



酒界新知：抓緊扭紋酒杯

記者、攝影：李莉 部份圖片由受訪者提供



李志延

■明珠台《酒遍全世界》主持、2009年 Vinality 國際大獎、2013年葡萄酒業最具影響力、50人中排名第25

品酒品到要為自己出酒杯，原因只為提升自己的品味經歷。

對於我這個剛學飲酒的人，這可能是個奢侈的理由，但對於全球首位亞裔葡萄酒大師——李志延（Jeanie）來說，設計屬於自己的酒杯及品酒配件，正是將自己一路走來的、屬於她個人品酒文化的傳承。對於她，這是最有意義不過的紀念。以她豐富的品酒經驗，「怎樣才是隻最實用、最美觀的酒杯」，原本應是簡單不過的問題。可是，她卻足足花了三年時間找尋答案，「我希望自己設計的酒杯，能真正把各種美酒發揮到最佳的狀態，所以由形狀、大小以至杯身的高矮肥瘦，我都反覆測試了

很多次。」優雅的 Jeanie 解釋，她設計的酒杯可不是只為識酒之徒，也希望就是初哥也會輕易用到，於是，三款酒杯就直截了當的以理想的酒溫作命名，8C 即 8°C，是年份香檳和清酒的最佳溫度；15C 即 15°C，是享受黑皮諾葡萄酒的最佳溫度；酒體渾厚如波爾多又或 Tuscany 的紅酒，18°C，用 18C 便剛剛好。

Jeanie 甚至設計出 U1 和 U2，U 者，即 universal，簡單點說，是大包圍，一隻杯可以配襯不同風格的美酒，前者為 Jeanie 自己最常用的酒杯，主要用作試酒之用，後者則作日常飲用。

不過，我最欣賞其杯腳上的扭紋設計，Jeanie 說扭紋於她有很大的意義，代表了與美酒結下不解緣的曲折，但從實用功能上，原來由杯身以下伸延至三分一的扭紋圖案，剛好最後一道的扭紋符合人體工程學的曲線，讓手指輕易地將酒杯握緊。品美酒，不只酒要靚，杯也要靚。