

# 新饮食享受，你试过吗？

# 边吃炒粿条 边喝红酒

钟芝娜 报道 zhina@sph.com.sg

吃炒粿条也能配着红酒来喝！本地出现专门为炒粿条、辣椒螃蟹、叻沙等亚洲美食而酿制的红酒。

本报读者到一家餐厅用餐时，点来红酒时，看到酒瓶标签上写着“此酒可配炒粿条”，觉得非常有趣，拍下照片，传到晚报。

出产该红酒的福同美公司董事经理洪金传受访时说，公司出产的一系列红酒、白葡萄酒以及冰酒，都是专门针对亚洲美食的口味而酿制，有康顿（CornerStone）、Vino+等品牌，共24种不同口味的酒。

这些酒可搭配的食物，包括一些狮城美食如炒粿条、辣椒螃蟹、叻沙、海南鸡饭，另还有韩国烤肉、越南春卷、泰国芒果糯米饭等。

洪金传说，公司自1997年起酿制和销售这种搭配亚洲美食的酒。“那时我刚从美国回来，发现本地人不太接受欧美红酒，因为口味偏涩和酸。于是我便想到根据亚洲人、尤其是本地人的喜好和饮食习惯，酿造特别口



边吃炒粿条，边喝红酒，是本地出现的新饮食享受。（王彦燕 / 摄影）

味的酒。”

这种酒入口时的葡萄味道更重，但也更温和。



## 专为亚洲美食酿制 葡萄酒销量增加

专为亚洲美食酿制的各种葡萄酒，远销亚洲各国，年销量达100万瓶。

洪金传透露，每瓶酒售价介于20到35元，口味适合亚洲美食，销量相当不错，每年在亚洲各国可卖100万瓶，销量也在逐年增加中。

康顿（CornerStone）、Vino+酒，在本地各大超市，以及餐厅、酒店都有出售。

◀福同美公司董事经理洪金传说，公司自1997年起酿制和销售可搭配亚洲美食的酒。