

vol.21
¥69.80
林江 主编

全酒 事的 典

The
Ultimate
Book
of
Drinks



食
帖

WithEating



酒的全事典

The Ultimate Book of Drinks

林江 主编

图书在版编目(CIP)数据

食帖.酒的全事典/林江主编.--北京:中信出版社,2018.1
ISBN 978-7-5086-7983-9

I. ①食… II. ①林… III. ①饮食—文化—世界②酒
文化—世界 IV. ① TS971.201

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第236709号

食帖.酒的全事典

主 编:林江

策划推广:中信出版社

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)

承 印 者:鸿博昊天科技有限公司

开 本:787mm×1092mm 1/16 印 张:14.5

插 页:10 字 数:246千字

版 次:2018年1月第1版 印 次:2018年1月第1次印刷

广告经营许可证:京朝工商广字第8087号

书 号:ISBN 978-7-5086-7983-9

定 价:69.80元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题,本公司负责调换。

服务热线:400-600-8099

投稿邮箱:author@citicpub.com

CONTENTS

酒的全事典

出版人 / Publisher:

苏静 Johnny Su

总编辑 / Chief Editor:

林江 Lin Jiang

内容监制 / Content Producer:

张鸿晨 Zhang Yichen

艺术总监 / Art Direction:

吴言 Wu Yan 谢睿 Xie Rui

运营总监 / Operations Director:

杨慧 Yang Hui

出版总监 / Publication Director:

陈晗 Chen Han

编辑 / Editor:

陈晗 Chen Han 赵圣 Zhao Sheng

赵雯 Zhao Wen 肇天池 Zhao Tianchi

原媛 Yuan Yuan 姚皓然 Yao Haoran

林易霖 Lin Yilin 贺卢文迪 He Luwendi

叶涛 Ye Tao 李芊芊 Li Qianqian

特约撰稿人 / Correspondent:

Kira Chen Umal 陈薪羽

特约插画师 / Special Illustrator:

西西 Ricky

特约摄影师 / Special Photographer:

Echo

平面设计 / Graphic Design:

吴言 Wu Yan 谢睿 Xie Rui

策划编辑 / Acquisitions Editor:

王菲菲 Wang Feifei 刘莲 Liu Lian

责任编辑 / Responsible Editor:

温煊 Wen Xuan 刘莲 Liu Lian

营销编辑 / PR Manager:

李晓彤 Li Xiaotong

Opening 跳入这片酒海 009

Chapter 1 酿造之道

Guide 精酿的味道 012

Interview 群访 中国精酿啤酒的新浪潮 018

Interview 布莱顿·卡尼 包容多元而历久弥新,比利时啤酒 900 年 037

Guide 上帝造水,人类酿酒 047

Guide 以貌取酒的艺术 053

Interview 李美玉 永不停止的葡萄酒探索之路 059

Interview 阿尔伯特·科斯塔 活着一天,就享受这一天的生命 064

Interview 爱德华·君度 无酒不成席 077

Chapter 2 鸡尾酒的艺术

Guide 杯中风景 082

Guide 蒸馏酒的品格 096

Guide 威士忌:谷物与橡木桶的天作之合 100

Interview 艾琳娜·勒帕斯基 从饱读书到玩花样,调酒师艾琳娜的混搭哲学 110

Interview 让 探索之后,创造新的味道 138

Interview 铃木隆行 日式鸡尾酒里的季节 147

Interview 尾路直治 既然这世界上存在调酒师,就一定有它的意义 157

Chapter 3 酒的文化论

Guide 谷物、果实、香料、水分,一场与时间有关的酿造游戏 172

Guide 全世界喝酒的风景都不同 175

Interview 弗雷泽·艾伦 Hot Rum Cow 特立独行的酒杂志 181

Guide 饮酒与健康 189

Recipe 自己泡酒,感受时间的味道 193

Recipe 沪上午后,以酒下酒 202

Recipe 酒不但好喝,还更好吃 208

Recipe 酒入甜品,专属成人的甜蜜 216

Column 喝酒的人 228

Menu List 食谱索引 231

插页 / 世界的酒 海报 / 酒与健康 别册 / 中国酒·日本酒品鉴指南

食
帖

WithEating



酒的全事典

The Ultimate Book of Drinks

林江 主编

中信出版集团 · 北京

试读结束 需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

图书在版编目(CIP)数据

食帖.酒的全事典/林江主编.--北京:中信出版社,2018.1
ISBN 978-7-5086-7983-9

I. ①食… II. ①林… III. ①饮食—文化—世界②酒
文化—世界 IV. ① TS971.201

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第236709号

食帖.酒的全事典

主 编:林江

策划推广:中信出版社

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)

承 印 者:鸿博昊天科技有限公司

开 本:787mm×1092mm 1/16 印 张:14.5

插 页:10 字 数:246千字

版 次:2018年1月第1版 印 次:2018年1月第1次印刷

广告经营许可证:京朝工商广字第8087号

书 号:ISBN 978-7-5086-7983-9

定 价:69.80元

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题,本公司负责调换。

服务热线:400-600-8099

投稿邮箱:author@citicpub.com

CONTENTS

酒的全事典

出版人 / Publisher:

苏静 Johnny Su

总编辑 / Chief Editor:

林江 Lin Jiang

内容监制 / Content Producer:

张鸿晨 Zhang Yichen

艺术总监 / Art Direction:

吴言 Wu Yan 谢睿 Xie Rui

运营总监 / Operations Director:

杨慧 Yang Hui

出版总监 / Publication Director:

陈晗 Chen Han

编辑 / Editor:

陈晗 Chen Han 赵圣 Zhao Sheng

赵雯 Zhao Wen 肇天池 Zhao Tianchi

原媛 Yuan Yuan 姚皓然 Yao Haoran

林易霖 Lin Yilin 贺卢文迪 He Luwendi

叶涛 Ye Tao 李芊芊 Li Qianqian

特约撰稿人 / Correspondent:

Kira Chen Umal 陈薪羽

特约插画师 / Special Illustrator:

西西 Ricky

特约摄影师 / Special Photographer:

Echo

平面设计 / Graphic Design:

吴言 Wu Yan 谢睿 Xie Rui

策划编辑 / Acquisitions Editor:

王菲菲 Wang Feifei 刘莲 Liu Lian

责任编辑 / Responsible Editor:

温煊 Wen Xuan 刘莲 Liu Lian

营销编辑 / PR Manager:

李晓彤 Li Xiaotong

Opening 跳入这片酒海 009

Chapter 1 酿造之道

Guide 精酿的味道 012

Interview 群访 中国精酿啤酒的新浪潮 018

Interview 布莱顿·卡尼 包容多元而历久弥新,比利时啤酒 900 年 037

Guide 上帝造水,人类酿酒 047

Guide 以貌取酒的艺术 053

Interview 李美玉 永不停止的葡萄酒探索之路 059

Interview 阿尔伯特·科斯塔 活着一天,就享受这一天的生命 064

Interview 爱德华·君度 无酒不成席 077

Chapter 2 鸡尾酒的艺术

Guide 杯中风景 082

Guide 蒸馏酒的品格 096

Guide 威士忌:谷物与橡木桶的天作之合 100

Interview 艾琳娜·勒帕斯基 从饱读书到玩花样,调酒师艾琳娜的混搭哲学 110

Interview 让 探索之后,创造新的味道 138

Interview 铃木隆行 日式鸡尾酒里的季节 147

Interview 尾路直治 既然这世界上存在调酒师,就一定有它的意义 157

Chapter 3 酒的文化论

Guide 谷物、果实、香料、水分,一场与时间有关的酿造游戏 172

Guide 全世界喝酒的风景都不同 175

Interview 弗雷泽·艾伦 Hot Rum Cow 特立独行的酒杂志 181

Guide 饮酒与健康 189

Recipe 自己泡酒,感受时间的味道 193

Recipe 沪上午后,以酒下酒 202

Recipe 酒不但好喝,还更好吃 208

Recipe 酒入甜品,专属成人的甜蜜 216

Column 喝酒的人 228

Menu List 食谱索引 231

插页 / 世界的酒 海报 / 酒与健康 别册 / 中国酒·日本酒品鉴指南



比利时“虹吸酿酒厂”联合创始人布莱顿·卡尼拥有自己的播客节目，第六期的嘉宾是法兰克·伯恩，他是比利时拉比克啤酒和贵兹啤酒的领军人物。在橡木色的酿造厂中，布莱顿和他讨论了90年代保护传统酒业的抗争，也谈到了法兰克子承父业的两个儿子



LEBREW
BOON

日本调酒师尾路先生的店里使用的威士忌多是日本产威士忌，他还在店内放着一本恩师野田浩史写的书《政孝流：酒的品鉴》





NIKKA WHISKY
SINCE 1934

NIKKA SINGLE
COFFEY GRAIN
WHISKY

WOODY & MELLOW

40% ALC/VOL (80 PROOF)

04F044

NIKKA WHISKY
SINCE 1934

NIKKA SINGLE MALT
YOICHI

余市

WOODY & VANILLIC

40% ALC/VOL (80 PROOF)

18F524

NIKKA WHISKY
SINCE 1934

NIKKA SINGLE MALT
YOICHI

余市

CHERRY & SWEET

40% ALC/VOL (80 PROOF)

20F528

NIKKA WHISKY
SINCE 1934

NIKKA SINGLE MALT
YOICHI

余市

PEATY & SALTY

40% ALC/VOL (80 PROOF)

20F528

recycled fabric
FROM SCRATCHES AND
MOVING.



thank you.

CLASSIC COCKTAILS
Espressotini

Jump into the Ocean of Alcohol

跳入这片酒海

张温晨 | Text

突然很想模仿那些看透人世的老头儿，半仰着头缓缓说出一句改编自石川啄木的话：“酒的味道，我尝得太早了。”

9000多年前的新石器时代，人类已经开始用粮食和水果酿酒，但享用酒精的历史，却还要更早。那些森林里的落果腐烂发酵，产生的乙醇散发出独有的浓郁味道，太容易让我们的祖先被“牵着鼻子走”，忍不住尝上一口。因此，我们似乎可以将“喝酒”这件事看作和饿了要进食、渴了要喝水一样，是早就藏匿于大脑里的本能渴求。

很多人与酒的故事，都与一个数字有关：年龄。小时候尚不知事，但依然记得父亲喜欢用勺子轻轻蘸取一些他喝的饭前酒，一脸笑意地送到我的嘴里，重复说着“尝一口，尝一口”，一边望着我皱眉的苦涩表情乐到开怀，一边还偏偏要再语重心长地对我说道：“酒多香啊，早点学会喝酒好呀！”

于是那些啤酒、黄酒的酸涩，与白酒的微辣，蔓延至18岁以后的我，也爬过太多渴望变成大人的、刚踩过“18”这条红线的人心口。

也因为这样，酒一物与禁忌一词产生了微妙的联系，它的醇香从9000多年前飘来，在成人时候，酒世界的这扇大门终于打开，我们迫不及待地想要一头扎进这片海，品尝一滴滴风格与口味迥异的酒精饮品，哪怕溺死，也是醉生梦死，心甘情愿。

但酒海中的人稍不留神，就容易变得贪婪与迷失。每滴佳酿在阳光下闪烁着不可抗拒的银光，吸引着人类前往，于是我们两眼放出比它更耀的光，酗酒、买醉、大口吞饮，渴求被麻痹到失去自我的临界瞬间。

我们似乎将酒的社交功能看得太重了，以至于它被冠上了各种危言耸听的坏名声。的确，酒能够让我们放松，减少自身的拘束感，和周遭更为亲近；但酒也能在量变之后质变为冲动的背后推手，酿成各种并非耸人听闻的事故。

所幸，懂酒的人越来越多，他们对每款精酿啤酒背后，原料之间有趣的化学碰撞津津乐道；他们沉迷于葡萄酒里的欧洲典故与传说；他们乐此不疲地创造口味美妙的鸡尾酒，并赋予其独一无二的名字……他们懂得把握赏味的度，也知晓如何与酒相处，发挥其最大价值。

为了有更多这样的人出现，这本特集书：《酒的全事典》诞生了。它将啤酒、葡萄酒、鸡尾酒这三大类与其他美酒娓娓道来，从发源到酿制再到品鉴，多角度全方位地铺展开有关酒的一切知识，希望给想要尝试酒，或已经爱上酒的人一处交流之地。

毕竟，想要在酒中尝出人生百态或许有点难，但想多了解一些有关这位“灵魂伴侣”的内容，真的很简单——现在，翻开特集书，我们一起，跳入这片美妙的酒海。

Cheers (干杯)！

受访人

布莱顿·卡尼 (Breandán Kearney)

英国酿造与蒸馏学会认证啤酒侍酒师，比利时“虹吸酿酒厂”联合创始人。所经营的博客“比利时之味” (Belgian Smaak) 获得 2016 年《美味》 (Saveur) 杂志最佳酒水博客奖。

李美玉 (Mei Lee)

中国首位女性高级侍酒师，曾获中国侍酒师大赛、法国侍酒师大赛冠军，“饮艺”创办人。

阿尔伯特·科斯塔 (Albert Costa)

法雅酒庄 (Vall Llach) 继承者兼酿酒师，被评为 2017 年西班牙最佳酿酒师。

爱德华·君度 (Édouard Cointreau)

现居中国，出身于君度酒业家族，现任世界美食美酒博览会主席、世界美食美酒图书大赛评委会主席。

艾琳娜·勒帕斯基 (Elana Lepkowski)

通过读书和经营私家酒吧 (home bar) 自学成才的调酒师。2011 年创建博客 Stir & Strain，赢得 2014 年、2015 年《美味》 (Saveur) 杂志最佳鸡尾酒博客评选。

让 (Ran Van Ongevalle)

2017 百加得传世鸡尾酒大赛全球总冠军，与家人一起经营 The Pharmacy (药房) 酒吧。

铃木隆行 (Takayuki Suzuki)

将日本的丸冰制作技术推广到海外，被称为“Mr. IceMan” (冰先生)，并创立了铃木隆行调酒师学校。

尾路直治 (Oji Naoji)

上海 Oji cocktail & whisky 酒吧主理人兼调酒师。曾获得 2005 年 PBO 专业调酒师机构鸡尾酒节日本冠军，2009 年 HBA 日本酒店调酒师协会鸡尾酒大赛亚军，入围 2010 帝亚吉欧世界级鸡尾酒大赛日本决赛十强。

弗雷泽·艾伦 (Fraser Allen)

CEO，出版人，2012 年创办酒文化杂志 *Hot Rum Cow*；2015 年接手“世界威士忌日”的承办。

撰稿人

支彧涵

WhiskyEnjoy (享威) 创始人，爱丁堡威士忌学院中国首席讲师。威士忌收藏家。

醉猫

SSI 国际清酒利酒师，公众号“喵星吃喝”主笔，讲究的吃货。

张春

著名冰激凌师，作家。已出版作品集《一生里的某一刻》。

蘑菇小面

编辑，美食摄影师。生活美学坚定践行者，努力把宅家宅成一首诗。

yimi

美食内容主编。做有故事的家庭料理，写与吃有关的厨娘心事。

野孩子

毕业于高分子材料学专业的美食爱好者，“甜牙齿”品牌创始人。

徐块块

热爱美食与下厨，18 岁就开始打造理想田园生活的无锡少女。



Chapter 1

酿造之道

The Way of Brewing

Taste of Craft Beer

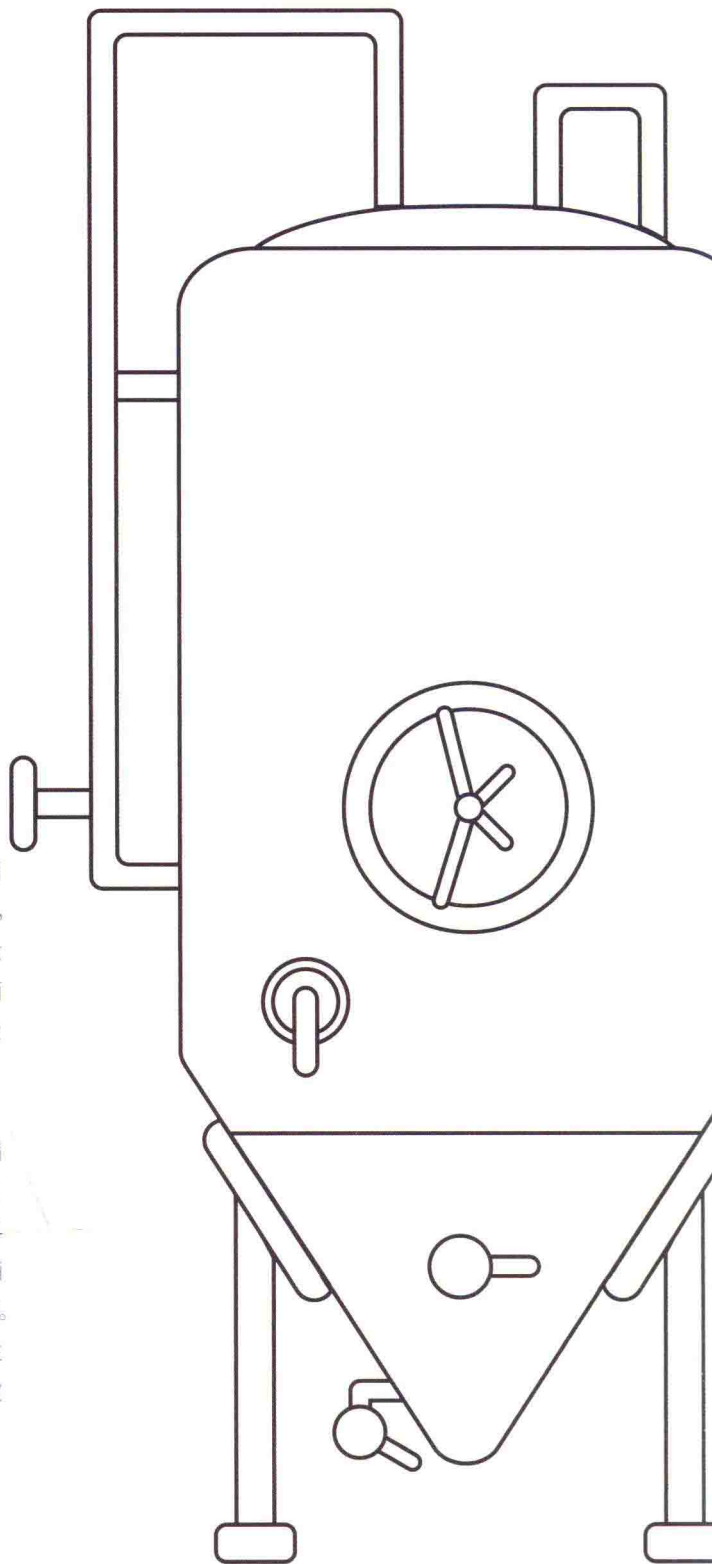
精酿的味道

Umai | text

吴言、谢睿 | illustration

说到啤酒，很多人随之想到的大概是炸鸡、烤串，或啤酒鸭。在大快朵颐时，“咕嘟噜”喝下一大口啤酒，再打个饱嗝，绝对是最佳享受。我们在餐厅点的、超市买的啤酒往往大同小异，仿佛只是芸芸酒水饮料中普通的一种。不过啤酒可不只是陪衬，也不只我们常喝的那几个品牌。除了商业啤酒，还有精酿啤酒可供我们选择。

什么是精酿啤酒呢？精酿啤酒在国际上的具体定义为，满足以下三种条件的啤酒：一、每年产量不超过600万桶；二、商业酒商拥有股权少于25%；三、用传统或创新原料为啤酒增添风味。简单来说，精酿啤酒指的是由小型啤酒厂酿造的，产量少、追求品质、重视创意、风格多元的啤酒。目前，获认可的精酿啤酒风格便有一百多种，而从中衍生的经典酒款更达过万种。还不知道什么是艾尔、拉格、皮尔森？现在就来了解一下这个庞大的啤酒家族吧。

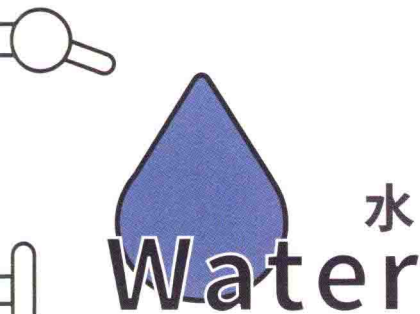


啤酒的原料

麦芽、啤酒花、酵母、水，这四大元素构成了千变万化的啤酒世界。要了解啤酒，需要先从酿造啤酒的原料开始。



麦芽可以说是啤酒的灵魂。啤酒的颜色、香气、风味等各种特质均是麦芽赋予的。麦芽的主要原料为大麦，大麦麦粒经过浸泡、发芽、烘干后，便成了可以用来酿酒的麦芽。除了大麦，小麦、燕麦、玉米等谷类也是常见的制作原料。



水占了啤酒成分的85%至95%。别以为水里没有学问，水里蕴含的矿物质成分、水质的软硬都会影响啤酒的口感和品质。矿物质含量高的硬水能酿出富含果香、口感醇厚的啤酒；而软水酿出的则是颜色清澈、味道爽冽的啤酒。



啤酒花当然不是花，而是绿油油的大麻科植物。啤酒花分香味型和苦味型两类，分别为啤酒带来香味和苦味。啤酒花还有杀菌功能，是天然防腐剂。



与酱油、面包一样，啤酒也需要发酵。啤酒酵母主要分为顶层发酵酵母（艾尔酵母）、底层发酵酵母（拉格酵母）和野生酵母三种，负责将麦芽经发芽糖化后产生的糖分转化成酒精和二氧化碳。



除了四大原料，想象力丰富的人们还会以水果、香料、咖啡豆、巧克力等来酿酒，使啤酒风味更多样。