



INFORME  
DE FERIA

---

2023



# Hong Kong Wine & Dine Festival

**Hong Kong**  
**26-29 de octubre de 2023**

Oficina Económica y Comercial  
de España en China - Hong Kong

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME  
DE FERIA

23 de noviembre de 2023  
Hong Kong

Este estudio ha sido realizado por  
Ada Tung Morillo y Olga Sanz Ibaibarriaga

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en China - Hong Kong

<http://hongkong.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-23-015-8



# Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Perfil del Evento	6
2.2. Ubicación	9
2.3. Datos del Pabellón Español	10
2.4. Participación española	11
2.5. Seminario	13
2.5.1. Secuencia de Vinos y Tapas de degustación	13
2.5.2. Mantel de vinos	15
2.5.3. Características del Teatro	16
2.6. Actividades paralelas de la feria	16
3. Tendencias y novedades presentadas	17
4. Valoración	19
5. Anexos	20
5.1. Fotografías del evento	20
5.2. Fotografías de los <i>stands</i> españoles	24
5.3. Direcciones de interés	28





# 1. Perfil de la Feria

## 1.1. Ficha técnica

### HONG KONG WINE & DINE 2023

<b>Ámbito:</b>	Alimentación y bebidas
<b>Fecha:</b>	26-29 de octubre del 2023
<b>Edición:</b>	Undécima
<b>Frecuencia:</b>	Anual
<b>Lugar de celebración:</b>	Central Harbourfront Event Space & Tamar Park
<b>Horario de la feria:</b>	26 de octubre: 16.00 – 19.00 VIP & Prensa 19.30 – 23.00 Abierto al público 26 y 27 de octubre: 12.00 – 23.00 28 de octubre: 12.00 – 20.30
<b>Precio de la entrada:</b>	Entrada: 20-40 HKD dependiendo del día y la hora.  (Si se desea consumir vinos o alimentos, hay que adquirir bonos de consumición de 200 HKD o 400 HKD dependiendo del número de consumiciones).
<b>Medios de transporte:</b>	MTR (Central // Hong Kong Station), taxis y diversas líneas de autobús
<b>Director / Organizador:</b>	Hong Kong Tourism Board / Baobab Tree Event
<b>Colaboradores:</b>	Harbour City, YT Life
<b>Servicios incluidos:</b>	Servicio de agua; recomendaciones e información sobre la feria



<b>Servicios ofrecidos:</b>	Publicidad en revistas y periódicos, envío al <i>email</i> de material de la feria, promoción y relaciones públicas, promoción en la web, otros servicios adicionales.
<b>Fecha de cierre de inscripciones:</b>	Hasta el 14 de julio de 2023
<b>Superficie:</b>	77.000 m <sup>2</sup>
<b>Carácter:</b>	Anual
<b>Tipo de visitantes:</b>	Festival dirigido al público general
<b>Fecha de la próxima edición:</b>	Octubre 2024

icex

## 2. Descripción y evolución de la Feria

### 2.1. Perfil del Evento

El Hong Kong Wine & Dine Festival, organizado por el Hong Kong Tourism Board (Departamento del Gobierno de Hong Kong encargado del sector turístico), es el principal evento de gastronomía, alimentación y bebidas de Hong Kong dirigido al consumidor final. Se celebra a lo largo de cuatro días en el Central Harbourfront y cuenta con diferentes zonas temáticas, entre ellas, los pabellones nacionales.

Es el marco idóneo para profundizar la imagen de los vinos y productos de España en Hong Kong, en un evento muy bien establecido, dirigido a consumidor final, con un éxito de asistencia rotundo, y en el que participan muchas otras Oficinas Comerciales de otros países con pabellón nacional propio.

El evento no es una simple feria donde se exponen los productos, es una experiencia de degustación en la que participan *chefs* de renombre, expertos en vino, hoteles y restaurantes de prestigio. Además, se organizan seminarios y degustaciones para un número limitado de asistentes.

En el 2023 participaron más de 300 expositores presentando la gastronomía, vinos y productos agroalimentarios de 36 países y regiones. En lo que respecta a visitantes, más de 140.000 personas acudieron al evento.



Fuente: Tourism Board

El festival estuvo dividido en 11 zonas temáticas, las 7 primeras en la Zona de Comida y las restantes en la Zona de Vinos:

- **International Street Eats:** donde participaban empresas locales y extranjeras agrupadas por países o regiones, ofreciendo tanto vinos como alimentos exclusivos de ese país (17 en total). En esta edición participaron con pabellón nacional España, Italia, Francia, Estados Unidos, Australia, Argentina, Japón, Georgia, Moldavia y Finlandia, entre otros<sup>1</sup>. Con pabellones regionales acudieron las provincias chinas de Ningxia, Yunnan y Shandong.



Pabellón de España

El despliegue en cuanto a decoración y actos promocionales de algunos de nuestros competidores es espectacular, como por ejemplo el Pabellón de Francia, que presentaba un artista en zancos vestido de Torre Eiffel.



Torre Eiffel en zancos

<sup>1</sup> En los Anexos se recogen más fotografías del resto de Pabellones Oficiales.

## Zonas Temáticas:

- **The Hong Kong taste:** comida local, creaciones innovadoras de Hong Kong, ingredientes locales de Hong Kong, clásicos de Hong Kong.
- **The GBA Taste (Great Bay Area):** comida cantonesa propia de la región del estuario del río Perla.
- **Festive Food:** repostería, postres, charcutería, quesos, carnes, mariscos, comida *plant-based*, otras *delicatessen*.
- **Healthy-conscious Food:** *beauty foods & drinks*, ingredientes sanos, etc.
- **Green & Vegan:** ingredientes sostenibles, ingredientes orgánicos, vegetariano.
- **Hotel Delicious:** zona en la que participaron hoteles de Hong Kong, ofreciendo los platos más representativos de su restaurante.
- **Grape-base Wine:** Vinos, regiones vinícolas del Nuevo Mundo, regiones vinícolas del Viejo Mundo, vino de China continental, etc.
- **Trendy Picks:** ginebra, licores chinos, cerveza artesanal, *whisky*, sake y vino japonés, *cocktails*.
- **Easy & Chill:** vino dulce, sidra, vino con burbujas, *Champagne*, *Rosé*, vino de frutas, vino bajo en alcohol o sin alcohol.
- **Beyond the Classics:** vino orgánico, vino natural, vino vegano, vino sostenible, vino fortificado, vino de colores (naranja, azul, verde, otros), vino en envases especiales (en lata, en bolsa, en la caja y otros).



Recinto del Wine & Dine



En cuanto a la evolución de la feria en los últimos años, resulta necesario recalcar que debido a la pandemia el evento se ha celebrado de manera distinta por lo que es el primer año desde 2018 que se vuelve a celebrar en un recinto abierto al público y sin restricciones. La edición de 2019 fue cancelada debido a las protestas que se dieron en la ciudad ese año. En 2020 hubo una feria totalmente virtual a causa del COVID-19, aunque en 2021 ya se pasó a un formato híbrido. El 2022 el concepto fue diferente ya que las fronteras aún estaban cerradas, por lo que esta edición de 2023 es la primera en 5 años que se celebra de esta manera y su alcance es comparable a la edición de 2018.

A pesar de haber tenido un menor número de *stands* (300 en lugar de los 450 de la edición de 2018), el número de visitantes ha sido muy similar (168.000 en 2018 y 140.000 en 2023). Además, el espacio dedicado al evento ha sido muy superior al de 2018 al haber más zonas dedicadas al ocio además de los stands, como el gran escenario para actuaciones en directo, una zona reservada para los turistas, y el Tasting Theater donde tenían lugar los talleres y seminarios. En total esta edición ha contado con 77.000 m<sup>2</sup> de espacio, 35.000 más que en la edición de 2018.

## 2.2. Ubicación

Tal y como se hizo en las ediciones de 2018 y anteriores, el espacio donde se celebrará el Wine & Dine es un entorno privilegiado junto al Victoria Harbourfront, por lo que además de ser fácilmente accesible mediante diferentes medios de transporte, el recinto ofrece unas vistas impresionantes de la ciudad.

El acceso al recinto este año ha sido solamente a través de la entrada en Central. En la siguiente ilustración se puede ver el mapa del recinto, donde se señala la ubicación del pabellón español.



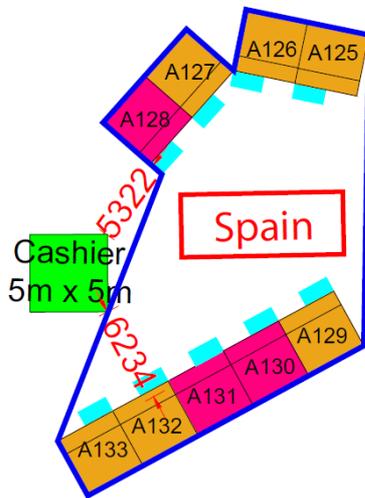
Mapa del recinto de Wine & Dine 2023, la flecha amarilla señala el Pabellón de España.

En cuanto a ubicación, la organización ferial asignó a España el espacio señalado en el anterior mapa, junto a la entrada del recinto y formando un espacio a modo de plaza en el centro de los *stands*, que resultó ser de agrado de todos los expositores.

### 2.3. Datos del Pabellón Español

Edición del Pabellón:	4. <sup>a</sup>
Ubicación:	Zona de pabellones europeos, a la entrada Oeste del recinto
Superficie de exposición:	132 m <sup>2</sup>
Número de expositores:	11 <i>stands</i> de 12 m <sup>2</sup> , incluido el <i>stand</i> institucional ICEX

## EXPOSITORES:



A125 – Tapas Box – Pata Negra House (Food)

A126 – Eat Good Spain (Food)

A127 – Diverxu (Food)

A128 – Anecoop (Wine)

A 129 – Los Ibericos (Wine)

A130 – Los Ibericos (Food)

A131 – Wine Spirits Global (Wine)

A132 – Jon's Jamon (Food)

A133 – Bien Jamon (Food)

## 2.4. Participación española

Es el cuarto año que la Oficina Económica y Comercial de España organiza un Pabellón Español en este evento, con apoyo del ICEX. Se agrupó a las siguientes ocho empresas locales, una de ellas con dos *stands* ya que dedicó uno a los vinos y otro a comida. Sin embargo, a diferencia de la edición de 2018, esta vez no se ha contado con stand institucional de Foods and Wines from Spain.

TABLA 1. EMPRESAS ESPAÑOLAS PRESENTES EN EL PABELLÓN ESPAÑA

Empresa	Productos presentados	Marcas españolas
<b>PATA NEGRA HOUSE</b>	Jamón, embutidos, queso, marisco, productos gourmet	"Jamón y embutidos de marca propia La Dehesa (Jamón) Montesano (Jamón) Albeniz (Queso) Casa Boix (Embutidos)"
<b>DIVERXU</b>	Jamón, cochinillo, confit de pato	"Olasagasti (Conservas de Pescado) La Catedral de Navarra (Conservas Vegetales) Delicias (Encurtidos) Los Cameros (Queso) Katealde (Paté) Amatller (Chocolates) Diverxu (Jamón y embutidos de marca propia)"



<b>LOS IBÉRICOS (2 stands)</b>	Jamón, cerdo ibérico, embutidos, queso, conservas, vinos, cervezas	"L'equilibrista (Vino) El Perro Verde (Vino) Mas Doix Murmuri (Vino) Terras Gauda (Vino) Torrello (Vino) Avgvstvs Forvm (Vino) Estrella de Galicia (Cerveza) Cabreiroa (Agua) Arturo Sánchez (Jamón) La Leyenda (Queso) Valdeon (Queso)"
<b>JON'S JAMÓN</b>	Jamón, queso, fuet, aceitunas	"Carrasco (Jamón) Los Pedroches (Jamón) Bernal (Aceitunas y Encurtidos) Iruela (Aceitunas y Encurtidos) QuesOncala (Queso) Exentis (Longaniza) Oncala (salchichon)"
<b>ANECOOP</b>	Vinos	Lurretik Txakoli Hondarribi Zuri (Vino) Domaine de Unx (Vino) Reymos NV Moscato (Vino) Cava Roxanne (Cava) Manga de Mago (Vino) Juan de Juanes (Vino) Venta del Puerto N°18 (Vino) Amatista (Vino) Hacienda Uvanis (Vino)
<b>WINE &amp; SPIRITS GLOBAL / WSG (GREATER CHINA) LTD</b>	Vinos, productos <i>gourmet</i>	"Teo Blanco Maceracion (Vino) Casar de Burbia (Vino) Casar de Teibada (Vino) Portia Prima (Vino) Aljomar (Vino)"
<b>EAT GOOD SPAIN- VEGO INTERNATIONAL</b>	Jamón, chorizo, Cecina, paté, miel, AOVE orgánico, conservas	"Juncia (Queso) Santa Maria (Snack de Patata) Portomar (Conservas de Pescado) Eat Good Spain (Jamón y embutidos de marca propia)"
<b>BIEN JAMÓN</b>	Jamón, queso, embutidos, <i>snacks</i> , vinos	Marca propia "Finca La Rosala (Frutos Secos) Pafritas (Snack de Patata) Bien Miel (Miel marca propia) Blanxart (Chocolate) Mayador (Sidra y refrescos)"

Fuente: elaboración propia



## 2.5. Seminario

Como novedad este año, y con el apoyo del ICEX, la Oficina Comercial ha organizado un seminario y degustación, **Cool Spanish Whites and Tapas**. En él, la experta en vino Jennie Mack de la empresa AWSEC (Asia Wine Service & Education Centre) presentó 5 vinos blancos españoles de diferentes regiones proporcionados por los importadores, acompañados de 5 tapas elaboradas con productos españoles por el prestigioso chef Alex Fargas del restaurante español de Hong Kong “La Paloma”. Se ofertaron un total de 45 plazas para asistir al seminario y se cubrieron todas ellas.

Información del seminario:

- Hora: 16:30 – 17:30 (60mins)
- Capacidad: 45 pax
- Idioma: Inglés
- Edad: 18+

Mano de obra:

- Ponente: Sra. Jennie Mack WSETDip, FWS, IWS, SWS, Directora General y Educadora Principal
- Chef: Alex Fargas, Chef/Propietario, del restaurante La Paloma

Breve contenido de la clase / flujo

- 10 minutos - Introducción general al vino blanco y las tapas españolas (con ppt/vídeo)
- 50 min - Cata y maridaje de vinos y tapas (5 tipos)
- Total: 60 mins

### 2.5.1. Secuencia de Vinos y Tapas de degustación

Wine Photo	Wine	Tapas Photo	Tapas
	Jon Jamon: Duran Gran Reserva Brut – 100% Pinot Gris DO Penedes		Caviar Per-se, crema agria, air-bag montadito (Caviar Per-se, sour cream, air-bag)

	<p>Jebesen: Pazo de Barrantes - Albariño. DO Rias Baixas</p>		<p>Salpicón de pulpo con carabinero y mayonesa roja (Octopus and red prawn crispy salad with red mayo)</p>
	<p>Wine &amp; Spirits Global: TEO BLANCO MACERACION</p>		<p>Atún, Ajoblanco y uva (Spanish tuna, “Ajoblanco” garlic emulsion and grape)</p>
	<p>Anecoop: Domaine de Unx 2021 Chardonnay (DO Navarra)</p>		<p>Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate (Ibérico ham with Crystal tomato bread)</p>
	<p>Los Ibéricos: Mas Doix Murmuri - Garnacha Blanca DOQ Priorat</p>		<p>Gilda, oliva gordal, piparra, anchoa y boquerón (Skewer made with Olive, White anchovies, black anchovies and green chili)</p>

A continuación, se muestran varias de las tapas elaboradas por el Chef Alex Fargas y los vino para la degustación.

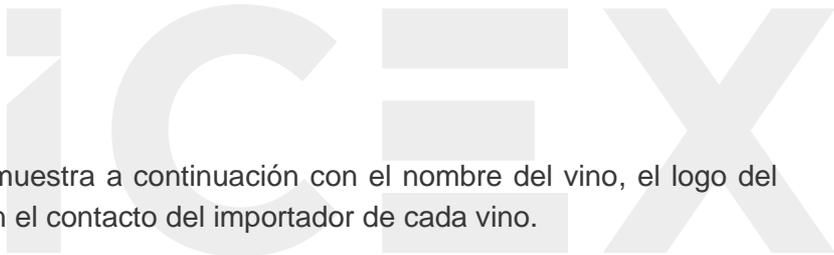




Algunas de las tapas y vinos del seminario

### 2.5.2. Mantel de vinos

Se diseñó el mantel de vinos que se muestra a continuación con el nombre del vino, el logo del importador, así como un código QR con el contacto del importador de cada vino.



### 2.5.3. Características del Teatro

El seminario se desarrolló en el Tasting Theater del recinto dentro del recinto del Wine and Dine.



## 2.6. Actividades paralelas de la feria

Durante los cuatro días de la feria se han impartido 17 talleres temáticos conducidos por *chefs* y *sommeliers* de renombre, uno de ellos organizado por la Oficina Económica y Comercial de España en Hong Kong en colaboración con ICEX, tal y como se escribirá más detalladamente en el siguiente apartado. La mayoría de estos talleres fueron catas de vino y/o tapas y clases de cocina. Además, en el gran escenario dentro del recinto ha habido actuaciones de música en directo

Por otro lado, por motivo del festival Wine & Dine, durante todo el mes de noviembre tendrá lugar el "Hong Kong Wine & Dine – Taste Around Town", en el que participan unos 400 bares y restaurantes de la región. Esta iniciativa incluye promociones en dichos bares y restaurantes durante todo el mes. Además, los bares participantes han creado 60 cócteles de edición limitada inspirados en Hong Kong.

### 3. Tendencias y novedades presentadas

Como en cada edición, el Festival revela algunos hallazgos menos conocidos para explorar un nuevo mundo gastronómico de sabores únicos.

Entre estas novedades se encuentran los vinos de Moldavia, uno de los cinco países fundadores de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, que se encuentra en latitudes similares a los prestigiosos productores de vino de Borgoña y Burdeos en Francia; vinos de nueva latitud de Tailandia, y el primer vino de soja del mundo producido en Singapur con suero de soja.

Algunos de estos nuevos productos menos conocidos y productos que son tendencia presentados en la feria son los siguientes:

- Monsoon Valley Wine Signature Range (tinto, Tailandia). Especiado y rico en notas frutales. Finalista en el AWC Vienna International Wine Challenge 2021.
- Sachi Soy Wine – Original (Singapur). Primer vino de soja del mundo producido con suero de soja. Dulce con aromas dulces, florales y frutales.
- Gitana Winery Lupi (Moldavia). Producido por una bodega creadora de tendencia en Moldavia. Fuerte aroma dulce a mora, chocolate negro y café.
- Aszú 6 putt (Hungría). Utiliza uvas con pudrición noble (uvas fermentadas con hongos), lo cual aporta al vino un toque extra de dulzor. Se trata de un sistema de fermentación sofisticado, lo cual hace que el vino tenga mayor valor.
- Xige Estate N609 (tinto seco, Ningxia, China). Mezcla de Cabernet Sauvignon y la variedad cultivada en China Cabernet Gernischt, con aromas de violetas, lirios y hierbas medicinales. Presentado al presidente francés Macron por el Presidente Xi en el banquete de Estado que tuvo lugar en abril de este año.
- Mystic Island Yihu (tinto seco 2018, Shandong, China). Ganador de múltiples premios en 2020, incluyendo el primer puesto en los Asia Wine & Spirit Awards, tercer puesto en los International Wine and Spirit Competition y un tercer puesto en los premios WINE100.
- Copenhagen Sparkling Tea ROD (Dinamarca). Té con burbujas innovador con un bajo contenido en alcohol del 5 %. Premio a la Mejor Bebida Premium en 2022 en el Zenith Innobev.



- Bottle of Bread (Hong Kong). Bebida sostenible producida localmente con sobras de pan y cortezas, sustituyendo los ingredientes tradicionales.

Por otro lado, la edición de este año ha acogido a algunos expositores por primera vez, entre ellos viñedos de vinos chinos de las regiones de Shandong, Ningxia, Yunnan y Xinjiang, conocidos por su gran calidad, incluidos los vinos elaborados con variedades de uva especiales. Entre estos vinos se han puesto de moda recientemente multipremiado Marselan y la misma botella de Cabernet Gernischt presentada en el banquete presidencial entre China y Francia. Otra novedad de la edición de este año han sido las zonas con *stands* dedicados a vinos de Finlandia y de Georgia.

Además, el Festival ha reflejado las nuevas tendencias de los vinos naturales sin ningún tipo de aditivos ni conservantes, además de las bebidas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol, que son especialmente populares entre la generación Z, lo que añade un elemento novedoso y divertido al evento que se adapta a los consumidores más jóvenes.

ICEX



## 4. Valoración

Wine & Dine es un festival gastronómico dirigido al consumidor final, en el que empresas importadoras y distribuidoras, así como restaurantes y hoteles, exponen productos agroalimentarios y bebidas de todas partes del mundo. Su atractivo reside en la posibilidad de promocionar productos gastronómicos mediante la degustación y cata por parte de un público principalmente local y de China continental. Asimismo, Wine & Dine es un festival gastronómico clave para la creación de una imagen de calidad de la gastronomía española en general gracias a la puesta a disposición de una zona específica para pabellones nacionales.

Al tratarse de un festival dirigido a consumidor final, está orientado a empresas locales (desde importadores y distribuidores a minoristas y empresas de restauración) que quieren presentar sus productos al público. Así, las empresas españolas que estén interesadas en participar deben gestionar su presencia junto a su distribuidor en Hong Kong.

Gracias a que la organización está a cargo del Hong Kong Tourism Board, el evento goza de especial promoción durante todo el año. Es un festival de gran renombre en Hong Kong con un gran alcance al consumidor local.

En términos generales el pabellón español funcionó muy bien. La profesionalidad y experiencia de la organización ferial facilitó que todo estuviera en orden en todo momento. Todos los expositores se mostraron satisfechos con la ubicación y con el flujo de asistentes por la zona del Pabellón Español.

Por último, la Oficina Comercial visitó la feria tanto de día como de noche en diferentes días y en el Pabellón de España había siempre cola, se podría afirmar que más que en otras zonas. Además, el taller organizado tuvo un gran éxito y se vendieron todas las entradas días antes del evento. Por lo tanto, es una muestra del interés que los productos y vinos españoles generan entre los visitantes a la feria.

## 5. Anexos

### 5.1. Fotografías del evento



EX





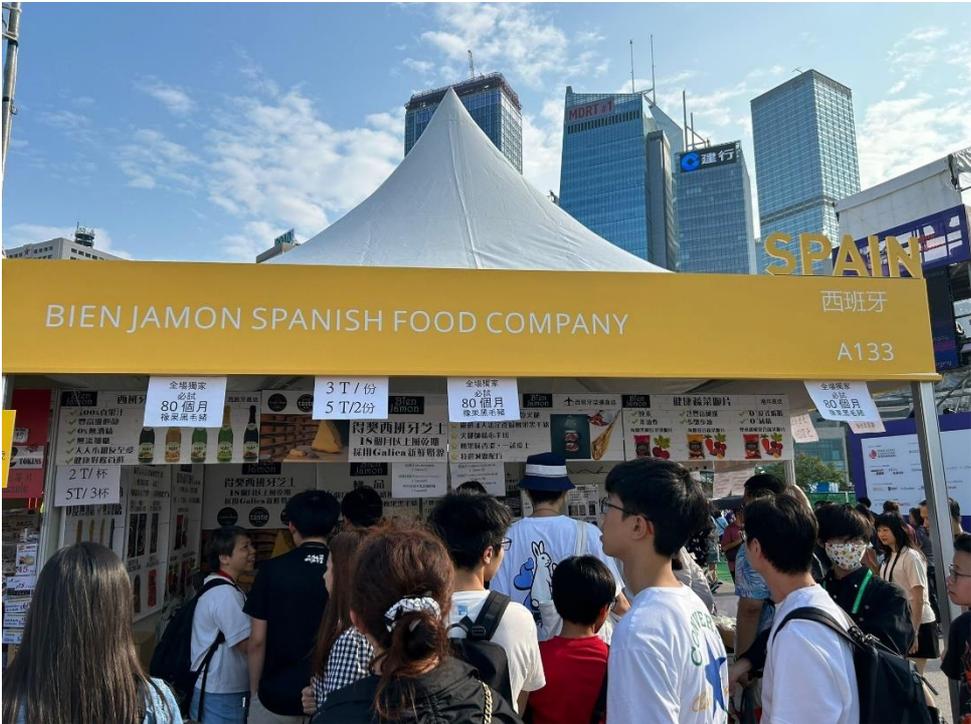
HONG KONG WINE & DINE FESTIVAL 2023





## 5.2. Fotografías de los stands españoles











### 5.3. Direcciones de interés

#### OFICINA ECONÓMICA Y COMERCIAL DE ESPAÑA EN HONG KONG

Dirección: 2004 Tower One, Lippo Centre, 89 Queensway, Central, Hong Kong

Tel: (852) 2521 7433 / Fax: (852) 2845 3448

Email: [hongkong@comercio.mineco.es](mailto:hongkong@comercio.mineco.es)

Website: [www.oficinascomerciales.es](http://www.oficinascomerciales.es)

#### CONSULADO DE ESPAÑA EN HONG KONG

Dirección: Suite 5303, 53/F, Central Plaza, 18 Harbour Road, Wan Chai, Hong Kong

Tel: (852) 2525 3041 / Fax: (852) 2877 2407

Email: [cog.hongkong@maec.es](mailto:cog.hongkong@maec.es)

Website: [www.exteriores.gob.es/consulados/hongkong](http://www.exteriores.gob.es/consulados/hongkong)

#### HONG KONG TOURISM BOARD

Dirección: 9-11/F Citicorp Centre, 18 Whitfield Road, North Point, Hong Kong

Tel: (852) 2807 6543

Fax: (852) 2806 0303

E-mail: [info@hktb.com](mailto:info@hktb.com)

Website: [www.discoverhongkong.com](http://www.discoverhongkong.com)



# icex

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

**Ventana Global**

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)  
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

[www.icex.es](http://www.icex.es)



**icex** España  
Exportación  
e Inversiones