

# 葡萄酒与中国餐的搭配

中国各地丰富的菜肴使得中国人在饮食上拥有很多的选择,随着现代社会交通的发达、各地饮食文化交流的深入,即使是在北京,也能尝到西北、东南等不同地区的特色菜肴。面对琳琅满目的中国菜时,该如何搭配葡萄酒呢?本期教你一些:

## 酒体与食物的重量平衡

酒体(Body),是酒在舌头上的重量感觉,最常见的品酒词汇。一个例子有助于我们更形象地理解它:一杯清水、一杯茶和一杯浓咖啡各含一口在嘴里,给舌头的感觉可以依次用轻、中等、重三个档次来形容。具体来说,白葡萄酒基本上都是轻酒体的葡萄酒,薄若莱新酒也是轻酒体的,法国的卡斯特葡萄酒,基本上是重酒体的。从葡萄品种的角度来说,同样档次的美乐和黑皮诺要比西拉和赤霞珠轻;从酿造的角度来说,使用橡木桶陈酿的要比不锈钢桶酿造的酒体重,陈酿时间越长,酒体大致也会越重,价格当然也越贵了。

如果将菜肴根据口味浓郁的程

度分成轻、中、重三个档次,并将此作为菜肴的重量,搭配问题就简单了:轻酒体配轻重量的菜肴,重酒体配重菜,这其实也就是“白酒配白肉,红酒配红肉”的原理。比如,纳帕谷陈酿的赤霞珠配多汁而浓郁的黑椒牛扒,酒体较轻的美乐可以搭配多种蔬菜等等。

## 酸度的对应

葡萄酒的酸度跟品种有关(如赤霞珠酸度比黑皮诺高),也跟酿造工艺有关系。有一定酸度的菜肴,最好搭配更酸一点的葡萄酒,比如意大利的餐酒酸度都比较高,原因就是意大利人做菜或者吃面条,特别喜欢加入番茄酱和橄榄油,番茄酱比较酸,需要同样高酸度的酒,同时酸度还可以中和油腻。从这一点也可以看出,吃哪个地方的菜,就配哪个地方出产的葡萄酒,基本上也没有问题,因此,有“地菜配地酒”的说法。

像东坡肉、扣肉,就可以选中高以上酸度的葡萄酒。比较高的酸度同时酒体较轻的葡萄酒,还可以让菜肴有更加新鲜的感觉,故此可以用来搭配海鲜。

甜味与油脂容易使味蕾疲倦,酸味则令味蕾清新,吃油炸食品、油腻的鱼肉及高脂肪的贝类,一杯干白可以焕发食欲。

酸味还可以清口,像生蚝带海水一起吞咽时,夏布利出品的霞多丽干白就是最佳的搭档。

高酸度开胃,香槟、高酸度的干白于是常被用作餐前酒。

冰镇降温可以让干白更加清爽,而酸度也因此而显得易于接受。

## 单宁与食物的搭配

单宁(Tannin)是一种酸性物质,主要源于葡萄皮、葡萄籽及橡木桶,它为葡萄酒提供骨架,对于评价干红来说,是最重要的指标之一。

单宁能够去油腻,所以油炸、肥肉可以选高单宁的干红。单宁会让海鲜腥味突出,重的单宁还会让海鲜出现一股金属的味道,于是清蒸的海鲜(鱼、虾)、鸡肉(白肉)应该配干白,因为白葡萄酒基本上没有什么单宁。

单宁本身带有苦味,会让甜味发苦,所以点甜菜时,不要选中等以上

单宁的葡萄酒。相反,浓汁或者比较咸的菜肴却能降低单宁的苦味;单宁会让辣味更加突出,所以吃川菜最好配干白或者低单宁的红葡萄酒,比如薄若莱的新酒。

单宁可使纤维软化,感觉肉质更加细嫩,所以耐嚼的食物,如牛肉,最好搭配高单宁的干红,比如赤霞珠、西拉、内比奥罗和桑娇维斯等。

甜酒配甜点。葡萄酒的分类以糖分为基础,分为干型、半干、半甜及甜型四种。许多人不知道干红或者干白的实际含义,其实这是翻译的缺陷造成的。葡萄中的糖分在酵母的作用下,转化为酒精,这就是葡萄酒了,如

果糖分全部发酵转化为酒精了,就称之为“Dry”,意思是“不甜”,但是在汉语中,至今仍找不到一个字来表达“不甜”的意思,由于英文“Dry”同时也有干的意思,所以前辈们无奈之下,只能直接译成“干红葡萄酒”或“干白葡萄酒”了,其实真正的意思是完全不甜的葡萄酒。

甜的葡萄酒,只能搭配甜度相对略低一点的菜肴。西餐中甜点的分量很大,有时甚至占1/4以上的比例,所以,冰酒或者贵腐酒就是必备的佳品。但是,中餐并没有饭后必吃甜点的习惯,即使有,也是莲子糖水、酒糟丸子之类的一小碗,基本上没有特地为此开一瓶甜酒的必要了,故此,冰酒及贵腐酒在国内的销量一直上不去,就是跟中餐的习惯有关。唯一的例外就是生日晚宴吃奶油蛋糕的时候,建议配上一只高档些的甜酒,比如德国冰酒或者匈牙利的托卡依贵腐酒。(华夏)

## 结账发现“被消费”

本报提醒市民到饭店消费要核对菜单

□记者 任富强

本报讯 没有点的菜,在结账时却发现账单上“被消费”,消费者对账单提出质疑时,饭店则表示写错了,这是消费者在饭店经常遇到的事。8月17日,市民彭女士在市区建安路“刘一锅”饭店遭遇了类似事件。

据彭女士介绍,8月17日中午,彭女士和家人一起去市区建安南路的一家“刘一锅”饭店去吃饭,当时在饭店一楼大厅点了一份“全家福”的锅底,菜单显示“88元/锅”。吃完饭结账时,发现消费了179元,因为席间的4个人中有一个人没有吃饭,点的菜也不

是很多,彭女士感觉账单有问题。彭女士要求核对账单时发现,当时点的是88元一锅的“全家福”,而菜单上写的却是108元一锅的套餐。彭女士开始跟饭店服务员理论,并当场进行了录音录像。饭店负责人赶到现场时表示,这个服务员是新来的,弄错了。彭女士认为,这明显是饭店管理出了问题,饭店应该担责。在彭女士的一再要求下,该饭店一名负责人表示,同意退回20元差价。该饭店曹经理表示:“首先,我们承认有错在先,是服务员疏忽大意,但我们对消费者已经赔情道歉并退回差价,鉴于服务员是第一天上岗,请消费者见谅。”

一位餐饮界人士说,账单出错后一旦被顾客发现,店家或服务人员总会态度极好地进行道歉,或者赠送一盘水果表示歉意。由于没有实际损失,加之不想影响心情,顾客大多不会太计较。即使顾客不小心中招,也很少较真,因为很多顾客付账后不索要账单,造成“死无对证”。

据了解,账单出错的手法很多,比如说当顾客点了一个菜,服务员会说“这个菜没了”,建议换另一道菜,但结账时那道没有的菜也会出现在账单上;账单上莫名其妙地出现没点过的菜或烟酒等,被发现后店家往往以“与邻桌或别的房间搞错”来应对;点的是小份或中份菜肴,结账时却变成大份等。

在此,该业内人士提醒市民:“在饭店消费时,最好的办法还是自己小心,认真核查。比如去饭店吃饭或在其他公共场所消费时,养成当场核对账单的习惯,并索要账单,以免吃哑巴亏,引起不必要的纠纷。”

# 广告

