葡萄酒新国标公开征求意见

顺应低度化多元化的消费趋向

■ 苗倩

近日,国家市场监督管理总局、国家标准化管理委员会发布《关于征求〈酱油质量通则〉》等7项推荐性国家标准(报批稿)意见的通知,其中一项,就有《葡萄酒质量要求(报批稿)》,其第一条的适用范围即提出:本文件规定了葡萄酒的产品分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存,描述了试验方法;适用于葡萄酒的生产、检验与销售。

相较之前在葡萄酒产销领域执行的GB/T 15037-2006《葡萄酒》,《葡萄酒质量要求(报批稿)》更改了葡萄酒、半干葡萄酒、起泡葡萄酒、贵腐葡萄酒、加香葡萄酒等定义,增加了自然起泡葡萄酒、超天然起泡葡萄酒的术语和定义,更改了白葡萄酒、桃红葡萄酒的干浸出物指标,更改了葡萄酒的柠檬酸指标,删除了甲醇的限量指标及山梨酸或山梨酸钾、苯甲酸或苯甲酸钠的指标等。

目前,构建从一粒葡萄到一瓶美酒的全生命周期及可溯源的产品质量管理体系,已经成为葡萄酒行业实现高质量发展的共识。综合来看,此次新修订的《葡萄酒质量要求(报批稿)》涉及的相关术语和定义,既是葡萄酒产业高质量、现代化发展的映照,也适应了消费升级下人们对美酒——"品质优质化、品类多元化"的新需求,可谓是"顺势、应需之举",在一定程度上将推动产业更好地"向优、向新、向上"发展。

葡萄酒新定义 更注重"内源生香"

早在2021年10月22日举行的"饮料酒高质量发展论坛暨饮料酒领域国家标准、行业标准宣贯会"上,中国酒业协会理事长宋书玉就提出,作为酒业品质升级、产品创新和产业进步的基础,标准体系建设对酿酒产业的高质量发展和现代化转型起着至关重要的推动作用。没有高标准,就没有高质量;没有现代化的标准体系,就无法实现新时期酒业的长久繁荣。

《葡萄酒质量要求(报批稿)》的发布,正是基于"品质升级、产业进步"的发展需要,其中的一大亮点是更改了葡萄酒的定义。

《葡萄酒质量要求(报批稿)》明确了葡萄酒的定义——以葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分酒精发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。其中,该定义涵盖了两项明确规定:一是外加糖源的最大添加量不超过产生2.0%vol酒精;二是白砂糖的添加量不超过产品总质量的10%。

有业内人士指出,从消费端看,新定义用消费者能听得懂的语言实现了概念的输出,能让消费者在品味一款美酒的同时,读懂其背后的品质内涵;从产销端看,新定义抓住了"优质化"的牛鼻子,使葡萄酒的生产具有了更为明晰的量化标准,更有利于创建优质、公平的产销环境。

就在2022年6月1日,GB/T 17204-2021《饮料酒术语和分类》和GB/T 15109-2021《白酒工业术语》落地实施,明确了液态法白酒和固液法白酒不得使用非谷物食用酒精和食品添加剂。对于浓香、清香、兼香等香型的白酒生产,明确提出要"以粮谷为原料""不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质",也就是中国白酒的香气,完全来自原料的粮谷香、发酵剂的曲香、发酵过程产生的酸酯醇香等,"内源生香"有了标准可依,有了规章可循。

而《葡萄酒质量要求(报批稿)》中对葡萄酒定义,关于外加糖源、白砂糖的添加量的明确界定,从一定意义上说,是葡萄酒更注重"内源生香"的体现,是葡萄酒品质跃升的一次大检阅。

适应多元化 年轻化的市场需求

在理性饮酒、理性消费观念的驱动下,低度、无醇等酒类饮品,逐渐成为年轻消费者的宠儿。正如在巴黎奥运会上,四个增设项目——霹雳舞、冲浪、竞技攀岩、滑板,备受年轻人期待一样,拥有悠久历史的奥运会也在"取悦"年轻人了。

此次,《葡萄酒质量要求(报批稿)》增加了低度葡萄酒、无醇葡萄酒等术语和定义。文件规定,无醇葡萄酒定义为"酒精度小于0.5%vol的脱醇葡萄酒",低度葡萄酒定义为"经中止发酵,获得酒精度小于7.0%vol的葡萄酒"。

从目前市场看,尽管国内葡萄酒市场处于调整期,但仍有葡萄酒企业切入低度潮饮赛道,推出时尚化低度饮品等,取悦年轻消费者,以期实现市场的扩容。

例如,近年来,张裕公司就推出了酒精度为7.5度的"小葡",虽然其酒精度比《葡萄酒质量要求(报批稿)》中对低度葡萄酒的界定高了0.5度,但其较常规葡萄酒产品的13度、13.5度相比,仍属低度葡萄酒,其产品定位为低度晚安酒,低度+小瓶装的设计,颇受市场青睐。

不少调研机构指出,在健康消费趋势下,无醇啤酒、无醇葡萄酒等越来越受欢迎。市场端的反馈是,低度化、无醇化的饮品,受到年轻人青睐。

标准修订 着眼当下放眼未来

正如饮料行业有代际差异的情况,今天的白酒、葡萄酒、啤酒等饮品市场,也出现了年轻人喝酒的频率更低、酒精度更低的现状,低度潮饮、消费多元,成为酒类消费的趋势性赛道。

今年6月,由飞瓜数据出品的《2024年Q1酒类线上消费趋势洞察》指出,从消费者性别分布看,熟龄群体偏好白酒和啤酒,年轻群体酒类消费追求多元化,其中,24-30岁、31-40岁的男女消费者均对葡萄酒消费等青睐有加。

基于未来趋势性的赛道,《葡萄酒质量要求(报批稿)》不仅增加了自然起泡葡萄酒、超天然起泡葡萄酒等术语和定义,还更改了感官要求中澄清程度、香气与滋味的有关要求,从"外观、香气与滋味、典型性"三方面诠释了对葡萄酒产品的感官要求,其中,在香气上,要"具有纯正、自然的果香与酒香等香气,陈酿型的葡萄酒还应具有陈酿香";在典型上,要"具有标注的葡萄品种及产品类型应有的特征和风格"。

值得关注的是,《葡萄酒质量要求(报批稿)》还提出了年份葡萄酒、品种葡萄酒、产地葡萄酒的定义,要求"用所标注年份的葡萄、葡萄品种、产地葡萄酿制"葡萄酒,并对年份葡萄、葡萄品种、产地葡萄的所酿造葡萄酒的比例做了相应标准界定。

近年来,中国酒业协会提倡新饮酒文化运动,持续进行推广和普及"轻饮用、慢享受、随意葡萄酒"的新概念,致力于消费者购买和饮用方面极简化和便利化,扩大、增多饮用场景,切实尊重消费需求。

随着葡萄酒的消费文化愈加开放、包容,葡萄酒的市场需求愈加多元化、优质化,《葡萄酒质量要求(报批稿)》的适时发布,就是要以新定义、新标准界定一款受市场认可的好酒,顺应低度化、多元化的消费趋向,并用消费者能看得懂、听得懂的语言,向消费者诠释一瓶好酒的内涵与外延。

第24届法国葡萄果蔬种植及葡萄酒设备技术展

将于11月26日至28日在波尔多展览中心举办

■ 久讯

法国波尔多是世界著名的葡萄酒产区,种植面积达10万公顷,年产8亿瓶葡萄酒,其中AOC级的葡萄酒达到总产量的95%。每逢双数年的葡萄收获季结束之后,全球的葡萄种植和葡萄酒酿造的专业人士就会聚集到波尔多展览中心,参加在这里举办的世界级盛会,这就是VINITECH-SIFEL葡萄果蔬种植及葡萄酒设备技术展,简称为法国VINITECH葡萄酒设备技术展。

全球性的葡萄酒设备技术专业展

法国VINITECH葡萄酒设备技术展始创于1977年,每两年(双数年)在法国波尔多举办。2010年VINITECH展和SIFEL展(即"国际果蔬设备展")结盟,扩充了果蔬种植和果蔬加工产业的内容,展会也更名为VINITECH SIFEL。该展会至今举办了23届,是全球葡萄种植和葡萄酒酿造专业领域最著名的展会之一。

在2022年展会上有750家企业参展,其中25%的展商来自法国以外的20多个国家,国际性强;另外,有来自80个国家的41934名专业人士参观了展会,其中有18%的观众来自法国以外的国家。全球葡萄酒行业的技术精英汇聚一堂,不仅能见到各国展商的最新产品,且能了解葡萄酒酿制行业的最新发展趋势。

第24届展会将于今年11月26日至28日在波尔多展览中心举办,主办方预计将有来自世界数十个国家的850多家企业参展,45000名专业观众参观。从观众来源上看,首先是来自法国本土的十大葡萄酒产区的专业观众,其次是来自包括瑞士法语区等产区的国际观众,然后是通过法国国际专业展促进会等国际网络召集的广大的国际观众,覆盖几乎全球所有葡萄酒产区。

法国VINITECH葡萄酒设备技术展由波尔多BEAM会展集团主办。BEAM是"波尔多活动业综合服务集团"的缩写,不仅主办展览会,而且管理展览场馆。目前,BEAM会展集团共组织数十个专业展和大众展,管理波尔多市的五个展览场馆,组织数量众多的企业会议、晚会及演出,同时为会展活动提供设计搭建、展具租赁、电信服务、现场安保、礼仪接待、餐饮等相关服务。

法国VINITECH葡萄酒设备技术展是法国国际专业展促进会(PROMOSALONS)的成员展会。法国国际专业展促进会是专门为法国国际性专业展览会服务的促销网络,由遍及五大洲的50个代表团组成,其营销影响力扩展到80多个国家和地区,目前法国共有64个国际性专业展览会使用了该促销网络的服务。

法国国际专业展促进会驻华代表团,暨北京爱博亚联展览有限公司于1995年在北京成立,在葡萄酒烈性酒展览会及葡萄酒设备技术展览会这两个专业领域内均积累了多年的经验,将负责法国VINITECH葡萄酒设备技术展在华的观众促进工作及展会在华的销售工作。

今年展会将使用70000平米的展览面积,安排以下5大专业板块展出:

(1)葡萄种植设备:拖拉机,葡萄收获机,中耕机,微耕机,埋藤机,取土机,深松施肥机,除草机,喷雾机,修剪机,去叶机,开沟机,绑枝机,灌溉设备,温室暖棚,苗木,农药,肥料。

(2)酒窖和酒库所使用的葡萄酒酿制工艺设备:葡萄酒前处理设备,分选机,除梗机,压榨机,酿酒辅料,过滤设备,发酵罐,储酒罐,冷稳罐,发酵罐,橡木桶,灌装设备,贴标机,瓶塞,管件,阀门,泵,仓储笼,清洁设备,检测设备。

(3)灌装、包装及搬运设备:灌装设备,酒瓶、瓶塞、标签、瓶帽、包装盒等包装产品,贴标机,封盖机,喷码机,封箱机,仓储笼及酒柜,运输搬运装备。

(4)服务及培训:商务、金融和行政助理、企业传播、咨询、承包、助理、能量和流体、环境、市场、培训、研发、信息技术(用于生产和商业化的软件)、物流、服务供应商、工作安全和环境。

(5)果蔬加工设备:清洗设备,分选设备,果蔬处理设备,果蔬汁萃取设备,打蜡设备,果蔬包装设备,果汁加工设备,烘干设备。

丰富多彩的专业活动

主办方今年新添了一个名为"VINITECH新视界"的精选主题活动区,在该活动区将组织以下活动:

由新阿基坦大区产业集群-Innovin和法国葡萄酒创新平台LaWineTech共同承办的"初创企业村",将汇集50多家初创企业,设有竞技场,商务会谈区,融资推介演讲活动,更大的国际开放度。

新阿基坦大区国际合作署和新阿基坦大区政府主办的"国际技术展示及品尝活动",计划对20多个国家的设备技术特点及产品进行推广介绍。

创办于1954年的法国农业领域求职就业平台将在展期举办"职业供求见面会"。

"可持续的葡萄种植业",这是由法国葡萄及葡萄酒研究院(IVF)、新阿基坦大区农会及新阿基坦大区政府共同举办的活动。这个专题将聚焦葡萄种植业在低碳、农药减半计划实施后,如何应对未来的挑战。

此外,展会还将组织以下活动,如:

"创新奖颁奖仪式":2024年展会将设置的4个新奖项类别,分别为种植、加工、包装、服务销售与市场营销。评奖活动向本展会的所有参展商开放,同时也向行业供应商开放。创新奖是企业重要的展示机会,也是获得业界认可的良机,具有巨大的销售和市场价值。

TECHNO技术演示:专为农业机械现场演示准备的一块区域,室内演示在大西洋大厦,外加一个专为土地耕作开设的区域,以及桶业演示。

VINITECH葡萄酒设备技术展开拓发展多年,规模之大、参展人数之多、国际性之强得到公认,成为全球最有影响力的国际性葡萄酒设备技术展会之一。自二十一世纪初以来,我国葡萄酒产业进入快速发展期,也和VINITECH展建立了日益密切的交流合作关系。大部分国内企业和专业机构来本展,主要是参观展会,了解国外先进的产品和技术,制定采购计划和发展规划;有的设备生产企业是为了"学习技术,寻找合作商机,引进所需人才,让公司走出国门";也有设备技术型企业报名参展,以寻求海外订单或合作伙伴为主要目的。国内有个企业连续三届参展,取得了良好的出口效果。

作为展会在华的招展招商总代理,法国国际专业展促进会驻华代表团可以为各位业界朋友提供相关的咨询服务,提供参观、组团参观和参展的全方位服务。

"创新香型白酒"概念 引领年轻一代消费者关注

■ 王雅慧

在当前市场环境下,中国酒业正面临着前所未有的挑战与机遇。不少酒企紧跟消费者需求和行业趋势,通过产品创新、技术创新、营销创新等新的模式吸引了年轻一代消费者的关注,展现出市场的多元化和细分化趋势。作为行业革新的先锋,创新香型白酒不仅融合了传统精髓与现代创意,打造出一系列别具一格的产品,更是文化与科技创新的结晶。

在2024春糖"融创之美——畅销创新美酒展"上,我们惊喜地看到创新香型白酒企业对开拓市场的强大信心,以及消费者对创新香型白酒强烈的市场反馈。2024春糖"融创之美——畅销创新美酒展"以绝佳的地理位置、颇具竞争力的价格、优质的展会服务和极致的性价比,一经推出,便成为创新香型企业的首选展览展示平台,展位上线销售仅两个月便一售而空。展会期间,共接待了来自全国各地的专业观众超过100000人次,线上观展突破360000人次,展览首日即达成了近20项初步合作意向,这无疑是一个市场信号,创新香型白酒成为引领酒企破局的核心驱动力。

即将到来的2024深圳秋糖将于10月29到31日举办,这无疑是创新香型白酒企业、特色区域酒类企业再一次展现自我、塑造品牌的最佳舞台。

打造创新香型白酒概念

2024深圳秋糖作为一个汇聚行业精英、经销商、投资者及消费者的展览展示平台,为创新香型白酒企业、特色区域酒类企业提供了一个绝佳的舞台,通过"融创之美——畅销创新美酒展"的现场展示,可以直接向目标受众传达品牌的新颖性和差异化优势,增强市场认知度,更重要的是,让"创新香型白酒"概念有更广泛的媒体曝光机会,让更多的消费者了解、关注和认可创新香型白酒,是创新香型白酒企业发展的重要机遇!

提升品牌形象

秋糖一向是酒类市场关注度最高、传播力度最强的行业盛会,而"融创之美——畅销创新美酒展"将占据本届深圳秋糖白酒展的核心位置——凯宾斯基酒店一楼,以较低的成本助力创新香型企业、特色区域酒类企业参与高规格的行业展会,来此参展本身就是对品牌实力的一种证明,提升品牌形象,塑造高端、专业的行业地位,吸引更多高质量的合作伙伴和消费者的关注。

拓展业务网络

深圳独特的地理位置是企业进军大湾区市场的桥头堡,在此举办的秋糖盛会势必会吸引来自全国各地乃至海外的买家、经销商和代理商,对于寻求市场扩张和渠道建设的创新香型白酒企业和特色区域酒类企业而言,这是建立合作关系、拓展销售网络的黄金机会。通过展会,企业可以直接对接潜在的合作伙伴,高效促成交易,加速市场渗透。

促进交流合作

深圳秋糖不仅是交易的场所,也是行业智慧碰撞的舞台。通过与其他行业领军人物、专家学者的深入交流,企业不仅可以在参展过程中获得专家的品评和肯定,还能获得更多创意灵感,激发新的创新力,同时,寻找可能的合作机会,共同推动行业的创新发展。

洞悉市场趋势

秋糖盛会是行业风向标的聚集地,这里汇集了最新的行业动态、消费趋势和市场需求信息。创新香型白酒企业和特色区域酒类企业可以通过参与2024深圳秋糖"融创之美——畅销创新美酒展",与同行交流、参与论坛和品鉴活动,快速准确地把握市场脉搏,为产品的持续创新和市场定位提供宝贵依据。

获取市场反馈

参展企业可以在展会现场直接与消费者互动,收集第一手的产品反馈,这是优化产品和服务的宝贵途径。对于创新香型产品而言,及时了解市场反馈,对于后续的产品迭代和市场策略调整至关重要。

一个合适的展示机遇,是创新香型白酒企业和特色区域酒类企业从行业新秀迈向领军者的关键一步,是其创新精神与产品价值获得社会共鸣与赞许的桥梁。面对挑战,酒类企业不应畏惧,而应视之为成长的契机。酒企参与2024深圳秋糖"融创之美——畅销创新美酒展"不仅是一次展示实力和创新成果的机会,更是获取市场先机、拓展业务网络和促进品牌成长的战略举措,实现经济效益与社会效益的双赢。

让我们携手并进,以创新为帆,乘风破浪,共创酒行业的辉煌未来。