

WSET®

葡萄酒与烈酒的 第二级认证

附录



2012年8月，该附录将替换WSET®第二级葡萄酒与烈酒认证学习资料中所有关于美食与美酒搭配的内容，替换部分如下：

- “博学美酒”课本中的第2章（6-8页）
- 美食与美酒搭配：学习指南中的关键部分（39页）

美食与美酒

我们饮酒时，与之搭配的食物会对葡萄酒的口味有一定的影响；反之亦然，葡萄酒对于食物的口味也会有影响。美食与美酒搭配的目的，是充分利用这些影响因素的优点，使葡萄酒与食物相得益彰，带来单独品尝葡萄酒或食物所不能及的感官体验。了解这方面的知识同时也能够帮助我们避免一些不愉悦的餐饮感受。

了解美食与美酒之间口味相互影响的基本要素很重要，同样关键的是我们也应该明白人们对于各种风味和芳香因素的敏感度不同，同样水平的苦味，对于某一个人来说可能很强烈，而对另外一个人来说也许很平常（这与个人偏好不同有关—有些人喜欢口味较重的食物，其他人会觉得同样的食物令人不悦）。因此美食与美酒的搭配除了要考虑食物与葡萄酒之间的相互影响以外，还应该考虑个体偏好的不同。

美食与美酒口味相互影响的要点

当我们将食物放入口中之后，味蕾会去适应这些食物，因此下一口食品或葡萄酒的糖分、咸度以及酸度水平等会受到影响而发生改变。一个极端的例子是用牙膏刷牙之后立刻喝橙汁，橙汁尝起来会非常酸，令人不愉悦。除此之外，某些有黏附感的食物，比如巧克力或有浓郁奶油风味的食物，也会使味觉敏感度降低。

简而言之，食物当中的两个成分（甜度和鲜味）容易使葡萄酒“硬化”（更苦、更酸，甜度降低，水果风味不那么明显），也有另外两个成分（咸度和酸度）能让葡萄酒尝起来“更柔和”（没有那么苦、酸，更甜一些，水果风味更明显）。一般来讲，食物对于葡萄酒风味的影响要比酒对食物的影响多一些，且多是不好的影响。

食物中的甜度

- 可以增加葡萄酒的苦、酸度以及酒精的灼热感
- 可以降低酒体饱满度、葡萄酒甜度及果味

食物中的甜度可以使一款干葡萄酒尝起来失去其水果风味，酸度变得令人不愉悦。对于含糖分的食物来讲，搭配葡萄酒的一条基本原则是选择甜度水平更高的酒。

食物中的鲜味

- 可以增加葡萄酒的苦、酸度以及酒精的灼热感
- 可以降低酒体饱满度、葡萄酒甜度及果味

鲜味就是不甜的风味，虽然很难被单独分离出来，但其与主要口味的区别是很明显的。甜度可以通过分离糖来呈现；咸度可以通过分离氯化钠，而酸度可以通过各种酸（如酒石酸）；鲜味通常与其它口味（味精中的咸味）或风味（煮熟的蘑菇或干蘑菇）一同呈现。有一个很简便的方法可以体验鲜味，取两段草菇，将其中一段在微波炉中加热 30 秒，然后与生的一段进行口味对比。加热以后，蘑菇中的鲜味有了很大的提高。通过品尝味精（可以是少量颗粒，也可以稀释成较淡的溶液）也能够体验鲜味的特点，但需要注意的是在这种情况下，鲜味是和咸度结合在一起的。

较难搭配葡萄酒的食物当中，很多都包含较重的鲜味，但又没有相应的咸度来中和，于是使酒尝起来令人不太愉悦。这样的食物包括芦笋、鸡蛋、蘑菇以及熟的软质奶酪。另外一些鲜味较重的食物包含较高的咸度，因此可以中和鲜味带给葡萄酒的影响（见下文）。这样的食物比如烟熏的海鲜或肉类，以及硬质奶酪（特别是帕玛森奶酪——一种意大利硬质奶酪）。

食物中的酸度

- 可以提高酒体饱满度，增加葡萄酒的甜度和果味
- 可以降低葡萄酒的酸度

食物中的酸度一般来讲对于美食与美酒搭配是一件好事，因为它可以平衡一款高酸度的葡萄酒，同时增加酒的果味。然而，如果酒本身的酸度较低，高酸度的食物会使酒尝起来有一些无聊，较腻而不爽口。

食物中的咸度

- 可以提高酒体饱满度
- 降低葡萄酒中的苦和酸的口感

咸度是食物的成分当中容易与葡萄酒搭配的一个，它可以帮助平衡食物中其它较难搭配葡萄酒的成分。

食物中的苦味

- 可以增加葡萄酒的苦味

每个人对于苦味的敏感度差得多。一般来讲，苦味会相互叠加，因此一种食物中的苦味可能带给人愉悦的感受，一款葡萄酒的中苦味可能是平衡的，但两者结合到一起就带来很不愉悦的苦味。

食物中的辛辣度

辛辣度可以算是口感而不是风味，并且对辛辣的敏感度因人而异。不单单是有人对辛辣的敏感度高于其他人，单就其带给不同个人的体验是否愉悦就有巨大的区别。

食物中的辛辣度会

- 增加葡萄酒苦、酸的口味及酒精的灼热感
- 降低酒体饱满度、酒的浓郁度、甜度及果味

葡萄酒与食物中辛辣度的反应成正比的关系，酒精度越高，辛辣强度也越高。酒精同时也能够增加辣度，并且对有一些人来说，越辣越好。

其它因素

风味强度：一般来讲，在理想的情况下，食物的风味强度与葡萄酒的风味强度能够互相平衡，这样一方的强度不会压过另外一方。然而在某些情况下，一款味道淡的葡萄酒（如简单、无橡木影响且酒体较轻的白葡萄酒）能成功地搭配一些浓味的菜（如咖喱）。同样地，一些淡味的甜品也能够与风味浓郁的甜葡萄酒完好搭配。

酸与脂肪：大多数人都觉得用有一定高酸度的葡萄酒搭配油腻食物的时候，效果令人满意。这种搭配提供给人一种愉悦的感官感受，好像高酸度的葡萄酒能清除油腻的口感，使整个口腔感觉清爽。这是一种主观感受。

甜味和咸味：甜味和咸味搭配也能够带来主观的愉悦感，很多人喜欢这样的搭配，有一些很成功的例子，比如甜葡萄酒搭配蓝纹奶酪。

实际应用

由于每个人的敏感度和偏好不同，哪些酒适合搭配哪些菜并无单一的答案。主人或侍酒师应该理解，客人不一定会完全赞同。

在选择葡萄酒来搭配食物时，一个很有用的方法是把菜和葡萄酒分类为较难搭配与较易搭配。当然，大多数食物和葡萄酒所包含的结构成分不只是下文所列出的这些，因此搭配的选择应该是多样的。

较难搭配的食物成分

- **糖**—较甜的食物应该与至少同等甜度的葡萄酒搭配。
- **鲜味**—由于食物中的鲜味能够强化单宁的苦味，因此鲜味浓郁的食物适合搭配果味丰富的葡萄酒，避开单宁。
- **鲜味——酸或盐**可以调整食物中的鲜味（使菜更容易搭配），但应以不改变食物本身的风味为准。
- **苦味**—偏苦的食物会把葡萄酒的味道变得更苦，因此比较适合搭配白葡萄酒或单宁较低的红葡萄酒。
- **辛辣**—白葡萄酒或单宁较低的红葡萄酒合适搭配辣菜，且酒精度要低（对于较敏感的人来说，苦味和酒精的辣味让人受不了）。辛辣同时会降低葡萄酒的果味和甜度，因此果味浓郁或甜度较高的酒可以中和这些影响。

较易搭配的食物成分—咸度或酸度较高的食物

需要注意：

- 酸度高的食物一般应该和高酸度的葡萄酒搭配，否则酒尝起来太过柔和并且较腻。

与食品较难搭配的葡萄酒

葡萄酒（以及食物）的结构成分越多，它们之间相互反应而可能形成的味道就越多。这使得美食与美酒搭配变得更为复杂，但同时也更有趣。最难搭配食物的葡萄酒有这样的特点：它们有来自橡木和葡萄皮的较浓郁的苦的味道，酸度和酒精度较高，风味复杂。尽管如此，这些类型的酒与食物搭配时可能产生非常有趣的变化，从而展现出单独品饮时不宜觉察的独特风味。

与食品较易搭配的葡萄酒

简单、未经橡木桶培养而又有点偏甜的葡萄酒可能算是各种菜肴百搭的类型了。不过，这些类型的酒在与食物搭配时能够发生的变化也相对有限，因此搭配体验可能没有那么有趣。

要把上面这些规则应用到实践中来，最有效的一种方式就是去仔细研究典型的成功搭配组合，并分析其成功的原因所在。如果明白了其内在原因，那么也就可以找到相似类型的葡萄酒，与食物进行成功的搭配。比如，香槟没有经过橡木桶培养，没有苦的成分，不会因为牡蛎的鲜味而变得更苦；其风味较淡雅，不会盖过牡蛎清淡的口味；酸度较高，即使牡蛎浇了柠檬汁食用，酒尝起来依然具有活力令人清爽，因此它们是搭配牡蛎的不错选择。那么满足这些条件的其它葡萄酒也应该能够很好地搭配牡蛎。

美食与美酒口味相互影响的总结

食物中的主要味道	对葡萄酒的影响	搭配建议
甜	更干、更苦、更酸 甜味和果味减少	用甜度较低或有单宁的葡萄酒搭配时要小心
鲜	更干、更苦、更酸 甜味和果味减少	用高单宁或有橡木影响的葡萄酒搭配时要小心
咸	干和苦的口感减轻，感觉酸度降低 更加的顺滑和浓郁	咸味可以使单宁更加容易接受
酸	苦味和酸味降低，更加富有果味 更加甜和浓郁	用较低酸度的葡萄酒搭配时要小心
风味非常浓郁的	被食物的风味所覆盖	需要和风味浓度相近的葡萄酒搭配
油腻	酸度降低	需要高酸度的葡萄酒搭配
辣	更干、更苦，甜味、果味减少 辛辣感增加	需要酒精度较低，果味丰富的，甚至有一定甜度的葡萄酒搭配