

# 东品西酿

MASTERING WINE FOR THE ASIAN PALATE

首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒

[韩] 李志延 (Jeannie Cho Lee) 著

戴鸿靖 严轶韵 译



中信出版社 · CHINA COMMUNICATIONS PRESS

# 东品西酿

MASTERING WINE FOR THE ASIAN PALATE

---

首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒

[韩] 李志延 ( Jeannie Cho Lee ) 著

戴鸿靖 严轶韵 译

图书在版编目 (CIP) 数据

东品西酿：首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒 / (韩) 李志延著；严轶韵，戴鸿靖译.

— 北京：中信出版社，2012.7

ISBN 978-7-5086-3310-7

东… II. ①李… ②严… ③戴… III. 葡萄酒－基本知识 IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第059016号

Copyright © 2011 Jeannie Cho Lee

Simplified Chinese edition copyright © 2012 by CITIC PRESS

Published by arrangement with Jeannie Cho Lee through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED

本书仅限于中国大陆地区发行销售

东品西酿——首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒

DONG PIN XI NIANG —— SHOUWEI YAYI PUTAOJIU DASHI JIAO NI PINCHANG PUTAOJIU

著 者：[韩] 李志延

译 者：严轶韵 戴鸿靖

策划推广：中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行：中信出版集团股份有限公司 (北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承印者：杭州富春电子印务有限公司印刷

开本：787mm × 1092mm 1/12 印张：14 字数：138千字

版次：2012年7月第1版 印次：2012年7月第1次印刷

京权图字：01-2012-3007 广告经营许可证：京朝工商广字第8087号

书号：ISBN 978-7-5086-3310-7/G · 805

定价：328.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书，如有缺页、倒页、脱页，由发行公司负责退换。

投稿邮箱：author@citicpub.com

服务热线：010-84849555

服务传真：010-84849000

## 献 词



谨以此书，献给乔，感谢你教会我永远要有信心。  
献给李和珍 (Katherine)、李真和 (Lauren)、李珠瑛 (Christina) 和李振荣 (Julia)，  
感谢你们总能让我回归生活的本质。

To Joe, for always having faith.  
And to Katherine, Lauren, Christina & Julia  
for constantly bringing me back to the essence of life.





《东品西酿》(*Mastering Wine for the Asian Palate*) 讲述了文化间的融合,帮助我们拥有自己独特的葡萄酒语言。

## 关于作者

**李**志延 (Jeannie Cho Lee) 是全球首位被授予“葡萄酒大师” (Master of Wine, 简称MW) 称号的亚洲人。她的第一本著作《东膳西酿》于2009年获得国际美食家大奖 (International Gourmand Award) “全球最佳美食与葡萄酒搭配书籍”殊荣。此外, 该书还入围了英国安德烈·西蒙纪念奖 (André Simon Awards) 和美国国际烹饪协会 (ICAP) 奖。《东膳西酿》现已有iPad版。

李志延是AsianPalate.com网站的创始人, 该网站包含了上万篇她对葡萄酒的评级和评论, 同时还提供了详尽的亚洲美食和葡萄酒搭配指引。AsianPalate.com旨在深入探讨世界葡萄酒, 倡导地道亚洲美食与葡萄酒的搭配。

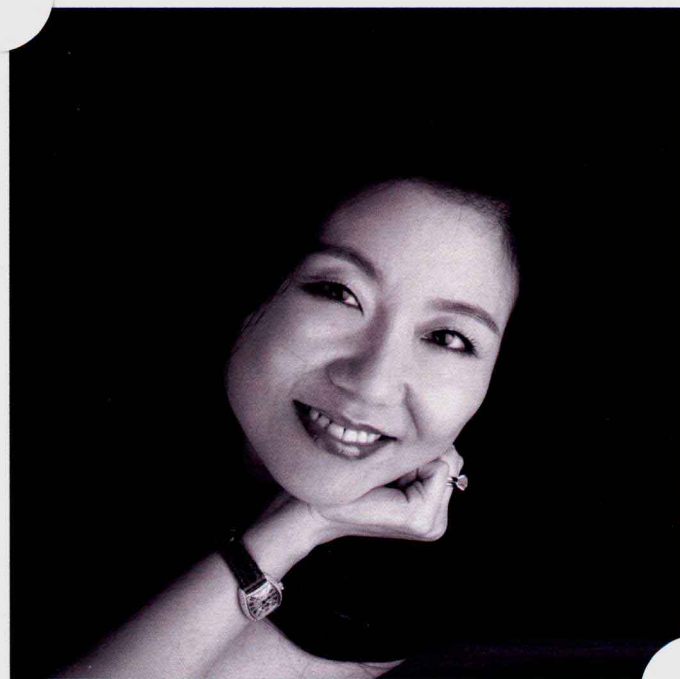
作为新加坡航空公司的葡萄酒顾问, 李志延参与了为其所有航线选择葡萄酒的咨询工作。她也是澳门银河度假村的葡萄酒顾问, 负责为其制定主酒单, 并为其50多家食品和饮料商店挑选葡萄酒。

作为一名用心写作的作家, 李志延是英国《醇鉴》 (Decanter) 和《财资》 (The Asset) 的特约编辑。她还定期为《葡萄酒鉴赏家》 (Wine Spectator)、法国权威葡萄酒杂志《葡萄酒评论》 (Revue du Vin)、《澳大利亚美食旅行家》 (Australian Gourmet Traveller) 和香港Tatler出版的《最佳餐厅指南》供稿。此外, 她在《南华早报》 (中国香港)、《中国经营报》 (China Business News) (中国大陆)、台湾版《醇鉴》和《望》 (Noblesse) (韩国版和中国版) 都开有自己的葡萄酒专栏。

李志延对市场趋势进行研究和分析, 并于2010年12月出版了110页名为“亚洲葡萄酒权威信息中国篇” (Asia Wine Insider China) 的中国葡萄酒市场报告。2010年8月, 她被雅诗兰黛选中在其最新眼部精华产品的广告中出境。广告宣传语则是“世界第一眼中的世界第一的修复霜” (No. 1 Eye Repair in the Eyes of No. 1)。

李志延还是各大国际葡萄酒竞赛炙手可热的评委，如伦敦《醇鉴》世界葡萄酒大奖、德国国际葡萄酒大奖赛（Mundus Vini）和澳洲皇家阿德莱德葡萄酒展（Royal Adelaide Wine Show）。

李志延是英国葡萄酒与烈酒教育基金会（Wine & Spirits Education Trust）和美国葡萄酒教育家协会认证的葡萄酒讲师，并拥有法国蓝带（Cordon Bleu）烹饪学院颁发的证书。她还是日本清酒服务学院（National Sake Service Institute）的认证清酒品酒师（Sake Sommelier）。她致力于葡萄酒教育并与英国最大的葡萄酒零售商贝利·布罗斯和拉德（Berry Bros & Rudd）合作，在香港创立了葡萄酒学校（The Fine Wine School）。2009年，她因对葡萄酒界的卓著贡献而荣获国际葡萄酒和烈酒展（Vinitaly）颁发的杰出奖。李志延于2011年《醇鉴权力榜》（《Decanter Power List》）上排名



26，表扬她在葡萄酒界的影响力。2011年，李志延以联合主席的身份出任《醇鉴亚洲葡萄酒大赛》（Decanter Asia Wine Awards）的评审。

虽然出生于韩国首尔，但李志延曾在世界各地（包括纽约、波士顿、伦敦和吉隆坡）多个城市生活过。1994年初，她决定在中国香港定居。

李志延对葡萄酒的兴趣始于牛津，在那里她进修过一段时间。她持有美国史密斯大学的双学士学位和哈佛大学的硕士学位。

李志延在葡萄酒行业有着强大的关系网络，跨国公司、葡萄酒商和餐饮酒店业都纷纷邀请她担任演讲人和顾问。每年，她都会定期前往经典的葡萄酒产区，参与各大品酒会如波尔多的期酒试饮。

除了葡萄酒，李志延还喜好烹饪、高尔夫和写小说，她已经结婚并育有四个孩子。

# 前言

我非常高兴能够为李志延的最新力作撰写前言，在这本书中，亚洲的食材和调料都被引入了葡萄酒的语言中。在此，我要为2009年出版的《东膳西酿》鼓掌喝彩，这本书开创了教授大众和葡萄酒爱好者根据亚洲当地的美食搭配葡萄酒的先河。这是很多人之前觉得困难重重的伟大事业。因此当得知这本书获得国际美食家大奖（International Gourmand Award）的“全球最佳美食与葡萄酒搭配书籍”殊荣时，我一点儿也不惊讶。

我与志延认识多年，见证了她一步步成为亚洲第一位葡萄酒大师（Master of Wine）。我十分高兴地得知她最新的探索领域是更改葡萄酒词汇库，使其更贴近人数不断增加的亚洲葡萄酒爱好者。作为一名在亚洲（包括日本、中

国台北、新加坡、中国香港和澳门）拥有多家餐厅的主厨，我能够最直接地感受到生活在这些充满活力的城市中的美食和葡萄酒爱好者是多么地欢迎葡萄酒。

就我个人而言，《东品西酿》让我产生了共鸣。因为很明显这本书的目的是为了构筑连接亚洲美食世界和葡萄酒世界的桥梁。众所周知，我从亚洲（特别是日本）菜系获得了极大的灵感。我自己也已经建立了一些将亚洲食材引入法国菜的美食桥梁。通过走访我各家餐厅所在的不同地区寻找奇妙的当地亚洲食材，我一直都在不断地学习和进步。

关注人与美食和葡萄酒之间的和谐以及联系的理念是我一直强烈推崇的。这个理念在志延的两本书——《东膳



西酿》和《东品西酿》中也都有提及。志延通过她独特的亚洲味觉的切入点另辟蹊径，为全球习惯亚洲美食和食材的人们提供了各种对他们而言有关联、有意义且容易记忆的全新描述词汇，让葡萄酒品鉴变得更平易近人。

在我担任主厨和餐厅经营者的这些年里，我推出了很多采用亚洲调料（味淋、芥末和味噌）的菜式。虽然如今这些调料在全球现代餐厅中司空见惯，但几十年前它们在欧洲还属于新兴调味料，特别是在传统的法国餐厅。

如今，我在亚洲所拥有的餐厅已经超过了世界其他地方。精致餐饮是无国界的，美食的世界相比从前有了更好的互通。亚洲食材和葡萄酒之间的互动就是最好的实例。李志延发掘了这种联系，给我们带来了这本反映这

种国际趋势、构筑文化桥梁的作品。《东品西酿》无疑是另一本成功的作品——志延又一次找到了她的课题并用其独树一帜的风格锦上添花，创造出了一种振奋人心且具教育性的体验。任何人，无论是葡萄酒和美食爱好者或专业人士，都会发现它的珍贵价值。

#### 若埃尔·罗比雄 (Joël Robuchon)

被《高勒·米罗美食指南》(*Gault Millau*) 誉为“世纪名厨” (Chef of the Century) 的天才美食家，在其超过50年的职业生涯中载誉无数，其中包括法国手艺大师 (Meilleur Ouvrier de France) 和年度最佳厨师 (Chef de L'année)。他是世界上唯一一位拥有26家米其林餐厅的厨师。



亚洲食材为葡萄酒世界提供了丰富的新语汇。

——李志延



## 致 谢

本书是我第一本书《东膳西酿》的姐妹篇，几乎沿用了《东膳西酿》的原班人马。我要感谢我的出版人——《财资》（*The Asset*）的Daniel Yu，一直以来他都十分信任我。我从他身上学到了如何建立真挚的友谊和保持忠诚，很幸运生命中能够有他的存在。整个《资产》丛书团队是我庞大的出版家族，非常感激他们长期以来对我所有项目的支持和热情。我还要特别感谢才华横溢的艺术家曼纽尔·卢比奥（Manuel Rubio），以及《资产》丛书的设计总监。在《东膳西酿》和本书以及其他众多设计项目中，他都是我在设计方面的参谋，给了我极大的支持。

我要感谢本书的编辑彼得·斯塔爾（Peter Starr）和编辑顾问奈杰尔·布鲁斯（Nigel Bruce），感谢他们细致的编辑工作。令我难忘的不仅是他们工作的高质量，还有他们惊人的速度！

感谢WhyEnvy 图片公司的Vincent Tsang，是他一直不停地逗我笑，让我能在5小时的拍摄后依然保持轻松愉快的状态。他的才华并不只局限于拍出漂亮的照片，而在于他能够将拍摄者最好的一面用镜头捕捉下来。他总有办法将我最好的一面呈现出来——《东膳西酿》的封面就是最好的证明，本书《东品西酿》当然也不例外。

如果没有出色的风格总监Riana Chow，那些亚洲烹饪食材的照片看起来只会是呆板无趣的商品而已。谢谢你让这些集市上拍的照片和我的照片变得有灵魂、有感觉。谢谢你，我出色的好朋友。

本书时髦考究的设计和排版要感谢Jun Cambel，他的耐心和对细节以及设计的关注令人印象深刻。

我还要将我衷心的感谢特别送给Anty Fung，她在确保参与本书的各位成员（包括我！）能够按期完成任务方面扮演着重要的角色。她不仅睿智能干，而且冷静、出人意料的有条理！她一直都是团队的重要成员。

和往常一样，我还要感谢给予我高度理解的家人，正因为有他们的支持和爱，我才能随心所欲地做自己想做的事情。特别的感谢要送给我的丈夫Joe——我最忠实的粉丝和支持者。

在我为本书的写作调查期间，很多无私的人们为我敞开了他们的厨房和酒窖。虽然我无法在这里将他们的名字逐一列出表示感谢，但他们的慷慨和善良始终令我难忘并感动着我。

最后，我还要感谢所有购买了我第一本书——《东膳西酿》的读者，希望你们同样能够喜欢本书。

# CONTENTS

## 目 录

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 献 词 .....         | 3   |
| 关于作者 .....        | 6   |
| 前 言 .....         | 8   |
| 致 谢 .....         | 11  |
| 第一章 品尝葡萄酒 .....   | 15  |
| 第二章 从葡萄园到酒窖 ..... | 33  |
| 第三章 葡萄酒品鉴 .....   | 53  |
| 第四章 葡萄品种 .....    | 65  |
| 第五章 经典红葡萄酒 .....  | 73  |
| 第六章 经典白葡萄酒 .....  | 109 |
| 第七章 次要葡萄品种 .....  | 149 |





人世间倘有任何事值得我们慎重其事的，那不是宗教，也不是学问，而是“吃”。

—— 林语堂



SAVOURING WINE  
品尝葡萄酒

第一章

# 品尝葡萄酒

## 简介

我非常高兴地向各位介绍这本倾注了我对葡萄酒的热情和毕生兴趣的书。对我而言,葡萄酒不只是一种配餐饮料,也不只是一种可口的酒,更不只是用来排解情绪的媒介。

当我发现看似简单的葡萄酒背后隐藏着那么多耐人寻味的故事后,我知道我已经为它着迷了。在我的葡萄酒旅程中,我发现了很多酒杯后的有关人的故事。他们与土地的关系、气候的影响、土壤和葡萄藤,这些都给葡萄酒的风味烙上了难以磨灭的印记。

葡萄酒也有灵魂,这也将它与其他的饮料区分开来。葡萄酒来自人类与土地和其故乡的相互作用。葡萄酒反映出了我们人类与土地、我们的缺点和弱点以及知识、技术和创新之间的联系。人类在葡萄园和酒窖中所作的努力最终转变成我们可以享受和分享的富有创造力的产品。

这本书是我从亚洲味觉的角度对世界葡萄酒的个人看法。与任何书籍一样,不管我们多么努力地想保持客

观,总会带有一些偏向性。我对使用亚洲食材和调料来描述一款葡萄酒的偏好源自我对它们的熟悉。我在亚洲共生活了25年,时间最长的要属香港、首尔和吉隆坡。我对某种亚洲美食特别钟情。举个例子,那些了解我的人会发现我享用日本料理的次数远多于其他的亚洲美食。我甚至前往清酒产区去学习,并参加了全天的清酒侍酒师考试——不过我的家人非常清楚,这实际上不过是个能让我定期飞往日本大饱口福的幌子而已。

《东品西酿》在一定程度上,展现了我在葡萄酒世界中取得的具有教育意义的探索成果。作为一名葡萄酒老师,我的学生大多数都是亚洲人,这对我制订一些学习和描述葡萄酒的有趣方法很有帮助,这些在本书中也都有提及。我可以对本书中使用的亚洲描述负责任,在过去的20年间,我在学习、品尝和写作中都会使用这些描述符。在葡萄品种和葡萄酒产区这两个葡萄酒写作经常涉及的领域,我采用了一些插图和各种分类,希望能够让大家更

