

SPARKLING BUSINESS OPPORTUNITIES FOR THE WINE INDUSTRY

佳釀薈萃 環球商機



香港國際美酒展 2022

目錄

1. 有關香港國際美酒展 2022	
I. 展會簡介	2
II. 展台設計	4
III. 參展商 – 參展優惠計劃.....	7
IV. 展覽增值計劃 (可選擇).....	9
2. 香港國際美酒展 2019 回顧	
I. 展覽資料及統計數字.....	11
II. 威士忌及烈酒展區.....	19
III. 啤酒展區	20
IV. 買家展位	21
V. 照片廊	22
3. 國泰航空香港美酒品評大獎.....	23
4. 關於香港貿易發展局	24

As of 2022-05-11

1. 有關香港國際美酒展 2022

I. 展會簡介

屆別	第十四屆		
展覽日期	2022年11月10-12日(星期四至六)		
地點	香港會議展覽中心		
入場時間	11月10-11日 (星期四至五)	10:30am – 7:30pm	只供18歲或以上的業內人士免費入場參觀 *預先登記買家免費入場; 即場登記買家需付每位港幣100元
	11月12日 (星期六)	10:30am – 6:00pm	只供18歲或以上的業內及公眾人士**入場參觀 **公眾人士持票入場
主辦機構	香港貿易發展局		
支持機構	<ul style="list-style-type: none"> - 香港食品委員會 - 香港食品·飲料及雜貨協會 - 香港專業品酒師協會 - 港九罐頭洋酒伙食行商會有限公司 		
主要展品類別	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 酒精類飲品: 葡萄酒, 烈酒, 白蘭地, 啤酒, 有氣葡萄酒, 日本清酒, 威士卡, 香檳酒, 雞尾酒, 伏特加, 龍舌蘭酒, 燒酒, 米酒, 黃酒 ◇ 酒類教育及培訓: 酒類教育及培訓 ◇ 葡萄酒投資產品: 葡萄酒投資產品 ◇ 酒類配件、器具及服務: 酒杯及玻璃製品, 吐酒器, 盛酒瓶, 恒溫酒櫃/箱/桶, 開瓶器, 酒袋, 酒瓶塞, 雞尾酒調酒器, 冰桶, 酒桶, 酒架酒類裝瓶, 酒類標籤, 包裝服務, 酒類貯存及運輸, 品酒旅遊, 貿易商會 ◇ 酒業媒體: 貿易傳媒 ◇ 美酒之友: 烘烤食品, 糖果甜點, 乳製品, 鮮活海產, 乾果仁, 食油, 醋, 義大利粉 / 麵團, 醃制食品, 加工食物, 小食/ 零食 		
展會資料		參展商數目	買家數目
	2019	1,075	15,248
2019 參展國家及地區	澳洲、巴西、保加利亞、加拿大、智利、捷克、法國、德國、希臘、香港、印度、印尼、義大利、日本、韓國、拉脫維亞(新)、立陶宛(新)、中國內地、秘魯、葡萄牙、南非、西班牙、瑞典、臺灣、泰國、烏克蘭(新)、英國、美國、烏拉圭及越南(新)		
展臺服務費	標準展台 (3 米 x 3 米) 每個展台6,720美元	特裝參展 每平方米668美元 (最少租用18平方米)	
	「展覽+」網上宣傳套餐核心版^: 420 美元 ^所有參展商必須加購網上宣傳套餐核心版 套餐包括以下服務: 兩週「商對易」商貿配對服務 及 兩個月貿發網採購推廣服務		
參展查詢 聯絡人	林少康先生	電話: (852) 2240 4077	電郵: harry.sh.lam@hktcd.org
	呂靄忻小姐	電話: (852) 2240 4127	電郵: clara.oy.lui@hktcd.org
	楊思欣小姐	電話: (852) 2240 4617	電郵: aiden.sy.yeung@hktcd.org
買家查詢 聯絡人	陳凱欣小姐	電話: (852) 2240 4472	電郵: jasmine.hy.chan@hktcd.org
	李佩慈小姐	電話: (852) 2240 4583	電郵: prudence.lee@hktcd.org
網址	http://www.hktcd.com/hkwinefair		

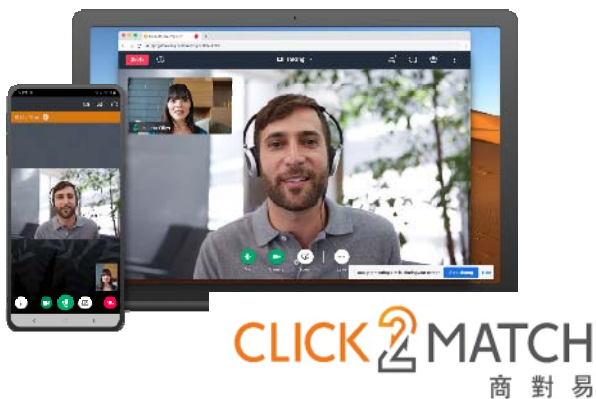
全新香港貿發局三合一“展覽+”服務

為協助中小企適應疫情下的新常態，香港貿發局現推出**嶄新“展覽+”宣傳套餐**以滿足參展商及買家全方位的行銷及採購需求。

香港貿發局三合一“展覽+”包括：

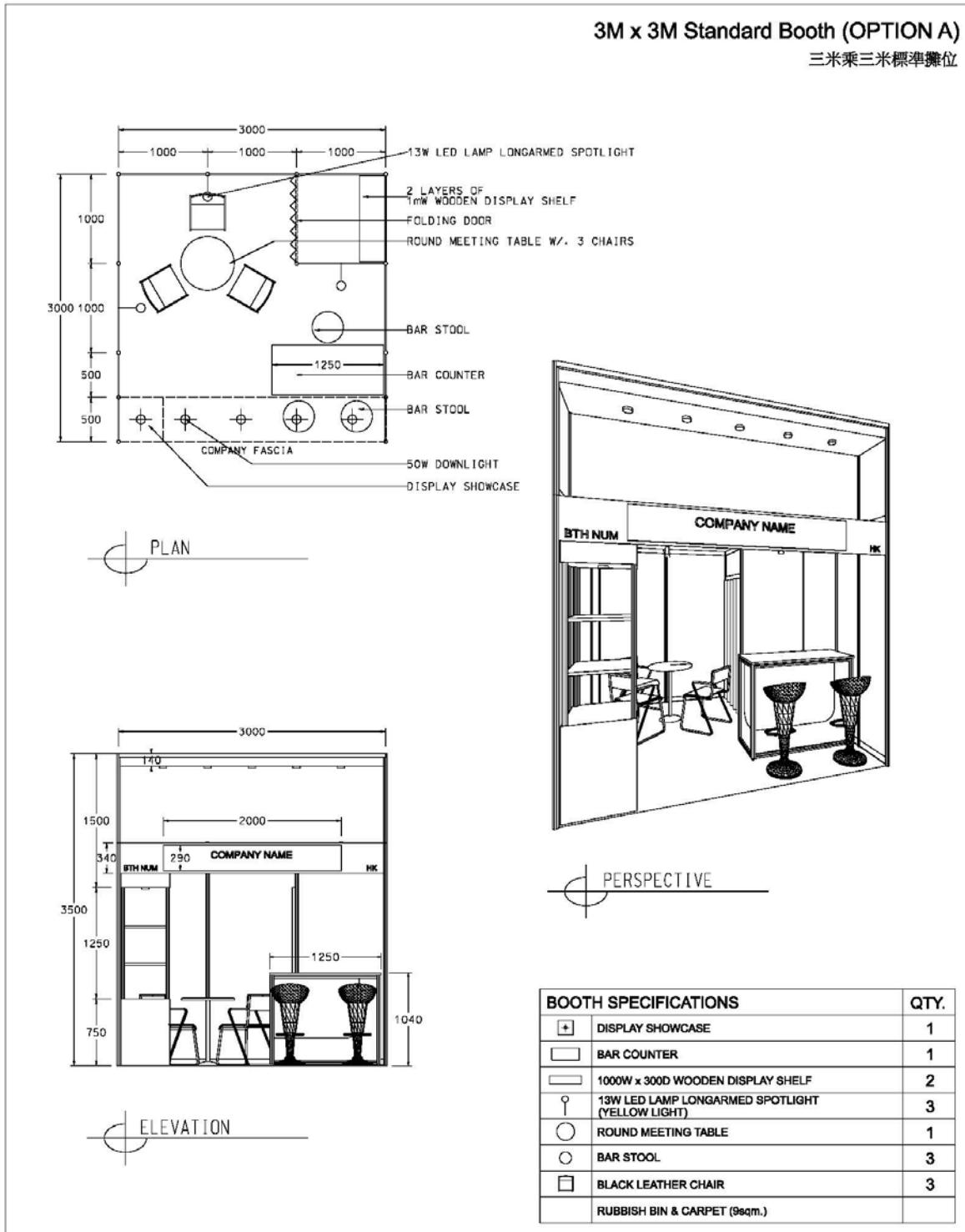
- 1) **實體展覽會** – 為親臨實體展覽會參展商及買家提供面對面商務洽談及交流機會。
- 2) **兩周「商對易」服務** – 由 AI 人工智慧建議的網上商貿配對平台，讓參展商於網上尋找潛在買家，並與買家安排虛擬會議，進行即時聊天及即時視像會議。
- 3) **兩個月貿發網採購** – 參展商可享為期兩個月的「貿發網採購」網上平台推廣服務並提供 3GB 媒體存放空間，于超過 2 百萬登記買家的「貿發網採購」網上平台展示其產品及服務（支援格式包括 JPG, JPEG, PNG, MP4, MOV）。

所有參展商除支付攤位費用外，必須加購以上**網上宣傳套餐核心版(第 2 及 3 項)**網上平台服務，費用為美元\$420 (原價美元\$1,560)。



II. 展台設計

標準展台 – 設計 A (3 米 X 3 米; 9 平方米)



*The Hong Kong Trade Development Council reserves the right to change the configuration if necessary.
*如有需要，香港貿易發展局有權更改攤位結構。

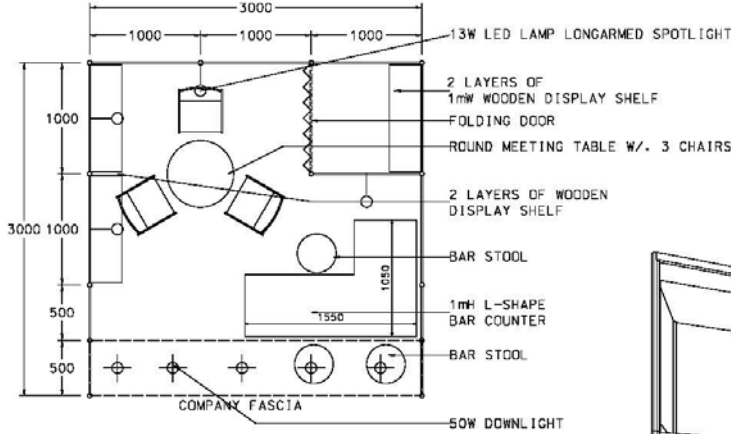
18/9/2019 10:01:06 AM

2018112
SED/381123/06
v.007

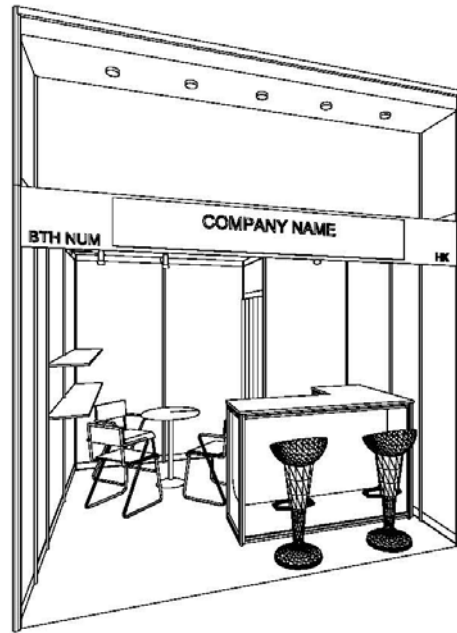
標準展台 – 設計 B (3 米 X 3 米; 9 平方米)

3M x 3M Standard Booth (OPTION B)

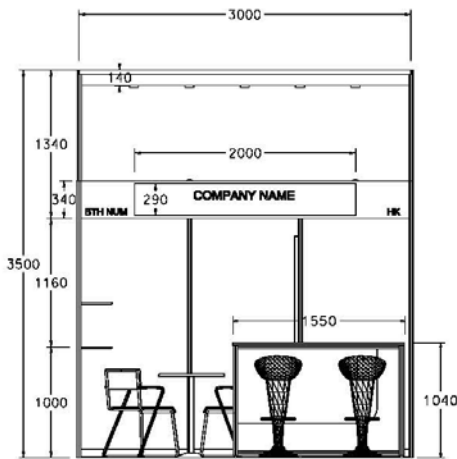
三米乘三米標準攤位



PLAN



PERSPECTIVE



ELEVATION

BOOTH SPECIFICATIONS		QTY.
	L-SHAPE BAR COUNTER	1
	1000W x 300D WOODEN DISPLAY SHELF	6
	13W LED LAMP LONGARMED SPOTLIGHT (YELLOW LIGHT)	4
	ROUND MEETING TABLE	1
	BAR STOOL	3
	BLACK LEATHER CHAIR	3
	RUBBISH BIN & CARPET (9sqm.)	

*The Hong Kong Trade Development Council reserves the right to change the configuration if necessary.
*如有需要，香港貿易發展局有權更改攤位結構。

18/9/2019 10:17:56 AM

SED/3 2019.11.20
1125019
40000

展台規格

Perspective



Option A



Option B

Standard Booth

III. 參展商 – 參展優惠計劃

1 折扣優惠 (每位個別參展商/展團可獲不多於 77 折優惠)

(i) 提早報名優惠 (參展商於 2022 年 6 月 30 日或之前報名及繳費，可享有下列優惠。)

參展要求	折扣優惠
美酒展 2019 / 2021 年特別展參展商	82 折
第一次參展	9 折

(ii) 展台折扣優惠

展覽面積要求	折扣優惠
租用 180 平方米或以上	95 折

(iii) 捆綁折扣優惠

參展要求	總折扣優惠 (只限於美酒展)
同時參展美食博覽 2022/家庭用品展 2022/國際印刷及包裝展 2022 及美酒展 2022，並於網上參展平台成功報名	77 折

2 特別展台要求 (只適用於標準展台)

展台要求	附加費
兩面開展台(最少 18 平方米)	總展台服務費之 5%附加費
三面開展台 (最少 36 平方米)	總展台服務費之 7.5%附加費

* 視乎地方供應為定。有關費用(如適用)，將於確認展台位置後才計算及確認。折扣優惠並不適用

會議展覽業資助計劃

香港特別行政區政府已推出會議展覽業資助計劃，資助公司參與香港貿易發展局舉辦的展覽。任何本地或海外公司，不論大小，可就每個 9 平方米展覽攤位得到參展費一半、上限港幣 10,000 元(美金 1,282 元)的資助，於每一展覽最大上限為港幣 100,000 元(美金 12,820 元)。資助會直接從參展費用中扣除，只需：

1. 填妥網上展覽申請表格
2. 有效 (公司當地) 商業登記證明，有效日期須包括展覽期間

展台分配政策 (只供香港參展商參考)

- I. 香港貿發局將根據下列原則為海外參展團安排展位位置 (下列之優先次序以 1 為先)
 1. 展台面積較大之參展團可獲分配較好位置
 2. 若展台面積相同，申請特裝參展之參展團的位置會較申請標準展台之參展團為佳
 3. 參展次數較多的參展團可獲分配較好位置
 4. 若以上三項條件相同，展位位置分配的先後次序將取決於申請及繳費日期

截止申請日期 – 2022 年 7 月 15 日

- II. 於截止日期後遞交之申請為逾期申請，將被列入候補名單上。由於展位有限，主辦機構並不保證候補名單上的參展團可獲分配展台。假若獲分配展台，主辦機構將根據上述展台分配政策安排展位。

重要通告

- ◆ 於 2022 年 6 月 30 日 以後所收到之申請，將不獲提早報名優惠。
- ◆ 以上折扣，香港政府會議展覽業資助除外，皆不適用於啤酒及威士忌展區展台的展商

IV. 展覽增值計劃 (可選擇)

(i) 香港代參展方案

如參展商無法前往香港參加展會，參展商亦可選擇委派香港的酒類商會或教育中心的代表來處理展位及運營，足不出戶並可參與是次酒界盛事。

銷售代表可處理：

- 熟習公司及產品資訊
- 收集、擺放展品 (進館)
- 佈置展位
- 促進業務討論
- 網上商務配對會議報告
- 包裝展品 (撤館)

以下報價由香港本地的酒類商會及教育中心提供：

亞洲侍酒及教育中心 (AWSEC): 展位經理: 港幣\$ 5,000 / 日 葡萄酒導師: 港幣\$ 800 / 小時 葡萄酒推廣員: 港幣\$ 300 / 小時	香港酒業總商會(HKGCWS): 專業代表: 港幣 6,000 / 位
---	--

*以上報價及服務供應商只供參考，參展商歡迎使用任何合適的服務供應商作為其代表參展。如選擇或對以上相關服務有興趣，其詳細服務內容及具體報價和細節將有服務供應商與參展商直接洽談。

網上商務配對會議時所需的平板電腦或工具 (如 iPad) 亦可供租借：

iPad (網上商務配對會議用)	353 美金/一部
------------------	-----------

(ii) 試酒會 / 美酒美食搭配 / 研討會

(美元 2,550 – 每節 1 小時; 美元 3,795 - 每節 1.5 小時)

參展商和展團可預訂時段舉辦「試酒會/ 美酒和食物配搭/ 研討會」作專題推廣，每節時段均提供以下的配套設施：

- ◆ 人數：50 人(會議式設置)
- ◆ 時間：1 或 1.5 小時
- ◆ 設施：桌, 背牌
- ◆ 用具：影音設備, 每人 3 隻杯, 冰, 開瓶器
- ◆ 服務：侍應生, 免開瓶費
- ◆ 額外用品及設備或需另行預訂及付款

** 主辦機構會以先到先得形式分配研討會時間

(iii) 國泰航空香港美酒品評大獎

亞洲首個及最大型的美酒大賽-香港美酒品評大獎歡迎香港國際美酒展參展商參加。詳情請留意 <http://www.hkiwsc.com>。

(iv) 其他展覽會場推廣機會

如欲了解詳情，請聯絡香港貿易發展局。

- a) 位於港灣道大型燈箱廣告
- b) 位於展覽廳大堂燈箱廣告
- c) 扶手電梯廣告

條款細則以英文為準:

The Organiser, Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), reserves the absolute rights to screen any individual party receiving part of the offer or whole offer or change any terms of the package or replace the recipient or withdraw the package at any time before its written confirmation. In case of any dispute over the special package, the decision of HKTDC should be final and binding.

2. 香港國際美酒展 2019 回顧

I. 展覽資料及統計數字

(i) 參展商概況

參展商數目

	美酒展 2019
香港參展商	123
非香港參展商	952
總數	1,075

香港以外參展商數目 (以所屬國家或地區分類)

國家 / 地區	數目	國家 / 地區	數目
澳洲	49	中國內地	61
巴西	1	秘魯	1
保加利亞	7	葡萄牙	29
加拿大	10	南非	5
智利	35	西班牙	81
捷克共和國	8	瑞典	1
法國	222	台灣	3
德國	40	泰國	3
希臘	1	烏克蘭	1
印度	1	烏拉圭	2
印尼	1	英國	30
意大利	200	美國	40
日本	113	越南	2
韓國	1	總數	952
立陶宛	1		
拉脫維亞	3		

國家或地區參展團

國家 / 地區	展館 / 展團
澳州	Winestate Publishing
保加利亞	Wine Quality
加拿大	Canadian Food Exporters Association
捷克共和國	Czech Grape and Wine Producer Association
法國	Bettane+Desseauve
	Business France
	The Syndicat Général des Vignerons de la Champagne
德國	Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection
意大利	Italian Trade Commission
	Vinitaly
日本	Gifu Prefecture
	Japan External Trade Organization
	Tottori Prefecture
中國內地	Sichuan Province Economic and Culture Association
拉脫維亞和立陶宛	Colours of Europe
葡萄牙	CAP - Confederacao dos Agricultores de Portugal
	Setúbal Península Wines
西班牙	ICEX Spain Trade and Investment
泰國	Asian Wine Producers Association
美國	Southern United States Trade Association

(ii) 買家概況

業內人士數目

	美酒展 2019
香港	9,178
亞洲及中國內地	4,724
其他國家及地區	1,346
總數	15,248

(iii) 參展商及買家評語



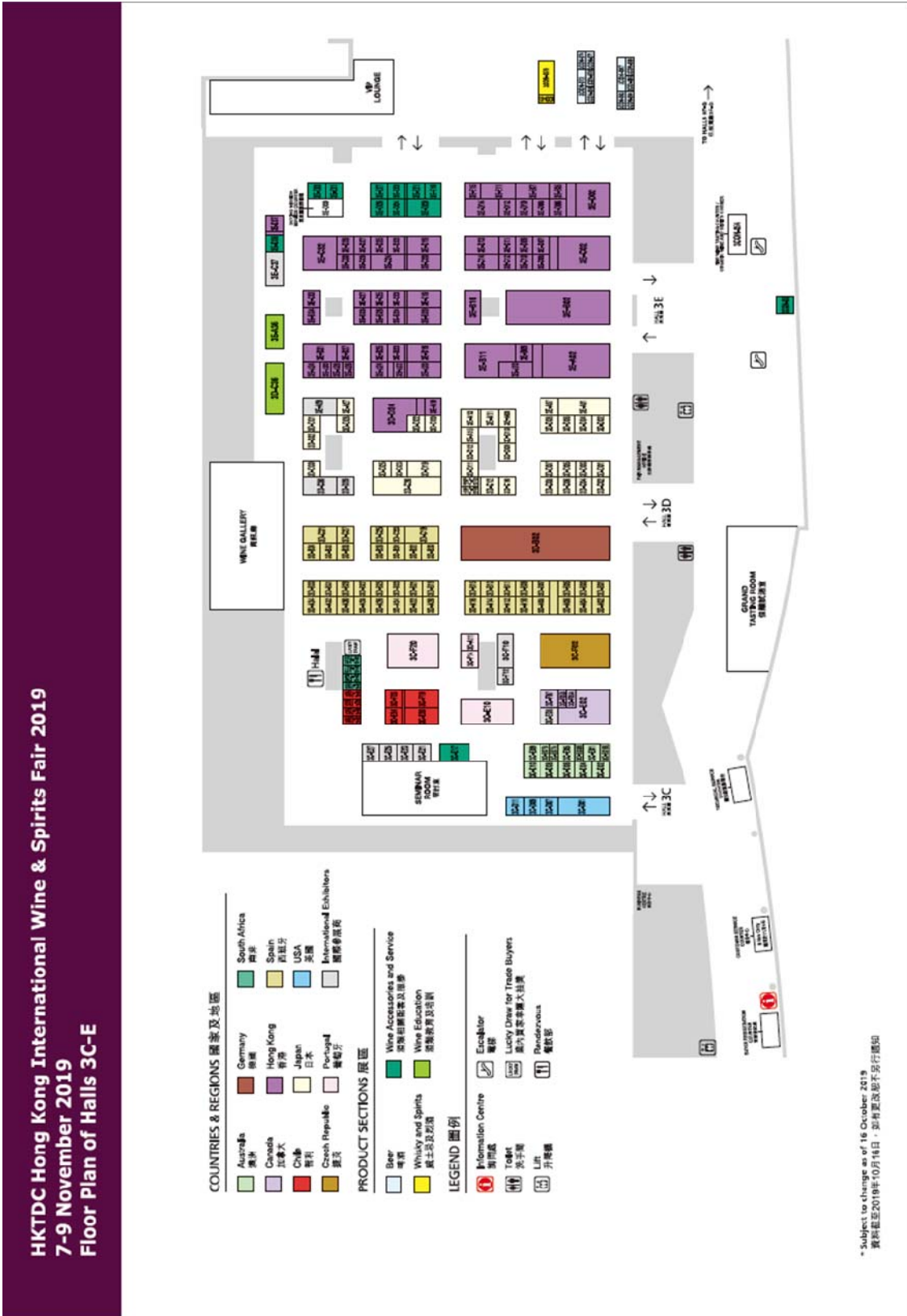
(iv) 香港國際美酒展完結新聞稿



(v) 2019 年傳媒名單

國家／地區	傳媒／刊物名稱
德國	Wine Business International
香港	商業電台第一台，第二台 CR1, CR2
香港	財經生活網 Etnet.com
香港	新城電台 Metro Radio
香港	明報 Ming Pao
香港	MRRM
香港	南華早報 South China Morning Post
香港	TimeOut
香港	酒派 Wine Luxe
香港	酒經月刊 Wine Now
馬來西亞	Thirst Magazine
新加坡	Wine & Dine
泰國	Thailand Restaurant News
英國	Global Drinks Intel

(vi) 2019 平面圖



HKTDC Hong Kong International Wine & Spirits Fair 2019
7-9 November 2019
Floor Plan of Halls 3F-G



* Subject to change as of 16 October 2019
資料截至2019年10月16日，如有更改恕不另行通知

(vii) 2019 展會活動表

Seminars and Other Events Schedule
研討會及其他活動節目表

7 / 11 / 2019 (Thursday 星期四)

Opening Ceremony 開幕典禮

Time 時間 : 9:30am - Tea Reception 茶會
10am - Ceremony 典禮
Venue 地點 : Expo Drive Entrance 博覽道入口大堂
Remarks 備註 : By Invitation Only 憑票出席

Miss SAKE Hong Kong Semi-Final

Time 時間 : 11am - 1pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Is Tequila the New Gin?

Tequila - 龍金酒後最新潮流?
Time 時間 : 11am - 12nn
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳
Speaker 講者 : Mr Ron Taylor
WSET Certified Educator

WineLuxe x Hong Kong Wine Journey - Top 10 Food & Wine Pairing Restaurant Award Ceremony

Time 時間 : 2:30pm - 4:30pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳
Remarks 備註 : By Invitation Only 憑票出席

Wine Industry Conference - Game Changer: Marketing Wine in Millennial Bottles

酒類行業會議：「酒」進新世代——釀造千禧消費浪潮
Time 時間 : 2pm - 5pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室
Programme : Ms Debra Meiburg MW
Advisor and Moderator : 葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士
Speakers 講者 : Mr Tommy Keeling
Research Director (Asia Pacific), The WSR
The WSR 亞太區總經理
Ms Felicity Carter
Editor-in-Chief, Meininger's
Wine Business International
Meininger's Wine Business International 雜誌主編
Mr Tommy Tse 謝達業先生
PR Director - Asia and GTR,
Treasury Wine Estates
公關總監 - 亞洲及全球旅遊零售
Language : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
語言 (附設粵語即時傳譯服務)
Remarks 備註 : Tasting and Networking Session Sponsored by Wai Shing Wine & Spirits
試酒交流環節由偉成洋酒贊助

Customer Satisfaction through Responsible Serving

侍酒有道 顧客開心
Time 時間 : 5:30pm - 6:30pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳
Speakers 講者 : Mr Steven Co
Vice Chairman of FReD
Senior Manager - Corporate Development,
San Miguel Brewery HK Limited
Mr Frantz Hotton
Chairman of FReD
Managing Director,
Pernod Ricard Hong Kong & Macau

Cocktail Reception and Cathay Pacific Hong Kong International Wine and Spirit Competition Award Presentation Ceremony

招待酒會暨國際航空酒類美酒大獎頒獎典禮
Time 時間 : 7pm - 8pm
Venue 地點 : Chancellor Room Foyer 酒廊禮堂
Remarks 備註 : By invitation only 憑票出席

Gala Wine Dinner 晚宴

Time 時間 : 8pm - 9:20pm
Venue 地點 : Chancellor Room 酒廊
Remark 備註 : By Invitation Only 憑票出席

Wine Tasting Sessions and Master Class Event Schedule
試酒會及品酒大師課程節目表

7 / 11 / 2019 (Thursday 星期四)

Fantastic Four: Key Components of Award-winning Shochu

Time 時間 : 11am - 12nn
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr Masahiko Endo, Bartender in Chief, Mizunara: The Library

Matching Japanese Wine & Cantonese Cuisine

日本葡萄酒與粵菜搭配
Time 時間 : 11:30am - 12:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speakers 講者 : Ms Debra Meiburg, Master of Wine
葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士
Mr Micky Chan, Sake Samurai, Wine & Sake Tutor, International Judge
酒武士、葡萄酒及清酒導師、國際評審 陳銘基先生
Tadashi Agi, Creator of Japanese Manga Series About Wine "The Drops of God"
日本葡萄酒漫畫《神之水滴》作者 亞爾斯先生及女士

Asia Wine Academy: Why Cabernet Sauvignon is the King of Red Wines

亞洲葡萄酒學院：獨領風騷——赤霞珠稱冠之奧秘
Time 時間 : 11:30am - 1pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Lecturer 導師 : Ms Jeannie Cho Lee, MW
葡萄酒大師 李志姦女士
Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person
入場費：每位港幣 495 元正
Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management,
The Hong Kong Polytechnic University
與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

Hong Kong Brewed Craft Beer Industry Has Just Begun to Blossom

《品味潮人》研討會：香港手工啤酒業勢將發展向世界
Time 時間 : 12:30pm - 1:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr. Tomy Fong, Co-Founder, Program Designer & Director of Tasting Trends Beer Guide

Market Momentum Supports Further Growth of the Craft Beer Industry

研習品試會：手工啤酒市場動力拓機
Time 時間 : 1:30pm - 2:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr. Tomy Fong, Co-Founder, Program Designer & Director of Tasting Trends Beer Guide

How Hong Kong Craft Beer Industry Turns Challenge to Opportunities

《品味潮人》研討會：香港手工啤酒如何轉挑戰為機遇
Time 時間 : 2:30pm - 3:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr. Tomy Fong, Co-Founder, Program Designer & Director of Tasting Trends Beer Guide

Alsace Wine, the Jewel of France

阿爾薩斯 - 來自法國的珍寶
Time 時間 : 1:30pm - 3pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speaker 講者 : Ms Rebecca Leung, Wine Expert
葡萄酒專家 梁淑蕙女士

Discover Ningxia - Enjoy the Fabulous Scenery with Wine

寧夏之旅 - 共享美酒美景
Time 時間 : 4pm - 5:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speaker 講者 : Mr Tommy Lam, Wine Consultant,
Wine Judge, Radio Host and Wine Writer
葡萄酒顧問、裁判、電台主播及專欄作家 林志帆先生

TasteTV x Malt & Spirits HK BEST GIN COCKTAILS MIXOLOGIST COMPETITION

TasteTV x Malt & Spirits 香港最佳乾酒酒調師比賽
Time 時間 : 4:30 pm - 7 pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Grand Tasting Session: From France's Champagne region to Italy's Tuscany.

Fine Wine from Over 2,000km
佳釀試酒會：從法國香檳區到義大利托斯卡納 總釀二千公里的佳釀
Time 時間 : 6pm - 8pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Remarks 備註 : By Invitation Only 憑票入場
Supported By 全力支持 : HSBC 匯豐 Wine Sponsor 葡萄酒贊助商 : SODEXA 蘇達

Seminars and Other Events Schedule
研討會及其他活動節目表

8 / 11 / 2019 (Friday 星期五)

An Introduction to Key Sake Styles

清酒及粕：認識主要清酒風格

Time 時間 : 11am – 12pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳

Speaker 講者 : Mr Stephen Mack, Dip WSET, FWS
CEO and Principal Tutor, Asia Wine Service and Education Centre (AWSEC®)
亞洲侍酒及教育中心首席執行官及首席講師麥學基

Moscato de Setúbal: A Centenary Diamond to be Discovered

(Fortified Wine from Setúbal Region, Wines of Portugal)

Time 時間 : 11:30am – 12:30pm

Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Speaker 講者 : Ms May Guan
CWSA Host and Judge, Global Wine Academy Founder and Educator

Language : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
語言 : 英語 (附設普通話即時傳譯服務)

Guangdong-Hong Kong-Macao Greater Bay Area Alcohol Industry Association

The Greater Bay Area Strategic Cooperation in Alcohol Industry Launch Ceremony

粵港澳大灣區酒業協會 大灣區酒業戰略合作啟動儀式

Time 時間 : 1pm – 2:30pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳

Remarks 備註 : By Invitation Only 憑票出席

Think Like an Insider: Future of Wine Investment in Emerging Asian Wine Markets

行家揭秘 - 新興亞洲葡萄酒市場的投資前景

Time 時間 : 2:30pm – 3:30pm

Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Moderator 主持 : Ms Anty Fung
Wine Specialist, WineWorld Explorer

Speakers 講者 : Mr Darius Allyn MS
Founder & Wine Director,
GenWine
Mr Greg De'Eb
Principal, Crown Wine Cellars
Ms Mariana Lam
Founder & CEO, WineWorld
Explorer
Ms Patti Wong
Chairman, Sotheby's Asia
Mr Roland Muksh
Executive Director, LGT Bank
(Hong Kong)

Language : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
語言 : 英語 (附設普通話即時傳譯服務)

Think Like an Insider: The Next Big Opportunity in China's Wine Market

行家揭秘 - 釀造中國葡萄酒市場先機

Time 時間 : 4pm – 5pm

Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室

Moderator 主持 : Ms Natalie Wang
Founder, Vino-Joy.com

Speakers 講者 : Ms Emma Gao
Owner and Winemaker,
Silver Heights Winery Ningxia
Ms Sabrina Hosford
General Manager,
Summergate (Hong Kong &
Macau)
Mr Jonathan Mather,
Former General Manager,
ASC (Hong Kong)
Ms Alice Tsang
Assistant Principal Economist,
HKTC

Language : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
語言 : 英語 (附設普通話即時傳譯服務)

HKQAA Networking Cocktail Reception 2019 for Wine Industry

香港品質保證局葡萄酒業界交流酒會 2019

Time 時間 : 3:30pm – 5pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳

Remarks 備註 : By Invitation Only 憑票出席

Go Beyond Custom Districts – Wine Transhipment under Customs Facilitation

Schemes Made Easy

突破關區界限 海關便利措施助進葡萄酒市場

Time 時間 : 6pm – 7pm

Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳

Speakers 講者 : Ms CHOW Siu-lai, Senior Inspector
of Hong Kong Customs and Excise
Department
Mr LAI Kai-pong, Issac, Senior Inspector
of Hong Kong Customs and Excise
Department

Language : Cantonese (With occasional English elaboration)
語言 : 廣東話 (附有部分英語闡釋)

Remarks 備註 : Co-organised with Hong Kong Customs and Excise Department 與香港海關合辦

Wine Tasting Sessions and Master Class Event Schedule
試酒會及品酒大師課程節目表

8 / 11 / 2019 (Friday 星期五)

The Terroir of Mars Japanese Whisky

Time 時間 : 11:00am – 12pm

Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Speaker 講者 : Mr Eddie Nara

Chablis Premier Cru & Chablis Grand Cru: The World of Chablis Climats

夏布利產區的一級及特級佳釀

Time 時間 : 11am – 12:30pm

Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室

Speakers 講者 : Mr Yang Lu, MS, Bourgogne
Wine Ambassador
Ms Rebecca Leung,
Wine Expert

Anne & Louis Moreau,
Domaine Louis Moreau

Origin Czech Wine Varieties

Time 時間 : 11:30am – 12:30pm

Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室

Speakers 講者 : Mrs Liana Hrabalkova,
Vice President, Czech Wine
Association
Mr Roman Barina,
Ambassador for Czech wines
in Hong Kong

Beneath the Brands: A Tasting of Award-Winning Global Brandyies

Time 時間 : 12:30am – 1:30pm

Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Speaker 講者 : Mr Thomas Ling, Principal Partner, Entwine Consultancy

Elegance & Excellence: Exploring Italy's Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

典雅與卓越：探索意大利氣泡酒高級優質產區 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Time 時間 : 2:30pm – 3:30pm

Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室

Speaker 講者 : Ms Debra Meiburg MW
葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士

Asia Wine Academy: Discovering Cabernet Sauvignon & its Cousins from Around the World

亞洲葡萄酒學院：尋訪赤霞珠各地親本美酒

Time 時間 : 2:30pm – 4pm

Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室

Lecturer 導師 : Mr Lu Yang, MS
侍酒大師 呂揚先生

Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person
入場費：每位港幣 495 元正

Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management,
The Hong Kong Polytechnic University
與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

Monkey Shoulder 調酒師大賽 2019 - The Ultra Mixer Of Hong Kong

Monkey Shoulder Mixologist Competition 2019 - The Ultra Mixer Of Hong Kong

Time 時間 : 3pm – 5pm

Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Judges' Choice: Tasting of Winning Wines & Spirits from Cathay Pacific HK IWSC

專業評審之選：國泰航空香港國際美酒品評大賽得獎佳釀品試會

Time 時間 : 4:30pm – 5:30pm

Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室

Speaker 講者 : Ms Debra Meiburg MW
葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士

Wine Tasting Sessions and Master Class Event Schedule
試酒會及品酒大師課程節目表

9 / 11 / 2019 (Saturday 星期六)

A Swig of the South

Time 時間 : 11am – 11:30am
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂

Brown-Forman Spirits Masterclass: White VS Brown Spirits

Time 時間 : 11:30am – 12:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speaker 講者 : Mr Markku Raittinen, Master Taster of Finlandia Vodka



Asia Wine Academy: Discovering Cabernet Sauvignon & its Cousins from Around the World

Time 時間 : 11am – 12:30pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Lecturer 導師 : Mr Lu Yang, MS
侍酒大師 呂楊先生



Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person
入場費: 每位港幣 495 元正

Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management,
The Hong Kong Polytechnic University
與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

Tiki Cocktails & Culture

Time 時間 : 1pm – 1:30pm
Speaker 講者 : Mr Mario Calderone

Highland Park Masterclass – Beyond the Viking Legends

Time 時間 : 2pm – 3pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr Ron Taylor, Wine & Spirits Educator

Asia Wine Academy: Why Cabernet Sauvignon is the King of Red Wines

Time 時間 : 2pm – 3:30pm
Venue 地點 : Grand Tasting Room, Hall 3D Concourse 展覽廳 3D 大堂 佳釀試酒室
Lecturer 導師 : Ms Jeannie Cho Lee, MW
葡萄酒大師 李志盛女士



Remarks 備註 : Admission Fee: HKD 495/ person
入場費: 每位港幣 495 元正

Co-organised with the School of Hotel and Tourism Management,
The Hong Kong Polytechnic University
與香港理工大學酒店及旅遊管理學院合辦

The Glenrothes Masterclass – Sherry Cask Speyside Whisky

Time 時間 : 3:30pm – 4:30pm
Venue 地點 : Whisky x Ice Bar, Hall 3FG Concourse 展覽廳 3FG 大堂
Speaker 講者 : Mr Ron Taylor, Wine & Spirits Educator

Discover Wealth of Aromas in Spirits (Whisky, Brandy & Gin)

Time 時間 : 3pm – 4:30pm
Venue 地點 : Wine Tasting Room, Hall 3G 展覽廳 3G 試酒室
Speakers 講者 : Mr Ben Lam,
President of World Whisky Culture Association and HK Int'l Tasters Judge Association
世界威士忌文化協會創會及
香港國際品酒師評審協會會長
林漢傑先生



Ms Handy Chau,
Chief Editor of (Wine & Spirits
雜誌) and (Gourmet & Lifestyle
美饌生活)
(Wine & Spirits 雜誌) 及
(Gourmet & Lifestyle 美饌生活)
總編輯周桂儀女士

Seminars and Other Events Schedule
研討會及其他活動節目表

9 / 11 / 2019 (Saturday 星期六)

Japanese Wine Movie Usuke Boys Showing & Tasting

Time 時間 : 11am – 1:30pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室
Speakers 講者 : Mr Katsuhisa Fujino
Senior Wine Maker, Château Mercian
Mr Reeze Choi
Sommelier 侍酒師



Language 語言 : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
英語 (附設實時通譯服務)

Assessing Wine Quality

Time 時間 : 11am – 12nn
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳
Speaker 講者 : Mr Jason Willis
Business Development Advisor (Asia), WSET (Asia-Pacific)



Think Like an Insider: Social Engagement Data and Technology Reinventing Global Wine Market

Time 時間 : 1pm – 2pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳
Speakers 講者 : Mr Peter Hildebrand
General Manager of Park Hyatt, Shenzhen
Mr Martin Brady
APAC Retail Director of Acker Merrall & Condit
Mr Alan Chan
Senior General Counsel of Imperial Pacific International Holdings Limited
Mr Qing Li
Co-Founder & CEO of Redsip

Indie Fest: The World's Hottest Indigenous & Alternative Varieties

Time 時間 : 2pm – 3pm
Venue 地點 : Seminar Room, Hall 3C 展覽廳 3C 研討室
Speaker 講者 : Ms Debra Meiburg MW
葡萄酒大師 Debra Meiburg 女士
Language 語言 : English (Simultaneous interpretation service in Putonghua will be provided)
英語 (附設實時通譯服務)



How Sake is Made

Time 時間 : 3pm – 4pm
Venue 地點 : Wine Gallery, Hall 3D 展覽廳 3D 資訊廳
Speaker 講者 : Mr Stephen Mack, Dip WSET, PWS
CEO and Principal Tutor, Asia Wine Service and Education Centre (AWSEC@)
亞洲侍酒及教育中心首席執行官及首席講師麥學基



II. 威士忌及烈酒展區

香港國際美酒展於 2014 年開始增設有關威士忌及烈酒的主題展區。

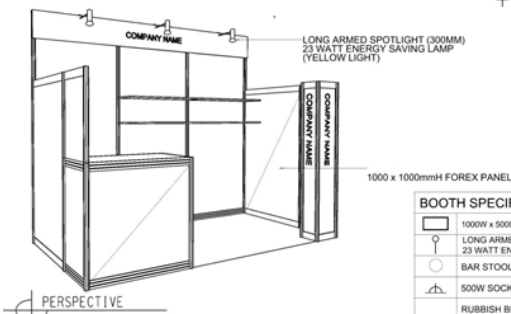
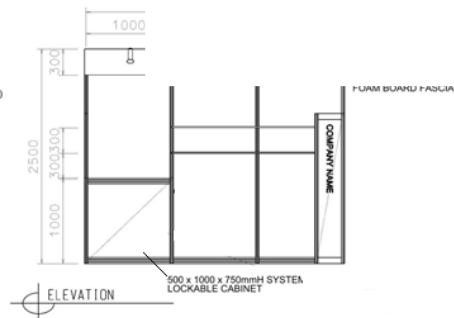
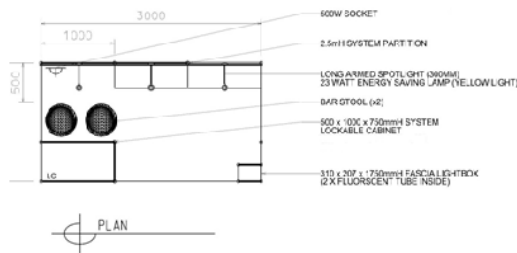
除了為威士忌/烈酒的參展商量身訂做的 4.5 平方米展台外，該區展商更可於大會指定場地舉辦具品酒及教育功能的示範及講座，為一眾無論是初入門人士或資深同好提供認識威士忌及烈酒的好機會。威士忌及烈酒參展區作為展會亮點，大會更會邀請參展商提供相關美酒放置於「威士忌及冰窖」免費讓買家品嚐。

威士忌及烈酒展區將於 2022 年載譽歸來，歡迎威士忌及烈酒展商參加，香港國際美酒展 2022 將繼續成為貴司推廣威士忌及烈酒產品的最佳平台。



威士忌及冰窖吸引現場不少買家去學習品嚐威士忌及烈酒

如欲查詢更多有關威士忌及烈酒展區 2022 的詳情，歡迎與貿發局職員聯絡。



美元 2,345
(4.5 平方威士忌及烈酒展台)

BOOTH SPECIFICATIONS	QTY.
1000W x 5000 x 1000mmH CABINET	1
LONG ARMED SPOTLIGHT (300MM) 23 WATT ENERGY SAVING LAMP (YELLOW LIGHT)	3
BAR STOOL	2
500W SOCKET	1
RUBBISH BIN & CARPET (4.5 sqm.)	

III. 啤酒展區

亞洲其中一個最大型的美酒及烈酒界盛事「香港國際美酒展」啤酒展區繼續帶動啤酒市場的蓬勃發展。

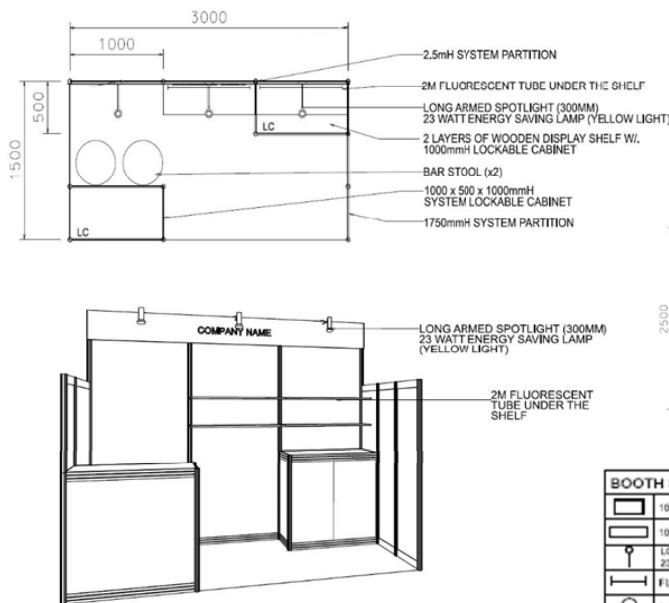
除了為啤酒參展商量身訂做的 4.5 平方米展台外，該區展商更可於大會指定場地舉辦具品酒及教育功能的示範及講座，為一眾無論是初入門人士或資深同好提供認識啤酒的好機會。

啤酒展區將於 2022 年載譽歸來，歡迎啤酒展商參加，香港國際美酒展 2022 將繼續成為貴司推廣啤酒產品的最佳平台。

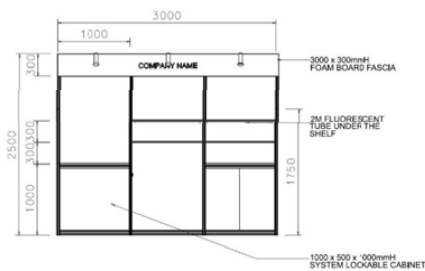


以不同啤酒為主題的講座吸引不少買家去品嚐及進一步了解啤酒行業發展。

如欲查詢更多有關啤酒主題展區 2022 的詳情，歡迎與貿發局職員聯絡。



美元 2,230 (4.5 平方啤酒展台)



BOOTH SPECIFICATIONS	QTY.
1000W x 900D x 1000mmH CABINET	2
1000W x 300D WOODEN DISPLAY SHELF	4
LONG ARMED SPOTLIGHT (300MM) 23 WATT ENERGY SAVING LAMP (YELLOW LIGHT)	3
FLUORESCENT TUBE	2
BAR STOOL	2
RUBBISH BIN & CARPET (4.5 sqm.)	

IV. 買家展位



為了讓海外參展商與本地買家接觸，我們特意請來本港多間著名進口商及分銷商派員駐場，在買家展位與有興趣的展商洽談，參展商對安排的商貿配對服務好評如潮。

以下為部份於 2019 年設立買家展位的公司：



V. 照片廊



如欲瀏覽更多照片：



3. 國泰航空香港美酒品評大獎

國泰航空香港美酒品評大獎是葡萄酒業界的盛事。倫敦的美酒品評大獎已有五十年歷史，是全球首屈一指的佳釀鑒定平台。這次與他們合作，國泰航空香港美酒品評大獎是專門為亞洲市場的美酒愛好者和緊密參與者而設。

這是世界上首個亞洲的美酒比賽，當中的關鍵元素有：亞洲菜與美酒配搭獎項、最佳中國葡萄酒獎項、評審將由亞洲區內最頂尖的專業酒評家組成，他們來自中國內地、日本、韓國、新加坡、台灣及印度，包括比賽的總監兼亞洲首位 Master of Wine - 來自香港的 Debra Meiburg 女士，及配搭中國菜和美酒專家 Simon Tam。

賽果會成為一個終極指南，讓亞洲的洋酒消費者根據亞洲人的口味和消費文化去選購佳釀。

由國泰航空香港美酒品評大獎認可的美酒，可令釀酒師即時獲得市場的肯定。這是亞洲首個美酒比賽，加上亞洲的美酒愛好者為數眾多，這個賽果必定萬眾期待。

國泰航空香港美酒品評大獎是一個絕佳的機會，讓世界各地的釀酒師為這個對洋酒十分渴求的市場，展示他們最上乘的產品，令其產品在亞洲的美酒市場上鶴立雞群。

如欲參考本年度得獎名單，請瀏覽以下網站：

www.hkiwsc.com

4. 關於香港貿易發展局

香港貿易發展局（香港貿發局）成立於 1966 年，是致力推廣香港貿易的法定機構，宗旨是協助香港公司特別是中小企業，把業務拓展至全球市場。我們在世界各地設有 50 個辦事處，其中 13 個在中國內地（包括於 2013 年內在重慶及南京增設的辦事處），以吸引世界各地商人來港經商，利用香港完善的服務業及綜合性的商貿平臺，促進香港成為亞洲的營商中心。

香港貿發局通過不同的服務，包括：貿易展覽會、網上的貿易平臺及產品雜誌，把全世界數以百萬計的買家及供應商聯繫起來。

香港貿發局每年在香港舉辦超過 30 個國際性貿易展覽會，其中有 11 個領先亞洲的採購平臺，5 個更在全球具領導地位。吸引逾 38,000 名參展商，以及 770,000 名買前來採購，促進香港成為亞洲展覽之都。

香港貿發局的網站 - www.hktcdc.com，廣受全球商家歡迎，載有來自香港、中國內地及海外 170 萬名註冊買家及逾 13 萬名優質供應商的資料。

香港貿發局出版超過 20 本產品雜誌及多本行業專刊，推廣香港優質產品。讀者人數逾 500 萬，遍及全球 200 多個國家及地區，連系商機無遠弗屆。

同時，香港貿發局為中小企業提供一對一商貿配對服務，協助香港企業聯繫環球客戶，物色合作夥伴。

香港貿發局在全球舉辦超過 320 項貿易展覽及推廣活動、590 項交流會或外訪團，以及接待 650 多個訪港貿易團，協助香港中小企聯繫全球業務夥伴。

有關香港貿發局的其他資料，請流覽 www.hktcdc.com。