



2-1

起司也是下酒菜的好朋友！在西餐裡，起司作為前菜、主餐搭餐、飯後小點都是常見又強而有力的配角，普遍的餐酒搭配大多是牛排、海鮮配紅酒，那「起司」該怎麼搭呢？你絕對不能錯過起司配酒的吃法！來看看這超級高雅又順口的神奇搭配！

### 一、起司配酒怎麼搭才好？

許多人說「起司配紅酒」，其實這個組合也不是絕對正確的呢！好的酒與好的起司不一定會完全相配，也可能只是襯托出對方酸澀與過度厚重的口感，那我們究竟該如何選擇呢？其實搭配起司的葡萄酒需要看葡萄酒的三種要素：丹寧、酸度、酒體，這三種影響葡萄酒的元素也是它們適不適合搭配起司的關鍵！

#### #1 硬質起司

硬質起司可搭配的葡萄酒不少，熟成的高達起司 (Gouda)、帕米吉阿諾起司 (又作帕馬森起司, Parmigiano-Reggiano)、康堤起司 (Comte)、曼徹格起司 (Queso Manchego) 搭配中等~厚重的紅酒最好不過了！此類紅酒包括：原產於法國的 Cabernet Sauvignon、西班牙的 Rioja，這兩款酒做法相似，但法定規範與級別認證不同。

#### #2 軟質起司

軟質起司與清爽的白酒可以說是絕配！瑞可塔起司 (Ricotta)、莫札瑞拉 (Mozzarella)、布里起司 (Brie) 等等配上不浸泡橡木桶的白酒或香檳，氣泡酒的酸甜可以讓軟質起司的口感更加細膩滑順，若是搭配紅酒，也建議選擇單寧和酒體較不厚重的紅酒，像是法國勃良地的薄酒萊葡萄酒 (Beaujolais)、最嬌貴的葡萄酒釀出的黑皮諾紅酒 (Pinot Noir)，新鮮的莓果香氣搭配上清爽適口的軟質起司，非常推薦！

#### #3 藍紋起司

味道與一般起司相比較鹹的藍紋起司如英國的史帝頓 (Stilton)、義大利的拱佐洛拉 (Gorgonzola)、起司王者洛克福 (Roquefort)，搭配上建議選甜酒，例如 Roquefort 與糖份高的 Sauternes 貴腐酒、Stilton 配上年份的波特酒，簡直是天生一對。若是想嘗試點特別的，黑刺李琴酒 (Sloe Gin) 或是甜雪莉酒 (sweet sherry) 也是搭配藍紋起司很棒的選擇！

### 二、常見的 7 種起司配酒

#### #1 卡本內蘇維翁紅酒 X 陳年切達起司 (Cabernet Sauvignon and Aged Cheddar)

酒體中上的卡本內蘇維翁紅酒，葡萄產自世界上最重要的葡萄產地之一——卡本內蘇維翁 (Cabernet Sauvignon)，酸度與單寧在中等此款紅酒，搭配上陳年切達，雖然兩者皆是味道濃郁，但不會有硬碰硬的感覺，反而是相得益彰的好搭配！

#### #2 黑皮諾紅酒 X 布里起司 (Pinot noir and Brie)

擁有櫻桃香氣與紅色果香的黑皮諾紅酒 (Pinot noir)，單寧不高，配上起司之王布里起司，黑皮諾悠長的韻味非常適合與布里起司細膩濃厚的奶香搭配，除了布里起司以外，康門貝爾起司 (Camembert)、葛瑞爾起司 (Gruyere) 也黑皮諾紅酒的好搭檔！

#### #3 陳年波特酒 X 斯提爾頓起司 (Aged Port and Blue Stilton)

波特酒獨特的點在於加了烈酒來中止發酵，而這個特點保留了波特酒中的糖分，陳年的波特酒多了更多的風味層次、保留原有渾厚的口感與不膩口的圓潤甜味，搭上據說英國女王伊莉莎白二世前往日本參訪時也念念不忘的斯提爾頓起司，兩者於口中相融，鹹甜交織，尾韻中除了有波特酒的果香還有英國起司之王的甘草味，回甘的令人想一口接一口！

#### #4 蘇玳貴腐甜酒 X 洛克弗藍紋起司 (Sauternes and Roquefort)

說到藍紋起司配酒還有這個經典組合：法國 Sauternes 產區的貴腐甜酒與同樣產於法國的洛克弗藍紋起司，同產地的葡萄酒與起司讓其滋味更像是天生一對！也有一說貴腐甜酒是讓貴腐菌再已熟成的葡萄皮上滋長，利用脫水後的貴腐葡萄製成的。溫潤香甜帶有柑橘味的貴腐酒搭上鹹鹹、夾雜堅果香氣的洛克弗起司，兩種正向的刺激感在味蕾之間共舞，是溫潤又不失風味的絕配！



藍紋起司



高達起司



經過橡木桶釀造的葡萄酒，單寧會較高

單寧：單寧是一種天然的酚類物質，常見於許多植物之中，像是葡萄、茶葉、橡木等等。單寧也是我們食用這些東西時與口腔中的唾液產生化學反應而有的苦澀感。單寧通常從葡萄皮、籽、梗中出現。而紅葡萄酒是由整顆葡萄釀造，所以葡萄皮除了會為紅酒帶來鮮紅的色澤與單寧

### 小知識補充：單寧與酒體是甚麼呢？

也會帶來紅酒中特有的澀感，白葡萄酒在釀造時則會去皮去籽，因此單寧含量非常少，除非是由橡木桶陳釀的白酒，才會較多的丹寧。

酒體：一般來說，酒體是指酒在口中的重量與質感，是一種比較主觀的感受，一般來說較輕的酒體給人比較像水的清瘦感，而較重的酒體喝起來會比較濃厚，客觀來說我們也可以用丹寧、酸度、酒精濃度來衡量一杯酒的酒體。

## 聖路易服務中心

### 翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

### 國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

### 短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

### 其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網

www.bfconsulting.us

- ★國際學生可上網

www.tyhusa.com