

m.a.x. concepts



## 新聞發佈稿

即時發佈

### 聯絡人

梁雅婷  
村鄉葡萄園(國際)  
電話: (852) 2395 1293  
[adaleung@cottagevineyards.com](mailto:adaleung@cottagevineyards.com)

袁大文  
電話: (852) 9037 9589  
[damon\\_yueng@yahoo.com.hk](mailto:damon_yueng@yahoo.com.hk)

文  
m.a.x. concepts  
電話: (852) 3766 1666  
[carmanman@maxims.com.hk](mailto:carmanman@maxims.com.hk)

### 比 2009 年更精彩更響亮 2010 年全港最大型的釀酒師晚宴再度隆重登場 *m.a.x. concepts, 袁大文及村鄉葡萄園(國際)再次携手合作* 第二年“釀酒師巡迴演奏”

2010 年 3 月 4 日 香港 – 由 2010 年 3 月 25 日星期四開始，三個於 2009 年推出了全港最大型的釀酒師晚宴的主辦單位再次合作，於虎年再帶給大家十二個美食之旅，使各位識飲識食之人可以再度經歷一齊年令人興奮的美食旅程。

新一年的旅程加入了大量創新的元素，三個主辦單位 (1) 美心集團旗下 m.a.x. concept (簡稱 m.a.x. concept)，(2) 專營充滿個性及獨特風格的葡萄酒代理商村鄉葡萄園(國際) (簡稱"村鄉葡萄園")及(3)香港葡萄酒講師袁大文先生 誓要打破去年紀錄 – 單次旅程的最高參予總人數為 277 人，平均每月則有 200 人參加。

-續-

今次掀開序幕的旅程名為「意大利之貴族聯歡」，分別於 2010 年 2 月 25 日假座中環美國銀行大廈 Simplylife Foodplace 及於 2010 年 2 月 27 日假座大會堂美心餐廳舉行，給一眾愛飲愛食之人兩個截然不同風格的意大利佳釀 Brunello di Montalcino 釀酒師晚宴。

以上的晚宴均由來自羅馬托尼奧酒莊(Castello Romitorio)的第二代釀酒師祁意雅先生(Filippo Chia)親臨香港主持，他們所釀製的 Brunello di Montalcino 2004 均獲 Robert Parker 在葡萄酒權威雜誌 Wine Advocate 及 Wine Spectator 評予 92 分及 93 分。

儘管 2010 年全新的釀酒師巡迴演奏的風格跟 2009 年度有所不同，但最初為這個項目所訂下的概念則維持不變：

1. 為一眾葡萄酒愛好者發掘世上善為人知的佳釀，並創出不同的食物配搭。
2. 利用本地葡萄酒專家的廣東話演繹，令各位都能感受到海外的釀酒師的異地風情。
3. 為了讓葡萄酒愛好者回味每次精彩的美酒佳釀配搭，每位參加者均獲發一本美酒護照紀錄全年的美味回憶。

因此，跟去年一樣，每個月充滿特色主題的旅程，均由不同的釀酒師及袁大文先生擔任導遊，帶領各位葡萄酒及美食愛好者暢遊 m.a.x.concept 的美式、歐陸式、東南亞及日式餐廳，利用不同的各國美食經歷難忘的味覺之旅。

m.a.x. concept 總經理韓錫輝先生指出：「經過了 12 個旅程，超過接近 12 個月的時間，釀酒師巡迴演奏 2009 聯繫了不同的顧客和社群，很多參加者在旅程之中成為朋友，亦有參加者視作每月的朋友聚會。因此，2010 年釀酒師巡迴演奏會順理成章地將這個理念延續下去，繼續讓 m.a.x.concept 展示其食物質素和創新意念，實踐服務的承諾來答謝各位，繼續提供一個可供各位朋友聚集並分享美酒佳餚的好去處。而整年的合作無間，毫無疑問會再繼續跟村鄉葡萄園和袁大文先生合作，因為他們即使創下優越的成績也不會停步，只會不斷地再添新猶，正好跟 m.a.x. concept 的理念如出一轍。

村鄉葡萄園董事總經理梁雅婷小姐說：「釀酒師巡迴演奏 2009 刺激了一班香港的新愛酒之人，但這只不過是為日後感受無限次品嚐世界各地佳釀及美食的一個踏腳石。在新一個旅程中，不止設計了史無前例的葡萄酒和食物的配搭，我們還希望讓參加者更深入理解食物文化及葡萄酒的出產地，創出突破的食物配搭及教導葡萄酒與食物的傳統，而跟擁有多樣化美食的 m.a.x. concepts 及廚藝出色的高級行政總廚關順發師傅令我們事半功倍！」

而第三個主辦單位，葡萄酒導師袁大文先生補充：「我感到非常榮幸再次跟 m.a.x. concept 及村鄉葡萄園合作。在優良的環境下，加上高質素而充滿創意的佳餚，及高水準而極具風格的葡萄酒，讓我使各位參加者在學習過程中既實用又感趣味。」

在開幕旅程「意大利之貴族聯歡」會帶各位享受托斯卡尼的美酒，尤其是 Brunello di Montalcino，被稱為「托斯卡尼葡萄酒之皇」，因此利用了兩個完全不同風格的食譜來表達。

首晚的釀酒師晚宴會於 2010 年 3 月 25 日在中環美國銀行中心的 Simplylife Foodplace 舉行，此晚宴名為「有機食譜配托斯卡尼葡萄酒」共有六道菜式六款意大利美酒，會帶給各位一個耳目一新而又平易近人的驚喜配搭，其中一款菜式會將羅馬托利奧酒莊的 Sant' Antimo Rosso' Romnito del Romitorio' D.O.C.2006 配上 SimplyLife 的特色食品 – 香焗咖哩雞包，此晚宴價錢為每位只收港幣\$508。

而另一場的釀酒師晚宴會在大會堂美心餐廳舉行，合共七道菜式七款葡萄酒的「意大利美酒佳餚之旅」每位價錢為港幣\$688。會將意大利的豐富而又層次多變的美酒美食共冶一爐，不同的托斯卡尼菜式拼配托斯卡尼(Toscana)、皮埃蒙特(Piemonte)、威尼托(Veneto)、西西里(Sicily)及上亞迪杰(Alto Adigé)，當晚會將羅馬托利奧酒莊的名釀 Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2004 配上托斯卡尼的著名菜式傳統意式炆栗子山雞。

-續-

所有入場門票均預先發售，由 2010 年 3 月 3 日開始，有興趣的朋友可於美國銀行大廈 SimplyLife Foodplace、及大會堂美心餐廳或村鄉葡萄園(電話: (852) 2395 1293 或電郵 [tastings@cottagevineyards.com](mailto:tastings@cottagevineyards.com))訂購。

記者招待會上會跟各位總結 2009 年度的釀酒師巡迴演奏的成績及一些「幕後花絮」，當然更會向大家預告全新一系列的 2010 年釀酒師巡迴演奏，歷時 m.a.x. concept、村鄉葡萄園、袁大文先生及羅馬托尼奧酒莊的祈意雅先生會於中環花園道的美國銀行中心的 Simplylife Foodplace 跟各位傳媒朋友見面。

-完-

### **有關 m.a.x. concept**

m.a.x. concepts 成立於 1998 年，旗下餐廳形象鮮明，風格獨特，食物絕佳，環境怡人，服務親切，並且深信這些正正是贏取顧客信任的基本元素。目前，m.a.x. concept 擁有 27 間餐廳，包括泰、越、日本、西式等國際地方美食；當中包括位於山頂坐擁 270 度環迴景致的 Pearl on the Peak，與及引進國際著名的 Lawry's the Prime Rib 到香港及上海。

### **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星級酒店管理工作，擔任飲品部經理一職達16年之久，期間主要負責與葡萄酒有關及品酒師、調酒師的培訓工作，深懂與葡萄酒有關的學問，**並剛在2009年考獲了(世界侍酒大師協會)的品酒師認證試**。現擔任香港中文大學、高峰進修學院、職業訓練局及香港紅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。

**SIMPLYLIFE CITIBANK / DINNER**  
**‘Organic Cuisine, Toscana Wines’ Winemaker Dinner,**  
**Thursday 25 March, 2010, 7:00 —10:30pm**  
**HK\$508.00 NET per person**

*APERITIF*

**Peter Zemmer Sudtiroler Pinot Grigio 2007**

*1ST COURSE*

**Peter Zemmer Sudtiroler Pinot Grigio 2007**

Green apple and green bean salad

青蘋果青豆角沙律

*2ND COURSE*

**Peter Zemmer 'LA LOT' Pinot Bianco 2008**

Pork sausage & mixed vegetable soup

豬肉香腸什菜湯

*3RD COURSE*

**Castello Romitorio Morellino di Scansano D.O.C.G. 2007 (85%Sangiovese /  
10%Cabernet Sauvignon / 5% Syrah)**

Tagliatelle with mixed cubes of beef and pork sausage, tomato sauce  
and olive oil

鮮茄牛肉粒肉腸寬條麵

*4TH COURSE*

**Castello Romitorio Sant' Antimo Rosso ‘Romito del Romitorio’ D.O.C. 2006  
(60%Sangiovese Grosso / 20% Cabernet Sauvignon / 20% Canaiolo Nero)**

Simply Life’s signature chicken curry bread

香焗咖哩雞肉包

*5TH COURSE*

**Castello Romitorio Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2004 (Sangiovese Grosso)**

Braised chicken in red wine sauce with carrots, button mushrooms, and onions

紅酒煮雞

*6TH COURSE*

**Natale Verga Moscato D’Asti DOCG**

Panna cotta with fresh berries

義式鮮奶布甸

**MAXIM'S CAFE / DINNER**  
**'Tour of Italy Cuisine, Toscana Wines'**  
**Winemaker Dinner',**  
**Saturday 27 March, 2010, 7:00—10:30pm**  
**HK\$688.00 NET per person**

*APERITIF & 1ST COURSE*

**Peter Zemmer Sudtiroler Pinot Grigio 2007**

Carpaccio of Swordfish and Tuna with Fresh Herbs and Lemon Dressing

鮮魚薄切配新鮮香草檸檬汁

*2ND COURSE*

**Castello Romitorio Morellino di Scansano D.O.C.G. 2007 (85% Sangiovese /  
10% Cabernet**

**Sauvignon / 5% Syrah)**

Carpaccio of beef tenderloin, smoked eggplant, truffle oil and roquette

牛腰肉薄片 · 煙茄子 · 松露油芝麻菜

*3<sup>RD</sup> COURSE*

**Peter Zemmer 'LA LOT' Pinot Bianco 2008**

Zuppa d'Orzo e Cannellini (Traditional Trentino-Alto Adige vegetable soup with barley  
and cannellini beans served with rye bread croutons)

傳統意式小麥紅腰豆什菜湯

*4TH COURSE*

**Castello Romitorio Rosso di Montalcino D.O.C. 2007 (Sangiovese Grosso)**

Risotto of wild forest mushrooms and black truffle

黑松露野菇燉飯

*5TH COURSE*

**Castello Romitorio Sant' Antimo Rosso 'Romito del Romitorio' D.O.C. 2006  
(60% Sangiovese Grosso / 20% Cabernet Sauvignon / 20% Canaiolo Nero)**

Tuscan Lamb Chop Skillet

托斯卡尼煎羊扒

*6TH COURSE*

**Castello Romitorio Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2004 (Sangiovese Grosso)**

Braised Pheasant with chestnuts

傳統意式燉栗子山雞

*7TH COURSE*

**Natale Verga Moscato D'Asti DOCG**

Tiramisu

意大利芝士蛋糕