

搭配出的完美味道

葡萄酒与菜品搭配得当才可相得益彰



“美酒佳肴，宛若婚姻”这句话说明了葡萄酒与食物间的关系。

葡萄酒与食物的搭配，要求两者的和谐——既不要让酒的味道过重盖过食物，也不要使食物的味道太突出让酒失去了风情。无论是哪一方想要占据主导地位，都不是理想的搭配。美食佳酿如此之多，和谐的组合能产生无法预知的美妙，相得益彰才是王道。

配餐要领一 葡萄酒与食物的搭配首要原则是要产生相得益彰的效果，也就是通过搭配彰显两者优点，减少彼此缺点。

配餐要领二 味道相近的搭配。一般来说，红葡萄酒的味道浓郁、涩度高，适合调味较重的红肉如牛排、烤肉、羊肉和乳制品。红葡萄酒的单宁与蛋白质结合可以使单宁柔顺，肉质更加细嫩。而调味比较清淡的白肉，如猪肉、鸡肉、海鲜则适合口感清淡的白葡萄酒，因为白葡萄酒的酸度可以去腥，增加口感的清爽。但是在许多情况下，食物的烹调方式和配料改变了食物原本的个性，因此左右了葡萄酒的搭配，因此，搭配什么样的葡萄酒，取决于食物烹煮后的味道而非食材原本的味道。

配餐要领三 味道相对抗的搭配。可以利用一些味道的相互抗衡进行菜肴的搭配，口味咸的菜肴要用酒体清淡的红葡萄酒，辣的菜肴需要用芳香带辛辣香味的红葡萄酒或者甜白葡萄酒。

配餐要领四 一般来说甜品、水果、蔬菜、沙拉与红葡萄酒的酸味并不是特别协调，红葡萄酒适合搭配荤菜。

配餐要领五 喝酒前要保持口气的清新和味觉器官的灵敏，避免受到酸冷辣热等的刺激，如此才能领略到葡萄酒的真实口感。



▲淡味海鲜、刺身以及清蒸海鲜等，需要搭配清淡型白葡萄酒



▶咖喱类、泰式菜以及麻辣川菜需要搭配辛辣型红葡萄酒

▼沙拉、蔬菜、水果等既可以与清淡型白葡萄酒搭配也可配起泡酒



▶餐后甜品、巧克力、冰激凌等与甜型葡萄酒如冰酒、贵腐酒搭配相得益彰



▲牛排、烤肉、铁板烧等重口味红肉搭配酒体丰厚口感浓郁的红葡萄酒



烟台凯实经贸有限公司

烟台凯实经贸有限公司是宁夏塞尚贺兰葡萄酒总代理公司。宁夏塞尚贺兰葡萄酒是西部产区冉冉升起的一颗葡萄酒新星，是近几年发展神速的葡萄酒行业一匹黑马。塞尚贺兰倡导“品质化”、“平民化”，塞尚贺兰品牌得到了广大消费者和市场人士的由衷热爱。塞尚贺兰以中国红酒行业的良性发展为已任，强调种植、崇尚自然品质与责任的酿酒理念，用求是、创新重塑葡萄酒的新时代，以塞尚贺兰为代表的西部红酒崛起已指日可待！产地源自宁夏贺兰山东麓，举世公认最佳酿酒葡萄产区，葡萄酒平民化集结号已吹响，那里承载着每一个塞尚贺兰人的希望，也承载着中国葡萄酒的未来。现烟台凯实经贸有限公司诚招塞尚贺兰各县市区代理加盟以及业务人员。

中国贺兰山东麓产区

梅鹿辄干红葡萄酒
MERLOT DRY RED WINE

类型：干红 酒精度：13.0%vol
葡萄产地：宁夏贺兰山东麓 规格：750mlX6瓶
酒体特色：中度酒体，入口醇软，新鲜的红色水果香气和柔和的单宁，酒味中黑莓和蔓越莓的果香和草本植物及香料的气息沁人心脾。

尊贵品质
卓越非凡

梅鹿辄干红葡萄酒礼盒装

礼盒描述：选用单支装深紫色礼盒彰显大气经典，是送礼佳选。

中国贺兰山东麓产区

纯净、纯洁、纯粹、纯汁、不加糖、不加色素、不加香料、100%葡萄纯正酿造、绝无农药残留

赤霞珠干红葡萄酒
CABERNET SAUVIGNON

类型：干红 酒精度：13.0%vol
葡萄产地：宁夏贺兰山东麓 规格：750mlX6瓶
酒体特色：酒体呈深宝石红色，口感充满了浓郁的黑色水果香气，并伴有细腻的单宁和百慕大的香气。

中国贺兰山东麓产区

贵族传承 定制奢华