香港國際美酒展

8-10/11/2018

Think Like an Insider: Secrets of Wine Sourcing

行家揭秘 - 美酒採購法門

Date 日期 : 9/11/2018 (Friday 星期五)

Time 時間 : 2pm – 3pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D, HKCEC

香港會議展覽中心展覽廳 3D 資訊廊

Language 語言 : Cantonese, with occasional English elaboration

粤語進行,並附有部分英語闡釋

Remarks 備註 : Free Admission 費用全免

PROGRAMME 程序表

| I ROGIGIATIVE 住力农 | | |
|-------------------|---|--|
| Time 時間 | Programme 程序 | |
| 1:30pm - 2pm | Registration 登記 | |
| 2pm - 2:30pm | Topic: Strategies of Wine Procurement 講題: 葡萄酒採購有妙法 Moderator 主持: Mr Nelson Chow 周國明先生 President – Hong Kong Sommelier Association, Greater China 香港專業品酒師協會(大中華全區)主席 Speakers 講者: Mr Eric Man, Wai Shing Wine International Co. Ltd 偉成洋酒總經理 文德榮先生 Dr Thomas Chung Vice-Chairman of Hong Kong General Chamber of Wine & Spirits 香港酒業總商會副會長 鍾鑑明博士 | |
| 2:30 – 2:50pm | Topic: How to Compile the Best Wine List in the World? 講題: 如何編制完美酒單? Moderator 主持: Mr Nelson Chow 周國明先生 President – Hong Kong Sommelier Association, Greater China 香港專業品酒師協會(大中華全區)主席 Speakers 講者: Mr CH'NG Poh Tiong, Wine Consultant of FairPrice Finest | |





香港國際美酒展

8-10/11/2018

| 2:50pm - 3:00pm | Question and Answer session 問答環節 |
|-----------------|----------------------------------|
| 3:00pm | Seminar Ends 研討會結束 |

Remarks 備註:

Free admission. Seats are granted on a first-come-first-served basis.

免費入場。座位有限,先到先得。

Trade only and persons under 18 will not be admitted.

只接待 18 歲或以上業內人士進場。

The Organiser reserves the right to make any changes without prior notice.

主辦機構保留任何更改之權利而不作另行通告。



香港國際美酒展

8-10/11/2018

Speakers 講者

文德榮 先生 (Mr. Eric Man)

- 偉成洋酒國際有限公司 總經理
- 香港商業專業評審中心 榮譽院士
- 法國梅鐸與格拉夫美酒會 騎士勛章
- 香檳騎士勛章會 騎士勛章
- 罐頭洋酒商會(慈善基金) 會董
- 港九罐頭洋酒伙食行商會 -會董 , 財務部長
- 香港酒業總商會 · 酒類零售批發委員會 主席



個人簡介

文德榮先生現為偉成洋酒總經理,亦是偉成洋酒的第三代掌舵人,主要負責制定公司發展策略方案、建立品牌形象及帶領公司員工提升公司業務及品質。現時偉成洋酒已擴展至十六間分店,另有兩間分店準備開張,並設有專屬網店。

文先生帶領偉成洋酒於產品品質方面取得多項認證,如由香港品質保證局簽發的「葡萄酒儲存管理體系認証(商品葡萄酒)」及「葡萄酒註冊計劃認証」。此外,文先生亦於去年取得「法國梅鐸與格拉夫美酒會」的榮譽司令及「香檳騎士勛章會」的騎士勛章,可見國際業界對文先生的認可及肯定。





香港國際美酒展

8-10/11/2018

鍾鑑明 博士 (Dr. Thomas Chung)

- 香港酒業總商會 副會長
- 八十年代香港半島酒店 首席侍酒師
- 澳洲年度最佳華人侍酒管事
- 香港侍酒師協會 創會主席
- 葡萄酒顧問
- 酒窖設計師
- 葡萄酒教育工作者



個人簡介

鍾鑑明博士為香港酒業總商會創會理事兼專家顧問,他曾是八十年代香港半島酒店的首席侍酒師,亦是香港專業品酒師協會創會主席。他不僅是飲食與酒類的專攔作家,也是酒評人、葡萄酒顧問、酒窖設計師、葡萄酒教育者。

如今,他又為"中國葡萄酒博物館創辦人"和"中國葡萄酒歷史專家"之身份活動於社會。鍾博士除上述酒業總商會之公職外,還擔任「香港葡萄酒業協會榮譽顧問」和「香港葡萄酒評審協會榮譽評審」,更曾於中國最佳酒單總決賽、中國侍酒師大賽、亞洲侍酒師及酒評人葡萄酒及烈酒大賞獎座決賽任評審。





香港國際美酒展

8-10/11/2018

Mr CH'NG Poh Tiong, Wine Consultant of FairPrice Finest

A Bordeaux specialist, has judged the UK's World of Fine Wine magazine's Best Wine Lists in the World Competition since 2014. He shares with us the secrets of what it takes to put together a top wine list, including what to avoid and what to include to make your wine list (and restaurant) more competitive. A lawyer by training, Ch'ng is publisher and writer of two websites: www.chngpohtiong.com and www.champagnebordeaux.com. Next January 2019, he will be launching www.100chineserestaurants.com. He is author of Top Chinese Restaurants of the World 2018 which is Runner-Up of the Louis Roederer International Wine Writers' Awards. Ch'ng has been, for the



last 20 years, consultant to NTUC FairPrice and Finest, Singapore's largest supermarket chain and is presently helping compile the wine list for Imperial Treasure Group's first restaurant in London (opening in St James's in December 2018). Ch'ng Poh Tiong is a Vice-Chairman of Decanter Asia Wine Awards and a Regional Chairman for Asia of Decanter World Wine Awards. He is Chairman of KEC – Koshu Expert Committee – of Japan. Ch'ng also holds a postgraduate Certificate in Chinese Art with Distinction from the School of Oriental & African Studies, University of London. In 2012, he was made a Keeper of the Quaich.

