

FINE DRINK



Chinese Cuisine, Wine

中国菜, 葡萄酒



中国菜, 葡萄酒
Chinese Cuisine, Wine

善水文化

湖北科学技术出版社

COLOPHON

版权页



图书在版编目(CIP)数据

中国菜, 葡萄酒 / 善水文化编.
—武汉: 湖北科学技术出版社, 2011. 1
ISBN 978-7-5352-4688-2

I. ①中… II. ①善… III. ①菜谱 — 中国②葡萄酒 — 基本知识
IV. ① TS972. 182 ② TS262. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 002810 号

责任编辑: 谢俊波 刘 辉
责任校对: 蒋 静

出版发行: 湖北科学技术出版社
地 址: 武汉市雄楚大街 268 号
(湖北出版文化城 B 座 12-13 层)
网 址: <http://www.hbstp.com.cn>
电 话: 027-87679468
邮 编: 430070

印 刷: 广州市海珠区精致图文印刷厂
邮 编: 510260
督 印: 刘春尧

开 本: 850mm × 1092mm 1/16
印 张: 12.25
字 数: 300 千字
版 次: 2011 年 1 月第 1 版
印 次: 2011 年 1 月第 1 次印刷
定 价: 60.00 元

本书如有印装质量问题 可找本社市场部更换

FINE DRINK

善水文化



FINE DRINK is a series of publications that studies wine and spirits, even the whole large system of drinks. The book will be distributed in the form of quarterly and each issue starts with a topic. We invite experts in the industry and renowned contributing writers all over the globe to join the production.

Here we present *DRINK GUIDE* particularly, a pamphlet of recommendation, which gathers the "should not miss" wine in the season. Some of the nominees can be bought in China while some have not been in the Market yet. The team that consists of Thomas Chung, famous sommeliers and international judges, would share their opinions about the fine wines completely fairly.

FINE DRINK，是探索葡萄酒与烈酒文化的独立出版物，每册以一个主题来展开，以每3个月一本的速度出版发行。我们邀请了分布在世界各地的行业中人和特约作者，参与每一期的采访与制作。

作为资讯的补充，我们特别制作了一本推荐专册——《美酒通信 | DRINK GUIDE》。葡萄酒的出版物哪能少了葡萄酒推荐？于是，《美酒通信》特别收集了每一季值得一试的葡萄酒，这些葡萄酒有些已经在中国市场销售，有些还未曾进入中国市场。我们整个专业团队包括了钟正道老师和行业内的各品酒师及国际评委们，以非商业的、完全公正的角度，把各自发现到的好酒搜罗回来，介绍给大家。分布于世界各城市的特约代表，将持续不断地把各地值得一去的餐饮场所汇报于此，当你有一天到澳门、到香港、到智利、到法国，这些餐厅和酒吧绝对值得一去。

为了方便携带，特别把《美酒通信 | DRINK GUIDE》独立成册，并且，它还是免费的！（免费的东西听起来更令人开心吧！）

如果你喜欢 *FINE DRINK*，请不要犹豫，和我们联系！

mail@fine-drink.com



EDITOR'S NOTES

序



从用手抓食到餐具的普及，从中世纪前期罗马人用餐时两人共用一个酒杯到 12 世纪普及的“餐桌礼仪”，从茹毛饮血到讲究色香味到讲究营养结构，餐饮的历史是人类文明史中的重要章节。

为保暖而衣到为表达自我而衣的过程，形成时装文明史。

为温饱而食到开放、自主享受饮食的过程，同样展现了一个社会的文明历程。

葡萄酒消费是一定经济环境下产生的消费行为，葡萄酒饮食文化是这个消费行为的发展历程。

过去，或许你会认为在吃西餐的时候才适合喝葡萄酒。从今天开始，我们来把中国餐饮文化推进一个新的文化里程。

葡萄酒是一种酒精饮料，无论产自哪个酒区，无论身价如何，它的功能便是和美味佳肴一起，成为我们的餐桌文化。

中国人与欧美人的饮食习惯不同，中餐与西餐的风格与表现方式不同，因此，中餐与葡萄酒的搭配饮食，也与西方餐饮方式稍有差异。

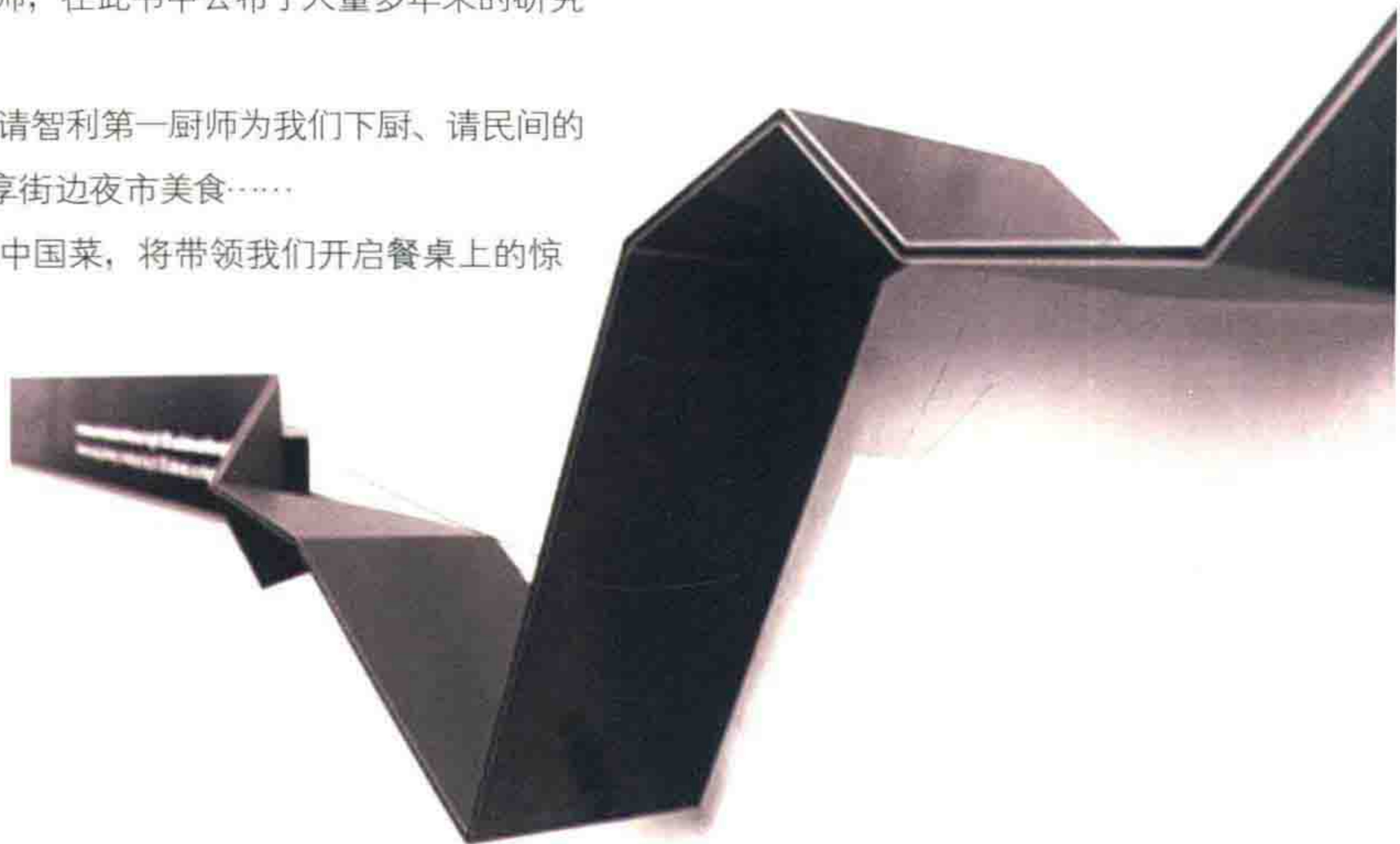
从模仿到创新是文化发展的行为，80% 的人还未开始接受新文化的时候，必定有 20% 的人提前上路，进行开创与革新。

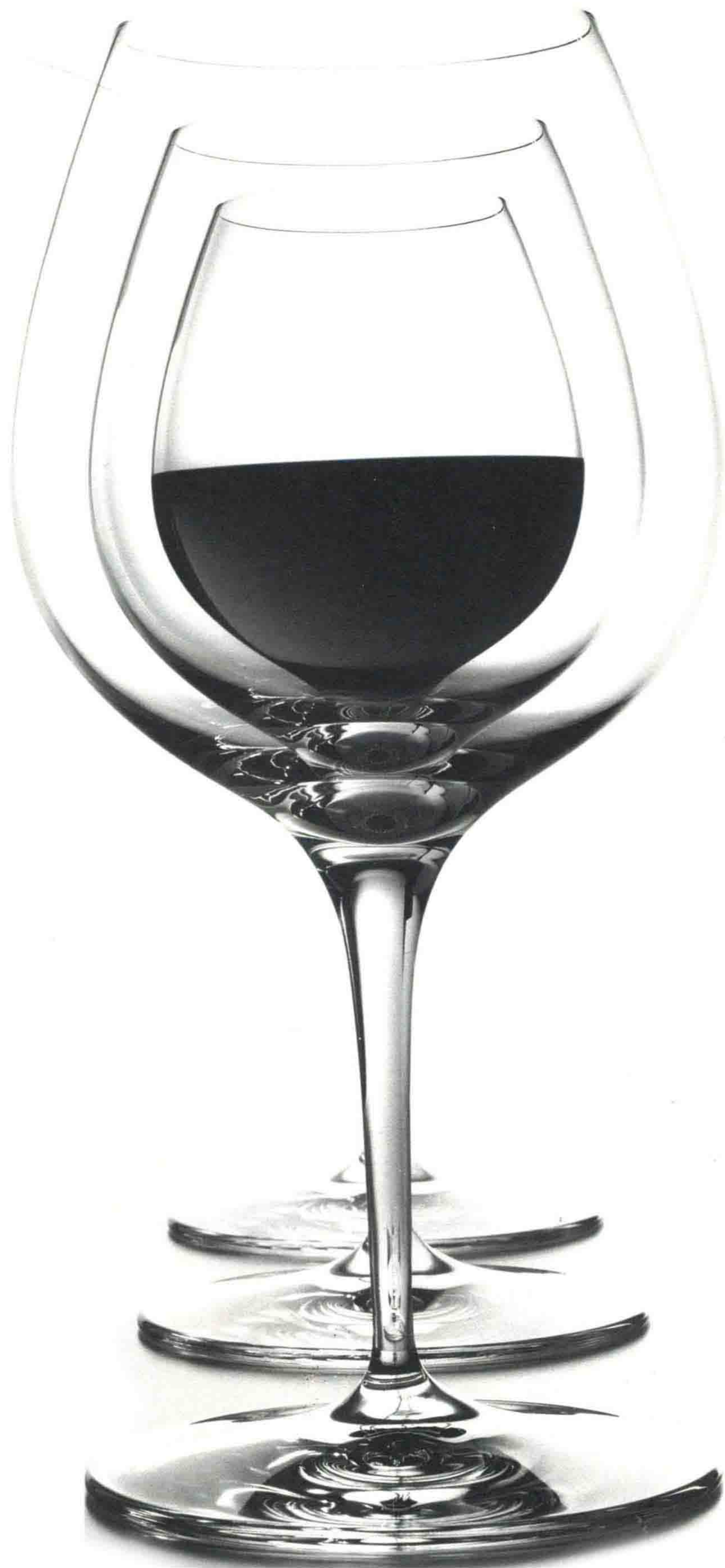
FINE DRINK 每一次的专辑制作，都是在与这 20% 的开创者一起写历史。这一次，和我们一起谱写中餐配酒文明史的，是中国最顶级的五星级酒店餐饮总监、侍酒师，以及在这个领域已经研究多年的葡萄酒专家们。从北京到上海，从香港到澳门，我们走访了希尔顿、茂悦、朗廷、朗豪等五星级酒店，与此同时，和我们一起进行这项伟大的文化研究工作的还有世界最著名的葡萄酒杂志 *DECENTER* 杂志驻法国代表 Michel 先生、最早从事中餐与葡萄酒搭配文化研究的亚洲著名酒评人庄布忠先生、著名的葡萄酒作家陈匡民、著名酿酒师及葡萄酒学者陈千浩等等，以及作为中餐与葡萄酒搭配文化的标志性人物钟正道老师，在此书中公布了大量多年来的研究成果。

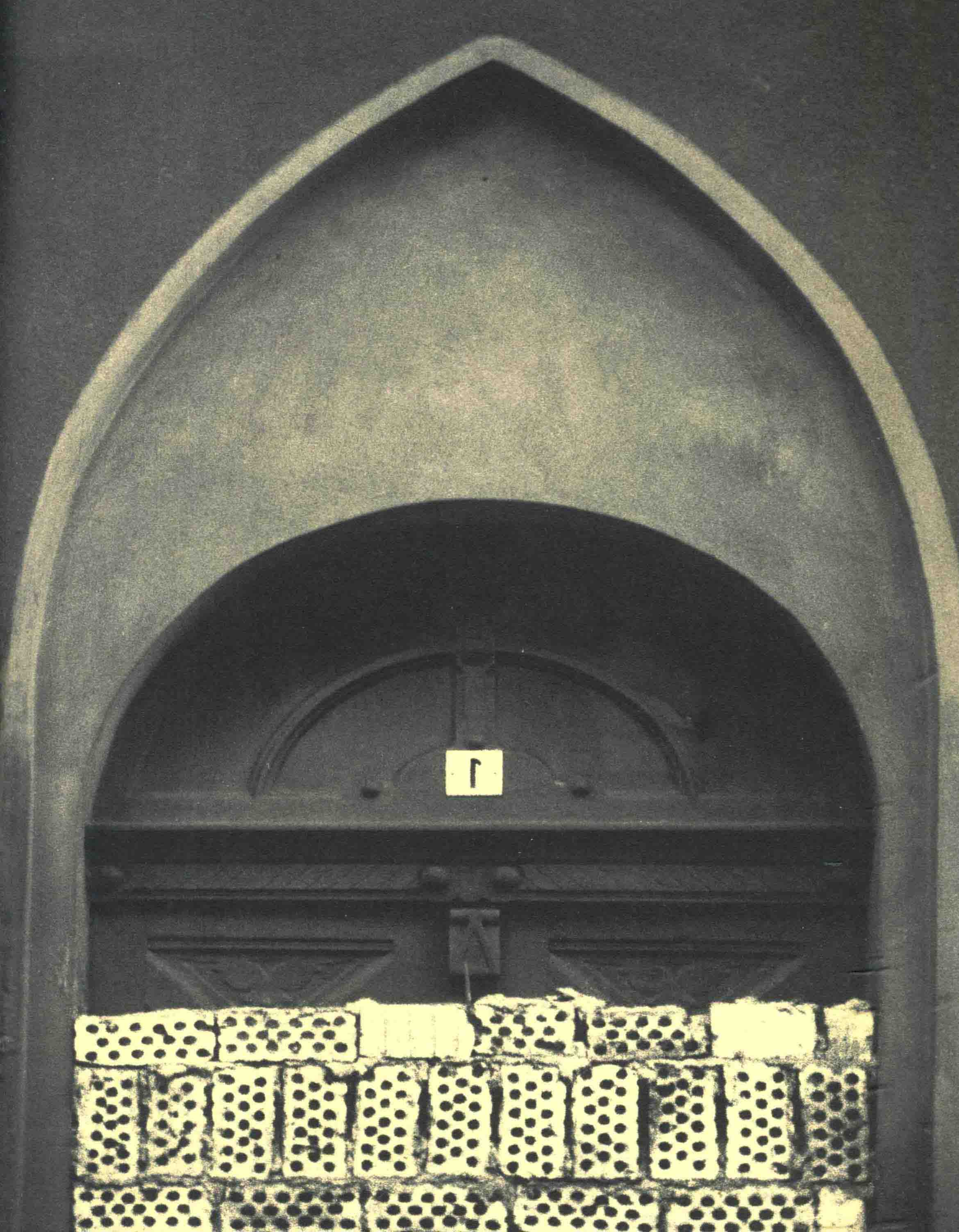
我们请米其林三星餐厅的主厨带我们去市场买菜、请智利第一厨师为我们下厨、请民间的美食家教我们杀鱼，还有梁静茹的作词人和我们一起共享街边夜市美食……

桌子上已经备好杯杯瓶瓶、怪食与美味，葡萄酒与中国菜，将带领我们开启餐桌上的惊险旅程——充满刺激、快乐和前所未有的味觉经历。

，欢迎来到中餐饮食新世代！













008

当我们提及
中国菜与葡萄酒
考虑的不仅是味道

006 Unpredictable
饮食文化的大千世界

008 When Chinese Cuisine Meet with Wine
当我们提及中国菜与葡萄酒



看菜选酒
全球葡萄酒人的经历



024 Five Elements
五五相融，五五相克

026 The Delicious of China
中国美食版图七大区

038 Marriage
看菜选酒

048 Bird's-eye View
Roeder：经历决定眼界

050 Just Personality
Zach：餐酒搭配，因口味而异

052 Champagne, The King of Wine
Matthew：以香槟应万变

054 No More Chateau Lafite with Abalone
Jean：别把鲍鱼配拉菲

056 Just Enjoy It
Julia：吃吃喝喝，开心就好

058 Nothing about Theory
吴绍强：没有理论，就是理论

060 The Concept of Wine Style
Michael：善用“葡萄酒型态”来配餐

062 The Link between Sauce and Wine
酱料美味关系

070 Adventure
怪味探险实验室

080 Follow Gérald Passédat to Get
Fish in Traditional Market
跟米其林三星的大厨 Gérald
Passédat 去买菜

082 He is a Captious Gourment
“为食鬼”的厨房机密



024

五五相融，
五五相克
色、香、味是
食物的灵魂

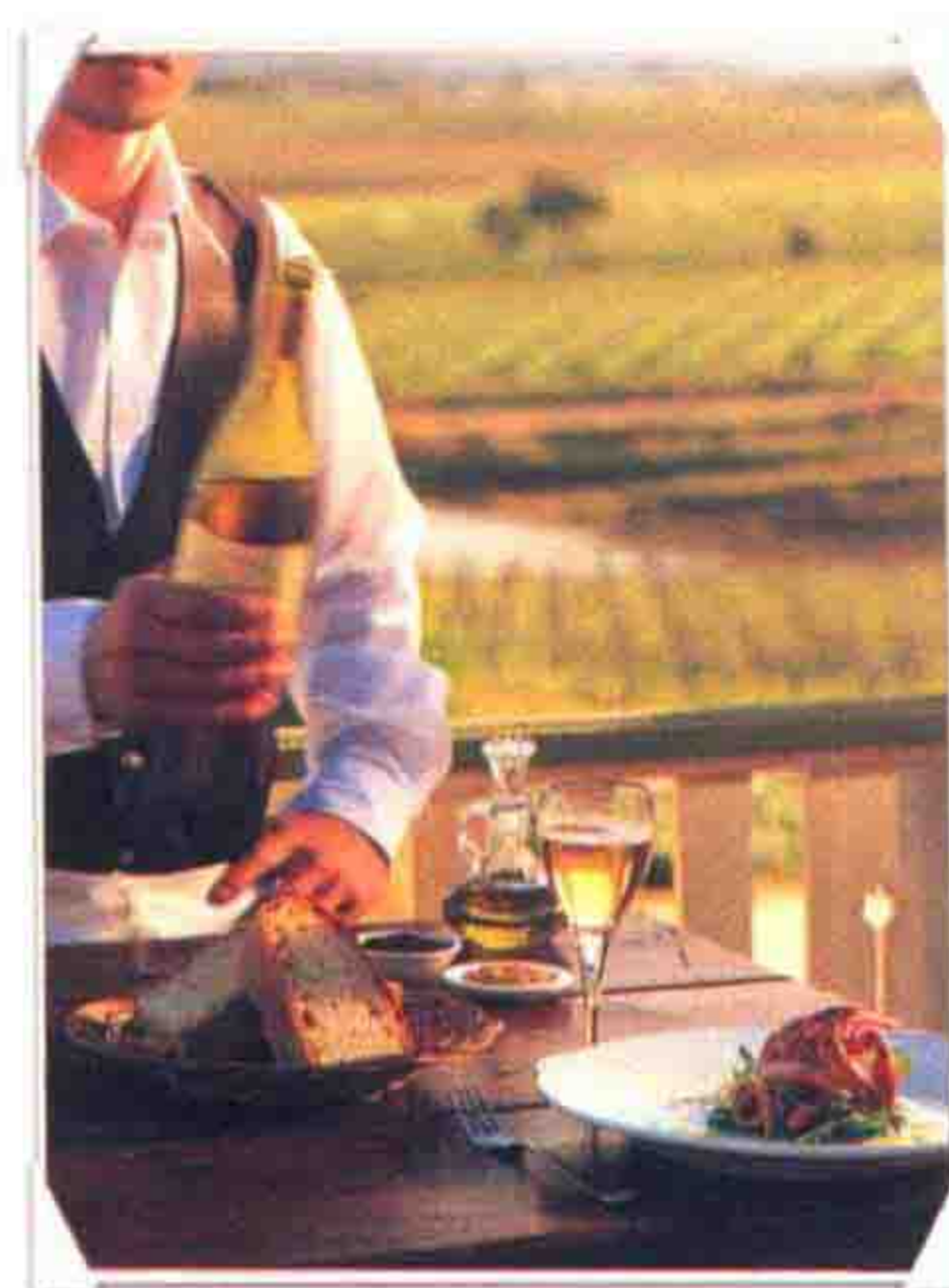


052

以香槟应万变
餐酒搭配的秘密武器

CONTENTS

2011 ISSUE 03 目录



090

用葡萄品种来探路
寻找酒与
食物的关系



- 090 The Grape, The Cuisine 用葡萄品种来探路
- 100 Region by Region, Dish by Dish 经典葡萄酒产区速配
- 108 Knowing Wine Style 酒以类聚, 了解葡萄酒形态
- 116 Just Follow Your Feeling 庄布忠: 餐酒搭配, 习惯就好
- 118 Fascinating Moment Pilar: 寻找令人心醉的瞬间
- 124 French Wine Matching Guide Michael: 法国葡萄酒配餐指南
- 128 In European Style Luis: 欧洲人眼中的餐酒搭配
- 132 Nothing Absolutely 黄育山: 葡萄酒世界没有绝对的答案
- 134 Cantonese Cuisine Paring with White or Red? 卢浩研: 一白一红应粤菜
- 136 Practice is the Key 郝利文: 多喝多尝, 方知其中奥妙
- 138 Wine Life In "Private Toilet" 管启源: "私人厕所" 里的葡萄酒生活
- 140 We Love Sparkling Wine 我们都爱起泡酒
- 142 When There is no Cigar with Port 如果喝波特的时候不抽雪茄
- 144 Take a Glass of Rosé 随便来点什么喝的, 譬如桃红酒
- 145 Change to Dessert Wine 如果你不爱吃甜食, 那么喝点甜酒

118

Pilar: 寻找令人心醉的瞬间
厨师工作是一门
缜密、包容与平衡
的哲学



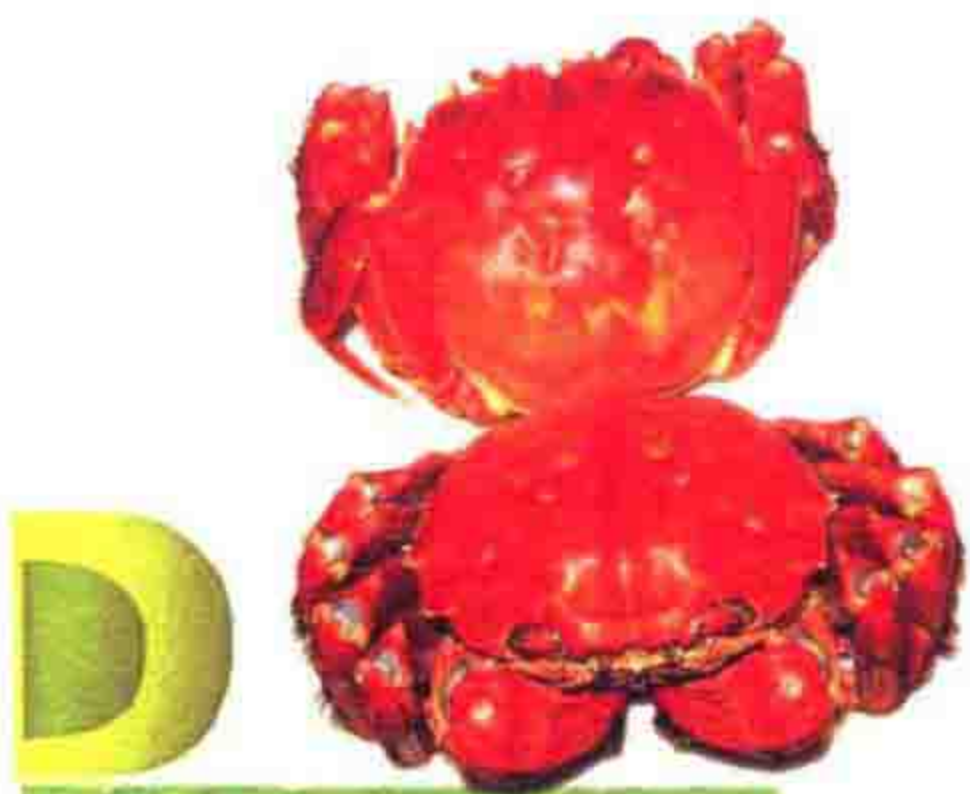
066

庄布忠: 餐酒搭配,
习惯就好
出外就餐, 我也会
带上葡萄酒

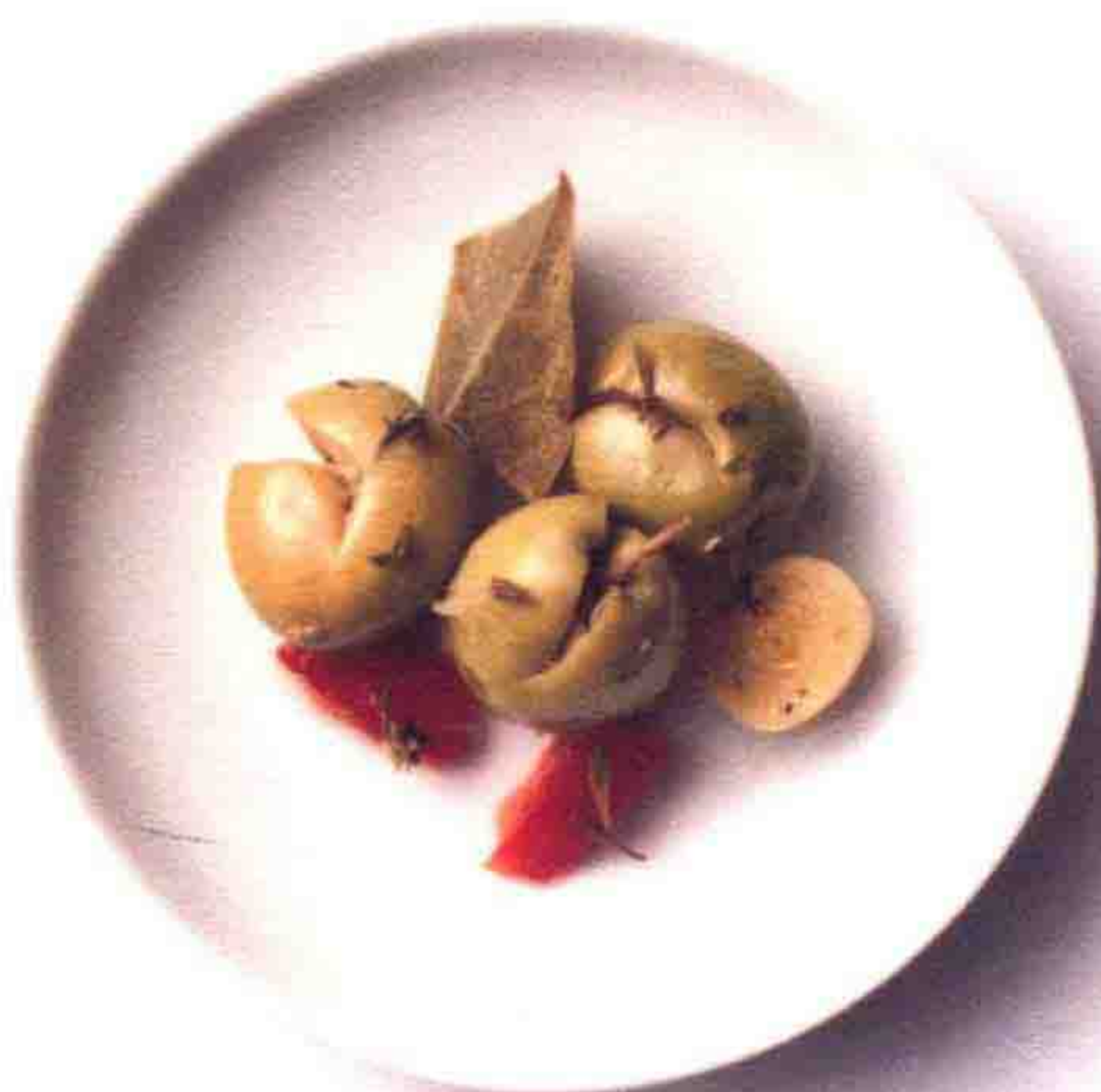


CONTENTS

2011 ISSUE 03 目录



- 152 Three Rules of Food & Wine Pairing
陈千浩：餐酒搭配三原则
- 153 Bride of Sweet Bun
陈匡民：奶皇包嫁人
- 154 From Aperol
朱利安：一切从 Aperol 开始
- 156 Love VS. Pairing
苏岚岚：从选酒配餐看爱情观
- 158 On The Table
林殿理：餐桌登陆战
- 160 Enjoy! Enjoy! Enjoy!
彭佳：吃自己的菜，让欧洲人奇怪去吧
- 162 Let's Eat and Drink
BoboJ：开饭了，开瓶什么酒？



朱利安：一切从 Aperol 开始
写在餐酒搭配之前

154



153
陈匡民：奶皇包嫁人
这可能真的不适合配酒？

140
我们都爱起泡酒
气泡和酒酸营造出美好气氛



164 All about Food & Wine
李斯伟：关于餐酒搭配那些事

166 Spicy Cuisine VS. Sparkling Wine
慕小宁：川菜配酒，请问您要微辣、中辣还是特辣

170 Gone With The Wind
钟正道：我们在餐桌上不谈餐酒搭配



170
钟正道：我们
在餐桌上
不谈餐酒搭配
餐餐大谈餐酒搭配，
好比钢琴师吃饭时
高谈音乐的阔论



SEVENHILL
FINE FOOD

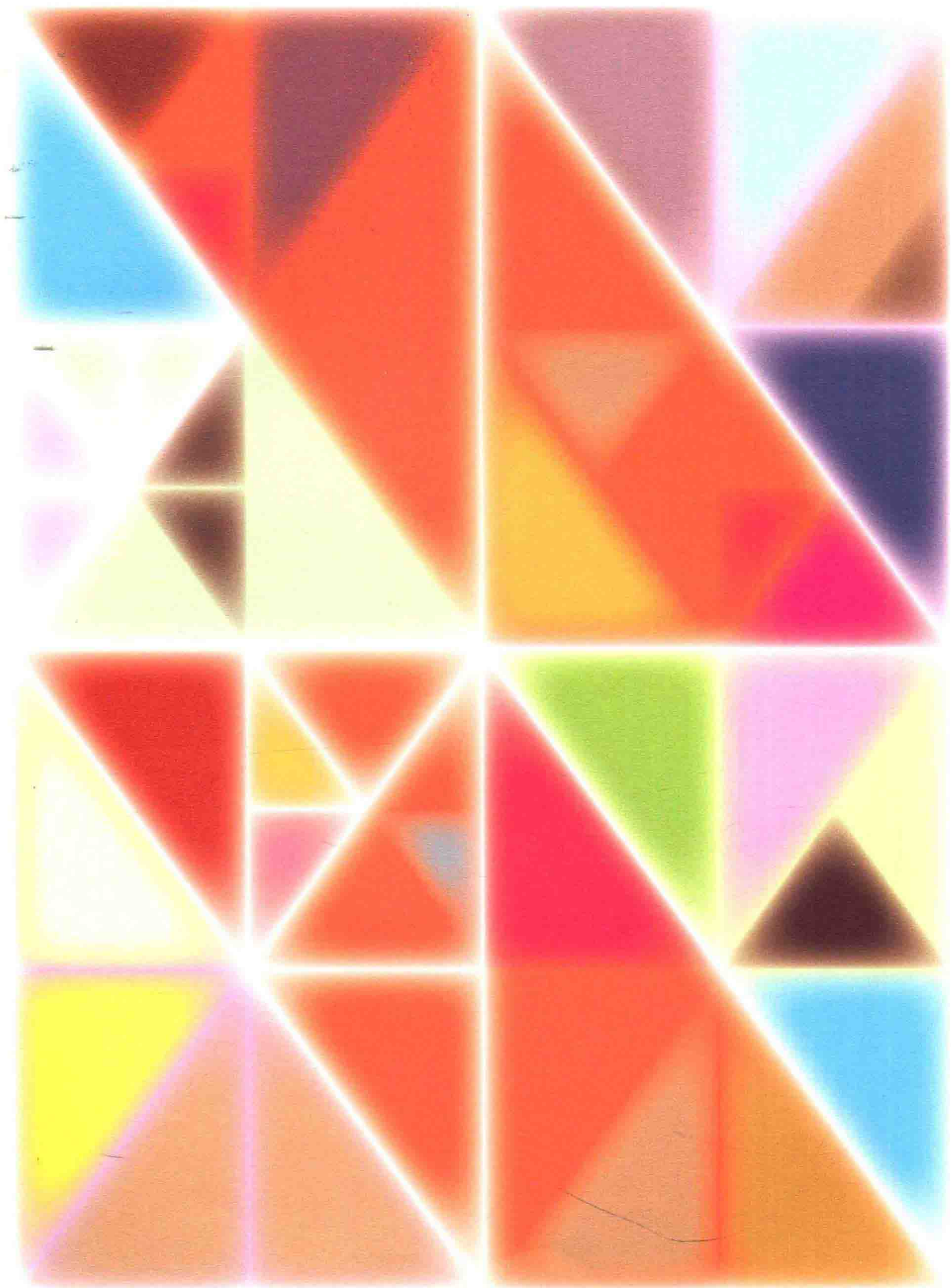
CONTINENTAL
BREADS
• RYE &
SOUP DOUGH
• YEAST FREE
• GLUTEN FREE
OTHER
VARIETIES
AVAILABLE

VEGETABLE
AND FRUIT
JUICES
Available
Here

THE
CAROL

STILL IN - CENTRAL MARKET - THE REALITY SHOW

20





宴饮的历史

餐桌是一个文化平台，上演着文明、经济、民族风俗与社会发展历史。

某一个国家、某一个民族、某一个时期的一张餐桌，被放到历史学家的显微镜下，其桌子上的食物、饮料以及相应的饮食文化，可被分析出社会文明以及经济状态。

今天我们面对的，是世界上最重要的一张桌子，在这盛载着中华美食文化的、牵动着世界经济的小小方圆之间，是被高度关注的“中国菜，葡萄酒”。

