

新聞稿

澳娛綜合與《威士忌雜誌》成功舉辦 Whisky Live & Fine Spirits Macau 2025

亞洲頂尖酒吧、大師課程、音樂演出與美饌 共譜上葡京品酩盛宴

（澳門，2025 年 12 月 2 日）由澳娛綜合度假股份有限公司（「澳娛綜合」）與《威士忌雜誌》聯合主辦，澳門特別行政區政府旅遊局及澳門招商投資促進局支持的 Whisky Live & Fine Spirits Macau 2025 於澳門上葡京綜合度假村圓滿結束。本屆活動雲集超過 80 個國際品牌，呈獻 500 餘款威士忌及精緻烈酒，匯聚全球釀酒名家、亞洲頂尖調酒師與鑑賞家，成功吸引了過千名澳門居民及國際旅客參與。透過支持年度國際美酒盛會再度落戶澳門，澳娛綜合冀進一步推動「旅遊+美食」融合發展，助力豐富澳門作為「世界旅遊休閒中心」的內涵。

活動在上葡京禮堂揭幕，出席的主禮嘉賓包括：澳門特別行政區政府旅遊局局長文綺華女士、澳娛綜合度假股份有限公司首席酒店、餐飲及設施業務總監紀睿德先生，以及《香港及澳門威士忌雜誌》總監蕭乃志先生。

澳娛綜合常務董事何超鳳表示：「澳娛綜合透過如 Whisky Live 的國際盛事，深化澳門作為『創意城市美食之都』的內涵，匯聚全球美饌藝術大師，鞏固澳門作為區域美食樞紐的地位，彰顯其作為餐飲文化和時尚薈萃的獨特優勢。」

《香港及澳門威士忌雜誌》總監蕭乃志表示：「非常榮幸連續兩年與澳娛綜合攜手合作，在上葡京舉辦這場國際威士忌盛會，讓澳門成為國際威士忌文化的重要舞台。今年雲集了更多全球頂級威士忌品牌，並設有豐富的品鑑活動、創意雞尾酒客座及精彩互動體驗，讓每位參與者都能深入感受威士忌的多樣魅力。」

今次 Whisky Live & Fine Spirits Macau 2025 盛會，由來自蘇格蘭、歐洲多國、北美及亞太地區的參展單位為賓客帶來風格各異的單一麥芽威士忌、創新桶陳之作與限量精品，以及多個國際烈酒品牌的優質系列，展示了威士忌世界的多元風貌。除核心品飲體驗外，由 Glenfarclas Distillery、Elixir Distillers、La Maison du Whisky、Threefold Distilling，以及 Douglas Laing and Co.等專家領銜的十場大師班，讓參與者有機會深入瞭解陳釀奧秘，並鑒賞當今蘇格蘭威士忌領域的代表作品，為本屆盛會畫下完美句點。

今年新增的「亞洲酒吧秀」更成為全場焦點，十二間亞洲傑出酒吧，包括味賞酒吧、廟前冰室、Carrots Bar、To Infinity and Beyond、The Opposites 及 Two Moons 輪番登場，在香港爵士傳奇包以正（Eugene Pao）及其四重奏與流行 DJ 樂團節拍星期五（Beat Friday）打造的輕柔爵士與流行樂音縈繞下，賓客投入享受盛會的限定雞尾酒，以及悠揚樂韻打造的多重感官饗宴。

為延伸活動體驗，澳娛綜合於旗下多家餐廳由即日起至 2026 年 2 月推出威士忌餐酒搭配菜單。當代葡菜餐廳「味賞」以珍稀蘇格蘭單一麥芽威士忌搭配葡國美饌；意式餐廳「當奧豐素 1890」則選配 Woodford Reserve Bourbon 的醇厚與 GlenDronach 的醇

厚風味，營造奢華餐飲體驗。扒房「大廚」以 Komagatake、Akkeshi 及 Shindo 等特色威士忌搭配精心打造的餐單；「華亭」的精緻上海菜在 Bowmore 的煙燻風味襯托下更顯層次。整系列菜單帶來全方位的威士忌文化探索，展現澳門多元而精緻的美食魅力。

- 完 -



Whisky Live & Fine Spirits Macau 2025 於上葡京禮堂揭幕，出席的主禮嘉賓包括：澳門特別行政區政府旅遊局局長文綺華女士（中）、澳娛綜合度假股份有限公司首席酒店、餐飲及設施業務總監紀睿德先生（左），以及《香港及澳門威士忌雜誌》總監蕭乃志先生（右）。



賓客於上葡京探索逾 80 家國際品牌的精選佳釀。



12 間亞洲頂尖酒吧亮相「亞洲酒吧秀」，調製活動限定雞尾酒。



參與者在活動中品嚐美酒佳餚，欣賞現場音樂演出，盡享多元感官盛宴。



賓客投入參加大師班，了解不同酒款的釀造工藝與文化。