

年菜攻略 | 西班牙葡萄酒配餐指南

OriginalGrace [侍酒师画报](#) 2022-01-26 16:48



春节，是一年中最重要的传统节日。春节意味着家人团聚，五湖四海的人们不辞劳苦地从繁华的都市回家，就是为了和亲朋好友欢聚一堂，在品尝家乡味道时聊聊家常，感受浓郁的年味。

春节从农历正月初一开始到十五结束，但实际上在正月初一之前，人们便开始为春节打点，祭祀、办年货、打扫卫生等等，一切都是为了辞旧迎新。“每逢佳节胖三斤”的团圆饭也从除夕夜便开始了，除夕夜和元宵节是春节中备受重视的两天，因此我们会以丰盛的菜肴来庆祝团圆，也会准备特色的年菜和贺年甜点食用。



如此隆重的日子又怎么能缺少美酒呢！中国地大物博，各地过年风俗和饮食习惯都不一样，以烹饪流派分类就已经有八大菜系了，更遑论各大菜系中的分支了。所以年菜的选酒攻略，侍酒君首推风格多样的西班牙酒！

西班牙葡萄酒因风格迥异而迷人，种类从静止酒、起泡酒到加强酒包罗万有，**多样的风格可与中国各地丰富而复杂的美食搭配**。此外，西班牙料理与中国菜也有很多相通的地方，以米饭为主食、强调鲜味的海鲜类和咸香的红肉，因此**西班牙酒与中国菜的搭配是相得益彰的！**

在幅员辽阔的国土上，我们衍生了各具特色的风土习俗和饮食习惯，这些独特的饮食文化共同构筑了中国浓郁的节日气氛。各地的特色年菜到底和西班牙哪个产区的葡萄酒相得益彰呢？

上海八宝鸭 + 里奥哈 (DOCa Rioja)、杜埃罗河岸 (Ribera del Duero) 产区丹魄葡萄酒 (Tempranillo)

上海名菜“八宝鸭”具有非常悠久的历史，原先是清朝宫廷名菜，满汉全席上的一道大菜。这道菜香味满溢，鸭肉肥美、味鲜且酥糯，内陷滋味丰富，作为春节餐桌上的重头戏当与西班牙蜚声国际的全球知名产区里奥哈的葡萄酒相配。

里奥哈优质原产地名称保护 (DOCa Rioja) 早在1991年便成为整个西班牙葡萄酒产区分级中的最高等级。里奥哈的酿酒历史可以追溯到公元前11世纪，腓尼基人曾在该地区生活并酿造葡萄酒。**里奥哈产区如今有近600家酒庄**，生产着风格各异的葡萄酒，无论是清爽可口或是醇厚油润的白葡萄酒，抑或是香气宜人、颜色亮丽的桃红葡萄酒，还是经过橡木酒桶陈年、口味丰富的红葡萄酒，甚至于起泡酒，都可以在这里找到。

里奥哈的红葡萄酒，基本由西班牙的代表品种丹魄（Tempranillo）作为主要酿造品种，年轻的红葡萄酒或者陈酿级别（Crianza），由新鲜的莓果类香气主导，恰到好处的单宁能够很好平衡八宝鸭的肥腻感，果香与禽肉也十分相配。

珍藏级别（Reserva）和特级珍藏级别（Gran Reserva）葡萄酒，经过长时间的陈年，会呈现出更多的香辛料味，单宁圆润。复杂平衡的口感与八宝鸭呈现出的多种口感和风味呈现出和谐之感。



丹魄葡萄酒在另一明星产区也发挥出了品种的极致风采，杜埃罗河岸（Ribera del Duero）得天独厚的风土和丹魄葡萄乃天作之合。丹魄产量占据当地葡萄产量的75%，丹魄之于杜埃罗河岸的意义，就如同黑皮诺之于勃艮第一样，堪称能完美体现当地风土的一个葡萄品种。

杜埃罗河岸出产西班牙出色的丹魄葡萄酒，经过橡木桶陈酿后葡萄酒呈深浓的樱桃红色，带有非常成熟的果香、皮革及橡木味，口感圆润优雅，结构雄厚强劲，层次复杂多变，余味持久。在风格上既有赤霞珠的强劲，又有佳丽酿的野性。这样的特点让丹魄具备搭配多种菜肴的能力，对于像八宝鸭这样风味浓郁的肉类菜肴，高酸能降低肉的油腻感，复杂的风味又能提供味蕾上的多层次体验。**扬州狮子头 + 纳瓦拉产区美酒（DO Navarra）**

狮子头是淮扬菜中的一道经典菜肴。狮子头是由六成肥肉和四成瘦肉加上马蹄和冬菇，佐以葱、姜等配料斩成肉泥，做成拳头大小的肉丸。扬州狮子头可以有清炖、清蒸、红烧三种烹调方法，还能搭配其他食材，制作出清炖蟹粉狮子头、河蚌烧狮

子头、风鸡烧狮子头等。而各种做法的狮子头，都能与西班牙纳瓦拉产区的美酒相配。

纳瓦拉产区 (DO Navarra) 靠近西班牙和法国边境交界处，酿酒历史悠久，在欧洲多地受到葡萄根瘤蚜虫侵害而绝收的时候，纳瓦拉则几乎未受干扰，继而持续为世界各地供应葡萄酒。

纳瓦拉产区的土壤肥沃，出产优质的红葡萄，歌海娜是该地区产量最大的葡萄品种。歌海娜是桃红酒最常用的葡萄品种，该产区的桃红葡萄酒享誉全球，浓郁的草莓和樱桃的香气，十分清爽解腻。红葡萄酒多以歌海娜和丹魄酿造，丹魄主导的酒款会呈现红色浆果的香气，酸度较高，口感清新；歌海娜的酒款，更会有些黑色水果香气，口感圆润。

扬州狮子头无论是清炖、清蒸还是红烧，总是软糯滑腻，味道鲜香的，味道上不会太过厚重，纳瓦拉的桃红或者红葡萄酒，都不会过于沉重，更多是单宁柔和、酒体清爽的，倒是与狮子头的那些口味特点相和谐。 **广东盆菜 + 下海湾地区美酒 (DO Rías Baixas)**

吃盆菜这一习俗多见于广东和港澳地区，每逢新年，乡村便会举行盆菜宴，现时城市也流行在家中吃盆菜。大家围着热烘烘的盆菜欢度佳节，盆菜也就有了喜庆团聚的意义。

盆菜汇聚百菜百味，讲求一个“和”字，里头的食材要经过煎、炸、烧、煮、焖、卤后，再层层装盆而成，内里更有乾坤，由鸡、鸭、鱼、虾、蚝、鲍鱼、花胶、腐竹、萝卜、香菇、猪肉等珍馐百味组成。

盆菜中有百味，鲜甜的海鲜、细腻的禽肉、吸满汁水的蔬菜和豆制品等等，多种风味、多变的口感，与下海湾 (DO Rías Baixas) 的葡萄酒可谓相辅相成。下海湾地区 (DO Rías Baixas) 毗邻大海，采用棚架式 (Pérgola) 栽种。阿尔巴利诺 (Albariño) 是下海湾地区乃至整个西班牙的明星白葡萄品种，产区的白葡萄酒产量可达98%以上，地位斐然。



阿尔巴利诺葡萄酒，拥有爽脆的高酸度，迷人的花果和草本香气，因为长期的海风吹拂而带有矿物质感和些许咸鲜味儿。阿尔巴利诺既有清新风格也有酒泥陈年（sobre lías）的风格。



这样具有强大包容力的葡萄酒，与新年餐桌上的广东盆菜相遇，一定会碰撞出精彩的火花。无论是风味浓郁的鲍鱼、肥美的花胶、鲜甜的大虾，还是喷香的猪肉、入味的香菇和腐竹，阿尔巴利诺葡萄酒总会以其高酸度平衡肥腻，透过花果香气带出白肉和蔬菜的本味！

元宵/汤圆 + 赫雷斯产区雪利酒 (DO Jerez-Xéres-Sherry)

元宵节则要春节划上圆满的句号，元宵节特色食品无疑是元宵/汤圆，全国各地均是如此，只是口味各不相同。软糯的糯米外皮，包裹着或甜或咸、或素或荤的各种馅料。与滋味丰富的元宵/汤圆相配的当然是同样风格多样的赫雷斯产区的雪利酒！

赫雷斯产区 (DO Jerez-Xéres-Sherry) 出产举世闻名的雪利酒，这种加强酒是西班牙独有的，被莎士比亚誉为“装在瓶子中的西班牙阳光”。

雪利酒的风格众多，口感既有清爽风格也有厚重质感，菲诺/曼萨尼亚 (Fino/Manzanilla) 口感极干，清新细腻，有些会有杏仁的风味和咸鲜感；阿蒙的亚多 (Amontillado) 有坚果、奶油、果干等风味，口感中度饱满；欧罗洛索 (Oloroso) 有甜味显现，果干、焦糖感，酒体饱满，酒精度较高；帕罗可塔多 (Palo Cortado) 有坚果、黄油的味道和丝丝咸味；佩德罗-希梅内斯 (Pedro Ximénez) 甜型雪利酒，香气浓郁而甜美，展现出果干、咖啡等风味。

若是做起餐酒搭配来，咸味、肉馅的元宵，配上带有咸鲜味儿的菲诺/曼萨尼亚雪利，既有风味上的相协调，干型的口感，也能解些肉的油腻和糯米的粘感。

甜味的，比如花生、芝麻馅的元宵/汤圆，阿蒙的亚多、欧罗洛索、帕罗可塔多皆可，这些风格的雪利酒，都具有坚果的风味，从较干到偏甜的口感，也不会让嘴里过度甜腻，较为平衡。

至于佩德罗-希梅内斯PX甜型雪利，内陷清淡甚至无内陷的元宵/汤圆更适宜，因为浓稠甜蜜的PX本身就像个甜的馅儿啦。

马上就要过年啦，大家现在应该也在筹备年货了。不妨囤上一些西班牙葡萄酒，在大大小小的宴席上以风格多样的西班牙酒搭配家乡年菜的滋味吧！

关于西班牙美酒和美食

西班牙美酒和美食 (FWS) 是由 ICEX 西班牙对外贸易发展和投资局运营的一项推广计划，旨在促进西班牙食品和葡萄酒对西班牙的优先市场出口，推广新产品并为更成熟的产品开发市场。ICEX 采取

多种战略方法来完成这项任务，从与西班牙生产商、出口商、出口商协会以及外国进口商和分销商合作，帮助各方采购产品或寻找分销渠道，到安排产品推广。

ICEX 西班牙对外贸易发展和投资局已选择代理机构 Perspectiva Asia Ltd. 设计、管理和执行从 2021 年起在中国推出的全新 FWS 西班牙美酒宣传推广活动。



长按二维码扫描关注



- End -