

首頁 (/) / 文章列表 (/post/) / 【小編的試酒人生】直上雲端的餐酒饗宴 – Morton's & Marchesi di Barolo

【小編的試酒人生】直上雲端的餐酒饗宴 – Morton's & Marchesi di Barolo

發跡於芝加哥的Morton's of Chicago, the Steakhouse 莫爾頓牛排館，自1978年創業至今，一直用最嚴格的標準提供真材足量的經典美國式頂級美食，2015年12月28日開幕的台北分店座落於信義微風45樓，典雅用餐環境及優質服務，不論是空間或是餐飲的水準，都可以說是直上雲端，以經典美食搭配直眺101周邊的絕美夜景。



窗外就是101與台北夜景，台北的景觀餐廳又有不同的選擇



小編的私秘景點，Morton's的戶外座位區下午也是有開放的，可以在這喝上一杯酒，享受一下午後的陽光和晚餐前的晚霞

和一般消費者對美式餐廳或牛排館的印象大相逕庭，Morton's可不是只有不同部位的牛排和熟度可以選擇，採用美國農業部認證在總產量中只有2-3%的USDA Prime熟成穀飼牛肉，油花豐富，呈現亮紅色，質地細膩、有韌性，並熟成23到28天提升牛肉的柔嫩度與香濃度，不論是乾式或濕式熟成，甚至是近期在台灣開始火紅的和牛，在這邊都是桌上經典的美食佳餚，就算是不吃牛排，這邊也有各式肉類料理、新鮮的魚類與蝦蟹海鮮、沙拉、湯品和甜點，餐飲內容變化豐富，品質也都是水準之上。



美國和牛紐的蜜牛排，看起來著實另人垂涎欲滴

葡萄酒更是頂級餐飲文化中不可以缺少的元素，Morton's更是不會錯過這一個環節，自2017年11月起舉辦一系列的巡迴餐酒會，亞洲區正是由台灣開始。第一個主要餐酒會合作的酒商，是來自於義大利知名產區Piedmont的Marchesi di Barolo。得天獨厚的地理環境，適宜的土壤以及陽光充足的熱能為葡萄的生長提供了理想的環境，如酒莊名一般，Marchesi di Barolo就是以"王者之酒、酒中之王"著稱的Barolo而聞名，酒莊的歷史更可以追溯到1870年。Marchesi di Barolo由Abbona家族所管理，Pietro Abbona在20世紀初期是釀造Barolo的先鋒，是他帶領Barolo的葡萄酒走向世界，如今酒莊釀酒技術、葡萄種植法不斷地傳承下去，已經超過了五代人。



Marchesi di Barolo



Abbona家族合照，中間是家族的第六代Valentina與Davide

為了能讓更多消費者瞭解Morton's和Marchesi di Barolo的迷人之處，Morton's特地在活動開始前安排了一次餐酒會，並邀請到第六代酒莊代表Valentina Abbona小姐抵台一起來為各位貴賓介紹酒莊的經典釀酒歷史與酒款，不單單是Barolo，在Piedmont的經典品種與酒款，Marchesi di Barolo都沒有錯過，像復育成功的Arneis，如小紅莓的Dolcetto，酒后Barbaresco與深受女性喜愛的微甜氣泡酒Moscato d'Asti，以6款經典的紅/白酒搭配主廚特別設計的套餐，不論是環境、餐點與餐酒搭配，都是令人難忘的人生體驗。Morton's 的酒品供應有瓶裝有單杯，酒品跟餐點一樣，都是依客人喜好點用，全部單點，沒有套餐、低消的限制，酒友老饕們可千萬別錯過了。



Marchesi di Barolo的各式酒款



Marchesi di Barolo的第六代女主人Valentina為餐酒會來賓解說酒莊的歷史與酒款

晚餐搭配主菜牛排的是酒莊的經典Barolo酒款，Marchesi di Barolo 'Barolo' DOCG。其實在台灣市場常可以見到酒莊50-70年代的Barolo老酒，價格也不會高不可攀，很適合酒友入手品嚐的老年份傳統Barolo，小編曾喝過69年的老酒，帶有些咖啡香，酒喝起來酸度還是很漂亮，沒什麼單寧感，有著橡木桶烤過的焦味，紅果味中帶著點紅棗味和中藥草本味，有一種老紳士的即視感。2012年輕的Barolo有著強勁的酒香，滿滿的番茄和紅果味，還帶著一點肉桂的香氣，酒體酸中帶一點點單寧和梗味，不過仍算是好入口，酒的酸度和單寧感剛好和牛排的油脂中和，中度的酒體更不會搶過牛排的風味，相輔相成很值得一試。



Marchesi di Barolo 'Barolo' DOCG 1969



Marchesi di Barolo 'Barolo' DOCG 2012

延伸閱讀：

【葡萄酒講談社】紅酒與牛排的完美搭配秘笈 (<http://www.winenote.com.tw/post/2381/>)

【產區簡介】Piemonte 北義皮蒙 (<http://www.winenote.com.tw/post/458/>)

【品種介紹】Nebbiolo 內比歐露 (<http://www.winenote.com.tw/post/235/>)