

■ 时尚搜索

葡萄美酒高脚杯 酒庄美食惹人醉

□ 记者 宋扬 文/图

吃饭配葡萄酒已经不算什么新鲜事儿了,不管是西式葡萄酒还是自酿的葡萄甜酒,许多洛阳人进食时都会饮上两杯。不过,在葡萄酒庄里进餐对于很多人来说算是新鲜的,酒庄不是卖酒、品酒的吗?怎么还能吃饭?

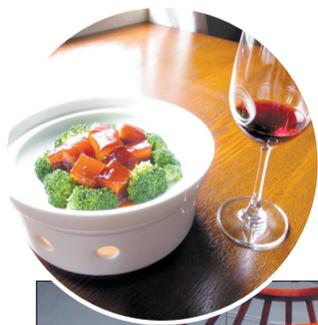
我市还真有几家葡萄酒庄供应美食,而且餐品很有特色。小记发现,这些酒庄老板都有要把葡萄酒配餐的文化传播到大众中来的理念。

1 蓝雨酒庄

蓝雨酒庄的名字很浪漫,蓝色的雨丝正是老板喜欢的意境。蓝雨酒庄坐落在一个街角,分上下两层,门前的橡木桶是葡萄酒的标志物。不要被其宏伟的外观吓得不敢近前,哪怕您不买酒、不吃饭,老板也很欢迎您来这里参观。一楼是展示区,设四个酒窖,琳琅满目的葡萄酒让人眼花缭乱;二楼是体验区,有大厅、卡座和包间,另有一个可以坐在里面品酒的古典酒窖,别具特色。

蓝雨的老板赵丹有多年的新西兰留学经历,在那里她曾在餐厅里打工,对葡萄酒配餐的文化了解甚多,加之有朋友在那边拥有自己的葡萄园,她就做起了红酒生意,她想让

酒香肉



蓝雨酒庄

红酒融入洛阳百姓的生活。酒庄有五六十种葡萄酒,主要以澳大利亚和新西兰的葡萄酒为主。置身优雅的环境,听着轻音乐,品着葡萄酒和美味佳肴,是一种绝佳享受。

● 特色菜品推荐

酒香肉:用红葡萄酒先对五花肉块进行腌制,烧制出来的红烧肉既有肉的鲜香,后味又夹杂着红葡萄酒的甘甜。

搭配酒水:

新西兰黑皮诺:口感顺滑、偏淡,带有野生梅果和桑果的柔和口感,和中餐较配。

龙鳞鱼:煎得焦脆适中,鱼皮虽然像鱼鳞一般,但很脆,鱼肉细腻香软。

搭配酒水:

林道起泡酒:口味偏干酸,清新清淡,适合搭配海鲜及前菜。

价格:人均消费50元至100元

地址:新区学府街与古城路交叉口



柏唯诺葡萄坊 2

如果你对若干年前联盟路上的印象酒吧的美食印象深刻,你也会在柏唯诺葡萄坊找到熟悉的味道。如果说印象是前世,柏唯诺就是今生,瑞士帅哥戈保罗与洛阳妻子曾经做出的美味在这里得到了延续和改良。

柏唯诺葡萄坊的老板是一位喜爱葡萄酒的帅哥,做酒坊主要想让葡萄酒这种健康的饮品得到传播,并影响身边的朋友,让酒坊成为一个朋友聚集地。

这里的装修风格是地中海与简约混搭风,虽然面积只有200多平方米,但是有效地利用了空间,进门有中式茶桌和沙发,厅里是吧台吧椅,还有包间。最有意思的是藏身后的恒温酒窖,通过玻璃窗展示各

色酒水。这里有60多种红白葡萄酒、意大利起泡酒,主营阿根廷、智利葡萄酒,价位为98元至千元不等,走平民化路线。

● 特色菜品推荐

生烤排骨:将排骨加入橄榄油、迷迭香等进行腌制,加入烤箱高温处理后既有嚼劲儿又非常离骨。

搭配酒水:

臻攀33珍藏赤霞珠干红:口味较重,入口醇厚,搭配烤肉类更能体现其香味。

红酒焗蘑菇:将草菇根部去掉,把用红酒炖煮好的蒜末、青椒末、洋葱末等放入蘑菇碗里再进行烤制。

搭配酒水:

臻攀33佳美娜干红:口感较淡,果香味充足,回味甘甜。

价格:会员制,充值3000元起

地址:周山路中泰世纪花城门面



柏唯诺葡萄坊

O&S红酒会 3

黑色的门头略显神秘,靠窗的座位能欣赏到美丽的人工湖湖景。据说,O&S红酒会在高端人群中有一定的知名度,如今该店也推出了比较大众化价位的餐品。

O&S红酒会由两位美女打理,其中一位年纪很小就在澳大利亚求学,与蓝雨的赵丹一样,想把澳大利亚的红酒文化带到家乡洛阳。这里虽然只有一个酒窖,但葡萄酒种类十分齐全。除了主营的法国和澳大利亚葡萄酒,还有美国、阿根廷和国产葡萄酒,价格低至200多元,高至10余万元。罗曼尼康蒂、1982年产的拉菲和柏图斯都是酒中珍品,让人大开眼界。

这里的装修为北欧风格,吧台上摆着从国外进口的十余种啤酒,桌球室、私人影院、棋牌室、雪茄吧等配套

设施让人感叹这是个休闲的好地方。

● 特色菜品推荐:

炭烤澳洲西冷牛排:不提前腌制,用新鲜牛肉直接调入香料(百里香)煎制,香嫩味足。

搭配酒水:

品特海湾西拉赤霞珠:酒香之中夹杂着浓烈的浆果甘甜,加上香草气息,红酒中的单宁搭配牛排产生完美的味觉。

法式松露煎银鳕鱼:从法国进口的银鳕鱼,肉质非常细腻,加上松露,口味独特。

搭配酒水:

智利卡萨博斯克长相思:这款白葡萄酒中草本植物、花香、水果味道统一,清新淡雅,酸度可中和海鲜的腥味。

价格:大厅人均消费100元

地址:新区体育馆附近



O&S红酒会