



5月30日 (五) 希臘風情餐酒會 Greek Wine Dinner

大家或許不知道，酒與希臘古老的文明緊緊相連，希臘早在6500年前就有了釀酒工藝，如果說：“沒有酒就沒有歐洲的歷史和文化”，那麼作為西方文明搖籃的希臘，在釀酒業方面，也是歐洲的先驅。隨著酒進入商業領域，希臘最早開始規範釀酒業，古希臘是世界上第一個用法律形式規定關於生產與經營葡萄酒的國家。在希臘，無論富人和窮人，每餐都不能缺少葡萄酒，他們相信，好的葡萄酒不僅營養豐富，還能軟化血管，是最好的保健酒。

這次 WINE-derful 的希臘風情餐酒會與台灣最大的希臘酒代理商En-Gedi合作，選用了來自雅典北方受酒神青睞的Papagiannakos酒莊的酒款，Papagiannakos家族自1919年起，以幾世紀流傳下來的古法製酒傳統與智慧的傳承，釀製葡萄酒，在傳統及自然環境下穩定地提供高素質的葡萄酒。

【餐酒會流程】

- 7:00PM 註冊聯誼
- 7:30PM 餐酒會開始

【餐酒會MENU】

希臘羊奶酪沙拉

Greek Salad with Mixed Greens, Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Feta Cheese, Black olive, and Avocado in Lemon Vinaigrette Dressing

* Papagiannakos Savatiano 薩瓦提諾白葡萄酒 2011 (\$1200)

南瓜雙仁湯

Pumpkin Soup

焗烤松露豬頸肉炒野菇佐老醋醬

Grilled pork neck and Sautéed mixed Mushrooms with Balsamico Cream

* Papagiannakos Rose 薩瓦提諾玫瑰粉紅酒 2012 (\$1200)

牛肝菌野菇燉飯佐馬沙拉紅酒燉子牛肉

Porcini Risotto with Red Wine Stewed Beef

* Agiorgitiko Cabernet 阿奇亞提可紅葡萄酒 2009 (\$1200)

茴香蘋果慕司

Fennel Apple Mousse

* Pilavas Distillery Ouzo 皮拉瓦詩茴香酒 (\$1000)

* 咖啡或茶

Coffee or Tea



5/30 晚上就讓我們來場希臘風情盛宴吧!



4. Pilavas Distillery Ouzo

皮拉瓦詩茴香酒

自1940年以來的傳統希臘

酒廠，皮拉瓦詩品質最高的

希臘Ouzo茴香酒一直是，

現在仍然是，我們的主要

基酒，嚴格秉承尼科斯

Nikos Pilavas從1940年來

的秘方，我們的茴香酒進

行蒸餾後仍然會保存在不銹鋼桶中2-3個月，這個過程賦予

我們的茴香酒具有光澤、甜的味道，使得它特別容易享受。

*** 酒款介紹:

Papagiannakos Domaine 帕帕加納斯 (希臘國產酒廠)：希臘Mesogaea -Amica美索加，阿蒂卡法定產區酒莊自1919年以來的傳統希臘國產酒廠，帕帕加納斯地中海溫和的冬季和炎熱的夏季以及海風的調節配合下，生長出上等葡萄，經資深專業釀酒師的技術，釀製出色的葡萄酒，歷經三代的支持與不斷提升，成為希臘第一家bioclimatic自然動力法的新酒廠，更於2008年獲得Hellenic建築獎。

1. Savatiano 薩瓦提諾 2011, 酒精濃度：12% (2012 Mandas Vini Gold) 這是一款製酒過程嚴謹，香氣濃郁的白葡萄酒，葡萄為馬克波羅當地的品種，首先有著蘋果香並帶出梨子果香，色澤金澄，優雅芳香的白甘酒，希臘總理於2008年讚賞，以此酒款特備飲公司創始人比爾蓋茲。

2. Rose 玫瑰粉紅酒 2012, 酒精濃度：12%, 葡萄品種：100% 漢堡麝香 Muscat Hamburg, 酒評：這是一款嚴謹釀香葡萄並依據經典玫瑰粉紅酒的釀造與瓶瓶方法所釀造的美酒，深粉紅的色澤，精緻的醇香，優雅和順的口感。

3. Agiorgitiko Cabernet 阿奇亞提可紅葡萄酒 2009, 酒精濃度：12% (2012 AWC Silver) 葡萄品種：70% Agiorgitiko 阿吉歐吉提可 30% Cabernet Sauvignon 卡本內，蘇維翁。酒評：色澤深紅，濃郁醇厚的紅酒，精心調和吉歐吉提可與少量的卡本內，蘇維翁以確保厚實的酒體與優雅的口感。

WINE-derful 將不定期的舉辦餐酒會及品酒會，歡迎大家!

*** WINE-derful 餐廳介紹:

佔地近300坪，WINE-derful 是台北市最大的葡萄酒主題餐廳，內含餐廳、酒吧、酒廊，及豪華的點心烘焙坊。酒莊風格設計讓客人有身入其境的臨場感，分為酒廊、石河及酒莊庭園三種不同風格的用餐區域。這裡的西式餐點以葡萄酒為主題，葡萄酒在所有餐點的料理過程中扮演一個重要的角色，不論是醬汁的調味或烹調的過程，都可以看到酒味，也讓餐點更好吃。外賣麵包及餐廳所提供之點心皆為現場點心師傅製作，完全手工烘培，使用天然食材，不添加任何人工香精，兼顧健康與口感，使用開放式透明廚房，新鮮美味看得見。

餐酒會費用 NTS2000元 (已含餐加酒、水資、服務費)

WINE-derful
Wine and Dine

停車資訊

免費停車
台北民生東路與南京路路口
- 中山與民生東路-



台北市民生東路三段27號 / 訂位專線：(02)2518-2122

* 為確保服務品質，希臘風情餐酒會 Greek Wine Dinner 名額有限，本活動採預先預約制!

歡迎預約報名【新光銀行(代碼103) 0134-10-010397-6】

* 請盡量利用大眾運輸：捷運行天宮站徒步7分鐘，捷運中山國中站徒步15分鐘*

* 喝酒不開車 開車不喝酒 未成年禁止喝酒 *