

扭轉蓋

讀外國的一篇報導，說當今的餐酒，已有用扭轉蓋代替木塞之勢。

所謂的扭轉蓋，是鐵制的，中間有些直紋，方便扭轉。開處的鐵皮有些相連有些割斷，大力一扭，哧的一聲，就打開了，在果汁和醬料瓶口常見，用於紅酒白酒，在美國和澳洲流行起來，法國人冷眼旁觀。

美國人用很多理據來證明扭轉蓋的好處，Murphy-Goode 酒廠廠商說：「最近我試過兩瓶同樣的酒，一瓶用木塞，一瓶扭轉蓋，都是一年前入瓶的。我發現扭轉蓋的那瓶更有果醬味，水果味也更強。」

他媽的，一年份的酒，甚麼味道也沒有，還說甚麼果醬味呢？

這都是新酒國在作怪。我不能說美國和澳洲沒有好酒，但是畢竟不如法國釀酒業的歷史那麼悠長。法國人保留木塞，有他們的道理。雖然木塞有缺點，擺久了會發黴、腐爛、變酸，但是酒的本質還是最重要，美國和澳洲酒好的極少，只能走大眾化路線，改用扭轉蓋無可厚非，但一味踩木塞的壞處，是很小器的行為。

加州的 Opus No1，澳洲的 Grange 味道的確不俗，但美國人把一些偏門的小酒廠也捧為神話，售價奇高，值不值得喝是個問題，那麼貴的一瓶加州酒，不如買十瓶法國佳釀，盡可放心喝一個痛快。

本塞的浪漫，在於把那旋轉鉤慢慢地鑽入，波的一聲，拔出木塞，香味四溢。驚歎是哪一種酒？侍者獻上木塞，烙印著葡萄園的名字和年份，那種優雅，鐵制的扭轉蓋如何代之？

因為美國大商家投資了巨額生產扭轉蓋，也只有在各方面大散金錢宣傳它的好處，說甚麼瑞士的酒廠已用了十年，一年用一億個蓋。

瑞士酒？沒聽過，瑞士也產酒嗎？