

各国葡萄酒制度 差别还不少

国家	原产地 制度简称	原产地 制度全称	生效时间	该国从高至低 的葡萄酒级别
法国	AOC/AOP	Appellation d'Origine Controlee/Protegee	1935年	AOC(P)/VDQS/VdP/VdT
意大利	DOC/DOCG	Denominazione di Origine Controllata (e Garantita)	1963年	DOCG/DOC/IGT/VdT
西班牙	DO/DOCa	Denominacion de Origen (Calificada)	1926年/1991年	DOCA/DO/VCIG/VdT/DM
德国	Qmp/ Prädikatswein	Qualitätswein mit Prädikat	1971年	Qmp/QbA/Landwein/Tafelwein
葡萄牙	DOC	Denominacao de Origem Controlada	1986年	DOC/IPR/VR/Vinho de Mesa
奥地利	DAC	Districtus Austria Controllatus	2003年	不分级只分区
美国	AVA	American Viticultural Area	1983年	不分级只分区
加拿大	VQA	Vintners Quality Alliance	20世纪末	不分级只分区
南非	WO	Wine of Origin	1973年	不分级只分区

葡萄酒制度是各国家为治理本国相关产业而制定出的法律法规。在这些法律法规中,最重要的原产地制度。

1.原产地制度是什么?

在欧美地区,原产地制度是针对饮料或食品生产制定的执行标准,指的不光是原产地原料,还包括原产地生产和原产地包装。如果这三者有一项不符合,就不能称为法律承认的原产地产品。

2.主要产酒国葡萄酒原产地制度的背后

(1)法国

1935年,法国农业部制定了法国葡萄酒和烈酒法(INAQ),其中针对原产地有了严格的规定,这就是原产地的第一个标准——AOC(Appellation d'Origine Controlee),字面意思就是原产地命名控制。这个标准界定了原产地厂商,只能生产由原产地采购的葡萄所制造的葡萄酒,同时生产工艺必

须符合原产地标准规定,并完全在原产地生产和制造,产量也要符合标准,装瓶地址也需要是原产地。

以波尔多(Bordeaux)1855三级庄的美人鱼城堡红葡萄酒(Chateau Giscours, Margaux, France)为例,该酒受法律保护的产区就是“玛歌”,即要想在酒标上标注“Margaux”的字样,必须要符合这一区对葡萄酒品种、质量等多方面的要求。只要此酒有一处不合规,它酒标上的产区字样就要降格处理。

(2)意大利

上世纪60年代以前,意大利的葡萄园景象并非我们今日所看到的那样,那时的葡萄园可以混合多种不同的品种一起种植。很多人认为,意大利葡萄酒在国际市场上无法与法国相抗衡,就是因为意大利没有像法国那样建立了一个有效的AOC制度。据此,从1963年开始,意大利开始制定自己的分级制度,并于1966年正式实施。起初,该分级制度只有DOC和VDT两个等级。到了1980年,相关部门增加了DOCG等级。1992年,IGT级别也加入了该体系。

DOCG是意大利等级最高的葡萄酒,生产条件与规定最严格,它除了要符合DOC的相关规定外,还要至少有5年DOC的经历;进入消费市场的葡萄酒必须是5升以下的瓶装包装;每个瓶上都应该有国家标识——官方限量粉色封条;经过两次实验室检测。

值得一提的是,最初被评为DOCG的5个产区有巴罗洛(Barolo)、巴巴莱斯科(Barbaresco)、基安帝(Chianti)、布鲁奈罗蒙塔希(Brunello di Montalcino)和高贵蒙特布查诺葡萄酒(Vino Nobile di Montepulciano)。如今,这5个产区的葡萄酒依旧叱咤风云,不辜负DOCG的盛名。当然,出世较晚的IGT级葡萄酒中也有质量可与DOCG葡萄酒相媲美的创新型葡萄酒,如西施佳雅(Sassicaia)等超级托斯卡纳(Super Tuscan)葡萄酒。

(3)西班牙

一般来说,旧世界产酒国因品质的高低将葡萄酒分成几个等级后,就不再细分了,但由于西班牙传统的酿造方式是浸皮的时间比较长,在美国橡木桶中熟成的时间也比较长,于是在法定产区(Denominacion de Origen,简称DO)及以上的葡萄酒中,又会根据在橡木桶中熟成的时间分为4个档次。

A.特级珍藏酒(Gran Reserva)

特级珍藏酒红葡萄酒上市前至少熟成5年,其中至少18个月在橡木桶,白葡萄酒或桃红葡萄酒至少需熟成4年,其中至少半年在橡木桶。这种级别的葡萄酒对葡萄的选择要在珍藏(Reserva)葡萄酒对葡萄选择的基础上再进行更优的挑选,品质绝优。

B.珍藏酒(Reserva)

珍藏红葡萄酒上市前至少熟成3年,其中至少1年半在橡木桶,白葡萄酒或桃红葡萄酒熟成至少2年,其中至少半年在橡木桶。珍藏级别的葡萄酒对葡萄要求非常高,必须选择收成年份好的葡萄进行酿造。

C.陈酿酒(Crianza)

陈酿酒红葡萄酒上市前至少熟成2年,其中至少半年在橡木桶,白葡萄酒或桃红葡萄酒则至少18个月熟成。陈酿酒在西班牙语中有哺育的意思。这类葡萄酒是一款物美价廉性价比很高的酒,适合各个场合,是各种中小型聚会的首选。

D.新酒(Vino Joven)

新酒上市前至少熟成一年,但没有经过橡木桶的酒。新酒在西班牙语里是年轻的意思,窖藏时间非常短,如果经济条件有限,新酒是非常推荐的类型,并且很多新酒白葡萄酒性价比非常高。

(4)德国

与大多数旧世界产酒国,尤其是法国分级制度不同,德国葡萄酒不是以酒庄或产区来划分等级,而是依据葡萄采摘时的成熟度来划分等级。这主要是因为德国所处纬度较高,因此气候较为寒冷,对葡萄的成熟度影响较大,而葡萄的成熟度又对葡萄酒的质量影响非常大,同时也是消费者购买葡萄酒时的一个重要参考指标。简单来说,目前德国葡萄酒共分为四个等级:日常餐酒(Tafelwein)、地区餐酒(Landwein)、优质餐酒(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete,简称QbA)以及高级优质餐酒(Prädikatswein),其中,Prädikatswein是由Qualitätswein mit Prädikat(简称QmP)于2007年更名而来。

进口葡萄酒均价下滑 国产作何反应



上半年我国进口葡萄酒海关数据近日出炉。记者观察发现,不论散装、瓶装还是起泡酒,均价都出现不同程度下跌。在“零关税”的政策红利下,进口葡萄酒的价格越来越便宜。面对进口酒的猛烈冲击,不少国产品牌也开始加码进口酒代理或并购,却并不被业内看好。

有分析指出,国产品牌目前玩的是资本游戏,“虽然成本低,但很难真正走出国门。”

进口均价下降

近日,出炉的上半年中国进口葡萄酒海关数据显示,2015上半年葡萄酒总进口量同比上涨13.43%。今年上半年,葡萄酒进口总额同比增长0.59%。

记者观察发现,在进口量及进口总额持续增长的同时,进口葡萄酒的均价却在不断下跌。海关数据显示,2015上半年,进口葡萄酒均价为3.68美元/升,同比下跌11.1%。

其中,散装葡萄酒进口量同比上涨41.65%,进口额同比上涨8.94%,平均价格则同比下跌22.82%。瓶装进口葡萄酒总量同比上涨7.65%,进口总额同比上涨2.16%,均价同比下降5%。

上半年进口起泡酒总量同比下降14.09%,进口总额同比下降33.58%,均价也同比下降22.75%。

针对进口葡萄酒均价的下跌,有市场人士向本报

记者表示,终端价格的下降直接由零关税传导而至。据悉,今年起我国对智利葡萄酒已实行零关税;今年6月中澳自贸区协定的签署,则意味澳大利亚葡萄酒将在2019年享受零关税。

酒企加码进口不被看好

上述市场人士指出,零关税将直接刺激进口量的增长和价格的下降。“随着价格不断下滑,国内市场竞争将达到白热化,国产酒份额已被大大挤压了。”

面对压力,张裕、王朝、中粮等酒企目前都在加码代理进口酒或收购国外相关酒企。

据悉,张裕明确表示会将营销资源向自有品牌进口葡萄酒适当倾斜。

对于国产品的自救行动,业内观点不一。中投顾问食品行业研究员梁铭宣表示,“国产品牌经营进口酒,一方面将进口酒优势和自身口碑、渠道资源结合,提高企业竞争力;另一方面可乘势布局海外市场。”

也有分析人士指出,国产品牌目前做法无异于贴牌生产,虽然成本降低,但治标不治本。中国酒业协会副秘书长王祖明指出,“价格并不是决定行业发展的唯一因素,中国葡萄酒目前还缺乏个性和特点,没有辨识度。”

葡萄酒进口量增长 质量安全隐患须关注

近年来,国外葡萄酒大量涌入中国,仅江苏张家港口岸,今年上半年就进口葡萄酒350万升,同比增长113.7%。但是,进口葡萄酒质量安全问题也日益凸显。据张家港检验检疫局统计,今年上半年,该局退运或销毁不合格进口葡萄酒6批、15777升。

检验检疫部门表示,铁超标、干浸出物和酒精度不合格是进口葡萄酒不合格的主要原因,今年以来还出现了防腐剂超标、起泡酒工艺不符合要求、封口渗漏等新的质量安全问题。产生这些质量安全隐患的原因一是欧盟对葡萄酒酿造过程中添加剂的使用要求和我国不一致,导致类型是半干、半甜、甜型的葡萄酒容易发生防腐剂山梨酸和二氧化硫累计使用量超标;二是,进口商不了解产品工艺,经常发生将人工充气的葡萄酒当作二次发酵的起泡酒进口和销售;三是橡木塞质量不过关,在受到温度、震动、灭菌不彻底导致瓶内酵母继续发酵等因素影响时,容易出现封口渗漏。

检验检疫部门建议,为保证进口葡萄酒质量安全,首先需加强口岸指定监管仓库建设,加快仓储货物流通速度,避免因库容问题使葡萄酒滞留码头无法按时入库。特别是盛夏季节,葡萄酒经过阳光曝晒,极易导致氧化变质等问题的发生。其次,要规范管理。目前,进口葡萄酒进出库核销管理、标签整改管理、检验状态管理、在库货物管理等环节仍然采用手工台账记录的方式,这与进口葡萄酒快进快出、整进分出这种数据非常复杂、信息量庞大、精确定位的现代仓储物流管理要求不相适应,应该尽快引进现代化、智能化信息管理系统,提升管理水平和能力。第三,进口商要及时关注进口葡萄酒不合格的原因,在签订合同时注明相关条款,避免给自己造成不必要的经济损失和法律纠纷。

