清酒是「高G井酒造」(Takano)的大吟釀原酒 (Honjo)。酒精度17.8%，米的精釀度38%，這酒用的是 Yamada Nishiki 的米，飲來有香滑果味，酒質優美豐厚，餘韻 full body 的清酒，據聞在百佳可以買到。

跟着是我愛愛的魚生，有吞拿、三文魚和魷魚，配的是「市島酒造株式會社」(Ichishima) 社長市島健二從新潟帶來的「壽松」清酒。酒廠歷史悠久，有二百多年釀酒經驗，出產的清酒過去連續五年在全國新酒鑑評會獲得全賞。我們飲的是 2010 年的壽松。在 International Wine Challenge 2011 獲得金獎。飲來口感高和清爽，跟魚生是絕佳配搭，坐在身旁的市島健二社長告知我釀造此酒用的是 Koshihikari 的米，酒精度 18%，每年的產量只有 8,000 瓶。

食完魚生，跟着食酥炸日本夏日生蠔和炸海膽，配的

清酒是「尾畑酒造株式會社」

(Obata) 副總裁尾畑留美子 (Rumiko Obata) 帶來的「真野鶴」純米吟釀原酒。酒廠在新潟的 Sado 佐渡島，Rumiko 說島上有上佳清酒和魚生，她在日本考獲「壽司顧問」(Sushi Adviser) 資格。有機會一定要到佐渡島跟她一起飲清酒和食壽司。

Obata 酒廠每年產量大概三十二萬瓶。我很喜歡「真野鶴」純米吟釀酒樽的顏色和設計，迷人的藍色高身酒樽，上面有四顆鑽石圖案，怪不得太座說這款清酒最合她口味！酒的顏色晶瑩剔透，酒質豐厚乾身，跟炸生蠔和海膽非常配合，跟帶酸味的中菜亦應該會很匹配。Rumiko 說此酒的年產量是三千瓶，在香港賣二百多元，絕對是物有所值。

最後食的是和牛牛柳，配的清酒是來自新潟佐渡市「天領酒造」的純米原酒，味甜偏甜，有香滑果香，飲來柔滑如絲，有種香檳的感覺，跟日本和牛出奇地配合。

叶澍堃