

 **VINEXPO**

SHANGHAI

23 - 25 OCT. 2019



媒体资料

VINEXPO.COM | THE WORLD OF WINE & SPIRITS

 **VINEXPO**
SHANGHAI
23 - 25 OCT. 2019

国际葡萄酒及烈酒展VINEXPO中国大陆首展

媒体资料

媒体联络

Anne CUSSON — 媒体总监
Charlotte Dubrana — 项目经理
Marie-Caroline GARCIA — 项目助理
赵悦茗 — 百高互动

电话 : +33 (0)55 656 01 68 — 邮箱 : presse@vinexpo.com

更多信息, 敬请登录 vinexposhanghai.com
关注我们

#VinexpoShanghai



VINEXPO
newsroom



目录

首届 VINEXPO 上海展	4
-----------------------	---

不容错过	5-7
-------------	-----

有机酒的世界展区
开幕晚宴

VINEXPO 学院活动	8
---------------------	---

聚焦活动	9-13
-------------	------

大师班
行业论坛
特别活动
其它重要活动

实用信息	14
-------------	----

合作伙伴	15-17
-------------	-------

其他 VINEXPO 展会	17
----------------------	----



VINEXPO

SHANGHAI

23 - 25 OCT. 2019

首届 **Vinexpo 上海展** 已成功开幕。本届展会聚焦蓬勃发展的中国市场。可以预见, 2022年, 中国将成为世界最主要的葡萄酒和烈酒进口国之一。

在 Vinexpo 香港展成功举办之后, Vinexpo 希望进一步加强与中国的联系。在这个日益活跃的市场中, 上海作为中国大陆地区进口的战略要地自然成为 Vinexpo 的首选。

中国市场对于国际品牌有着巨大吸引力, 他们渴望与中国本土烈酒和葡萄酒品牌竞争抢占市场。预计在未来几年, 中国将经历一次由本土偏好转向进口产品的市场轮转。

以本届全新展会为契机, Vinexpo 将发挥**在亚洲市场二十多年的经验**, 助力展商赢得在华市场份额。

Vinexpo 上海展 迎来超过4000名高质量专业观众。在国际化的氛围中, 业内人士与全球领导品牌汇聚一堂、洽谈合作机会。Vinexpo 上海展的开展日期亦经过深思熟虑, 10月份正是中国买家为春节采购做准备的黄金时期。

展会在上海世博展览馆举行, 全程以高标准、严要求为举办方针。

我们诚邀请您于2019年10月23至25日莅临观展。Vinexpo 荟萃国际展商, 举办丰富的论坛活动、大师班和品鉴会。欢迎您前来与业内专家共襄盛举。

展商

19 个国家的, **260** 家展商, **40** 个产区

全球主要产酒国展商齐聚 Vinexpo 上海展, 包括法国、意大利、西班牙、智利、澳大利亚、南非、德国、阿根廷, 当然还有中国。

预计到2021年中国进口葡萄酒消费量将首次超过国产酒, 达到7910万箱(9升装), 同期国产葡萄酒消费量将为7120万箱(9升装)。

中国的市场潜力巨大。首届Vinexpo 上海展的展商将与中国主要的进口商与经销商建立商业联系。

法国作为中国静止葡萄酒的第一来源国, 其参展面积占本次展馆总面积的38%。十余个法国产区一同呈现佳酿: 罗纳河谷、阿尔萨斯、勃艮第、香槟, 当然也不乏波尔多, 本届展会共有50余家展商来自波尔多。

意大利是展商数量第二大的参展国。意大利葡萄酒在中国日趋流行, 预计未来三年意大利葡萄酒在华消费量将保持7%的年增速。来自托斯卡纳、普利亚、西西里、威尼托和艾米莉亚-罗马涅的展商将为买家带来丰富多样的意大利原产佳酿。

Vinexpo 上海展也为中国参展商打造了国际化展示平台, 尤其是中国精品葡萄酒及烈酒生产商。在展商数量上, 中国展商排名第三, 展位面积也名列前茅。诚邀您前来品鉴以白酒为基酒的鸡尾酒, 以及来自吉林通化的冰酒。

查看完整展商名单, 敬请访问: www.vinexposhanghai.com



各品类的有机产品市场份额正在增长,有机概念正席卷全球,成为新的潮流。

预计至**2022年有机葡萄酒**年增长率将达到**10%**,占静止酒类消费市场份额的**3.6%**。

为了响应这一市场趋势,Vinexpo打造了**“WOW!有机酒的世界”**展区:一个专注于国际有机和生物动力葡萄酒及烈酒的展区。

“有机酒的世界”在Vinexpo 波尔多、纽约和香港展取得成功后,今年首次登陆上海。

来自**9个国家**的**25家**生产商**100余款**有机产品将悉数亮相。

查看完整展商列表, 敬请访问 vinexposhanghai.com

“有机酒的世界”展区将有机酒展商汇聚一堂,将极大增加精准买手的观展效率。

“有机酒的世界”在主推中小型酒庄。专区**所有的展商都将拥有相同设计的展位**,重点突出酒庄的产品、历史以及特点。专区里不仅有**家庭式的小型生产商**,也不乏**大型酒庄的有机酒系列**。



GRAND OPENING GALA DINNER

VINEXPO SHANGHAI 2019

2019年10月23日 星期三
上海中心大厦, 19:00-23:30

Vinexpo 上海展将在10月23日晚举行**开幕欢迎晚宴**。这将是一场汇聚中国葡萄酒及烈酒行业精英的商务晚宴。

晚宴将在位于浦东的摩天大楼——**上海中心大厦**举行。

Vinexpo 上海展的参展商以及**中国酒类工业以及流通领域**最具影响力的人物将齐聚一堂。

中国即将成为世界第二大葡萄酒消费国。这场晚宴无疑是Vinexpo展商与中国重要买家建立商业网络的难得机会。

首届Vinexpo 上海展吸引了行业的重要关注。开幕欢迎晚宴也邀请了**众多业内的重量级人物**参与,其中包括:中国酒类流通协会会长王新国先生、五粮液股份公司名誉董事长刘中国先生。两大巨头联结了中国最为广泛的分销网络。

来宾将品尝由中国名厨精心准备的中西创意菜肴。在这个美妙的夜晚,国际知名佳酿与中国传统菜式交融一起,西式珍馐与中国白酒碰撞火花。

晚宴仅限受邀嘉宾

VINEXPO 学院

16 场活动, **2** 场论坛和, **14** 场大师班 **2** 个活动场地

Vinexpo 深受全球顶尖专业组织的信任, 拥有超过20年活动组织经验。**每届Vinexpo展会都汇聚了大量行业领先的活动。**

在为期三天的 2019 Vinexpo 上海展中, Vinexpo 学院将举办**种类繁多的优质活动**, 为业内人士打造大舞台深化行业知识

Vinexpo 学院汇集了葡萄酒行业的关键买家和先驱人士, 集结全球优秀的行业意见领袖、企业家和专家大咖。在 Vinexpo 学院大家通力合作, 发挥着鼓舞人心的协同效应, 建立起全新联结, 转换商业视角, 甚至改变整个行业。

10月23日(周三)至10月25日(周五), Vinexpo 上海展将举办一系列由知名专家主持的**品鉴会、研讨会和大师班**, 参与主持的专家包括**国际侍酒师协会2019世界最佳侍酒师Marc Almert。**

1 - 大师班

大师班将是专业人士探索世界核心葡萄酒和烈酒的**启迪之旅**。观众将从这里开始探寻全新的体验和学习非凡的专业知识。

大师班 拉菲罗斯柴尔德集团世界美酒大师班

10月23日 星期三 / 16:00 - 17:30 / 3号展馆 - 2号厅

拉菲罗斯柴尔德是广受中国饮家好评的品牌。

在本场大师班上, 来宾将有机会品鉴拉菲罗斯柴尔德集团的精选佳酿。波尔多部分包括拉菲罗斯柴尔德珍宝 Carruades de Lafite、杜哈米隆古堡Château Duhart-Milon以及著名的**拉菲罗斯柴尔德古堡葡萄酒Château Lafite Rothschild**。之后来宾将跳出波尔多, 品鉴来自法国南部的奥希耶古堡Château d' Ausières、智利的巴斯克十世Le Dix de Los Vascos以及阿根廷凯洛酒庄Caro。

最后将揭开惊喜帷幕的是拉菲中国葡萄酒:**瓏岱酒庄2017年份**。这款酒于今年9月刚刚上市。

大师班将由拉菲罗斯柴尔德集团CEO Jean-Guillaume Prats先生和集团大中华区品牌总监Anna Song女士主持。

波尔多葡萄酒垂直品鉴

10月23日 星期三 / 13:00 - 14:30 和16:00 - 17:30 / 3号展馆 - 1号厅

由波尔多葡萄酒学校主办的“会当凌绝顶, 一览波尔多”品鉴会竟然被设计成了有意思的牌局! 现场来宾将一猜葡萄品种, 二猜原产地, 三猜采摘年份, 赢得最多筹码的玩家还将获得精美礼品。

通过不同年份的垂直品鉴, 观众将体会到波尔多葡萄酒的神秘风土差异。本次垂直品鉴由波尔多葡萄酒学校认证讲师主持, 以期重新唤醒中国葡萄酒专业人士对波尔多的热情

10月23日将有两场活动, 并由以下人士主持:

- Fabien BOVA, 波尔多葡萄酒行业联合委员会总经理
- Thomas JULLIEN, 波尔多葡萄酒行业联合委员会中国代表
- Morgane YANG, 波尔多葡萄酒学校中国区负责人

2 - 行业研讨会

Vinexpo学院组织卓有见地的行业论坛, 向观众提供丰富而独特的主题内容, 为来宾打造全新的**体验**。在三天的展期中, 行业专家们将摒弃固有思维, 探索葡萄酒、烈酒在中国市场发展的新边界。

如何应对瞬息万变的**中国葡萄酒市场**?

10月23日 星期三 / 10:00 - 11:30 / 3号展馆 - 2号厅

这场备受期待的活动旨在**激发进口商对于中国市场以及对于品牌在中国发展的探讨**, 如今中国已是全球最为活跃的葡萄酒市场之一。本场活动目的在于集众家之长、汇集经验, 共同探讨并理解中国市场和它的特殊性。

中国葡萄酒市场的发展趋势如何?对生产商以及业内人士有何影响?如何应对这一快速成熟的市场?研讨会将通过**三步**来回答上述问题:

- **基于中国进口数据的研究**, 阐释澳大利亚取代法国成为新的市场霸主的原因, 以及2019年上半年瓶装酒进口量的下滑。
- **从独家进口商模式**走向进口商、分销商互补的模式以及相应职能的转变
- **销售策略的最新潮流**: 下一代线上线下联动, 盒马、京东、微信销售、人脸识别, 以及传统分销体系的未来
- **由比力新(Nimbility)的联合创始人付一安 Ian Ford** 主持, 参与讨论的演讲者均为中国葡萄酒相关领域的专家。

活动最后还将设置公众问答环节。

3 - 特别活动

业内知名专家和巨头酒庄将主办沉浸式的体验活动。

VINEXPO 挑战赛 **由国际侍酒师协会2019世界最佳侍酒师 MARC ALMERT 主持**

10月 25日 星期五 / 10:00 - 11:30 / 3号展馆 - 2号厅

本届Vinexpo**挑战赛**由Cork Supply赞助,并由国际侍酒师协会2019世界最佳侍酒师 Marc Almert 主持。

Marc Almert 将带领现场观众一同盲品10支经典产区的葡萄酒,全部酒款均来自Vinexpo 上海展上。观众需分别盲出5支白和5支红葡萄酒,写出来源国、葡萄品种和年份。得分最高者将获得大奖。

Marc Almert将现场分享其简单而有效的盲品诀窍,帮助现场观众提高品鉴技巧。

年轻一代侍酒师对抗赛!

10月 24日 星期四 / 10:00 - 11:30 / 3号展馆 - 2号厅

三位来自日本、阿根廷和立陶宛的最佳侍酒师将分别向来宾推荐Vinexpo 上海展中他们最喜爱的葡萄酒。他们将各自品鉴3款不同品种的红白葡萄酒,展示他们的硬核葡萄酒知识和看家本领。

- Martin Bruno (阿根廷) 2017年阿根廷最佳侍酒师

- Raimonds Tomsons (立陶宛) 2017欧洲及非洲最佳侍酒师、2019世界最佳侍酒师第三名

- Wataru Iwata (日本) 2018亚太区最佳侍酒师

4 - VINEXPO学院其它重要活动

Vinexpo学院组织富有启发性的论坛和活动, 为行业带来新鲜的见解, 推动行业解决既有问题。

10月23日 星期三

解密WSET第四级葡萄酒文凭认证 (10:00 - 11:30 / 3号展馆 / 1号厅)

WSET四级是涵盖葡萄酒各个方面的专家级认证课程。本节大师班由WSET举办, 将解密四级认证全过程。主持人将详细介绍四级课程, 并模拟考试情景带领大家盲品三款酒。

阿里巴巴天猫生态圈 (13:00 - 14:30 / 3号展馆 / 1号厅)

阿里巴巴天猫大食品总经理无龄女士将介绍阿里巴巴天猫生态圈。天猫早已不是一个简单的买卖电商平台。未来天猫将帮助国内外酒庄实现品牌建设、用户知识教育、会员社交互动以及销售提升等。

10月24日 星期四

解锁意大利经典 (10:00 - 11:30 / 3号展馆 / 1号厅)

这场大师班将带领来宾领略意大利优质葡萄酒, 品鉴意大利最具代表性的佳酿。本次活动由WSET Diploma得主、葡萄酒大师MW候选人Sophie沈嘉主讲。“意会!”葡萄酒学院是中国大陆首家为消费者提供意大利葡萄酒课程的学校。

大师班:FRANCIACORTA 不止于酒:意式生活最IN表达 (13:00 - 14:30 / 3号展馆 / 1号厅)

意大利的Franciacorta是世界公认的优质传统法起泡酒。Franciacorta 产区中国区大使JC Viens将主持品鉴Franciacorta起泡酒, 展示意大利精致优雅的生活方式。

国际高端烈酒大师班——五粮液和诺牌干邑品鉴 (13:00 - 14:00 / 3号展馆 / 2号厅)

汾酒大师班 (14:30 - 15:30 / 3号展馆 / 2号厅)

葡萄风干的艺术 — 发现VALPOLICELLA(瓦尔波利切拉)产区独一无二的美酒 (16:00 - 17:30 / 3号展馆 / 1号厅)

瓦尔波利切拉产区协会与上海HAKKASAN首席侍酒师张凤智Felix将向来宾介绍瓦尔波利切拉独特的风干葡萄酒: Ripasso DOC (里帕索) 和 Amarone DOCG (阿玛罗尼)。来宾将品尝来自该产区不同葡萄园的最具代表性的Amarone和Ripasso葡萄酒。

相似又不同的无色烈酒 (16:30 - 18:00 / 3号展馆 / 2号厅)

本次大师班将带领来宾探索不同种类的无色烈酒, 包括通常作为鸡尾酒基酒的无名英雄们, 以及像中国白酒一样适合纯饮的单打明星。中国屈指可数的WSET烈酒认证讲师之一董晓辉先生将主持大师班。他将详细介绍五种无色烈酒的异同, 并运用WSET烈酒系统的品尝方法(SAT)引导品鉴。

10月25日 星期五

如何提升专业品酒技巧 (10:00 - 11:30 / 3号展馆 / 1号厅)

WSET业务拓展主任赵家杰先生将带领大家用不同级别的SAT分别盲品三款酒,并详细介绍如何培养及改善专业的品酒技巧。

RIEDEL 醴铎品杯会 (13:00 - 14:30 / 3号展馆 / 1号厅)

Leon SHENG, RIEDEL 醴铎中国董事总经理,酒杯专家,将带领来宾领略不同的杯型对葡萄酒的口味、香气以及余韵的影响。

实用信息

日期

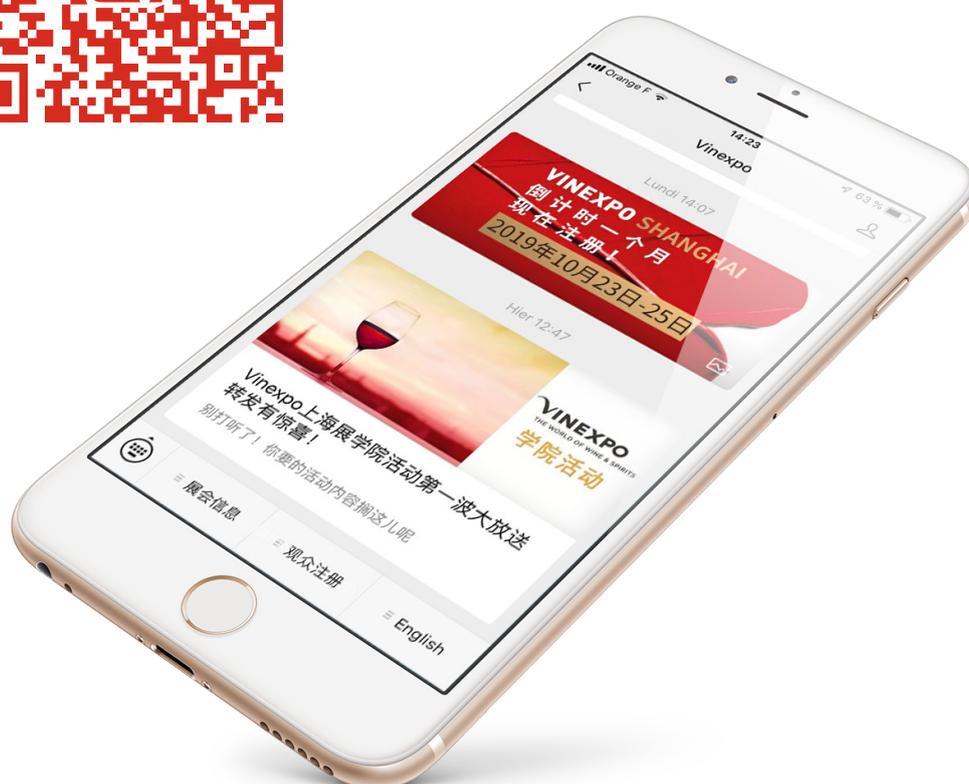
Vinexpo 上海展将于2019年10月23至25日 (星期三至星期五) 举行。

时间

Vinexpo 上海展举办期间每天上午9:30至下午6:00对参观者开放 (10月25日星期五除外, 届时展会的将于下午5:00结束)。参展商另有入场和退场时间规定。

地点

2019 Vinexpo 上海展将在上海世博展览馆 (SWEECC) 举行



合作伙伴

主要合作伙伴



官方合作伙伴



法国航空

空中最美酒单

法航致力于在其机舱中为客人提供精致的法国美食，并向全球展示优质法国佳酿。法航因其在头等舱出色的葡萄酒和香槟酒单，被《商务旅行者》杂志评为“2018年为最佳航空公司酒单奖”。

法航的葡萄酒及香槟酒单由2013年世界最佳侍酒师Paolo Basso以及知名酒评人Thierry Desseauve 和 Michel Bettane联合制作。每年法航在头等舱、商务舱以及经济舱中供应80万瓶葡萄酒和75万瓶香槟。为了让旅客可以在下机后继续享用在航班上品尝过的葡萄酒、香槟及烈酒，法航推出了线上店：法航酒窖 La Cave Air France

乘坐法航参观 Vinexpo

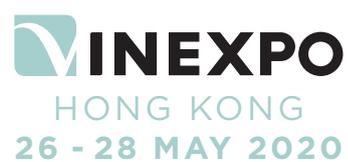
作为Vinexpo的合作伙伴，法航通过每周14班往返巴黎和上海的航班，陪伴客人抵达Vinexpo展会。

法荷航集团拥有广泛的航线网络，巴黎戴高乐机场与阿姆斯特丹史基浦机场与上海之间每周有44班的直飞航班。法国航空、荷兰航空以及以及法国泛航空的班机，联结了上海与116个国家的312处目的地。

法荷航集团以巴黎戴高乐机场和阿姆斯特丹史基浦机场为核心,在2018年通过548架飞机共运送旅客一亿零一百四十万人次,日均航班数达到2300架次。“蓝天飞行计划”是欧洲领先的航空会员计划,拥有超过1500万的注册者。法荷航集团与达美航空和意大利航空一同组成了最大的跨大西洋合资企业,每日航班超过275架次。

法荷航集团是天合联盟成员,19个成员航空公司通过广泛的全球网络合作,每天运营14,500多架次航班,前往175个国家的1150个目的地。

VINEXPO 其它展会



#vinexpo



VINEXPO.COM