

人，有時會借酒澆愁，而我倆卻是藉酒與自己和一些人在生活中的一點一滴的交集，道出我們因此而來的感知和感悟。此外，我倆筆風大不同也應是有趣的看點，同樣是寫我們各自品嚐一支酒的事情，但就會讓你感受到有如男人來自火星，女人來自金星的不一樣！

¹ 本書由方啟聰（Tomy）和靈思（Kennie）合著，文章分別以符號「◇」代表方啟聰，「○」代表靈思。

目錄

推薦序一 / 黃家和	.4
推薦序二 / 李志明	.6
推薦序三 / Elliot Faber	.8
推薦序四 / Eddie Nara	.10
自序一 / 方啟聰（Tomy）	.12
自序二 / 靈思（Kennie）	.14
導讀	.19

第一章 初 嚐

OO1	今天的小確幸 / Terrasses d'Aussières 2019	.028
OO2	不可叫人小看你年輕 / Sheep Hill Sauvignon Blanc 2021	.031
OO3	吃出兒時的味道 / Fuller's London Black Cab Stout	.033
OO4	急事慢行，慢事先行 / Talisker 8 Years Limited Release	.035
OO5	千里馬遇伯樂 / La Chapelle de Saint Dominique 2003	.037
OO6	Life is Too Short for Bad Beer / Beavertown Black Betty Black IPA	.040
OO7	人做了，我不喜歡做 / Masahiro Okinawa Gin	.043
OO8	應許之地 / 迦南美地 Riesling 2018	.045
OO9	信望愛中最大是愛！好姐妹式的「談情說愛」 / 蜜蜜啤世外桃源 Weissbier	.047
O10	捉到鹿要識脫角 / 鶴沼 Gewurztraminer 2017	.050
O11	英雄莫問出處 / The Balvenie Doublewood Aged 12 Years	.052
O12	引以為榮 / Hanshara Shizuoka Sake Yeast Beer	.055
O13	暢所欲言的友誼 / Anderson Valley Barney Flats Oatmeal Stout	.057
O14	相互尊重包容 / Vega Sindoa Tempranillo 2020	.060
O15	堅持不妥協 / Da Shootz! American Pilsner	.062
O16	跟老友飲老酒，經歷猶如人生的青、中、成熟階段 / Tamaya Limari Valley Syrah 2008	.065

O17	意見接受，態度照舊 / Behemoth Brewing Summer in a Can Hazy IPA	.068
O18	旅酒 / Kuehn Kerlig Hell	.070
O19	第一次的驚喜總令人回味 / 帰山参番純米吟釀	.072
O20	向著自己的夢想飛行 / 伊勢角屋麦酒 Cardamom Porter	.074
O21	做人隨意，做生意就要有計劃 / Château des Vigiers Bergerac Cabernets – Merlot 2014	.076
O22	跟朋友享受熱騰騰打邊爐，情義更濃 / 蜜蜜啤恰 IPA	.079
O23	理想是夢想加上理智規劃，成功需要勇於實踐加上堅毅 / 瑞鷹熊本の地酒阿蘇万歳純米酒	.081
O24	莊周夢蝶孰真孰假 / VandeStreek Playground Non-Alcoholic IPA	.084
O25	儀式感都講究品質 / Senac Non-Alcoholic Sparkling Apple Drink	.088

第二章 品嚐

O26	酒是回憶催化劑 / 花の露純米大吟釀	.092
O27	喝酒的心態 / 七冠馬山廃仕込純米吟釀	.094
O28	誰能明白我 / 天之藍	.097
O29	When Was the Last Time You Did Something for the First Time? / 961 Lebanese Pale Ale	.099
O30	家有一老，如有一寶 / Scarpa Tettineive Barbaresco 1989	.101
O31	天下武功出少林 / Houblon Chouffe IPA	.104
O32	在酒的世界，沒有東西是不可能的 / 天の戸貴樽貴釀酒	.107
O33	傳統與創新的匯聚 / 多満自慢山廃純米原酒 2015	.110
O34	景不再，酒依舊 / Gulden Draak Smoked	.112
O35	達者為先 / Jimsher Saperavi Casks Blended Whisky	.114
O36	是否新不如舊？ / Château Dauzac 2005	.116
O37	何為匠人精神？ / 二兔純米吟釀山田錦 55	.119
O38	前輩提攜後輩天公地義 / Moon Dog X Lervig – Kreik Aussie Hopped Hazy IPA	.121

O39	時日太快 / Château Monbousquet 2013	.123
O40	身在曹營心在漢 / Jean Leon Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2011	.125
O41	團結就是力量 / Bifuel 2015 Italian Grape Ale	.127
O42	苦盡甘來 / Stone FML Double IPA	.130
O43	傳統必須保留 / 咸亨雕皇青瓷 10 年陳	.132
O44	沒什麼可以自誇 / 賀蘭紅赤霞珠 2016	.134
O45	喝酒也要「大膽假設，小心求證」？ / 越後櫻大吟釀	.136
O46	多好的忠言也得看時機 / 京姬一酌一景大吟釀	.139
O47	家族榮耀 / El Rincón de Nekeas Chardonnay 2019	.142
O48	好水釀好酒 / 京都北山六友純米吟釀原酒	.144
O49	喜歡你是你…… 尊重原始才叫懂得 / Château Le Cléret 2015	.146
O50	物以類聚，人以群分 / Fratelli Veglio Vigna Carpegna Barolo 1971	.149
O51	欣賞、尊重自己成長地方的歷史文化 / Georgian Valleys 2010 Khvanchkara	.152
O52	別讓過去偷走將來，專注前方目標 / 有磯曙純米吟釀獅子の舞	.155
O53	老酒慢慢醒來，像告訴我們「她」仍老當益壯 / Château de Haute-Serre 1981	.158
O54	細味當年情—— 回味的不在口吃下的，而是口說出來的 / 賀蘭紅香港限量版赤霞珠乾紅葡萄酒 2016	.161

第三章 品鑑

O55	食雞有雞味 / Château Mouton Rothschild 2014	.166
O56	酒在回憶中找你 / Auchentoshan Single Malt Scotch Whisky 21 Years	.168
O57	欲速則不達 / Roccheviberti Barolo Vigneti Rocche 2003	.171
O58	美酒傳承，生生不息 / Torres Mas La Plana 2013	.174
O59	喝酒的香港人真幸福 / Ayinger Celebrator Doppelbock	.176

O60	順其自然 / 茅台鎮窖藏原漿酒	.179
O61	要走的沒法可惜，來到的倍加珍惜！ / 達磨正宗海中熟成梅酒	.182
O62	但願老死花酒間 / Straffe Hendrik Quadrupel	.185
O63	學會分享才會得到更多 / Tre Fontane Tripel	.187
O64	醉過才知酒濃，愛過才知情重 / Domaine Chante Cigale Vieilles Vignes Châteauneuf-du-Pape 2015	.190
O65	自己的弱項成為別人的激勵 / Vieux Château Certan 1997	.192
O66	能力越大責任越大 / Château Lafite Rothschild 2017	.195
O67	百年歌自苦 / The Scotch Malt Whisky Society— Cask No. 3.305 The Scents of Perfection	.198
O68	話當年數舊事，所說大同小異，但就是愛這熱鬧 / 作雅乃智中取純米大吟釀	.200
O69	欲到天邊更有天 / Nine Tailed Fox 2015	.202
O70	不要再說沒可能 / Ao Yun 2017	.204
O71	老當益壯 / Château Léoville Las Cases 1971	.206
O72	不招人妒是庸才 / Brewdog Jack Hammer Ruthless India Pale Ale	.209
O73	看破不說破 / Champagne de Saint-Gall Le Blanc de Blancs Premier Cru	.212
O74	本是同根生 / The Scotch Malt Whisky Society— Cask No. 66.112 Smoky, Sweet, Spicy, Salty Popcorn	.214
O75	等待讓收穫更豐碩甜美 / 蜜蜜啤晚收 Doppelbock	.217
O76	山不轉，路轉；路不轉，人轉 / Tripel Karmeliet	.219
O77	做回自己 / 空藏愛山生原酒純米大吟釀	.221
O78	喝得出的人情味 / Freixenet Casa Sala Gran Reserva Brut Nature 2007	.223
O79	忘年戀上自己，讓我們敵過歲月 / Château Ausone 1975	.226
O80	「不過是人非夢，總有些真笑亦有真痛」 / Chardakhi Saperavi 2020 Georgian Wine Red Dry	.229
O81	常持一顆赤子之心 / 帝松吟釀一番搾り八面玲瓏	.232
O82	「我心中開著一扇門，一直等待永遠青春的歸人」 / 白蘭樹下 Perfume Trees Gin	.235

O83	越專業越是要知道學問是不同範疇的細分 / Auchentoshan The Bartender's Malt	.238
O84	差不多先生 / 蜜蜜啤 Juicy Juicy IPA	.240
O85	觀念改變心態 / De Venoge Louis XV Brut Champagne 1996	.242
O86	Less is More / 燦然純米吟釀生原酒	.245

第四章 回味

O87	道德許可證效應 / 蜜蜜啤 Ruby 洛神花 Gose 酸啤	.250
O88	除卻巫山不是雲 / La Chouette BIO Cider	.253
O89	啤酒的配餐能力不容忽視 / Lindemans Cuvée René Oude Gueuze Blend 2020	.256
O90	特定名稱酒 / 御代榮琵琶湖之鯨無濾過生原酒	.259
O91	我給予 100 分的清酒 / 北島生酖愛山	.262
O92	憑威士忌闖出一片天 / The Scotch Malt Whisky Society— Cask No. 112.20 Sweet, Sassy and Playful	.264
O93	愛是恆久忍耐 / Château Smith Haut Lafitte 2009	.267
O94	通天老倌 / Gouden Carolus Imperial Dark	.269
O95	實惠的奢華 / Fuller's Brewery Vintage Ale 2019	.272
O96	真愛是簡單純樸，幸福是感覺自在和諧 / 愛の幸福手工洛神花酒	.275
O97	「味」壓群雄 / 秀鳳山田錦純米大吟釀原酒	.278
O98	10 年前你在做什麼？ / 達磨正宗 10 年古酒	.280
O99	飲酒都要知己知彼 / Saison Dupont	.284
100	挑戰與突破 / 蜜蜜啤探險家 CK Pale Ale	.286

圖錄	100 支酒	.288
----	--------	------

第一章

CHAPTER ONE

初嚐

在酒的世界，凡事都有可能，喜出望外的驚喜經常發生。

001

今天的小確幸

Terrasses d'Aussières
2019



結束忙碌的一周，終於等到星期日，但可惜剛好遇著下雨天，不想外出又無所事事，在家慵懶散慢的心情最適合不過是來一支年輕有活力的紅酒。

如果要由年份著手去選紅酒，2019 年的法國酒是我的頭號選擇。為什麼？因為好年份不會錯！很多時候當你去葡萄酒專門店或超級市場，你會見到琳瑯滿目的葡萄酒，除了不同年份，還有不同產區、國家、葡萄品種及品牌，就算懂酒的人也要花上好些時間才能找到心頭好，更何況是一般消費者。所以按著好的年份來選比較放心。

好的年份，代表那一年的天氣特別適合葡萄生長，大部分葡萄園的收成都會很好，果粒非常適合釀葡萄酒，相對釀到好酒的機會便較大。相反，如果年份不好，就需要考慮很多人為的因素，如採收日期、挑選葡萄、釀酒時間及溫度等各種調配，釀酒師及他的團隊便要增加很多不同程度的參與，人為因素多了，自然增加了葡萄酒好與壞的變數。

說回 2019 年，由於經過了一個溫和的冬季和清涼的春季，葡萄在夏季的熱浪來襲後成熟，而採收前的微雨又讓葡萄不至於過熟，因此非常適合釀酒。所以 2019 年對法國酒來說都是一個很好的年份。

這支 Terrasses d'Aussières 是 Domains Barons de Rothschild 即大家都熟悉的拉菲酒莊（Lafite）所持有。這酒莊位於法國南

部的朗格多克 (Languedoc)，採用了 Syrah、Grenache noir、Mourvèdre、Carignan 4 種葡萄品種來釀酒，散發出年輕豐富的黑果香氣，夾雜著一點點橡木、香料如百里香、黑松露的味道，入口柔順，單寧 (Tannin) 幼滑，酸度適中清新，酒體密度高，餘韻微甜，果味馥郁！一邊喝一邊感覺到幸福，多得當時拉菲的莊主 Éric de Rothschild 獨具慧眼在 1999 年出訪時把這葡萄莊園買下來，用了 20 年時間整頓，任性的背後付出了很大的努力和耐性，當中的挑戰是當事人才感受到的。

今天的小確幸是挑到了一瓶好酒！

002

不可叫人小看
你年輕

Sheep Hill Sauvignon
Blanc
2021



上年的北京冬奧很有觀賞價值，除了項目的吸引程度，在我們的國土上舉辦也帶來特別的親切感。我特別留意參賽者的年齡，國家隊的自由式滑雪選手谷愛凌（Eileen Gu）年僅 18 歲便奪得了金牌不在話下，還有同是國家隊的蘇翊鳴在單板滑雪大跳台決賽摘金，當時的他差 3 天才滿 18 歲！美籍韓裔單板滑雪女將金善（Chloe Kim）於上屆平昌冬奧以 17 歲的年齡勇奪單板滑雪半管場地賽金牌，上年北京冬奧再度挑戰而蟬聯金牌，成為冬奧史上首位在這個項目衛冕成功的女子選手。

年輕人追夢是一種魅力，有膽識，輸得起，葡萄酒也是一樣。葡萄酒陳放的週期也有年輕、成長、巔峰、老去，以至死亡。經常聽人說「這支酒未開，現在還不是時候，需要時間成長，希望能夠喝到其巔峰的狀態」。但我覺得，年輕又有什麼好害怕的？年輕時的葡萄酒充滿活力，很有陽光氣息，還有等待醒酒（Breathing）後出來的表現也是一種享受，不用每次都要等到巔峰才算好喝，感受其成長的過程同樣快樂。

這支 Sheep Hill Sauvignon Blanc 2021 便是其中的表表者，來自南非夢若奇酒莊（Mount Rozier），沒有華麗修飾的香氣，反而一開瓶便有活潑的番石榴香氣如小孩般急不及待地跑出來迎接你，跟隨著的是新鮮的青草味，口感柔軟，味道堅實，密度高，果香直接單純、乾脆利落！而且能喝得出其深藏的潛力，我馬上想到「不可叫人小看你年輕」這句話語，來形容這瓶南非酒相當貼切。十分相信要與大自然緊密合作的釀酒師 Leon Esterhuizen，清楚知道要尊重自然環境，要使土地可持續發展，越少人為干擾越好，尊重環境，為下一代保持優良的環境。

003

吃
出
兒
時
的
味
道

Fuller's London Black
Cab Stout



004

急事慢行，慢事先行

Talisker 8 Years
Limited Release



一般人去到倫敦都會去 London Bridge、London Eye 等著名旅遊景點，而我就不同，2016 年到倫敦時我去了 London Pride 的啤酒廠 Fuller's Brewery。出發前，我在香港已預先在網上報名參加了啤酒廠導賞團（Brewery Tour）。差不多兩小時的酒廠導賞團，導遊講解得非常深入，由磨麥芽機開始至糖化桶，再到發酵槽，很仔細，而因應生產量高的緣故，每件機器都是巨型加大版，可見酒廠的宏偉及英國人追求現代化之餘亦能保留經典的技術，十分厲害。再加上最後有個限時約 15 分鐘「all you can drink」時段，可喝多兩三杯，感覺滿足且增進了不少知識，開了眼界！

除了 London Pride 外，我還喝了 ESB（Extra Special Bitter）和 London Black Cab Stout。London Pride 和 ESB 當然是經典之作，前者蜂蜜、青蘋果、梨香夾雜著麥芽風味，收結乾爽漂亮，長時間位居 Fuller's Brewery 眾多啤酒款式的銷售 No.1，正是酒如其名，是一種自豪（Pride）；後者啤酒花香和麥芽味互相配合，口感平衡，我十分喜歡。但 beer of the day 一定是 London Black Cab Stout，黑巧克力、咖啡、西梅的迷人香氣，入口如絲綢般柔軟幼滑。喝酒的地方也別具心思，像一個私藏的博物館，很多 Fuller's 的舊酒瓶、酒罐、酒標、釀酒工具、器材、1979 年獲得的獎狀、筆記、贈品、宣傳物等等，絕對是目不暇給。

昨天到舖頭培訓的時候回想起那個情境，忍不住要開支 London Black Cab Stout 來回味一番，順便教導同事 Stout 的特色，寓工作於娛樂。那熟悉的香氣和味道，馬上把整個酒廠的畫面再度呈現於我的腦海，味道的確能使人勾起記憶的，難怪經常有人說吃得出兒时的味道。

前陣子感覺有點燥，要做的工作如海浪般一浪緊接一浪，永無止境，這項目尚未完成，又有新的工作加插進來，工作的先後次序被打得亂七八糟，不知從何入手，禱告交託後便決定到附近的威士忌吧鬆一鬆。每次一個人到威士忌吧我都喜歡坐吧檯，感覺除了 bartender 外，其他人只看到你的背影，你可以靜靜地專心享受杯中物。這天晚上我也是這樣，在 bartender 的介紹下我叫了威士忌的「阿媽家姐」(Omakase)，由他發辦給我 4 杯威士忌。

頭 3 杯相信是前奏，好喝但沒什麼驚喜，第四杯的 Talisker 8 Years Limited Release 就很特別了！這款威士忌來自蘇格蘭的 Islands，此產區一向以風格多變見稱，由果味到堅果味 (Nutty)，又可以由堅果味到泥炭味 (Peaty)，而這款 Talisker 擺明車馬以「Made by the Sea」自居，喝下去果然有獨特的礦物味道。香氣主要是雲呢拿、煙燻等來自美國波本桶的香氣，夾雜著一點點泥煤和果香，入口幼滑但富有力量，巧克力、肉桂、果味及礦物味相當複雜，因為始終是沒有添加水的「原桶強度」(Cask Strength)，餘韻帶有溫暖的酒精感（酒精度 59.4%），柔滑細膩，回甘悠長令我十分難忘。

慢慢品嚐，不知不覺已經過了 3 個小時，我驀然回首，其實我在急什麼呢？有工作總好過沒有工作，「急」很多時候反而會容易出錯，所以應該要學會慢行，我指的慢並不是手腳慢，而是腦袋要清晰，慢慢冷靜地思考，而平時不趕急的事要先做，因為一般這些「不急」的事都是很瑣碎的，理應很容易解決，但由於太瑣碎，往往會有心魔告訴我們遲一陣子才做吧……結果積少成多，最後拖自己後腿的便是它們了。

005

千里馬遇伯樂

La Chapelle de Saint
Dominique
2003



在你的人生中有沒有遇過千里馬？這千里馬可以是你的學生、徒弟，可以是你的另一半，可以是你的下屬，而我的千里馬是這支紅酒 Domaine de Saint Dominique 的副牌 La Chapelle de Saint Dominique，我慶幸在創業的樽頸位時遇到「她」。

還記得 2011 年法國的國際葡萄酒及烈酒展覽會（Vinexpo），我在 La Chapelle de Saint Dominique 的展位認識到她，要知道在數以萬計的酒款中遇上她相信不是偶然，而是命中注定！

其實叫自己伯樂的確有點在自誇，因為 Domaine de Saint Dominique 早於 22 年前已被現時的莊主 Daniele Vialard 和 Eric Hosteins 獨具慧眼的收購了，他們酒莊位於法國 Hérault 一個叫 Aniane 的小區，雖然面積不大，只有 14 公頃，但風土條件優秀，適合種植多款葡萄品種，包括法國常見的 Merlot、Cabernet Sauvignon 和 Syrah，還有 Carignan、Petit Verdot 和 Mourvèdre。而當時在展位招呼我的正正是莊主之一的 Eric Hosteins，筆直的深色西裝，整齊的斜紋領帶和斯文的金絲眼鏡，說話溫文但談到他的葡萄酒時變得相當熱情。他帶著我們品嚐他的佳釀，特別令我留下深刻印象的是 2003 年的 La Chapelle de Saint Dominique，漂亮的紫紅色色澤，散發出黑色漿果、成熟車厘子和一絲絲橡木香氣，入口果香豐富而優雅，結構細密，平衡度高，餘韻帶有少許巧克力和胡椒風味，收結悠長像不會散去一般。

除了酒的質素高之外，我也十分尊敬他們的釀酒理念。眾所周

知法國有 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) 的品質控制機制，要附合當地產區的 AOC 必須通過多項嚴格而又有點「死板」的規條，甚至連釀酒的葡萄品種也有限制，如某些產區只可以採用某幾款葡萄品種，如果使用其他品種，便不符合標準，不可以稱自己的酒為 AOC 酒。要知道很多人會以 AOC 為一個指標，不獲 AOC 認證的酒價格也會受到一定程度的影響。La Chapelle de Saint Dominique 和 Domaine de Saint Dominique 正正在這例子之中，他們寧願放棄 AOC 要採用不同的葡萄品種，為的是創作出自己心目中理想的葡萄酒。這種精神在現今金錢掛帥的社會實在很難得。

最終我和他們簽下了大中華區的獨家代理權，把他們的酒推廣至內地如上海、北京、廣州、深圳等一線城市，還把他整個系列的葡萄酒改了一個中文名叫「納斯家族」。

雖然現在已經沒有繼續合作，但有時候喝到好的葡萄酒，也會不自覺想起和她遇上的往事。