

一顿美餐可以喝五种酒

在一些就餐场合,我们会看见不同类型的葡萄酒,干白、干红再到甜白、起泡酒。面对着琳琅满目的葡萄酒,先喝哪个,后喝哪个,到底应该如何恰如其分地选择。餐前酒、头盘酒、主菜酒、甜点酒到餐后酒,掌握小技巧让你轻松品美酒。



饮用原则

有两种以上葡萄酒供饮时通常遵循以下顺序:先喝白葡萄酒,后喝红葡萄酒。先喝口味清淡的葡萄酒,后喝口味浓重的葡萄酒。先喝度数较低的酒,后喝度数较高的酒。先喝低酒龄的酒,后喝高酒龄的酒。先喝干酒,后喝甜酒。

餐前酒:刺激食欲

主要是一些加香葡萄酒,酒精度在18%以上。起泡酒或香槟酒一般出现在宴会刚刚开始的时候。因为其淡雅的香气以及或酸或甜或带酵母味道往往能把你的触觉和嗅觉先提起来。尤其是起泡酒的酸能刺激食欲,所以最合适在餐前享用。看着酒杯中浮起的泡泡也是一种享受。



▶推荐酒品

罗斯柴尔德天然香槟

产地:法国

品评:清透明亮的淡金色伴随着细腻丰富持久的气泡。浓郁的芳香散发出梨子、坚果、杏仁、白色花卉以及微弱的烘烤气息,口感浓郁、圆润且强劲。



◀推荐酒品

爱雅拉桃红香槟

产地:法国

品评:这款桃红香槟呈现可爱的浅樱桃红色。入鼻后展现出诱人的红果芳香。香槟质感丰腴,单宁与霞多丽的特质完美平衡,余味优雅。



佐餐酒:搭配头盘

佐餐酒是同正餐一起饮用的葡萄酒,主要是一些干型葡萄酒,如干红葡萄酒、干白葡萄酒等。白葡萄酒因其酿造方式不同可以在餐前、用餐以及餐后饮用。如果在开始用餐时配沙拉或者头盘小点的话,会有一丝淡雅且花香丰盈,酒体不重的白葡萄酒最为适合。

◀推荐酒品

蒙大菲纳帕谷长相思白葡萄酒

产地:美国

品评:呈现出热带水果、蜜汁、花香和矿物质的混合香气。收结清爽,有柠檬的回味。在橡木桶内发酵和成年增添了淡淡的橡木味,与酒香完美平衡。

佐餐酒:搭配主菜

如果接下来的主菜刚好是一道肥厚多汁的红肉,那么一款饱满浓郁的年轻红酒可能是它的最佳拍档。这时候红葡萄酒的强劲单宁会掩盖掉先前白葡萄酒的清新,因此,把红葡萄酒放在白葡萄酒之后是品酒的基本顺序之一。红葡萄酒就好像是餐桌菜中的重头戏一样,诸如蒸鱼、酱猪肘、水煮鱼等都可以和红酒搭配。



◀推荐酒品

麓鹊红葡萄酒

产地:意大利

品评:酒体呈现出强烈的紫色,香味优雅怡人,有着成熟水果、樱桃和森林浆果的混合果香,并伴有巧克力的香味。良好的丹宁极好地平衡了酒精味。收结悠长,充满芳香,并带着一丝矿物质的味道。

佐餐酒:搭配甜品

甜品一般是一场晚宴的尾声,也是餐桌上最后的亮点。那么这个时候一杯冰凉沁人心脾的甜酒会在品尝甜点的时候锦上添花。记住,甜酒的甜度一定要甜于品尝的甜点,否则甜酒味道易被盖住。



◀推荐酒品

月桂花冠玻玛德威尼斯甜白葡萄酒

产地:法国

品评:由一种特殊的葡萄酿造而成,有十分特别的茉莉、荔枝和桃子的香味,品尝时带有甘甜的美味。用它来配鹅肝酱、巧克力等甜品十分完美。



餐后酒:放松身心

从起泡酒喝到烈酒,这种循序渐进的喝法不仅让你不容易醉,在经过了一场漫长的晚宴之后,一杯烈酒还可以软化你的神经,让你彻底放松。这个时候,一小杯苏格兰单一麦芽威士忌或者法国干邑可能是谢幕前的最佳享受。



◀推荐酒品

拉菲传世干邑

产地:法国

品评:香气复杂,散发着木头、香草、干果和干燥花的味道,但也具有丁香和胡椒的辛辣味,以及雪茄木盒的气味。口感轻盈优雅,馥郁芳香,完美均衡,余味独特。

▶推荐酒品

格兰菲迪18年单一纯麦苏格兰威士忌

产地:英国

品评:呈现黄铜光泽,散发着浓郁的成熟果实、青苹果和醇厚橡木的非凡香气。入口后,口腔中散发高级干果、糖衣的浓郁香气,包括优雅的陈年橡木风味。

北京商报记者 孙竹青