

<<东品西酿>>

图书基本信息

书名：<<东品西酿>>

13位ISBN编号：9787508633107

10位ISBN编号：7508633105

出版时间：2012-7

出版时间：中信出版社

作者：李志延

页数：166

字数：138000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;东品西酿&gt;&gt;

## 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）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——《资产》（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

<<东品西酿>>

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。

——李志延

## <<东品西酿>>

### 内容概要

世界上拥有“葡萄酒大师”(Master of Wine)资格的人数比宇航员还少,只有300多位。本书作者李志延大师是其中为数不多的女性,而且是首位亚裔葡萄酒大师。

在《东品西酿——首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒》里,作者向读者展示了品评葡萄酒的全新视角。

这本书是由作者生命中两大至爱——亚洲美食和葡萄酒结合而成的。

作者创新地使用了亚洲人熟悉的红枣、柿子、银杏这类描述词取代传统使用的黑醋栗、吐司或香草等词,使亚洲美食爱好者在挑选葡萄酒时能有更清晰的参考依据。

本书文字细腻、插图精美,融合了作者李志延大师20年来在葡萄酒领域的教学、写作经验以及其对亚洲美食的热爱。

本书是作者的第二本著作,她的首部获奖著作《东膳西酿——葡萄酒与亚洲菜肴搭配》(Asian Palate),中文版2011年出版,探讨了十大亚洲美食城市的东方美食与葡萄酒的搭配。

## &lt;&lt;东品西酿&gt;&gt;

## 作者简介

李志延 ( Jeannie Cho Lee )

韩裔美国人，葡萄酒大师，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。

美国史密斯大学双学士，哈佛大学硕士。

曾获得法国蓝带烹饪学院、葡萄酒&烈酒基金会证书；2008年通过考试获得葡萄酒大师 ( Master of Wine ) 资格；2011年获得日本清酒品酒师资格证书。

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 ) 的中国葡萄酒市场报告。

李志延是英国《醇鉴》 ( Decanter ) 和《财资》 ( The Asset ) 的特约编辑。

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 ( Andr é Simon Awards ) 和美国国际烹饪协会 ( ICAP ) 奖。

译者:

严轶韵：毕业于上海外国语大学英语专业。

2008年加ASC圣皮尔精品酒业，英国葡萄酒与烈酒 ( WSET ) 高级证书持有者，现担任葡萄酒培训师。曾参与《东膳西酿—葡萄酒与亚洲菜肴搭配》、《东享葡萄酒》、《葡萄酒随身宝典》、《完美搭配——德国葡萄酒与亚洲美食》的翻译及《世界葡萄酒地图》的审译工作。

戴鸿靖：英国葡萄酒与烈酒 ( WSET ) 高级证书持有者，曾担任和平饭店侍酒师，2011年加入iWine.com，任葡萄酒顾问。

曾经参与《葡萄酒随身宝典》的翻译工作。

<<东品西酿>>

书籍目录

献词  
关于作者  
前言  
致谢  
第一章 品尝葡萄酒  
第二章 从葡萄园到酒窖  
第三章 葡萄酒品鉴  
第四章 葡萄品种  
第五章 经典红酒  
第六章 经典白葡萄酒  
第七章 次要的品种  
参考文献  
图片来源

## &lt;&lt;东品西酿&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 品尝葡萄酒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，希望能够让大家更容易地了解 and 消化书中的大量信息。

亚洲描述符与传统的西方描述符并驾齐驱，它能够让亚洲食材和食物的爱好者对葡萄酒语言产生共鸣。

葡萄酒已经渗入不少亚洲城市人们的生活，改变着我们饮食的方法并给我们的味觉带来了全新的香味谱。

它改变着我们对日常膳食的看法，让我们能更进一步地思考用何种饮料来搭配它。

另一方面，葡萄酒让我们得以放慢进食的速度从而品尝出更多的风味。

希望只是简单地在日常餐饮中加入葡萄酒就能够给我们带来更多的乐趣。

亚洲，作为世界葡萄酒消费增长最快最广的地区，已经从追随者的位置跃入了主导的行列。

我们有机会扩展葡萄酒词典，而不再只是记忆一长串与亚洲餐饮关联甚远的香气术语。

我们继承了丰富的饮食传统和充满活力的美食文品尝化，这些传统和文化也已经迅速地与世界其他地区传播葡萄开来。

我们有很多可以分享和需要学习的地方：就拿我来酒说，学习鉴赏精品葡萄酒让我的生活受益匪浅，它让我不得不放慢脚步，更着眼现在。

当我们吸入各种香气，小啜一口葡萄酒，让它的风味充盈着我们的口腔时，它也加深了我们在那一刻的存在感和感悟力。

作为食物的搭档，葡萄酒能够增加和谐的口感并将用餐体验提升至更高的鉴赏水平。

越来越多手拿筷子的亚洲葡萄酒爱好者正在探索葡萄酒带来的乐趣，并尝试用自己的语言来描述出杯中之酒的香味。

虽然我希望你们能在这本书中发现乐趣和有用的内容，不过，我的终极目标还是想借此书鼓励你们找出心仪的那瓶酒，打开它并与朋友和家人一起分享，体会其中无与伦比的快乐。

葡萄酒的道家理念葡萄酒是用新鲜采摘的葡萄酿制而成的酒精饮料。

## &lt;&lt;东品西酿&gt;&gt;

它是有灵魂的。

即使是世界各地那些大酒厂工业批量生产、以百万箱计的葡萄酒也不例外。

葡萄酒的灵魂在于，所有的葡萄酒都有自己的故乡。

葡萄酒来自土地，并且能反映出当地的特征——无论是阳光明媚、气候温暖、孕育了如黄尾（YellowTail）这样易饮的品牌葡萄酒的澳大利亚东南地区，或是酿造出完美出众且精致的特级园酒 [ 如拉塔须（La Tache） ]，拥有凉爽、大陆性气候的勃艮第。

显而易见的是：葡萄酒的品质越高，越能清晰、鲜明地反映出其故乡的特征。

葡萄酒的共性在于它反映了人类与自然的相互影响：人类从某一片土地中获得种植在特定气候和土壤环境下的产品，然后对它进行调整。

葡萄酒就是这样一种产品。

有些酒是匠心之作，蕴涵着酿制者高超的技艺；有些酒的酿制则只为出售，没有其他更深刻的寓意。

这就是我们所熟知的葡萄酒。

法语中的“terrior”（风土条件）就包含了这种“葡萄酒能够反映出当地独特环境”的概念。

杰出的葡萄酒通常都能够诠释出其产地的特点，缜密的酿酒师会将这种独特的、源自环境的特征保留住，完美地凝聚在酒瓶中。

这就是葡萄酒的道家精神。

正如道家所推崇的快乐高洁的生活一定是充满和谐的，高品质的葡萄酒能反映出它们与当地环境特征的和谐。

每年，诠释的内容都会发生变化，反映出不同年份所带来的气候变化，就像道家所主张的生活对每个人来说都是持续在改变的。

按照葡萄酒的道家理念，葡萄酒有好有坏。

有些酒具陈年潜力且有灵魂，而有些酒则只是为我们带来简单短暂的快乐。

有些酒刚开始喝时很不错，不过一杯过后就变得过于强劲浓郁或表现得平淡无奇，毫无乐趣可言；而有些酒初尝时含蓄收敛、毫不起眼，但随着时间的推移开始慢慢展现出内在的张力和美。

正如并非所有事物都有存在的意义、都活得考究，并非所有的葡萄酒都是好酒，都是精心酿制而成。

葡萄酒的酿制有公式可循，正确的果味、酸度、单宁和酒精含量的配比可以创造出平衡、和谐的葡萄酒。

不过，按照这种基础公式调配出的酒不计其数，适合作为平常的饮料享用，而本书所讨论的葡萄酒则是具有独特特征、反映产地特色的高品质葡萄酒。

无论作为学生还是老师，我始终觉得以优质葡萄酒为例能够极大地提升学习经验。

它不仅能够成为某种特定风格、产区或葡萄品种的品质标准，还能帮助我们记忆和回忆葡萄酒的香气，因为好的葡萄酒总是更容易被人记住。

葡萄酒鉴赏的道家理念因人而异。

我碰到的一些学习葡萄酒的亚洲学生会将焦点放在如何提高他们的品酒技巧、识别不同的葡萄酒风格及甄别品质上，还有一些学生则更重视隐藏在葡萄酒背品后的知识——记忆酒名、产区和特点描述，剩下的一些学生则更愿意学习如何用文字清晰地将所有尝的香气和品鉴后的感受表达出来。

条条大路通罗马，葡萄酒鉴赏的道家理念就是采用能带最多乐趣的方法，无论它关注的仅是某个方面或是每个微小的细节。

## &lt;&lt;东品西酿&gt;&gt;

## 媒体关注与评论

《东品西酿》为全球习惯亚洲美食和食材的人们提供了有关联、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。

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)，世界上唯一一位拥有26家米其林餐厅的厨师 一直以来我们所学习到的葡萄酒知识大都源于西方葡萄酒作家的书籍，我很高兴看到Jeannie (李志延的英文名) 写了一本用我们亚洲人所熟悉的词汇来描述葡萄酒的书——《东品西酿》！

在该书的帮助下，相信在不久的将来，葡萄酒爱好者朋友们一起品酒时就会用大家熟悉的词汇来欣赏和讨论葡萄酒。

——李德美，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 如何用我们中国人——或者亚洲人熟悉的香气和口感形容葡萄酒一直是个难以解决的问题，这种饮食文化上的差异在一定程度上阻碍了葡萄酒在国内的传播，也拉开了业内人士和普通消费者的距离。

《东品西酿》为解决这个问题开了个好头，Jeannie以她对葡萄酒深厚透彻的了解和对东西方文化的生活经历告诉大家，其实我们完全可以用东方的文化和方式来享受来自西方的葡萄酒。

——吕杨，2010年中国侍酒师冠军得主 Jeannie作为首位亚裔葡萄酒大师正在进行一项很了不起的工作：用亚洲香料和食材来描述葡萄酒。

我个人认为《东品西酿》是一部很棒的作品，事实上，不论是厨师还是葡萄酒爱好者都会为此而兴奋，因为这本书确立了表述葡萄酒的黄金标准。

在我工作的厨房中和家里，《东品西酿》一定都要有！

——余溟焯 (Alan Y. Yu)，香港米其林三星餐厅“81/2”上海分店行政总厨 葡萄酒发源于西方，但Jeannie却能以亚洲人熟悉的味道形容葡萄酒。

这不单使亚洲人更能体会不同葡萄酒的特色，也能同时令西方人换个角度感受葡萄酒。

以前，当我给客人介绍怡园酒时，他们经常不知道那些外国水果和材料是什么。

受到Jeannie的启发，现在我会以客人熟悉的食材形容我们的葡萄酒，效果还真不错！

——陈芳，怡园酒庄董事长、少庄主

## <<东品西酿>>

### 编辑推荐

《东品西酿:首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒》系唯一亚裔葡萄酒大师专为亚洲人口味写作的亚洲美食美酒搭配的葡萄酒实用书。

如何将美食与美酒进行完美配搭，相信这永远是个很个人的问题。

在英语中，食物与酒的搭配为wine pairing (葡萄酒搭配)，在法语里为mariage des mets et vins (酒菜联姻)。

那么，究竟如何才是最完美的搭配？

《东品西酿:首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒》作者Jeannie虽然是第一位得到MW葡萄酒大师头衔的亚裔，但她是位韩裔美国人，在韩国出生，在美国长大，近二十年来又一直定居香港。

目前国内已经出版了不少很好的葡萄酒书，但我还没有看到过一本非常出色的有关葡萄酒与美食搭配的图文书。

对葡萄酒有认识的人士都知道，美酒与美食搭配是一门深奥的学问，在国外还设有侍酒师学位，专门教学生如何为美食搭配美酒。

将每种菜肴的风味，理性地以甜、酸、咸、苦、辣、鲜来分析，并将每款葡萄酒里含有的甜度、酸度、单宁/橡木味、酒精度/酒体和成熟度拿来作分析后，以最客观的方式来作菜肴与美酒的和谐搭配。

<<东品西酿>>

名人推荐

<<东品西酿>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>