

美国奶酪与葡萄酒 品鉴指南

Think  Dairy
brought to you by U.S. Dairy Export Council



美国

奶酪与葡萄酒 历史

作为移民国家，美国的许多传统都反映着对祖先的传承，其中之一就是美国人对奶酪的喜爱。事实上，当第一批清教徒抵达美国的时候，他们的船上就带着许多奶酪。随着越来越多移民抵达美国，并开始定居，他们发现这里丰饶的土壤和青翠的草地和他们欧洲的家乡并无二致。他们很快便开始耕作这片土地，种植谷类作物用于制作面包，并将富余的谷物储存渡过漫长的寒冬。人们将谷物的茎被制成干草，这样牛在夏天吃新鲜的青草，冬天则吃干草和谷类。稳定的牛奶、奶油和黄油来源开创了美国乳品的传统，以及随之而来的奶酪生产历史。

除了对奶酪的热爱，我们的祖先也把奶酪制作技术带到了美国。透过几个世纪以来的古老配方和传统制作方法，他们很快便开始将富余的牛奶制成了奶酪。最初，生产的奶酪用于自己使用，慢慢的开始出售。于是，一个新的产业应运而生，开启了流传至今的奶酪制作传统。美国的奶酪业在乳品科学和奶酪制造上拥有领先的研究、极高的生产效率和无可比拟的安全记录。如今，美国是世界最大的奶酪生产国，提供数百种风格各异的奶酪，年产量超过五百多万吨。美国奶酪品质优良，在国际奶酪竞赛中不断地获得最高荣誉。我们以这种传承和工艺以及美国奶酪生产商所生产的优质奶酪引以为豪。

谈到美国在葡萄酒的传统，当维京海盗雷夫·埃里克森 (Leif Ericson) 于将近一千年前在纽芬兰附近登陆时，他就把北美洲命名为葡萄园地 (Vineland)。这个名称如今名副其实，目前在加拿大、墨西哥以及美国五十州当中的四十七州都拥有专业的酿酒厂。酿酒技术起始于1560年左右，由法国新教徒引进至美国的佛罗里达州。如今酿酒业在从纽约州到加州之间的广大地区发展得欣欣向荣。美国史上的禁酒时期几乎摧毁了美国的葡萄酒产业，但是少数最佳品种的葡萄被保留下来作为基督教圣餐用酒。

自1950年代末，葡萄酒酿制和葡萄栽培技术方面的复兴从加州开始，延伸到全美各地。在虫害与疾病控制上的技术提升也让美国东海岸地区成为超优质葡萄

酒的产地。纽约长久以来因其手指湖 (FingerLake) 地区的葡萄酒而闻名，现在于长岛地区也兴起了一股酿酒业的风潮。弗吉尼亚洲也实至名归地赢得了多项重要奖项。美国最好的气泡酒之一是来自于新墨西哥州。密苏里州也有十几家颇具规模的酿酒厂。加州占了美国葡萄酒产量的九成。在美国，包括国产酒和进口酒在内，在每卖出三瓶葡萄酒当中，就有两瓶是产自于加州。不过在全美各地，小型酿酒厂依旧如雨后春笋般不断兴起，生产独具风格的地区性葡萄酒。有鉴于此，美国可以说是名符其实的葡萄园地了。

奶酪与葡萄酒

完美的搭配

数千年以来，奶酪与葡萄酒一直是相辅相成的极品美味。葡萄被酿成葡萄酒，就像牛奶被制成奶酪一样，两者都是保久性食品的基本成分。奶酪与葡萄酒都是保存富余食品的方式，以便四季享用。两者也都经过特定的生命周期，以及成熟的过程。他们之所以被称为完美的搭配，是因为能够提升彼此的风味。在尝过奶酪之后，会想多喝点葡萄酒；而在喝过葡萄酒之后，会希望多吃点奶酪。

任何的美味都是通过相辅相成或者截然不同的口味来挑战我们味蕾的。种类繁多的奶酪和葡萄酒为此提供了很多选择。加上一些基本种类的面包和水果，葡萄酒和奶酪就成为一顿正餐，口感多样化的美味和单纯的典雅风格让人齿颊留香。

如今，美国的美食餐厅提供奶酪盘作为开胃菜，或者餐末菜。酒吧的菜单也有葡萄酒、奶酪和啤酒的组合。在许多其他国家，奶酪和葡萄酒的搭配近年来也逐渐兴起。葡萄酒和奶酪的搭配在美国和世界各地盛行，并成了款待亲朋好友的好方法。在多达数百种的丰富选择之下，美国奶酪和葡萄酒绝对能够带给人无穷无尽的变化乐趣。

从本指南开始探索美国奶酪和葡萄酒的完美搭配！

软质新鲜

奶酪

乳脂奶酪 (Cream Cheese) 和马斯卡布尼奶酪 (Mascarpone) 可以直接食用或者作为原料制作甜味的蘸酱和涂抹酱。由于它们的水分含量较高, 这类奶酪也能够加入其它的味道。水果或利口酒的甜味跟这两种奶酪都非常搭配。它们也适合和一些咸味香料搭配, 例如新鲜香料或大蒜。

奶酪

乳脂奶酪

乳脂般的质地和口味, 有低脂的种类。

马斯卡布尼奶酪

三倍乳脂奶酪, 含有超过72%的乳脂, 浓郁、乳脂般质地和风味。

葡萄酒

半甜气泡葡萄酒

Sparkling muscat, demi-sec champagne.

低醇度白葡萄酒

来自太平洋西北岸和纽约州的Off-dry riesling和gewürztraminer.

纽约州的Vidal blanc, cayuga white 和niagara.

晚收成葡萄酒

Riesling, gewürztraminer, muscat, vignoles和rkatsiteli. 以及中西部的水果葡萄酒。

搭配食物

如果是原味、水果味或甜味种类的软质新鲜奶酪, 可以搭配黄油曲奇、薄饼 (gaufrette)、姜饼、脆饼、香草威化饼或其它饼干。新鲜莓果类包括草莓、覆盆子莓、黑莓和蓝莓都很适合。如果是加了香料或口感较刺激香辣的奶酪种类, 可以搭配法国蔬菜色拉或咸脆饼干作为沾酱使用。

马斯卡布尼奶酪和Sparkling Muscat

马斯卡布尼奶酪适合搭配加州的sparkling muscat, 并且配上脆饼和新鲜的覆盆子莓。这款酒清爽的甜味和强烈的花香和这种奶酪的浓郁口感可说是相得益彰。

软质成熟

奶酪

这个类别包括了布里奶酪 (Brie) 和卡门贝尔奶酪 (Camembert)。在选择葡萄酒来搭配这类奶酪时, 要考虑的最重要因素是奶酪的成熟度。熟度较低的布里奶酪可和较温和、甜度较高的葡萄酒搭配。较成熟的布里奶酪则和味道较浓, 甜度较低的葡萄酒搭配。

奶酪

布里奶酪和卡门贝尔奶酪

在成熟度较低的时候, 布里奶酪和卡门贝尔奶酪都有些许的泥土和奶油口味, 质地坚实。随着其逐渐成熟, 口味会变得更像奶油, 泥土的味道也会更为明显。与此同时, 其质地则变得较为柔软、细致和顺滑。

葡萄酒

半甜气泡葡萄酒

Sparkling muscat, demi-sec champagne.

干气泡酒

Extra dry, brut 和 natural champagne.

低/中醇度红酒

Napa gamay, grenache, pinot noir.

搭配食物

热带水果、甜瓜和新鲜莓果。另外也适合搭配核果类的桃子或油桃。原味的苏打饼干或烤得恰到好处的焦脆面包也很适合。

布里奶酪和Champagne

完全成熟的布里奶酪可放在小块式面包上, 搭配extra dry champagne享用。油桃切片可以放在奶酪盘周围, 或者放在香槟杯中。

半软质 奶酪

这类奶酪最大的一个共通点就是它们都是由全脂牛奶制成，有乳脂般的口味和质地。这个类别当中的许多奶酪都是美国原创的。半软质奶酪可以分为两类，干皮奶酪和洗浸奶酪。

干皮半软质奶酪没有熟成的表面，口味也是最为清爽的。这当中包括了蒙特里杰克奶酪 (monterey jack)、明斯特奶酪 (muenster)、芳提娜奶酪 (fontina)、和哈瓦蒂奶酪 (havarti)。

洗浸的或表面成熟的半软质奶酪会散发出强烈的泥土风味，和刺激辛辣的香气。其中林堡奶酪 (limburger) 和布里克奶酪 (brick) 相较于葡萄酒，反而更适合搭配啤酒。

奶酪

明斯特奶酪

在成熟度较低的时候，明斯特奶酪有一种醇厚的口味和清淡的香气。随着其逐渐成熟，变得更加醇厚。

芳提娜奶酪

芳提娜奶酪有温和的泥土和黄油口味，随着其逐渐成熟，口味从醇厚到浓郁。

葡萄酒

低/中醇度白葡萄酒

Gewürztraminer, riesling, müller-thurgau, sylvaner, vidal blanc, rkatsiteli, seyval blanc, semillon/sauvignon blanc blends.

搭配食物

适合搭配红或青葡萄、味道较酸的苹果品种，包括granny smith和mcintosh。原味、黄油味或小麦饼干。

奶酪

蒙特里杰克奶酪

蒙特里杰克奶酪带微黄油和微酸味。有原味和其他口味可选，如辣椒（辣味杰克），香草和香料。

哈瓦蒂奶酪

哈瓦蒂奶酪是一种柔软的乳脂性奶酪。有原味和其他浓香味口味，如蒜香、香草、茴香、香菜和辣根。

葡萄酒

中度/高度白葡萄酒

Pinot gris/grigio, pinot blanc, sauvignon blanc, viognier.

低醇度红葡萄酒

Beaujolais nouveau, maréchal foch, napa gamay, pinot noir.

搭配食物

红色或绿色的葡萄，以及如granny smith和mcintosh这类的酸苹果。梨，油桃，杏或桃这类的果类也很适合搭配。全风味面包如黑麦，香草和杂粮类。

哈瓦蒂奶酪 & Sauvignon Blanc

将浓郁细腻的哈瓦蒂奶酪涂抹于面包上，品尝清爽水果味的sauvignon blanc葡萄酒。哈瓦蒂奶酪的浓郁香味与sauvignon blanc的酸脆带来绝佳的口感对比。



蓝纹类 奶酪

这类奶酪包括蓝纹奶酪 (blue) 和戈贡佐拉奶酪 (gorgonzola)。美国有数十种蓝纹奶酪，虽然每一种都有其独特的口味和质地，但是大部分和葡萄酒的搭配都十分类似。

奶酪

蓝纹奶酪

蓝纹奶酪的质地各有不同，从硬质、质脆易碎，到柔软顺滑。口味也各有巧妙不同，但是一般而言均为味道强烈、辛辣和浓郁。

松脆的戈贡佐拉奶酪

戈贡佐拉奶酪有两类，一种质脆易碎，一种柔软顺滑。质脆易碎或成熟的戈贡佐拉奶酪在口味和质地上和传统的蓝纹奶酪相似，适合搭配的葡萄酒种类也相仿。

葡萄酒

高醇度白葡萄酒

Chadonnay.

高醇度红葡萄酒

Cabernet/cabernet blends,
syrah/shiraz,barbera,nebbiolo.

晚收成葡萄酒

Sauvignon blanc/semillon(sauterne style).

加度葡萄酒

Ruby port,vintage port,late bottled vintage port.

搭配食物

各种梨，如d'anjou,bosc,bartlett或red asian都很适合搭配。偏甜口味的苹果如fuji,golden delicious和jonathan等。不加盐调味的坚果如榛果或碧根果等，蜂蜜烘烤或糖煮的坚果也适合作为搭配食物。原味饼干、酸面团面包或任何硬皮面包都很适合搭配。

奶酪

细腻的戈贡佐拉奶酪

最传统的戈贡佐拉奶酪是意式的，也就是柔软顺滑的。这种奶酪拥有顺滑的质地，口味也比较偏泥土气息，不那么强烈。因此，它搭配不同的葡萄酒种类。

葡萄酒

中醇度红葡萄酒

Pinot noir, syrah/shiraz, rhone style blends.

晚收成葡萄酒

Sauvignon blanc/semillon.

加度葡萄酒

White port.

搭配食物

各种梨，如d'anjou, bosc, bartlett或red asian都很适合搭配。烤大蒜也可以。原味饼干、硬面包或新鲜柔软的夏巴塔面包(ciabatta)。

蓝纹奶酪和Ruby Port

味道强烈扑鼻的蓝纹奶酪搭配榛果和切片的bartlett梨。这些美食搭配上一杯vintage port葡萄酒可说是相得益彰。Port葡萄酒的甜味和蓝纹奶酪的咸味形成了明显的对比。



高达和伊顿

奶酪

高达奶酪 (Gouda) 和伊顿奶酪 (Edam) 都有清淡或浓郁风味可选。这两种奶酪都能够和多种葡萄酒作搭配。但是烟熏和含香料类的比如香菜、茴香等较适合搭配啤酒和苹果酒。

奶酪

高达奶酪和伊顿奶酪

淡味高达奶酪通常是用全脂牛奶制成的，质地也较顺滑。伊顿奶酪通常是由半脱脂牛奶所制成，质地较为坚实。它们的口味可以用具有黄油味和坚果风味来形容。

葡萄酒

半甜气泡酒

Sparkling muscat.

低/中醇度白葡萄酒

Riesling, müller-thurgau, gewürztraminer, sylvaner, rkasiteli, niagara.

搭配食物

这类奶酪适合搭配核果，如杏、梅子、樱桃、油桃和桃子。甜瓜如honey dew或crenshaw也很适合。裸麦或南瓜子面包，以及全麦饼干都是适合搭配这类奶酪的食物。

高达奶酪和Merlot

浓郁具黄油味的高达奶酪可以很简单的搭配上蔓越莓干，再配上柔和富果香味的merlot，带有黑莓、西洋杉和烟草的香味。



奶酪

成熟的高达奶酪和伊顿奶酪

也称为甜凝乳块奶酪，味道不会随其成熟而变得强烈。相反地，他们的黄油味和坚果风味会变得更为强烈，产生类似焦糖或奶油糖果的味道。

葡萄酒

中/高醇度白葡萄酒

Sauvignon/fumé blanc, riesling, gewürztraminer, pinot blanc.

中/高醇度红葡萄酒

Pinot noir, shiraz/syrah, merlot, cabernet sauvignon.

晚收成葡萄酒

Riesling, gewürztraminer, sauvignon blanc/semillon.

搭配食物

和淡味高达奶酪类似，还可以加上干果，如樱桃或蔓越莓等。适合搭配的坚果包括腰果、碧根果、杏仁和夏威夷果。全麦、裸麦和杂粮面包或者咸脆饼干也很适合。另外小面包干也是传统的搭配食物。



帕斯达费拉达

奶酪

Pasta Filata意大利文的意思是「旋转制成的面团或凝乳」，指的是在奶酪的制造过程当中，将新鲜凝乳浸入热水当中，然后像制作太妃糖一样拉扯成型的意思。

美国有很多不同形式的马苏里拉奶酪 (Mozzarella)，如新鲜高水分、低水分、部分脱脂和全脂等类型。

波萝伏洛奶酪 (Provolone) 则是以全脂牛奶所制成，有成熟或淡味，并可分作不同形状和类型，烟熏或原味。

奶酪

新鲜马苏里拉奶酪

新鲜马苏里拉奶酪通常置于水中包装，拥有新鲜清爽的牛奶口味，以及柔软细滑的质地。

葡萄酒

低/中醇度白葡萄酒

Pinot gris/grigio, semillon.

低醇度红葡萄酒

Napa gamay(valdigué), beaujolais nouveau.

搭配食物

加上罗勒、西红柿和橄榄油制成传统的卡布里色拉 (caprese salad)，和前菜非常搭配，如橄榄、泡菜和熏肉等。

成熟波萝伏洛奶酪和Zinfandel

口味刺激的zinfandel有黑胡椒和葡萄果酱的味道，非常适合搭配成熟度高的波萝伏洛奶酪强烈的风味。这个组合加上数种地中海橄榄更臻完美境界。



奶酪

淡味波萝伏洛奶酪

波萝伏洛奶酪的制作方式和马苏里拉奶酪类似，但使用的是全脂牛奶。另外，奶酪制造商也在制作波萝伏洛奶酪时采用更多量和更多样的菌种，产生较为浓郁的口味。

葡萄酒

中/高醇度白葡萄酒

Sauvignon/fumé blanc, chenin blanc, pinot gris/grigio.

中醇度红葡萄酒

Pinor noir, grenache/shiraz blends, malbec.

搭配食物

新鲜无花果、新鲜杏桃和各种水果干。在作为开胃菜时，也适合搭配各种橄榄、泡菜和腌肉。适合搭配的面包种类有佛卡恰面包、法式查巴塔面包、法棍面包和酸面团面包。

奶酪

成熟/味道强烈的波萝伏洛奶酪

随着波萝伏洛奶酪成熟时间越长，它会逐渐呈现强烈浓郁的口味，其质地也会变得更为粒状。

葡萄酒

高淳度红葡萄酒

Barbera, sangiovese, nebbiolo, zinfandel, merlot and aged cabernet sauvignon, petite sirah.

搭配食物

橄榄、泡菜和腌肉。适合搭配的面包种类有佛卡恰面包、法式查巴塔面包、法棍面包和酸面团面包。

切达和科尔比

奶酪

切达奶酪 (Cheddar) 是美国乃至世界范围内最受欢迎的奶酪。切达奶酪不同的种类和年份让其风味各具特色。

科尔比奶酪 (Colby) 是美国原创奶酪，名字来源于威斯康辛州的一个小镇，和淡味切达奶酪类似。

奶酪

淡味切达奶酪和科尔比奶酪

淡味切达奶酪成熟的时间超过30天，质地坚实且有弹性。它略带有香甜气味，口感温和，并带一点略酸的余味。

葡萄酒

低/中醇度白葡萄酒

Gewürztraminer, white grenache, pinot gris/grigio, sauvignon/fumé blanc, rkatsiteli, vidal blanc.

低/中醇度红葡萄酒

Pinot noir, syrah shiraz, merlot, zinfandel, maréchal foch.

搭配食物

苹果，如rome, gala, red或golden delicious等品种。葡萄和梨也很适合搭配。苏打饼干、黄油苏打饼干或法式面包也是适合搭配的食物。

成熟切达奶酪和Madeira

成熟五年的切达奶酪有浓郁强烈的口味，和同样浓郁的solera风格madeira葡萄酒形成完美的对比。香甜的madeira葡萄酒也带有成熟梅子或西梅干的口味。

奶酪

中等成熟程度切达奶酪

中等成熟程度切达奶酪一般而言成熟的期间为90天。它的质地比淡味切达柔细顺滑，口味略强烈。

葡萄酒

低/中醇度白葡萄酒

Chenin blanc, semillon/sauvignon blanc blends, seyval blanc, vidal blanc, niagara.

中醇度红葡萄酒

Pinot noir, syrah/shiraz, merlot, malbec, zinfandel.

搭配食物

苹果，如fuji, jonathan, mcintosh等品种。青葡萄和亚洲梨也是很不错的选择。原味饼干、黄油苏打饼干、或是喜爱的面包。

奶酪

成熟切达奶酪

切达奶酪成熟的时间可以长达数月，甚至数年。随着时间越久，奶酪会呈现非常饱满、强烈，甚至可以用强而有力来形容的口味。成熟2-5年的切达奶酪是极佳的选择。

葡萄酒

高醇度白葡萄酒

Chardonnay.

中/高醇度红葡萄酒

Syrah/shiraz, zinfandel, merlot, cabernet sauvignon.

晚收成葡萄酒

Riesling, gewürztraminer.

加度葡萄酒

Madeira, tawny port.

搭配食物

较酸的苹果品种，例如granny smith, mcintosh或pippin。另外各种梨类和枣类也很适合。坚果类例如碧根果、核桃，以及榛果。苏打饼干，黄油苏打饼干，或含种子类坚果的面包。

瑞士 奶酪

小孔瑞士奶酪 (Baby Swiss) 和大孔瑞士奶酪 (Aged Swiss) 含有小洞, 也就是奶酪制造者俗称的「眼」。在这些奶酪成熟过程中, 特定的菌种会制造二氧化碳, 形成这些小洞。

格鲁耶尔奶酪 (Gruyere) 和拉可雷特奶酪 (Raclette) 也是瑞士风格的奶酪, 但是这两种奶酪都经过洗浸或有成熟的硬皮。它们的孔洞不多, 通常会随着成熟时间增长而散发出更强烈的黄油或泥土气息口味。

奶酪

小孔瑞士奶酪

小孔瑞士奶酪是美国原创奶酪, 用全脂牛奶制成, 有温和的黄油和坚果口味, 质地柔顺细滑, 并且有青豆大小的小孔洞或所谓的「眼」。

葡萄酒

低/中醇度白葡萄酒

Riesling, gewürztraminer, müller-thurgau, pinot blanc, chenin blanc, vidal blanc, seyval blanc.

低/中醇度红葡萄酒

Beaujolais nouveau, pinot noir, grenache, napa gamay.

搭配食物

草莓、奇异果、番石榴或青葡萄。腰果或杏仁也很适合。原味苏打饼干、小麦饼干, 或全麦面包。

格鲁耶尔奶酪和 Riesling

完全成熟的格鲁耶尔奶酪带有浓郁的泥土芬芳, 和各种从甜到不甜的riesling葡萄酒都非常搭配。Riesling葡萄酒有金银花、香料和一点点矿物质的气息。这个组合适合搭配烤脆的全麦面包和青葡萄。



奶酪

大孔瑞士奶酪

大孔瑞士奶酪是由部分脱脂牛奶所制成，质地非常坚实。一般制成大块的轮状奶酪，有较大的孔洞，成熟时间长，因此有较强烈浓郁的坚果口味。

葡萄酒

中/高醇度白葡萄酒

Riesling,sauvignon blanc,vidal blanc,seyval blanc.

中/高醇度红葡萄酒

Pinot noir,syrah/shiraz,merlot,malbec,zinfandel.

搭配食物

苹果如fuji,gala和jonathan等品种，另外梨或葡萄也很适合搭配。坚果如腰果或杏仁。面包类如裸麦面包、黑面包或大部分含有种子的面包。

奶酪

格鲁耶尔奶酪

格鲁耶尔奶酪表面具有硬皮，通常有浓郁的黄油、坚果和泥土气息风味。它是法式洋葱汤、法式乳蛋饼和瑞士奶酪火锅当中的传统材料，也非常适合作为餐桌上直接食用的奶酪。

葡萄酒

低/中醇度白葡萄酒

Riesling,gewürztraminer,sauvignon/fumé blanc,pinot gris/grigio,vidal blanc,seyval blanc.

中醇度红葡萄酒

Pinot noir,malbec,grenache,syrah/shiraz,merlot,zinfandel.

搭配食物

酸味泡菜，例如法式酸黄瓜或腌小黄瓜，腌洋葱和水煮的新鲜马铃薯。另外苹果、梨和青葡萄也很适合搭配。适合搭配的面包种类有外皮酥脆的法式面包或全麦面包。

硬质 奶酪

这类奶酪包括帕玛森奶酪 (Parmesan)、阿齐亚戈奶酪 (Asiago)、罗马诺奶酪 (Romano) 和黑胡椒奶酪 (Pepato)。

帕玛森奶酪有「奶酪之王」的美称，也是历史最悠久的奶酪品种之一，起源至少可以回溯到一千年前。这类的奶酪也称作Grana，指的是其长时间成熟所导致的粒状质地。

相对于同类型当中的其它奶酪，罗马诺奶酪和黑胡椒奶酪在口味上比较强烈，酶的作用也比较强，通常比较适合搭配啤酒或苹果酒。

奶酪

成熟帕玛森奶酪

成熟时间从十个月到两年或以上，帕玛森奶酪带有黄油和坚果的口味，并且随着成熟时间的延长，会散发一种接近香甜热带水果的口味。

葡萄酒

低/中醇度白葡萄酒

Riesling, gewürztraminer, pinot blanc, vigneoles, vidal blanc.

晚收成葡萄酒

Gewürztraminer, riesling, sauvignon blanc/semillon, muscat.

加度葡萄酒

Tawny port, madeira.

搭配食物

新鲜和风干的无花果或杏，以及大部分的水果干。加盐调味的核桃或腰果也很适合用来搭配这类的奶酪。法棍面包或一般的原味饼干也相当得宜。

奶酪

成熟阿齐亚戈奶酪

在意大利，人们一般食用较淡味的阿齐亚戈奶酪，即新鲜的阿齐亚戈奶酪（Asiago Fresco）。在美国，最受欢迎的种类是成熟的阿齐亚戈奶酪。阿齐亚戈奶酪的乳脂含量较高，因此相较于帕玛森奶酪会产生较柔软的质地和较强烈的口味。

葡萄酒

低醇度白葡萄酒

Riesling, gewürztraminer.

晚收成葡萄酒

Riesling, gewürztraminer, sauvignon blanc/semillon, muscat.

加度葡萄酒

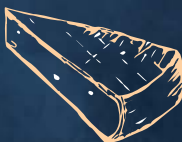
Madeira, tawny port.

搭配食物

新鲜和风干的无花果或杏桃，以及大部分的水果干。加盐调味的核桃或腰果也很适合用来搭配这类的奶酪。法棍面包或一般的原味饼干也相当得宜。

帕玛森奶酪和晚收成葡萄酒 Gewürztraminer

这个经典的组合选择的是完全成熟的帕玛森奶酪。搭配食物包括干无花果和加了黄油和盐烘烤的核桃。在品尝过一口奶酪、水果和坚果之后，啜饮一小口如花蜜一般香甜的晚收成葡萄酒 gewürztraminer 可说是人间极致的享受。



品鉴技巧

享受奶酪和葡萄酒所带来的全然乐趣，需要全然投入您的感官来感受。品尝奶酪和葡萄酒分别有不同的方法，当两者一同品尝时，要从奶酪或葡萄酒哪一方先开始并没有绝对明确的规则。不论如何，重要的是花足够的时间品味享受您在当中所体验到的味道。

以下是一些帮助您和您的客人在品鉴奶酪和葡萄酒时，可以应用的一些技巧。

- 先从搭配较清爽的气泡酒和白葡萄酒开始，然后再按照低度、中度和高醇度的顺序品尝红葡萄酒，最后以加度葡萄酒或晚熟成葡萄酒作为结尾。
- 观察葡萄酒，注意其色泽和清澈度。
- 轻轻摇晃酒杯，以品鉴葡萄酒的香气。这个动作会让葡萄酒与空气接触，有助于释放酒的香气或香味。
- 饮一小口葡萄酒，让酒在口中打旋流动，然后开始回味您发现的味道。





- 观察奶酪的整体外观、颜色、质地和香气。如果是半软质或质地较硬的奶酪，可以用两根手指拿一小块奶酪捏捏看。这个动作有助于释放奶酪的香气，进而预告您接着将品尝到的味道。
- 尝一小块奶酪，在奶酪与您的味蕾接触之后，注意品尝过程中的味道，以及最后留在口中的余味。
- 在奶酪的味道仍停留在您的味蕾上时，再饮一小口葡萄酒来体验奶酪和葡萄酒彼此相辅相成的感觉。
- 在两次的品尝过程之间，用水果、面包、咸脆饼干和其它搭配食物来清除之前口中的余味。奶酪和葡萄酒都是气味浓郁的食物，因此适当的搭配食物能够帮助平衡味觉的体验。



选择

与购买奶酪

将这段指南当作选择奶酪和搭配食物时的购物清单，记得把您最喜欢的内容划起来或者勾起来。

- 请尽量向奶酪区域有专职销售人员的商店购买奶酪，并且向他们说明您要享用奶酪的场合与形式。如果有需要的话，请他们在购买的种类或数量上提供协助或建议。
- 要求试吃任何您不熟悉的奶酪品种。
- 开胃菜的份量：购买56克（2盎司）的奶酪（全部奶酪总和）。
- 主菜份量：购买112克（4盎司）的奶酪（全部奶酪总和）。

奶酪

上桌前的准备

- 如果人数较少，在每块奶酪旁摆放一支奶酪刀，让客人可以切下自己想要的份量。
- 如果人数较多，先将部份奶酪切成小块，但切下的份量不要超过每人一块的数目。在尝了第一块之后，客人可以自己切自己想吃的种类和份量。
- 将面包片或咸脆饼干放在奶酪旁的盘子上。
- 将水果清洗干净，并切成一口或一片的大小。把葡萄分成小串，莓果类则整颗摆盘。
- 将水果干、坚果和其它搭配食物放在小碗或小盘子上，置于适合搭配的奶酪种类旁边。

选择

与购买葡萄酒

将这段指南当作建议葡萄酒种类的购物清单参考，阅览时可以划出您选择购买的品种。

- 光顾提供品酒的商家。品酒是了解葡萄酒的最佳方式。
- 造访酒庄，以进一步在葡萄酒的起源地作亲身的体验。
- 在提供丰富葡萄酒种类，并且有专业人员服务的商家购买葡萄酒。告诉他们您要享用葡萄酒的场合和条件，让他们知道您对特定葡萄酒种类的价格预算或可接受的范围，以提供适当的建议和协助。
- 为每位客人至少准备59毫升（2盎司）的葡萄酒，相当于每瓶约倒出12杯。

葡萄酒 上桌前的准备

- 气泡酒和白葡萄酒的饮用温度为4-10°C（40-50°F），红葡萄酒和加度葡萄酒为13-18°C（55-65°F），温度是最重要的因素。
- 品酒时请使用真正的玻璃葡萄酒酒杯。塑料杯会散发出化学气味，可能会破坏品酒的体验。
- 气泡酒请使用细长型的酒杯，其它葡萄酒则使用传统的葡萄酒酒杯。
- 提醒您的客人每次只倒一小杯（少于59毫升即2盎司）。



U.S. Dairy
Export Council

Ingredients | Products | Global Markets



ThinkUSAdairy.org

© 2016 U.S. Dairy Export Council
WW101CS