



VIRADA

甘甜醇美仙粉黛

仙粉黛搭配亚洲美食
一个完美的泛太平洋配对体验!

内容撰写: *Randal Caparoso* (合并文章) 与 *Gail Forecki Zinfandelic* 的资讯提供



微信: [Virada_California](#)

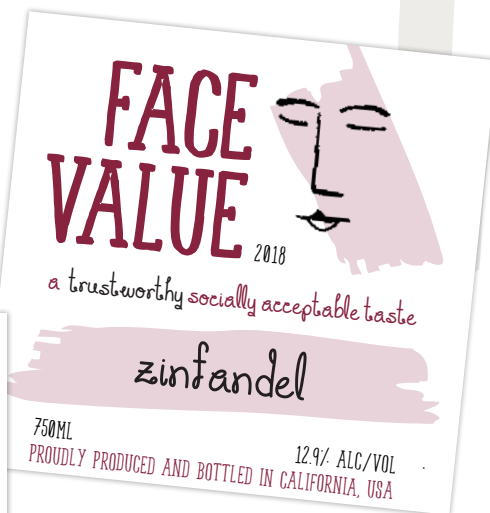
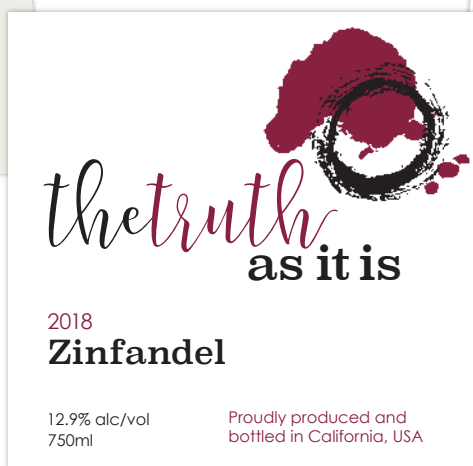
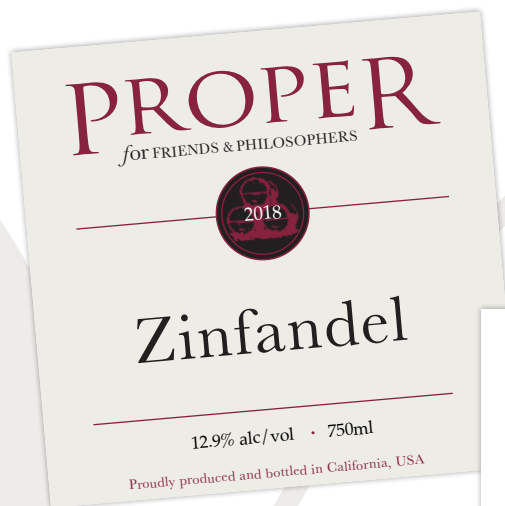


网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com

经典的意大利烹饪依赖于成分的纯度与新鲜度, 而法国烹饪则以酱汁与天然原料的味道深度为重点。在亚洲的烹饪, 所强调的则是不断的平衡及口味与质地之间的对比。



微信: Virada_California



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com

能将葡萄酒与亚洲风味烹饪匹配得相得益彰的诀窍在于、所需的葡萄酒能够强调其平衡感，而非只是纯粹地表现酒本身的感觉味道。这就是世界上由赤霞珠与霞多丽等葡萄酿造的经典“强力”葡萄酒何以不容易与亚洲菜搭配的主因。尽管强度无任何问题，然而，用这些类型葡萄酒配菜肴的搭配难度却在于它们往往含有高度数酒精、低酸，以及（尤其以赤霞珠为例）过高含量的单宁。



轻盈酒体

清淡、年轻的仙粉黛提供清新、果浓而又平易近人的饮用风格。酒体轻盈的仙粉黛通常采用较不成熟的葡萄加上不太老成的酒桶来酿造。此类风格的仙粉黛特别适合搭配清淡的奶酪、烤火鸡、带有番茄酱为基底的烹调以及亚洲或拉丁美食。

中浓酒体

中等浓度的仙粉黛提供更多的水果口感与单宁。熟成发酵的过程增加了葡萄酒的果味特征、平衡感与复杂性。酒体中浓的仙粉黛揭示了该品种的辛辣特质，并提供更为绵长的完成。是汉堡、烤香肠、羊排与猪排的绝佳搭配。

饱满酒体

丰富稠密的果香带着丰满的单宁，酒体饱满的仙粉黛通常直接在葡萄园内酿制而成，所选的是非常成熟或略带过熟的老藤葡萄。高度浓缩的水果口味加上丰富的单宁两者相得益彰，使这款仙粉黛成为理想的配菜酒，如烤羊肉、炖肉、内容丰盛的意大利面或带有烧烤的菜肴。

波特化仙粉黛

由成熟或非常成熟的葡萄所酿制，如同波特酒般口感的仙粉黛是一款美味的甜酒。享受奶油般、成熟的蓝纹奶酪或如黑巧克力蛋糕般的苦甜点风味。



与亚洲菜肴搭配最佳的葡萄酒是那种酒精含量适中、单宁柔和、酸度更浓, 而且有时 (但并不总是) 还明显残留点糖量的葡萄酒。这是一个在辣、酸、咸及甜味的美食品味中寻求和谐与平衡感受的问题。

加州仙粉黛一流的风味加上轻巧、甜美覆盆子味与黑胡椒香料是一种明智的结合。如果要走非正统路线, 则可选择烧烤猪肉或牛排, 涂上甜或辣腌泡汁。对于温和至中度单宁结构的仙粉黛配上使用亚洲辣椒调味料或酱汁的美食时尤其如此。一瓶口感适中的仙粉黛既带有处理油腻、中和焦肉类味的红酒单宁, 更具备了提高而非消减美食内的辛香酱料的圆润与果味。

不过, 口感辛辣的仙粉黛配上纯正的东南亚料理也会出现令人惊讶的相遇。例如: 烤芫荽鸡配上甜、咸味或辛辣的蘸酱 (nam jeem); 生牛肉加胡椒盐; 牛肉炒辣姜; 以及火锅类的料理诸如茄子 (用碎猪肉、香菜、虾米、大蒜和青葱一起煮) 等料理搭配炒牛肉干。每当仙粉黛碰上胡椒、一些辛辣醋, 或略带麻辣的大蒜、辣椒与姜汁之类的美食之后, 便能牵引出另一种灿烂、辛辣、带果味的、令人惊艳的元素。

让我们先举香料为例吧! 生姜、大蒜、咖喱、辣椒……这些都是亚洲烹饪中常见的成分, 虽然美味, 却会压倒许多葡萄酒。然而雷司令、琼瑶浆甚至仙粉黛等果味葡萄酒却都具有驯服辛辣麻烈的能力。

相比之下, 四川/湖南香辣牛肉更加丰富, 需要更重的口味, 例如融合质朴的慕合怀特或红色仙粉黛。这两款葡萄酒均含甜黑莓果味宜于搭配辛辣牛肉。



甘甜醇美仙粉黛



微信: [Virada_California](https://www.virada.com)



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com

仙粉黛是一种直接拥抱舒适区的红葡萄酒,而且还不会压倒许多亚洲美食中的辛香。直接指导购买葡萄酒的大众对仙粉黛的探索、同时提高餐厅对最佳葡萄酒搭配地方菜肴的意识应该也是至关重要的。对整个亚洲红酒进口商来说亦有相同共识。

VIRADA

www.virada.com



微信: [Virada_California](https://www.virada.com)



网站: www.virada.com



电邮: export@virada.com