



## 靚靚媒人婆 李志延

她剛以一百一十一萬投得重九百克的白松露王。

她是全球首位亞裔葡萄酒大師。

相關不相關的機構，都找她做宣傳。

英國百年洋酒商 Berry Bros & Rudd、星加坡航空、香格里拉酒店…… Estee Lauder，剛找她和郭晶晶等拍廣告。

全球只有二百八十九個葡萄酒大師，當中僅七十八位女性，酒釀得優劣，靠他們評分。

「What can she possibly know about wine? Especially our wines?」

紅鬚綠眼一見她這張亞洲臉孔，就毫不留情。

「品酒、評酒，如媒人婆。我外表如何，其實不重要，推介精采不，試過你就知。」

四十二歲的李志延說。

自一九五三年至今，葡萄酒大師評核試，有數年的及格率是零。

第一關的考試，是連續三天的早上作白酒、紅酒、和混合酒的蒙瓶測試，連續四天的下午寫作，試題圍繞酒界爭論，像 Cork 是否比 Screw Cap 好等。

四日定生死，七個考試全數合格（其中一科拿 C 算肥佬），才可參加最後挑戰——寫論文。

通通過關，才能取得葡萄酒大師資格。

花得起一百一十一萬投白松露王，又有四個標致女兒，幹嗎參與殘酷遊戲？

李志延生於一九六八年，南韓首爾，八歲隨父母移民長島。

「少數族裔是要敢於挑戰，並且表現得更加出色，才能發圍。」

她想告訴女兒，地球村形成，這個精神更重要。

父母是朝鮮人，母親的姊妹在美國。舉家移民，由零開始。

「父母說，能信服大眾的，是學問。」

父親唸工商管理學士，是企業家。

小三，李志延在紐約長島小學唸書，老師說英語，她不明所以。

「分組討論，剛巧被指派角落位，我以為被罰。」

老師收工，赫然發現她獨個兒坐着，才拉她走。

「媽媽找裁縫幫我做衫，端端莊莊上學，同學笑我不夠 cool。」

Cool 是什麼，李志延不懂。

「他們的酷，是板仔衫，我青春期才學會。」

她說人生如紅酒。

「用心栽種，不一定是品質保證，天時地利，不由你操控。」



李志延十一月十四日，於太子大廈 8 1/2 Otto e Mezzo BOMBANA，透過衛星競投白松露王，所得款項捐予「母親的抉擇」。拍賣主場在意大利北部 Alba，今年第十二屆，〇七年的得主是何鴻燊（當年以二百五十萬元投得）。

阻止不了歧視，只能做好自己。

死記硬背，小五已名列前茅。

「中學去了曼克頓 Stuyvesant High School，那是紐約很出名的公立中學。」

在麻省 Smith College 唸政治及社會學。

「哥倫比亞大學、普林斯頓大學也取錄，但我更想獨立，遠離父母。」

大三，到牛津當一年交換生。

「全校只五個被選中。」

那是一九八八年。

「在牛津，嘗到第一口美味的波爾多紅酒，看似簡單，內裡蘊藏學問。」

兒時，父親在紐約超市買來大瓶紅酒。

「怪難喝的。」

「牛津有葡萄酒協會，提供平靚正紅酒，葡萄酒是學校高桌晚宴不可缺少的。」

」

回美後，在紐約的 Windows on the World Wine School，唸了一個為期十週的品酒課程。

「迷戀飲酒當中那份智慧，不同酒莊都有其獨特之處。」

「別人給你一杯 Sauvignon Blanc，起碼要清楚它的感覺和味道，知道它屬於 Dry White Wine。」

父母反對。「佢哋想我做教授。

「傳統韓國女人，只會為父親、丈夫或親戚斟酒，否則被視為不正經。」

靚太

李志延愛酒，卻不是無酒不歡。

「酒是一種奢侈品，帶給我歡樂，但並非生活的必需品。」

獨女，首要任務是滿足父母。

「入哈佛、唸公共行政碩士。」

畢業後做管理顧問，常到韓國、日本、香港公幹。

「日本很日本，香港大都會，又很近韓國。」

二十五歲結婚，丈夫是美籍韓裔投資銀行家。

「他剛巧被派到香港工作。」

那是一九九四年。

李志延到港大唸公共行政博士。

「我那時是班中第二個最年輕的學生，沒什麼工作經驗。」

課餘幫《Asia Inc》、《The Asset》、《Far Eastern Economic Review》等寫財經。

九六年上法國藍帶烹飪班，拿 Certificate de Cuisine from Cordon Bleu Paris，知悉葡萄酒大師這銜頭。

「全球只二百多個葡萄酒大師，卻有千千萬萬個博士。」

丈夫鼓勵她學紅酒，她在此時懷孕。

「葡萄酒大師參加者，須持有國際葡萄酒認證 Wine& Spirit Education Trust 的文憑，女兒出世，我正要參加文憑考試。」

她要告訴女兒，即使興趣也要專業。

「為了不影響育嬰，考試前一週，才開始操練紅酒。」



她的著作，在 Dymocks 售九十八美元，內容盡是美酒、佳餚，問她保健之道，她說父母遺傳，她一日六餐，晚飯喝紅酒，也不發胖，唯一是可樂，她和四個女兒也少喝。



這日，她在馬會教授紅酒。



童年的衫都是父母度身訂做，同學笑過分端莊，她以德國或法國 Loire Valley 白酒形容當年情況——是被低估的平價酒，貯五、六十年，便成佳釀。



這夜（二十一日），和丈夫在太子大廈設宴，跟韓國來的親友品嘗白松露王。

九八年拿英國 WSET 葡萄酒及烈酒文憑，認識了葡萄酒作家 Jancis Robinson——第一位獲得葡萄酒大師稱號的非業內人士。

「報葡萄酒大師考試，要得到倫敦 Institute of Masters of Wine 的肯定。」

Jancis 是牛津舊生，李志延師姐，做李志延的贊助人，讓她參與倫敦 Institute of Masters of Wine 協會主辦的課程。

○一年，李志延獲准參加初級考試，已是兩女之母的她，又是懷孕了，還是雙胞胎。

「一試酒便吐，懷孕八個月，重了三十多公斤，走路也有困難。

「一個孕婦在試酒，即使不喝下去，只含在嘴裡試味再吐出來，別人也投以責備目光。」

考試那天，懷孕反應又特別強烈。

「初試在早上，考二百多款蒙瓶測試（blind tasting），我多次離開考場，所有酒嘗起來也不對味。」

參加者過不了初試，沒資格唸為期兩年的課程。

「有三分之一人是過不了關的，我當時以為自己是一分子。」

卻通過了，兩年後才上課。

「從懷孕到哺乳，加起來有四年滴酒不沾。我也寫日誌給四個女兒，希望她們學懂做人分主次，作為母親，我當時的主要任務是哺乳。」

○四年正式上課。

「○七年到澳洲考試。那時四個小朋友還是稚齡。」

堅持，為告訴女兒，世界不斷轉，沒因誰停下。

「你不鞭策自己，有日你安逸不再，也許已追不上世界。」



除了打高爾夫，李志延少做運動，「你需要冷靜應付每一球，一如紅酒，並不用來隊酒，炒賣。」



她手上戴着的是二十萬三千的 Franck Muller。出書教學寫專欄，好好搵？「日常生活，老公支持。」



隨身帶備 Hermes 記事簿，自九四年移居香港，她習慣將每款喝過的葡萄酒都記下，至今喝過的，大概一萬多，家裡儲了五十五本筆記。



九〇年 Le Musigny，「This is me in the Bottle」，售七千八百五十。欣賞歐美人對美食配紅酒的認真態度，如情侶拍拖，兩個人也自我提升。「亞洲人和平共處，即河水不犯井水，還是愛歐美多一點。」

葡萄酒大師是葡萄酒界中最高榮譽，一九五三年起由英國 The Institute of Masters of Wine 頒授。八十年代，只限英國洋酒貿易商參加，其後推廣至全球。

李志延報考那年（二〇〇七年），全球八十二人應試，只四人合格，李志延是唯一的亞洲人。

「亞洲不像歐洲般，容易接觸到葡萄園，歐洲考生真的可以走進釀酒區，觀察葡萄種植，了解風土（terroir）。

「考試涉及的，不僅僅是事實層面的根據，還必須在深入掌握的基礎上，有自己的觀點和意見。」

亞洲人輸蝕——

「因為亞洲的教育體制，要求學生了解書本，但沒訓練學生有自身的獨特想法。」

李志延卻送四個女兒，到本地學校——蘇浙——唸書。

「要學中文。」

嚴格的教育，有助適應世界。

「一如我當年移民，不會英語，韓國和香港一樣，擅長背誦，也背出個未來。

「最基本常用的葡萄酒，還不到十種，不懂法文、德文，還不是死記硬背。作為小眾，得靠努力證明自己。

「一個金髮瑞典人來這裡品評廣東點心，一樣遭土生土長的香港人質疑。」

證書，是入場券。

「嚴謹的考試制度，有助接受未來挑戰。」

話梅

李志延信後天培育。

「四個女兒（九至十三歲），還不能喝酒，但家中每次開酒，我總會教她們聞一聞，用嗅覺感受葡萄酒散發的香氣，他們能分辨葡萄酒的種類和釀製風格。」

」

李志延的父親，愛看尼采，李志延也愛看哲學。

「哲學，像尼采名言：烈酒的基督教，是歐洲人的麻醉劑——很能把抽象理念具體化。」

葡萄酒的世界，長久以來被西方文化壟斷。

「我改寫現狀，以亞洲人的口味嘗酒。」

Cabernet Sauvignon，西方以黑加侖子、藍莓、青燈籠椒等比喻，李志延以話梅、紅棗、紫蘇葉作比喻，建議配廣東菜，北印度菜。Merlot，西方以聖誕蛋糕比喻，李志延以日本梅子比喻，建議配韓菜，馬拉菜。

八五、八六年波爾多，八八年的 Burgundy，李志延比作絲綢——

「逾十年的優質紅酒，口感會出現美妙變化，由天鵝絨般醇厚，變成絲綢般順

滑。」

二〇〇七年九月，接獲通過考試的通知，可進階到最後階段考試。

「十一月開始籌備論文。」

李志延的論文，是香港有何潛力發展成為美酒中心。

「那時，香港還沒撤銷紅酒稅，那是二〇〇八年二月的事，「由此可見，解決了當前困難，自然見到光明。」

埋頭苦幹時，第二個女跌破前額。

「她在房間玩耍，我在書房工作。」

女兒一頭栽進衣櫃，傷口見骨。

「底層縫二十七針，表皮又縫二十七針。」

陪女兒入院，療傷後，又繼續努力。

「我希望女兒明白，無論發生什麼事，做人得有始有終。」

李志延的父母，現在韓國。

「對父母來說，我是讀書不成的人。」

她承諾，女兒上大學，和女兒一同唸沒完成的博士課程。

現在，她跟英國百年洋酒商 Berry Bros& Rudd 合辦「The Fine Wine School」，成立葡萄酒顧問公司 Asia Palate，為星加坡航空，香格里拉酒店集團，德意志銀行等任葡萄酒顧問，在公開大學教英國葡萄酒及烈酒教育基金會（WSET）認可課程。也在《Wine Spectator》、《Decanter》、《中國經營報》及新加坡《聯合早報》等撰稿。她的著作《Asian Palate》，剛拿了《The Best Food& Wine Pairing Book in The World》。

密麻麻的工作，全編在 excel 行事曆。

叫她用一支酒去形容自己，她二話不說走到 Berry Bros& Rudd 那個一支酒動輒賣十數萬的酒櫃，拿出一九九〇年 Le Musigny，法國 Domaine Comte George de Vogue。

「這是我。」

「有幹勁，又不失細緻，溫柔。九〇年的酒，不是每支精采。正如我，也有不完美。」



撰文：阮佩儀

攝影：鄒潔珊

[news@nextmedia.com](mailto:news@nextmedia.com)