

砵酒與美食的配搭

砵酒與美食的配搭，是把食物與砵酒作出配搭以提升整體的享受。成功的配搭是指食物的「重量」與砵酒的份量（或醇厚度）達至平衡，以及令各種味道作出互補或對比。其中一個經典的組合就是以 Stilton 芝士配上 Vintage Port，這是英國自 18 世紀以來享用 Vintage Port 的傳統。Vintage Port 的濃郁和醇厚補充了藍芝士的強烈味道，從而創造出完美的配對。

近年來，美酒佳餚配對的風潮促進了全新的砵酒與美食配對技巧，配搭的食物以芝士、甜品和朱古力為主。

隨著黑朱古力愈來愈流行，砵酒與朱古力（特別是黑朱古力）成為過去十年間愈來愈受歡迎的典型配對。砵酒的甜味和莓子味，補充了朱古力的甜、苦、酸和果味。高檔 Ruby 風格的砵酒（Reserve, LBV 和 Vintage Ports）通常配尤其是有紅色水果的黑朱古力甜點；而 Aged Tawnies（10 或 20 年）則與有辛辣味或硬殼果成份的朱古力非常相配。

Aged Tawnies 更可成功配對鵝肝醬，其豐富的硬殼果味可代替 Sauternes 葡萄酒、Presunto（葡萄牙火腿）和西班牙火腿 Jamon Iberico 等。而經典的甜品組合則是焦糖布甸。這些在橡木桶陳釀多年的 Tawny Ports，濃郁又香醇，可補充火腿的煙燻特性，並可平衡鵝肝和焦糖布甸的濃郁味道。

除了這些經典的砵酒與美食配對外，新一代的頂尖廚師創造了新穎且充滿創意的配搭。這包括了以魚類為主的菜餚與年輕的 Vintage Port 相配，如烤隆頭魚和煙鰻魚；而成熟的 Vintage Port 則與精緻的肉類菜餚相配，如紅燒牛頰肉和幼嫩的鹿肋骨；20 至 30 年的 Tawnies 可與鱈魚或乳鴿配搭。您也許不熟悉這些組合，但它卻清楚反映了砵酒的複雜性和多才多藝。

今天，砵酒與中菜的配搭仍在起步階段，但我們已看到了一些成功的組合，尤其是 Aged Tawnies。這包括以 10 年的 Tawny Port 與大閘蟹或北京填鴨相配。如欲了解一些最佳的砵酒與美食配搭方法，請參閱下文。

砵酒風格	肉類／魚類菜餚	芝士	甜品	水果和果仁
Ruby & Reserve		Gorgonzola, Fourme D'Ambert	朱古力慕斯、鮮櫻桃餡餅	紅色水果
Aged Tawnies	鵝肝醬、大閘蟹、北京填鴨	Cheddar, Manchego, Mature Gouda, Parmesan, Cashel Blue	焦糖布甸、蛋撻、焦糖蘋果批、朱古力撻、無花果撻、乾果蛋糕	薄殼胡桃、核桃、杏仁、乾果
LBV & Vintages	鹿肉	Stilton, Cabrales Bayley Hazel Blue, Brie, Camembert	黑朱古力(60至75%可可)榛子朱古力撻	無花果、核桃、杏仁、炒栗子
White		Aged Gouda Gloucester		橄欖、鹽味杏仁