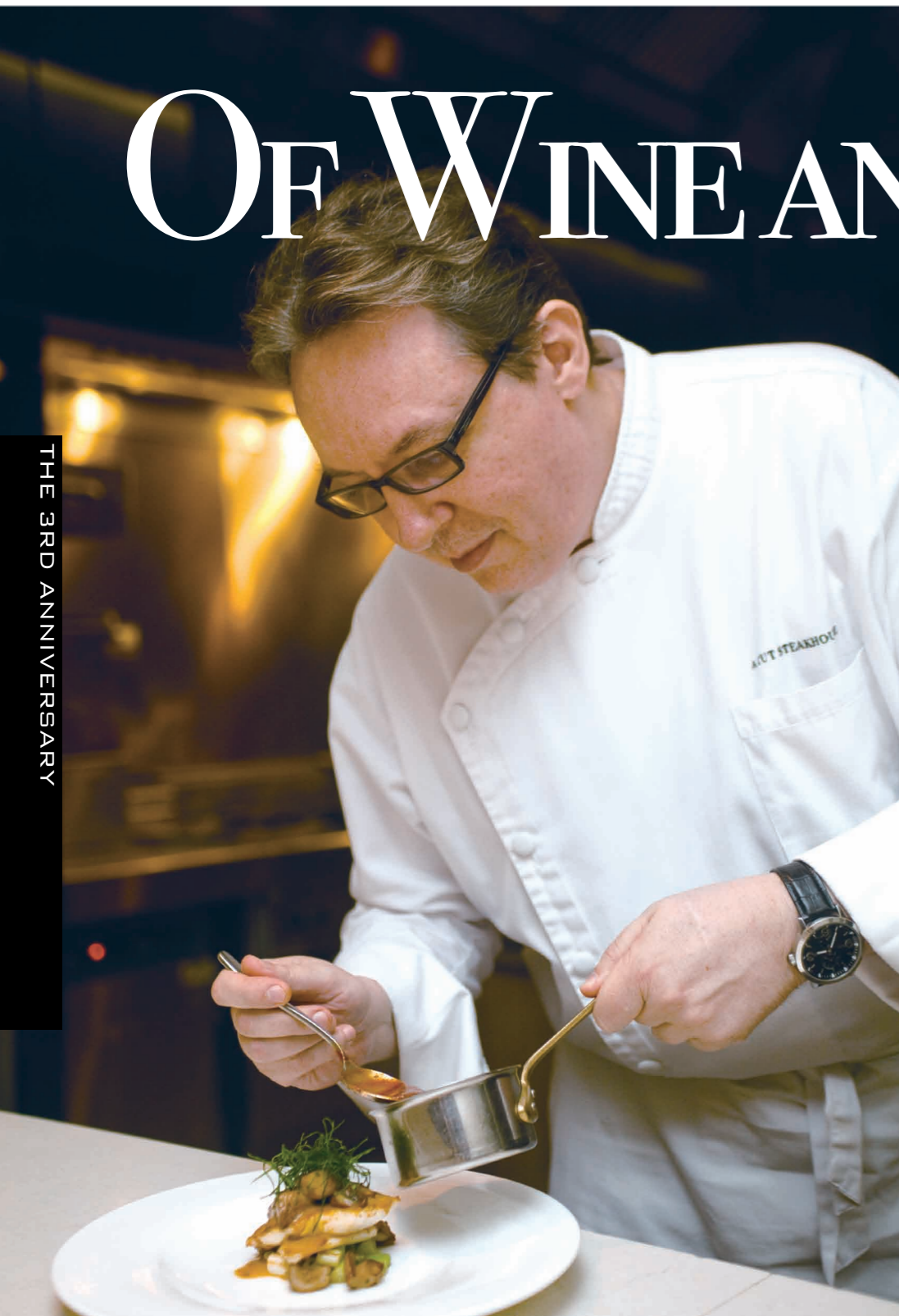


OF WINE AND STEAK

酒神味覺的新切點

THE 3RD ANNIVERSARY



爐烤羊排

INFORMATION

台北國賓飯店

地址：台北市中山北路二段63號B1

營業時間：11.30-15.00；18.00-22.30

電話：02-2571-0389

油和一些海鹽，就能嚐到最原始的風味，」Cale接著說，「我喜歡在享受牛排時，搭配十分豐富、結構完整的紅酒。」但說到吃肉，年紀大的人怕有膽固醇，Cale卻持相反意見，他認為每個人都需要些許膽固醇來消耗能量，吃牛排並非壞事，且富含鐵質，吃牛排可提供一個人所需的均衡與營養。「我並不建議每天吃牛排，但是基於飲食平衡和健康的營養，它還是必需的。」男性需要吃牛排以增加男性荷爾蒙，Cale強調，足夠的男性荷爾蒙可以抗癌、防止心臟病和抗憂鬱，而且也能增進能力呢。

精緻美食經驗

而A Cut最享譽盛名的美國頂級乾式熟成21日安格斯肋眼牛排，就是從Cale的故鄉蒙大拿州牧場而來的自然牛，不打類固醇，自然成長且吃素的飼養方式，讓牛肉有著絕佳的脂肪紋路，天然、容易消化且口感更好，烹調後以法國Staub專用鑄鐵盤、70度保溫上桌，保有天然純厚風味、豐潤多汁，看似半熟但吃起來卻一點也不生的口感，沾上些許法國鹽之花就能引出肉質的甜美，再搭配酒體較豐實的1994年法國Chateau Rauzan Segla紅酒，真是絕妙極了！

一場精緻美食經驗是從妳吃進嘴的東西開始，它一定要是最高品質、新鮮且口感獨特的。Cale表示，前陣子流行的分子料理若做得好可以很令人感到新奇，但是它並不總是能呼應在基本食材的思維上，所以著重在主食材的品質，以健康、美味和最令人愉悅的烹調方式，留住最原始的口感，當然美感的擺盤也是不可或缺的一環，「我很享受在家裡為家人做菜，也常常外出嚐試許多不同類型的料理，真正美好的一餐應該就是與親愛的人一起享受美食。」

俗話說，能夠品嚐佳餚配上美酒的陶醉滋味，人生夫復何求，這句話應證在台北國賓飯店A Cut Steakhouse真是一點也不為過。

TEXT：CHING-HUA LIN ART EDITOR：KAREN PAN PHOTO：WALLACE TSOI、A Cut Steakhouse

老字號的國賓飯店，低調奢華展現的生活品味，滿足不少挑剔的老饕。地下一樓的A Cut Steakhouse自開幕以來，就以頂級牛肉得到許多肯定，另外其多達260多款、1800支的酒藏，除了法國、美國等知名酒廠名酒，也有少見的375ml小瓶裝，以及多達20支house wine，最近又再添加一筆榮耀：世界級美國葡萄酒權威《Wine Spectator》雜誌認證，成為2009年全台灣第一家獲得國際級推薦頂級餐廳。

用酒單說故事

《Wine Spectator》雜誌的評分標準是一個整體性的，並非酒藏豐富或料理好吃就會得高分，而是從評估酒單、菜單和餐廳特色、價位、網站等而定，A Cut餐飲顧問兼主廚Cale Jackson cec說，很多高檔餐廳想申請都不見得過關，侍酒師聶汎勳認為美酒該拿來喝而不是擺在架上好看，A

Cut超過一半酒款價格是很親民的，A Cut能夠致勝，價格因素有很大考量。

將A Cut推至美酒評鑑名單的幕後功臣，正是在台灣住了20年的Cale，說得一口流利中文，有意思的是，除了擁有國內外多年的主廚和餐飲顧問經驗，Cale學歷從文科、商務經濟，轉到餐飲和廚藝，還在台灣大學研修中國語文，令人印象深刻的還不只這些，他曾經在美國自組樂團演出爵士樂，也是專業的吉他手、小喇叭手，甚至還受過專業DJ訓練和演出！他自豪是個wine guy，所以很清楚一份酒單就能講很多事情，無論在字體大小、閱讀舒適度等，都要考量到，必須要user friendly。Cale舉例，法國酒產區很多，勃根地、波爾多都有些故事，這些都會帶進酒單裡，又或者以口感來列出名單，妳就可以依照自己喜愛的口感來選酒。

香煎比目魚



頂級料理與美酒的絕配

為搭配評分高達93分的Fleur de Champagne Duval-Leroy NV香檳，Cale說，選擇比目魚做為前菜是因為它的口感，淋上加入番紅花粉的地中海醬汁，與此款香檳是很清爽又開胃的絕配，他說這是要「Wake your mouth up」。接下來的爐烤羊排，讓原本不太吃羊肉的人都驚為天人！因為採用羔羊排，並以低溫慢烤，所以沒有腥羶味、肉質柔軟且水分飽滿，搭配奢華的法國鵝肝黑松露醬汁，綿軟的口感，再啜飲一口2002年的Chateau Puygueraud，柔順寧靜和濃郁的果味與羊排的絕妙變化，實在令人感到很幸福。

身為美國人的Cale說，品嚐牛排是美國人的飲食文化，它被視為一種奢華的食物，也是身分財富的象徵，他們從很小的時候就懂得如何品味、選擇和適當地烹調牛排。「一塊高品質的牛排只消在料理前簡單調味（不要醃漬），加上些許奶



(左)法國香檳產區的Fleur de Champagne Duval-Leroy NV，WS雜誌評分93分。葡萄果實取自Montagne de Reims和Côte des Blancs初次發醇於不鏽鋼桶，裝瓶後於酒窖陳年3年時間，色彩呈現漂亮的淺金黃，並有綿密的氣泡，聞起來有鮮活的果香及餅乾巧克力香，口中酒體圓潤。
推薦原因：《Wine Spectator》百大酒款中唯一香檳中一款，在夏天炎熱的溫度下喝起來格外舒暢，清新口感更適合於餐前飲用。

(中)法國勃根地區 Côte de Francs的 Chateau Puygueraud 2002 佩加洛堡，WS雜誌評分92分。醒酒後散發出黑醋栗、甘草和花朵香氣，入口後濃郁的果味，酒體中等、單寧柔順，尾韻悠長且帶有但煙草味道。
推薦原因：此酒莊榮獲日本葡萄酒專業雜誌五星的高分評價，並獲5位日本品酒師共同推薦入選Best Buy超特選酒單。酒體飽滿，充滿力度，平衡甚佳，餘韻長遠；在長期投資效益上，已超越許多「Grands Crus」之名酒。

(右)法國Margaux產區、1994年的CHATEAU RAUZAN SEGLA，WS評分90分。開瓶後就有明顯的甘味、核果及綜合香草等香氣，顏色近深紫色，酒體飽滿、肥美，果香濃郁，有著絲絨般滑順的單寧，在酸度與單寧都比較均衡。
推薦原因：RAUZAN SEGLA城堡是始於1661年，產區歷史最悠久的酒莊之一，1855年酒莊分級制度成立時，便被認為是五大酒莊最佳的波爾多紅酒，到目前仍站穩二級酒莊之榜首。



美國頂級乾式熟成21日安格斯肋眼牛排



【選酒小撇步】

Cale反駁了一般人「紅肉配紅酒、白肉配白酒」的觀念，「要看菜色，而且不是每個人喜歡喝紅酒或白酒，重點在於輕口味的料理要配輕口味的酒，像是勃根地；重口味的菜搭配酒體豐實，不一定要紅酒，例如年份較高的Chardonnay，有些nuts的味道，配起來就很棒。現在日本流行老波爾多酒配壽司和生魚片，就是因為酒體的關係。」

【神之侍酒師】

六年級生的聶汎勳，大學和研究所唸的是美術藝術，卻選擇到法國留學，取得巴黎藍帶廚藝學校法國料理和葡萄酒證書，而且還曾在巴黎米其林一星餐廳Passiflore和台北法樂琪、馬恩田園等法式料理餐廳掌廚，因緣際會成為A Cut侍酒師，他說，料理擺盤、品酒也是一種藝術。他個人偏好勃根地，「因為它獨特、難以捉摸的特性，就像女人一樣神秘，常讓我有驚喜。」台灣用餐搭酒的習慣尚未成熟，然而這十年來接受度巨幅成長，拜新的技術、土地及新產區，讓我們有許多選擇。侍酒師扮演了一個教育者的角色，藉由說故事讓妳了解，觀察並詢問妳的喜好口味與預算，依妳接受的程度而推薦適合的酒款，同時妳也會學到基本選酒的技巧呢。