

# 年夜饭该怎么配酒？餐酒搭配指南来了！

餐酒搭配,从这个词语的顺序就能看出来,餐是重点,而酒则是锦上添花。不同于以品酒为主的品鉴会,日常生活里的餐酒搭配通常需要酒来迁就食物。都说“红酒配红肉,白酒配白肉”,除了这个简单粗暴的准则,还有什么需要注意的呢?餐酒搭配指南来了。



## 清爽美食如何搭配

首先是海鲜和鱼类。这些食材的调味一般较轻,关键是能烘托出原本的鲜美。无论是刚打捞出岸还带着咸鲜海水的生蚝,还是用黄油把鱼皮煎到焦香的海鲈鱼,来上一杯充满矿物风味的夏布丽总不会错。衍生一下,如果去吃以河鲜为主的中餐,例如潮汕菜,可以选择清爽高酸的雷司令或者以细致的燧石气息著称的卢瓦尔河谷(Loire Valley)长相思。



当然,干白里也分不同派别,过桶的白通常会更多坚果、黄油、香料的风味,如果用来搭配过于新鲜



或清淡的食材,也许会反客为主,掩盖本味。比如日料中的刺身和寿司,大多数的勃艮第白对刺身来说都有点太过浓重,除了推荐身为自家人的清酒,一些精于餐酒搭配的高端日料店还会推荐使用香槟来搭配刺身,特别是白中白,它不仅能点亮生鱼片的丰腴鲜美,还能缓解腥味。



而那些经过适当烹饪和调味的美食,比如除了川菜湘菜以外的大部分中餐、烤鸡、日式烧鸟等,它们

主要以咸、甜的风味为主,并没有充沛的油脂。因此酒体较为饱满的白足以恰到好处平衡油腻,同样,上佳选择还包括轻盈、细腻的干红,比如黑皮诺(冷凉产区)、博若莱等。



## 重口麻辣的美食如何配酒

如果碰上了脂肥肉厚的硬菜,就得带上同样“有分量”的酒了。以炖牛肉、碳烤羊排等作为主菜,就得搭配同样风味浓郁复杂、单宁含

量较高的葡萄酒,比如用赤霞珠、梅洛、西拉、马贝克等葡萄酿的酒。与此同时,选择意大利也很少出错,比如 Amarone、Brunello di Montalcino 等。在强劲的单宁下,肉质会变得更加细嫩丰腴,酒自身的涩感也会降低。



和西餐食材的厚重不同,中餐的“重口味”更多集中在“味”上:剁椒鱼头、麻辣火锅、十三香小龙虾……既要清爽解腻,又不会完全被

食物碾压,这个时候选择一支起泡酒,比如香槟、Prosecco,以及人见人爱的小甜水 Moscato d'Asti。清爽高昂的酸度在鲜香麻辣的风味里杀出一条路,冰镇过的酒体带着小气泡,抚平了口腔灼烧般的刺激感。

## 甜美下午茶如何配酒

闺蜜相约下午茶,如果其中一位是酒鬼,那自然要是配支酒的。

甜食和酒的搭配,讲究锦上添花,强强联手,因此大部分甜型酒都很好搭配。不论是苏玳(Sauternes)、托卡伊阿苏(Tokaji Aszu),还是德国的TBA,看着金色的液体在杯中摇曳,果脯、蜂蜜香气相互交织。再来上几块小蛋糕,真的是甜蜜到心里。



加强型的甜酒风格更加浓郁,且通常会有香料、坚果的香气,拿来搭配巧克力会碰撞出令人惊喜的火花,丝滑般的口感带来更加汹涌浓郁的香气,让人微醺。

其实对于“餐酒搭配”也不必很严苛。酒是好酒,菜是好菜,一起吃饭的是对的人,氛围到了,很多事情就没那么重要了。



(广告)

## Silvana写给读者的一封信(一百一十一)



Silvana Ballotta  
意享生活



亲爱的 Silvana,

我喜欢喝白葡萄酒,朋友建议我尝尝 Alto Adige 谷的酒,你能为我介绍这个地区并推荐一个酒庄吗?谢谢。

李先生

尊敬的李先生,

我很乐意给你一些关于意大利白葡萄酒的建议——意大利以红葡萄酒闻名于世,但如果你去深入了解,会惊讶于意大利数量惊人的白葡萄酒。你朋友的建议很准确,Alto Adige 谷是著名的白葡萄酒产区,我尤其给你推荐 Les Crê tes 酒庄的葡萄酒。

Aosta 山谷位于阿尔卑斯山脉

的中心,蜿蜒于“四大山”之间(勃朗峰、马特洪峰、罗莎山和大天堂山),是意大利最小的地区。



这里大部分是山区,是一个非常独特和多样的旅游胜地,特别是对于那些想要重温历史以及那些热爱运动和美食的人来说是理想目的地。



要塞和城堡的存在使这一地区更加迷人,充满童话般的气氛,更别提欣赏美丽的风景和令人叹为观止的绵延山脉。由于它的地理位置,在 Valle d'Aosta,它们将产生不同的小气候:高海拔造就了高山气候,而山谷的特点是大陆气候的温度。



Charrè re 家族致力于赋予 Aosta 山谷价值,保持它的特性,并努力使这片神奇的土地变得更加特别。起源于法国的 Charrè re 家族在 18 世纪中期扎根于现在的意大利 Aosta 山谷。他们一开始是农民和磨坊主,在 Aymaville 的土地上建了一个水力磨坊,后来开拓了家族的葡萄酒事业,Les Crê tes 酒

庄拥有 25 公顷的葡萄园,是 Aosta 山谷最大的私人葡萄园和酒庄。



Les Crê tes 主要种植当地的葡萄品种(Petite Arvine, Petit Rouge, Fumin, Mayolet, Cornalin),以及一些传统的国际葡萄品种(Chardonnay, Pinot Noir, Syrah, Muscat),这些葡萄品种也很好地适应该地区的气候和土壤条件。



Les Crê tes 葡萄园位于 Aosta 河谷的多拉·巴尔蒂亚河沿岸,分布在六个不同村庄的葡萄田中。

Les Crê tes 酒庄每年生产约 17 万瓶葡萄酒。酒庄是酒庄的核心,位于 Aosta 山谷风景秀丽的 aymaville 地区。参观的游客可以看到 16 世纪的 Côteau la Tour 塔,它高高矗立在周围的葡萄园之上,是 Les Crê tes 及其优质酿制葡萄酒的象征。



CAUTION FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/13

Silvana



(广告)