



品味生活有品位
TASTE WINE TASTE LIFE

即刻订阅全年12期杂志, 336元包快递

订阅热线: 020-3759 2620

官方网站:
www.wine-mag.com
官方微博:
weibo.com/winemag

邮发订阅
邮发代号 46-187
全国邮局均可订

淘宝商店
在线订购
www.taobao.com



微信
扫描精彩不止
微信号: wine_mag



WINE 葡萄酒
TASTE WINE TASTE LIFE

WINE 葡萄酒 WINE IN THE SKY

2016.04 APRIL ISSUE 90

WINE

葡萄酒

TASTE WINE TASTE LIFE



空中酒窖盘点
沉醉于灿烂星河间
WINE IN THE SKY

葡萄酒大师访谈录: 李志廷
JEANNIE CHO LEE MW

ISSN 1672-5323
ISSUE 90 APRIL 2016
¥25 HK\$50
邮发代号: 46-187 订户电话: 11185
印刷标准刊号: ISSN 674-5223 国内统一刊号: CN44-0658/C

WINE IN THE SKY 空中酒窖盘点 / 葡萄酒大师访谈录



亚裔葡萄酒大师带你全方位品味
东方审美 酒遍世界

文: 陈梓华
Asian Palate, World Pairing

在高空, 受到了机舱里气压和温度的影响, 乘客容易口干舌燥, 闻到的果香减少, 同时对酸度和单宁更加敏感。在这样的条件下, 李志廷的选酒原则是: “尽量不要选择单宁强劲、酸度高的葡萄酒。如果一定要喝葡萄酒, 最好是给它一点时间在杯子里热热身, 开瓶之前用手给瓶身加热10分钟, 或者开瓶后在机舱静置30分钟。以上3种方法可以让葡萄酒的温度至少达到15℃。想打安全牌最好选白葡萄酒, 大部分白葡萄酒的最佳侍酒温度在8-10℃, 这刚好与飞机饮料车的温度一致。另外, 白葡萄酒没有单宁, 这样就不需要担心单宁被夸大的问题。飞机上的侍酒温度也很适合香槟。这里提供给大家一个方法去更好地在空中欣赏香槟: 用白葡萄酒杯替代香槟杯, 这样更多的香气和风味可以被释放出来。”

在完成新加坡选酒之旅后, 李志廷马不停蹄地飞到法国参加勃艮第葡萄酒盛会 (Grands Jours Bourgogne), 随后又造访意大利感受了一把米兰悠闲的阳光和当地的美食, 3月底才终于飞回香港温暖的家。这位飞来飞去的葡萄酒大师在机舱里最爱的是香槟。她说: “空中香槟真是我的最爱, 没有哪个航班是我不会点上1杯香槟的, 如果有, 那是因为我点了2杯。” 空中最爱是香槟, 但地面上最爱的一定是香港, 每次回到香港的家, 看着窗外的好天气, 李志廷都忍不住发出感慨: “又是一个艳阳天, 这种天气, 总会令我感到香港是世界上最美好的地方。”

亚洲口味与别不同

作为最了解亚洲人口味的葡萄酒大师, 李志廷眼中亚洲和欧洲的葡萄酒爱好者口味的差别, 与每个人的出身、国家或城市的社会文化影响以及个人口味的成熟度息息相关。在美国, 大多数的葡萄酒新手会选择从酒体轻盈的白葡萄酒开始尝试, 这些价格往往带有一点甜味, 如平价的仙粉黛桃红或好格亲民的德国白葡萄酒。随着对葡萄酒风味的好感度提升, 消费者会开始选择干型葡萄酒, 完成从干白、桃红到干红葡萄酒的过渡。而在欧洲, 葡萄酒新

“当我觉得喝够了的时候, 我就放下酒杯, 总之一切从身体出发, 保持愉悦的心情和健康的生活习惯, 自然会有好的体态。”



手则会从当地的平价葡萄酒开始品尝, 是“红”还是“白”取决于他们所处的地区。随着口味的成熟和发展, 葡萄酒消费者会渐渐把选酒范围拓展到全世界。但在亚洲, 特别是中国, 这个过程恰好是相反的。中国葡萄酒爱好者一开始就会选择干红, 通常是国产干红, 或者平价的波尔多、澳大利亚红酒。因此他们一开始对单宁的接受程度就很高。之后中国葡萄酒爱好者可能会选择一些酒体更轻的玫瑰酒, 或者白葡萄酒、桃红和香槟。这就和其他地区从酒体的甜白过渡到重酒体的红酒截然相反。既然亚洲口味和西方口味明显存在差异, 自成一格的东方菜肴在搭配葡萄酒方面自然大有学问。

粤菜餐酒搭配不妨一“红”一“白”

中国有句老话叫“食在广州”, 粤菜作为八大菜系之一一直享誉亚洲。定居香港的李志廷平时也很喜欢吃粤菜。说到粤菜搭配葡萄酒的心得, 她分享道: “粤菜体系纷繁复杂, 需要根据每一道菜具体分析。总的来说, 海鲜大餐我会选择灰皮诺、白皮诺, 或者有时也会考虑搭配干型雷司令。”

空中香槟真是我的最爱, 没有哪个航班是我不会点上1杯香槟的, 如果有, 那是因为我点了2杯。
——李志廷

I know I will be having a glass or two of Champagne - my favorite drink while flying.
——Jeannie Cho Lee MW

美国哈佛大学硕士、法国蓝带学院授予资格 (Certificat de Cuisine) 的蓝带厨师, 日本酒匠研究会授予资格的清酒侍酒大师, 英国著名葡萄酒杂志《醇鉴》(Decanter) 的特约编辑; 新加坡航空公司的葡萄酒顾问; 英国葡萄酒与烈酒基金会 (WSET) 的认证教授以及美国葡萄酒教育家协会 (US Society of Wine Educator) 的认证教授、香港理工大学 (Hong Kong Polytechnic University) 的葡萄酒教授、《醇鉴》亚洲葡萄酒大赛 (Decanter Asia Wine Awards) 的两位主席之一, 集光环、荣誉与众多头衔于一身, 她是享誉全球的亚裔葡萄酒大师——李志廷。

从留学生到入妻, 构成对葡萄酒完整的爱

19岁时, 李志廷作为交换生到牛津大学学习, 在欧洲的生活和旅行期间, 她利用假期走遍了法国、意大利和西班牙, 深深地被当地的美食吸引了。同时, 葡萄酒作为美食的重要搭配也引起了她的注意。那段求学的日子里, 牛津大学定期有举办正式的葡萄酒晚宴, 李志廷也会受邀过去, 她记得正是一瓶1982年的大庄园真正打开了自己的味蕾和眼界, 引导她踏入波尔多顶级葡萄酒的世界。之后, 她在去德国的旅途中, 爱上了摩泽尔产区的珍藏雷司令, 在意大利南部的阿玛菲小镇, 坐在一个位于海边悬崖上的餐厅里, 大口大口地喝着意大利的布鲁奈罗佐餐, 从此记住了它的味道……所有这些零碎的欧洲游学记忆, 构成了李志廷对葡萄酒完整的爱。

大约24年前, 李志廷在葡萄酒课程上认识了她的丈夫——他也是一个葡萄酒爱好者。婚后

她随丈夫定居香港, 现有4个可爱的女儿。这些出生在葡萄酒大师家庭里的小公主们自幼就受到葡萄酒文化的熏陶, 她们从小就开始会去闻各种各样的葡萄酒, 并且学会通过气味来描述酒款。年纪较小的可以浅尝几口, 较大的女儿可以多喝一点。现在两个姐姐已经非常擅长辨别不同类型的葡萄酒, 比如波尔多、黑皮诺、雷司令、长相思甚至是内比奥罗。她们没有参加过任何专业的葡萄酒课程, 只是单纯地抱着玩一玩的心态参加了WSET 1级考试, 却都以几乎满分的优异成绩通过了考试!

李志廷认为, 亲密、充满爱的家庭会使得个人在情感生活上保持愉悦。就像葡萄酒追求的是平衡感那样, 人生也需要平衡感, 生理和心理上的满足同样重要。都市生活节奏快, 生存压力大, 如何平衡工作与生活是当代职业女性都十分关注的问题。如果同时能够保持苗条的身材那真是太完美了! 当我向大师请教经验的时候, 她给出了充满哲理的回答: “尽管我经常在外边用餐, 每天饮用葡萄酒, 但是我也听从和尊重身体的需求——当我觉得饱的时候, 我就停止进食; 当我觉得喝够了的时候, 我就放下酒杯。总之一切从身体出发, 保持愉悦的心情和健康的生活习惯, 自然会有好的体态。”

空中最爱的是香槟, 地上最爱的是香港

从2008年开始就担任新加坡航空的葡萄酒顾问, 今年2月, 李志廷照例飞到新加坡品鉴了超过300款葡萄酒。选酒都是采用盲品的形式, 每换一款酒就更换新的杯子。一个典型的品鉴日会用到超过200个葡萄酒杯。品鉴的条件无可挑剔: 干净、安静、明亮的房间, 所用的酒杯都适合品酒。品酒背景是白色的桌布, 三位葡萄酒顾问会独自沉默品鉴, 每一段品鉴过后 (比如40款意大利葡萄酒) 会互相对比分数和品酒笔记。有争议的地方, 葡萄酒顾问一起重新品鉴, 最后的品鉴完成后才会去看酒杯。



绿维特利纳 (Gruner Veltliner), 事实上, 任何来自意大利北部的酒体轻、未过桶的干型葡萄酒都可以考虑, 像干型的弗里利 (Friulano)、丽波拉 (Ribolla Gialla)、特雷比奥罗 (Trebiano)。”对于烧味这样的粤菜常见菜式, 例如烧鹅、烧鸭、蜜汁叉烧, 李志廷推荐酒体丰满的新西兰黑皮诺, 或者更年轻的勃艮第红葡萄酒, 生机勃勃又甜美, 她特别提到2009年是一个不错的年份, 如果有当年的酒不妨开瓶饮用。而在粤菜宴会上, 大师则支招我们同时开启一“红”一“白”。这样一来, 如果是叉烧先上 (粤菜通常都是先上拼盘), 那就有红酒可以搭配; 当海鲜和一些较为清淡的菜肴在重口味的荤菜中插进来的时候, 则可以饮用上文提及的白葡萄酒。有人可能会担心轮流饮用红葡萄酒和白葡萄酒的问题, 李志廷给出的回答是: “只要中间喝几口水或者茶来漱口, 那就没问题了。”

除了自己会品酒, 李志廷还乐于带领大家一起进入葡萄酒丰富的世界。2014年, 她设计了一款个人风格酒杯——Jeannie Cho Lee Signature Collection。“喝葡萄酒是令人愉悦的, 我设计了这些葡萄酒杯, 希望可以给大家的品酒乐趣最大化!” 葡萄酒的风格写有产区风土的名字, 这款优雅的酒杯则写有大师的名字。细长的杯身为葡萄酒提供了充足的释放香气的空间, 而逐渐变细的杯沿让酒液入口更集中, 旋转上升造型的杯脚配合手指弧度, 品好酒用好酒杯, 对葡萄酒和饮家来说都是一种享受。

李志廷个人风格酒杯
Jeannie Cho Lee Signature Collection

BC C代表亲民度, 这款多功能葡萄酒杯的最佳侍酒温度是8℃。无论是年份香槟还是顶级卡瓦、普罗塞克还是起泡酒, 或者荔枝甜酒、迟摘灰皮诺、雷司令、白诗南, 它都适用。

15C 这款酒杯的形状很大众化——宽杯肚, 窄杯沿, 握杯时有足够的空间让葡萄酒与氧气充分接触, 释放香气。李志廷说: “这款酒杯对于各种酒体轻重中等的红葡萄酒都适用。我承认自己在设计的时候, 脑子里想的都是黑皮诺。” 顾名思义, 这款多功能葡萄酒杯的最佳侍酒温度是15℃。

18C 18C是饮用酒体丰满的红葡萄酒的理想酒杯。在宽敞的杯肚里慢慢醒酒, 葡萄酒的单宁变得更为柔和、果味。适合用来品鉴年轻的波尔多、风味独特的西拉、辛辣的设拉子……也可以试试用它来喝年轻的意大利和西班牙红葡萄酒。当然, 这款酒杯最适合用来享用18℃左右的葡萄酒。

U1 U for Universal, 通用1号。小尺寸的酒杯的形状用于小量地倒出葡萄酒, 不会造成浪费。同时拥有足够的空间让葡萄酒在醒杯时与氧气充分地接触, 集中香气, 增强风味。李志廷说: “我经常用它来醒后喝甜酒和加强型葡萄酒, 对于年份波特酒、雷司令、苏玳、迟摘灰皮诺, 都很适合用U1。”

U2 通用2号。U1用于小量的品酒, U2则适合用来畅饮。这款通用多功能酒杯适用于享用红、桃红、白葡萄酒。李志廷喜欢用这个酒杯来喝酒体丰满的白葡萄酒和成熟的红葡萄酒。 “如果只能选择一个酒杯来品酒, 那便是U2。”