

# Wine Tasting Dinner

## 葡萄酒品鉴晚宴

主讲：耿信生 先生

Speaker : Mr. Paul Keng

新加坡工艺有限公司董事长； KTT Fine Wine Pte Ltd 董事



日期 2012年12月13日 (星期四)

Date 13th Dec 2012 (Thursday)

时间 晚上七时正

Time 19:00pm sharp

地点 AMADEUS

Venue 3<sup>rd</sup> floor, Gallery Hotel Singapore  
1 Nanson Road @ Robertson Quay S' 238909  
Tel: 6849 8686

收费 会员 S\$60.00(商会会员及国大商学院会员) ;  
SCBA & NUSBSA Member S\$60.00;

Fee 非会员 S\$80.00  
Non member S\$80.00

包括晚餐及杯中酒

With 4 courses dinner & matching Wine

RSVP 回复电邮登记或传真表格至62969492

询问电话：6298 3622 , 6293 2209

◎◎由于场地限制，名额有限，请提早报名◎◎

主办 Organized by



### AMADEUS, Level 3 @ GALLERY HOTEL

Address: 1 Nanson Road @ Robertson Quay Singapore 238909

Tel: 6849 8686

### 菜单+酒单 Menu with Wine List

#### Appetizer 前菜

Mixed Seafood Salad ala  
Puttanesca

2011 纽西兰“北旋门”马布尔索维浓优质干白葡萄酒  
Sauvignon Blanc 2011, Marlborough, Northern Arch, New Zealand

#### Pasta 意大利粉

Linguini Pasta with Grilled Scallope,  
Prawns and Red Snapper

2006 意大利“佛隆那”干红优质葡萄酒  
Rosso Veronese IGT CAMPEDEL 2006, Valpolicella, Gamba, Italy

#### Main course 主菜

Over Roasted Duck Breast with  
Mushroom Raguout and Herb  
Butter Sauce

2007 意大利“蒙大吉若”干红特优陈年橡木桶佳酿葡萄酒  
Brunello di Montalcino DOCG Campo di Marzo 2007, Montalcino, IL Valentiano, Italy

#### Dessert 甜品

New York Cheese Cake  
with Mixed Berries Coulis

法国“皮佩萨洛赛克城堡”红葡萄汽酒 (传统香槟酿造法酿制) 或  
Bubble Cat, Sparkling Red, N.V., Chateau Puypezat-Rosette, France Or

#### Coffee or Tea

咖啡或茶

意大利“蒙大吉若”餐后白酒 或  
Grappa di Brunello, Utopia, Montalcino. IL Valentiano, Italy Or

意大利“佛隆那”陈年橡木桶酿餐后酒

Grappa di Amarone della Valpolicella Barrique “CAMPEDEL” Italy

# Wine Tasting Dinner

## 葡萄酒品鉴晚宴

### 报名表格

**7pm @ AMADEUS, Level 3 @ GALLERY HOTEL**

Address: 1 Nanson Road @ Robertson Quay Singapore 238909

Tel: 6849 8686

截止日期：2012年12月07日，询问电话：62983622，62932209

我司为商会  会员/ 非会员公司，确认参加2012年12月13日星期四晚上19时正假佳乐丽酒店举办的“葡萄酒品鉴晚宴”。出席人\_\_\_\_\_位。

客人姓名 Name	性别 Gender	手机 Mobile	电邮/ 传真 Email / Fax
公司名称 Company Name			
邮寄地址 Mail Address			

**报名付款方式：**  支票 Cheque Payment  现金 Cash Payment

- ◇ 请将报名表格于12月7日前传真至62969492，支票支付给“新加坡中国商会”，报名表格连同支票一起邮寄至 6001 Beach Road #11-01 Golden Mile Tower, Singapore 199589  
Cheques should be made payable to Singapore China Business Association. Please indicate your name, contact details and event name on the reverse side of the cheque. Cheque must reach us by 7 Dec 2012. Please FAX your registration form to 62969492 and mail your cheque to 6001 Beach Road #11-01 Golden Mile Tower, Singapore 199589
- ◇ 现金支付请亲临商会秘书处付款  
Cash payment only at 6001 Beach Road #11-01 Golden Mile Tower, Singapore 199589 by 7<sup>th</sup> Dec 2012.

### 意大利葡萄酒

意大利是欧洲最早得到葡萄酒种植技术的国家之一。意大利葡萄酒的产量也占世界的 1/4。意大利酿酒的历史已经超过了 3000 年。古代希腊人把意大利叫做葡萄酒之国（埃娜特利亚）。”埃娜特利亚”是古希腊语中的一个名词，意指意大利东南部。据说古代的罗马士兵们去战场时，和武器一块儿带着葡萄苗，领土扩大了就在那儿种下葡萄。这也就是从意大利向欧洲各国传播了葡萄苗和葡萄酒酿造技术的开端。

意大利的葡萄酒，基本上还是红酒占 80%。大部分的意大利红酒含较高的果酸，口味强劲，易醉人，单宁的强弱则依葡萄品种而各有不同，经过适当的陈年，一样可以发展出高雅、细致的红酒。