

引领读者深入了解亚洲佳肴美酒的完美配搭

李志延新作《ASIAN PALATE》于香港正式面世

星期二 2009 年 11 月 10 日 | Neuu.com 优网



李志延于香港国际美酒展中与宾客及传媒朋友庆祝《Asian Palate》隆重面世

葡萄酒大师李志延 (Jeannie Cho Lee MW) 于上星期五 11 月 6 日于香港国际美酒展中，与多于 200 位宾客及传媒朋友庆祝《Asian Palate》隆重面世。

《Asian Palate》为一本 220 页的精装硬皮书，旨在阐述在十大亚洲城市，包括香港、上海、北京、台北、东京、首尔、曼谷、吉隆坡、新加坡及孟买等地，葡萄酒于餐饮体验中日益重要的主导角色。

2010 年 1 月至 2 月期间，李志延将亲身到访书中涵盖的十大亚洲城市，而旅程则由君悦酒店全程赞助。其它赞助商包括，Chateau Palmer、Maison Joseph Drouhin、酩悦轩尼诗及 Shaw & Smith 携手赞助，更多的赞助商将会于数星期内确认加入。

《Asian Palate》作者 Jeannie Cho Lee 于 2008 年获伦敦 Institute of Masters of Wine 颁发葡萄酒大师 (Master of Wine) 资格，成为首位获得此名衔的亚洲人。全球目前只有 278 人拥有此尊贵称号，因此 Jeannie 被认定为亚洲、以至国际葡萄酒业之权威。她编写的首部作品《Asian Palate》将以独到见解深入论述亚洲多元化菜系的发展，以及如何透过葡萄酒将美饌的独特味道完美发挥。

Jeannie 表示：「《Asian Palate》乃经过多年深入钻研而编写，以独到见解论述亚洲菜式与美酒的配搭。对于亚洲多个地区而言，葡萄酒仍是有待了解的崭新范畴，我希望透过《Asian Palate》，加深读者对葡萄酒的兴趣。」



《Asian Palate》引领读者深入了解亚洲佳肴美酒的完美配搭

《Asian Palate》将论及影响亚洲十大城市餐饮文化的历史元素，并为读者推介配搭各地传统菜式的心水葡萄酒；此外，《Asian Palate》为不同场合，如轻松家庭晚宴或盛大宴会等提议最佳的美酒选择。《Asian Palate》更附有精美插图，将亚洲菜式与美酒配搭的重要数据整齐分类，方便读者。

Jeannie 现正着手撰写另一本关于葡萄酒与美食的书籍，作为首本作品《Asian Palate》的延续。《Mastering Wine at the Asian Table》以亚洲角度解构西方传统葡萄酒术语、细列各大葡萄种类，并载有亚洲多名葡萄酒收藏家的心得，加深读者对全球多个顶尖酿酒区的认识。



《Asian Palate》阐述在十大亚洲城市葡萄酒于餐饮体验中日益重要的主导角色

Jeannie 出生于南韩首尔，曾旅居世界各地多个城市，包括纽约、波士顿、伦敦及吉隆坡，至 1994 年，她选择定居香港。自 1996 年起，Jeannie 为多本亚洲及国际杂志担任美食佳酿专栏写作，当中包括著名葡萄酒杂志《Decanter》、《Wine Spectator》、《Revue du Vin》、《The Asset》，以及国际中文版《Decanter》。此外，Jeannie 每月亦为多本刊物撰写葡萄酒专栏，包括韩国及中国版《Noblesse》，以及香港版《Baccarat》。她更是新加坡航空公司的葡萄酒顾问。

Jeannie 身兼葡萄酒评审、讲者、记者及导师，于业界享负盛名。她曾多次旅历欧洲及北美洲。2009 年，Jeannie 获颁发「Vinality 国际大奖」，以表扬其对葡萄酒业的贡献。

《Asian Palate》售价为 98 美元，现已接受订购。如欲订购，请致电+852 2573 6078，联络 Asset Publishing and Research Limited、浏览 www.amazon.com，或亲临香港各 Watsons Wine Cellar 分店。