



## BOOMING VINEXPO ASIA-PACIFIC 迅速膨胀的港版 Vinexpo

5月29日上午9点，香港国际会展中心里早已人头攒动，为期三天的展会里有超过14000名来自33个国家的参观者亲临2012 Vinexpo Asia-Pacific。

文 | 原易

Vinexpo 是世界顶级酒展之一，每两年在法国波尔多举办一次，间隔的一年将举办海外展。1998年，第一届“海外版”Vinexpo 在香港举办。2008年2月，香港特区政府宣布取消所有葡萄酒关税，使香港成为首个葡萄酒自由港。这也注定了香港市场将成为亚洲葡萄酒市场的重要枢纽。于香港举办的 Vinexpo Asia-Pacific 在葡萄酒市场中显得日趋重要，共规模及参展商数量都在与日递增。2012年的展会，参展商数字打破了历届记录，28个国家的1050家参展商加入了这一重要酒展。

为了满足参展商的强烈需求，本届展会扩增到了2,000平方米，总面积达10500平方米，相比首届 Vinexpo Asia-Pacific，场馆面积大幅增加，但仍出现供不应求的状况。

踏入展会现场，仿佛是一个美酒的盛会。苏格兰威士忌品牌的展台前的工作人员穿着苏格兰传统格子裙，尽显当地特色，香槟品牌的展台上，大瓶装的香槟静静躺在冰桶里。展厅里人气旺旺，你

会寻觅到来自法国、意大利、西班牙、澳大利亚、新西兰、美国、智利、阿根廷、乌拉圭等国家的美酒佳酿。不少参展商表示：“参加 Vinexpo Asia-Pacific 对我们来说特别重要，出席展会的亚洲客户数量可观，让我们可以发掘更多潜在市场。”

除了展厅内的活动，此次 Vinexpo Asia-Pacific 上三天内上演了60多场活动，包括专业品酒会、大师班、研讨会、葡萄酒讲座等。不少葡萄酒大师、侍酒师大师纷纷现身大师班及品酒会带领参与者品味葡萄酒的魅力所在。

2011年，中国凭借1.5619亿九公升的消耗量，超越英国晋升为世界第五大葡萄酒消费国，2006年至2010年的五年间，中国内地连同香港的葡萄酒消耗量上涨了2.4倍。Vinexpo 研究预测，2011年至2015年期间将进一步获得54.28%的增幅。亚洲市场将推动全球葡萄酒消耗量的增长，或许这便是港版 Vinexpo 迅速膨胀，积聚更多人气的关键所在。

# Vinexpo 活动点击

Vinexpo 香港酒展上每天都有不少品酒活动、大师班、讲座等，一天之内你可以喝到法国勃艮第、波尔多、意大利皮埃蒙特、西班牙、新西兰等不同国家及产区的美酒。究竟这些活动的亮点何在？本期 Wine Press 亲赴香港酒展，带来现场直击。

文 | Martin Hao、董燕

## 勃艮第品酒会

该品酒会需要凭邀请函入场，因此在参加之前就要做好功课可以给活动主办方写邮件获取邀请函。类似的品酒会颇受欢迎，可以说是了解产区的捷径。主办方挑选了不同勃艮第产区的酒款供来宾品味。酒款十分具有代表性，介绍每一个产区时，讲师都会介绍产区的地理位置、土壤特性等，然后带领大家一品酒。

## Bob Campbell 及 Gérard Basset 大师班

大师班的讲师可谓是重量级人物，新西兰著名葡萄酒大师 Bob Campbell，集葡萄酒大师、侍酒师大师、葡萄酒 MBA 于一身的 Gérard Basset 共同为参与者带来了新西兰不同产区的黑皮诺葡萄酒。马尔堡的黑皮诺散发着覆盆子的香气，中奥塔哥的黑皮诺带着黑樱桃和薄荷的香气，尼尔森的黑皮诺酒体复杂，带着红樱桃和李子的风味，马丁堡及怀拉帕的黑皮诺则带着李子、巧克力的滋味。大家在两位葡萄酒大师的带领下，细细体会着不同产区黑皮诺的独特之处。

## 讲座：如何在运输过程中保证酒款质量？

对于刚刚购买的葡萄酒，很多人可能不会马上联想到这瓶酒其实漂洋过海，经历了漫长的旅程才到了自己手中，那这瓶酒的质量究竟应该如何保证？讲座便为消费者们揭开了这个秘密，做葡萄酒物流的专业人士解析了酒款在运输过程中会遭遇到的极端情况，并解答了他们如何保证酒款的质量不受影响。讲座中还涉及到了如今假酒泛滥的现象，给出的解决方案便是使用高科技防伪手段来遏制假酒。

Vinexpo 酒展中会有不少与葡萄酒相关的讲座，讲座一般都会免费开放，业内人士或葡萄酒爱好者可以挑选参加。

## 葡萄酒搭配中国风味

不同于普通的餐酒搭配，葡萄酒大师 Debra Meiburg 给每位参



与者发了一个纸质饭盒，但里面装的却不是美食，而是各式酱料。在香港居住了多年的 Debra 与参与者分享了自己的配餐经验：“酒配餐就如同谈恋爱一般，两者配搭才能达到和谐的境界。”她为参与者提供了 17 种不同的中式酱料，让大家尝试着和六款葡萄酒进行配搭。这样的尝试十分新颖，试想一下用醋、酱油、五香等酱料去配搭霞多丽、雷司令、长相思、琼瑶浆、梅洛等葡萄酒会是什么样的效果，或许每个人都有自己的搭配结果。而这一课程则需要收费，支付 1000 港币就可以上三堂大师班。

## “茶酒同道”研讨会

这次的 Vinexpo，让人感受到了更多中国元素，除了美酒搭配中餐的活动，让人印象深刻的还是葡萄酒大师李志坚 (Jeannie) 和茶叶大师陈先生的“茶酒同道”研讨会。

研讨会特别准备了各种茶包，有菊花、茉莉、绿茶、普洱等。然后，在 Jeannie 和茶大师的引导下，大家开始尽力捕捉来自皮埃蒙特产区美酒中茶叶的香气。茶酒之间微妙的联系，让大家对葡萄酒和茶都有了更深的认识。