Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

Co-funded by the European Union

西班牙葡萄酒与中餐搭配指南





法律声明

西班牙葡萄酒跨行业组织（OIVE）允许使用本指南，前提是保持指南的完整性、非商业用途且内容完整无修改。未经西班牙葡萄酒跨行业组织（OIVE）事先书面授权，不得单独使用、复制或分发本指南的任何部分或章节。

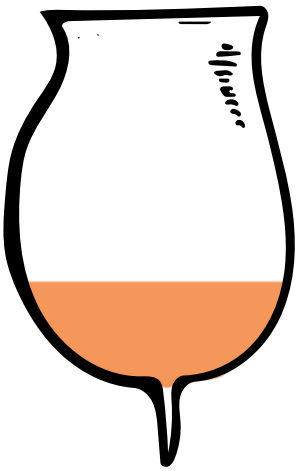
同时，本指南所含 “9杯酒品味西班牙” 章节，由西班牙葡萄酒跨行业组织（OIVE）与专业葡萄酒机构WINE FOLLY 联合编制，依据授权许可使用。该部分内容不得脱离本指南单独进行复制、分成、改编、公开传播或商业利用。

原始内容经 WINE FOLLY 授权使用。

© FOLLY ENTERPRISES INC. 保留所有权利。

2025 西班牙葡萄酒跨行业组织（OIVE）– 保留所有解释权利。

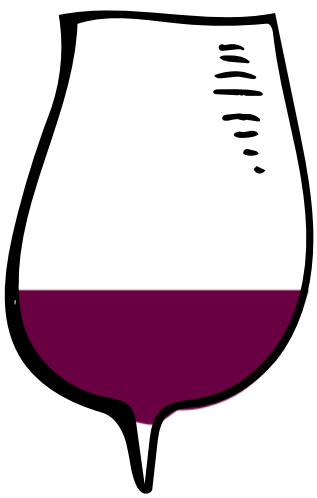



9 杯酒
品味西班牙

引领葡萄酒爱好者
走进全球最精彩纷呈的葡萄酒之国





目录

概要 6

9 杯酒，品味西班牙璀璨风情
西班牙葡萄酒产业速览
核心价值与影响

9 杯酒，品味西班牙璀璨风情 7

白葡萄酒风格 8
红葡萄酒风格 9
风格详析 10-18

西班牙葡萄品种 19

白葡萄——本土品种 19-21
白葡萄——国际品种 21
红葡萄——本土品种 22-23
红葡萄——国际品种 23

西班牙产区索引 24

西班牙葡萄酒产区图 25
西班牙原产地名称保护名录 26-33

西班牙葡萄酒分级体系 34

目录

西班牙葡萄酒与中餐搭配指南 35

葱烧蹄筋 36
鲜虾烧白菜 37
叉烧 38
潮州生腌 39
豉油皇炒面 40
姜母鸭 41
五香卷 42
蒜泥白肉 43
辣子鸡 44
四川火锅 45
红烧狮子头 46
扬州炒饭 47
小笼包 48
东坡肉 49
剁椒鱼头 50
小炒黄牛肉 51
黄山臭鳜鱼 52
北京烤鸭 53
大盘鸡 54
酸菜饺子 55
烤大油边 56
薄荷牛干巴 57
八宝饭 58
杏仁豆腐 59

9杯酒，品味西班牙

本指南由 Wine Folly 与西班牙葡萄酒跨行业组织合作编制。

9杯酒，品味西班牙璀璨风情

西班牙不仅是一个葡萄酒生产国，更是一个葡萄酒宇宙。它拥有全球最大的葡萄种植版图（93万公顷），占全球葡萄园面积的 13%。这里出产各种类型的葡萄酒，从清新明快的白葡萄酒到醇厚强劲的红葡萄酒，乃至珍稀的加强型葡萄酒，应有尽有。

得益于其丰富多样的地理与气候条件——从大西洋沿岸到地中海之滨、从火山群岛到高原地带——西班牙出产了所有主要的葡萄酒风格，并拥有105*个原产地名称保护（DO）葡萄酒产区。

西班牙葡萄酒行业速览

- 93万公顷（2,298,080英亩）葡萄园——全球之最
- 14.21万公顷（351,136英亩）有机葡萄园——全球有机认证的领军者
- 3,233个市镇种植葡萄，其中66%的市镇人口少于2,000人
- 葡萄园与葡萄酒产业占西班牙GDP超1.6%
- 葡萄酒年产量36.4亿升（约等于1,500个奥林匹克标准游泳池的容量！）
- 提供了363,980个就业岗位——占西班牙总就业人口的2%

西班牙葡萄酒的重要之处

- **多样性：** 105个原产地名称保护产区和数十种本土葡萄品种
- **亲和度：** 从日常餐酒到值得窖藏的典范之作，选择丰富
- **可持续性：** 西班牙葡萄酒行业在可持续发展方面走在前列，通过其专属认证体系 “气候保护可持续酒庄” 推动经济、社会与环境的平衡发展
- **探索价值：** 西班牙许多最具潜力的佳酿，至今仍静待世人发掘

从圣卢卡咸鲜的曼萨尼亚，到胡米亚深邃的莫纳斯特雷尔，再到加纳利群岛的火山玛尔维萨——西班牙葡萄酒总有一款适合你



想了解更多？

关于 Wine Folly: 请访问 www.winefolly.com

* 本指南未涵盖西班牙的27个单一庄园酒（VP）

葡萄酒无需繁琐

9大核心酒款风格

掌握这9大核心葡萄酒风格——无论是明亮的白葡萄酒、优雅或强劲的红葡萄酒，还是迷人的加强型葡萄酒，您都能从容探索。每种风格皆拥有独特的香气、结构与配餐魅力，带给您自信且愉悦的品饮体验。



葡萄酒风格

起泡酒

气泡迸发、清爽怡人

活力四射、气泡迸发的葡萄酒款，口感无比清新。无论是醇香干型、烘烤风味，还是丰盈果味、愉悦风格，都能以其跃动的气泡唤醒味蕾，为每个时刻增添光彩。

侍酒温度： 3–7°C (38–45°F)
杯型： 起泡酒笛形杯或通用型酒杯
推荐品种： 马卡贝奥、沙雷洛、帕雷亚达（卡瓦酒）
配餐： 生蚝、咸味小食、寿司、薯片

轻盈酒体白葡萄酒

爽脆清新

酒体清脆、酸度昂扬，蕴含柑橘和矿物气息。堪称葡萄酒界的“啤酒”，是解渴畅饮的绝佳之选。佐餐或单独饮用皆宜。

侍酒温度： 7–10°C (44–50°F)
杯型： 标准白葡萄酒杯
推荐品种： 阿尔巴利诺、弗德乔、白苏黎
配餐： 绿叶沙拉、山羊奶酪、烤鱼、蔬菜料理

饱满酒体白葡萄酒

顺滑、奶油感、复杂

此类白葡萄酒结构丰盈、质地醇厚，常缀以丝丝橡木馨香。果味强劲，伴随着坚果气息，收尾圆润悠长，是搭配丰盛菜肴的理想之选。

侍酒温度： 10–13°C (50–55°F)
杯型： 标准白葡萄酒杯
推荐品种： 格德约、维奥娜、霞多丽
配餐： 烤鸡、奶油酱汁、蘑菇、龙虾

芳香型白葡萄酒

芳香馥郁、表现力强

呈现馥郁的花香、香料与异域果香。这类芳香型白葡萄酒香气奔放，配餐适应性极广，尤其适合搭配辛辣菜肴。

侍酒温度： 7–10°C (44–50°F)
杯型： 芳香型白葡萄酒杯
推荐品种： 麝香葡萄、琼瑶浆、弗德乔
配餐： 东南亚菜肴、肉肝酱、奶酪、印度咖喱

桃红葡萄酒

清新果味，亦可严肃

桃红葡萄酒风格多元，既有明亮活泼之选，亦有结构分明、风味咸鲜之作。西班牙的桃红葡萄酒既可如红葡萄酒般层次复杂，亦可似白葡萄酒般轻盈怡人。

侍酒温度： 7–13°C（44–55°F）
杯型： 白葡萄酒杯或通用型酒杯
推荐品种： 歌海娜、丹魄、博巴尔
配餐： 西班牙小吃塔帕斯、烤蔬菜、海鲜饭、番茄沙拉

葡萄酒风格

轻盈酒体
红葡萄酒

果味爽脆，适宜轻微冰镇

此类红葡萄酒入口多汁、单宁柔和，酸度鲜活明快。轻微冰镇后风味更佳，搭配范围极广，从金枪鱼到冷切肉拼盘皆宜。

侍酒温度： 12–17°C (53–63°F)
杯型： 轻盈酒体红葡萄酒杯
推荐品种： 门西亚、特雷帕特、轻盈歌海娜
配餐： 冷切肉拼盘、烤鱼、蔬菜意面、披萨、海鲜饭、西班牙火腿

中等酒体
红葡萄酒

百搭的佐餐红葡萄酒

整体平衡，融合了红黑浆果、香料与丝丝橡木风味，无论是日常小酌还是休闲雅宴，皆能从容应对。

侍酒温度： 14–18°C (57–64°F)
杯型： 标准红葡萄酒杯
推荐品种： 丹魄、格拉西亚诺、博巴尔
配餐： 烤猪肉、羊肉、番茄类菜肴、曼彻格奶酪

饱满酒体
红葡萄酒

酒体雄健、风味磅礴

色泽深邃、单宁强劲，结构坚实有力的葡萄酒类型。充盈着成熟果香与橡木香料气息，具备陈年潜力，堪称搭配丰盛大餐或窖藏陈酿的臻选。

侍酒温度： 15–20°C (60–68°F)
杯型： 饱满红葡萄酒杯
推荐品种： 莫纳斯特雷尔、佳丽酿、西拉
配餐： 烧烤、烤肉、陈年奶酪、炖菜

甜型葡萄酒
&
加强酒

甜型到干型、强劲而复杂

从极干型的雪莉到馥郁的佩德罗-希梅内斯（PX），这类葡萄酒的风味跨度极广，或咸鲜中带有坚果气息，或如糖浆般浓郁奢华。不论是餐前开胃还是餐后收尾，它都能完美胜任，贯穿盛宴始终。

侍酒温度： 16–18°C (43–65°F)
杯型： 甜酒酒杯
推荐品种： 佩德罗-希梅内斯、帕罗米诺、麝香葡萄
配餐： 蓝纹奶酪、香料坚果、巧克力、水果挞

起泡酒，为庆祝时刻而生

起泡酒

西班牙的起泡酒风格多元，既有轻松易饮的日常酒款，亦有可与世界知名酒款媲美的单一园、经年陈酿的顶级特酿。这些精心酿造的葡萄酒，洋溢着明快的柑橘果香，随着酒泥陈酿时间的延长，逐渐发展出层层叠叠的奶油面包、杏仁与榛子的醇香。正是这般非凡特质，使其成为西班牙最负盛名的“液体名片”。

风味特征

外观：从浅稻草黄到深金色，气泡细腻持久
香气：柑橘、青苹果、梨；陈年款呈现奶油面包、杏仁与蜂蜜气息
口感：高酸度，从极干型到半干型（如“Brut”干型），口感绵密；余味带有矿物质和咸鲜感

酿造工艺

主要采用传统法：瓶中二次发酵后，还需经过酒泥陈酿，这道工序为酒液赋予了面包面团和坚果的芬芳，并造就了细腻绵密的气泡。陈酿时间最长的酒款会在酒标上标注“珍藏”（Reserva）和“特级珍藏”（Gran Reserva）。大多数起泡酒属于干型（Brut），但亦不乏极干型（Brut Nature，无添加糖）直至甜型（Dulce）等甜度多样的酒款。

主要气候类型

凉爽至温和的地中海气候区，如沿海与高海拔的佩内德斯或巴贝拉河谷产区，确保了葡萄能维持高酸度。石灰岩土壤与海风的吹拂，更为酒款注入一抹清冽的咸鲜气息，令余味格外清爽灵动。

代表性葡萄品种

- 马卡贝奥（维奥娜）
- 沙雷洛
- 帕雷亚达
- 霞多丽
- 特雷帕特

推荐产区

- 卡瓦原产地名称保护
- 佩内德斯原产地名称保护
- 里奥哈优质原产地名称保护

爽脆、纯净、为阳光而生

轻盈酒体白葡萄酒

这些轻盈易饮的干白葡萄酒是全球最畅销的酒款之一，即便西班牙红葡萄酒名声更甚。低酒精度，清爽怡人，几乎能与所有美食完美搭配。西班牙的清新白葡萄酒展现出凉爽产区赋予的个性：凛冽的酸度、以柑橘为主导的果香，以及丝丝咸鲜风味。无论是搭配生蚝、绿叶沙拉，还是作为餐前唤醒味蕾的开胃酒，此类白葡萄酒能源源不断地呈现清新感，同时不失风味的复杂度。

风味特征

外观：浅稻草黄，伴随一丝绿色光泽
香气：青柠、青苹果、葡萄柚、桃子、新鲜草本、白色花香、海风气息
口感：酒体轻盈，酸度爽利，酒精度11-12.5%，果味清脆，收尾咸鲜

酿造工艺

此类葡萄酒在不锈钢罐中发酵，并于年轻状态下装瓶。经过短暂的酒泥接触以增添质感，不过几乎从不使用新橡木桶，从而保持风味的鲜活与锐利。

主要气候类型

无论是凉爽多雨的大西洋沿岸葡萄园（下海湾、河岸地区），还是高海拔地区的瓦尔德奥拉斯、塔拉戈纳和加泰罗尼亚地区，漫长的生长季期间都鲜受极端高温侵扰。花岗岩与板岩土壤，为葡萄酒赋予了咸鲜和矿物感的余韵。

代表性葡萄品种

- 阿尔巴利诺
- 白苏黎
- 弗德乔
- 特蕾萨杜拉
- 罗雷拉
- 阿依伦

推荐产区

- 下海湾地区原产地名称保护
- 赫塔尼亚查科利原产地名称保护
- 卢埃达原产地名称保护
- 河岸地区原产地名称保护
- 瓦尔德奥拉斯原产地名称保护
- 蒙特雷依原产地名称保护
- 拉曼恰原产地名称保护
- 韦尔瓦伯爵领地原产地名称保护

具有红葡萄酒醇厚感的白葡萄酒

饱满酒体白葡萄酒

奶油般口感、坚果风味，非常适合配餐的酒款类型，也证明了白葡萄酒并不总和“轻盈”划等号。酒体饱满的白葡萄酒凭借其馥郁柔顺的质地和温和的奶油感，吸引了众多红葡萄酒爱好者。其独特之处在于橡木桶的运用：桶内发酵或桶内陈酿柔化了质地，敛其锋芒，使口感更为圆润，并增添了香草、烤面包和香料的细腻层次。酒泥搅拌与部分苹果酸乳酸发酵进一步赋予酒款深度，使此类型的白葡萄酒呈现出真正的份量感与气度。



风味特征

外观： 中等黄色至深金色
香气： 成熟桃子、烤苹果、烤榛子、奶油面包、面团、香草
口感： 中等至饱满酒体，酸度适中，质地如丝般顺滑，带有微妙的橡木香料风味，余味悠长

酿造工艺

桶内发酵或搅桶工艺（搅动酒泥）可为酒体增添奶油般丝滑质感，而经过部分苹果酸乳酸发酵后，则能带来类似黄油气息。酒泥接触会赋予葡萄酒奶油面包般的风味，并让质地更为丰腴，同时橡木桶会带来烘烤和烟熏感。

主要气候类型

温和的大陆性气候区，如里奥哈和比埃尔索产区，白日温暖以凝练酒液风味，夜晚凉爽则锁住了迷人的清新感。石灰岩和板岩土壤让酒款结构紧致且富含矿物质感。。

代表性葡萄品种

- 维奥娜（马卡贝奥）
- 格德约
- 白歌海娜
- 霞多丽
- 弗德乔

推荐产区

- 奥哈优质原产地名称保护（白葡萄酒）
- 卢埃达原产地名称保护（橡木桶陈酿风格）
- 瓦尔德奥拉斯原产地名称保护
- 河岸地区原产地名称保护
- 萨克拉河岸原产地名称保护
- 特拉阿尔塔原产地名称保护
- 普里奥拉托优质原产地名称保护（白葡萄酒）

杯中如香水般芬芳

芳香型白葡萄酒

这些香气浓郁的白葡萄酒，绽放着茉莉、玫瑰、荔枝和热带水果的芬芳。虽然大多数酒款属于极干型，但部分酒款保留少许残糖，可柔化酒精带来的灼热感，使其成为辛辣或浓郁芳香菜肴的理想搭档。

风味特征

外观： 浅稻草黄至深金色
香气： 橙花、荔枝、茉莉、熟桃、玫瑰、新鲜草本、胡椒
口感： 中等酒体，香气诱人，酸度适中，即使是干型酒款，仍蕴藏甜美果味感的内核

酿造工艺

通过不锈钢罐进行低温发酵，保留住精致的果香；短暂的浸皮或冷浸渍工艺则能提升香气。中性容器使酒款保持纯净风格；部分酒款保留残糖以强化果味表现。

主要气候类型

地中海沿岸的瓦伦西亚产区或是高海拔山谷上的索蒙塔诺产区，这些地区的气候较为温和，白天的温暖阳光有助于葡萄中的萜烯类芳香物质发展，夜晚的凉爽则锁住其清新活力，造就出香气鲜明却平衡的芳香型白葡萄酒。

代表性葡萄品种

- 麝香葡萄
- 琼瑶浆
- 弗德乔
- 玛尔维萨
- 长相思

推荐产区

- 瓦伦西亚原产地名称保护（麝香葡萄）
- 索蒙塔诺原产地名称保护（琼瑶浆）
- 胡米亚原产地名称保护 （玛尔维萨）
- 卢埃达原产地名称保护
- 拉曼恰原产地名称保护（长相思）
- 加纳利群岛各原产地名称保护
- 阿雷亚原产地名称保护

瓶中的夏日

桃红葡萄酒

西班牙桃红葡萄酒风格多元，既有果味清爽的酒款，也不乏带有坚果风味、颇具陈年潜力的佳酿。纳瓦拉产区以果味主导的风格见长：酒中洋溢着清脆的浆果风味与令人唇齿生津的酸度。相比之下，里奥哈珍藏级桃红则可能略带氧化风格，经过橡木桶陈年发展出咸鲜的复杂层次，陈年潜力可达十年以上。而在地中海沿岸的桃红葡萄酒则呈现出草莓、柑橘的果味，并带有丝丝咸鲜草本的独特气息。歌海娜是酿造这些酒款的主要葡萄品种，也常与丹魄、特雷帕特等品种混酿。



风味特征

外观： 浅三文鱼色至深粉色
香气： 草莓、西瓜、玫瑰花瓣、柑橘皮、干草本、红色水果果干、坚果
口感： 高酸度，轻盈至中等酒体，干型，红色水果余味，矿物感

酿造工艺

为酿造追求新鲜果味的桃红，酿酒师会采用直接压榨或极短时间浸皮，并在不锈钢罐中完成发酵，不经橡木桶接触，在数月内即装瓶以锁住其新鲜果香。相比之下，部分里奥哈桃红则在橡木桶中与瓶中陈年数年甚至数十年，发展出罕见于桃红葡萄酒的氧化和咸鲜复杂度，并呈现深鲑鱼色色调。

主要气候类型

温暖的白天赋予红葡萄丰富的色泽和风味，高海拔或凉爽气流则使桃红葡萄酒保持住清脆的口感。埃布罗河谷与纳瓦拉的高海拔产区，酒款呈现成熟的果味和活泼的酸度，而乌迭尔-雷格纳的高原与佩内德斯的较凉爽的产区，其酒款同样展现了这种暖意与清新并存的美妙张力。

代表性葡萄品种

- 歌海娜
- 丹魄
- 特雷帕特
- 博巴尔
- 莫纳斯特雷尔

推荐产区

- 纳瓦拉原产地名称保护
- 里奥哈优质原产地名称保护
- 希加雷斯原产地名称保护
- 恩波尔达原产地名称保护
- 乌迭尔-雷格纳原产地名称保护
- 佩内德斯原产地名称保护
- 索蒙塔诺原产地名称保护
- 胡米亚原产地名称保护/耶克拉原产地名称保护

爽脆果味，适宜轻微冰镇的红葡萄酒

轻盈酒体红葡萄酒

西班牙或许以其饱满酒体的红葡萄酒闻名，却亦出产一些令人惊艳的轻盈酒体红葡萄酒。此类酒款风格优雅、活力四射，经过轻微冰镇后，其魅力方能全然绽放。轻盈酒体红葡萄酒的单宁含量通常极低（单宁会带来口腔中的紧涩感，就像是咀嚼葡萄籽或品尝浓茶时的口感）。其脆爽的红莓果味与活泼的酸度，使之成为餐桌上几乎百搭的佳选，备受追捧。如果你喜欢黑皮诺，那么此类酒款定会深得你心！



风味特征

外观： 浅宝石红至中等饱和度紫色
香气： 红樱桃、野草莓、碎百里香、新鲜李子、湿石头、淡淡香料
口感： 酒体轻盈，高酸度，低单宁，矿物感余味，酒精度较低（11-13%）

酿造工艺

这些葡萄酒的酿造理念旨在凸显果味、新鲜口感以及易饮性。许多酒款会采用整串发酵或二氧化碳浸渍法——这些技术能提升多汁的红果风味并柔化单宁。浸皮时间较短以避免过度萃取，陈年也十分短暂，且通常使用不锈钢罐或中性橡木桶，以保留其鲜活年轻的个性。

主要气候类型

气候凉爽、高海拔或受海洋调节的地区，是打造此风格酒款的理想产地。在比埃尔索和萨克拉河岸，大西洋的微风赋予了酒液清新的酸度与优雅的结构。在加纳利群岛，火山土壤和巨大的海拔落差塑造出充满张力、矿物感十足，并带有丝丝咸鲜感的葡萄酒。加泰罗尼亚与马德里部分地区，凭借类似条件，也成功保留了葡萄酒的鲜活能量与清新香气。此外，萨莫拉领地、萨拉曼卡山脉和莱昂地区也是值得探索的优秀产区。

代表性葡萄品种

- 门西亚
- 歌海娜（凉爽气候/高海拔）
- 特雷帕特
- 苏莫尔
- 内格拉莫尔

推荐产区

- 比埃尔索原产地名称保护
- 萨克拉河岸原产地名称保护
- 巴尔贝拉河谷原产地名称保护
- 马德里原产地名称保护
- 加纳利群岛各原产地名称保护
- 巴赫斯平原原产地名称保护
- 蒙德哈尔原产地名称保护
- 塞夫雷罗斯原产地名称保护

西班牙百搭的佐餐红葡萄酒

中等酒体红葡萄酒

这类红葡萄酒在清新感与结构感之间取得了绝妙的平衡。通常呈中等酒体，得益于橡木桶陈年，多汁的红黑果味与泥土、草本及香料气息融合极佳。其堪称佐餐良伴，无论是搭配西班牙火腿还是烤蔬菜，烤羊肉或丰盛炖菜，皆能游刃有余。



风味特征

外观： 中等饱和度宝石红至中等饱和度石榴红
香气： 红李子、黑樱桃、丁香、干草本、香草、肉豆蔻、皮革
口感： 中等酒体，单宁和酸度从中等到偏高，淡淡橡木味，余味柔顺

酿造工艺

酿酒师旨在追求风味平衡：发酵通常在不锈钢罐或水泥罐中进行，以保留纯净果味；随后转入旧的法国或美国橡木桶中进行适度陈年。浸皮时间足够长，以构建质地和结构，同时不失细腻感；而混酿（尤其是与歌海娜、丹魄或格拉西亚诺混酿）则增添了复杂度。葡萄酒会在橡木桶中陈年6-12个月，以融合香料风味并柔化单宁，同时不会掩盖主导的果味。

主要气候类型

这类葡萄酒通常来自白天温暖、夜晚凉爽的产区，这样的气候使得葡萄的成熟度和清新感并存。在里奥哈和纳瓦拉，海拔和大西洋的影响调和了炎热感，保留了酸度。而在杜埃罗河岸和托罗，更高的海拔和更大的昼夜温差赋予了酒款力量感与坚实结构，同时确保了整体的平衡。石灰岩、粘土和河岸土壤更为葡萄酒奠定了咸鲜矿物风味的基调。若想探寻隐藏的优质产区，可以关注乌克莱斯、阿里维斯和阿尔兰萨。

代表性葡萄品种

- 丹魄
- 歌海娜
- 博巴尔
- 格拉西亚诺
- 梅洛
- 红马图拉纳
- 黑丽诗丹

推荐产区

- 里奥哈优质原产地名称保护
- 杜埃罗河岸原产地名称保护
- 纳瓦拉原产地名称保护
- 乌迭尔-雷格纳原产地名称保护
- 拉帕尔马原产地名称保护
- 比尼萨莱姆原产地名称保护
- 塞格雷河岸原产地名称保护
- 门特里达原产地名称保护

结构雄健、风味磅礴

饱满酒体红葡萄酒

这类酒款是西班牙力量型红葡萄酒的代表：色深如墨、风格浓郁、尤适陈年。采用如莫纳斯特雷尔、老藤歌海娜和佳丽酿等厚皮葡萄酿造，展现出深沉的黑果风味、高单宁与雄健的结构感。酒款通常经过橡木桶陈年，更增添了香料、烟熏与泥土的复杂层次。无论是搭配烤肋眼牛排，还是为酒窖甄选佳酿，此类葡萄酒都能带来非凡的复杂度与风味深度。



风味特征

外观： 深宝石红至深石榴红
香气： 黑莓、黑橄榄、甘草、浓缩咖啡、香草、泥土、雪茄盒、雪松、香料
口感： 饱满酒体，高单宁，高/温热酒精感，余味绵长且带有咸鲜感

酿造工艺

酒体饱满的红葡萄酒始于成熟、风味集中的葡萄，并通过延长浸皮时间以萃取深浓的色泽与丰富的单宁。发酵通常在较高温度下进行且过程剧烈，有时会辅以踩皮或淋皮以强化萃取力度。陈年通常在橡木桶（多为新桶）中进行，为其增添香草、可可、烤面包与烟熏的风味。诸多酒款会在桶中陈放2-5年，且装瓶前通常不经澄清过滤，以保留力量感和陈年潜力。

主要气候类型

这类葡萄酒源自西班牙最温暖干燥的产区。如胡米亚、托罗、瓜迪亚纳河岸、卡拉塔尤德和普里奥拉托等地，生长季降雨量低、日照充足，孕育出皮厚汁浓的葡萄。高海拔（如杜埃罗河岸或马拉加山脉产区）或板岩土壤（如普里奥拉托）则有助于保持酸度，以平衡酒的浓郁度与清新感。老藤、贫瘠的土壤和极端气候共同造就了这些雄健有力、可堪窖藏的红葡萄酒。

代表性葡萄品种

- 丹魄*
- 莫纳斯特雷尔
- 歌海娜（老藤）
- 西拉
- 赤霞珠
- 佳丽酿/马苏埃罗/桑索
- 格拉西亚诺

*丹魄还有许多别名

推荐产区

- 普里奥拉托优质原产地名称保护
- 托罗原产地名称保护
- 胡米亚原产地名称保护
- 杜埃罗河岸原产地名称保护（珍藏级别）
- 阿利坎特原产地名称保护
- 阿尔曼萨原产地名称保护
- 蒙桑特原产地名称保护
- 卡利涅纳原产地名称保护
- 瓦尔德佩涅斯原产地名称保护

干型到甜型——纵享西班牙缤纷佳酿

甜型&加强型葡萄酒

从极干咸鲜的菲诺和曼萨尼亚，到至醇馥郁的佩德罗-希梅内斯（PX），西班牙加强型葡萄酒几乎涵盖了所有甜度等级。其实，大多数雪莉酒均为干型且适宜佐餐；仅少数类型（如PX、麝香和奶油雪莉酒）属甜型。除了加强型，西班牙也出产天然甜酒佳酿，如马拉加麝香甜酒和阿利坎特历史悠久的芳蒂翁陈酒（Fondillón）。



风味特征

外观：浅稻草黄（菲诺）至深茶色（佩德罗-希梅内斯）
香气：杏仁、海风、面团（干型风格）至无花果、葡萄干、咖啡、巧克力（甜型风格）
口感：干型风格锐利，带有咸鲜与坚果风味；而甜型酒则口感浓郁、丰腴、如糖浆般黏稠；所有风格均风味饱满，余韵温热绵长。

酿造工艺

帕罗米诺葡萄先经发酵至干型，再进行加强。

- 菲诺和曼萨尼亚在酒花覆盖下陈年（生物陈年），形成咸鲜与爽利的口感。
- 阿蒙蒂亚、帕罗科塔多和欧洛罗索则通过氧化陈年，发展出坚果与香料的风味深度。

甜酒主要有两种类型：一是将干型雪莉与由日晒葡萄做成的佩德罗-希梅内斯或麝香甜酒进行混合；另一种是不经加强，直接采用晚收或经日晒风干（asoleo）的葡萄来酿造天然甜酒，如马拉加麝香甜酒或阿利坎特芳蒂翁陈酒（Fondillón）。

主要气候类型

在安达卢西亚，既有炙热的阳光能将佩德罗-希梅内斯葡萄晒至极度收缩，达到惊人的甜度，亦有如圣卢卡尔-德巴拉梅达和赫雷斯产区，沿海的潮湿空气滋养了酒花，这正是造就菲诺和曼萨尼亚爽利、咸鲜风味的关键。一路向北来到地中海沿岸，阿利坎特的干燥高原与瓦伦西亚的明媚海岸，同为酿造非加强甜酒（如麝香甜酒）以及氧化型风格葡萄酒（如阿利坎特芳蒂翁陈酒）提供了理想条件。

代表性葡萄品种

- 帕罗米诺菲诺
- 佩德罗-希梅内斯
- 亚历山大麝香
- 莫纳斯特雷尔（阿坎利特芳蒂翁陈酿）

推荐产区

- 赫雷斯原产地名称保护
- 蒙的亚-莫利莱斯原产地名称保护
- 马拉加原产地名称保护
- 阿利坎特（阿利坎特芳蒂翁陈酒Fondillón）原产地名称保护
- 瓦伦西亚原产地名称保护
- 曼萨尼亚-圣卢卡尔-德巴拉梅达原产地名称保护
- 莱夫里哈原产地名称保护

西班牙葡萄品种　白葡萄——本土品种



阿尔巴利诺是加利西亚的明星品种，尤其以下海湾产区最为出众。其适宜生长于沿海的葡萄园，所酿成的白葡萄酒活力十足，带有清新的咸鲜感，并散发出柑橘与核果的芬芳。



阿依伦是西班牙种植最广的葡萄品种，主要分布于卡斯蒂亚-拉曼恰产区。该品种高产，传统上多用于酿造白兰地，但也用于酿制清新爽口的轻盈酒体白葡萄酒。



白歌海娜常见于特拉阿尔塔与里奥哈等产区，所酿之酒酒体饱满，展现成熟水果和香料风味。



格德约主要种植于西班牙西北部的瓦尔德奥拉斯与比埃尔索产区，所酿葡萄酒酒体饱满、矿物感为主导，具备陈年潜力。



白苏黎是巴斯克大区（赫塔尼亚、比斯卡亚、阿拉瓦）查科利酒的核心品种。此类葡萄酒通常酒精度低、酸度高，并带有轻微的气泡感。



玛尔维萨，尤其是芬芳的锡切斯玛尔维萨，更多见于加纳利群岛和里奥哈等产区，被用于酿造干型白葡萄酒与甜型葡萄酒。

西班牙葡萄品种　白葡萄——本土品种



小粒麝香常见于马拉加、瓦伦西亚与纳瓦拉产区，常用于酿造葡萄果味浓郁、带有花香的甜型葡萄酒。



帕罗米诺是酿造雪莉酒的主要品种，广泛种植于安达卢西亚的赫雷斯周边。其用于酿造菲诺与曼萨尼亚等干型加强酒，以及氧化风格的雪莉酒。



帕雷亚达是酿造卡瓦起泡酒的传统品种之一，主要种植于佩内德斯产区。其为混酿的起泡酒带来轻柔的花香。



佩德罗-希梅内斯在蒙的亚-莫利莱斯与赫雷斯产区表现优异。葡萄常经日晒风干以浓缩糖分，用于酿造口感极为甜美的甜酒。



特蕾萨杜拉原产于加利西亚，主要种植于河岸地区。因其清新的香气，以及在混酿白葡萄酒中提供的坚实结构而备受赞誉。



弗德乔是卢埃达产区的标志性白葡萄品种。该品种出产口感爽脆、带有草本风味的葡萄酒，其风格常被比作长相思。

西班牙葡萄品种 白葡萄——本土品种



维奥娜/马卡贝奥 风格多元，种植广泛，尤其多见于里奥哈和加泰罗尼亚产区。该品种被用于静止白葡萄酒和卡瓦起泡酒，为酒款提供柑橘和花朵香气。



沙雷洛是佩内德斯产区酿造卡瓦起泡酒的核心品种之一，为酒款带来更丰富的质感、结构感，并提升其陈年潜力。

西班牙葡萄品种 白葡萄——国际品种

霞多丽多见于佩内德斯产区，既用于酿造卡瓦起泡酒，也用于静止酒酿造，该品种为酒款带来更饱满的酒体和更浓郁的口感。

琼瑶浆多种植于索蒙塔诺等凉爽地区，以其荔枝、玫瑰与香料的异域香气而闻名。

长相思在卢埃达与纳瓦拉均有种植，主要用于酿造酸度活泼、柑橘味主导的白葡萄酒，且常与弗德乔进行混酿。

西班牙葡萄品种　红葡萄——本土品种



博巴尔是乌迭尔-雷格纳与曼确拉产区的绝对主导品种。其出产色泽深邃的葡萄酒，呈现黑莓、李子的果香，以及丝丝泥土气息，更兼有一份天然的清新酸度。



佳丽酿（马苏埃罗/桑索）种植于普里奥拉托、蒙桑特，及其同名的卡利涅纳产区。该品种素以强劲的单宁与浓郁的黑色果味而著称。



歌海娜在西班牙分布极广——从博尔哈原野地区和卡拉塔尤德，到普里奥拉托和纳瓦拉，皆有其身影。该品种出产口感多汁、红果风味的葡萄酒，且风格多元。



格拉西亚诺主要种植于里奥哈与纳瓦拉，主要用于混酿，为葡萄酒增添花香、酸度和陈年潜力。



红马图拉纳是一个在里奥哈被重新找回的葡萄品种，因其能为葡萄酒带来深邃的色泽，以及复杂的香料风味而受到青睐。



门西亚尤为喜爱比埃尔索、萨克拉河岸和瓦尔德奥拉斯的陡峭葡萄园。该品种出产的红葡萄酒，芳香四溢，伴随着矿物气息，轻盈酒体至中等酒体不等。

西班牙葡萄品种 红葡萄——本土品种



莫纳斯特雷尔（又名慕合怀特）在阳光充沛的胡米亚、耶克拉和布亚斯产区占据主导地位。其葡萄酒口感浓郁，香料风味，酒体饱满。



内格拉莫尔是加纳利群岛的特色品种。这种葡萄果皮较薄，通常种植在火山土壤上，出产风格精致、带有烟熏风味的红葡萄酒。



丹魄拥有众多别名（森希贝尔、红多罗、红菲诺、乌尔德耶布雷），是西班牙的标志性葡萄品种，更是里奥哈、杜埃罗河岸、托罗和拉曼恰等产区葡萄酒的灵魂。



特雷帕特原产于巴尔贝拉河谷，主要用于酿造桃红卡瓦起泡酒。其酿成的红葡萄酒色泽浅红，红莓风味清新悦动，酒体轻盈。

西班牙葡萄品种 红葡萄——国际品种

梅洛在纳瓦拉和加泰罗尼亚等产区均有种植，以其柔顺的质地和李子风味为混酿葡萄酒带来更圆润的口感。

赤霞珠见于索蒙塔诺、纳瓦拉和佩内德斯等产区，常与本土品种混酿，以增强葡萄酒的结构感，赋予佳酿更长的生命力。

黑皮诺在西班牙葡萄酒中的运用有限，多见于加泰罗尼亚地区，主要用于桃红卡瓦起泡酒，或用于高海拔葡萄园所产的精致轻盈型红葡萄酒。

西拉在拉曼恰、胡米亚和博尔哈原野地区等温暖产区表现尤为出色，该品种出产强劲的红葡萄酒，呈现香料、黑色水果和烟熏风味。

解读西班牙多元葡萄酒版图

西班牙产区索引

西班牙是全球地理形态最多元的葡萄酒产国之一，其山地面积位居欧洲第二，仅次于瑞士。这种复杂多变的地貌，加之各地迥异的气候与海拔差异，共同造就了其风格广泛的葡萄酒版图，从轻盈爽脆的白葡萄酒，到强劲有力的红葡萄酒，乃至复杂的甜型与加强型酒款，应有尽有。

中部高原（梅塞塔高原）

梅塞塔高原位于西班牙心脏地带，这片辽阔的抬升台地构成了中部高原大部分地区的地貌。这里日间日照充足，天气炎热，夜晚却因高海拔而凉爽。如此风土条件非常适合酿造结构强劲、酒体饱满的红葡萄酒，且通常具备出色的陈年潜力。

加泰罗尼亚

在加泰罗尼亚，山脉与地中海共同塑造着葡萄酒的风格。地势较高的葡萄园出产更轻盈、更清新的酒款，卡瓦起泡酒便是其代表作。而愈靠近海岸，地中海的热力便助力酿造出西班牙一些最为强劲的红葡萄酒。

杜埃罗河谷

杜埃罗河谷流经中部高原北部，同样受益于高海拔。这里日间气候炎热，夜晚则极为凉爽，出产一些西班牙最负盛名的饱满酒体红葡萄酒。该地区也种植芳香型白葡萄品种，其酒款口感清新、酸度活泼。

地中海沿岸

愈向地中海沿岸南部深入，气候愈发热烈晴朗。此类风土条件尤其适宜出产饱满酒体红葡萄酒，同时也为甜型葡萄酒的酿造创造了理想环境，内陆或高海拔的葡萄园尤为如此。

埃布罗河谷

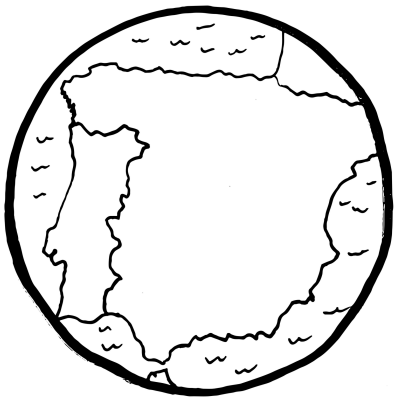
埃布罗河谷涵盖了里奥哈和阿拉贡的部分地区，因此同时受到高海拔与大西洋气候的双重影响，达成精妙的风土平衡。由此孕育的中等酒体红葡萄酒，风格优雅、结构出众，口感细腻。西班牙诸多标志性的、具有陈年潜力的红葡萄酒均产自于此。

西班牙南部

西班牙南部地区气候极其干燥，适合酿造风味浓郁的饱满酒体红葡萄酒。这里同样以其加强型与甜型葡萄酒闻名遐迩，其风格跨度极广，从极干清爽到丰腴甜美，常通过氧化陈年来增加风味复杂度。

大西洋沿岸

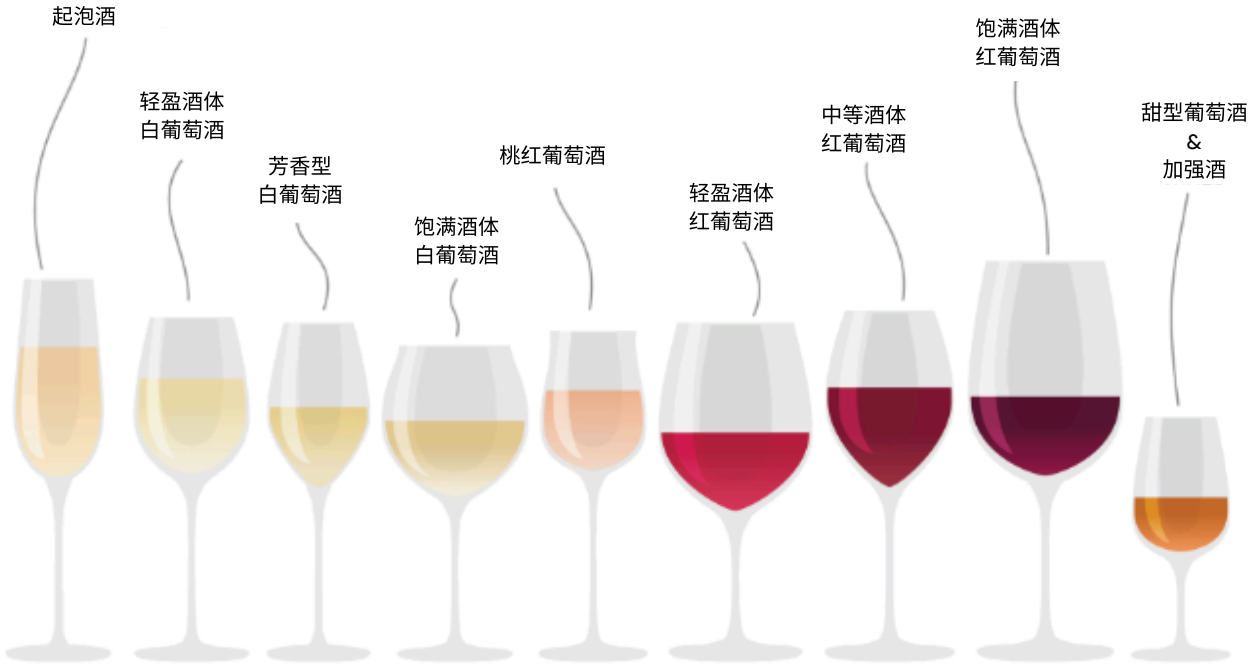
西班牙西北部沿岸地区，常被称为“绿色西班牙”，受大西洋影响，气候更为凉爽湿润，植被葱郁。这里是清新风格、轻盈酒体葡萄酒的产地，红白葡萄酒均有出产，皆以爽脆酸度、适中酒精度见长，常常带有柔和香气。




ATLANTIC COAST
大西洋沿岸
Bilbao
毕尔巴鄂
DUERO VALLEY
杜埃罗河谷
DUERO RIVER
杜埃罗河
EBRO VALLEY
埃布罗河谷
埃布罗河
EBRO RIVER
埃布罗
Zaragoza
萨拉戈萨
CATALUÑA
加泰罗尼亚
Barcelona
巴塞罗那
ATLANTIC OCEAN
大西洋
Madrid
马德里
MESETA CENTRAL
梅塞塔高原
CENTRAL SPAIN
西班牙中部高原
Valencia
瓦伦西亚
MEDITERRANEAN
地中海
地中海
MEDITERRANEAN SEA
Murcia
穆尔西亚
GUADALQUIVIR RIVER
瓜达尔基维尔河
Seville
塞维利亚
SOUTHERN SPAIN
西班牙南部
Malaga
马拉加
CANARY ISLANDS
加纳利群岛
拉帕尔马
LA PALMA
拉戈梅拉
LA GOMERA
EL HIERRO
耶罗岛
TENERIFE
特内里费
GRAN CANARIA
大加纳利岛
兰萨罗特
LANZAROTE
FUERTEVENTURA
富埃特文图拉岛

西班牙法定产区名录

葡萄酒风格



原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
坎加斯原产地名称保护	大西洋沿岸	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
下海湾原产地名称保护	大西洋沿岸	轻盈酒体 白葡萄酒	
萨克拉河岸原产地名称保护	大西洋沿岸	轻盈酒体 红葡萄酒	
河岸地区原产地名称保护	大西洋沿岸	轻盈酒体 白葡萄酒	轻盈酒体 红葡萄酒
蒙特雷依原产地名称保护	大西洋沿岸	轻盈酒体 白葡萄酒	轻盈酒体 红葡萄酒

原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
瓦尔德奥拉斯原产地名称保护	大西洋沿岸	轻盈酒体 白葡萄酒	轻盈酒体 红葡萄酒
阿拉瓦查科利原产地名称保护*	大西洋沿岸	轻盈酒体 白葡萄酒	
比斯卡亚查科利原产地名称保护**	大西洋沿岸	轻盈酒体 白葡萄酒	
赫塔尼亚查科利原产地名称保护***	大西洋沿岸	轻盈酒体 白葡萄酒	
阿博纳原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
耶罗原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
大加纳利原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
加纳利群岛原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
拉戈梅拉原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
拉帕尔马原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
兰萨罗特原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒

*阿拉瓦查科利
**比斯卡亚查科利
***赫塔尼亚查科利

原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
塔科隆特-阿森台霍原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
古马尔峡谷原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
奥罗塔巴峡谷原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
伊科登-多迪-伊苏拉原产地名称保护	加纳利群岛	轻盈酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
阿雷亚原产地名称保护	加泰罗尼亚	芳香型 白葡萄酒	轻盈酒体 红葡萄酒
加泰罗尼亚原产地名称保护	加泰罗尼亚	轻盈酒体 白葡萄酒	中等酒体 红葡萄酒
巴尔贝拉河谷原产地名称保护	加泰罗尼亚	轻盈酒体 白葡萄酒	中等酒体 红葡萄酒
塞格雷河岸原产地名称保护	加泰罗尼亚	中等酒体 红葡萄酒	饱满酒体 白葡萄酒
恩波尔达原产地名称保护	加泰罗尼亚	中等酒体 红葡萄酒	饱满酒体 白葡萄酒
蒙桑特原产地名称保护	加泰罗尼亚	饱满酒体 红葡萄酒	
佩内德斯原产地名称保护	加泰罗尼亚	起泡酒	轻盈酒体 白葡萄酒

原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
巴赫斯平原原产地名称保护	加泰罗尼亚	轻盈酒体 红葡萄酒	饱满酒体 白葡萄酒
普里奥拉托优质原产地名称保护	加泰罗尼亚	饱满酒体 红葡萄酒	饱满酒体 白葡萄酒
塔拉戈纳原产地名称保护	加泰罗尼亚	轻盈酒体 白葡萄酒	甜型葡萄酒 & 加强酒
特拉阿尔塔原产地名称保护	加泰罗尼亚	饱满酒体 白葡萄酒	饱满酒体 红葡萄酒
卡瓦原产地名称保护	加泰罗尼亚*	起泡酒	
阿尔曼萨原产地名称保护	西班牙中部高原	饱满酒体 红葡萄酒	
卡拉特拉瓦原野原产地名称保护	西班牙中部高原	饱满酒体 红葡萄酒	
拉曼恰原产地名称保护	西班牙中部高原	饱满酒体 红葡萄酒	
曼确拉原产地名称保护	西班牙中部高原	饱满酒体 红葡萄酒	
门特里达原产地名称保护	西班牙中部高原	中等酒体 红葡萄酒	饱满酒体 红葡萄酒
蒙德哈尔原产地名称保护	西班牙中部高原	轻盈酒体 红葡萄酒	饱满酒体 白葡萄酒

*卡瓦原产地名称保护产区主要位于加泰罗尼亚大区，但在西班牙中部、埃布罗河谷和西班牙地中海沿岸亦有分布

原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
胡加尔河岸原产地名称保护	西班牙中部高原	饱满酒体 红葡萄酒	饱满酒体 白葡萄酒
乌克莱斯原产地名称保护	西班牙中部高原	中等酒体 红葡萄酒	
瓦尔德佩涅斯原产地名称保护	西班牙中部高原	饱满酒体 红葡萄酒	
瓜迪亚纳河岸原产地名称保护	西班牙中部高原	饱满酒体 红葡萄酒	芳香型 白葡萄酒
马德里原产地名称保护	西班牙中部高原	轻盈酒体 红葡萄酒	
阿尔兰萨原产地名称保护	杜埃罗河谷	中等酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 红葡萄酒
阿里维斯原产地名称保护	杜埃罗河谷	中等酒体 红葡萄酒	芳香型 白葡萄酒
比埃尔索原产地名称保护	杜埃罗河谷	轻盈酒体 红葡萄酒	中等酒体 红葡萄酒
塞夫雷罗斯原产地名称保护	杜埃罗河谷	轻盈酒体 红葡萄酒	饱满酒体 白葡萄酒
希加雷斯原产地名称保护	杜埃罗河谷	饱满酒体 红葡萄酒	桃红葡萄酒

原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
莱昂原产地名称保护	杜埃罗河谷	轻盈酒体 红葡萄酒	桃红葡萄酒
杜埃罗河岸原产地名称保护	杜埃罗河谷	饱满酒体 红葡萄酒	
卢埃达原产地名称保护	杜埃罗河谷	芳香型 白葡萄酒	
萨拉曼卡山脉原产地名称保护	杜埃罗河谷	轻盈酒体 红葡萄酒	芳香型 白葡萄酒
萨莫拉领地原产地名称保护	杜埃罗河谷	饱满酒体 红葡萄酒	芳香型 白葡萄酒
托罗原产地名称保护	杜埃罗河谷	饱满酒体 红葡萄酒	
贝纳文特山谷原产地名称保护	杜埃罗河谷	中等酒体 红葡萄酒	轻盈酒体 白葡萄酒
巴尔蒂恩达斯原产地名称保护	杜埃罗河谷	中等酒体 红葡萄酒	
卡拉塔尤德原产地名称保护	埃布罗河谷	饱满酒体 红葡萄酒	中等酒体 红葡萄酒
博尔哈原野地区原产地名称保护	埃布罗河谷	饱满酒体 红葡萄酒	中等酒体 红葡萄酒
卡利涅纳原产地名称保护	埃布罗河谷	饱满酒体 红葡萄酒	中等酒体 红葡萄酒

原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
索蒙塔诺原产地名称保护	埃布罗河谷	芳香型白葡萄酒	桃红葡萄酒
纳瓦拉原产地名称保护	埃布罗河谷	桃红葡萄酒	饱满酒体红葡萄酒
里奥哈优质原产地名称保护	埃布罗河谷	饱满酒体红葡萄酒	饱满酒体白葡萄酒
普拉伊利万特原产地名称保护	地中海	饱满酒体红葡萄酒	芳香型白葡萄酒
比尼萨莱姆原产地名称保护	地中海	饱满酒体红葡萄酒	芳香型白葡萄酒
布亚斯原产地名称保护	地中海	饱满酒体红葡萄酒	
耶克拉原产地名称保护	地中海	饱满酒体红葡萄酒	
阿利坎特原产地名称保护	地中海	饱满酒体红葡萄酒	
乌迭尔-雷格纳原产地名称保护	地中海	中等酒体红葡萄酒	桃红葡萄酒
瓦伦西亚原产地名称保护	地中海	芳香型白葡萄酒	甜型葡萄酒&加强酒
胡米亚原产地名称保护	地中海	饱满酒体红葡萄酒	

原产地名称保护产区	地图区域	主要风格	其他风格
韦尔瓦伯爵领地原产地名称保护	西班牙南部	甜型葡萄酒 & 加强酒	轻盈酒体 白葡萄酒
格拉纳达原产地名称保护	西班牙南部	饱满酒体 红葡萄酒	甜型葡萄酒 & 加强酒
赫雷斯原产地名称保护	西班牙南部	甜型葡萄酒 & 加强酒	
莱夫里哈原产地名称保护	西班牙南部	甜型葡萄酒 & 加强酒	饱满酒体 红葡萄酒
马拉加原产地名称保护	西班牙南部	甜型葡萄酒 & 加强酒	
曼萨尼亚-圣卢卡尔-德巴拉梅达/曼萨尼拉原产地名称保护	西班牙南部	甜型葡萄酒 & 加强酒	
蒙的亚-莫利莱斯法定产区	西班牙南部	甜型葡萄酒 & 加强酒	
马拉加山脉原产地名称保护	西班牙南部	饱满酒体 红葡萄酒	

西班牙葡萄酒分级体系

至臻品质、溯源风土、承袭匠心

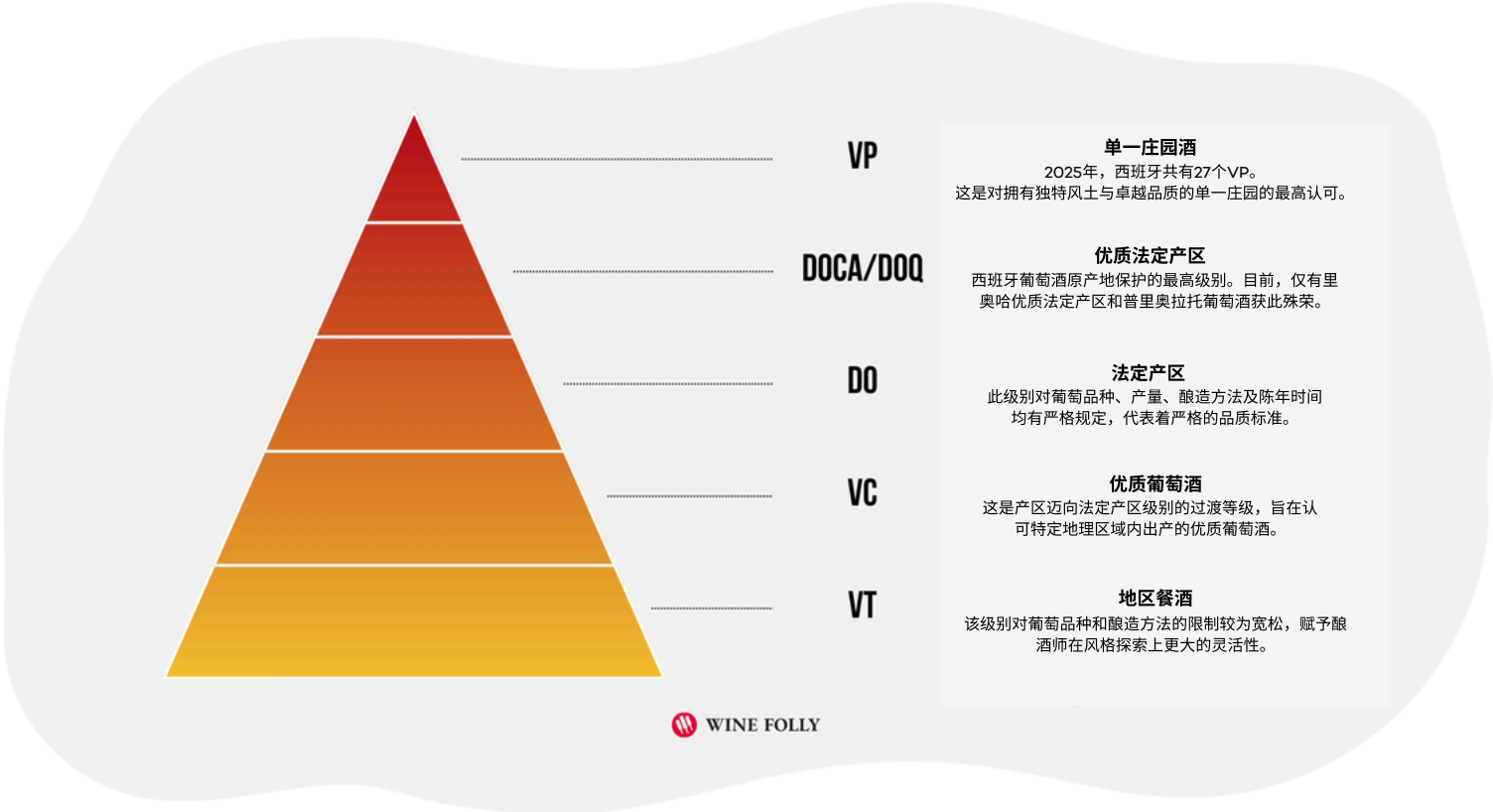
西班牙拥有世界上最完善、最具结构性的葡萄酒分级体系之一。其设立旨在保护葡萄酒的地理来源和品质标准，确保酒款能真实反映其独特的风土特征，并严格遵循当地法定的传统酿造方式。

从地区酒（VT）到单一庄园酒（VP）的分级金字塔中，每一层级都对应着特定法规。

主要包括：

- 各产区允许使用的法定葡萄品种
- 为保证品质而设定的产量上限
- 核准的酿造工艺与陈年方式
- 保障消费者权益的标签术语

这套体系是您品味西班牙葡萄酒的保障，确保杯中酒真实反映西班牙多样的风土特点、使用本土葡萄品种，体现其深厚的文化遗产。



Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

Co-funded by the European Union

西班牙葡萄酒与中餐搭配指南



葱烧蹄筋



食材：
大葱、水发猪蹄筋、姜

口味类型：
葱香浓郁，蹄筋软糯

描述：
咸鲜醇厚，葱香浓郁。蹄筋本身味淡，靠高汤和葱油赋予其鲜香软糯的极致口感

西班牙葡萄酒搭配建议

饱满酒体
白葡萄酒

其相对厚实的口感和经橡木桶陈年所带来的坚果、烤面包香气，能与蹄筋的软糯口感互相契合。饱满的酒体足以同浓郁的葱油与高汤风味并驾齐驱，其圆润的质地等同于菜肴的醇厚感，而清爽的酸度则能化解一定的油脂。

中等酒体
红葡萄酒

其酒中活波的红色水果风味与适度的橡木桶所带来的辛香料气息，能衬托葱烧的焦香且与咸鲜醇厚的酱汁相得益彰，其明亮的的酸度和细腻的单宁同蹄筋的肥美相互结合，使整体风味更具层次感。

甜型葡萄酒
&
加强酒

阿蒙蒂亚雪莉酒，兼具干型与咸鲜的口感，坚果、烤杏仁香气与蹄筋胶质产生奇妙的化学反应，其氧化风味与葱油焦香相互呼应，酸度清爽解腻，其独特的酵母风味与醇厚酱汁形成呼应。

鲜虾烧白菜



食材：
10头海明虾、胶东大白菜

口味类型：
咸鲜，虾味浓郁，白菜鲜甜

描述：
海虾有浓郁的虾味与白菜炖煮后，白菜吸满虾味，在原本鲜甜上又多了一份鲜味

西班牙葡萄酒搭配建议

芳香型白葡萄酒

芳香性葡萄所带来的奔放的茉莉花香与荔枝等热带水果果香能呼应白菜的鲜甜，不错的酸度能够平衡虾肉的咸鲜感。酒中若有的一丝残糖，更能巧妙平衡菜肴的咸鲜感。

轻盈酒体白葡萄酒

其锐利爽脆的酸度能令人食欲为之一振，且化解白菜软嫩带来的温润感。酒中的柑橘类风味和些许矿物的咸鲜感，能与虾中带来的咸鲜相互交织，令回味愈加悠长。

桃红葡萄酒

带有明亮的红色浆果风味和清爽的酸度。其果香能衬托白菜的清甜，相对轻盈的酒体则能平衡虾的咸鲜，在口中形成新鲜多汁的感觉。

叉烧

食材：
猪梅花肉/五花肉

口味类型：
烟熏咸甜

描述：
经糖和特制酱料烤制，外皮焦香蜜甜，肉香多汁



西班牙葡萄酒搭配建议

中等酒体
红葡萄酒

酒款中明亮且成熟的红色水果风味能与叉烧的蜜甜感交相辉映，而来自新与旧橡木桶共同赋予的香料气息能平衡食材本身的烟熏风味，并且较高的酸度能化解食材中的油脂感，让每一口肉质都更显鲜嫩。

桃红葡萄酒

选择经过橡木桶陈年的桃红，其相对圆润的质地与橡木桶带来的陈年风味，能出色地呼应叉烧的焦香。富有层次感的果味与爽利的酸度结合，能化解叉烧的蜜甜与油脂感。

饱满酒体
红葡萄酒

其丝滑的单宁，经过一定时间陈年的特级珍藏酒款所发展出相对复杂的皮革、烟草与干果香气。这种深邃的风味能与叉烧的蜜糖焦香产生更深层次的共鸣，悠长的余味与扎实的肉质相得益彰。

潮州生腌



食材：
海鲜（虾、蟹、血蛤等）、蒜、辣椒、香菜

口味类型：
鲜咸微酸

描述：
鲜活海鲜以白酒、酱油、蒜泥、辣椒腌制，突出海鲜本味，清新刺激

西班牙葡萄酒搭配建议

轻盈酒体白葡萄酒

高酸清爽，带着柑橘与咸鲜矿物感，能不干扰海鲜本味同时中和其鲜咸感，并化解生腌酱汁中蒜香与辣味的刺激感。

起泡酒

其细腻的气泡和清新的柑橘风味，能很好地保留海鲜的鲜美，同时起泡酒的高酸度和酒泥陈酿所带来的风味层次感，可以化解腌制的蒜香和辣味，同时赋予更多的鲜的风味。

甜型葡萄酒 & 加强酒

菲诺或曼萨尼亚雪莉酒，极致干爽的口感，标志性的咸鲜矿物感与海鲜本味相融合，酒花酵母带来的独特风味与腌制调料 (蒜与辣椒) 产生连结，清爽酸度化解生腌的辛辣感。

豉油皇炒面



食材：
竹升面（广式碱水面/鸡蛋面）、豆芽、韭黄、小葱段、肉丝、虾仁

口味类型：
咸鲜适口，鲜味突出

描述：
面条弹性有劲道，调味生抽、蚝油旺火快炒锅气十足，银芽带来清爽的口感，韭黄、小葱赋予特别的辛香

西班牙葡萄酒搭配建议

轻盈酒体
白葡萄酒

高酸清爽且带咸鲜矿物感，能呼应生抽蚝油的鲜，提升整道菜的清新度，特别能中和炒面的油腻感，化解锅气带来的厚重感，凸显韭黄、小葱辛香，适配面条劲道口感。

甜型葡萄酒
&
加强酒

菲诺或曼萨尼亚雪莉酒，这类极干的加强型酒是不错的选择。其强烈的咸鲜风味与炒面的酱香相互呼应，清爽的酸度能有效化解炒制的油腻感，并极大地提升虾仁和肉丝的鲜味，让菜和酒结合的整体风味在口中变得更为平衡。

轻盈酒体
红葡萄酒

充满新鲜的草莓及红色浆果的风味，其活泼的果味能与酱油的咸鲜巧妙平衡，轻盈的酒体衬托出面条的弹牙口感。

姜母鸭



食材：
鸭肉、老姜、麻油、米酒

口味类型：
辛香醇厚

描述：
药膳美食。用大量老姜和麻油将鸭肉慢炖至软烂，姜香扑鼻，汤汁浓郁

西班牙葡萄酒搭配建议

饱满酒体
红葡萄酒

拥有强劲的酒体和丰富的红黑水果的风味，足以驾驭姜母鸭的醇厚质感与浓郁药膳气息。经过一定比例的全新橡木桶陈年后所带来的烟熏、辛香料风味，能与老姜和麻油的辛香味完美呼应，其较高的单宁也能化解鸭肉的油脂感。

饱满酒体
白葡萄酒

具有圆润的酒体和烤面包、黄油的香气，与姜母鸭中的麻油和姜香相得益彰。酒款的高酸度能够中和一定的辣味和油腻感，并提升鸭肉的鲜香与柔嫩感。

中等酒体
红葡萄酒

适中的酒体外加充沛的红色果香，如樱桃、红李子等的风味，能巧妙呼应鸭肉的鲜美，适中的单宁足以化解油脂感，却不会过于强劲而压制香料风味。些许土壤的气息，更与姜、药材的底蕴相契合。

五香卷



食材：
猪肉、荸荠、豆皮、五香粉

口味类型：
咸香酥脆

描述：
将用五香粉调味的肉馅裹入豆皮，炸至外皮酥脆，香气复合

西班牙葡萄酒搭配建议

起泡酒

起泡酒是油炸食物的不二之选。起泡酒活跃的酸度和绵密的气泡能有效中和油脂感，且令人食欲大开。其自带的柑橘风味与生面团，烤面包的香气，既能衬托猪肉的咸香，又能与复合的五香风味相得益彰，让每一口都尽显酥脆。

芳香型
白葡萄酒

带有丰富的花果香和微妙的甜感，与五香卷的五香粉与炸皮香气相互交织。它的酸度能够在咸香和油腻感之间提供平衡，同时也能突显菜肴的清新口感。既能提升五香卷的香气层次，又能增添食物的清爽感，形成对比与平衡，带来丰富的味觉体验。

中等酒体
红葡萄酒

酒体适中，兼具成熟的红黑水果风味与来自橡木桶的香料感能驾驭油炸外皮的香脆与肉馅的咸香，酒中的香料风味更能直接呼应五香粉的复合香气，提升整体的风味。

蒜泥白肉



食材：
二刀肉、蒜蓉、红油

口味类型：
蒜香麻辣

描述：
猪肉煮熟后片成薄片，淋上以蒜泥和红油为主的料汁，蒜味突出，麻辣鲜香

西班牙葡萄酒搭配建议

甜型葡萄酒 & 加强酒

菲诺或曼萨尼亚雪莉酒，这类酒是应对强烈风味的终极武器。它极干的口感、爽脆的酸度和标志性的咸鲜风味，能够完美平衡蒜泥与红油的厚重感，并提升猪肉的鲜美，其独特的酵母风味与蒜香能产生特别的互动，产生鲜的感觉。

中等酒体红葡萄酒

具有适中的酸度和柔和的果味，能够很好地与蒜泥和红油的麻辣味相对抗。酒中的红色水果风味与二刀肉的肉香、蒜泥的辛辣和红油的辣味相得益彰，而酒体的结构感又不会过于压过食材本身的风味。

起泡酒

起泡酒细腻的气泡和清爽的酸度能有效洗刷蒜泥与红油在口腔中的厚重感，其本身的面包饼干和青苹果等风味与猪肉的鲜美并不冲突，却能带来另一种鲜美的层次感。

辣子鸡



食材：
鸡丁、花生、干辣椒、花椒

口味类型：
麻辣干香

描述：
在大量辣椒和花椒中油炸爆炒鸡丁，成品辣椒多于鸡肉，口感干香酥脆，另有坚果香

西班牙葡萄酒搭配建议

起泡酒

起泡酒活跃的酸度和绵密的气泡能像洗刷味蕾一般，有效缓解辛辣与灼热感，为品尝下一口做好准备。其清爽的柑橘风味和饼干生面团的余韵，也能与鸡肉的干香和花生的坚果香气相得益彰。并且起泡酒的干与爽的口感能与花椒的麻与辣感形成对比，并且通过细腻的气泡层次，提升整道菜肴的清爽感，避免油腻。

桃红葡萄酒

清新浆果风味和脆爽酸度，可平衡辣子鸡中的麻辣干香，没有突出明显的单宁，不会与花椒的麻和辣感冲突，反而以柔和口感中和刺激，避免味觉叠加发腻。 清新且成熟的浆果能中和菜品香气，避免味觉单调，同时不掩盖鸡肉本味与香料香气。

芳香型
白葡萄酒

其拥有荔枝、玫瑰等馥郁的香气，以及常伴有的微甜口感能包裹并缓和麻辣的刺激，相对饱满的酒体也能匹配辛辣的风味特征。

四川火锅



食材:
牛羊肉片、毛肚、豆腐、蔬菜、火锅底料

调味料:
牛油、辣椒、花椒、骨 、汤、芝麻酱

味型:
麻辣与清汤并存

西班牙葡萄酒搭配建议

起泡酒

起泡酒其清爽的酸度和活跃的气泡能有效清洁味蕾，无论是从麻辣锅切换到清汤锅，还是化解火锅的油腻感，都能有出色的表现。酒中轻盈的柑橘类果味和面包饼干的香气，既能衬托清汤的鲜美，也不会被红汤的辛香所掩盖。

轻盈酒体
红葡萄酒

具有较低的单宁和高酸度，能够在搭配川式火锅时起到平衡麻辣感的作用。其清新的红色水果风味与火锅的麻辣底料相互映衬，不会过于压过食材本身的鲜香，同时酸度能够有效清新口腔，缓解火锅带来的辛辣感。

轻盈酒体
白葡萄酒

具有明亮的酸度以及清新的果味能有效中和辣味的灼热感并化解油腻、清新口腔。同时，其爽脆的酸度和清新的果香（如梨、白桃）与清汤锅的鲜美、豆腐蔬菜的甘甜相契合，相得益彰。

红烧狮子头



食材：
猪五花肉、马蹄、青菜、葱、姜、鸡蛋

口味类型：
咸鲜醇厚，肥而不腻，入口即化

描述：
淮扬菜系的经典代表。采用三分肥七分瘦的五花肉手工剁馅，掺入清脆马蹄以丰富口感，经慢火煨炖后，肉质酥烂软糯，汤汁浓郁，鲜美无比

西班牙葡萄酒搭配建议

中等酒体
红葡萄酒

葡萄酒中成熟的红色果味与菜肴的咸鲜酱汁相得益彰，其适中的单宁能化解五花肉的油脂感。经过橡木桶陈年所在带来的香草与香料风味，更能融入狮子头的醇厚香气，使整体风味圆润和谐并提升层次感。

饱满酒体
白葡萄酒

饱满绵密口感呼应菜肴的浓郁质感，橡木桶带来的香草、坚果香强化汤汁的鲜味，酒泥陈酿的层次感搭配马蹄清脆，酸度平衡肥腻，使口感更清爽。

桃红葡萄酒

推荐一款经过一定橡木桶陈年的桃红葡萄酒，其发展出的坚果与杏干等风味，能巧妙呼应慢炖所带来的复杂层次感。其丰富的果味与爽脆的酸度，既能衬托肉质的鲜美，又能清洁味蕾，让每一口都肥美而不腻。

扬州炒饭



食材：
海参、干贝、虾仁、鸡肉丁、火腿、青豆、香菇、鸡蛋、葱花

口味类型：
咸鲜米香浓郁

描述：
米饭混合各种鲜味的食材，干香浓郁

西班牙葡萄酒搭配建议

轻盈酒体白葡萄酒

高酸清爽，带有柑橘与咸鲜矿物风味，能提升海鲜与火腿的鲜味，平衡米香与油脂。

甜型葡萄酒&加强酒

菲诺或曼萨尼亚雪莉酒，这种类型的酒是提升食材鲜味的绝佳选择。其干型的口感、清爽的酸度和独特的咸鲜风味，能像“鲜味放大器”一样，衬托出海鲜和火腿的深邃鲜香，同时其相对轻盈的酒体能带来清爽口感，让炒饭的干香口感始终清晰分明。

起泡酒

经过酒泥陈酿的起泡酒带有更丰富的面包，糕点和坚果香气，能与炒饭的米香和蛋香产生相似风味的共鸣。其活跃的气泡与清爽酸度能有效化解菜中的油润感，并让多种食材的复合风味在口中变得更为轻盈且立体。

小笼包



食材：
猪肉馅、面皮、皮冻

口味类型：
咸鲜油润，皮薄汤多

描述：
猪肉馅咸鲜，皮冻蒸化成滚烫汤汁，风味浓郁

西班牙葡萄酒搭配建议

桃红葡萄酒

新鲜的红色浆果味辅以脆爽的酸度，清洁口腔的同时不抢味，些许咸鲜呼应馅料的鲜香，柔和口感搭配滚烫的汤汁，清爽不突兀。

轻盈酒体红葡萄酒

单宁轻柔，略微冰镇后饮用更清爽且凸显酸度，可中和肉馅油脂，明亮的果味让口感更细腻。

起泡酒

起泡酒是应对小笼包滚烫汤汁与油腻感的不二之选。其爽脆的酸度和绵密的气泡能有效清洁味蕾，化解猪肉馅的油脂感，为品尝下一口做好准备。其自带的柑橘类的果味结合酒泥陈年带来的面包糕点的风味，更能与面皮和肉馅的鲜美风味相得益彰。

东坡肉



食材：
猪五花肉、黄酒、酱油、白糖、生姜、葱

口味类型：
咸甜交融，油而不腻，酥糯入味

描述：
相传为北宋文豪苏东坡所创。大块五花肉辅以黄酒、酱油、糖等慢火焖制而成，色泽红亮，味醇汁浓，肉质酥烂而形不碎，香糯无比

西班牙葡萄酒搭配建议

中等酒体
红葡萄酒

红黑果味与香料风味层次感分明，适度单宁可平衡五花肉油脂，橡木桶风味呼应焖制的浓醇酱汁，与咸甜交融的口感互补，柔化酥糯肉质不腻口。

甜型葡萄酒
&
加强酒

阿蒙蒂亚或欧洛罗索雪莉酒，此类型的雪莉酒带来的坚果与焦糖风味与东坡肉的酱香、糖香能相互融合，同时带来的丝丝咸鲜感可平衡油润，使整体口感更加协调。

饱满酒体
红葡萄酒

其红黑色果味交织与浓郁的香料气息，紧实的单宁可平衡五花肉油脂，橡木桶带来的风味呼应焖制的浓醇酱汁，与咸甜交融的口感互补，柔化酥糯肉质不腻口，提升层次感。

剁椒鱼头



食材：
胖头鱼鱼头、剁椒、姜、蒜、豆豉

口味类型：
鲜辣、咸香

描述：
湘菜经典代表。鱼头肥嫩，剁椒辣香扑鼻，豆豉和蒜香交织，汤汁浓郁开胃

西班牙葡萄酒搭配建议

芳香型白葡萄酒

酒中奔放的茉莉、玫瑰花香和荔枝等热带果香，能有效中和剁椒的猛烈辣感。其芬芳的香气为菜肴增添清新维度，而若有的一丝残糖更能平衡咸辣，突出鱼肉的鲜嫩与豆豉的香气。

起泡酒

气泡细腻、酸度明快，可清洁味蕾、缓解油辣感，让剁椒鱼头的鲜香更加立体清新，外加桃红带来的清新红色浆果，更增添层次感。

甜型葡萄酒&加强酒

菲诺或曼萨尼亚雪莉酒，同菜的浓郁咸鲜风味相呼应。它极干的口感、爽脆的酸度和强烈的咸鲜风味，能像海风般洗刷味蕾，完美化解辣味与油脂感。其独特的酒花酵母风味能与豆豉、蒜香产生奇妙的共鸣，极大地提升鱼头的复合鲜味，让整体风味更为通透立体。

小炒黄牛肉



食材：
牛肉、二荆条辣椒、蒜苗、酱油

口味类型：
香辣咸鲜

描述：
火候极快的爆炒菜，牛肉嫩滑，辣椒香辣突出，蒜苗清香提味

西班牙葡萄酒搭配建议

芳香型白葡萄酒

奔放的花香如茉莉、玫瑰和荔枝等热带果香，能中和辣椒的灼热感。明亮的酸度能有效清洁味蕾，化解油腻，其芬芳的香气与蒜苗的清香相得益彰，微甜口感可缓和辣椒的刺激。

中等酒体红葡萄酒

果味饱满、酸度平衡，带有柔和的辛香料气息，能与牛肉的焦香与辣味协调，突出肉香层次。

桃红葡萄酒

清新的红色浆果同脆爽酸度相结合，能够快速解辣并清洁口腔，低单宁不破坏牛肉嫩滑质感，一定的矿物质的咸鲜感适配酱油咸香，让香辣与果香平衡协调。

黄山臭鳜鱼



食材：
鳜鱼、盐、黄酒、辣椒、葱姜蒜

口味类型：
鲜咸微辣

描述：
鱼肉发酵后肉质细嫩无腥，入口鲜香浓郁，独具徽州风味。

西班牙葡萄酒搭配建议

甜型葡萄酒 & 加强酒

菲诺或曼萨尼亚雪莉酒，这类干型的雪莉酒拥有与臭鳜鱼异曲同工的“发酵感”——其由酒花酵母所带来的咸鲜、杏仁风味，能呼应鱼的发酵鲜香。清爽的酸度能平衡浓郁滋味，清爽味蕾，并提升鱼肉的鲜味，让整体风味变得立体且通透。

轻盈酒体白葡萄酒

高酸清爽且带咸鲜的矿物感，能凸显鱼肉细嫩质感，中和微辣感，并放大发酵所带来的独特鲜香，且不破坏其风味的纯粹。

芳香型白葡萄酒

酒款中浓郁奔放的茉莉、玫瑰和荔枝等香气，能巧妙包裹并转化臭鳜鱼的独特气息，将其引导至更愉悦的感官维度。如有一定的残糖能过与微辣口感形成互补，而清爽的酸度则能平衡咸度，衬托出鱼肉的细嫩质感。

北京烤鸭



食材：
烤鸭、鸭饼、京葱、黄瓜

调味料：
甜面酱

口味类型：
咸甜

描述：
鸭皮酥脆，鸭肉肥美，搭配甜面酱与蔬菜解腻

西班牙葡萄酒搭配建议

中等酒体红葡萄酒

酒中成熟的红黑果味能与甜面酱的咸甜风味相互融合，橡木桶风味呼应甜面酱的咸甜，能提升烤鸭的复合香气。柔顺的单宁则能有效化解鸭皮的油脂感，让肉质更显鲜嫩。

起泡酒

起泡酒活泼的酸度和绵密的气泡能有效清洁味蕾，重置味觉，尤其适合在品尝一口肥美的鸭皮后饮用。其自带的柑橘类果味与经过酒泥陈酿所带来的生面团、饼干等香气，既能与鸭肉的鲜美呼应，又能和谐地搭配甜面酱与面饼。

桃红葡萄酒

清新的红色浆果风味结合脆爽的酸度，能化解鸭肉的油脂感，咸鲜基调适配甜面酱，与京葱、黄瓜的清爽形成呼应，不掩盖鸭肉本香。

大盘鸡



食材：
土豆、辣椒、皮带面

口味类型：
咸香微辣

描述：
鸡肉和土豆一同炖煮，汤汁浓郁，最后拌入宽面，饱吸汤汁，滋味十足

西班牙葡萄酒搭配建议

中等酒体红葡萄酒

酒款中成熟的红黑色水果风味能与番茄为基础的浓郁汤汁相得益彰，其适中的酒体和柔顺的单宁既能搭配鸡肉，又不会被辛香料味掩盖。若带有的香草或香料气息，更能融入菜肴的复合香气，并以其酸度化解土豆和面条的淀粉质感。

起泡酒

起泡酒的气泡和高酸能有效洗刷味蕾，特别是在汤汁浓郁、辣味明显、油脂相对偏多的菜式中。它能带来清爽感，减轻油腻与辣感。

芳香型白葡萄酒

酒中的热带水果的风味与花香能中和微辣感，其明亮的酸度能有效平衡油腻感，并凸显鸡肉的鲜美，柔和口感不抢味，让宽面与鸡肉的滋味更突出。若酒中保留一丝残糖，还能巧妙柔和菜品的微辣，让整体风味更圆润。

酸菜饺子



食材：
面粉、猪肉、东北酸菜、葱、姜、酱油、油

口味类型：
酸香开胃，汁多味鲜，粘汁酸香浓郁

描述：
用发酵的酸白菜与猪肉混合做馅，酸菜的酸爽有效中和了猪肉的油腻，口感清爽，味道独特

西班牙葡萄酒搭配建议

起泡酒

起泡酒活泼的酸度能与酸菜的酸爽风味形成愉悦的共鸣，而绵密的气泡能有效清洁味蕾，化解猪肉馅的油脂感。其自带的青苹果、柑橘类风味和酵母自溶的香气，能与馅料的酸香和面皮的谷物味相得益彰。

轻盈酒体白葡萄酒

酸度明亮、口感清爽且带咸鲜矿物感，能呼应酸菜的酸爽，化解猪肉的油脂感，放大馅料汁多味鲜的特点，让酸香开胃的风味更纯粹。

饱满酒体白葡萄酒

其相对圆润的酒体能驾驭猪肉馅的油脂感，且不会显得单薄。清爽的酸度并非对抗，而是与酸菜的酸爽相互提升，形成开胃的共鸣。同时，这类酒常常带有的些许的坚果与奶油香气，能衬托猪肉的鲜美，让口感更融合、平衡，避免油腻或尖酸。

烤大油边



食材：
猪护心肉（横膈膜）、孜然、辣椒面、盐、芝麻

口味类型：
焦香四溢，外脆里嫩，油脂丰富

描述：
选用猪护心肉烤制后外皮焦脆酥香，内部肉汁丰盈，口感独特。撒上足量的孜然和辣椒，风味粗犷

西班牙葡萄酒搭配建议

中等酒体
红葡萄酒

酒中充沛的红黑色水果香气能与烤肉的焦香产生互补效应，其适中的酒体和柔和的单宁既能驾驭丰腴的油脂，又不会掩盖肉质本身的风味。酒中若带有些许香料感，更能与孜然和辣椒面交织，让风味层次更为复杂。

桃红葡萄酒

清新红色浆果味与脆爽的酸度结合，解腻的同时不掩盖焦香，低单宁的柔和口感适配外脆里嫩的质感，咸鲜基调放大孜然与芝麻的香气，清爽不厚重。

起泡酒

起泡酒活跃的酸度和跳跃的气泡能有效清洁味蕾，化解护心肉的油脂感。其清爽的柑橘类风味和淡淡的烤面包和饼干的香气，既能衬托肉香，又能为粗犷的烧烤风味带来一丝清新感。

薄荷牛干巴



食材：
牛肉干、新鲜薄荷

口味类型：
咸香清爽

描述：
油炸过的牛肉干（牛干巴）与清爽的薄荷叶同炒，干香有嚼劲，薄荷带来清凉感

西班牙葡萄酒搭配建议

轻盈酒体
白葡萄酒

高酸清爽带咸鲜矿物感，能化解油炸牛肉干的轻微油脂。薄荷所带来的草本清凉感，也能和白葡萄酒中清爽酸度或轻果香相呼应，提升整体口感层次。

中等酒体
红葡萄酒

其红黑果香明显、单宁适中能与牛干巴的肉香、咸香、油脂产生良好互补，同时也能让薄荷的清凉感不至于被压制。

桃红葡萄酒

其明亮的果香能衬托牛肉干的咸香与嚼劲，而清新的酸度则能有效化解油炸或干炒带来的些许油腻感。最重要的是，酒中轻盈的果味与清爽感，与菜肴中薄荷的清香相呼应与叠加，使得整体风味在咸香、干香之余，更显清爽灵动，是风味的互补与升华。

八宝饭



食材：
糯米、豆沙、果脯、瓜子仁、猪油、糖

口味类型：
极甜香糯

描述：
糯米、豆沙、果脯、糖油融合，口感软糯粘稠，层次丰富，极甜香浓

西班牙葡萄酒搭配建议

甜型葡萄酒 & 加强酒

佩德罗-希梅内斯甜型雪莉酒，拥有极度的浓稠甜润，其咖啡、葡萄干、蜜枣和糖浆的复杂风味，能与八宝饭的豆沙、果脯和糯米香产生华丽的共鸣。它的高酸则能巧妙地化解猪油带来的腻感。

饱满酒体白葡萄酒

酒体较厚、香气丰富、略带成熟果味或稍残糖的白葡萄酒。这类酒能承受甜点的浓度，同时其丰满的结构不会被八宝饭“压垮”。酒中的橡木，酒泥和陈年结合的复合型香气可与糯米、豆沙、果脯的复杂层次呼应，酒体的厚度能与八宝饭中的甜进行一定的匹配，同时酸度和平衡性也能避免后味过于厚重。

甜型葡萄酒 & 加强酒

天然甜葡萄酒，其拥有的糖分和浓郁的蜂蜜、橙花、葡萄干等香气能与八宝饭的甜香与糯相平衡，避免酒显得酸涩。同时，酒中拥有的花果蜜饯风味与八宝饭中的豆沙、果脯风味相互融合与叠加。

杏仁豆腐



食材：
南杏（甜杏仁）、北杏（苦杏仁）、冰糖、淀粉

口味类型：
甘甜清爽

描述：
形态洁白，嫩滑爽口，形似豆腐。带有清淡的杏仁香气，滋味甘冽醇厚，是沁人心脾的消暑佳品

西班牙葡萄酒搭配建议

甜型葡萄酒 & 加强酒

麝香天然甜葡萄酒酒中的麝香香气能与杏仁豆腐的杏仁风味相呼应，而余甜又可以与冰糖的甜融合，适中的酒体搭配甜点顺口而不突兀。

轻盈酒体白葡萄酒

其清爽的酸度能有效地切割甜品的甜腻感。同时，白桃、杏子等核果香气，与杏仁豆腐的清淡果仁风味在同一个清新的谱系范围内，既不会压倒甜品本身的雅致，又能以其活泼的果香为整体增添一丝清爽，带来干净利落的收口。

甜型葡萄酒 & 加强酒

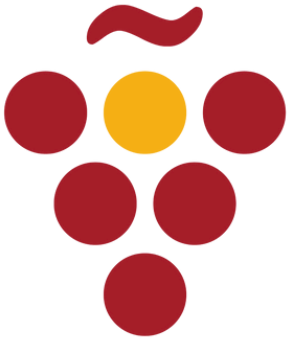
淡奶油雪莉酒，一款相对轻酒体的甜型雪莉酒，其杏仁、蜂蜜和干果的氧化风味能直接呼应杏仁豆腐的香气。酒款的甜润感能包裹其嫩滑，同时以其标志性的咸鲜底韵带来一丝复杂的回味，让整个甜品的回味更加悠长。



WINE FOLLY

www.winefolly.com

© 2025 Wine Folly Inc.



Interprofesional del
VINO
DE ESPAÑA



Co-funded by
the European Union

www.interprofesionaldelvino.es