

日期： 2023 年 9 月 27 日

總頁數：6

「香港美酒佳餚巡禮」重臨中環海濱  
品味環球佳釀美饌 入場券 10 月 10 日開售




闊別 5 年，最大型國際級美酒美饌戶外派對回歸！由香港旅遊發展局（旅發局）舉辦，全城期待的「香港美酒佳餚巡禮」於 10 月 26 日（星期四）至 10 月 29 日（星期日），回歸中環海濱活動空間，10 月 10 日（星期二）起可於網上購買入場券及品味通行證。今屆活動延續匯聚經典多國美酒的傳統，更引入時下流行的酒品、「新緯度」葡萄酒，與在世界舞台嶄露頭角的「中國葡萄酒」等，加上過百款環球人氣小吃，為公眾帶來由日至夜的維港秋意味覺盛會。旅發局亦聯同超過 300 間餐廳及酒吧於 11 月打造「品味全城」，與大家遊遍香港，嚐盡環球美饌，整月體驗香港精彩飲食文化。一個地方，嚐遍世界滋味，一同享受這場味蕾盛宴吧！

**一站式品味環球佳釀美饌**

「香港美酒佳餚巡禮」是香港標誌性年度盛事之一，能營造全城熱鬧夜間氛圍。今年活動約有 300 個美酒與美食攤位，推介的佳釀網羅自 36 個國家，比上屆更多，同時加入豐富的美食元素，葡萄酒、威士忌、雞尾酒、街頭小食、酒店美饌、星級美食應有盡有，無論你是美食家、品酒愛好者，想要與知己良朋共聚，還是尋找獨特體驗，只要到活動現場，就可一站吃遍、喝遍世界各地的美酒美食，打造成市民旅客必到熱點！

**美酒佳餚巡禮：一站式品味全球**

<p><b>美酒</b></p> 	<p><b>1. 經典佳釀</b></p> <p>今年美酒佳餚巡禮繼續搜羅全球名酒，讓賓客以親民價錢品嚐星級美酒：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 匯聚全球 36 國的優質美酒，包括法國波爾多、勃根地區、意大利、美國、澳洲及西班牙等經典國際頂級佳釀；</li> <li>- 精選多瓶享譽國際的得獎名酒，以及由權威酒評家 James Suckling 等頂級酒評家精選的高分佳釀</li> </ul>
--	--



## 2. 新登場酒品

每屆美酒佳餚巡禮為大家發掘較少曝光的美酒，與賓客進入新的世界，體驗獨特口味：

- 東歐小國摩爾多瓦葡萄酒，這個國家緯度和法國的波爾多、勃根地區相近，為國際葡萄酒組織(OIV)的5個創始國之一；
- 位處熱帶、常年無休酷熱的泰國生產的「新緯度」葡萄酒；
- 全球首款用豆腐乳清釀造而成的新加坡豆清酒

## 3. 迎接新潮流

每屆活動帶大家探索各個新興酒區，將最新潮流帶給賓客，感受不一樣樂趣：

- 逐漸閃耀世界國際舞台的中國葡萄酒，8間來自山東、寧夏及雲南的酒莊，與賓客分享高品質、富有特色的美酒，特別是近年在屢獲殊榮、被形容為中國葡萄酒明日之星 - 瑪瑟蘭，以及中法元首「國宴酒」- 蛇龍珠；
- 跟上全球「自然酒」(Natural Wine) 風潮，品嚐「無添加」的酒品；
- 網羅深受「Z世代」喜愛的低酒精飲品，跟上「微醺風潮」

## 美食



## 4. 嚐遍 17 國家地區美食

品嚐美酒一定要搭配美食才能稱得上「享受人生」！今年美食展區近百攤位，共搜羅 17 個國家地區的美食，令味蕾與心靈都滿足到極，展現香港美食圖鑒：

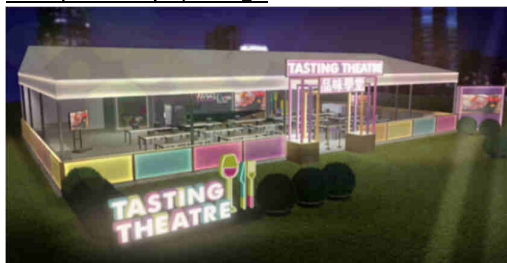
- 日式燒烤、阿根廷烤肉、黑毛豬火腿、印度烤雞等風味小食，體驗異國風味；
- 齊集懷舊避風塘炒薯仔、炭香椒鹽豆腐等具有本地風味的地道小食；
- 特意引入烤豬手、順德魚三寶及串燒等大灣區人氣美食，另有一番風味；
- 白兔糖雪糕、黑糖珍珠爆漿蛋撻等充滿特色甜品，飯後來一點甜

## 醉人音樂助慶



想一連4日於維港共歡，怎會沒有音樂助慶呢？場內主舞台每晚上演音樂表演，讓所有賓客都能陶醉於維港美景前及醉人的音樂當中。

## 全新「品味學堂」



全新的「品味學堂」打造 17 場不同主題的工作坊，為市民旅客帶來獨特互動樂趣。

「品味學堂」精彩節目	
「飲食達人」系列	由粵菜名廚何劍生、台灣烘焙大師吳寶春親自教授烹飪技巧，成為飲食達人。
「搭配秘訣」系列	由星級酒店行政主廚聯同「亞洲 50 最佳酒吧」其一酒吧調酒師合力，分享美酒甜品搭配技巧；由廚藝大師聯同專業品酒師分享「打冷」的最佳搭配。
「親子廚神」系列	小朋友與家長透過親子烘焙，一起製作卡通曲奇，齊齊化身廚神。
「潮流品味」系列	由日本大米專家帶領大家探索特選日本大米的獨特香氣、口感和風味，或深入了解低碳健康飲食文化及新興「中國葡萄酒」品鑒等新趨勢，化身品味大師。

## 下月 10 日起發售入場券及品味通行證

識飲識食又講求生活品味的市民旅客，10 月 10 日(星期二)起可以透過旅發局網站購買入場券、品味通行證及「品味學堂」門票。

開放時間及入場費		
10 月 26 日(星期四)	7:30 pm 至 11 pm	40 港元
10 月 27 日(星期五)及 10 月 28 日(星期六)	12:00 pm 至 4 pm 5:30 pm 至 11 pm	20 港元 40 港元
10 月 29 日(星期日)	12:00 pm 至 8:30 pm	20 港元
*最後入場時間為每節時段最後 30 分鐘		
品味通行證		
400 港元	- 「品味券」14 張 - Lucaris 紀念版酒杯 1 隻	
200 港元	- 「品味券」8 張 - 可回收杯子 1 隻	

## 11月「品味全城」 體驗日與夜的精彩飲食文化



盛宴歡樂不停，緊隨一連四日的「香港美酒佳餚巡禮」後，旅發局聯同全城超過 300 間餐廳及酒吧，在 11 月打造「品味全城」，整月攜手提供佳釀美饌體驗。當中全新節目「飲『吧』！香港」網羅全港近 60 間特色酒吧，包括「亞洲 50 最佳酒吧」的 Mostly Harmless、The Pontiac 及 Tell Camellia。參與酒吧均會設計具香港特色的雞尾酒，以及精選本地食材搭配的餐單讓大眾串遊不同特色酒吧，品酒同時打卡！

至於廣受歡迎的中菜「大師發辦」載譽歸來，雲集更多本地星級名廚，連同「Chill E.A.T. 品味香港」全城餐飲優惠及「細味蘭桂坊」等精彩活動，與大家由日到夜，食勻全港，體驗精彩飲食文化，萬勿錯過！

活動網站：(美酒佳餚巡禮) [www.discoverhongkong.com/WineDineFestival/tc](http://www.discoverhongkong.com/WineDineFestival/tc)  
(品味全城) [www.discoverhongkong.com/TasteAroundTown/tc](http://www.discoverhongkong.com/TasteAroundTown/tc)

### 圖片說明



旅發局節目及旅遊產品拓展總經理陳俊文（右三）先生及香港酒評人協會主席劉偉民（左一）先生與一眾贊助機構代表合照。

傳媒可按此下載新聞稿及相片：

新聞稿：[www.discoverhongkong.com/tc/hktb/newsroom/press-releases.html](http://www.discoverhongkong.com/tc/hktb/newsroom/press-releases.html)

相片：<https://assetlibrary.hktb.com/assetbank-hktb/action/browseItems?categoryId=1234&categoryId=1234&categoryTypeId=2&cachedCriteria=1>

- 完 -

傳媒如有查詢，請聯絡：

李祖慧小姐 電話：2807 6221

電郵：[carina.lee@hktb.com](mailto:carina.lee@hktb.com)

彭彥翰先生 電話：2807 6240

電郵：[raymond.pang@hktb.com](mailto:raymond.pang@hktb.com)

非辦公時間，香港傳媒請致電 8200 7860。

美酒佳釀巡禮必試推介

滋味 1. 延續最經典 - 環球頂尖佳釀			
 <p><b>Jane Eyre Fleurie 2021</b> 法國</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>來自法國勃根地區經典酒莊的美酒</li> </ul>	 <p><b>Azienda Agricola Sciarra Etna Rosso Centenario 2018</b> 意大利</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>醞釀自西西里島活火山下的葡萄園</li> <li>以採收酒莊內 100 年以上的葡萄藤而製成，香氣獨特且濃郁</li> </ul>	 <p><b>平古斯 第三副牌</b> 西班牙</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>由西班牙首屈一指的平古斯酒庄釀造，風格獨特</li> </ul>	 <p><b>Sitzius Riesling Beerenauslese 1998</b> 德國</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>充滿果花香，加上陳年才有的煙燻感</li> <li>入口高酸度與甜美感十分之平衡，絲毫不覺甜膩</li> </ul>
滋味 2. 新酒品登場			
 <p><b>Monsoon Valley Wine Signature Range : Red</b> 泰國</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>帶有辛辣及豐富的水果風味</li> <li>獲 AWC 維也納國際葡萄酒挑戰賽 2021 銀獎</li> </ul>	 <p><b>Sachi Soy Wine - Original</b> 新加坡</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>全球首款用豆腐乳清 (tofu whey) 釀造而成的酒，過程著重可持續發展</li> <li>味道甜美，伴有花果香</li> </ul>	 <p><b>Gitana Winery Lupi</b> 摩爾多瓦共和國</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>由摩爾多瓦近年備受矚目的酒庄釀造</li> <li>散發濃郁的黑莓、黑巧克力及咖啡豆等香甜氣息</li> </ul>	 <p><b>Aszú 6 putt</b> 匈牙利</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>使用被貴腐菌所感染的葡萄而釀製的酒，味道甘甜</li> <li>生產過程工藝繁複，彌足珍貴</li> </ul>

### 滋味 3. 迎接新潮流



西鴿 N609 干紅葡萄酒  
中國寧夏

- 以中國盛產的葡萄品種「蛇龍珠」及赤霞珠混釀，具有紫羅蘭、百合花及藥草香氣
- 今年4月，國家主席習近平以「西鴿酒莊」出產的葡萄酒宴請到訪的法國總統馬克龍



逸湖干紅葡萄酒 2018  
中國山東

- 2020年榮獲多個葡萄酒大獎，包括亞洲酒類大賞(AWSA)金獎、國際葡萄酒與烈酒大賽(IWSC)銅獎，及WINE100葡萄酒大賽銅獎



Copenhagen Sparkling  
Tea ROD  
丹麥

- 創新的哥本哈根氣泡茶酒精度只有5%
- 於2022年獲得英國Zenith InnobeV的最佳高端飲品(Best Premium Drink)



麵包啤  
香港

- 利用剩餘麵包和麵包皮取代大麥，並於本地釀製而成的人工啤酒，推動循環經濟

### 滋味 4. 尋味最多樣



避風塘炒薯仔

- 以炸蒜、辣椒，配上薯仔粒炒至金黃色，充滿鑊氣



古法炸粿肉

- 潮州的家鄉美食，佐酒一流



慢煮澳洲 M9 射和牛牛  
肩肉眼扒

- M9和牛為澳洲出口最高級別的和牛，入口即溶



濟洲柑橘果凍

- 淡淡的柑橘香氣配上柔軟的果凍，最適合搭配清爽香檳



鵝肝腸蛋撻 / 臘腸蛋撻

- 地道港式蛋撻，配上中式臘腸，拼出意想不到絕妙口感



西班牙伊比利亞黑毛豬  
火腿(風乾48個月)

- 油脂豐富，肉質細膩爽口，帶有淡淡橡果香味
- 火腿的油香與葡萄酒的濃郁十分配襯



巴馬臣芝士雪糕

- 以優質巴馬臣芝士製作，微甜富鹹香
- 配搭葡萄酒滋味更昇華



生米酒提拉米蘇

- 意大利甜品與東方酒的相互融合
- 擁有豐富的層次感，散發生米酒陣陣醇香