

袁
大
文



美心皇宮
MAXIM'S PALACE

新聞發佈稿

香港，二零零八年十一月十三日

聯絡人：袁大文先生

〈即時發佈〉

電話：〈852〉9037 9589

電郵：damon_yuentks@yahoo.com.hk

袁大文及美心皇宮引進一個非傳統釀製系列 Serious Beaujolais 配以傳統粵菜馬當酒莊釀酒師晚宴及慶祝 Beaujolais Nouveau 2008

在 11 月 20-27 日保祖利新酒慶祝熱潮期間，本港葡萄酒講師及顧問袁大文 Damon Yuen 選擇了 11 月 21 日並帶領各酒友去改變已往對保祖利的一般概念。 5 款非傳統釀製系列保祖利型配 8 度傳統粵菜，如想領畧新的飲食文化，由馬當酒莊 (Domaine de la Madone) 開始，每位只需以超值價 HK\$398 全包，已可一嘗保祖利的新體驗。

該盛事由法國食品協會-香港，法國農業部、Inter Beaujolais 及馬當酒莊協辦，並由村鄉葡萄園(國際)有限公司讚助。由袁大文攜同美心皇宮舉辦。而馬當酒莊釀酒師賓奴 (Bruno Bererd) 帶大家去探討一吓鮮為人知的(非傳統釀製系列)與中式菜譜配搭技巧。

而所謂(非傳統釀製系列)是棄用傳統的 Carbonic Maceration 二氧化碳浸皮發酵法，令酒吸收更多成熟細緻的單寧和豐郁果味。

-續-

葡萄酒讚助商:

協辦機構:



取而代之賓奴選用新概念及技術能釀製出帶有布根地優雅卓越特性的酒種：

1. 通常會將葡萄收成期推遲 2-3 星期, 讓葡萄單寧更成熟, 果味更豐富.
2. 拒絕選用一些不合時宜的釀製意念.
3. 選用布根地傳統破皮去梗發酵法, 避免將整串葡萄連梗放入密封發酵缸內而引致一些硬的單寧也融入酒液中.

賓奴甚至選取一些優質酒種陳年在橡木桶中, 令世人改變保祖利只是簡單及適合年青時飲用的概念.

在嚴格及非傳統釀製過程下, 馬當酒莊生產了一系列雄渾, 強烈及豐富酒體且非一般保祖利所擁有的特性, 亦帶有優質布根地的優雅氣息.

集豐富, 高酸度及細緻單寧的酒種是最匹配高級中式菜餚. 而其天生所含香料特性是紅辣椒、葱、薑、蒜、醃菜及豉油的最佳拍檔.

著名葡萄酒作者 Mr. Robert Parker 也描述馬當酒莊是一個令人開心及關注的保祖利酒莊. 酒友們尋找的保祖利酒種典範.

在試酒與配菜期間, Serious Beaujolais 的魅力已表露無遺. 首先是 Beaujolais Nouveau 2008 與醬燒琵琶乳豬兩者融為一體. 而梅菜皇炆扣肉配 Madone's cuvee futs de chene 2005 在口腔內真的很興奮. 當晚宴會甚至會有一些難忘的驚喜. 如飲隻稀有白保祖利配煙肉鱈魚卷兩者互相揮影, 而 Rose 與辣椒糕明蝦像情侶跳舞時擦出的火花一樣難分難解.

確實迷之,袁大文讚嘆道:Beaujolais 如能認真地去釀造與廣東菜式可以很匹配,只不過是香港有很多酒友末有機會去領畧箇中奧祕,原因之前可能有過唔好的經歷嚇怕了他們,希望能籍著這個晚宴能夠改變他們的慨念,鼓勵香港各位酒友們再試一口 Beaujolais 吧!

另一位一起配菜專家 Mr Raymond Wong 是高級粵菜營運經理. 我們高興有機會同袁大文攜手舉辦這個盛會. 馬當酒莊系列不但與中式菜譜十分相配,亦可帶給香港消費者認識多一些不常見的酒款,相信這晚宴會給我們日後用中菜配 Nouveau 的寶貴經驗.

繼本年八月與村鄉葡萄園國際有限公司合作攪了一個本港首次的雙黃宴(法國黃酒配黃油蟹宴)本人會繼續尋找另一個較被人忽視的法國產酒區.

(完)

關於〈馬當酒莊〉

位於法國保祖利產酒區南面的 Le Perreon 葡萄園佔地面積共 28 公頃,年產葡萄酒 16 萬瓶. 家族於十六世紀已開始種植葡萄園. 今天,葡萄園仍由家族的三兄弟賓奴,奧利化及法德拉去管理及營運. 馬當酒莊的特別之處是棄用傳統釀製之二氧化碳浸皮發酵法去處理 Gamay (加美) 葡萄,取而代之是較複雜的布根地 Pinot Noir 破皮去梗釀造法.

馬當酒莊系列屬雄渾,豐富及結構厚實的酒種. 不看酒瓶招紙會誤當是一些有級別的布根地酒款.

著名的葡萄酒評家 Mr Robert Parker 也描述馬當酒莊之非傳統系列風格保祖利確是令人關注及開心,是一般酒友追求的目標典範.

關於袁大文 (Damon Yuen)

關於本人袁大文現以自由形式擔任葡萄酒,與烈酒課程講師,葡萄酒顧問及專欄作者,所有服務均以中文,普通話及英語進行.服務範圍包括葡萄酒及烈酒課程、品酒課程、公司品酒會、葡萄酒與食物配搭晚宴安排、酒牌設計及葡萄酒顧問等.擁有二十七年香港酒店業飲食部門工作經驗,並有十九年於香港多間 4 至 5 星酒店管理工作,期間一直在機構負責員工培訓工作,尤其在葡萄酒及烈酒,調酒及飲食服務方面的培訓.並擔任香港工聯會,職業訓練局及香港調酒學校的課程主講導師.而最後受僱職位是香港南洋酒店之飲品部及餐務運作經理一職.

關於美心皇宮

美心皇宮是美心集團的宴會專家，裝修富麗堂皇，是最具派頭的宴客場地。食品方面，美心皇宮一向以優質的粵式點心及特色菜餚而馳名，每天均供應過百款的經典粵式點心及美饌，為您提供一個殿堂級享受。現時美心皇宮擁有多間分店，位於交通便利的黃金地段，絕對是宴客共聚的首選。

關於美心集團

美心集團創立於 1956 年，為香港最大最多元化之優質餐飲集團，目前擁有 70 多個品牌，640 多間分店，每日服務超過 54 萬人次。在不斷創新及堅持卓越的態度下，集團致力時刻讓顧客感受到最“愉快”及“難忘”的飲食體驗。集團經營範疇廣泛，包括中菜、亞洲菜、西菜、快餐、西餅、香港東海堂、香港及澳門星巴克咖啡、元氣壽司、千兩及機構食堂等。



**‘Serious Beaujolais, Cantonese Cuisine’
Domaine de la Madone Winemaker Dinner
Friday 21st November, 2008 席設太古城美心皇宮
Featuring winemaker Mr. Bruno Bererd**

醬燒琵琶乳豬

Crispy Barbecued Suckling Pig

Domaine de la Madone Beaujolais-Villages Nouveau 2008 (Gamay)

辣椒糕明蝦球

Sautéed King Prawn with Thai Sauce

Domaine de la Madone Beaujolais-Villages Rosé 2008 (Gamay)

竹筴上湯燉鮮花蟹鉗

Double Boiled Fresh Crab Claw in Soup with Bamboo Piths

玫瑰煙肉鱈魚卷

Baked Codfish Wrapped in Bacon Roll

Domaine de la Madone Beaujolais-Villages Blanc 2005 (Chardonnay)

梅菜皇炆扣肉

Stewed Sliced Pork Belly with Preserved Vegetables

Domaine de la Madone Beaujolais-Villages Cuvée Fûts de Chêne 2005 (Gamay)

宮廷醬烤牛腩

Braised Beef Brisket with Sweet Vinaigrette

鮮潤腸糯米飯

Fried Glutinous Rice with Chinese Preserved Sausage

Domaine de la Madone Beaujolais-Villages Cuvée Jean Baptiste 2005 (Gamay)

紅豆雙皮奶

Double Boiled Milk with Red Bean Cream

每位收費 HK\$398.00 NET

葡萄酒讚助商:

協辦機構: