

## 完美配搭擦出火花 2007/10/14 14:44:28

●梁雪萍 摄影●陈启新

对善于品酒的人来说，酒和食物同时下肚，两者皆不可妥协，酒的味道不可掩盖食物风味，而食物风味也不可让酒失去原有的味道。为此，品酒师不惜尝了又尝，品了又品，就是要找出这一场化学混合作用后的平衡点，这秘密可让酒和食物同时提升双方的味道，这一小小尝试，足以让人胃口大开！



葡萄酒配西餐或乳酪，是众所周知的搭配，如果来个较新鲜及不规矩的搭配，如中餐、印度餐或者道地小食生臭豆配葡萄酒，会擦出什么样的火花呢？听了有点愕然，但欧亚洋酒有限公司行销总经理兼评酒师方俊雄递给我一张中餐宴的食物，仔细一看，不得了，每道食物下面还有建议的配酒，6道菜式就有6种建议搭配的葡萄酒，从冷盘到餐后甜点都有不同葡萄酒相衬。接着，他再递给我两张印度北部食物的菜单，从Naan面包到鸡肉，他都有办法配上适合的葡萄酒，真不愧是品酒师。

问及美酒配美食的搭配奥秘，这名有12年经验的资深品酒师简单地说：“酒和食物下肚时，两者的味道必须融合得均匀，任何一方的味道都不可掩盖对方的风华。”他说得简单，我听得一头雾水。

视食物浓淡作调配

他举例，如果食物味道较清淡，例如寿司及蒸鱼等，可尝试以 **Sauvignon Blanc** 搭配，因为 **Sauvignon**

**Blanc** 是以较嫩的葡萄制成，搭配这些食物不但不会掩盖食物味道，还可喝出白酒的原有味道。

如果食物奶油味较重，例如柠檬奶油汁三文鱼，则可搭配味道较重的白酒如法国或澳洲的 **Chardonnay** 白酒，因为这类白酒味道较强，徘徊在口中的味道也较持久，可以迎合味道较重的食物。

葡萄酒不一定要配西餐才算协调的，大马非常本土化的小食如蒸淡水鱼富贵鲫配上 **Sauvignon Blanc**，也是方俊雄心目中一极棒的搭配！

咖喱食物最难搭配

“富贵鲫本身有一层薄薄的脂肪，味道甜美，如果用稍微有些奶油性的葡萄酒，将能掩盖鱼的甜味。相反的，如果搭配法国的 **Sauvignon Blanc**，这带有植物味的白酒将凸显蒸鱼的味道，而且，稍微酸性的它渗透鱼的脂肪时，鱼香酒醇，人间难求。



生臭豆搭配白酒，你听过吗？当方俊雄的顾客讨教以什么酒搭配这道小食时，他也会推荐法国或智利酒龄较浅的 **Sauvignon Blanc**，因为酒龄较浅的 **Sauvignon Blanc** 本身带有酸性，喝起来感觉脆口，适合搭配脆口的生臭豆。

好吧，那大马哪一种食物最难搭配？答案是又香又辣的印度咖喱食物。方俊雄说，咖喱辣，而且烹调材料多数是味道极重的香料，要找一瓶味道较强的红酒来搭配可真不容易。不过，用尽法宝也无策时，品酒师有最后一道符，就是把葡萄酒冷冻，借酒的冰凉减低咖喱的辣味。这样也想得出来，妙吧！

香肠、乳酪&比萨 配什么酒最好

美酒搭配美食是一门艺术，品尝时必须按部就班，方俊雄为了让我分析出葡萄酒和食物的搭配，先端来两杯 2006 年的智利 **Sauvignon**

**Blanc** 及 2005 年的澳洲西部 **Chardonnay** 白酒，然后要我尝出两者的分别。把鼻子凑到装了 **Sauvignon**

**Blanc** 的酒杯轻轻一闻，先闻出一阵果香及带有气泡的味道，方俊雄笑着说，“尝尝看，这种酒由初熟且嫩的葡萄制成，味道相当脆口。”

酒是液体，怎会是脆口的呢？于是尝了一口，舌尖先接触到的，是一阵尖锐的味道，再来感觉到的是一阵阵的气泡。我不懂红酒，唯有老实地向他说出分析结果，谁知方俊雄回答道，“你所品尝到的气泡，在葡萄酒的味道中，就是脆口的意思！”

### Sauvignon Blanc 适合餐前小啜 Sauvignon

Blanc 带有热带国家水果的味道，这是收割时葡萄本身带出来的味道，由于采用的葡萄较嫩，喝下后这酒不会在口里徘徊太久，适合在餐前小啜一杯。

能够分析出这些酒的味道，我感到兴奋，再把鼻子凑到装了 Chardonay 白酒的酒杯一闻，感觉味道和之前的相差甚远，Chardonay 不像 Sauvignon Blanc 般有太多的气泡，因此，鼻子必须稍微用力一吸才能闻出其味。



喝进口里，舌尖没有太强的尖锐感觉，反而是一股醇厚的香味。这酒选用的葡萄较成熟，味道较醇厚甘香，入口时酒味徘徊较久。

乳酪配 Chardonay 恰到好处方俊雄接着又点了一碟香肠、一碟乳酪及一大块意大利比萨，要我喝了一口 Sauvignon Blanc 后再吃香肠。

我闭上眼睛，让这白酒的味道渗透味蕾，接着，再咬了一口香肠，脑海中根据他早前的讲解分析，果然，白酒和香肠味道混合后，谁也没有掩盖谁的味道，

接着，再尝试 Chardonay 和乳酪的搭配，乳酪有较重的奶油味，搭配味道较强的 Chardonay 简直是恰到好处，同时可以提升这两种食物的味道呢！

那么比萨应该搭配什么酒呢？方俊雄笑了一笑，拿出一瓶 2005 年的意大利 Barone Ricasoli 家族酿成的红酒，并说，“这红酒有些烟熏的味道，配合比萨的少许烤焦味，就相当美味了！”

简单的 3 杯葡萄酒搭配 3 种小食，涵盖的学问却如此精深。

### 耐心好客品酒师——方俊雄

在拜访方俊雄后，才知道什么叫做品红酒，什么叫做辨别红酒白酒的特征。

这名 50 多岁的品酒师打从 10 多岁开始就从事饮食业，12 年前在法国考获品酒师执照，从此就和酒离不开关系。哇塞！品酒师在大马才有那么 3、4 位，而在全球也只有区区的 200 多位。现在却给我碰上这名耐心好客的品酒师，实在难得。

品酒师的工作包括品酒、收藏好酒及为顾客寻求最好的美酒美食搭配，他自称为代客寻求最好的食物及葡萄酒搭配的中间人。

### 别为喝而喝

品酒师应该是尝尽天下所有的葡萄酒了，问他哪一品种才是他的最爱，他巧妙的回

答道，“这得看搭配什么食物咯！”

问及葡萄酒的哲学，方俊雄思考了一会儿，然后慢慢地说，“品葡萄酒必须要有热情，你必须了解葡萄酒是怎么酿制而成。当你了解你喝着葡萄酒属于什么年份，带有什么特征、什么味道、搭配什么食物最好的时候，那种打从心中生起的满足感是笔墨所无法形容的。”

他有感而发地说，时下有太多只为喝酒而喝酒的人，这些人多半不知葡萄酒与食物搭配这门艺术，只求享受美食，被酒精麻醉就满足了。

然而，他又马上为这些人辩护：“他们也许没有受过专业人士的指导，不懂得分辨酒的特征，这也难怪的。”

品酒师，属于感情丰富的那类人。