



VIRADA

甘甜醇美仙粉黛

仙粉黛搭配亞洲美食
一個完美的泛太平洋配對體驗！

內容撰寫：*Randal Caparoso* (合併文章) 與 *Gail Forecki Zinfandelic* 的資訊提供



微信：[Virada_California](#)

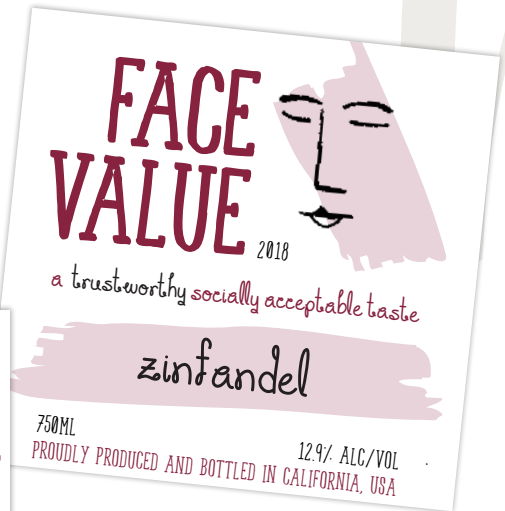
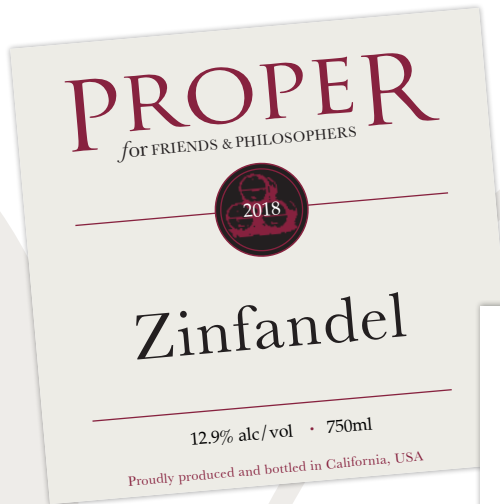


網站：www.virada.com



電郵：export@virada.com

經典的意大利烹飪依賴於成分的純度與新鮮度，而法國烹飪則以醬汁與天然原料的味道深度為重點。在亞洲的烹飪，所強調的則是不斷的平衡及口味與質地之間的對比。



微信: Virada_California



網站: www.virada.com



電郵: export@virada.com

能將葡萄酒與亞洲風味烹飪匹配得相得益彰的訣竅在於、所需的葡萄酒能強調其平衡感，而非只是純粹地表現酒本身的感覺味道。這就是世界上由赤霞珠與霞多麗等葡萄釀造的經典“強力”葡萄酒何以不容易與亞洲菜搭配的主因。儘管強度無任何問題，然而，用這些類型葡萄酒配菜餚的搭配難度卻在於它們往往含有高度數酒精、低酸，以及（尤其以赤霞珠為例）過高含量的單寧。



輕盈酒體

清淡、年輕的仙粉黛提供清新、果濃而又平易近人的飲用風格。酒體輕盈的仙粉黛通常採用較不成熟的葡萄加上不太老成的酒桶來釀造。此類風格的仙粉黛特別適合搭配清淡的奶酪、烤火雞、帶有番茄醬為基底的烹調以及亞洲或拉丁美食。

中濃酒體

中等濃度的仙粉黛提供更多的水果口感與單寧。熟成發酵的過程增加了葡萄酒的果味特徵、平衡感與複雜性。酒體中濃的仙粉黛揭示了該品種的辛辣特質，並提供更為綿長的完成。是漢堡、烤香腸、羊排與豬排的絕佳搭配。

飽滿酒體

豐富稠密的果香帶著豐滿的單寧，酒體飽滿的仙粉黛通常直接在葡萄園內釀製而成，所選的是非常成熟或略帶過熟的老藤葡萄。高度濃縮的水果口味加上豐富的單寧兩者相得益彰，使這款仙粉黛成為理想的配菜酒，如烤羊肉、燉肉、內容豐盛的意大利麵或帶有燒烤的菜餚。

波特化仙粉黛

由成熟或非常成熟的葡萄所釀製，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、成熟的藍紋奶酪或如黑巧克力蛋糕般的苦甜點風味。





VIRADA

與亞洲菜餚搭配最佳的葡萄酒是那種酒精含量適中、單寧柔和、酸度更濃，而且有時（但並不總是）還明顯殘留點糖量的葡萄酒。這是一個在辣、酸、鹹及甜味的美食品味中尋求和諧與平衡感受的問題。

加州仙粉黛一流的風味加上輕巧、甜美覆盆子味與黑胡椒香料是一種明智的結合。如果要走非正統路線，則可選擇燒烤豬肉或牛排，塗上甜或辣醃泡汁。對於溫和至中度單寧結構的仙粉黛配上使用亞洲辣椒調味料或醬汁的美食時尤其如此。一瓶口感適中的仙粉黛既帶有處理油膩、中和焦肉味道的紅酒單寧，更具備了提高而非消滅美食內的辛香醬料的圓潤與果味。

不過，口感辛辣的仙粉黛配上純正的東南亞料理也會出現令人驚訝的相遇。例如：烤芫荽雞配上甜、鹹味或辛辣的蘸醬（nam jeem）；生牛肉加胡椒鹽；牛肉炒辣薑；以及火鍋類的料理諸如茄子（用碎豬肉、香菜、蝦米、大蒜和青蔥一起煮）等料理搭配炒牛肉乾。每當仙粉黛碰上胡椒、一些辛辣醋，或略帶麻辣的大蒜、辣椒與薑汁之類的美食之後，便能牽引出另一種燦爛、辛辣、帶果味的、令人驚豔的元素。讓我們先舉香料為例吧！生薑、大蒜、咖哩、辣椒……

這些都是亞洲烹飪中常見的成分，雖然美味，卻會壓倒許多葡萄酒。然而雷司令、瓊瑤漿甚至仙粉黛等果味葡萄酒卻都具有馴服辛辣麻烈的能力。

相比之下，四川/湖南香辣牛肉更加豐富，需要更重的口味，例如融合質樸的慕合懷特或紅色仙粉黛。這兩款葡萄酒均含甜黑莓果味宜於搭配辛辣牛肉。



甘甜醇美仙粉黛



微信：Virada_California



網站：www.virada.com



電郵：export@virada.com

仙粉黛是一種直接擁抱舒適區的紅葡萄酒，而且還不會壓倒許多亞洲美食中的辛香。直接指導購買葡萄酒的大眾對仙粉黛的探索、同時提高餐廳對最佳葡萄酒搭配地方菜餚的意識應該也是至關重要的。對整個亞洲紅酒進口商來說亦有相同共識。

VIRADA

www.virada.com



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



網站: www.virada.com



電郵: export@virada.com