

## 李志延教授 (Professor Jeannie Cho Lee)

香港理工大学

酒店及旅游业管理学院

专业应用教授(酒类)



李志延女士是首位亚洲葡萄酒大师，她还是屡获殊荣的作家、酒评家，评委和教育家。李志延女士的开创性著作《东膳西酿》探索的是亚洲十大美食之都的美食和美酒搭配，该书获得了《2010 年度世界最佳美食美酒配对》美食家奖，以及 2011 年度国际烹饪专业人士协会（IACP）大奖和国际葡萄酒组织（OIV）大奖。该书现有英语版和简体中文版。

李女士的第二本书是《为亚洲口感把握美酒》于 2011 年 9 月出版，同年 11 月她的亚洲图书之旅遍及 12 个主要城市。《为亚洲口感把握美酒》介绍了解与欣赏葡萄酒的新鲜亚洲观点，拓宽了葡萄酒的词汇。李女士介绍了一整套新式亚洲描述法，如红色日期、柿子与银杏仁来描述葡萄酒的美味。该书的简体中文版于 2012 年 8 月在中国内地出版以满足热心读者的需求。

李女士出生于韩国，但 1994 年以来一直生活在香港，在此开始了自己的出版生活，写作与金融有关的文章，发表于《亚洲公司》、《远东经济评论》、《资产》上，后来写作与时尚和葡萄酒相关文章，发表于《葡萄酒观察家》、《美酒世界》、《国际葡萄酒商务》、《葡萄酒评论》和《Tatler》杂的。李女士现为英国著名葡萄酒杂志《醇鉴》（Decanter）的特约编辑、中国《望 NOBLESSE》、韩国《望 NOBLESSE》、广州《葡萄酒》和上海《葡萄酒杂志》杂志。

李志延是香港理工大学酒店及旅游业管理学院的专业应用教授(酒类)，还担任新加坡航空公司葡萄酒顾问，负责挑选所有航线上用的葡萄酒。2009 年，李志延由于个人对葡萄酒行业所作出的突出贡献，荣获意大利葡萄酒展会大奖（Vinitaly Award）；2013 年，她被《醇鉴》杂志列为葡萄酒业界最具影响力的二十五位名人录。

李女士拥有巴黎蓝带厨艺餐旅学院的烹饪证书，热爱美食与美酒，建立了“东膳西酿”（[www.AsianPalate.com](http://www.AsianPalate.com)）网站，宣传亚洲美食美酒。她获得了日本清酒服务学院的清酒调酒师证书，还获得英国葡萄酒与烈酒基金会颁发的葡萄酒教师证书，以及美国葡萄教育者协会的证书。李女士在美国史密斯学院（Smith College）就读的时候，曾经到英国牛津大学进修一年，也正是在那里，她产生了对葡萄酒的兴趣和爱好。回到史密斯学院后，努力学习，毕业时获得了“政府学”和“社会学”双学位；然后她攻读了哈佛大学的“公共政策与国际关系专业”硕士学位。