

電子報四：What to drink in Barcelona.

上一篇講完了 clubbing，這篇就來講一下你來到巴塞隆納就別錯過的飲品吧！

西班牙是十分著名且歷史悠久的產酒國家，所以都到了這裡，無論你是不是 party people，吃飯不配幾杯紅/白/粉紅酒(Rosé)豈不是很可惜？所以首先就先介紹來到加太隆尼亞應該嚐試一下的葡萄酒。

加太隆尼亞(呃，可能會多此一舉，不過大家都知道加太隆尼亞 Catalunya 是巴塞隆納所在的省份吧？)許多的酒廠，其中最大的兩家酒廠為 Miguel Torres S.A.跟 Codorniu S.A.，前者的主要商品為各種 still wine，而後者最著名的則是生產一種叫做 cava 的氣泡酒。兩家都是歷史悠久的家庭酒廠(family-owned wineries)，並非上市公司但是近幾年來經營的規模是越來越大。

講到 still wine(在網路上查到有人翻譯成靜態葡萄酒，可是我個人是覺得這樣翻超級奇怪)，通常是建議以紅酒搭配紅肉，白酒配白肉與海鮮，而粉紅酒通常也是搭配雞肉等的白肉這樣的口感會比較合，不過用餐的時候要搭配什麼本來就還是隨個人喜好。因為我不是葡萄酒專家，所以在這裡僅是簡單介紹一下這兩家酒廠與幾瓶常被推薦的葡萄酒；至於酒的年份或等級還有詳細的口感介紹這部分我就幫不上忙了。

Miguel Torres S.A.



Torres 是來自於加太隆尼亞省 Penedès 區域的酒廠，Torres 於 1870 年創辦，是西班牙一家歷史悠久的酒廠，目前為西班牙第四大酒廠。剛開始只生產平價的普通佐餐酒(table wine)，評價也普普，直到 1979 年 Torres 以 Mas La Plana 這款紅酒打敗了法國的 Chateau Latour，Torres 才打響了自己的名聲。現在的 Torres 不但陸續推出高檔、高品質的酒款，也在加州、智利等美洲產酒地區投資設立酒廠擴張版圖。不過現今 Torres 還是以平價酒款為產品定位，所以在西班牙，特別是加太隆尼亞地區的各大超市均可買到平價卻有著良好品質的 Torres 葡萄酒。

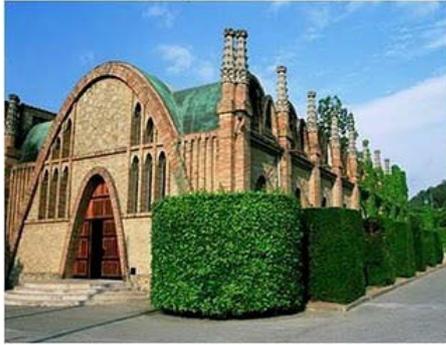
雖然一般超市均可買到 Torres 屬於中低價位的葡萄酒，高價位或是特別年份的 Torres 酒款可能就需要到 Torres 的專門店才買的到。至於餐廳的部分更是如此，大部份的餐廳裡大概都只有最普遍且平價的 Torres 酒款才能以杯(per glass)的方式來點，不然都會需要以瓶為單位。但如果真的想嘗試看看各種 Torres 的酒款，你可以到 **Vinoteca Torres** 這家餐廳兼 wine bar，據說這裡是唯一一間能夠以 per glass 的方式點到所有 Torres 酒款的一家餐廳。這家餐廳不便宜，所以不建議你去吃正餐或是餵飽自己，不過因為裡面的氣氛還不錯加上東西其實蠻好吃的，所以去品嚐美酒再簡單配點東西吃的話就會是個不錯的體驗。

Codorniu S.A.



Codorniu 也是加太隆尼亞非常有名且歷史悠久的酒廠，不同於 Torres 的是，Codorniu 是以生產 cava 這種氣泡酒而著名的。據說從 16 世紀就開始生產酒的 Codorniu，同樣位於 Penedès 這個區域；1872 年 Codorniu 以傳統方式配上 Penedès 當地的葡萄品種生產出第一瓶 cava。講了這麼多，cava 究竟是什麼呢？簡單的說，cava 就是西班牙的香檳。同樣的傳統釀造方式，只是我們所說的香檳酒是指法國 Champagne 香檳區的葡萄所產的氣泡酒，而 cava 則是採用加太隆尼亞當地所產的葡萄品種。

另外Codorniu的釀酒廠本身就是一個很大的特色。位於加太隆尼亞Sant Sadurní d'Anoia郊區的釀酒廠交通雖然非常不方便，但是如果你有時間也有駕照的話，絕對推薦你去參觀一下Codorniu美麗的酒廠。很大一部分的Codorniu酒廠和地窖是由Josep Puig i Cadafalch這位加太隆尼亞現代主義(Modernism)三大建築師之一所設計，所以設計感與美感當然是一整個沒話說的！如果有時間的話真的非常推薦大家去參觀一下。



講完葡萄酒，希望大家沒有很累，因為雖然只剩一點但是我還沒講完啊！

BEER

啤酒的部分，我就簡單的介紹兩款在巴塞隆尼亞常見的西班牙啤酒：Estrella Damm 和 San Miguel，讓你不要到了西班牙還只掛念著要來瓶海尼根。



Estrella Damm 是淡啤酒 (是在西班牙很受歡迎的 Pale lager)，到處都有在賣，晚上在 La Rambla 上也常會看到有人拎著半打的 Estrella Damm 向路人兜售(但不要傻傻的買啊，自己去超市買便宜的知道嗎)。

San Miguel 有分一般和 Nostrum，Nostrum 是比一般淡啤酒酒精濃度稍微高一點的黑啤酒，味道比較重，但是我個人是覺得比正常的 San Miguel 還好喝。

其他外國進口的啤酒像是海尼根和 Guinness 和一些比利時的啤酒在巴塞隆納也是蠻常見的，尤其是在為數眾多的 Irish pub 裡面更是常見。不過去一般的餐廳或是 bar 的話，通常他們的 tap 只會有一兩種啤酒，其他種類的话就要看他們有沒有進瓶裝的。



另外，巴塞隆納還有比淡啤酒還淡的一種啤酒叫做 **Clara**(這是北方的叫法，西班牙南方似乎直接叫它 **shandy**)。Clara 是加了檸檬汁的啤酒，很香且酒精濃度超低，很適合不會喝酒的人來嚐試嚐試。不過 Clara 因為酒精濃度低所以很多經由我推薦而嚐試 Clara 的人都跟我抱怨說味道太淡而且啤酒味都不見了，但是嘿嘿因為我想這也是個西班牙的特色所以還是要的介紹一下啦！

雞尾酒或是 **wine punch** 呢？



巴塞隆納似乎沒有專屬於自己的特色 **wine punch**，不過西班牙的經典代表當然就是 **Sangria** 了。**Sangria** 主要是以紅葡萄酒為基底(有時候也會看到以白酒或是 **cava** 為基底)、加入各式各樣的水果、通常還會再加上一點像是的白蘭地的烈酒來提高酒精濃度和一些汽水來增加甜味。通常在餐廳點 **sangria** 都是一壺的來，冰冰的一口接一口的喝超級好喝的！但是這裡要特別提醒酒量比較不好的人，**Sangria** 雖說是以紅酒為底但是通常都還加了烈酒所以就算喝起來甜甜的還是蠻容易醉的噢！



另外我個人是覺得西班牙的 **mojito** 也都超好喝的。雖說 **mojito** 是古巴的飲料，但我自己認定反正都是拉丁民族所以西班牙人也是很會做好喝 **mojito** 的民族 (一整個自己鬼扯，但真的很好喝嘛)。所以果你是自己一個人在西班牙喝不完一整壺的 **sangria** 的話就來一杯 **mojito** 吧！

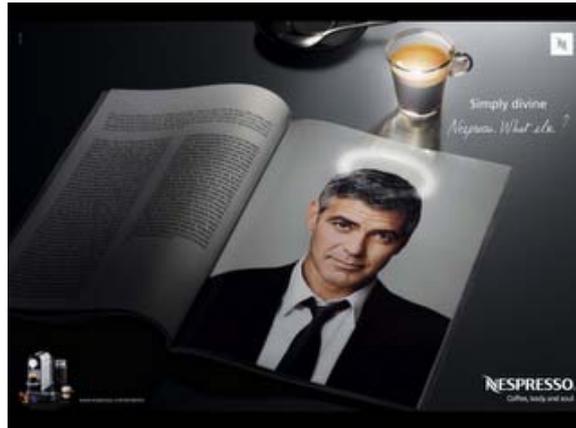
最後想來介紹兩項非酒精且並非專屬於巴塞隆納的飲料：**Horchata** 和咖啡。

Horchata



Horchata 是屬於夏天的飲料，大約於春末的時候就會開始出現，英文都翻成 **rice water** 米水，所以我也不知道 **Horchata** 中文可以翻成什麼。**Horchata** 是油莎草這種地中海植物的塊莖所做出來的飲料，口感很有趣，像是豆漿和杏仁露的綜合體再加上一點肉桂的味道，冰冰的喝還蠻好喝的，不過我是覺得市面上所賣的 **Horchata** 都過於太甜，所以也不敢喝多。夏天在街上或咖啡廳所賣的 **Horchata** 除了可以直接點一杯，大部分也可以加一球冰淇淋一起喝，我是沒點過這樣的組合因為實在是怕甜死自己。還蠻酷炫的口感，所以如果是夏天來巴塞隆納的人就來嚐試看看吧！

最後的最後就是**咖啡**了！



西班牙的咖啡沒有像義大利那麼有名，但也是有好喝的咖啡啊！在西班牙一般的咖啡廳也是有拿鐵和卡布的，不過其實簡單的 **espresso** 就很好喝了。學過西班牙文的人可能就知道，不過在這邊還是提一下怎麼點咖啡：黑咖啡就是 **café solo**，黑咖啡加牛奶就是 **café con leche**，**café cortado** 則是黑咖啡加一點點的牛奶且通常都比較小杯。

我想在西班牙最知名最普遍的咖啡品牌應該就是 **Nespresso** 了。**Nespresso** 出的咖啡膠囊，在西班牙超級受歡迎，因為它不但很方便的讓你在家幾秒鐘就有香濃醇的咖啡可以喝而且口味和種類眾多(一走進 **Pg. de Gracia** 的專門店裡面就會看到整牆的不同顏色的盒子，每一個顏色都是一個不同的種類)，還有另一個原因可能是因為有老師哥 **George Clooney** 的加持吧(嘿嘿)。這麼好的東西那當然要帶幾盒回家啊！但重點就來了，**Nespresso** 的咖啡膠囊是需要用自己出的咖啡機來煮的，而這機器在台灣因為沒有在販售而且電壓不同所以把機器扛回來也是個麻煩，讓我只好跟 **Nespresso** 機器揮揮手忍痛的放棄他了。(這段怎麼好像是我自己的殘念，但我只是很想介紹一下這個我在西班牙發現卻又帶不回家的寶貝。)



在西班牙想喝到好喝的咖啡其實不用到所謂的“美國大使館”**Starbucks** 去，一般的咖啡店(ex. 連鎖店 **Farggi** 有著好喝的咖啡和好吃的**冰淇淋!**)或餐廳裡面都有著好喝的咖啡。



我的網誌: <http://smalltalknhappytimes.blogspot.com/2011/02/12.html>