

酒遍全世界
 Starting on Thursday, Thursdays at 9
 10月10日 星期四 晚上9時30分

Jeannie Cho Lee MW

撰文：黃大鈞 (Alan Wong)

攝影：本刊記者、TVB 圖片

酒遍世界 • 細味經典

今年十月，無綫明珠台再度推出全新節目《酒遍全世界》(In Vino Veritas)，邀請全亞洲首位葡萄酒大師(Master of Wine) - 李志延(Jeannie Cho Lee MW)擔任主持。

韓裔的Jeannie在葡萄酒界，地位崇高，人脈廣闊，

這次帶攝製隊到法國Bordeaux及Burgundy，走訪多個經典名牌酒莊，並訪問多名深居簡品的莊主如布根地大名鼎鼎的Madame Lalou Bize-Leroy。

筆者特別邀請Jeannie作專訪，談談這個全新的葡萄酒節目，還有很多有關葡萄酒的人和事。



李志延(左)和另一主持 Anthony Sandstrom(右)，其中一集重頭戲是拜訪布根地神級人物 Madame Lalou Bize-Leroy(中)；Madame Leroy 八十年代離開 DRC，自立門戶，短時間就以 Leroy 之名創造出另一支全球膜拜的品牌。(TVB 圖片)



女性能頂半邊天，葡萄酒大師不少都是女性，波爾多的釀酒師也開始成為女人天下，李志延(藍黑衫)到訪波爾多時就和多名女釀酒師在 Château Phélan Ségur 品酒，主持這次女人品試會的是 Phélan Ségur 的「老總」Véronique Dausse(紅衣)。(TVB 圖片)



J: Jeannie Cho Lee MW

A: 黃大鈞 (Alan Wong)

A: 你一直從事很多有關葡萄酒的教育工作，以往亦未曾主持任何電視節目，為何今次會破例？

J: 我想這是我一直以來想做的事，但只是之前一直沒有找到好的伙伴一起去做。作為一個葡萄酒教師及作家，我對葡萄酒充滿熱情，有很多不同構思想與其他人分享，有那一個渠道比電視更好。這是非常令人興奮，因為香港葡萄酒市場不斷增長，越多越多人，不管是老是嫩，都喜愛上葡萄酒。

A: 電視台方面主動邀請你合作？

J: 一年之前，TVB 總經理鄭善強直接接觸我的。我覺得他找我也有一點冒險，因為我之前從未做過任何電視節目。我經常教學，但談有關葡萄的事，透過雜誌或報紙等文字形式，會是我比較習慣的方法。但如果是電視，或許可以讓人看到不同的東西，因為可以透過影像，讓觀眾更能清楚看到酒莊的美麗，當訪問釀酒師時，可以讓觀眾感受到釀酒師們有多熱愛葡萄酒。

深度走訪波爾多布根地

- A： 這個節目遠道去了法國的 Bordeaux 及 Burgundy 拍攝，為何選擇這兩大酒區？
- J： 這是兩個經典的酒區。對於很多香港葡萄酒愛好者，Bordeaux 都是他們的起點，是傳統港人喜愛的酒區。他們飲過那裡的葡萄酒，才對葡萄酒產生興趣，之後才將興趣擴展至其他地方如澳洲及美國加洲。而 Burgundy 則可算是港人的新寵，未來的新趨勢。兩者也有共通的地方，Bordeaux 地方很大，每個小區或村莊的风格也不同，Burgundy 也同樣有很多不同酒莊、村莊及田地，不是很容易就完全理解，而兩地的葡萄酒味道也同樣的複雜。
- A： 製作這個節目時遇到那些挑戰？
- J： 我們希望製作一個具有深度的節目，但時間有限。例如六十秒就要完全講出一支葡萄酒所有特別之處。如果我們是去澳洲或美國加洲，可能會簡單一點，因為這些地方的造酒歷史較短，比較



TVB 再開拍葡萄酒專題節目，這次更專業化，出動李志延（右五）任主持再走遍名莊訪攝，總經理鄭善強（右四）更親自主持開播儀式。（TVB 圖片）

容易明白，但波爾多要多用多些時間才能完全講解所有事情。還有在葡萄田拍攝時，可能突然下雨，拍攝就要暫停，有些事情是超出我們所能控制。



登頂做大師困難重重

Jeannie 是亞洲首位的葡萄酒大師 (Master of Wine)，香港現時也有幾名酒界專業人士正努力成為下一位葡萄酒大師，但要考取得資格相當困難。Jeannie 以過來人說，考試的設計，就是一個「難」字。不論你是亞洲人、歐洲人還是美國人，都很難，也不是所有人都可以去考的。她說最困難的地方是要有決心，每天都要抽大量的時間去溫習。Jeannie 六年前考獲大師資格，至今仍未有另一名亞洲人 pass 成為大師。

根據二〇一四年最新資料，共有六位新 Master of Wine，英美各兩人、德國瑞典各一，六人之中有四名是女性，而過去十年新成為大師的，女性佔近一半之多，可見女性已頂起葡萄酒的半邊天。現時全球有三百一十多名大師。

A：有沒有採訪那些酒莊或某個釀酒師，是我們很少在電視上看到的？

J：有很多。例如我們去了 Domiane Leroy，莊主 Madame Lalou Bize-Leroy 以往都很少讓人到她的酒莊，她也很少接受訪問。但因為我與她有深的友誼，所以我們今次有機會，用了半天時間去拍攝，參觀酒莊的酒窖，更難得的是她親自帶我們去參觀她的葡萄田。在田裡，她邊走邊告訴我們，那些葡萄田有何特別之處，為何會採用 bio-dynamic，她是如何把葡萄種植得味道如此濃厚。雖然我也可以把內容寫出來，但在電視上看到她親自去說，會有不同感覺。她已經八十歲了，但可在銀幕上看到，她還是充滿能量，就像是一個三十歲的人。

A：法國取景之外，還有一部份是在香港拍攝的，是嗎？

J：沒錯，事實上節目有一半都是有關香港的，包括這裡的酒界活動，例如拍賣，在香港可以喝到的葡萄酒，美酒與佳餚的配搭等。

亞洲口味不斷改變

A：你研究 Asian Palate 多時，近年亞洲人的口味有那些轉變？

J：亞洲人的口味在過去五至八年，不停地在變。亞洲的葡萄酒市場不斷地成熟，很多葡萄酒愛好者都願意嘗試新事物，希望試到新的口味。例如習慣了 cabernet sauvignon 的味道，又會想試試 cabernet franc，或者 syrah 的味道。在香港，我們也不會只飲 Bordeaux，很多人對意大利酒感興趣，西班牙酒也是，特別是香港開了很多新的西班牙餐廳。



韓裔的李志延，擁有天賦的 Asian palate(亞洲味蕾)，長年在港生活，令她更重視法國酒與中菜的口味配搭。(TVB 圖片)

A：中國在全球葡萄酒市場越來越重要，中國人的口味會否影響世界葡萄酒風格？

J：其實我們還不清楚到底喜歡那一種口味，還在探索的階段，市場還是很年輕。如果你去波爾多，問人到底知不知道中國人喜歡那種口味，他們或許會答你，他們知道中國人買很多波爾多的酒，現在又開始買很多布根地。但談到風格，暫時大家都不清楚。與日本不一樣，他們的市場已經十分成熟。他們喜愛布根地，喜歡香檳，這是我們可以從他們三十年葡萄酒市場發展的經驗看到的。而我們大約較日本慢了十年。如果我們繼續了解我們的口味，而入口商、消費者、作家等都有一個相近的意見後，或許可以影響葡萄酒的風格。

A：面對區內不同城市的競爭，你如何看香港亞洲葡萄酒貿易中心的地位？

J：若與中國大陸多個城市比較，如北京、上海等，我認為在葡萄酒教育方面，香港仍是一個最佳的學習地點，雖然這些城市都是很大的市場。在香港，具資格的葡萄酒導師，對葡萄酒富有經驗的人，都是最多的。在香港做生意很方便，很容易就能成立一個葡萄酒貿易公司，亦沒有葡萄酒的稅項，因此有很多原因，香港在亞洲仍然有一個很獨特的地位。●