

让葡萄酒的美味和享受变得触手可及

精品葡萄酒美食

| 搭配指南 |

姚汨醺 编著

Wine and Food Pairing



美酒&美食的
最和谐搭配
尽在本书

美酒与150道美食佳肴搭配
诠释世界美食的地域特色



化学工业出版社

让葡萄酒的美味和享受变得触手可及

精品葡萄酒美食

| 搭配指南 |

姚汨醺 编著

Wine and Food Pairing



化学工业出版社

· 北 京 ·

您有没有在葡萄酒专卖店或者在超市不知道该如何选择一瓶适合自己需要的葡萄酒的情况？虽然已经知道很多知名酒庄和产区名字，但是在琳琅满目的品种中，还是不知道该选择哪一瓶。

本书精选了150款国内超市、网上商城、葡萄酒专卖店以及酒商处能够买到的葡萄酒，搭配了150道颇具特色的中餐或西餐，并按照高性价比，或者适用于各种场合的餐酒搭配规律，介绍了每款酒的产地、级别、葡萄品种、年份、色泽、香气、口味以及配餐建议。

虽然书中介绍的品种只是世界葡萄酒中的一小部分，但是作者力争将最好的酒款和搭配告诉大家，让大家在众多选择中知道如何选购适合自己的葡萄酒，不花冤枉钱。

让每一位读者都能体会葡萄酒带给大家的欢乐与幸福。

图书在版编目(CIP)数据

精品葡萄酒美食搭配指南 / 姚汨醺编著. —北京:
化学工业出版社, 2014.5
ISBN 978-7-122-20237-6

I. ①精… II. ①姚… III. ①葡萄酒—介绍—法国②
菜谱—中国 IV. ①TS262.6②TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第065421号

责任编辑: 李娜 马冰初
责任校对: 程晓彤

装帧设计: 水长流文化

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
710mm×1000mm 1/16 印张16 字数300千字 2014年10月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 89.00元

版权所有 违者必究

序 Preface



汨醺虽为年轻的美酒美食记者，却已著作颇丰，时不时为我们喜爱美酒美食之人扩容信息库。写过葡萄酒，介绍过美食，又开始为我们介绍葡萄酒与美食的搭配。或许是从文艺复兴之时，人们普遍地开始研究并享受精致的生活方式，美食和酒也与艺术和哲学一样，成为了人们津津乐道的话题，餐酒搭配也就成了至今长盛不衰的话题，虽然几百年来积累了令我们尝试不完的经验，但是，社会总在不断进步——因为人们总在不断进取。餐与酒的搭配，可遵循传统，但是，创新永无止境。



我理解的餐酒搭配的核心理念是：餐和酒互补与提携，共同绽放；相互比高或者遮盖，都是败笔。

本书可谓一部中文的葡萄酒与美食搭配系列大典，首先详细叙述了餐与酒搭配的原则、技巧，以及按分类详细举例推荐颇具代表性的葡萄酒搭配颇具特色的美食佳肴，并将酒徒们熟知的绝世佳酿推荐及配餐举例。其次，从更广阔的视角，根据酒品价格及品酒饮用习惯，逐一从日常饮用葡萄酒到高性价比葡萄酒配餐进行详解。最后，又为读者提出暗含世界各产地线索章节——150款来自世界各地葡萄酒，150道同样来自世界各地的美食佳肴，进行相互搭配讨论，为本书留出想象空间。

《精品葡萄酒美食搭配指南》深入浅出，通俗易懂，初入门者大可不必望而却步，同时本书又有大胆创新，行内从业者亦能从作者提供的案例和分析，获得自己的启发。

大家手指都动起来——不管拿的是筷子还是墨笔，定能给我们美酒美食界开拓出广阔的天地。

李德美

李德美教授简介

中国葡萄酒专家。荣登全球十大最具影响力的葡萄酒顾问榜单。任职于北京农学院，讲授葡萄酒相关课程，国家葡萄产业技术体系课题组成员，法国ESA大学客座教师。担任中国酒业协会葡萄酒分会副秘书长，中国农学会葡萄分会副秘书长，中国葡萄酒技术委员会委员，中国酒庄联盟副秘书长，国家葡萄酒一级品酒师，国家葡萄酒高级酿酒师。著有《深度品鉴葡萄酒》、《酿酒葡萄品种学》等专著，参加制订《酿酒师国家职业标准》《品酒师国家职业标准》，在多家葡萄酒专业杂志开设有专栏。

自序 Self-preface



葡萄酒已然深入我心。回顾过往十年，我参加了数不胜数的品酒会，亲历了数不胜数的豪华盛宴，品尝了不同国家的家庭餐桌饮食，尝试了风格各异的美酒与中餐的搭配……这是一份难得的经历。在这个过程中，我不断地回味其中的奥妙，不断地学习其中的理论，不断地思考其中的规律，总结出体验十年美食美酒生活的心得体会。

本书推荐了150款颇具代表性的葡萄酒，按不同国家、不同品种、不同口味、不同酒体特点分类，将它们一一与150道美食佳肴搭配。之所以这样分类，遵循了餐与酒搭配的原则，展现了世界葡萄酒的多样风格，与世界美食的地域特色。如果用两个字来形容这些搭配的感觉，那就是和谐。

写作是辛苦而愉快的过程。顶烛夜战三百天，每天我的脑海中浮现着餐酒搭配的各种味道的激情碰撞，同时指尖不停地敲打着键盘，美食与美酒的味道融化在文字里。玩味其中滋味，无比快乐。而拍摄的过程则是汗水与欢言的过程。我与杨跃祥、赵恒、王建组成摄影团队，亲赴十余家餐厅及会所拍摄。万分感激的是每家餐厅和会所都由厨师长亲自烹饪美食。另外，本书还邀请到知名烹饪专家参与菜品制作。在此，衷心感谢中国烹饪协会营养专业委员会专家委员吴立国先生，国际烹饪艺术大师夏金龙先生，中国烹饪大师姜涛先生，中国烹饪协会会员朱啸天先生，全国酒店酒家评审委员会委员韩继成先生，中餐西餐双料高级技师职称的中国烹饪大师吕健停先生。这里代表摄影团队的成员对所有的烹饪大师们以及所有餐厅及会所的厨师长们表达衷心谢意。

还有一件快乐的事情与大家分享，本书推荐的所有葡萄酒大家都可以在市场上买到。特别感谢齐家裕经贸（北京）有限公司、富隆酒业、捷成洋酒、桃乐丝中国、中船英特酒业、山东斯马特国际商务咨询有限公司、甘肃紫轩酒业有限公司、ASC精品酒业的大力支持。

希望这本《精品葡萄酒美食搭配指南》能真正成为您和您身边的人的餐酒搭配指南，一同体验，分享快乐。也希望热爱葡萄酒的朋友们一道探讨餐酒搭配的奥妙。

那么，从现在开始让我们一同揭开餐酒搭配的面纱，去领悟其中的境界吧！

目录 Contents

第一章 高性价比美酒 —— 根据国家及葡萄品种搭配美食

● 莎当妮白葡萄酒 / 2

- No.1 莱宝酒园(布根地雪当利)白葡萄酒 🍷 三文鱼鞑靼
- No.2 戴布雷·高特干白 🍷 天使虾寿司
- No.3 戴布雷·圣奥宾干白 🍷 汽锅鸡
- No.4 戴布雷·夏瑟尼·蒙哈榭干白 🍷 金丝鳕鱼
- No.5 戴布雷·默尔索干白 🍷 三文鱼拼蛋白
- No.6 戴布雷·考尔通·查理曼干白 🍷 花开富贵
- No.7 宝美丝雪当利白葡萄酒 🍷 春的气息
- No.8 金河哥仑巴雪当利白葡萄酒 🍷 虾仁色拉寿司
- No.9 元素雪当利白葡萄酒 🍷 白雪映春晖

● 长相思及混酿白葡萄酒 / 16

- No.10 蓝宝丽丝白沙威浓白葡萄酒 🍷 低温金枪鱼牛油果
- No.11 豪园白沙威浓白葡萄酒 🍷 琥珀冬瓜
- No.12 桃乐丝菲兰索白葡萄酒 🍷 芦笋鲜贝开胃盘
- No.13 亨利博卢瓦庄园新贵 🍷 烟熏葱花三文鱼寿司

● 雷司令白葡萄酒 / 24

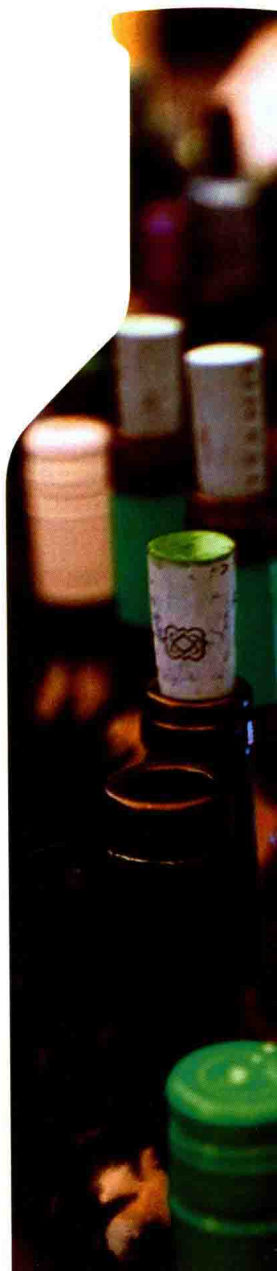
- No.14 威特驰威士莲白葡萄酒 🍷 椒盐三文鱼
- No.15 豪园威士莲白葡萄酒 🍷 炭烤原味虾
- No.16 邓肯博士威士莲白葡萄酒 🍷 面包咖喱三文鱼
- No.17 里昂拜尔特级雷司令 🍷 蒜香生蚝

● 灰皮诺及混酿白葡萄酒 / 32

- No.18 卓林灰比诺干白 🍷 地中海海鲜饭
- No.19 玛格丽(灰贝露)白葡萄酒 🍷 三文鱼酸奶培根
- No.20 拉格德酒园斑鹏葡萄园灰皮诺干白 🍷 维也纳纳椒洋菇沙律
- No.21 雨果传统灰皮诺白葡萄酒 🍷 水果火腿奶酪沙律

● 赤霞珠及混酿红葡萄酒 / 38

- No.22 威拿麦罗仑谷加本纳红葡萄酒 🍷 炸猪排配鲜茄汁
- No.23 双掌(画廊系列)加本纳玛碧红葡萄酒 🍷 香煎牛小排
- No.24 哥德利安古堡红葡萄酒 🍷 烤牛肉美生菜沙律
- No.25 泰来斯加本纳沙威浓红葡萄酒 🍷 扒迷迭香羊颈排
- No.26 嘉威逊·嘉本纳沙威浓(红) 🍷 香煎神户牛肉
- No.27 宝云庄加本纳沙威浓红葡萄酒 🍷 法式美味冻肉盆
- No.28 塞尼亚贝格瑞 🍷 玉瓜爆雀柳
- No.29 爱诗图古堡头等苑2级 🍷 白花炸蟹钳配烤鸭胸



● 梅洛及混酿红葡萄酒 / 50

- No.30 泰来斯梅乐红葡萄酒  香橙烩鸭胸
No.31 小提琴加本纳梅乐红葡萄酒  焗肉酱意粉
No.32 狂鱼加本纳梅乐红葡萄酒  香烤梅肉
No.33 劳蕾丝古堡(右岸小拉菲)  薄荷沙姜焗凤腿

● 黑皮诺红葡萄酒 / 56

- No.34 红石酒园贝露娃红葡萄酒  三文鱼翅烧
No.35 杜鲁安酒园奥瑞良黑比诺干红  南瓜肉末扣辽参
No.36 约瑟夫杜鲁安长波红  香烤火鸡胸
No.37 勒桦酒庄布蒙之谷村  巴马臣芝士焗鲜蘑三文鱼

● 西拉及混酿红葡萄酒 / 64

- No.38 泰来斯穗乐仙红葡萄酒  风味酱烤新西兰羊排
No.39 宝云庄穗乐仙红葡萄酒  辣烤牛小排
No.40 双掌(画廊系列)麦罗仑谷穗乐仙红葡萄酒  南美烤羊腿
No.41 莎普蒂尔罗蒂谷红  东南亚杏香烤仔牛
No.42 阿卑斯-克鲁兹贺米达已干红  炭烤翅根

● 歌海娜及混酿红葡萄酒 / 72

- No.43 阿卑斯-教皇新堡干红  双椒仔骨
No.44 阿卑斯-乌巢山丘干红  照烧五花肉
No.45 阿卑斯-吉贡达斯干红  鲜人参烧鹿肉

● 仙芬黛红葡萄酒 / 76

- No.46 威迪酒园仙芬黛红葡萄酒  美式汉堡
No.47 圣弗朗西丝酒园古藤仙芬黛  红烧海参
No.48 喜格士酒园索诺玛仙芬黛  福香脆卷
No.49 美国柯波拉名导之手仙粉黛  烤迷迭香羊肉串

● 纳比奥罗及混酿红葡萄酒 / 82

- No.50 内华城堡巴巴拉斯高红葡萄酒  烤原条牛柳
No.51 皮欧巴楼洛鼎级干红  酱焗九孔鲍鱼
No.52 嘉雅芭芭罗斯  柠檬蒜香猪梅肉
No.53 嘉雅思波斯酒园  精品烤鸭

● 桑娇维赛及混酿红葡萄酒 / 90

- No.54 玛格丽(经典基安帝)红葡萄酒  烤香辣乳鸽
No.55 蝶舞园红葡萄酒  鲜茄意粉
No.56 乐姬丝梦迪西露红葡萄酒  酱香烤猪蹄
No.57 伯爵山庄梦迪西露红葡萄酒  牛肉手卷

● 巴贝拉红葡萄酒 / 96

- No.58 马佳连妮(巴比拉)红葡萄酒  里约三角肉
No.59 皮欧巴贝拉红  三文鱼开面三文治
No.60 迈克·基阿罗酒庄精选奥秘阿斯蒂芭贝拉  香煎培根鸡胸
No.61 迈克·基阿罗酒庄拉克特山阿斯蒂芭贝拉特酿  杏汁浸牛排

● 添帕尼优及混酿红葡萄酒 / 102

- No.62 爵士园红葡萄酒 🍷 菩提辣汁爆叉烧
No.63 橡树河畔904珍藏红葡萄酒 🍷 浓汤如意煲牛展
No.64 雅斯特园红葡萄酒 🍷 烤羊颈排
No.65 皇家田园（至尊珍藏）红葡萄酒 🍷 香煎新西兰羊排
No.66 皇家田园（珍藏）红葡萄酒 🍷 葡式鸡胸肉
No.67 喜悦（珍藏）红葡萄酒 🍷 岩烤新西兰羊扒

● 维多冰酒 / 110

- No.68 杰克逊瑞格园主特酿维多 🍷 芒果鹅肝握寿司
No.69 云岭冰酒金牌橡木桶陈酿 🍷 红豆慕斯蛋糕

第二章 日常饮用美酒——根据葡萄酒口味及酒体搭配美食

● 清淡干白绝配：鲜活海鲜 / 116

- No.70 狂鱼清纯雪当利 🍷 南瓜汤银鳕鱼
No.71 哥德利安雪比利白葡萄酒 🍷 香葱三文鱼豆腐
No.72 迈克·基阿罗酒庄栎树林佳味 🍷 双味虾球
No.73 拉格德酒园灰皮诺干白 🍷 鲜虾恺撒沙拉

● 芳香干白绝配：咸香海产 / 122

- No.74 哥德利安马岗村白葡萄酒 🍷 芝士焗龙虾
No.75 海韵园白沙威浓白葡萄酒 🍷 开胃酸汤配深水斑
No.76 嘉斯山白沙威浓白葡萄酒 🍷 贡米海参粥
No.77 阿卑斯—长相思干白葡萄酒 🍷 番茄沙拉虾
No.78 红石酒园威士莲白葡萄酒 🍷 纸焗鲈鱼柳

● 浓郁干白绝配：浓郁海鲜、清淡鸡肉 / 128

- No.79 海韵园雪当利 🍷 挪威烟熏三文鱼
No.80 安第雄狮 🍷 双味龙虾
No.81 泰来斯珍藏雪当利 🍷 奶油白汁烩兔肉
No.82 歌塔希翠美纳白葡萄酒 🍷 泰汁脯棒鲜贝
No.83 稀雅丝庄园新教皇城堡（白） 🍷 香煎鹅肝配鲜贝

● 清淡干红绝配：肉类菜肴、家禽菜肴 / 136

- No.84 魔梯贝露娃 🍷 香嫩牛腹肉
No.85 阿卑斯—勃艮第奥德干红 🍷 豉汁百花球
No.86 阿卑斯—勃艮第干红 🍷 广式烧鹅
No.87 莱宝酒园（布根地贝露娃）红葡萄酒 🍷 松茸菌扣顶级牛排
No.88 戴布雷·小沃格一级干红 🍷 碳烤鹿肉
No.89 阿卑斯—波尔多干红 🍷 牛粒杏鲍菇
No.90 胜嘉力贝露娃红葡萄酒 🍷 黑椒牛柳丝炒意粉
No.91 哥德利博若莱红葡萄酒 🍷 拌三鲜

● 浓郁干红绝配：烧烤、野味和奶酪 / 146

- No.92 歌东娜红葡萄酒 🍷 葱椒牛臀
No.93 宝丽嘉庄园红葡萄酒 🍷 海盐烤羊排

- N0.94 胜嘉力梅洛红葡萄酒 🍷 一品干烧肉
- N0.95 利达民酒窖45号赤霞珠干红 🍷 京葱爆眼肉
- N0.96 威拿教堂庄园红葡萄酒 🍷 红油浸牛肉
- N0.97 安第斯之箭马尔贝克红葡萄酒 🍷 炭烤香草猪排
- N0.98 阿卑斯-传统干红葡萄酒 🍷 鸡软骨玉米串
- N0.99 阿卑斯-马尔贝克干红葡萄酒 🍷 滑炒猪肝
- N0.100 阿卑斯-罗讷河谷干红 🍷 鸳鸯火锅
- N0.101 阿卑斯-罗什古德干红 🍷 串烧翅尖
- N0.102 豪园礼士顿庄园穗乐仙红葡萄酒 🍷 烤香草兔腿
- N0.103 美国加州培芳德 🍷 美式烤猪排



● 甜酒绝配：甜品、鹅肝 / 160

- N0.104 马佳连妮雅丝提白葡萄酒 🍷 果冻小芒果
- N0.105 月桂花冠玻玛德威尼斯甜 🍷 巧克力慕斯蛋糕
- N0.106 帝威古堡 🍷 果肉酥
- N0.107 小华轩庄园甜白葡萄酒 🍷 香煎法式鹅肝
- N0.108 蓝冰王甜白葡萄酒 🍷 提拉米苏
- N0.109 阿卑斯-安布尼斯半甜白葡萄酒 🍷 金色领结酥

● 加强型葡萄酒绝配：餐前小吃、甜品 / 168

- N0.110 华莱仕10年珍藏钵酒 🍷 鲜果巧克力蛋糕
- N0.111 华莱仕(宝石)利口葡萄酒 🍷 桃仁重油蛋糕
- N0.112 卢士涛庄园路爱可干型(索雷拉特酿) 🍷 法兰西洋葱汤

第三章 百搭葡萄酒——起泡酒、桃红酒和黑皮诺葡萄酒搭配美食

● 桃红葡萄酒 / 176

- N0.113 普罗旺斯一号桃红葡萄酒 🍷 蒜香烤海螺
- N0.114 贝灵哲酒园加州白仙粉黛 🍷 金针菇牛肉卷
- N0.115 罗思柴尔德男爵木桐嘉棣桃红 🍷 炭烤原味虾
- N0.116 吉佳乐世家达维法定产区桃红葡萄酒 🍷 法式烤春鸡
- N0.117 阿卑斯-安布尼斯桃红葡萄酒 🍷 薄荷蒜带子

● 香槟与起泡酒 / 184

- N0.118 玛姆红带粉红香槟 🍷 生拆虾球拼脆豆腐
- N0.119 罗兰百悦香槟 🍷 五福蒸海参
- N0.120 雅宴白香槟 🍷 青丝芊芊
- N0.121 首席法兰西香槟丰年 🍷 奶油芝士焗生蚝
- N0.122 法国酩悦粉红香槟 🍷 贾梅士经典乳猪配薯片和蜜橙
- N0.123 哥德利安半干白起泡葡萄酒 🍷 浓情蟹意
- N0.124 阿卑斯-白雪皇后起泡葡萄酒 🍷 意式奶酪焗龙虾
- N0.125 玛格丽起泡葡萄酒 🍷 和风之美三文鱼
- N0.126 卓林阿斯蒂甜起泡葡萄酒 🍷 意式奶冻布丁
- N0.127 戴布雷·凯蒙起泡酒 🍷 敲虾鸡枞片

● 勃艮第黑皮诺葡萄酒 / 200

- No.128 戴布雷·维森·罗曼尼干红  特色烤羊排
- No.129 戴布雷·吉夫瑞·香贝天干红  葱香烤三文鱼
- No.130 戴布雷·勃艮第黑皮诺干红  酸辣嫩滑鸡
- No.131 戴布雷·高特干红  日式烤鸡排
- No.132 戴布雷·圣得利·拉贡干红  扒深海鳕鱼拌杏仁黄油汁
- No.133 戴布雷·沃尔内·桑特诺干红  蛋皮培根卷
- No.134 戴布雷·考尔通干红  金蒜百合戏龙珠
- No.135 戴布雷·波恩·克洛斯慕丝干红  卤香鲜辣骨
- No.136 戴布雷·波恩·蒙特维斯干红  烤培根牛肉卷
- No.137 戴布雷·波玛干红  糯米小排

第四章 绝世佳酿——葡萄酒配餐艺术

● 葡萄酒皇后 ▶ 拉菲酒庄 / 214

- No.138 罗斯柴尔德拉菲2004  青苹金蒜和牛肉

● 酒之王者 ▶ 拉图酒庄 / 216

- No.139 拉图城堡头等苑1级2007  炭烤黑椒肥牛

● 梅多克的凡尔赛宫 ▶ 玛歌酒庄 / 218

- No.140 玛歌古堡头等苑1级2006  扒牛排握寿司

● 波尔多最古老酒庄 ▶ 侯伯王酒庄 / 220

- No.141 侯伯王古堡干红2000  美味椰菜卷

● 艺术家风范 ▶ 木桐酒庄 / 222

- No.142 木桐城堡红葡萄酒 2008  青蔬猪肋排

● 超二级庄 ▶ 宝玛酒庄 / 224

- No.143 宝玛酒庄1995  葡萄汁芥酱烤乳猪

● 勃艮第古老酒店 ▶ 戴布雷·克洛斯·沃格葡萄园 / 226

- No.144 戴布雷·克洛斯·沃格干红2010  红烩牛尾

● 干白葡萄酒的“麦加”圣地 ▶ 蒙哈榭葡萄园 / 228

- No.145 罗曼尼·康帝蒙哈榭1996  煎烤三文鱼

● 极品香槟的贵族血统 ▶ 泰亭哲酒庄 / 230

- No.146 泰亭哲艺术家珍藏香槟1985  红烧官燕烩生翅

● 罗伯特·蒙大维酒庄杰作 ▶ 作品一号 / 232

- No.147 作品一号2007  原汁扣澳洲鲜鲍

● 意大利超级酒庄 ▶ 嘉雅酒庄 / 234

- No.148 嘉雅苏里蒂丁果园2003  扒眼肉配绿胡椒汁

● 澳洲第一大酒庄 ▶ 奔富酒庄 / 236

- No.149 奔富酒园葛兰许2005  酱烧羊棒配芥蓝

● 贵腐甜酒世界第一 ▶ 伊甘酒庄 / 238

- No.150 伊甘·1996年份贵腐酒  法式水果挞

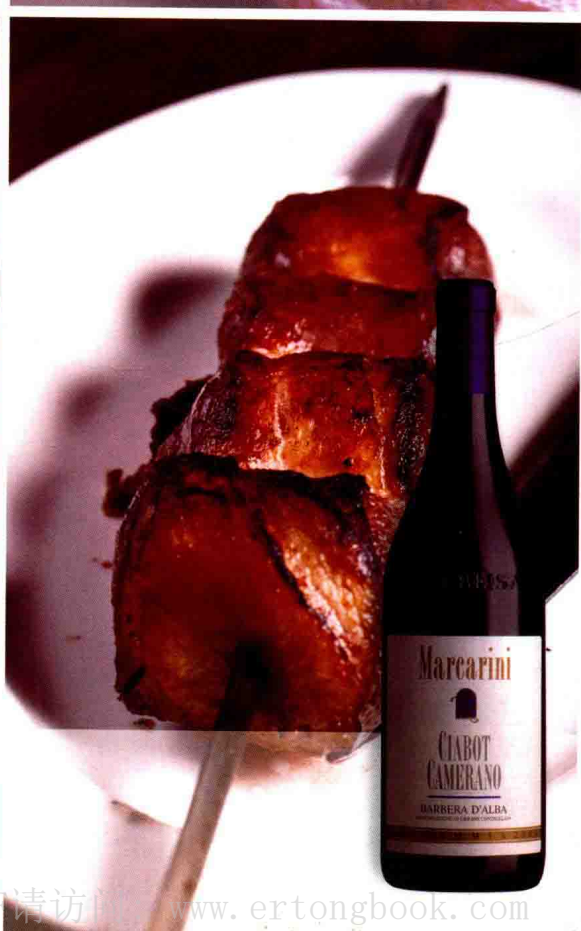
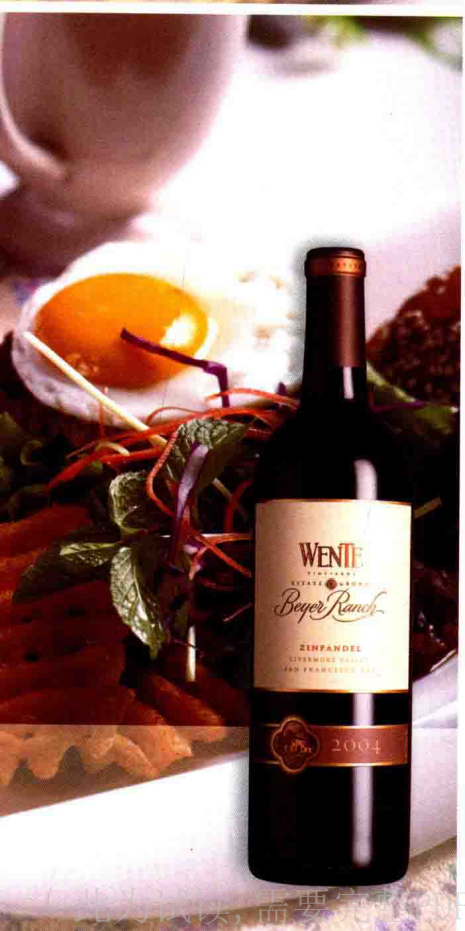
► 索引

150款葡萄酒索引

150道美食索引

► 附赠

餐酒搭配速查表





第一章

高性价比美酒

根据国家及
葡萄品种
搭配美食

葡萄品种是决定酒口味的主要因素。从葡萄的生长、采摘到酿造、装瓶……在这漫长的过

程中，葡萄的味道升华成葡萄酒的味道。

目前，全世界有超过8000种可以酿酒的葡萄品种，葡萄株的种植产区分布在世界各地。不同的风土条件带给每种葡萄不同的特色，从而诞生的葡萄酒的口味千变万化。而与世界美酒搭配的世界美食同样千变万化，餐酒搭配如同一场游戏，在这变化无穷的组合中人们在不断寻觅着最和谐的搭配组合，不断感受着令人无法抗拒的餐饮魅力。

这一章，精心推荐了69款葡萄酒，葡萄酒的价格分别为100~300元、300~500元、500~1000元、1000元以上，每个区间都列举了高性价比葡萄酒。因目前全国各地葡萄酒的价格并不统一，所以具体价格未在书中列出。您可以根据居住地的销售价格，比较性价比，选择您喜爱的葡萄酒。所有的推荐酒款都可以在国内的超市、葡萄酒的代理商及经销商或者葡萄酒专业网站买到、品尝到。

为您更全面的了解世界各地的葡萄酒的多样风格，这些酒来自法国、意大利、西班牙、德国、美国、澳大利亚等十几个国家。搭配的餐亦兼顾中西餐美食的多样风格。希望这本指南能令您体验到餐酒搭配的多样魅力。

莎当妮白葡萄酒

餐酒搭配

NO.1



莱宝酒园（布根地雪当利）白葡萄酒

S

三文鱼鞑靼

莎当妮非常容易与食物搭配。这款莱宝酒园干白由出自勃艮第有机葡萄田的莎当妮酿制，因而拥有了浓烈的矿物质味道，使它更适合搭配海鲜菜肴。三文鱼鞑靼是一道法国大餐中常见的餐前菜，三文鱼经煎熟，鱼肉的爽滑感与这款酒的丰裕口感很和谐。



注解美酒

莱宝酒园（布根地雪当利）白葡萄酒

Domaine Pierre Labet-Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes

产地：法国，勃艮第

级别：法定产区AOC

葡萄品种：莎当妮

参考年份：2009

酒精度：13%

净含量：750ml

色泽 浅稻草黄色

香气 酒香浓郁，拥有浓烈的矿物味道

口味 口感丰裕，酒香优雅，入口即能感受到浓郁的果香味充斥着每一寸味蕾

配餐建议 适合与中至浓味的海鲜等美食搭配

关于 莱宝酒园

莱宝酒园（Labet）是由勃艮第拉图庄的老板Pierre Labet创建，专门生产优质而价廉的勃艮第葡萄酒。全部葡萄酒都采用环保葡萄田出产的葡萄，不添加任何化学物质。



注解美食：三文鱼鞑鞑

材料 Materials

主料： 挪威三文鱼	250g
辅料： 生菜	1片
薄荷叶	1片
辅料： 鞑鞑少司	50g
(超市可以买到)	
精盐	4g
胡椒粉	3g
白兰地酒	10g
橄榄油	50g

做法 Practice

1. 三文鱼洗净切成3大块，再用精盐、胡椒粉、白兰地酒腌20分钟。
2. 煎锅内加橄榄油，油热后放入腌好的三文鱼，一面煎上色时再把三文鱼肉翻身煎另一面，待三文鱼达到5分熟时起锅装盘。
3. 把鞑鞑少司涂抹在三文鱼肉表面，生菜、薄荷叶装饰件点缀即可。



餐酒搭配
NO.2戴布雷·高特
干白

天使虾寿司



这款戴布雷·高特干白搭配天使虾寿司，白酒配白肉，和谐完美。天使虾寿司除了主料鲜虾，鲜虾之上的鲑鱼籽之酒搭配口感绝佳。值得一提的是高特干白葡萄酒 2007年入选法国最权威的美食杂志《高勒·米罗美食指南》2009年2/3月 第35期。2010年份同样表现出色。

注解美酒



戴布雷·高特干白

Domaine Debray Bourgogne Hautes Cote De
Beaune White

产地：法国，勃艮第

级别：法定产区地区级AOC

葡萄品种：霞多丽（也译作莎当妮）

参考年份：2010

酒精度：12.5%

净含量：750ml



色泽	浅金黄色
香气	典型的苹果、柠檬、柑橘类水果的香气
口味	入口清爽，酸度不错，优雅平衡，有成熟果香，回味持久
配餐建议	搭配鱼子酱或者贝壳类饮用，口感绝佳

关于戴布雷·高特酒园

戴布雷·高特酒园坐落在波恩丘产区的西部，是勃艮第产区最好的地段。它矗立在山坡顶端，毗邻山川河流，海拔400米的高原上沟壑纵横着多个河谷，形成了丘陵地势。在波恩产区，白葡萄酒的比例仅占到所有葡萄酒的17%左右，这些白葡萄酒是百中选一的精华。

注解美食：天使虾寿司

材料 Materials

主料：鲜虾 3只
寿司饭 70g

辅料：绿芥末 美乃滋 鲑鱼籽
各适量

做法 Practice

1. 将虾去头壳尾，沿虾背处切开平展放入清水中洗净。锅中加水、少许清酒、盐煮沸，将虾汆熟取出冲凉。洗净双手，蘸凉开水。
2. 取20g左右的寿司饭攥成圆柱形饭团。
3. 将绿芥末抹在虾肉上，再将虾肉放到饭团上造型。
4. 挤上美乃滋。
5. 用鲑鱼籽点缀即可。

餐酒搭配
NO.3戴布雷·圣奥
宾干白

汽锅鸡

这款戴布雷·圣奥宾干白《法国葡萄酒评论》2011年6月号评论“超级出色”。它特点突出，酒中的酸支撑起整款葡萄酒，强烈的果香之后香气的层次感分明，口感柔顺、圆润，有奶油般的丝滑感受。这道汽锅鸡，由七彩云南主厨亲自烹饪。汽锅，是云南传统烹饪方式，以建水红陶制成。鸡肉在几乎密闭的汽锅中蒸足足4小时，令鸡肉鲜而醇香，肉质熟烂，汤汁爽口不腻。它们的搭配让人啧啧赞叹。

注解美酒



戴布雷·圣奥宾干白

Domaine Debray Saint Aubin Les Pucelles

产地：法国，勃艮第

级别：法定产区村庄级AOC

葡萄品种：霞多丽

参考年份：2009

酒精度：13%

净含量：750ml



色泽 浅金黄色

香气 新鲜的水果和银杏的味道逐渐散发，伴随着烘烤的气息

口味 葡萄酒中的酸支撑起整款葡萄酒，富有结构感的酒体给品尝者留有非常深刻的印象

配餐建议 适合搭配鱼、虾、贝类等白肉美食，口味需清淡

关于戴布雷·圣奥宾干白酒园

戴布雷·圣奥宾干白酒园位于勃艮第波恩区的西面。它作为重要的葡萄酒产区，60%以上为白葡萄酒，其中3个一级酒园，被称之为“白葡萄酒中的皇帝”。



注解美食：汽锅鸡

材料 Materials

主料：武定柴鸡 400g

辅料：纯净水 盐等 各适量

做法 Practice

1. 将柴鸡洗净，去掉头颈、尾部，剩余部分切成小块。
2. 将鸡块放入汽锅中，放入少许盐及纯净水，盖上盖子。
3. 放入蒸箱中，蒸4小时左右即可。
(如无蒸箱可将汽锅置于高压锅气嘴顶部，蒸至汤沸即可，注意操作安全)

餐酒搭配
NO.4

戴布雷·夏瑟尼·蒙哈榭干白

S

金丝鳕鱼



注解美食：金丝鳕鱼

材料 Materials

主料：银鳕鱼 150g

辅料：鸡蛋面 香葱花 豆瓣汁
白糖 绍酒 鸡粉
淀粉 色拉油 各适量

做法 Practice

1. 银鳕鱼清洗干净，蘸少许淀粉下入锅中炸至金黄色，捞出备用。
2. 锅中下入清水烧沸，下入鸡蛋面煮熟，盛在盘中，将炸好的银鳕鱼码在鸡蛋面上。
3. 锅中加入色拉油烧热，下入香葱花和调料调制入味，淀粉勾芡淋在银鳕鱼上即可。

这款戴布雷·夏瑟尼·蒙哈榭干白出自勃艮第最好的风土条件和种植酿造技术，不愧是霞多丽家族中的佼佼者。它芳香完美、复杂多变。花香，苹果及杏香充盈口腔，令烘烤的奶油味更有韵味。这道金丝鳕鱼，铺底的鸡蛋面煮得有弹性，鳕鱼或炸或煎，调味料入味，特别加入绍酒令鳕鱼外酥肉嫩。它们搭配可谓相得益彰。



注解美酒

戴布雷·夏瑟尼·蒙哈榭干白

Domaine Debray Chassagne Montrachet 1er Morgeot

产地：法国，勃艮第

级别：法定产区一级酒园

葡萄品种：霞多丽

参考年份：2010

酒精度：13%

净含量：750ml

色泽	浅金黄，晶莹透亮
香气	散发着迷人的白色花香、奶油香，淡淡杏仁香，并伴有成熟的苹果，蜂蜜的味道
口味	口感优雅平衡，花香、杏香、苹果香、蜂蜜的味道，复杂而有层次感，回味无穷
配餐建议	完美搭配甜食或者海鲜美食，如虾、银鳕鱼、三文鱼等



关于戴布雷·夏瑟尼·蒙哈榭酒园

戴布雷·夏瑟尼·蒙哈榭酒园位于波恩丘东南方，土壤以石灰石和大理石为主，它是霞多丽生长的乐土。