

# 美酒展迎減稅 烈酒展商大增

佔整體1/4 普遍減價逾一成 冀藉港優勢拓市場

第十六屆香港國際美酒展昨起一連三天在灣仔會展舉行，首兩天只供業內人士參與，明天（9日）會向18歲以上公眾人士開放。美酒展雲集20個國家地區600家參展商，中西美酒共冶一爐。受惠新一份施政報告提出下調烈酒稅，今屆烈酒參展商數目明顯增加，佔整體約四分之一。有內地白酒商期望透過參展，借助香港作為國際貿易中心優勢作跳板開拓海外市場。場內不少參展商減價回饋買家，原價逾3,000元白蘭地減價23%僅售約2,300元，其他烈酒也普遍減10%至15%。

今屆香港國際美酒展雲集各地的葡萄酒、威士忌、中國白酒等各種酒釀，並設美酒之友專區，展示佐酒食品，及新增侍酒師精選推介名單，3名贏得「世界侍酒師大賽」的侍酒師會推介挑選酒品，為參觀者提供選酒指南。

財政司司長陳茂波在開幕禮致辭時表示，今年美酒展首次有參展商交易烈酒，約兩成參展商受惠早前施政報告減烈酒稅政策，相信有助刺激烈酒成交以及拍賣；強調香港有優良的稅制，加上葡萄酒免稅，以及減烈酒稅政策支持下，為從事酒類貿易的理想地方。

## 內地參展規模增六成

今次展覽的內地參展規模較上屆上升六成。第一次參展的四川榮州旭水酒業有限公司董事長徐強表示，期望參展可接觸到更多各地買家；又十分看好中國白酒在香港的市場，認為可利用香港作為國際貿易中心的優勢，讓美酒展發揮「窗口」作用，除讓市民認識及體驗中國白酒的魅力，亦能與海內外的酒企深入溝通，提升在海外市場認知度上，協助白酒及中國酒文化走向世界。

對於香港調低烈酒稅，他認為是明智之舉。在銷售價格下調情況下，可能吸引更多潛在客戶，對已熟悉中國白酒的消費者，降價可能會增加購買頻率和數量，更能吸引更多其他中國白酒品牌到香港發展，從而以香港為「跳板」開拓海外市場。

展場內不少烈酒售價均見回落。主要出售烈酒的展商兩益行銷經理謝尚恒接受本報訪問時表示，公司因預視旗下部分產品受惠於烈酒稅變動，率先調整產品價格，其中一款白蘭地減幅最明顯，由逾3,000元減至2,300元，其他受惠產品減幅亦達10%至15%，相信措施會惠及喜歡飲用高年份酒類的買家和開拓收藏家客源。



參展商推出多款美酒試飲。

高陸煙酒有限公司顧問鄭詩敏認為，雖然公司代理的中國烈酒受惠於新稅制，但由於相關措施沒有適應期，減稅是即日生效，減稅前以原稅率購入的烈酒仍有存貨，未來公司或會推出優惠，調低減稅前購入的烈酒價格，拉近與其他產品價格距離，但也擔心減酒稅後，供應商上調進口價，一加一減後買家或未能受惠。

## 大灣區航空開通舟山航線 每周3班

大灣區航空從香港往浙江舟山的航線昨日起啟航，每周將有三對來回航班，據悉該航線是舟山市首條境外定期航線。運輸及物流局副局長廖振新昨出席首航儀式表示，該航線將為兩地的旅遊、商貿以及人文交流注入新的活力，帶動雙方經濟共同繁榮。

大灣區航空表示，舟山是浙江省沿岸城市，由1,300多個島嶼組成，而位於舟山的普陀山，是中國四大佛教名山

之一，有多間禪寺，包括普濟禪寺、法雨禪寺及惠濟禪寺等，亦有高18米的南海戶外觀音像，屬全亞洲最大。

往後每周一、六的班機，會在下午3時05分由香港出發，而周四的航班則在早上9時35分出發；至於前往香港的航班，亦在每周一、四及六由舟山開出，時間分別為傍晚6時10分（周一及周六）及中午12時40分（周四）。



維港泳過往吸引大批泳手。主辦方圖片

## 「銀杏」逼近 周日維港泳或取消

熱帶氣旋「銀杏」正逼近香港，並於昨晚午夜前後進入800公里範圍。天文台昨日表示，會在今日中午12時至下午3時之間發出一號戒備信號，惟「銀杏」環流較為細小，是否需要發出更高的熱帶氣旋警告信號要視乎它與珠江口的距離、其強度轉變，以及本地的風力變化。

中國香港游泳總會昨日宣布，鑑於「銀杏」有機會帶來不穩定天氣，或影響周日（10日）早上舉行的「新世界維港泳2024」，如當天早上6時仍懸掛一號或以上颱風信號、或紅色/黑色暴雨警告信號生

效，或比賽場地發現紅潮等情況，活動將會取消，提醒所有參賽泳手密切留意天文台最新天氣預報。

昨晚8時，「銀杏」集結在馬尼拉以北約450公里，預料向西移動，時速約14公里，掠過呂宋北部一帶。天文台預測，「銀杏」進入香港800公里警戒範圍後，中心附近最高持續風速下降至每小時175公里。在東北季候風及「銀杏」的共同影響下，周末期間廣東沿岸風勢頗大，有幾陣驟雨，離岸及高地風勢頗大及海有湧浪，預料「銀杏」會在下周初轉向西南方向移動。

## 羅湖商業城名典酒家 傳承台山隱世農家菜



■ 台山黃鱔煲仔飯



■ 台山生蠔

名典酒家位處商業城4樓，地方寬敞，座位舒適，粵菜廚師功夫了得，菜品色香味俱全。本店選用正宗地道台山家鄉食材，多款招牌菜廣受食客歡迎，馳名台山生蠔，選用台山市西南部近南海生蠔，每隻蠔色澤乳白，肉嫩肥美，無論蒜仔焗、雞湯焗或蒜蓉蒸皆鮮味十足。另一名菜台山黃鱔煲仔飯，以廣東傳統瓦煲烹調，煲出金黃香脆飯焦，米粒沾滿黃鱔及豉油，甜中帶鹹，香氣撲鼻，是必食推介。至於養生湯水鹹淡水蓮藕煲，甜味濃郁，令人一試難忘。本店除晚飯小菜亦設茶市點心，菜品價格實惠，全日免收加一，北上食家不容錯過。

地址：羅湖商業城4樓4238號舖

營業時間：9:00 - 22:30（周一至周五）

8:30 - 22:30（周六、日及假期）



■ 鹹淡水蓮藕煲

特刊