

## Oriol Guevara

Alla Dalt S.L. 葡萄酒园咨询公司创始人、葡萄酒管理与商务首席顾问。西班牙多家杂志专栏作家，多次担任葡萄酒挑战赛的评委。曾任职西班牙加泰罗尼亚酿酒师协会主席以及加泰罗尼亚葡萄与葡萄酒机构 (INCAVI) CEO。就读于西班牙巴塞罗那农业大学、法国勃艮第大学以及美国加州戴维斯分校。走访过世界各大葡萄酒产区。



## El Celler de Can Roca: The Kings of Food and Wine Pairing 美酒珍馐称绝配

文/图: Oriol Guevara 编译: 杨甜甜

全球经济学家和分析家认为工业生产对于国家而言极具吸引力，像墨西哥或美国。在控制生产成本方面，越来越引人注目：墨西哥生产力提高，美国生产业薪资几乎没有增长，至少比欧洲或中国更低。欧洲是因为雇佣法的问题，而中国面临生产成本骤增，必须转向更高价值的产业以保持竞争性。以上这些结论取自今年4月金融时报编辑 Ed Crooks 的文章的摘要。如何将美食美酒与经济联系在一起，请相信我，确实能做到。纵观历史长河，有无数例子佐证，吃是单纯享乐而不是生存必需，这种情况只可能出现在经济快速增长、生活富裕的时期。



### 地中海风情盛宴

始于90年代末，西班牙在这一段时期内经济飞速增长，直至遭遇2008年的经济危机。在这段时期内，盛行非常传统的地中海饮食文化，大厨、烹饪学家、甚至普通的烹饪爱好者都赶上了一个强劲的美食文化热潮。在西班牙的舞台上的各路角色中，无疑 Roca 三兄弟表现十分亮眼。值得一提的是，他们的母亲在烹饪上颇有造诣，对三兄弟有很深的影响。El Celler de Can Roca (The Cellar of the Roca's House, 即 Roca 兄弟的餐厅)，位于历史悠久、风景如画、美丽的 Girona，离巴塞罗那约100千米。

英国权威美食杂志《餐厅》(Restaurant Magazine) 每年会评选全球最佳餐厅。2013年 El Celler de Can Roca 雄占榜首，2014年位居第二，El Celler de Can Roca 载誉满满，同时又很谦逊努力，不断探索，自我提升，过去几十年来一贯如此。即使未来不再被评为世界最佳餐厅，他们也将继续坚持信念：竭尽全力为顾客奉上最棒的料理。

十年前，那时我作为加泰罗尼亚酿酒协会的一名成员，第一次去到 El Celler de Can Roca。作为葡萄酒专家的老二 Josep Roca，为前来的150位酿酒师精心准备了美食美酒。那一餐真是无比绝妙。如今我仍能回想起那最让我印象深刻的菜肴：清新的水果沙拉，优雅地结合了不同水果的味道，带有草本植物气息的糖汁锦上添花，搭配一款特别的德国甜酒。橘子、薄荷、花卉、桃子、玫瑰……香气扑面而来，宛如一场芳香盛宴。而十年后的今天，Roca 兄弟仍然凭借超凡的手艺迷惑着食客的味蕾。

### 有一番美味叫兄弟联袂

Joan，担当主厨重任。他很聪明，知道如何应用新进或传统技术最有效地利用食物材料。他甚至发明创造了厨具。三兄弟中，Joan 应该算是灵魂人物。

老二 Josep，朋友爱称他 Pitu，他是一个葡萄酒行家，担任餐厅的侍酒师。Josep 味觉很敏感，能精准地表达出酒

的香气及口感。他很实在，用心学习、实践，走访并调查过众多酒庄，喜爱与人分享葡萄酒以及其背后的故事。他总是乐于发掘葡萄酒，然后为其搭配最佳的菜肴。从科学的角度将美酒和美食结合起来，食物应搭配具有同样化学成分葡萄酒，这是餐酒搭配的一个很有名的现代理论。Josep 曾与这个理论的提出者加拿大著名的葡萄酒搭配专家 François Chartier 合作，一起推动其该理论的发展。

Jordi，最年幼的弟弟，担任餐厅的糕点师。他有一些反叛，与众不同。也许这就是他被认为是制作开胃菜和甜点的天才的原因。他还开了一家名叫“Rocambolesc”的冰淇淋店，这家小清新冰淇淋店也颇为有名。Jordi 具有天马行空的想象力，能将味道、颜色、形状等完美结合。同时，Jordi 与像 Damian Allsop 这般重量级的甜品艺术家也有合作。

事实上，他们永远追求突破现有的框架，他们的菜品同样不走寻常路。例如他们最著名的“Oyster al Cava”，浓郁大海气息的生蚝与脆爽的卡瓦起泡酒，传统搭配的另类演绎。胶状的生蚝加入卡瓦起泡酒，闹腾的气泡异常惊艳，生蚝柔和顺滑，给人一种海洋般新鲜的感觉。这是非常棒的一道菜。

如此出色的 El Celler de Can Roca 三兄弟在未来的许多年里还会发光发热，他们值得世人的赞誉。■

