中国酒业协会

中酒协葡【2014】11号

关于印发《2014 年国家级葡萄酒评委年会 会议纪要》的通知

葡萄酒技术委员会专家、葡萄酒评委、葡萄酒生产企业及相关单位:

由中国酒业协会葡萄酒分会组织的"2014年国家级葡萄酒评委年会"于2014年8月15日-17日在甘肃武威召开,现将《2014年国家级葡萄酒评委年会会议纪要》(见附件)印发,以便及时了解会议情况。

附件: 2014年国家级葡萄酒评委年会会议纪要



抄报: 中国酒业协会理事长、秘书长

抄送: 武威市人民政府、甘肃省酒类商品管理局、甘肃省武 威市液体经济办公室、中国酒业协会办公室、各分会

2014年国家级葡萄酒评委年会会议纪要

2014年8月15日-17日,中国酒业协会葡萄酒分会在甘肃武威组织召开了"2014年国家级葡萄酒评委年会",参加会议的代表共计129人,其中:葡萄酒技术委员会专家、国家级葡萄酒评委共74人;其他葡萄酒生产企业、原辅料及设备生产企业代表55人。中共甘肃武威市委书记火荣贵、中国酒业协会副理事长、秘书长兼葡萄酒分会理事长王琦、中共甘肃武威市市长李志勋、中共甘肃武威市委副书记李明生、中共甘肃武威市副市长张安疆、中国酒业协会葡萄酒技术委员会主任王树生等出席了开幕式,火荣贵书记和王琦秘书长分别代表大会致辞并讲话。会议由中国酒业协会葡萄酒分会秘书长王祖明主持。

中共武威市委书记、中国•河西走廊第四届有机葡萄美酒节组委会副主任火荣贵在致辞中表达了对出席会议嘉宾的欢迎,并对近几年武威地区葡萄酒产业发展情况进行了简要介绍。

中国酒业协会副理事长兼秘书长王琦就当前国内酿酒行业 经济运行情况进行了介绍,2013年,酿酒行业及相关产业的发展 受到了一定程度的影响,行业增长速度放缓,市场不稳定和不确 定因素也有所增加。2014年这种影响还继续存在,从上半年行业 统计数据可以看出,产量和销售收入保持增长,但利润增速偏低, 说明在行业调整期中,企业加大中低档酒类产品供应、减少高端 产品的措施影响已经初步显现。他指出整个酿酒行业在国家政 策、经济环境的影响下增速放缓,葡萄酒行业情况尤为严峻。究其原因,除宏观经济影响、进口酒的冲击等外部因素外,行业自身存在的问题也不容忽视:产品结构、性价比不合理,忽视了佐餐酒的发展,中高端的产品品质与价格不匹配;对技术的认识、尊重度不够,技术支持跟不上产业发展的需求;酿酒葡萄缺乏个性和特点,使得产区、企业缺乏核心竞争力;市场推广模式和本土葡萄文化建设滞后,缺乏市场细分和专业推广,对葡萄酒文化建设滞后,缺乏市场细分和专业推广,对葡萄酒文化对流不够等。最后,王琦秘书长指出,应以客观、冷静、科学的态度,长远的发展眼光来看待、分析这些变化及其真实形成共识、增强信心、再接再厉、锐意进取,不断坚持理念创新、技术创新、产品创新,共同努力促进我国葡萄酒产业的转型和发展。

本次年会的主要内容有:产品品评、交流、技术讲座及参观考察等。

一、产品品评

本次产品品评分为河西走廊产区葡萄酒鉴评和国外畅销葡萄酒感官分析两部分。

1、河西走廊产区葡萄酒鉴评

此次品鉴了河西走廊产区的 32 款产品,其中 3 款干白,24 款干红,2 款冰白,1 款冰红,1 款利口酒和 1 款白兰地。涉及到 有维欧尼、雷司令、霞多丽、贵人香、白玉霓、黑比诺、美乐、 马瑟兰、赤霞珠、蛇龙珠、双红双优等十一个品种,品评的整个过程采用"蒙瓶"品评方式,只有样品提供者了解自己产品的编号。通过七个轮次的品尝,评委们普遍反映:河西走廊产区酒整体果香突出,酒体柔顺,体现了地域风格,但也有些产品存在着一定的问题,比如橡木制品的使用、工艺过程处理不当等,使得一些酒在香气上橡木香太过于突出,酒香与橡木香融合的不是很好,单宁显粗糙等。

产品品评部分,由中国酒业协会葡萄酒分会技术委员会主任王树生主持,为了让代表有更多相互交流的机会,整个品评过程采用互动的方式进行,每一轮在品尝前先由主持人介绍样品的葡萄品种及年份等有关信息,以作为品评人员在品评过程中的参考依据,品评结束后部分评委从色泽、香气、口感、风格等方面进行点评,之后再由主持人就样品的整体感官特点作一总评,大家一致反映,这种形式进一步提高了评委的品酒水平。

本次年会的产品检评结果——《2014年国家级葡萄酒评委年会河西走廊产区产品质量检评结果汇总表》(见附件)将发给各个送样企业,以利于企业了解产品状况,改进产品质量和指导生产。

2、国外畅销葡萄酒感官分析

今年的进口葡萄酒鉴评环节,安排的主题是:"国外畅销葡萄酒感官分析",其目的是让评委更好的了解在国内外葡萄酒市场以性价比高而获得较大市场份额的产品风格,通过这一环节,

进一步拓展各评委的品评经验,更加深入的了解国内外口味的趋势和潮流。因此特意从市场上挑选 14 款葡萄酒,包括 1 款干白、3 款半干白、2 款半甜白、2 款桃红和 6 款干红葡萄酒,价格区间在 80-200 元不等。

此环节是由中国酒业协会葡萄酒技术委员会专家张春娅主持,她带领大家除了进行感官上的交流之外,对每款酒的产区特点、品种特点等方面进行了深入的了解。从反馈的效果来看,达到了我们预期的效果,为各评委以后的工作提供了新的思路和参考。

此次共有 38 位葡萄酒评委因故未能参加年会。根据"评委管理办法"规定,连续两次(包括请假)不参加评委年会的将取消评委资格。

二、感悟与交流

葡萄酒鉴评会结束后,部分专家、评委发表了自己品鉴感受,就西部葡萄酒特色、河西走廊产区未来发展等问题提出了建议。从企业、从产区中暴露的问题也映射出了限制我国葡萄酒行业发展的诸多因素,值得我们深思。

1、持续提高酿酒技术水平

我们要面对现实,总结国内葡萄酒酿造工作存在的不足之处。此次交流中大家主要提到有以下几点:

首先,西部产区还比较年轻,葡萄原料质量还有进一步提升的潜力。尤其在葡萄种植、葡萄园的管理、采收期选择上还存在

欠缺;比如这次品尝的一款冰酒由于采收期不合适,导致该款酒略显酸度不足。葡萄并不是略迟采摘酿酒就越好,葡萄酒讲究的是平衡感,如果酒的酒精度非常高但单宁弱或者酒精度低而单宁非常强劲,酒就失去了平衡感,得不偿失。

其次,针对西部产区的特点,在酿造细节上还要进一步摸索出一套适合西部原料的,有自己特点的酿造方法。专家们都觉得西部产区的酒老化速度有些快,08、09年的酒颜色在合理的保存情况下应该仍是保持着紫色调,但是这次品尝的几款 08年的产品颜色却已经变成棕色。针对产区的特性,需要在防氧化、浸渍时间等方面细致对待。在浸渍方面除了把握单宁的浓度,不能忽略单宁的优质性。在橡木桶、橡木制品的使用方面还存在误区,有些酒即便不进橡木桶也是一款好酒,但不合理的使用橡木桶往往会使这款酒失去原有的风格。不要被市场牵着鼻子走,有些企业认为消费者热衷于有橡木香的葡萄酒,但在技术处理上却存在欠缺。我们可以去学习新世界国家,看看他们是怎样将酒香、橡木香完美地结合在一起的。我们现在的消费者成长很快,不久的将来消费者未必就会再认同这种葡萄酒。

第三,重视酿酒所用辅料、包装物的质量。酿造一款好的葡萄酒需要有好的原料也需要有相对应的辅料,比如酒用酵母、好的软木塞、新橡木桶以及每年有一定数量的橡木桶更换,而有些酒庄可能更重视漂亮的酒庄外观建设,而不愿意在酿酒基础工作及酿酒师工艺技术的提高方面投入更多,原料没有按酒庄酒的规

范去限制单株葡萄的产量,没有合理的施肥,酒又薄又淡,这种做法不利于企业长远发展也有损于行业发展。

第四,要加强交流学习,拓宽酿酒技术人员的国际化视野。 创造条件鼓励技术人员多出去走走,看看一些气候特点和河西走廊相近的产区,比如新西兰、俄勒冈、华盛顿、意大利部分产区等,探讨他们的酿酒方法及了解他们创新的酒种,以更好的充实自己,酿出具有中国产区特色的葡萄酒。

2、努力打造产区特色

想要打造出一个知名产区,必须从原料入手。河西走廊产区 要酿造出拥有自己特色的葡萄酒产品,必须拥有自己产区特色的 葡萄品种。

一是,应该选择出适合本区域种植的国际化品种。国外每个产区都有自己的特点,专家甚至是消费者都能通过品尝来判断产品是哪个产区的产品,这个正是目前我国葡萄酒产业所缺乏的。在这次品评中,几款黑比诺的表现让评委们很惊喜,这几款酒都是大家所说的"好喝的酒",酒体柔顺,很容易被消费者接受,我们大多数的消费者曾经都是喝白酒、啤酒,现在要让他们接受葡萄酒,什么样的口感时能抓住消费者的味蕾的,这需要我们去细细研究。今后,黑比诺这个品种是否可以成为这个产区的主栽品种呢?这个值得产区从业人员去思考。

其次,关注本土葡萄品种的表现。目前我国在种植上,埋土防寒已经不可避免。但是一些本土抗寒品种是不需要埋土防寒,

这些品种在种植上能够为葡萄酒产业节省大量成本,而且能够成为我国特有的葡萄酒品种。比如,本次有一款双优双红的葡萄酒感觉很好,这个品种用来做酒的意义也很大,可做单品种酒或与欧亚种混酿或调配。

3、西部产区能够酿造出好酒

从近几年国内外葡萄酒大赛,以及协会每年举办的品评活动来看,我国葡萄酒正在逐渐的进步,葡萄酒的品质越来越好。各个产区都能找到非常好的葡萄酒,从厚度、香气、浓郁度上来讲,绝对不亚于国外葡萄酒,而且,国际上的葡萄酒专家们对我们的单品种葡萄酒、酿酒技巧、陈酿技术都是非常认同的。在这些产区,如果品种对路,做好酿酒工作,完全能生产出和国际上比肩的产品。

西部葡萄酒尤其有着良好的表现,此次品评中可以发现很多 具有自己风格、特点的葡萄酒,同时从这些酒中能品味到产区酿 酒师的认真和执着。比如,前面提到的几款西部黑比诺给评委们 留下了良好的印象,一方面说明西部在酿造冷凉区的葡萄酒有着 得天独厚的优势,另一方面也说明当地酿酒师在挖掘适宜的优势 品种方面下足了功夫。同时不可否认我们也在葡萄树龄、经验积 累等方面还有许多不足。只需结合产区自然特点,把握住方向, 踏踏实实地去酿酒。

三、技术讲座

中国食品发酵工业研究院钟其顶高工就葡萄酒质量安全标

准研究进展情况作了报告,重点介绍了葡萄酒中氨基甲酸乙酯、赭曲霉毒素 A 限量标准以及葡萄酒生产卫生等技术规范等国家食品安全标准的制定情况。在葡萄酒质量技术标准方面,介绍了葡萄酒系列分析方法标准的进展,重点介绍了产地、品种和全汁葡萄酒识别技术导则的研制情况。这些标准的制定为确保我国葡萄酒质量安全,保证葡萄酒真实性,加强葡萄酒产区建设提供了技术依据。

会议还安排了德国杜塞尔多夫国际葡萄酒及烈酒展览会主办方介绍 2014 年德国杜塞尔多夫国际葡萄酒及烈酒展会情况, 以及 2015 年展会筹备情况。

明佳科技有限公司代表就"酒类产品智能化包装"为与会代表进行了介绍。

会议期间,代表们参加了中国·河西走廊第四届有机葡萄美酒节开幕式暨中国葡萄酒城葡萄酒发展高峰论坛,并参观考察了皇台清源新地滩酿造葡萄丰产栽培示范基地、莫高酿造葡萄标准化栽培示范基地、民勤县酿造葡萄示范基地、威龙有机葡萄酒堡、莫高葡萄酒厂、紫轩酒业民勤酒厂。

本次会议得到了武威市人民政府、甘肃省酒类商品管理局、 甘肃省武威市液体经济办公室的大力支持,在此,表示衷心的感谢!