

以少勝多的設計 Jeannie Cho Lee 系列

劉致新

亞洲首位葡萄酒大師李志延女史約晚餐，介紹她設計的酒杯系列。我問她的酒杯特色是什麼？她說：簡單，實用又美觀。

現在人們都知道，不同的酒要用不同的酒杯，才能充分顯出酒的特點。但如果我們飲十種不同的酒，就要有十種不同的酒杯，對一般愛酒人來說，是不很實際的。

李志延說，她設計的酒杯，就是要用途廣泛，用兩隻或三隻就足夠，甚至一隻也可以。

李志延系列的酒杯有兩款，一款是人手製作，共有三種的「溫度系列」，計為8C、15C、18C。就是說，8C（即攝氏8度）適宜飲所有要在8C飲用的酒，包括香檳、其他起泡酒，甚至甜酒，以及一些適合低溫飲用的白酒。李志延說：大吟釀清酒也很適合這款杯。15C則適宜飲用包括布爾岡、各種黑比諾，以及其他較輕柔、花香型紅酒。18C酒杯自然是適合比較豐厚的紅酒，例如波爾多、隆河丘，以及很多豐厚的紅酒。

李志延說：她設計酒杯共歷時三年，由構思、設計到找廠商生產，都一絲不苟。

她設計的以人手製作的系列非常精緻，輕巧典雅，外型特色是杯腳上方那旋紋。驟看以為只是裝飾，但她說原來是有實際用途的，讓手指握在旋紋之下就既平衡又穩定。而且由杯口往內望，更可見到如太極的旋轉圖案，有生生不息之意。

此外，李志延又有一套機製(由德國名廠Spiegelau製造)的酒杯，共兩種：U1、U2。U就是Universal(萬用之意)，U1主要是試酒杯，但也可以用來飲酒、U2則有較大容量，是萬用的飲酒杯。她說，如果只要一隻杯，她會揀U2。不過，U1和U2基本上供酒店餐廳使用。

機製的U1和U2也有相同的旋紋杯腳，同樣很輕巧精緻，而且更為堅固。

• 產品查詢：Inhesion Asia (2415 9288)

