

SUTHERLAND
gastronomy



COTTAGE VINEYARDS
Discover the wine world's best kept secrets

即時發佈

新聞發佈



【二零一五年五月五日，中國香港】

Patrick Leung, Senior Marketing Executive
Sutherland Gastronomy, Sutherland
Tel.: (852) 2545 2525
E-mail: marketing@sutherland.hk

聯絡人

Ada Leung, Sales & Marketing Director
Cottage Vineyards (International) Ltd.
Tel.: (852) 2395 1293
Mobile: (852) 9755 4265
E-mail: adaleung@cottagevineyards.com

Sutherland Gastronomy 與村鄉葡萄園合辦
「餐廳新體驗篇之頂級靚肉與葡萄酒侍完美服務」
Meat@HOFEX 全面呈顯

Pietro Cassina Alto Piemonte Vespolina 無瑕搭配黑松露汁香煎雞胸肉、帕瑪森芝士、港式叉燒, Pietro Cassina Alto Piemonte Lessona 與 Couly-Dutheil Chinon Clos de l'Echo Crescendo 2001 托出燒香草羊架與辣椒仔荷蘭汁肉眼扒

於 5 月 6 至 9 日到訪兩年一度亞太區最大型國際餐飲及酒店設備展覽會

HOFEX 2015 的來賓，肯定可以在香港頂級肉類供應商 Sutherland

Gastronomy 的攤位，感受到頂級靚肉為「五感」帶來的全新體驗。

Sutherland Company Limited 屬下專營高級肉類的 Sutherland

Gastronomy，將會於 HOFEX 2015 新增的亞洲最大型肉類展覽

Meat@HOFEX 中，設立佔地 2900 平方呎的超巨型攤位(5E-200)。

-續-

Wine Fridge & Wine Glass Sponsors:



在今次展覽中，Sutherland 特地邀請精品葡萄酒商村鄉葡萄園攜手合作，破天荒在會場中設立一家高級「餐廳」，提供「餐廳新體驗篇之頂級靚肉與葡萄酒侍完美服務」，並邀請了多位貴賓享用攤位內的完美餐飲服務：

1. 村鄉葡萄園提供之 Welcoming glass 葡萄酒，二選一：
 - Couly-Dutheil 'Melodia' Touraine Sauvignon Blanc 2012 (法國盧瓦爾河谷)
 - Santa Sofia Valpolicella Classico DOC 2012 (70% Corvina、Covinone/ 25% Rondinella/ 5% Molinara)
2. 載有一系列罕有且令人難以忘懷酒款的葡萄酒單
3. 由香港廚師協會烹飪團隊擬訂、以高級肉類為主的豐富菜單
4. 按照個人喜好推薦葡萄酒的專業服侍服務，由胡卓龍(中國老酒拍賣行歌德盈香現任市場總監(香港及澳門地區)兼品酒師)和 Bojan Radulovic (米芝蓮 1 星級餐廳 Il Milione 前任首席侍酒師及 Cunard Cruise line 的首席首酒師)帶領的侍酒師團隊，因應來賓的菜式選擇及個人喜好挑選葡萄酒，並以餐具供應商 Riedel 提供的高級葡萄酒杯盛載予客人享用。

-續-

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



一隊為數 20 人的廚師團隊，將會輪流為 Sutherland Gastronomy 的「餐廳」客人精心炮製食物。兩位曾勝出多項大賽的泰國客席廚師 Aek Charttrakul (Villeroy & Boch Culinary World Cup 2014 盧森堡金獎得主)和 Wattanasak Changkeb (Food & Hotel China 2014 上海站羊肉菜式金獎得主)，將會到場主理由 S-Pure 公司提供的雞肉和豬肉菜式，將 Sutherland Gastronomy 最著重、始於零售層面的「頂級肉食五感」，進一步透過專業廚師的經驗與手法，在餐飲服務中更全面的發揮出來。

作為 Sutherland Gastronomy 是次活動主要夥伴的村鄉葡萄園，主要任務是要透過出色的葡萄酒，讓賓客對高級肉類有全新體驗。

翻開菜單，可發現兩款來自意大利北部幾乎被遺忘的產酒區 Alto Piemonte 的葡萄酒。酒莊 Pietro Cassina 座落於該產酒區的最高海拔地，位處極北，葡萄園的酸性泥土，培育出用以釀製意大利偉大紅酒 Barolo 和 Barbaresco 的 Nebbiolo 葡萄，不但為酒體帶來更輕身和細緻的結構，更讓酒有著濃郁的芳香。此外，酒莊的葡萄園，亦有出產地道且罕有的 Vespolina 葡萄。

-續-

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



獲邀參予「餐廳新體驗篇之頂級靚肉與葡萄酒侍完美服務」的貴賓，可以在酒侍的專業服務之下親嚐罕有的 ***Pietro Cassina 'Tèra Rùssa' Coste della Sesia Vespolina DOC 2010***，感受 Alto Piemonte 特產葡萄的矜貴。

食客的嗅覺先被花瓣、水果、香料和大地的氣息全面滿足，入口後酒的高雅感覺、集中濃郁的味道、乾身而柔軟的口感，連同陣陣森林野果和香草碎的香氣，與黑松露汁香煎雞胸和帕瑪森芝士，配合得天衣無縫。

此外，這款酒與港式叉燒亦非常合得來。餐廳廚師團隊，以來自匈牙利大型肉製品供應商 Pick 提供的珍貴曼加利察豬的豬頸肉，精心炮製這款與別不同且美味無比的頂級叉燒。長滿一身鬃毛的曼加利察豬，全身的肉都均勻地布滿油花，肉質柔軟，帶有豐富肉汁和淡淡的野味鮮味，油份甘甜不膩。

酒莊的另一款出品 ***Pietro Cassina 'Tanzo' Lessona DOC 2009*** (100% Nebbiolo)，散發著 Nebbiolo 典型的乾櫻桃、玫瑰花瓣、焦油和甘草香氣，並帶有濃郁的礦物味道，由於葡萄來自偏酸的橙紅色海砂泥，所以酒體略帶有鐵質的感覺，整體質素達到勃艮地的出平，酒體的優雅氣質，令其與由香草燒羊架和慢燒迷迭香里脊肉成為最匹配的拍檔。

Sutherland Gastronomy 的著名威爾斯羊肉和另一高級肉類供應商 AOM 的有機牛肉，令這兩道菜式更加精采絕倫。

-續-

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



辣椒仔荷蘭汁肉眼扒和 *Couly-Dutheil Chinon ‘Clos de l’Echo Crescendo’*

2001 (100% Cabernet Franc) 這個組合，同樣不容錯過。酒莊 Couly-Dutheil 的出口業務經理 Christophe Surget 將會遠道由位於法國盧瓦爾河谷蒞臨展覽館現場，親身向各貴賓介紹這款嬌貴的葡萄酒。Cabernet Franc 典型的烤燈籠椒香氣，與誘人的花香、石墨、煙草、紫羅蘭和深色水果的氣味相互融合，入口後煙草和深色水果的氣味猶在，口感調和且有力量，單寧像天鵝絨般幼滑，餘韻悠長。

為貫徹提供專業高級餐廳服務的宗旨，大會特別邀請 Gilman Home Appliances 贊助嚴格控制溫度及濕度、可儲藏 166 瓶酒的冷藏櫃 Vinvautz VZ166BHK，用以冷藏及儲存所有葡萄酒。

參加是次展覽、未被獲特別邀請的嘉賓，同樣可以在試食區內欣賞到 Riedel glassware 的一系列酒杯，享用村鄉葡萄園精心挑選的各款葡萄酒，以及品嚐多款美食，包括港式叉燒、脆炸雞翼。此外，Sutherland Gastronomy 更會提供多款頂級靚肉例如豬腩肉、豬里肌肉、雞胸、羊肩、肉眼扒等等，以惹味的燒烤形式處理，供各位嘉賓試食。

-續-

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



大會為是次活動邀請了 8 大高級肉類供應商為「餐廳」提供材料，包括 Australian Organic Meats、O'Leary Heritage、Coleman Organic、Meyer、Pick、S-Pure、Welsh Lamb 和 English Organic Lamb，並全部伴由村鄉葡萄園提供之葡萄酒陪伴登場：

針對各項高貴菜式，村鄉葡萄園悉心揀選了多款罕有而珍貴的新、舊世界葡萄酒用以配對。

1. **Couly-Dutheil Touraine Sauvignon Blanc 'Melodia' 2012** (法國盧瓦爾河谷)
2. **Santa Sofia Valpolicella Classico DOC 2012** (意大利威尼托)
3. **Bella Ridge Estate Kyoho 2008** (澳洲西部天鵝谷)
4. **Bella Ridge Estate Tempranillo 2010** (澳洲西部天鵝谷)
5. **Château de Plassan 1res Côtes de Bordeaux 2007** (法國盧瓦爾河谷)
6. **Couly-Dutheil Chinon 'Clos de l'Echo Crescendo' 2001** (Cabernet Franc) (法國盧瓦爾河谷)
7. **Pietro Cassina 'Tèra Rùssa' Coste della Sesia Vespolina DOC 2010** (Vespolina) (意大利皮埃蒙特 Alto Piemonte)
8. **Pietro Cassina 'Tanzo' Lessona DOC 2009** (Nebbiolo) (意大利皮埃蒙特 Alto Piemonte)
9. **CignoMoro Primitivo di Manduria DOC 2012** (意大利普利亞)

-續-

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



Sutherland 總經理 Romeo Alfonso 表示：「我們決定透過『餐廳新體驗篇之頂級靚肉與葡萄酒侍完美服務』這個 Meat@HOFEX 中最大的攤位，將頂級肉類的整套概念，由農場到餐碟上串連起來。」

「為了做到盡善盡美，讓客人感到真的置身在專業餐廳之中，我們特地邀請村鄉葡萄園合作，在我們的『餐廳』中提供酒侍服務，替客人因應菜式和個人口味挑選葡萄酒。」

村鄉葡萄園營運總監梁雅婷小姐表示：「Romeo 邀請我們合作，原因是他深信我們會尊重他的頂級靚肉和尊師團隊的工作，為『餐廳』選出最適合的精品葡萄酒。作為美食佳釀的配對專家，村鄉葡萄園抱著「美酒是食物的最佳舞台」這項宗旨選酒，我們的酒更不單是食物的好朋友，更是廚師們的好拍檔。所以，當我們接到這項邀請時，決定藉此機會推廣適合食物配對但大家所知不多的好酒，『餐廳』內的專業酒侍服務因此應運而生。」

Sutherland Gastronomy 的頂級靚肉除了會在 5E-200 攤位的『餐廳』中出場，更會在大會的熟食比賽及屠宰技術挑戰賽中亮相。新設的屠宰技術挑戰賽由著名的香港國際美食大獎主辦及香港廚師協會協辦，並獲世界廚師協會認可。

-完-

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



關於 Sutherland

Sutherland Company Limited was established in 1988 as a meat and poultry commodity import and distribution company catering to Hong Kong, Macau, and Mainland China. Sutherland Gastronomy was formed in 2005 to supply globally-sourced gourmet meat products to a sophisticated Hong Kong market. Sutherland Gastronomy's portfolio of brands quickly evolved and the products are now available at major retail outlets, gourmet restaurants and hotels across Hong Kong and Macau.

關於村鄉葡萄園

成立於 2006 年的村鄉葡萄園，本著「為愛酒之人發掘出葡萄酒世界中的陳年祕密」這項精神，遊走世界各地找尋滿載熱情、旨在將土地特質發揚光大的中小型酒莊，找來最適合與食物和廚師合作增添美食樂趣的精品葡萄酒。除了專注於發掘獨特產地葡萄、未為人知的產區和獨一無二的葡萄酒之外，村鄉葡萄園精於為各類型美食尋找適合配對的葡萄酒，在亞洲美食的葡萄酒配對範疇中，成績更獲業界一致認同，傲視同儕。在「美酒是食物的最佳舞台」這項宗旨之下，公司主力代理法國、意大利及西班牙的舊世界葡萄酒，此外，亦同時代理多個來自奧地利、美國華盛頓州和澳洲的重要品牌。村鄉葡萄園提高各項與葡萄酒有關的專業服務，包括顧問和諮詢、葡萄酒推廣活動、針對酒店、餐廳和會所的葡

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



葡萄酒批發、個人零售、開辦 WSET 課程、舉辦不同主題的 Wine
Dinner、品酒課程及相關活動。

關於由胡卓龍, **Sommelier**

胡卓龍先生自小受家人薰陶，醉心飲食，因而笈負英國修讀餐飲管理。

2009 年回港後，他於米芝蓮一星餐廳 Cepage 工作及於米芝蓮二星餐廳
AMBER 擔任品酒師，其後於香港賽馬會沙田會所服務。

胡卓龍考獲 WSET 葡萄酒課程導師資格，並於不同機構教授葡萄酒知
識，他於 2014 年 1 月加盟中國北京歌德盈香拍賣有限公司，擔任香港及
澳門市場總監，希望利用品酒師的背景，為中國老酒市場帶來一番新氣
象。他認為中國白酒的潛力不比葡萄酒低，除了收藏價值高，味道亦值
得欣賞，尤其配上中菜，更相得益彰。

關於 **Bojan Radulovic, sommelier**

Bojan has been working in the service of food and beverages since 2004 in his
native Serbia. After studying and obtaining his Sommelier Qualification in
Serbia between 2006 to 2007, Bojan has immersed himself into developing a
Sommelier career beginning in the Hotel Hyatt Regency in Belgrade.

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



After three years in the Hotel Hyatt Regency, Bojan began serving as Sommelier on cruise ships on the Celebrity Cruise line and Oceania Cruise lines across the Caribbean to Miami, Florida between 2010 to 2012 before taking the position as Chief Sommelier at the Queen Elizabeth ship on the Cunard Cruise line in Southampton in the UK in 2012.

In 2014, Bojan then moved to Hong Kong where he joined 1-Michelin starred Il Milione Restaurant as Chief Sommelier overseeing the wine operations for the entire restaurant, leaving at the end of 2014 to act as Commercial Manager & Wine Educator for Telford International Limited. Presently, Bojan is pursuing his studies in the World Academy of Bordeaux for the title of Magister Sommelier.

關於 MEAT@HOFEX

MEAT@HOFEX, located at **Hall 5E at HOFEX2015** and a whole new concept from the exhibition entrance decorations, interior design and various educational and exciting programmes. It is a hall where trade visitors will be able to connect with over 80 of the world's premium meat suppliers, including EBLEX from the UK, US Meat Export Federation (USMEF), Spanish Institute for Foreign Trade – ICEX, Danish Agriculture & Food Council, Sutherland – a luxury meat purveyor in Hong Kong, the Welsh Meat Board, and Quality Meat Scotland, etc., with special features which include:

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



- **Areas for seminars, talks, and demonstrations** such as a Japanese Wagyu Cutting Seminar
- **The Meat Gallery**, an exhibition area showcasing displays from the UK, US, Japan, Spain, Denmark, Hong Kong, Wales, and Scotland
- **Competitions** including:
 - The new **Butchery Skills Challenge – Hong Kong International Culinary Classic**
 - **The 4th Spanish Ham Slicing Competition**
- **Other events such as The GREAT English Breakfast** (*traditional full English breakfast cooked in a BIG frying pan!*)

關於 Riedel

Riedel 是一個有 300 年歷史的品牌，生產多種配合不同酒類的特定酒杯，是行業內的全球領導者，它亦是歷史上第一個發現酒杯的形狀對酒的味道有所影響，因此製造出革命性的設計，為不同種類的葡萄酒和烈酒，開發特有的酒杯。這個具開創性的品牌，展現了世界第一個「wine friendly」的酒杯，分別在 1958 推出 Burgundy Grand Cru，以及在 1973 推出著名的口吹 Sommeliers 系列。多年來，Riedel 已經成為葡萄酒鑑賞家、酒店業，以及全球擁有品酒知識人士的首選品牌。有指 Riedel 改變了過往 50 年的品酒文化，其他着重設計的產品，包括醒酒器、高腳及無柄“O”型系列，均被選中收藏在現代藝術博物館、康寧玻璃博物館以及舊金山現代藝術博物館等。Riedel 分銷點遍佈歐洲、美洲和亞洲，亦為世界各地最尊尚的餐飲場所採用。如欲了解更多，請瀏覽

www.riedel.com。

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



關於 Vinvautz

Vinvautz 酒櫃將科技揉合了百年造酒經驗，明白要令您享用最佳的酒釀，無論溫度、濕度、光線及運作都必須照顧周到，務求帶給你的佳釀一個最理想的儲存環境，讓你無論任何時候都可以品嚐到酒釀的幽香，使其縈繞其中。

配合眾多優越功能如單/雙溫區選擇、電子溫度調控、活動層架等，無論溫度、濕度、光線及運作都控制得宜，想獲得更詳細的儲酒知識，請瀏覽網站的常見問題。

「沈默是金」- Vinvautz 絕對明白此道理，酒櫃採用最先進的 TE®無震科技，為酒釀提供一個無震的儲存空間，防止熱力產生而導致酒塞變形，全面保存您的佳釀。

來自法國設計的 Vinvautz 酒櫃全新 Grand Cru Classe 系列混合完美的建築美學及藝術元素，打造出甚具欣賞的酒櫃，絕對是你的最佳選擇。

關於太平洋行 Gilman Home Appliances

太平洋行承傳了源自 1841 年的“Gilman”業務，經歷多年的持續發展後，現已成為香港主要的家庭電器分銷商之一，業務遍佈中國內地、澳門、以及其他東南亞國家，為顧客提供一系列著名家電品牌如法國殿堂級廚房電器品牌 De Dietrich、法國白朗 Brandt、美國飛歌 Philco、美國高端品牌 Viking、法國廚房電器 Rosières、荷蘭家電飛利浦 Philips、日本三菱重工 Mitsubishi Heavy Industries、世界第一空調格力 Gree、法國名望

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:



Vinvautz 酒櫃、美國北極牌 Frigidaire、意大利小家電 Gemini, Cellini, 歐洲 Beko 倍科、美國 Hoover 吸塵機，及英國 Dimplex 電暖產品等。

除太平家電陳列室提供為顧客提供全面產品介紹及售前售後服務外，太平洋行亦已建立龐大的銷售網絡，通過全港各大百貨公司、電器連鎖店、批發商及嶄新銷售平台，為顧客提供多元化優質家電產品。

Toolbox 為太平洋行旗下之獨立維修保養服務機構，提供全面性之家庭電器保養及維修服務，並以成為香港及亞洲最優質之顧客服務機構為使命。更連續多年榮獲「貼心企業」獎項、香港工商業獎之「顧客服務獎」，及由香港貿發局及香港生產力促進局頒授「香港星級品牌企業大獎」。

大昌行集團於 2015 年成為太平洋行的最大股東，結合大昌行及太平洋行兩家公司相輔相成的產品及服務，將能更進一步鞏固集團在家庭電器分銷業務發展，傲視同群。

Wine Fridge and Wine Glass Sponsors:

