

韓籍世界頂尖女葡萄酒品鑑專家李志延，首本著作《Asian Palate》備受國際推崇，推出5,000本後全數售罄。早前她再接再厲，於澳門銀河酒店舉行個人第二本新書《Mastering Wine for the Asian Palate》發布會，並與中、港、澳門傳媒午膳，推廣亞洲美酒如何與美食配襯，並詳述她正與銀河酒店的合作大計。

撰文：鍾舜英 攝影：鄧國良



◆與書迷暢談，交換品酒心得。



◆午宴上配襯每道菜的名酒，都由Jeannie親自挑選。



◆Jeannie在發布會上用上這支是由Joseph Drouhin釀造出來的2008 Beauclos des Mouches招待來賓。

推出第二本佳釀鉅著

李志延誓發揚品酒文化

繼講述美酒與亞洲食物配襯的處女作《Asian Palate》後，李志延(Jeannie)再推出第二本紅酒書籍《Mastering Wine for the Asian Palate》，並將她多年來研究餐酒的心得，以言簡意賅加上圖文並茂的方式，讓愛酒同好能從基本去認識紅、白酒及香檳。書中除為大家展示各類酒的生產釀造過程，更會解構酒的風格、酒標，釀酒最神聖的三為一體：氣候、土壤和葡萄種類，以至試酒等題目。

Jeannie透露其實這本新書是在推出處女作時一併製作的，「我製作第一本書時合共有510頁共花了2年時間，但出版商說不可以這樣做，一來售價太昂貴，二來市面上很多作者推出了講酒的書籍，反而市場上沒有一本是介紹酒與食物的配襯，要我先做這個，所以我要求我將書一分为二，先推出《Asian Palate》，而這本新書我再花了半年時間去整合才推出。」她更透露現正努力籌備第三本著作。

為銀河酒店引入名酒

在午膳時，與Jeannie談及她與澳門銀河合作一事，她透露首先是與法國波爾多5大名莊之一的瑪歌莊(Chateau Margaux)，以及銀河促成合作關係，「銀河能直接從法國瑪歌酒莊購買他們釀造出來的佳釀，包括1970至1990年間各個年份的佳釀，這樣可確保所有運到酒店內的紅酒之質素，我們亦更清楚這批佳釀的一切實際情況。在年尾時，我們將引入另一波爾多一級酒莊的酒，在新年期間亦會在這裏舉辦黑皮諾節。」

此外，Jeannie亦為銀河酒店內50間亞洲菜食肆，挑選餐酒以配合不同的亞洲美食，現已選了88種不同品牌的黑皮諾(Pinot Noir)紅酒，以供顧客選用。Jeannie認為黑皮諾是世上獨一無二、口感複雜的紅酒品種，不同國家出產的黑皮諾亦擁有各自的特色味道，能搭配不同的亞洲美食，以產生最完美的搭配。



◆Jeannie推介泰國華欣Monsoon Valley的白酒Colombar(左上)及玫瑰酒White Shiraz(左下)，用來配襯蟹籽燒賣、潮式煎韭菜粿、粉粿(右上)及滷水鵝片豆腐(右下)。



◆Jeannie今次推出的第二本著作，可謂是品酒學上的百科全書。