

Luxee 奢侈品

玛歌酒庄倾情呈献别具一格的粤菜餐酒搭配晚宴

(2011年3月,上海),龙兮网讯——法国波尔多一等名庄玛歌酒庄,于近日在以粤菜享誉逾五十载的香港镛记酒家,悉心呈献一场别具一格的世界顶级珍酿与中华精致美食的完美邂逅。继去年12月在上海与北京的两场晚宴,经历了与精致上海菜和传统鲁菜相佐配的惊艳之旅,这是玛歌酒庄探索中式餐酒搭配的第三站。



本次与粤菜搭配的晚宴由玛歌酒庄首席酿酒师 Paul Pontallier 先生、商务总监 Aurélien Valance 先生与亚洲区品牌大使 Thibault Pontallier 先生共同主持。同时,特别邀请全球首位亚裔葡萄酒大师李志延女士 (Ms. Jeannie Cho Lee, 得奖著作 *Asian Palate* 的作者) 作为特别贵宾倾情出席,与玛歌酒庄一起和在席所有宾客细品杯中历史,分享美酒人生,用味蕾体验食物与美酒的激情。

晚宴上, Paul Pontallier 先生与李志延女士一起介绍、品评各款菜式与葡萄酒的配搭,并邀请在座宾客分享他们的心得感受。



水晶石榴包、蜜汁叉烧和海棠素菜饺佐以玛歌白亭 2009

通常在港式饮茶或平日进餐时，菜式多包括猪、鸡、海鲜、蔬菜等多种不同食材。玛歌白亭 2009 的出色之处，在于它不可思议的多元化，能够搭配不同的菜肴，甚至与连酱油或 XO 酱等调味料汁亦能配合得天衣无缝。这款口感美妙平衡的玛歌白亭，略带清新果酸味，酒身层次细腻丰富，同时具有雄浑酒体。搭配以浓郁蜜汁烤制而成的叉烧，口感惊艳，搭配海棠素菜饺也同样出色，可见这款白亭 2009 适宜于各种广东点心。

玻璃虾球佐玛歌白亭 1988

香醇无比的玛歌白亭，与新鲜虾仁的清甜口感和细嫩肉质绝妙融合，丝丝入扣中有着不可思议的微妙反应。



镛记招牌烧鹅佐玛歌红亭 2003

这瓶充满朝气的年轻佳酿，与镛记的招牌烧鹅搭配，各具特色却相得益彰。03年的葡萄成熟圆润，点缀以别具风味的烧鹅酱汁、甜而香脆的鹅皮、嫩滑多汁的鹅肉，简直是天作之合。

荔茸香酥鸭佐玛歌红亭 1989

荔茸香酥鸭既柔嫩又香脆，最适合搭配口感顺滑的美酒饮用。精心挑选这瓶具 22 年历史的成熟佳酿，它与这道菜式配搭实在完美无瑕，两者质感相当匹配。

松子云雾肉佐玛歌 1999

松子云雾肉华丽丰富的口感，添以香浓的茶叶香，与玛歌 1999 相得益彰。茶叶香气充分带出玛歌醇和酒香，而肉汁鲜味与细腻如丝的单宁，共同缔造出了无穷的味觉享受。



北菇牛爽脯佐玛歌 1989

牛爽脯以北菇焖煮，淋上以面豉酱、豉油、糖及蒜调配而成的酱汁，与年份成熟的玛歌佳酿配合得无懈可击。丰厚的佳酿醇香与牛爽脯浓郁味道平分春色，互相辉映。



葡萄酒大师李志延女士（左一）和玛歌酒庄首席酿酒师 Paul Pontallier（右一）与宾客畅聊美酒人生

作为当晚的贵宾，李志延女士不仅细细点评了晚宴上每一道餐酒搭配的组合，且由衷表示：“我对玛歌酒庄的推崇由来已久，能够与玛歌酒庄合作主持本次晚宴，实在是我的荣幸。现在我更相信玛歌佳酿有着丰富多元的天资，能够与地道的广东菜缔造出各种完美的餐酒搭配。”

玛歌酒庄又一次将波尔多左岸风情融入了中国粤菜的精髓，成功呈现了一场难忘而美妙的味觉体验。作为五大名庄之一的玛歌酒庄，延续传统的同时，也在不遗余力地探索着中华美食的千年文明与法兰西佳酿的无限可能。

关于玛歌酒庄

玛歌酒庄自 12 世纪被世人所知。四百多年来，玛歌凭借其醇和和丰富的口感和无与伦比的传统酿造工艺享誉盛名。早在 18 世纪末，玛歌酒庄就被后来的美国总统托马斯·杰佛逊先生钦点为法国四大名庄之一。其后于 1855 年的官方葡萄酒评级中，更是受到拿破仑帝王三世的青睐，被列为佳酿之首，自此成为人们心中的头等名庄，而且是中国国家主席胡锦涛于 2001 年访法期间，唯一参观过的顶级酒庄。玛歌酒庄拥有三款稀世瑰宝：玛歌、玛歌红亭和玛歌白亭。

李志延女士简介

李志延女士是全球第一位亚裔葡萄酒大师及得奖作家，葡萄酒品鉴师、比赛评审及教育家。其创立的网页 www.AsianPalate.com（东膳西酿）载有过千条品酒笔记及与亚洲十大菜系的搭配建议。李女士现为《品醇客》（Decanter）杂志团队亚洲区顾问编辑及香港《南华早报》与《中国经营报》的定期专栏作者。她亦是新加坡航空公司葡萄酒咨询专家，负责挑选每条航线上的专用餐酒。她于 2009 年被国际葡萄酒及烈酒展览会（Vinitaly）授予大奖，确定了国际酒业对其风格和贡献的认可。