

亞洲國際葡萄酒及烈酒盛會開幕 內地佳釀成焦點 中外酒商同盼借港作平台出海

亞洲國際葡萄酒及烈酒盛會 Vinexpo Asia 2026，昨日起一連3天在香港會議展覽中心舉行。今屆匯聚來自全球超過34個國家及地區的業界參展，並吸引亞太區及大中華市場的專業買家到場交流，其中以內地的佳釀成為場內最大的亮點。一款在山東煙台蓬萊區種植及釀造的優質葡萄酒，時隔5年再次參展，酒商希望向世界證明中國能釀出媲美法國的優質紅酒。也有澳洲酒莊代表期望透過此行，拓展香港、內地及東南亞市場，形容來港參展的性價比甚高，能聯通世界各地。

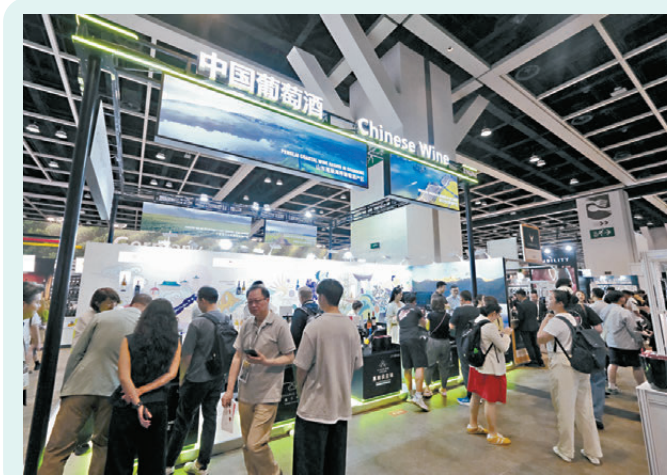
●香港文匯報記者 崔濛

來自世界各地的生產商一連3天聚首一堂，展現開拓新市場、直接與買家會面的雄心。Las Veletas銷售負責人李小姐介紹，公司專注於高端家族精品紅酒，每年都參加 Vinexpo，此次主要目的是尋找買家、拓寬內地市場，同時收集進口商信息，展會也為他們與老客戶交流提供了場所，開展首日已有新客戶前來洽談。

Omtis Fine Wines負責人Philippe Bera指出，香港過去一直是參展最方便的地方，聯通性是亞洲其他地區無可比擬。他認為香港是推出新產品的理想市場，希望向新客戶展示旗下葡萄酒，其中包括一款非常著名的中國佳釀，讓世界看到中國葡萄酒的品質。

向世界證中國能釀出優質紅酒

在芸芸佳釀之中，內地各類葡萄酒及烈酒成為重點。來自山東煙台的葡萄酒生產商楊開潤介紹，其酒莊由香港企業投資，自2013年起在山東煙台蓬萊區種植釀酒葡萄，堅持自家種植、自家釀造，葡萄苗則全



▲展商攤位設有試酒服務。
香港文匯報記者涂穴 攝

▲Vinexpo Asia 2026昨日起一連3天在港舉行，其中內地佳釀成為場內最大亮點。
香港文匯報記者涂穴 攝

●貴州珍酒今年再來港參加 Vinexpo，酒商希望拓展更多歐洲及美國客戶。
香港文匯報記者涂穴 攝

部從法國進口。此次是時隔5年再次參加 Vinexpo Asia，楊開潤強調其目標是提高國際市場對中國葡萄酒的認知，改變外界刻板印象，向世界證明中國能釀出與國際匹敵的優質紅酒。

楊開潤分享，其產品主打高端路線，售價介乎人民幣300元至600元一瓶。酒莊今年帶來兩款新品，其中一款白葡萄酒，採用佳美紅葡萄釀造，既有紅酒的單寧，又兼具白酒的香氣，他形容口感「有點像喝竹蔗茅根水」，味道令人驚喜。

他又提到，酒莊不僅推廣自家葡萄酒，更希望讓世界認識山東煙台產區的旅遊業。其山東的酒莊內設有住宿、餐飲(粵菜)、種植及生產體驗，致力打造「好的葡萄酒、好的食物、好的旅遊地」的綜合服務。今次參展會，他期望讓更多人知道中國有優

質紅酒，借此平台接觸東南亞、歐洲等市場，並與餐飲、酒店、經銷商等各渠道合作。

貴州珍酒業務負責人李小姐表示，這是品牌第二次參加香港 Vinexpo。去年在新加坡參展成功接觸到法國客戶，品牌效應良好，採訪前已收到一些有意向的客戶名片，今年希望拓展更多歐洲及美國客戶。她指出，當前的消費者更傾向低度數或無酒精飲品，為此他們推出以白酒為基酒調雞尾酒，特別適合香港炎熱天氣，也能吸引不了解白酒的年輕人嘗試。他們還與新加坡品牌合作推出白酒雪糕，只因場地限制未能於現場展示。

李小姐強調，Vinexpo是B2B(企業對企業)展會，能最大程度接觸不同國家的專業買家及友商，透過交流互相介紹資源，推廣品牌。

澳洲酒莊冀拓亞洲市場

擁有52年釀酒歷史的澳洲 Knapstein 酒莊第二次參展。由於以往主要經營澳洲及美國市場，今次希望藉展會拓展內地、香港及東南亞市場，讓更多消費者品嘗到他們的美酒。

現場亦有不少葡萄酒經銷商前來採購。來自台灣地區的張先生本身經營貿易公司，主要面向台灣市場銷售葡萄酒，日常會直接前往意大利酒廠對接。他大讚今次香港展會為經銷商提供與酒廠直接溝通的良好機會，相比遠赴歐洲，他認為香港在運輸成本、住宿等方面明顯更便宜、方便。若未來香港舉辦更多同類展會，他會積極考慮專程前來，「畢竟來香港距離近、費用低。」

家鄉市集下周三起維園舉行 首引入鄉村振興農副產品



●「第四屆同鄉社國家鄉市集嘉年華」將於下周三起一連5天在維園舉行。
香港文匯報記者曾興偉 攝

香港文匯報訊(記者 張茗)「第四屆同鄉社國家鄉市集嘉年華」將於下月3日至7日(下周三至周日)在維多利亞公園舉行。主辦方昨日分享，今屆嘉年華涵蓋特產展銷、家鄉美食、文藝表演、創科體驗四大核心板塊，共設置超過370個特色攤位，並首度引入鄉村振興農副產品，讓市民在市集間品味地道鄉愁。

全國政協常委、香港廣東社團總會主席龔俊龍昨日介紹，鄉村振興農副產品專區將帶來家鄉紅薯、鮮甜玉米、有機糙米、原生花生、野生小蘑菇及各

類土產乾貨。創科體驗區方面，將有超過30個展位及1個互動區，融入人工智能(AI)、機器人、虛擬實景、數字化非遺等前沿科技。市民可觀賞機械人與機械狗的靈活展演、與熊貓機械人互動，更可一睹靈犀X2「靈犀X2」雙足機械人風采。

此外，「中華美食街」設40個熟食攤位，青島啤酒、新疆烤串、內蒙古羊肉、福建炸醋肉、安徽淮南牛肉湯、陝西肉夾饃、吉林烤冷麵等美食悉數雲集。文藝匯演則包括內蒙古、川西藏族、雲南彝族等

表演，更有潮汕英歌舞與機器人樂隊競技。昆劇、潮曲、黃梅戲、南音等經典劇種亦將呈現在大眾面前。

全國政協委員、香港福建社團聯會主席施清流表示，嘉年華不但是在港鄉親聯結故土、寄託鄉愁的重要平台，更搭建起內地與香港文化相通、民心相融的堅實橋樑，在帶動市民消費、促進兩地深度交流等方面發揮了重要作用。

全國政協委員、香港廣東社團總會第一執行主席鄧清河續指，成人憑八達通卡入場，收費港幣5元，1.2米以下小童、60歲以上長者、殘疾者免費。開放時間為6月3日下午5時30分至晚上9時，4日至7日為上午11時至晚上9時。

特刊

●責任編輯：曲洋 ●版面設計：劉坻坻

「繁花似錦」第二屆女藝術家書畫印作品雙年展開幕



●主禮嘉賓進行剪綵儀式，共同為展覽揭幕。

5月22日，中硬書協香港女書法家協會主辦的「繁花似錦」第二屆女藝術家書畫印作品雙年展於香港大會堂隆重開幕。展覽匯聚來自中國內地、香港、澳門及台灣地區的優秀女藝術家，展出書法、繪畫及篆刻作品逾百件，呈現當代女性藝術家融合傳統底蘊與時代精神的創作風貌。



●張華慶致辭 ●婁耀敏致辭



●梁秀與婁耀敏共同為包根滿頒發顧問聘書。

共賞女性藝術風華



●全場大合照。

應邀出席活動的主禮嘉賓包括中國硬筆書法協會第六屆主席、香港大書法協會主席、著名學者張華慶，中國硬筆書法協會常務理事、女書法家分會副主任委員、中硬書協香港女書法家協會會長婁耀敏，港區全國政協委員、浙江省同鄉會聯合會會長詹洪良，香港大學職員協會會長陳捷貴，港區全國政協委員、漢榮書局董事長石漢基，香港東方書畫院院長、香港書法家協會副會長梁君度，台北市兒童書法教育推廣協會榮譽理事長、中華書學會顧問黃玉琴，澳門女子書法畫篆刻家協會創會主席洪珊珊，中國硬筆書法協會主席團委員、女書法家分會執行主任委員、吉林省硬筆書法家協會主席謝冬梅，香港書法協會會長、香港大書法協會執行主席馮萬如，中國硬筆書法協會副會長、著名書法家熊潔英，中國硬筆書法協會秘書長、著名書法家梁秀，中國硬筆書法協會會長助理、主席團常委、重慶市硬筆書法家協會主席蔡錫田，中國硬筆書法協會常務理事、篆刻研究部主任、西泠印社社員包根滿，比利時美術家協會主席陸惟華等，場面隆重，氣氛熱烈。

張華慶：踐行大書法理念 增進文化認同

張華慶在開幕式上致辭時指出，本次展覽秉持「弘揚中華文化、踐行大書法」的理念，匯聚海內外女藝術家的精品力作，既具傳統底蘊，亦展時代風采。他特別感謝中硬書協香港女書法家協會的精心籌辦，並向會長婁耀敏的無私奉獻、精心組織與不懈付出致以崇高敬意，感謝她們為廣大女藝術家

搭建了交流互鑒、共話傳承的優質平台。

張華慶引用蘇東坡「端莊雜流麗，剛健含婀娜」之句，形容女性藝術的特質，指其溫婉中見風骨，細膩中藏力量。他表示，在「一國兩制」方針指引下，內地與港澳女書畫家以書畫印為紐帶，攜手同心，踐行愛國、愛港、愛澳、愛家的家國情懷，讓跨越地域的文化交融成為凝聚民族情感、增進文化認同的生動實踐。他期望雙年展能持續舉辦，打造成具有影響力與標誌性的文化品牌，讓大書法精神薪火相傳，讓中華書畫印藝術在香港煥發新彩。

婁耀敏：執筆傳承文脈 遠播書畫雅韻

婁耀敏致歡迎辭時表示，展覽以「繁花似錦」為題，象徵海內外女藝術家同心同行，是一場筆墨的雅集，更是心靈與文脈的共鳴。她指出，女性的藝術之美「從來不只是筆鋒的行走，更像是一場靜謐的修行」，以筆為舟，以墨為渡，在橫撇撇捺間尋覓生命之美，外表如水溫潤，內裏如山堅定。

婁耀敏特別感謝榮譽會長張華慶多年來的引領與守護。她憶述，從展覽籌備、嘉賓邀約，到作品集的校對和布展流程，每一個環節她均親力親為，傾注心血與智慧。她亦感謝各友好協會的鼎力支持，

並表示正是這份無私的奉獻與引領，才讓大家得以執筆傳承文脈，如繁花盛放香江，讓中華書畫雅韻遠播四面八方。

篆刻贈禮聘書頒發 展現深厚情誼

致辭環節後，由中國硬筆書法協會常務理事、篆刻研究部主任、西泠印社社員包根滿向婁耀敏致贈了篆刻作品。據介紹，該印章選用青田石中的「富貴黃古壽鈕」，為篆刻界公認的名貴印石品種，亦是青田石中唯一會隨時間沉澱自然變色的珍稀石材，兼具極高觀賞性與收藏價值，作品氣韻雄渾，意蘊悠長，充分體現篆刻藝術的深厚功力。隨後，中硬書協香港女書法家協會顧問梁秀與婁耀敏共同為包根滿頒發顧問聘書，以表彰其在篆刻藝術領域的卓越成就及對協會的支持。

剪綵儀式上，一眾主禮嘉賓應邀上台，手持剪綵道具共同為展覽揭幕，祝願「繁花似錦」第二屆女藝術家書畫印作品雙年展圓滿成功，會務興隆。現場掌聲雷動，氣氛熱烈。