



品酒名杯——葡萄酒大師簽注

星島日報 星島日報 - 2014年10月12日星期日上午5:55

-A +A

(綜合報道) 首位亞裔女性葡萄酒大師李志延 (Jeannie Cho Lee) 譽滿酒壇，逢周四主持電視品酒節目外，她更花了三年時間，研製出實用與優雅兼備的一系列酒杯，讓人品嚐出紅酒的真正醉人「味」力。

李志延簽名系列酒杯當中，有三款以理想酒溫命名。8c代表攝氏8度，是飲用香檳、干白葡萄酒 (Dry White) 及冰凍清酒的最佳溫度，15c是干紅葡萄酒 (Le Vin Rouge) 或勃艮第 (Bourgogne) 的理想溫度，18c則最適宜品嚐波爾多、隆河谷、納帕谷、托斯卡納或南澳干紅等紅酒的溫度。另外，還有U1 (Universal 1) 及U2 (Universal 2) 兩款多功能酒杯。李志延說：「U1是我理想的品酒良杯，U2則適合各種不同風格的美酒。」

此系列酒杯扭紋杯腳受陰陽圖案啟發，能讓拇指及手指緊握酒杯，扭紋約佔杯腳三分一面積，最後一道扭紋，符合人體工學的曲線，依循紋理轉動，手指便可輕易在最後一道扭紋處找到最適當的握杯位置；修長的杯身，可提供充足空間旋轉葡萄酒。此簽名系列葡萄酒杯，全部為意大利口吹玻璃手工製作，正如李志延所說：「當美酒盛放在形狀、大小及比例均能配合其風格及品質的酒杯中，它會吟唱不同美妙的曲調，餘味細緻且複雜。」

查詢：Enoteca (ifc店) /2234 5100
