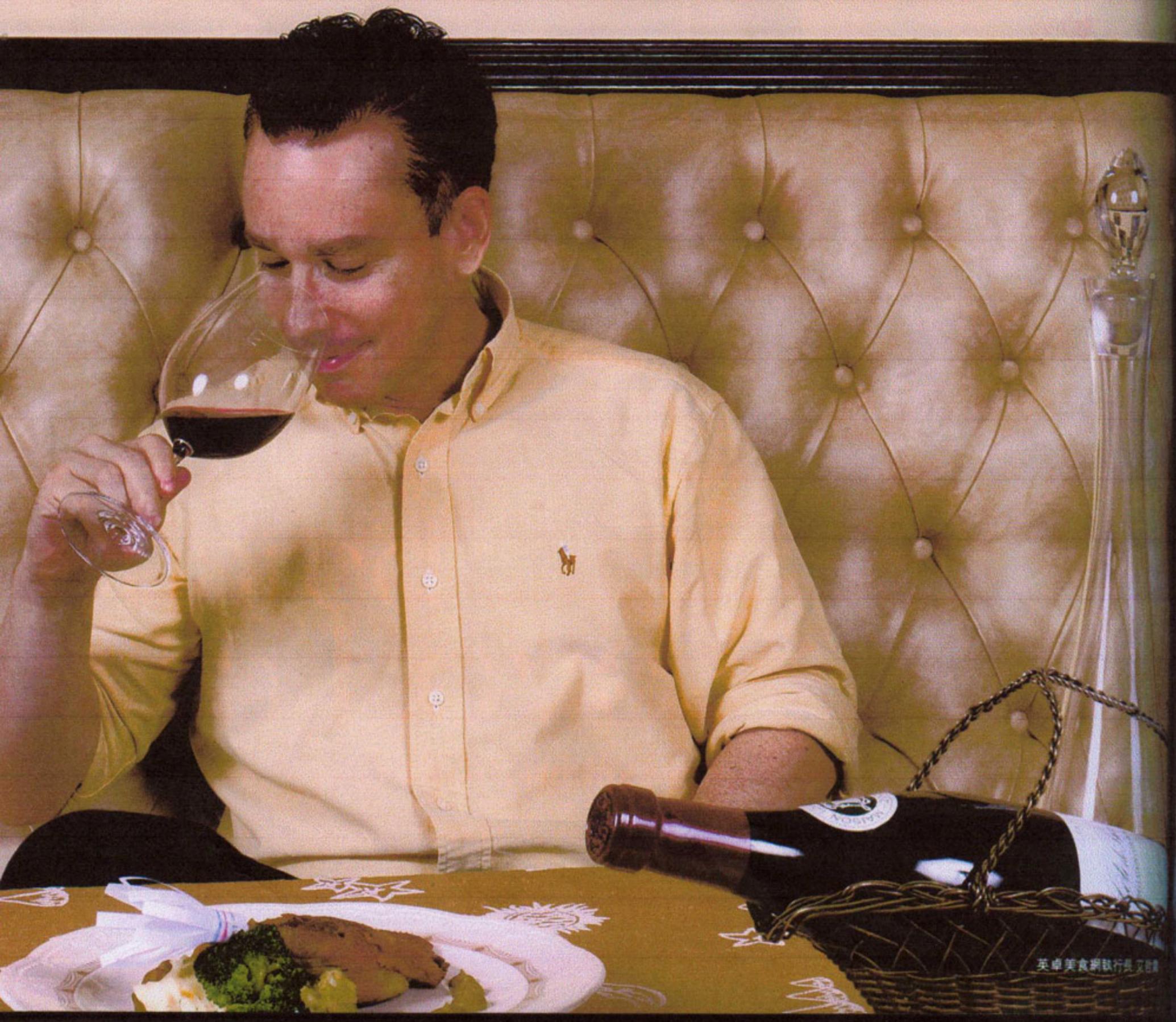


Creative Memory

艾哲庸。製造浪漫與驚喜

採訪撰文 | 黃羽葳 攝影 | 王基守 場地提供 | 橄欖樹小館(02-8732-3726)

美食及品酒專家，英卓美食網的執行長艾哲庸，
在聖誕節、歲末時，喜歡在家裡與朋友一起慶祝，
製造驚喜感動，讓這天充滿難忘的美好回憶。





1



4



3



艾哲庸的節慶浪漫法則

1 品酒工具

經過醒酒器才能品嚐到紅酒迷人的多層香氣，而最能襯托出葡萄酒風情的只有清澈的水晶酒杯，缺一不可，這才稱得上是有質感的品酒文化。

2 節慶佈置

艾哲庸認為節慶是值得花心思的日子，為居家妝點佈置節慶氣氛、精心準備佳釀美酒，再搭配漂亮的餐具，加上些微燭光、迷人音樂，既溫馨又浪漫。

3 葡萄酒

正確的品酒可分成五個基本步驟，先觀其顏色，再輕輕搖晃釋出酒的香氣，再聞其酒香，慢慢的品釀，用味蕾去感受，好好的回味一番。

4 香檳酒

推薦這一款無年份，產自法國香檳區，LVMH集團出品的Veuve Clicquot Burt "Yellow Label" NV，黑皮諾含量達56%，散發成熟紅色漿果香氣，適合作為開胃酒，或搭配海鮮、北京烤鴨、麻辣火鍋，餘韻爽口迷人。

對於艾哲庸而言，節慶就是值得花點心思的日子，為居家裝點佈置年節氣氛，精心準備佳釀美酒，再搭配漂亮的餐具，加上些微燭光、迷人音樂，既溫馨又浪漫。

在家過節，反而能製造出許多意想不到的surprise，艾哲庸說：「像是邀請許久不見的親友來作客，分享美味餐點、難得的醇美好酒、精心烘烤的派，共度愉快的歡樂時光。」至於做菜，他推薦幾道簡易料理，但為了應景，偶爾奢侈一下無防，前菜選用大西洋的龍蝦作成海鮮料理，搭配加點橄欖油煎過的鵝肝醬，主菜為義大利奶油培根麵，法式烤雞也不錯，先將雞肉用白酒、橄欖油、迷迭香醃上三個小時，放入烤箱前，再加上奶油、迷迭香、少許胡椒鹽輕易完成了。

想嚐鮮來個火雞大餐，建議可向飯店訂購，要享用時再以烤箱烤過，這樣皮才會酥脆脆好吃。此外，在聚會當天，艾哲庸還會準備menu，寫著歡迎詞、客人名、菜名及搭配的酒名，餐盤上擺上小禮物，並特地call in至電台點歌送給朋友，他說這些事都不難做到，卻足以讓人感受到那種窩心，所以他特別喜歡在節慶時製造與接收驚喜，就像有一年的聖誕節，因為想念家鄉下雪的紐約，朋友們特別用冰霜製造白色聖誕節的情境讓他沖淡鄉愁，這份感動永他存心中，難以忘懷。

談到美酒品釀，艾哲庸是歐美著名美食家Herman Howard Isacs III之子，自幼受到美食及葡萄酒文化的薰陶，他認為每種酒都有其獨特個性，越是專心去研究它們的奇妙之處，越會得到更多樂趣，因此他隨身攜帶筆記本，每喝一次新酒，將其酒名、產地、年份、顏色、口感等紀錄下來，對紅酒有興趣者也可如此仿效。而顛覆大家對東方美食的傳統飲品搭配，他建議北京烤鴨可以配香檳酒，麻辣火鍋佐以紅酒，是很不錯的口感享受；此外堅持賞心悅目的飲酒美學，所以必定自備水晶酒杯到餐廳吃飯，既有食趣又高雅。醫學報告早就指出葡萄酒具有防止動脈硬化及抗癌的功能，艾哲庸提醒一定要天天飲用適量的葡萄酒才有抗老功效，加上定期運動，難怪他看起來比實際年輕又有活力，想必這就是常喝葡萄酒的最佳印證。