

一直认为，吃是一件非常幸福的事情。如何搭配食物将它的美味发挥得淋漓尽致，是众多“好吃”者所追求的。红酒 一直以来被看作是高雅的象征，而中餐的历史文化渊源流长，当两者相碰撞，又会迸发出如何的精彩？

海鲜和贝类

搭配香槟和不甜白酒最为合适。根据你个人的口味可选择清淡的Muscadet、Sancerre、Pouilly-Fume和Rhone等。

鸡肉和猪肉

这两种肉口味细微，但也有很多变化。当使用清淡的调味料或快炒时，以上所有的建议都很好搭配。但猪肉如被烤成“叉烧”，那么搭配一瓶清淡到中稠度的红酒将会更好。海南鸡饭与香槟、Alsace Riesling、Macon-Villages、Chablis，甚至与较浓的Meursault搭配都颇美味。

广东点心

如果是油炸的点心，搭配香槟和清淡，新鲜的白酒最好包括Muscadet、Entre-deux-Mers、Sancerre、Pouilly-Fume 以及来自Alsace的Sylvaner、Pinot Blanc和Riesling。如果是蒸的虾子、豆腐皮，鸡肉或猪肉，则可搭配一瓶中稠度到浓郁丰厚的白酒。如果是芋头角、烧鸭和其他肉类，那么搭配红酒较好，包括Beaujolais Crus、Rhone和Bordeaux。

鸭肉

鸭肉在中国菜中是颇普遍的，包括四川菜、广东菜、北京菜和潮州菜。如果是熏鸭或烤鸭，可以选择清淡到中稠度的红酒，如Beaujolais、Rhone、Chinon或Burgundy。如果是带有肉汁的(如潮州酱鸭)，则可搭配较浓郁丰厚的Bordeaux或Rhone(Chateauneuf-du-Pape、Hermitage、Cote Rotie)。

四川菜

四川菜通常又辣又油，如果使用白肉或是海鲜贝类，可选择香槟或新鲜爽口的白酒。如果是其他材料，则搭配Rhone红酒，包括Gigondas、Chateauneuf-du-pape、Cote Rotie和Hermitage。

鱼翅

香槟是最完美的搭配，当然在汤中还要加上一滴干邑白兰地。

面

以海鲜和贝类为主的面可选择中稠度到浓丰厚的白酒（请参考“海鲜和贝类”），如果是让你无法抗拒的广东牛肉烩面，则搭配中稠度到浓郁丰厚的红酒，特别是Bordeaux。

香菇

菜肴中如果带有大量的香菇，红酒是最佳搭配，包括中稠度到浓郁丰厚的Burgundy、Bordeaux、Beaujolais Crus和Rhône。

咖喱和其他辛辣食物

当菜肴中有太多辣椒和椰浆时，避免搭配葡萄酒。如果食物不是很辣，可依据菜肴中的成份，看看是海鲜、贝类、白肉或红肉选择香槟，或带点辛辣的白酒如Pouilly-Fume或Graves，或简单便宜的Rhône，或Bordeaux红酒。

品酒当如“行家”

红酒自古以来与浪漫、高雅等名词为伍，在闲暇之时品上一杯红酒可谓是一件十分惬意的事情。也正如一些红酒痴迷者所言，品红酒就如欣赏一件有生命的艺术品，只有掌握心平气和地细细体会，融入其中，方能悟出其中真谛，品红酒亦然，只有掌握了正确的方法，才能体会到红酒所带来的那种极致的享受。

第一步：酒温

小诀窍：冰镇后红酒味道较涩

传统上，饮用红酒的温度是清凉室温，18至21摄氏度之间，在这温度下，各种年份的红酒都在最佳状态下。一瓶经过冰镇的红酒，比清凉室温下的红酒丹宁特性会更为显著，因而味道较涩。

第二步：醒酒

小诀窍：红酒充分氧化后才够香

一瓶佳酿通常是尘封多年的，刚刚打开时会有异味出现，这时就需要“唤醒”这支酒，再将酒倒入精美的醒酒器后稍待十分钟，酒的异味散去，醒酒器一般要求让酒和空气的接触面最大，红酒充分氧化之后，浓郁的香味就流露出来了。

第三步：观酒

小诀窍：陈年佳酿的酒边呈棕色

红酒的那种红色足以撩人心扉，红酒斟酒时以酒杯横置，酒不溢出为基本要求。在光线充足的情况下将红酒杯横置在白纸上，观看红酒的边缘就能判断出酒的年龄。层次分明者多是新酒，颜色均匀的是有点岁数了，如果微微呈棕色，那有可能碰到了一瓶陈年佳酿。

第四步：饮酒

小诀窍：让它在口腔内多留片刻

在酒入口之前，先深深在酒杯里嗅一下，此时已能领会到红酒的幽香，再吞入一口红酒，让红酒在口腔内多停留片刻，舌头上打两个滚，使感官充分体验红酒，最后全部咽下，一股幽香立即萦绕其

中。

第五步：酒序

小诀窍：先尝新酒再尝陈酒

一次品酒聚会通常会品尝两三支以上的红酒，以期达到对比的效果。喝酒时应按照新在先陈在后、淡在先浓在后的原则。