



李志延：葡萄酒如何搭配春节美食

葡萄酒大师李志延为大家介绍中国春节里最流行的5道菜肴如何们搭配最合适的葡萄酒。

很多中国人都非常迷信，认为春节里所吃的食物会来新的一年带来好运。大型家庭聚餐往往会邀请很多亲戚一起，因而会准备非常多的食物。2014年，我们建议大家把葡萄酒带上餐桌，因为葡萄酒可以让大家的心情更愉悦，放慢进餐的节奏，慢慢体验春节经典菜肴的美味。下面为大家介绍几种传统的春节菜肴，并特别介绍各种菜肴适合搭配哪种葡萄酒。新的一年，祝大家恭喜发财！

1、饺子

饺子是我(指“李志延”)的最爱之一，我不仅在过年的时候喜欢吃饺子，而且一年到头都喜欢。不同地方的饺子有所不同，这主要表现在皮的厚度和馅料上。北方人最喜欢饺子(韩国人也喜欢饺子)，他们的传统是在除夕之夜把饺子准备好，然后在半夜的时候食用，代表家庭的团团圆圆。饺子的新月形状类似于中国古代的钱币，所以饺子也象征着财富。饺子一般用猪肉末和蔬菜末来做馅料，吃的时候再蘸上豆类酱料。

适合搭配饺子的葡萄酒：吉佳乐世家酒庄的圣-约瑟夫红葡萄酒(GuigalsSaint-Joseph)；带有香料和黑莓的风味。

2、当红炸子鸡

在宴会上，中国人喜欢上一道全鸡，代表家族的团圆和兴旺。全鸡的做法有很多种，可以煎、炸，也可以蒸。春节里的一道经典全鸡菜就是当红炸子鸡。这道菜在烹饪时使用了多种香料进行调味，待油炸至半熟状态后，就放上一整晚晾干。在开始第二次油炸前，要用腐乳、红醋和糖再次腌渍，让鸡皮变成红色。而红色在中国人的观念里意味着“兴旺繁荣”。

适合搭配当红炸子鸡的葡萄酒：产自新西兰马丁堡(Martinborough)的新天地黑皮诺红葡萄酒(AtaRangiPinotNoir)，优雅可口。

3、横财就手

这道菜是用猪手、发菜、绍兴酒、豆酱和腐乳慢慢炖煮而成，非常适合在

冬天食用，而且它的名字非常吉利，有“生财”之意。难怪它会如此受人欢迎了！

适合搭配横财就手的葡萄酒：可以搭配果香浓郁的经典基安帝 (ChiantiClassico)葡萄酒，比如2007年份的马泽世家凤都经典基安帝干红葡萄酒(MarchesiMazzeiFonterutoliChiantiClassico)；这款酒单宁紧实，果香充沛，可以与横财就手的浓郁味道达成平衡。

4、发财好市

这是春节里非常流行的一道菜，主要的烹饪原料之一是发菜。发菜是春节里的一道重要材料，因为它的发音类似于“发财”的发音，所以很有吉利之意。这道菜的另一种主要材料是干贝，呈棕黄色，看起来像金币一样。这道菜的第三样材料——蚝豉(HáoShì)，发音和“好市”一样，寓意开张大吉，生意兴隆。总的来说，这道菜寄寓了新年发大财之意。

适合搭配发财好市的葡萄酒：成熟的霞多丽(Chardonnay)单一品种葡萄酒或者以霞多丽为主导的葡萄酒，比如2006年份的BastianichVespa白葡萄酒，采用45%霞多丽、45%长相思(SauvignonBlanc)和10%皮科里特(Picolit)酿造而成。

5、年年有馀

即“年年有鱼”；从年初到年末，我都喜欢清蒸鱼。不过在春节，“年年有馀”带上了特别的寓意，“鱼”的发音类似于“馀”，预示着新的一年里将有丰富的财源。

适合搭配年年有馀的葡萄酒：我总喜欢用口感微妙的白葡萄酒(如长相思)来搭配蒸鱼。这里我强烈推荐2009年份法国勃艮第亨利·戈吉的白皮诺葡萄酒(HenriGougesBourgognePinotBlanc)；这款葡萄酒的风味很雅致，而且层次很丰富。