

## 江蘇社團總會慶祝中華人民共和國成立74周年

## 李家超：蘇港優勢互補 助力高質量發展

【大公報訊】香港江蘇社團總會昨日舉行「香港江蘇各界人士慶祝中華人民共和國成立74周年聯歡晚宴」。江蘇省委書記、省人大常委會主任信長星、中聯辦副主任何靖、外交部駐港特派員

公署署理特派員李永勝、江蘇省副省長方偉，以及香港各界社會賢達和會員鄉親近500人歡聚一堂，氣氛熱烈。行政長官李家超視頻致辭，他肯定總會和江蘇各界人士為促進蘇港兩地人

才、企業、文化交流以及不斷拓展蘇港兩地合作空間所作出的貢獻。他相信，總會定將繼續積極團結在港江蘇鄉親，貢獻社區，與特區政府同心協力，協助香港更好地融入國家發展大局，為香港

和江蘇開創更美好的明天！

信長星：推動蘇港互利發展

江蘇省委書記信長星致辭時表示，江蘇永遠是旅港鄉親的堅強後盾，也永遠是

香港發展的同行者。他對江蘇旅港社團和鄉親鄉賢提出三點期盼：一是當好香港繁榮穩定的重要力量，為推動「一國兩制」實踐行穩致遠作出更大貢獻；二是當好蘇港交流合作的重要橋樑紐帶，為推動香港和江蘇兩地互利發展、融合發展作出更大貢獻；三是當好江蘇高質量發展的重要參與者，在共襄中國式現代化江蘇新實踐上充分地展現風采。

唐英年冀全力開拓兩地經貿合作

香港江蘇社團總會創會會長唐英年致歡迎辭表示，在港江蘇人秉持愛國愛港愛鄉初心，支持「強富美高」新江蘇的高質量發展，全力以赴開拓蘇港兩地經貿合作、創科創新平台，為蘇港在金融、文化等全方位的融合發展作出新的更大貢獻！

總會會長姚茂龍表示，總會勇擔社會責任，堅定擁護中央決定，支持特區政府依法施政，攜手鄉親義工，認真履行公民責任，為共建美好社區、為香港的繁榮穩定貢獻力量，全力以赴邁向蘇港交流、合作與發展的新征程！

香港江蘇社團總會昨日舉行「香港江蘇各界人士慶祝中華人民共和國成立74周年聯歡晚宴」。



# 百款中國葡萄酒 亮相美酒佳餚巡禮

## 港商山東投資酒莊成果豐



香港美酒佳餚巡禮將於下周四起，連四天，在中環海濱舉行，首設中國葡萄酒酒區。



香港旅遊發展局的「香港美酒佳餚巡禮」，將於下周四（26日）在中環海濱恢復舉辦，今年首設中國葡萄酒酒區，將會有來自山東、寧夏等地區的十個中國葡萄酒莊參與巡禮，帶來近

百款中國佳釀，其中約六成曾獲得國際獎項。有香港商人於15年前看中山東蓬萊發展酒莊的潛力，北上「由零開始」創立酒莊，歷十年推出「劍走偏鋒」的葡萄酒。港商形容釀酒如育兒，在不同環境有機會化劣勢為優勢，更看好香港的國際交流優勢和酒客的接受能力，希望透過香港在國際上推廣中國葡萄酒區。

大公報記者 劉碩源

「剛開始開發酒莊時，可以說像是開荒。」仙島酒莊董事兼行政總裁龔張立慧接受訪問時表示，2008年她和丈夫在山東蓬萊獲當地人推薦，有意打造優質釀酒區、開設酒莊。他們多次實地考察後發現，蓬萊的地形與土質均適宜種植葡萄，雖然當時四周都是農田，交通不便，但知悉當地將興建公路，連接國內主要交通網絡打通人流物流，於是毅然在當地投資酒莊。

釀造標準高 難大量生產

龔張立慧表示，開酒莊的首五年，基本是圍繞着田地開發和葡萄種植，無法明確估算投資上限，最後決定五年一檢視，在探索中發展。她憶述，生產葡萄酒不是種出葡萄便可，要達到釀酒師的標準並不容易，常常看着大筐葡萄送到釀酒師手上，卻只有少量葡萄被留用釀酒。有時候在她看來品相不差的葡萄，只因多出一些枝條，釀酒師便認為是不易釀酒的次品，酒莊也因此未能大量生產，目前年產量約為三萬支。

「釀酒如育兒，即使是同一種葡萄，在不同環境下，劣勢也可以變成優勢。」仙島酒莊採用「小味兒多」（Petit Verdot）的葡萄品種釀酒，龔張立慧說，單用這種葡萄釀出的酒，單寧粗糙（即是入口咂、有澀

味），因此多用於調整口感使用，他們初時也只打算用於調整葡萄酒的口感。不過，「小味兒多」在種植的葡萄中長勢最好，而他們需要一款具有代表性的葡萄酒，便考慮打破常規，將其用作釀酒的主角。

她指出，以「小味兒多」釀製的紅酒，最終在2019年推出，同年獲得多個獎項。她認為法國的葡萄來到中國，也會呈現新的特點，只要把握住恰當的方式，也能讓這種被認為不合適單一釀酒的葡萄獨當一面，讓世界認識到另一種可能性。

六成參展酒曾獲國際獎項

首次參加「香港美酒佳餚巡禮」，龔張立慧表示，觀察到自2019年推出產品後，港人對國產葡萄酒的接受程度越來越高；亦想讓香港市民和旅客了解到丘山谷酒區的特色，展示她北上開酒莊15年的發展成果，讓更多人了解到此地的發展，借香港國際交流的優勢，讓世界認識到中國酒區。

旅發局將於10月26日起一連四日在中環海濱恢復舉辦「香港美酒佳餚巡禮」，參展的近百款中國葡萄酒當中，約六成曾獲得國際獎項，入場人士憑一至三張品味券，即可品嚐到法國宴酒等中國佳釀。部分中國葡萄酒參展商會於攤位設立二維碼，以中英雙語介紹相關酒品資訊，便利世界各地的旅客認識中國葡萄酒的特色。

►品酒師周國明和酒莊負責人龔張立慧為美酒佳餚巡禮介紹優質中國葡萄酒。

►有香港商人看中山東蓬萊的種植條件，在此「由零開始」創立酒莊，歷十年推出獨特的葡萄酒。



## 山東寧夏種葡萄 氣候砂土皆合宜

條件優越

釀造出色的葡萄酒，首先要種植優質葡萄。世界上到處都有種植葡萄，不過，法國波爾多等世界一流的釀酒區，集中在同一個緯度範圍的黃金地帶。仙島酒莊董事長兼行政總裁龔張立慧表示，蓬萊丘山山谷與波爾多等著名酒莊位於相近緯度，加上在西面和北面的山丘阻擋了寒風和颱風的影響，夏無酷暑，冬無積雪，而此地土壤多為砂土質，臨近淡水湖，適宜葡萄的種植。

資料顯示，蓬萊四季分明雨熱同期，雨水相比內地其他產區要豐富許多，也是少數冬季不需要把葡萄藤埋土的葡萄產區之一，為老藤培育提供良好基礎，是我國主要的葡萄產區。

香港專業品酒師協會主席周國明表示，山東、雲南、寧夏等省份，是我國主要的酒區。今年出現在中法元首會晤的國宴酒，以葡萄酒品種「蛇龍珠」釀造，正是出自寧夏酒區。

根據資料，寧夏緯度介於北緯37° 43'至39° 23'，每年日照達2851至3106小時，熱量豐富且日夜溫差大，水熱系數佳。且賀蘭山阻擋了騰格里沙漠和西伯利亞寒流的侵襲，富含礦物質的砂石土壤亦提供種植優質葡萄的優勢，為釀酒提供了優質的原料基礎。

大公報記者劉碩源

獲得認可

中國葡萄酒產業近年成為全球不可忽視的新興力量，香港專業品酒師協會主席周國明表示，今年3月舉行的柏林葡萄酒大獎賽，他以盲選評審身份出席，當時約有8800款葡萄酒參賽，中國酒區有近300款葡萄酒出賽，85款獲得金獎，更有三款獲得大金獎。

周國明指出，從中國酒區出賽作品的獲獎比例可見，中國葡萄酒的品質得到了評委認可，不比海外品牌遜色。

周國明表示，中國酒區作為新酒區，對於釀造技術沒有太多規章限制，意味著可以通過被稱為「新世界」的新釀造方式，演變更多個性強烈的葡萄酒，打造獨家特色。他認為，一款好的葡萄酒，最重要的特質是「平衡」，口感應當圓潤，而酒精感、酒體結構以及單寧酸相得益彰則是最佳的。近年中國的葡萄酒多達到這一標準，在擔任評委期間，他亦發現多款佳品屬中國葡萄酒。

他表示，近年觀察到歐洲飲家對中國葡萄酒的興趣提高，但目前中國葡萄酒仍以內銷為主，這與國產葡萄酒命名多以拼音為主，有一定關係，因為對海外飲家來說，拼音命名較拗口，不易傳播。他認為，通過香港旅遊發展局將舉辦的美酒佳餚巡禮，可以讓外國飲家認識到中國的葡萄酒，並藉由香港的年輕飲家向外傳播，亦可充分利用香港國際交流的優勢，提高中國葡萄酒對外的知名度。

## 中國佳釀揚威國際賽 奪85金獎

### 中國特色葡萄酒每杯收費

曾獲國際獎葡萄酒	所需品味券
●雲中舞	3
●天塞酒莊T95馬瑟蘭乾紅酒	3
●龍亭·蘭·紅葡萄酒	2
●玉鴿單一園蛇龍珠乾紅葡萄酒	2
●美賀酒莊馬瑟蘭乾紅葡萄酒	2
●留世蘭羽紅葡萄酒	1

註：美酒佳餚巡禮品味通行證分兩種，價格分別為200和380元，分別有8張品味券和14張品味券，折算後每張品味券價值約為25元。

資料來源：香港旅遊發展局