

m.a.x. concepts



新聞發佈稿

香港，二零零九年一月二十三日

即時發佈

聯絡人

Sharon Lau/Carman Man

m.a.x. concepts

電話：(852) 3755 1666/3766 1663

電郵：sharonlau@maxims.com.hk

carmanman@maxims.com.hk

袁大文先生 (Damon Yuen)

(852) 9037 9589

damon_yuentks@yahoo.com

梁雅婷小姐 (Ada Leung)

村鄉葡萄園(國際)有限公司

(852) 9755 4265

adaleung@cottagevineyards.com

古代葡萄品種 Chatus(實珠)勁配泰國紅咖喱羊肉

m.a.x. concepts，袁大文及村鄉葡萄園(國際)有限公司強勢推出{2009 珍饈美酒之釀酒師巡迴演奏} 盛事揭開了序幕

2009年2月25日，在 m.a.x. concepts 的新派越泰餐廳 LIAN 釀酒師晚宴裏，各飲食界朋友可親身體驗這種法國古代香辣葡萄品種 Chatus (“實珠”)如何硬拼泰國紅咖喱羊肉。晚宴命名為“Spice on Spice”(香辣鬥香辣)。

首個晚宴，在法國龍谷(Côtes du Rhône) Domaine du Grangeon(“格蘭桑酒莊”)之釀酒師- Mr. Christophe Reynouard(“基斯駝先生”)及香港葡萄酒講師袁大文 (Damon Yuen) 的帶領下隆重宣佈由 m.a.x. concepts (隸屬美心集團)、袁大文 及 Cottage Vineyards (International) [村鄉葡萄園(國際)有限公司] (寒冷氣候葡萄酒供應商) 攜手舉辦的全年度飲食界盛事【珍饈美酒之釀酒師巡迴演奏】的特式每月美食之行啓航。

-續-

這個每月〈珍饈美酒之釀酒師巡迴演奏〉的盛事會由本港葡萄酒講師袁大文及釀酒師帶領一眾食家分享心得，並會一起探討如何用各種奇特的酒款配搭種類繁多的 m.a.x. concepts 國際星級佳餚，包括西式、日本、歐陸、東南亞美食等。除推廣香港的飲食文化之餘，更令香港的飲食潮流一族大飽口福。

而每位參加釀酒師盛事的食家都會獲得美食護照一本，享用 m.a.x. concepts 的全年各項星級優惠。

2009 年 2 月 25 日至 28 日的“巡迴演奏”由法國格蘭桑酒莊釀酒師展開第一炮，題為【千年古代葡萄品種實珠，重現香江】。

是次巡禮最觸目的一幕，在 m.a.x. concepts 的 LIAN 上演。由主角實珠辣配泰香紅咖喱羊柳燒茄子，所謂“spice on spice”是指實珠的奇異香辣特性能穿過難度甚高的泰式紅咖喱，如不親身品試，絕不能領略到它們在口裏那種難分難解的糾纏。

實珠葡萄是古代葡萄品種，生存在法國超過二千年，是法國 38 種本土葡萄品種之一，相信現在除了布根地(Burgundy)的黑皮諾(Pinot Noir)之外，實珠可能是第二隻仍存在的法國古代葡萄品種。早在百多年前蚜虫大災害時期，法國各地的釀酒師都誤以為這葡萄品種已絕了跡，但奇跡地在 1988 年於龍谷的某一山坡偶然再發現其踪影而被再度種植，現時全法國祇有龍谷的亞迪殊(Ardèchoises)地區有少量種植。其特性集香辣、果味濃郁、高酸度及單寧強勁於一身，可配上任何濃而重食物，如牛扒及咖喱類食物等等。

實珠在法國龍谷的亞迪殊(Ardèche)存在比羅馬人在此種植葡萄歷史更長遠。法國古代農學家 Olivier de Serres(“奧利花”)於 1600 年在著作” Theatre of Agriculture” ，一書中，確定實珠葡萄為法國古代 38 種本土葡萄品種之一。

除了實珠，當晚的另一對難忘配搭是格蘭酒莊的維歐涅(Viognier)白酒 2006 亦巧妙的襯上了燒智利鱸魚青咖喱，濃厚的酒體與青咖喱融為一體，互相輝映。接著是酒體優雅得像是布根地的龍谷希哈(Syrah)紅酒配越式牛肉清湯，配合得天衣無縫。令你耳目一新的還有選用 Bordeaux Blend (波爾多葡萄) Cabernet Sauvignon(卡本納蘇維翁)及 Merlot(梅洛)混合釀製，但擁有布根地優雅風格的龍谷紅酒與泰式炭燒豬頸肉(Kor Mu Yang)相配下亦跳出了口感上的規限。

在溫馨的甜品時段，釀酒師基斯駝更給大家驚喜，只能在法國 Jura(侏羅)區見到的 Vin de Paille (Straw Wine) (麥桿酒)竟在龍谷格蘭酒莊出產，由維歐涅風乾葡萄釀製的麥桿甜酒絕配軟芝士及乾果兵團下，帶出了如膠如漆的非凡感覺。後段更加精彩，另一格蘭酒莊麥桿甜酒，全選用保祖利(Beaujolais)區的唯一紅品種 Gamay 做主角。出奇地其強勁、濃郁的酒體和酸度就連霸道的熱朱古力布丁也要讓路。真是驚訝！

美心集團 m.a.x. concepts 總經理韓錫輝先生陳述：「這個一連串的美食巡奏盛事，成功的重點在於整個美食旅程的構思和設計，務求令每位美食參加者都有意想不到的驚喜及難忘的經歷。而要令各食家繼續延續這一連串的美食巡奏，每月精彩多變的主題是不可缺少的。正此，我們夥拍村鄉葡萄園(國際)有限公司，她擁有優越及豐富的釀酒師晚宴及食物配搭經驗，更驚喜的是，其多種罕有及高品質酒款是市場上難得一見的。另一位夥伴袁大文曾統籌及主持多個大型的中、西式釀酒師晚宴，其專業、豐富的經驗會帶領各飲食界朋友一起去親身體驗、實踐了解及分享食物與美酒配搭心得，令各人盡情感受這個美食巡奏的真正精髓，擔當著美食大使的角色。我們深信，精心的餐單設計、專業的飲食配搭、特式的葡萄美酒及在專業人仕帶領下，肯定每一位飲食愛好者都會很享受這過程，尤其每次都找到了新鮮及不同的飲食題材相配，定會令你有一個難忘的回憶。以一個超值價錢去享受這難得的飲食界盛會之餘，參加者更能藉美食護照繼續享用這個美食巡禮 m.a.x. concepts 及村鄉葡萄園(國際)有限公司的各项星級優惠。」

梁雅婷 - 村鄉葡萄園(國際)有限公司董事總經理說：「我們感榮幸能與全港擁有多間星級國際美食的 m.a.x. concepts 及香港葡萄酒講師袁大文參與 2009 年度之【珍饈美酒之釀酒師巡迴演奏】盛事，我們將會全力以赴，藉此希望能將香港的飲食文化推上高峯，更有機會與一眾飲食界朋友一齊探討更多佳餚美酒配搭的樂趣與奧秘。」

-續-

香港葡萄酒講師袁大文續：「在學習葡萄酒知識的過程中，莫過於一邊享受一邊學習與實踐，可以給予學員百份百的體驗，這個為期一年的美食巡禮旅程令你瀏漣於 m.a.x. concepts 的國際美食裏，感受美食之都的魅力。每次我大膽地選用村鄉葡萄園的酒款作教材，吸引之處，皆因其酒款特別，富教育意義，令我一試難忘，如格蘭桑酒莊就是一個好例子。看一個釀酒師如何能在龍谷釀出像布根地般優雅，但葡萄不是希哈，而是波爾多的組合卡本納及梅洛，的非凡紅酒。又溫柔地去對付單寧強勁的實珠紅酒令其能在新年份飲用仍然柔順。種種的不凡，反影了他突破的思維。湛新的技術去釀製龍谷新酒種，穿破了與傳統食物的配搭，真的別樹一格，前無古人。一幕又一幕難忘的經歷，是眾多飲食高期望者所尋找的。基斯駝，為酒友們多帶一點驚喜吧！」

格蘭桑酒莊之〈千年古代葡萄品種 Chatus 實珠，重現香江〉是次主要分三種行程，各有其特式精彩之處以供各界飲食朋友選擇：

- (一) LIAN 越南泰國‘Spice on Spice’釀酒師晚宴，8 道菜配 9 款酒每位 HK\$598.00 淨價
- (二) Lawry’s The Prime Rib 美國特級燒牛肉餐廳 ‘New Classics’ 釀酒師晚宴 7 道菜配 8 款酒每位 HK\$598.00 淨價。
- (三) 山頂的 Pearl on the Peak 葡萄酒品試及食物配搭研討及交流 ‘Ancient grapes, ancient terroir, timeless wines’，享用多款法式美點及品試 9 款酒，每位 HK\$298.00 淨價。

各餐卷在 2009 年 1 月 31 日公開訂購

訂購地點 : m.a.x.concepts 下列各食府

Lawry's the Prime Rib 西餐廳

Lian 越南及泰國菜食府

Pearl on the peak 山頂餐廳

查詢電話 : (852) 3755 1666/3766 1663

村鄉葡萄園(國際)有限公司

查詢電話 : (852)2395 1293 或電郵到 tastings@cottagevineyards.com 。

媒體新聞發佈會 ---- 格蘭桑酒莊之{千年古代葡萄品種 Chatus 實珠，重現香江}

及 2009 年度(珍饈美酒之釀酒師巡迴演奏)美食巡禮新聞發報會。

由美心集團 m.a.x. concepts 管理總監

村鄉葡萄園(國際)有限公司

袁大文葡萄酒講師

基斯駝釀酒師主持

時間：下午 3 時 30 分

日期：2009 年 2 月 25 日

媒體預告暫定於 2009 年 2 月(第二個星期)接受預約

(完)

有關格蘭桑酒莊 (Domaine du Grangeon) 及基斯駝練娃先生(Mr. Christophe Reynouard) 簡介

格蘭桑酒莊位於龍谷亞迪殊的盧斯埃產區 Rosières，格蘭桑酒莊在 1998 年由基斯駝先生創辦。葡萄園由家族所擁有，基斯駝先生畢業於法國 Montpellier(蒙皮利埃)，修讀種植及釀酒學(學士學位)，並在法國 Dijon 進修釀酒學碩士學位，畢業後在恭得里奧(Condrieu) 北龍谷(Northern Rhône)維歐涅的家鄉裏一個著名酒莊 Georges Vernay (佐治宏里)裏學習釀酒，其後更在酒莊內擔任釀酒師達四年半之久，及後便展開了他熱愛的釀酒事業。今天，基斯駝仍親自管理所創辦的格蘭桑酒莊，並種植多隻葡萄品種，包括有維歐涅(Viognier)，莎當尼(Chardonnay)，希哈(Syrah)，卡本納蘇維翁 (Cabernet Sauvignon)，梅洛(Merlot)，嘉麗濃 (Carignan)，及實珠 (Chatus)。

有關 m.a.x. concepts

隸屬美心集團的 m.a.x. concepts 成立於 1998 年，旗下餐廳形象鮮明，風格獨特。m.a.x. concepts 餐廳的均有著絕佳的食物、怡人的環境以及親切的服務，因為這些正正是贏取食客信任的基本元素。目前，m.a.x. concepts 擁有 27 間餐廳，包括西式、日本、越南、泰國等國際美食；當中包括引進國際著名的 **Lawry's the Prime Rib** 到香港。

有關 LIAN

新派越泰餐廳 LIAN，將越南與泰國菜的精髓以現代風格重新包裝。巧妙地運用各種地道香草，以保留越泰原味；換上別樹一幟的賣相，展現一種獨特的風格。將於越南及泰國常見的蓮花融入室內裝修中，極具個性。另有一系列帶有東南亞風味的雞尾酒，與及多元化的餐酒選擇，切合其酒吧風格。

有關村鄉葡萄園〈國際〉有限公司

村鄉葡萄園〈國際〉有限公司由梁雅婷〈董事總經理〉小姐創立，志於幫助香港及大中華地區的愛酒人士「尋找葡萄酒世界的秘密」。村鄉葡萄園專門由創新、細緻的釀酒廠引入在寒帶氣候所產出、具獨特個性的葡萄酒。梁小姐是財華社集團有限公司〈上市編號：8317〉的創辦人之一，曾兼任營運總裁，負責制定及推行市場策劃、企業傳訊等事務。

有關袁大文 (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。

DISCOVERIES WINEMAKER TOUR

DOMAINE DU GRANGEON AT LIAN

WEDNESDAY 25 FEBRUARY 2009

'SPICE ON SPICE' WINEMAKER DINNER MENU

APERITIF

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE FERMIGET 2005 (CHARDONNAY-VIOGNIER)

STARTER

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE FERMIGET 2005 (CHARDONNAY-VIOGNIER)

Soft Shell Crab & Avocado Rice Paper Rolls, Vegetarian Rice Paper Rolls and Vietnamese Spring Roll 軟殼蟹牛油果米紙卷 . 素米紙卷 . 越式春卷

SALAD

DOMAINE DU GRANGEON ROSE 2008 (GAMAY/CHATUS/CINSAULT/GRENACHE)

Grilled Scallop with Purple Shiso Shoot & Lemon Leaf 燒日本珍寶帶子

SOUP

DOMAINE DU GRANGEON SYRAH 2006

Duck Liver Ravioli with Vietnamese Beef Consommé 鴨肝雲吞 . 越式牛肉清湯

1ST ENTREE

DOMAINE DU GRANGEON VIOGNIER 2006

Grilled Chilean Seabass in Green Curry 燒智利鱸魚青咖喱

2ND ENTREE

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE BERGOUNOU 2006/2007

Char-grilled pork neck (*kor mu yang*) 炭燒豬頸肉

MAIN

DOMAINE DU GRANGEON CHATUS 2005

Thai Penang Red Curry with Lamb Loin & Grilled Eggplant 泰香紅咖喱羊柳燒茄子

DESSERT

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE GRANGEON (VIN DE PAILLE VIOGNIER)

Soft Cheese Platter (3 types) & Dried Apricot with Walnuts 軟芝士配乾果

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE MON COEUR 2007 (VIN DE PAILLE GAMAY)

Warm Chocolate Pudding 暖心朱古力布甸

每位收費 HK\$598.00 NET per person

DISCOVERIES WINEMAKER TOUR
DOMAINE DU GRANGEON AT LAWRY'S THE PRIME RIB
THURSDAY 26 FEBRUARY 2009
'NEW CLASSICS' WINEMAKER DINNER MENU

APERITIF

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE FERMIGET 2005 (2/3 CHARDONNAY/1/3 VIOGNIER)

APPETIZER

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE SALABELLE 2007 (UGNI BLANC)

Jumbo Shrimp Cocktail 鮮大蝦咯嗲(2 pcs)

SALAD

DOMAINE DU GRANGEON ROSE 2008 (GAMAY/CHATUS/CINSAULT/GRENACHE)

The Famous Original Spinning Bowl Salad 冰旋翡翠沙律

SOUP

DOMAINE DU GRANGEON VIOGNIER 2006

Lobster Bisque 龍蝦濃湯

ENTREE

DOMAINE DU GRANGEON SYRAH 2006

Roasted Prime Rib of Beef Au Jus – The Hong Kong Cut 香港切伴香滑薯蓉
With Mashed Potatoes and Gravy

MAIN

DOMAINE DU GRANGEON CHATUS 2005

Grilled Baby Lamb Rack served with Potato, Aubergine Ratatouille and Thyme
Jus
扒幼嫩羊架伴普羅旺斯雜菜

DESSERT

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE GRANGEON (VIN DE PAILLE VIOGNIER)

Baked Alaska 焗阿拉斯加火焰雪山

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE MON COEUR 2007 (VIN DE PAILLE GAMAY)

Warm Chocolate Fantasy Cake 暖朱古力蛋糕

每位收費 HK\$598.00 NET per person

DISCOVERIES WINEMAKER TOUR

DOMAINE DU GRANGEON AT PEARL ON THE PEAK

28 FEBRUARY 2009

'ANCIENT GRAPES, ANCIENT TERROIR, TIMELESS WINES' TASTING SEMINAR

1ST COURSE

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE SALABELLE 2007 (UGNI BLANC)

buffalo mozzarella cheese & smoked ham roll

意大利水牛芝士配煙火腿卷

2ND COURSE

DOMAINE DU GRANGEON ROSÉ 2008

(80%GAMAY/5%CHATUS/5%CINSAULT/10%GRENAHCE)

grilled Italian zucchini with cherry tomato and balsamic vinegar `pearl`

炭燒意大利素菜配車厘茄伴黑醋珍珠

3RD COURSE

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE GRANGEON (VIN DE PAILLE VIOGNIER)

foie gras with caramelised pear puree

法國鵝肝配焦糖啤梨醬

4TH COURSE

DOMAINE DU GRANGEON VIOGNIER 2006

smoked yellow fin tuna with lobster mousse

煙燻吞拿魚配龍蝦忌廉凍

5TH COURSE

DOMAINE DU GRANGEON SYRAH 2006

spicy duck tortellini

香料鴨肉意大利雲吞

6TH COURSE

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE BERGOUNOU 2006

crispy fried meat ball

脆炸肉丸

7TH COURSE

DOMAINE DU GRANGEON CHATUS 2005

morroccan lamb skewer with eggplant and rosemary

摩洛哥香草羊肉串

8TH COURSE

DOMAINE DU GRANGEON CUVÉE MON COEUR 2007 (VIN DE PAILLE GAMAY)

handmade chocolate truffle

朱古力松露

每位收費 HK\$298.00 NET per person