



当麻辣川菜遇上长和翡翠酒庄的醇厚葡萄酒,当鲜美粤菜与迦南美地酒庄的清新干白交相辉映,每一次的搭配都是一次全新的探索,都是对“好酒源自好风土”这一理念的深刻诠释。

8月9日至11日,第四届中国(宁夏)国际葡萄酒文化旅游博览会的重要活动——“举杯贺兰山”全国顶级名厨餐酒搭配邀请赛在银川国际会展中心举行,川菜大师李佳豪、粤菜大师谭国辉等中国八大菜系传承人,以及来自全国各地的80位顶级名厨,以宁夏“六特”产品为食材,让菜品与宁夏葡萄酒产生奇妙交融,让贺兰山下的葡萄酒找到自己的“美食搭子”,也为食客带来了丰富的味觉体验。

80位国内名厨“秀”厨艺 宁夏“六特”优质食材 成为八大菜系的“主角”

给一块羊背洒上葡萄酒,加少许香料,腌制30分钟后,用小火煎制,之后放入55℃的低温慢煮机慢煮,最后加入马萨拉,放入烤箱烤制……8月10日,“举杯贺兰山”全国顶级名厨餐酒搭配邀请赛第二天的比赛现场,北京鸿云楼饭庄行政总厨白云峰精心制作的马萨拉烤龙脊配贺兰红英雄面包时蔬惊艳了现场所有人。

“这道菜用的是宁夏滩羊肉和贺兰山东麓葡萄酒。用葡萄酒和香料腌制,让羊肉散发出酒的醇厚和果香气,最后用高温烤制,让羊肉外酥里嫩,表皮产生一种类似芝士的味道,配上用葡萄酒汁发酵制作的面包,味道超乎我想象,非常完美。”白云峰采用米其林大厨都喜欢的低温烹饪方式,能够避免高温对肉质纤维的破坏,锁住更多原汁原味,再搭配宁夏贺兰山东麓产区的干红葡萄酒,给味蕾带来意想不到的惊喜。

为期3天的名厨邀请赛,来自全国各地的80位名厨大师,以宁夏“六特”产品为食材,巧妙融合八大菜系精髓,制作出令人垂涎欲滴的佳肴。

从鲁菜贺兰山爆浆夜明珠、玉瓜酒香浸脆海参的醇厚鲜美,到粤菜陈皮滋味牛板腱、清汤萝卜滩羊排的香脆可口;从川菜低温怪味澳洲牛舌、芽菜脆臊焗大虾的热烈,到苏菜姜丝鸡汁蒸白鱼、脆皮虾球配水果的细腻温婉;再到闽菜的老陈皮葱爆牛肉丝、浙菜的杏仁文火牛小排的南北交织,徽菜红酒汁烧臭鳜鱼、湘菜剁椒鱼头的浓墨重彩,每一道菜都是对传统技艺的致敬,也是对创新的追求。

鲁菜大师现场制作“星空饭团”,希望“星星的故乡”宁夏和山东“共享”星空;闽菜大师制作的“怪味羊肉卷”,再续闽宁情谊……

比赛现场炉火正旺,香气四溢,大师们的手艺如同魔法,将简单的食材化为艺术品。

与之搭配的,是来自贺兰山东麓各大知名酒庄的精选葡萄酒。它们不仅承载着宁夏这片土地独特的风土魅力,更以其卓越的品质,为每一道菜品增添了新的风味层次。



国内顶级名厨湖城“炫”厨艺 宁夏葡萄酒适配八大菜系

本报记者 张雪梅/文 见习记者 孙郑涛 马霄鹏/图



B 美食与美酒互相成就 让宁夏葡萄酒提升知名度和影响力

北京“老夏厨房”账号主人夏天是中国烹饪大师、北京烹饪协会副秘书长、第六届世界中餐烹饪大赛特金奖获得者,也是美食节目主持人和美食主播,全网粉丝量达4000多万。作为本次邀请赛评委之一,夏天因为小时候跟随父母在宁夏生活过一年,一直把宁夏当成他的第二故乡。此次因美食和美酒再次与宁夏结缘,让他找到了一种特别的感觉和回忆。“美食和美酒的搭配,会让宁夏的葡萄酒有更加美好的明天。”夏天说。

参加邀请赛的大众品鉴官来自五湖四海,他们有的是美食美酒领域博



参加展演的名厨合影。

主,有的是热衷分享生活的网络达人,还有对葡萄酒文化充满热爱的普通群众。他们以“专业”的眼光、挑剔的味蕾,共同品鉴这场盛宴。

“今天亲眼见证中餐八大菜系技艺传承人的餐酒搭配技能展演,太惊艳了。”美食爱好者高非说,美食与美酒相得益彰、互相碰撞,不断刺激味蕾,这是传统美食文化与葡萄酒艺术的完美融合。

宁夏图兰朵葡萄酒小镇董事长郑子丰表示,“图兰朵安漠酒店开业以来,一直致力于餐酒搭配的尝试,创新‘中餐西品、北菜南做’方式,将牛羊肉、冷凉蔬菜等宁夏优质食材通过南方的做

法来呈现,搭配贺兰山东麓的葡萄酒,广受顾客好评。”

“大家都知道‘白葡萄酒配白肉、红葡萄酒配红肉’,但具体到每一道菜品搭配哪个品种甚至哪个年份的葡萄酒,则需要专业搭配。”本次大赛餐酒搭配服务专家评委之一的北方民族大学管理学院教授、WSET三级品酒师张红梅表示,“这次邀请赛,把宁夏贺兰山东麓葡萄酒和中国八大菜系结合起来,可以让大家了解葡萄酒的酸度、单宁、糖分、酒精度等,以及与美食碰撞出的奇妙变化,让更多人学习和传播葡萄酒文化。”



美食和美酒奇妙交融,惊艳你的味蕾。

C 宁夏与世界中餐业联合会签署协议 探索“中餐+中国葡萄酒”新合作模式

北京便宜坊烤鸭集团有限公司搭配沃爾丰酒庄家族传奇干红葡萄酒、北京鸿云楼饭庄餐饮管理有限公司搭配贺兰红酒庄珍藏干红葡萄酒、宁夏葡膳餐饮服务有限公司搭配容园美酒庄红方印特级干红葡萄酒、银川云上阅海雲鼎会搭配漠贝酒庄遇见窖藏西拉葡萄酒、北京帕米尔食府搭配嘉地酒园咏叹调干红葡萄酒、西安曲江大唐芙蓉园御宴宫搭配原歌酒庄岩马瑟兰干红葡萄酒……

在8月11日举办的颁奖典礼上,《贺兰山东麓葡萄酒美食“紫色味道”推荐榜单》出炉,这份榜单不仅是对获奖者的肯定与鼓励,更是对贺兰山东麓葡萄酒美食融合创新成果的一次集中展示与推广,也拓宽了大众对美食与美酒搭配可能性的认知。

宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会副主任康波表示,这是宁夏葡萄酒产业高质量发展的一次探索创新,力图借助餐酒搭配平台以及名厨大师的创新理念和精湛技能,将宁夏葡萄酒与牛肉、滩羊、牛奶、枸杞、冷凉蔬菜等“六特”优质农产品巧妙结合,赋予葡萄酒产业新活力、新动能,让更多人享受宁夏美食,爱上宁夏葡萄酒。

其实,早在今年1月29日,世界中餐业联合会与宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会签署战略合作协议。双方就弘扬中餐与中国葡萄酒文化、建立中国葡萄酒配餐搭配体系、培养葡萄酒人才、培育葡萄酒消费群体、打造中国葡萄酒优质品牌等方面开展全方位、多层次的合作。世界中餐业联合会会长邢颖表示,中餐与葡萄酒的

搭配,包含着浓厚的饮食文化,双方探索“中餐+中国葡萄酒”新的合作模式,携手共促中国餐饮产业和葡萄酒产业发展。

8月11日,来自全国的20家餐饮企业和宁夏2所职业院校与宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业投资发展集团所属企业签约合作,金额共计420万元。“这是行业资源整合与创新发展的举措,将为推动餐酒搭配文化的普及和发展提供更广阔的平台,也将为消费者带来更多优质的餐酒搭配体验。”该集团相关负责人表示。

宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区党委书记、管委会主任黄思明表示,未来,宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区将制定《餐酒搭配指南》,让更多人了解宁夏葡萄酒、爱上宁夏葡萄酒。