

吴书仙 著



不同的酒体搭配不同的菜

葡萄酒佐餐艺术

在酒的世界里，最适合佐餐的并不是别的酒种，恰恰是葡萄酒，葡萄酒的另一个名字就叫“餐酒”。葡萄酒不仅美味，而且营养丰富，能帮助消化吸收食物的营养，是人体所必需的健康饮品。葡萄酒品种繁多，口味丰富多样，基本上每款中西菜肴都能找到适合搭配的葡萄酒，如果搭配得好，完全可以提升菜的美味。



世纪出版集团 上海人民出版社

葡萄酒佐餐艺术



江苏工业学院图书馆

藏书章

仙 著

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒佐餐艺术 / 吴书仙著. —上海: 上海人民出版社, 2006

ISBN 7-208-06220-X

I. 葡... II. 吴... III. 葡萄酒—基本知识

IV. TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 031966 号

出品人 施宏俊

责任编辑 钟智锦



世纪文景

葡萄酒佐餐艺术

吴书仙 著

-
- | | |
|------|---|
| 出 版 | 世纪出版集团 上海人民出版社
(200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc) |
| 出 品 | 世纪出版集团 北京世纪文景文化传播公司
(100027 北京朝阳区幸福一村甲 55 号 4 层) |
| 发 行 | 世纪出版集团发行中心 |
| 印 刷 | 北京华联印刷有限公司 |
| 开 本 | 889 × 1194 毫米 1/32 |
| 印 张 | 4 |
| 插 页 | 1 |
| 字 数 | 88,000 |
| 版 次 | 2006 年 5 月第 1 版 |
| 印 次 | 2006 年 5 月第 1 次印刷 |
| ISBN | 7-208-06220-X/G · 1073 |
| 定 价 | 20.00 元 |
-

作者简介

吴书仙,中国首位葡萄酒独立酒评人,在法国学习葡萄酒专业品评,经常去世界各地葡萄酒产区访问和参加专业葡萄酒评比,国际葡萄酒和烈酒作家与记者协会(F.I.J.E.V.) 会员。

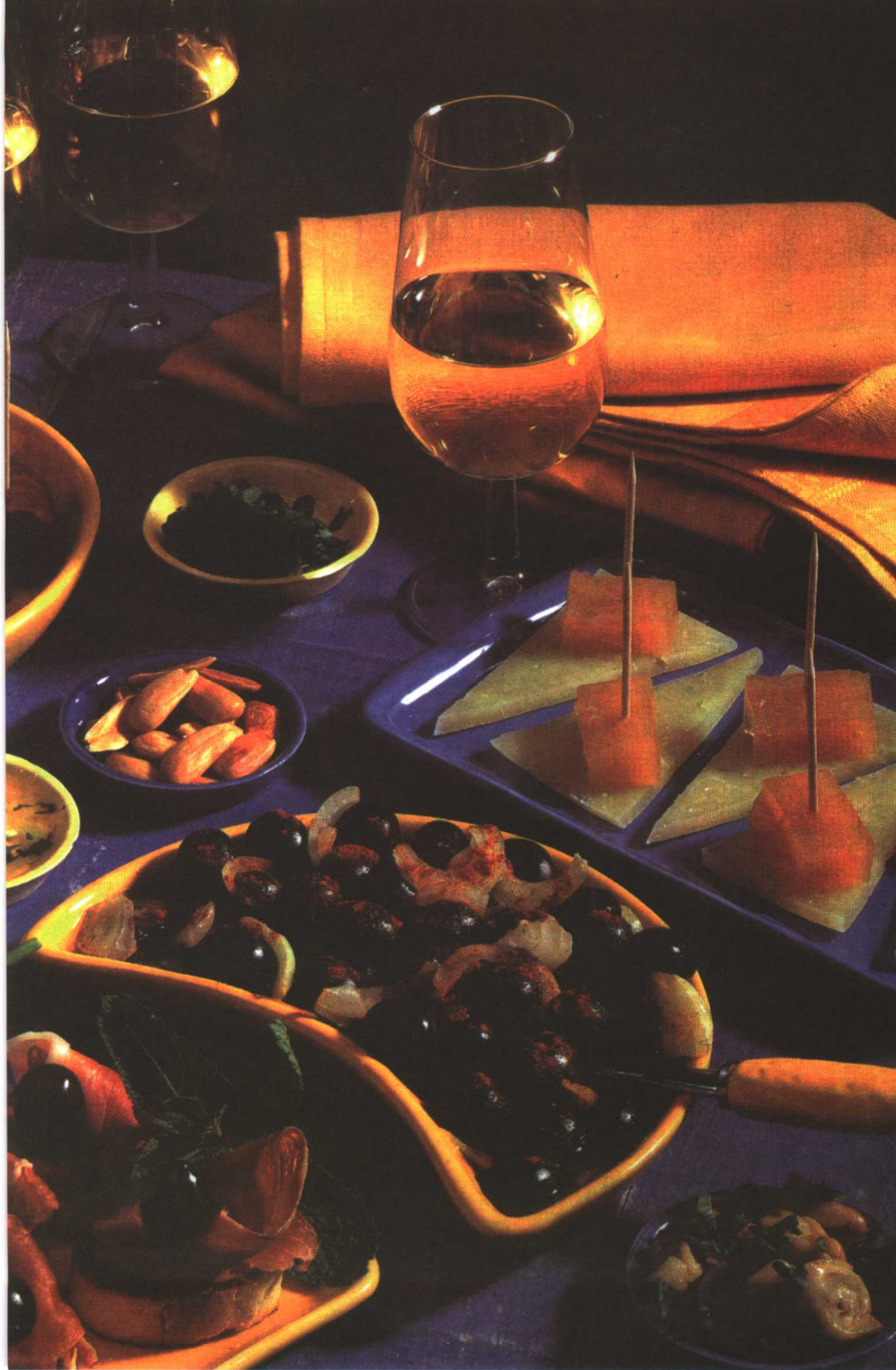
目前主要负责吴书仙葡萄酒网站(www.wushuxian.com)的工作,在《酒典》杂志、《新鲁商》杂志、《巅峰时间》开设专栏,也不定期地为《经济观察报》及其他媒体写稿。

吴书仙作品系列





北京世纪文景文化传播有限公司 出品



◎ 自序

2006年，当元宵节的爆竹声响起时，我终于完成了《葡萄酒佐餐艺术》的最后一篇书稿，而此书的完成，也算满足了我多年来的一个愿望：以书籍的方式普及葡萄酒的基础知识与文化。

《葡萄酒配菜》这本书基本涵盖了葡萄酒与菜肴结合的基本原理，特别是从酒与食的味觉原理以及葡萄酒的核心——酒体这一角度解释了葡萄酒与菜的搭配原则。主要目的依然是希望读者能真正了解葡萄酒的特性，根据自己的需求来饮酒和配菜，而不是完全跟随我的喜好。我相信，每个人都有自己的喜好，我尊重任何人的喜好，之所以写这本书，也只是从专业的角度给大家一杆秤。

我不是学厨艺出身，写这本书主要是为了葡萄酒，因为大多数人饮酒是搭配菜一起享用的。

中国的饮食文化博大精深，传统归纳的八大菜系已经够复杂的了，而今天随着交通的便利，厨师在全国范围内流动，这些菜系已经变化多端，变化出了不是川菜 of 川菜、不是粤菜的粤菜，我们也听到了诸如新派菜、创意菜等名字，这些名字甚至连各派别的名厨师都说不清楚。

中餐配酒一直是东南亚一带酒评家和酒作者最大的难题，因为中餐不像西餐，西方菜讲究原料，而中菜是讲究配料。西方菜

基本上是七分原材料，三分制作，如果知道原料，配菜配酒就不是什么难事。而中餐是十来道菜一起上，要使每款酒与每道菜都配得恰到好处，是很难做到的。

中餐的原料，比西餐的原料要丰富得多，然而中国的农产品品质不稳定，也就无法以品质来给它们归类。由于添加了有损人健康的物质，一些享有百年盛誉的产品声誉扫地。我们国家的蔬菜品种比国外多，比如说上海青的油菜、莴笋、茼蒿、水芹菜等，都是非常美味的蔬菜，然而由于农药超标以及农户太散没有机构来管制，也导致品质不一。

我非常希望我们的蔬菜以及其他为调味料原料的农产品（比如说大豆）能够在每一个产区成立农产品协会，国家制定农产品质量合格标准，这样的话，我们的中餐就有本可循了，而我们美味而独特的农产品也就有可能更多地出口到国外了。

总的来讲，白葡萄酒适合配大部分中国菜，对于红葡萄酒而言，成熟的红葡萄酒、单宁不生的红葡萄酒是适合配中国菜的。

在配中国菜这方面，我只是收集了八大名菜的特点和主要的名菜，搭配上适合它们的葡萄酒，绝大部分应该是搭配恰当的。

对于西餐，我只是重点介绍了意大利、法国以及西班牙的主要食材和就餐配酒的程序，希望不了解西餐的人对西餐配酒有基本的概念。

中国人饮食历来注重养生，每个季节所吃的食品都非常讲究，我也就顺势根据月份和温度的不同，介绍了每个季节适合饮用的葡萄酒。

中国人历来是众口难调，这





本书不可能讲全，只能总结出大体的酒配菜的原理，细微的地方要靠读者自己的喜好去选择了。

这本书不仅对消费者享用葡萄酒具有指导作用，也适用于葡萄酒行业的销售人员和餐饮业的人士。

读者有奖问答

问题：

1. 酒是不是越陈越香？为什么？市场上国产 92 年份葡萄酒都是真的吗？
2. 如果发现红葡萄酒中有黑色的结晶体，白葡萄酒中有白色的结晶体，能证明酒就坏了吗？为什么？
3. 什么是酒庄酒？
4. 有人喝完红葡萄酒会发现嘴巴和舌头变乌，请问是酒有问题吗？原因是什么？
5. 什么是新世界葡萄酒？什么是老世界葡萄酒？区别在哪里？
6. 为什么有的葡萄酒价格很贵，而有的价格很便宜？
7. 除了颜色，红葡萄酒和白葡萄酒还有什么明显的区别？
8. 对于现代人来说葡萄酒有哪三大功能？
9. 在法国葡萄酒中，经常有正牌酒和副牌酒，为什么有这样的区分？
10. 为什么喝不同类型的葡萄酒会有温度的区别？请举例说明。

奖品：

1. 一等奖 2 名，奖品为国内酒庄旅游。
2. 二等奖 10 名，奖品为 1 瓶价值 500 元的葡萄酒。
3. 三等奖 20 名，奖品为 1 瓶价值 300 元的葡萄酒。
4. 四等奖 30 名，奖品为 1 瓶价值 100 ~ 200 元的葡萄酒。
5. 五等奖 50 名，奖品为作者的两本新书：《葡萄酒佐餐艺术》和《葡萄酒选购指南》。

活动说明：

1. 活动日期：2006 年 6 月 1 日至 2006 年 12 月 31 日。

2. 读者将答案邮寄到世纪文景公司（邮寄地址：北京市朝阳区幸福一村甲 55 号保利源大厦世纪文景公司，邮编：100027，信封上注明“有奖问答”），由主办方选出获奖读者。

3. 一等奖获得者的行程由主办方安排；奖品为葡萄酒的获奖读者凭主办方提供的凭据到上海、北京和深圳的指定专卖店领取，若需邮寄则自付邮费；五等奖的奖品由世纪文景公司邮寄。

4. 活动的最终解释权归主办方所有。

CONTENTS

自序

01

第一章 葡萄酒配菜概论 /1

1. 为什么葡萄酒是佐餐酒 /1
2. 葡萄酒的饮用顺序 /2
3. 葡萄酒与食物搭配之基本规律 /2
4. 葡萄酒配菜的基本要素 /3
5. 葡萄酒配菜的忌讳 /4
6. 品味葡萄酒与美食时感官需要具备的条件 /5
7. 香气对称配法 /5
8. 餐桌上的战争 /6

09

第二章 酒体与菜 /9

1. 葡萄酒的酒体类型以及产区分布 /9
2. 清淡型的白葡萄酒与菜 /14
3. 中等柔滑、芬芳型的白葡萄酒与菜 /15
4. 带有橡木味的浓郁白葡萄酒与菜 /16
5. 成熟的葡萄酒与菜 /18
6. 果味型、轻柔红葡萄酒与菜 /18
7. 单宁重的丰厚红葡萄酒与菜 /20
8. 优雅、香料味的柔顺葡萄酒与菜 /21
9. 奢华而柔顺的红葡萄酒与菜 /22
10. 餐后甜酒与菜 /22

25

第三章 中餐与葡萄酒 /25

1. 葡萄酒与中菜的体系 /25
2. 粤菜配葡萄酒 /26
3. 川菜配葡萄酒 /28
4. 鲁菜配葡萄酒 /30
5. 湘菜配葡萄酒 /32
6. 江苏菜配葡萄酒 /34
7. 浙江菜配葡萄酒 /36
8. 福建菜配葡萄酒 /38
9. 安徽菜配葡萄酒 /40

43

第四章 时令美食与葡萄酒 /43

1. 鱼翅鲍鱼与葡萄酒 /43
2. 甜酒汤圆与葡萄酒 /44
3. 葡萄酒配小龙虾 /45
4. 葡萄酒配月饼 /46
5. 粽子与葡萄酒 /47
6. 大闸蟹与葡萄酒 /48

51

第五章 西餐与葡萄酒 /51

1. 奶酪配酒的重点事项 /51
2. 奶酪的种类 /52
3. 意大利菜与意大利酒 /55
4. 法国菜与法国酒 /59
5. 西班牙菜与西班牙酒 /63

69

第六章 葡萄酒与餐厅 /69

1. 酒配菜对餐厅的重要性 /69
2. 制作酒单的要素 /70
3. 享用正餐的注意事项 /74
4. 酒中的无害沉淀 /76
5. 嘴巴舌头变黑——不是酒的错 /77
6. 葡萄酒的餐桌服务 /78

85

第七章 酒会篇 /85

1. 如何办一场中、大型的酒会 /85
2. 上海先生的酒会 /86

93

第八章 每月饮酒指南 /93

1. 一月饮酒指南 /93
2. 二月饮酒指南 /94
3. 三月饮酒指南 /97
4. 四月饮酒指南 /99
5. 五月饮酒指南 /100
6. 六月饮酒指南 /101
7. 七月饮酒指南 /102
8. 八月饮酒指南 /103
9. 九月饮酒指南 /105
10. 十月饮酒指南 /106
11. 十一月饮酒指南 /107
12. 十二月饮酒指南 /108

111

酿酒葡萄品种译名对照



第一章 葡萄酒配菜概论

1. 为什么葡萄酒是佐餐酒

在酒的世界里，最适合佐餐的并不是别的酒种，恰恰是葡萄酒，葡萄酒的另一个名字就叫餐酒。葡萄酒口味丰富、品种繁多，基本上每款菜都能找到适合于搭配的葡萄酒。如果搭配得好，完全可以提升菜的美味。

烈酒配餐，高度的酒精会麻痹味觉，酒至半酣，已经无法识得菜的滋味了，相信喝烈酒的人也有过这样的经验。如果是喝国内白酒，喝着喝着都不大吃菜了，结果一桌子菜大部分浪费掉了，这是我们在中餐馆里不难看到的现象。这种喝烈酒配菜法一般会导致胃口全无，影响人们对这家餐厅菜的美味感受，而且还伤胃。国际上一致认可烈酒应该是餐后酒，是人们吃饱饭后饮用的，因为这种饮法才是科学的，才是对人的身体健康有益的。

而啤酒，俗称啤水，是人们最容易饮用的，但是就餐喝啤酒不仅胀肚，而且啤酒里的苦味会影响不少菜的鲜味，特别是精美、带着独特鲜味的菜，比如说清蒸鱼。

葡萄酒不仅酒精度适中，都在8~14度之间，而且酒里有酸，特别是白葡萄酒，酒里的酸能开胃又能分解蛋白，使人越吃菜越有滋味。由于葡萄酒能提升菜的美好味道，饮用恰到好处的葡萄酒，能使菜更加好吃，让你真正享受到好吃好喝的乐趣。



葡萄酒不单美味，还能帮助我们吸收食物的营养，比如白葡萄酒中就有人体每天都需要八种氨基酸。实际上，在酒的世界里，葡萄酒更像食物一般，是我们人体所必需的饮品。



2. 葡萄酒的饮用顺序

通常来讲，不管是红葡萄酒还是白葡萄酒，一般都是清淡的、新鲜的酒先喝，而浓郁的、酒精度高的酒后饮。

品质高的美酒以及经过橡木桶储存的葡萄酒，通常要在有新鲜果味的和没有经过橡木桶储存的葡萄酒之后饮用。

最后喝的红葡萄酒通常是很不错的，一般是在瓶内成熟的。也有的酒是酒体重的，需要醒一个小时以上再来喝。

甜酒基本上是放在最后饮用的。因为喝了甜酒之后，再喝红葡萄酒和白葡萄酒都感觉不出滋味了，也就是说走不了回头路了。当然也有例外，比如在法国西南部，人们通常是吃鹅肝的时候上甜酒。

3. 葡萄酒与食物搭配之基本规律

大家知道我们的味蕾有酸、甜、苦、咸的味觉，而辣其实是触觉，以下内容能给大家基本的参照。

甜味的葡萄酒配带甜味的食物，相互协调，越甜的食物配比食物更甜的酒。酒中的酸会令食物甜而不腻。