



ZENATO®

Publicazione: Gourmetvancouver.com

Luogo: web

Data: 2 marzo 2016

Veneto meets Piedmont @ Lupo

March 2, 2016 by Xia-er Yao

Category: [Food Events](#) [Vancouver Drinks](#) [Vancouver Eats](#)

乘著 Vancouver International Wine Festival 今年主題酒乃意國天下，因而有較多機會了解意大利佳釀。正如在耶魯鎮 Lupo Restaurant 舉行的 "Veneto meets Piedmont" winery dinner，選了意國兩大酒區：即「意大利靴子」之東的 Veneto 酒區 Zenato 酒莊和「意大利靴子」之西的 Piedmont 酒區 Paolo Conterno 酒莊來作酒肴配。票價每位 \$185。

我認為 Lupo Restaurant 是本市最浪漫餐廳之一，在耶魯鎮林立的高樓環抱之下，位於老房子的 Lupo 獨處小樓成一統，依然以意大利美食，依然以寧謐的氛圍，依然以悠悠的步調來向溫哥華人展現慢活精神。

席間見到酒莊主人親身解說他們如何釀製如何施為的種種細節，印象最深的是他們口中的一句句：“passion”，他們如何熱愛自己的土地，如何熱愛自己的行業，如何熱愛自己的出品，孜孜追求的是如何釀成謝絕附加品的純淨酒品，聽著讓人敬佩。

我對 Piedmont 的印象是來自區內的松露香；但對酒徒來說，Piedmont 更是重要的意大利酒區之一，其 Barolo 成酒更有 “king of the wine” 的美稱。Paolo Conterno 酒莊四代相傳，致力以傳統方法來釀酒。

Zenato 的 75 公頃葡萄園散落在 Veneto 酒區 Lugana 和 Valpolicella 附近山麓地，是晚可品嘗到紅白兩枝 Riserva 旗艦酒及 Merlot。

有創意的大廚，絕對可以是一位有創意的畫家，此間總廚 Julio Gonzalez Perini 今回用八爪魚用蟹肉用芝麻菜來繪畫了一張人人驚艷的頭盤畫作 mosaic of octopus。

把巨型八爪魚加酒加味攪而煮之數小時，待得質軟鬆軟後再作處理。相信是借助一個方形模具把一大把八爪魚的爪子粗粗幼幼密密擠滿後以帶膠質食材使之凝固，再橫切薄片，才得如許一圈圈紫中帶白的馬賽克圖案紋理。如何能薄切如紙，成形又不散開，當是功力之所在。

薄切的另一好處是使得口感鬆軟，當叉子把八爪魚薄片挑起，你好像是在吃著沾了上好橄欖油的八爪魚茸或八爪魚醬。加綴的幾圈蟹肉又使鮮甜味推向高峰；上面覆以脆片及溫泉鵝鴨蛋的作用是讓口感有變化，冷不防躲在芝麻菜下面的是以 limoncello 製的陳醋醬汁來提鮮。

南意的陽光燦爛，南意的檸檬清香，南意的檸檬加烈酒 limoncello 更充滿誘惑。鮮酸醒胃加上芝麻菜的辛甘，再來以 2013 年 Sergio Zenato Lugana Riserva 酒相伴，層次更形複雜。酒莊只用最好年份的葡萄來釀製 Lugana Riserva，儲存於法國橡木桶中，清新的橘果香和云尼拿香韻捎來南意的燦爛感覺，和海鮮相襯亦有韻味。

Malfatti 是啥人人好奇，按意大利文的字面語是 “poorly made”，指的其實是不規則無章法的外形而矣。內中味道比 gnocchi 有過之而無不及，因為加入了大量菠菜，柔軟口感倍增而煙燻度保留，成為意國麵食中的強中手。再加上 spinach malfatti all' anatra 有鴨汁滋潤，添於其上的有鴨腿肉、西蘭花及意式雜菜粒粒 soffrito 和煙椒 pimentón。

Paolo Conterno Nebbiolo a Mont, Langhe, 2013 儘管酒體堅實，仍顯露出優雅和明亮的口感，散發出純淨的櫻桃和紅莓果香，入口後咖啡和礦物質的美味纏繞不去。

Brasato 是紅酒燉牛肉，然後由充滿紅莓果香的 Zenato Sansonina Merlot del Veneto, 2013 來配酒。

這味 short rib brasato 的牛肋骨讓紅酒攪攪得酥鬆入味；不過全碟最先聲奪人的是白松露牛油爆炒紅蘿蔔、雜菜等留下的香味，還有的是伴碟 soft polenta。

老實說，也曾吃過 polenta，因其乾身及較硬質感而不喜，沒想到經質變變化及加了芝士後味道非常討好，有點兒像吃濃稠 purée 的口感，特別是和肉汁同吃，隨時配角比主角更搶鏡。

Veal loin 'arrostato' 的烤小牛柳有 fonduta 芝士及 marsala 甜酒助陣，味道不過不失。椰菜花塔堆疊成四方形，外層是脆的，然內裏煮至軟融口感如布甸，入口即溶。

白蘆筍、雅芝竹和番茄伴碟在這一回合採取主動，以酸以鮮和酒香配合，Paolo Conterno Barolo Ginestra, 2009 和 Zenato Amarone Classico Riserva, 2009 都在相互爭輝。

Paolo Conterno Barolo Ginestra 有優雅圓融的力度，平衡的果味有礦物餘味、少許辛辣及陳醋的甜香，餘韻悠長，無怪 Barolo 被稱酒中之王。

通常酒莊只選最好收成年份才釀得 Riserva，Zenato Amarone Classico Riserva 亦不例外。人手採收 Corvina 和 Rondinella 葡萄後在一定室溫中風乾三、四個月來濃縮果味和果香；釀製基酒後，更於據說是比法國橡木更優的巴爾幹半島 Slavonian oak 木桶中窖藏四年。說得上是 Zenato 酒莊的旗艦作，一遇上了雅芝竹和番茄及肉脂等食材，丹寧被馴化了，熟透櫻桃香更是深遠迷人。

Cheese selection 和 biscotti 皆採取 family style 形式讓一桌眾人取食，無他，了解到能同桌吃飯也是緣份，經一輪天南地北侃大山，你我或許也能成知己。

以上菜式雖說為了配酒而有些微變改，但不少亦位列日常餐單中，就因為吃了 mosaic of octopus 及 spinach malfatti all' anatra，讓我有再回來吃晚飯的衝動。

更多 Vancouver International Wine Festival 資料，可瀏覽 www.vanwinefest.ca。

