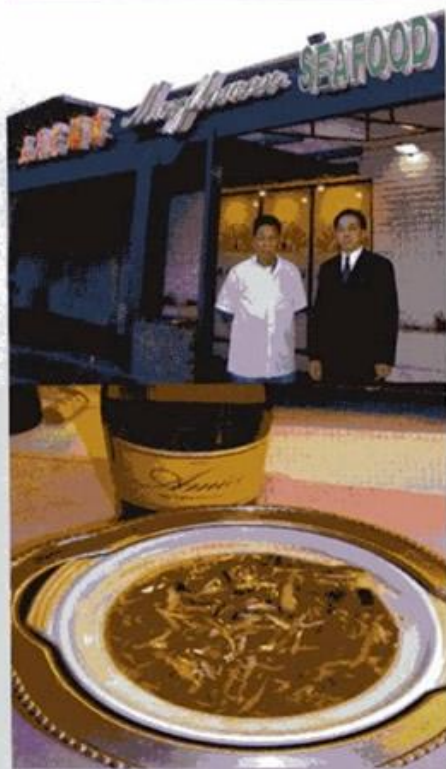


北加州聯合市五月花港式酒家
第三分店東主兼總廚陳鐵雲及總經理 Eric 劉。

五月花

港式美饌 活色生香



五月花酒家陳鐵雲總廚
烹製的太史蛇羹，配 Amici 新釀。

聯合市(Union City)「五月花」今年二月開張，是該港菜酒家在金山灣區的第三分店，六年前資深港廚陳鐵雲和幹練經理Eric劉建明合夥，接掌金山列治文區五月花，後來發展到苗必達市(Milpitas)五月花，奮鬥出頭，一直是我讚賞的中菜餐館。此次他們開闢新戶，我特別邀集食家好友跨橋渡海遠征，以平易近人的價格吃到難得的太史蛇羹、蟹肉炒桂花翅和游水紅龍二味，讓我們大塊朵頤了一番。

配搭陳鐵雲港式美饌，我用了兩家加州精品酒莊的三支新釀：一是Napa Valley的Amici Cellars酒庫(P.O. Box 399, Rutherford, CA 94573)，產酒為2003 Amici Old Vine Zinfandel Panek Vineyard, Napa Valley (\$30)和2004 Napa Valley Chardonnay(\$30)；另一家是Sonoma County的Asti Winery酒莊Cellar No.8第八號酒庫(P.O. Box 530, Geyserville, CA 95441)，產酒為2003 California Zinfandel (\$10)。

這兩家和前述那家專製Zinfandel的酒莊一樣，不是大企業。Amici的釀酒家Jeff Hansen和Asti No.8釀酒家Paul Rydquist兩人本身熟悉製酒，對製酒懷抱熱情，因此邀集同道友好合作，實踐理想。

Amici的Zinfandel只用該酒莊唯一的Panek葡萄園老樹的Zinfandel葡萄，因為Jeff認為該園果實少有其他葡萄可相比，所以採取100%該園Zinfandel製成純粹的典型，豐濃厚，酒精含量達14.8%，黑漿果味有力之中富於治味，酒色作深紅。釀酒人推薦各種肉類野味以為匹配，我於是用它搭配五月花的燒乳鴿(Squabs)，另外也吃了幾口蛇羹。Chardonnay也是100%純粹，不經二度發酵，流露出青蘋果、柑桔及少許煙燻橡木味，清爽輕柔，Jeff對此亦甚自傲，宣稱其出品曾被譽為美國最佳。這種Chardonnay因為略帶辛甘，很適合游水紅龍兩食和蟹肉炒桂花翅。

至於Asti Winery Cellar No.8那支Zinfandel，採用加州各處葡萄，以85.72% Zinfandel混合其他兩種葡萄，製成也是深沉紅色，具李子、甜櫻桃及香草味，治味強勁，不過亦柔滑如絲，我用來搭配醬焗殼螺，最後伴送上湯煎粉果。



Napa 區
Amici Cellars 精品
Chardonnay 伴送
五月花的
蟹肉炒桂花翅。

Sonoma 區
Asti Winery Cellar No.8
Zinfandel 配搭
五月花的上湯炸粉果，
Amici 的 Zinfandel
亦有酌飲。