

80后奶爸：累并幸福着

B02 有种周末

藏在泉城广场边的慢时光

B02 有家小店

大厨教你做家常梭子蟹

B04 名厨上菜

红酒混搭 你搭得对吗

这两年，葡萄酒渐成餐桌上离不开的时尚单品。不过很多朋友有这样的经历：站在超市或酒水专营店的货架前犯懵了，上百个牌子几百种酒，带走哪瓶才不辜负美酒佳肴的气氛呢？品酒师说，葡萄酒是有生命有性格的，出现在对的场合遇上对的人，她的生命力才会被唤醒。中秋连接国庆，各种需要饮酒的聚会是免不了的，如果您想让葡萄酒在您不同的聚餐中焕发出应有的光彩，就先来备备课吧。

文 王茂林

法式浪漫燃情餐

假如您二位是热恋当中的甜蜜情侣，或者是新婚燕尔小夫妻，在节假日，您可能更需要一场浪漫情调的晚宴。

想到法式大餐或高端定制的烛光晚餐了吗？对于一般工薪阶层来说，太豪华的配置显得有些烧包了，咱们的中餐其实照样可以吃得舒服又有情调呀，而且找到合适的葡萄酒相配，也完全没有问题。

品酒师建议情侣配餐可用法国南部普罗旺斯桃红葡萄酒，桃红葡萄酒与干红、干白并列，口感清新、明快、干爽。桃红葡萄酒有多种风味，色泽、品质介于干红和干白之间。

在配餐上桃红并不挑剔，它可以和多种多样的美食相互搭配，而且近年来，桃红和亚洲风味菜肴的搭配非常流行。它甚至也不挑剔出现的场合，在节日的气氛里，室内、露台、湖畔、星空下、草地边，都可以。只不过，如果您刚好有普罗旺斯情怀，假日里还是安排桃红在户外出现吧，崇尚户外正是普罗旺斯式的生活方式，男女主角可以尽情畅想古老的村落、阶梯状的山坡、绵延的山路，还有望不到边际的薰衣草田野。

当然，也有不少人死忠于香槟酒的。在法国流传着这样一句话：“要知道男人什么时候不再爱你，其实很简单，就从上餐厅不再为你点香槟的那一天开始。”所以，如果晚餐上女主角铁了心要搞香槟酒的法式浪漫，那不管在餐厅点上一杯香槟酒有多贵，男主角都要扛住。

推荐品牌：普罗旺斯一号桃红葡萄酒，在超市价格要两百多元，但找到好的购货渠道，百元也可以搞定。

其乐融融家庭宴

在中国人的传统里，中秋和春节类似，本来就是重要的团圆的节日，大部分人是不要不远万里从四面八方赶回自己的小家。

在咱们山东，长辈们会准备好最丰美的菜肴，都是小时候就爱吃的东西，想想就馋得要命啊。

如此多的美味，哪能少的了开怀畅饮呢？

品酒师建议家庭聚餐可以选用智利中央山谷的卡曼妮干红，这是一款新世界

干红，带有浓郁的花香、醋栗香和黑莓的香味，同时伴有橡木桶散发出的桂皮、巧克力和焦糖的味道，口感非常集中。

家庭聚会通常是自己掏钱买酒喝，那么健康、口感好、性价比高就非常重要了。选择这款葡萄酒很重要的原因在于，她和多数新世界红酒一样，能适应多数中国人的口感，入口好，香气浓郁。而且，因为智利离南极近，紫外线比较强，葡萄会产生较多的酚类物质保护自身，使酒中的酚类物质含量高，这种物质对心脑血管类的疾病有着很好的预防和治疗作用；智利本身重工业欠缺，空气污染少，号称世界上最纯净的国家，这就为不能水洗葡萄的酒厂提供了污染最少的原料。因此，对于可适应多数人口感，兼顾健康因素的红酒首推智利卡曼妮干红。

有她的场合你可以大口大口地喝，不必小心翼翼地点品，没那么多礼仪上的讲究。

推荐品牌：智利石头人品种级卡曼妮，门市价格一般为168元/支，优惠价格可以到118元/支，济南各大专业葡萄酒经销店有售。

清新洒脱哥们聚

中秋假后又是“十一”假，这段时间免不了会好友聚会。年轻人的聚会，对菜品的要求通常不会很严格，要的就是热闹的气氛。不过要是光想到烧烤扎啤未免有点太随意了，咱也得严肃一回不是？说不定老喝啤酒、二锅头的，兄弟们也觉得老套了，换点红酒试试吧。

品酒师同样推荐新世界葡萄酒，至于国家就不严格限定了，只要是来自欧洲之外产区的都属新世界葡萄酒，澳洲、美国、新西兰、智利、阿根廷等国家的都可以选。正因为新世界葡萄酒肩负着创新和迎合市场的使命，所以她们走的是相对物美价廉的路线。她们性格也通常比较奔放，你能想到的青春靓丽、自信洒脱、简单诚恳的感觉都可以在新世界酒中找到。

只要是正规渠道来的，品质过关的新世界葡萄酒，放心大胆地豪饮没问题，据说红酒是醉不了人的，如果第二天早上醒了觉得头疼，那一定是红酒的品质有问题。

推荐品牌：澳洲奔富寇兰山西拉，市场价格一般为238元/支，团购价168元/支就可搞定。济南各大专业葡萄酒经销店都有售。（下转B04版）