

# 2013中国·成都第五届国际葡萄酒节落下帷幕

本报讯 (记者 杜高孝) 2013年11月28日下午,随着四川葡萄酒市场发展高峰论坛及成都特色酒窖的授牌仪式顺利结束,由成都市葡萄酒协会、《明日·快1周》杂志共同举办的2013中国·成都第五届国际葡萄酒节圆满落下了帷幕。为期一个月的国际葡萄酒节期间,先后举行了开幕酒会、5场葡萄酒主题品鉴会和成都第一届特色酒窖评选活动,编辑出版了成都首份葡萄酒地图,每天开通的微博互动领葡萄酒活动阅读量高达29.3万、转发量达到近1300次、评论达到1200余条;据不完全统计,共计超过8万人次参与到本届国际葡萄酒节的活动中。

在四川葡萄酒市场发展高峰论坛上,四川省农业厅经作处调研员罗楠、《新食品》杂志主编肖劲、中国常春藤国际葡萄酒市场研究中心主任张建生分别发表了《四川省葡萄酒产业发展规划》、《2014中国葡萄酒行业前瞻》以及《中国葡萄酒产业发展报告》的主题演讲,分别就当下中国在世界葡萄酒格局中的定位、国产葡萄酒发展中存在的问题及2013年上半年国产葡萄酒市场的整体表现进行了发布,指出中国葡萄酒市场的寒冬已

经到来,明年会更加寒冷。

报告指出,发展至今,中国已经跻身于世界葡萄酒生产、消费大国之列,并成为发展迅速的典型葡萄酒国际市场。但在快速发展的同时,中国葡萄酒产业同样面临着不容忽视的问题:在葡萄酒产业发展理念上,整个行业对葡萄酒属性的认识还停留在工业产品上,多年来形成了急功近利的发展环境;行业管理体制混乱,多头管理又多头不管;在葡萄种植上产区风土科学研究滞后,葡萄园管理粗放,产区规划只顾眼前利益,缺乏科学依据;在质量控制上,从土地到消费者餐桌缺乏统一监控,假冒伪劣充斥市场,严重截伤了消费者的信心。

报告显示2012年以来,国产葡萄酒就已经面临着严峻的挑战,2013年上半年更是严重,产销齐跌,产量增速10年来首次趋负;一线品牌全线崩溃,二、三线品牌同样疲软。如今的局面除了进口葡萄酒全方位冲击外,关键还是国产葡萄酒自身的短板造成的。2013年国内葡萄酒市场步入“寒冬”已毋庸置疑,报告建议国产葡萄酒企业应该厘清市场“即饮型与酒庄酒”和行业“小酒庄大产业+家庭农场的生态产业链”两个方向,从政治、经济、



消费、葡萄酒本质和营销等五个方面进行战略调整,坚持信念,适应寒冬的历练,等待葡萄酒的春天到来。

在闭幕式上,成都市葡萄酒协会与《明日·快1周》杂志联合对共同评选出的锦西口号·谦懿酒庄、靓久橡木桶酒窖、欧洲房子·LaVender(薰衣草)西餐厅、普罗旺斯酒窖、威玛红酒窖、神沟九寨红体验中心、悦葡萄酒庄、

宝石树酒庄等成都的8家特色酒窖举行了隆重的“成都特色酒窖”授牌仪式。伴随着特色酒窖的出炉,成都首份葡萄酒地图也完美亮相,地图中包含了30多家酒窖,20多家五星级酒店及西餐厅,几乎涵盖了成都主城区葡萄酒消费的各个方面。通过此份葡萄酒地图,即可随时满足成都市民对葡萄酒的各种需求,方便实用,易于收藏。

## 中国白酒金三角

目前白酒行业有几万家企  
业,但真正上规模的仅有一千多  
家,需要国家通过食品安全、严  
格标识等措施来淘汰掉一批影  
响食品安全、浪费资源、破坏环  
境的小酒厂,有利于行业真正转  
变增长方式,这对于行业内龙头  
酒企而言有着一定的激励作用。

## 食药总局加强白酒质量安全监督

国家食品药品监管总局12月3日部署  
加强白酒质量安全监督管理工作,要求白酒  
生产企业从切实控制白酒中塑化剂污染、严  
格规范白酒标签等7个方面严格落实企业主  
体责任,从源头保障白酒质量安全。

此前,食药监总局11月29日已发布《关  
于进一步加强白酒质量安全监督管理工作的  
通知》,一方面强化白酒生产许可,另一方面  
严格规范白酒标签标识,将区分“固态法”及  
“液态法”。此外,也将加强对白酒加工小作坊  
的监管。

业界认为,白酒行业已进入深度调整期,  
政策的出台有利于进一步规范白酒行业环  
境,同时完善退出机制,有利于行业淘汰过

# 白酒行业优胜劣汰将加速 龙头八股有望获益

剩、落后产能,能够推动白酒行业优胜劣汰过  
程,对于白酒行业内多数上市公司而言将能  
起到一定的正面激励作用。

## 门槛将进一步提高

《通知》表示,企业要严格按照白酒生产  
许可有关规定和条件组织生产,保证生产条  
件持续符合规定。在符合相关产业政策前提  
下,进行生产许可的延续、变更、注销等。不准  
倒卖、出租、出借白酒生产许可证,或以其他  
形式非法转让生产许可证。

《通知》还透露,白酒生产许可审查细则  
修订工作已启动,明确将控制塑化剂指标等  
新问题列入审查细则,从原辅料到生产过程  
全环节质量安全控制,提出了更严格的要求。  
审查细则修订发布后,企业在生产许可证有  
效期届满换证时,必须遵照执行。

此前,曾有食药监总局相关人士对中国  
证券报记者表示,白酒生产许可证调整的政

策同国家正在推行的产业转型升级、淘汰落  
后产能等政策相一致,但政策调整涉及到技  
术、标准、国家政策等多个方面,过程会较为  
复杂,出台也需要一定时间。

事实上,由于白酒生产属于限制类项目  
和限制类的新建项目,此前不少省份和地区的  
白酒生产许可证的申请和发放已经叫停,  
近些年也很少有新进白酒生产的新成员。此  
次国家对于白酒生产许可证态度的趋严,也  
预示着行业未来进入门槛的进一步提升。

## 严格规范白酒标签

《通知》中另外一个颇为引人关注的点是,  
严格规范白酒标签。不准将液态法白酒、  
固液法白酒标注为固态法白酒。使用食用酒  
精勾调的白酒(液态法白酒),其配料表必须  
标注食用酒精、水和使用的食品添加剂,不得  
标注原料为高粱、小麦等。以固态法白酒(不

低于30%),食用酒精等勾调而成的白酒(固  
液法白酒),其配料表必须标注使用的液态法  
白酒或食用酒精等内容,不能仅标注为高粱、  
小麦等。不准虚假标注产品执行标准和配料  
表等强制标示内容,不准生产无标识、标识不  
全或标识信息不真实的白酒,不准生产标注  
“特供”、“专供”、“专用”、“特制”、“特需”等字  
样的白酒。

业界认为,这对于行业内龙头酒企而言  
有着一定的激励作用。此前,泸州老窖董事长  
谢明表示,对于中国白酒产能过剩的说法应  
该区别看待,中国的白酒是固态、自然发酵的,  
固态法白酒不过剩,过剩的是液态法白  
酒。

五粮液集团董事长唐桥也表示,目前白  
酒行业有几家企业,但真正上规模的仅有  
一千多家,需要国家通过食品安全、严格标识  
等措施来淘汰掉一批影响食品安全、浪费资  
源、破坏环境的小酒厂,有利于行业真正转  
变增长方式。

(中国证券报)

# 塑化剂等正式被纳入审查 禁生产“特供”等字样白酒

日前,国家食品药品监督管理总局在官  
网发布《食品药品监管总局关于进一步加强  
白酒质量安全监督管理工作的通知》,要求各  
地进一步加强白酒的质量安全监督管理工  
作,并提出一系列有针对性的具体举措。

对于国家食药监总局此次强化监管的动  
作,业内人士认为,其中一些具体的监管要求  
相比过去明显更为严格。今年以来白酒行业  
遭遇了全行业性的经营压力,安全监管的进  
一步强化虽然会增加一定的成本,但对利润  
影响不大,反而能够有效降低企业生产经营  
的风险,“绝对是一大利好”。

国家食药监总局的《通知》称,尽管近  
年来白酒产品质量总体稳定可靠,但目前白  
酒生产仍存在一定的质量安全隐患,如个别地

强原辅材料中塑化剂的检测和控制。一旦发  
现成品中的塑化剂高于风险评估值的,一律  
不得出厂销售,立即停产整顿,继续排查原  
因,并向所在地食品监管部门报告。

值得注意的是,《通知》透露,目前白酒生  
产许可审查细则修订工作已启动,明确将控  
制塑化剂指标等新问题列入审查细则,从原  
辅料到生产过程全环节质量安全控制,提出  
了更严格的要求。审查细则修订发布后,企  
业在生产许可证有效期届满换证时,必须遵  
照执行。《通知》明确对酒企采用药品生产监  
管中常用质量安全授权人制度。企业要建立并  
实行食品质量安全授权人制度,企业法定代表  
人负责或者授权企业质量管理人员全权负责  
白酒质量安全,并以书面文件形式授权其



对白酒产品质量安全负责,承担白酒原辅料  
使用、生产过程控制、产品检验和产品出厂签  
字放行责任,确保白酒质量安全。

(南方日报)

# 劲牌“小曲酒酿造新工艺”项目整体技术达到国际领先水平

日前,由国家工业和信息化部主持,劲牌  
有限公司完成的“固态法小曲白酒机械化酿  
造工艺”科技成果鉴定会,在北京职工之家  
酒店成功召开。会议肯定了公司申报的“固

态法小曲白酒机械化酿造工艺”的首创性及  
先进性,并给予了“整体技术达到国际领先  
水平”的总体鉴定结论,此鉴定结论也是工  
信部科技成果鉴定结论的最高等级结论。自

议《议程》,会上公司小曲酒新工艺主要研制  
人员代表沈永祥、杨强、文尚瑜分别向主持会  
议的工信部领导及与会的鉴定委员会专家  
做了工艺的相关汇报工作。(编者整理)

在日前举办的中国白酒东方论坛上,  
不少传统白酒企业负责人发表了  
对未来白酒行业发展趋势的看法,纷  
纷预测明年白酒行业会更冷,“行业将  
进入最艰难时期,面临更深层次的调  
整”成为业内普遍认同的观点。

泸州老窖总裁张良、五粮液股份公司副  
总经理朱中玉在论坛上表达了同样的担忧。  
“明年白酒会更冷,届时白酒产能扩张问题  
将变得更加明显,而这一周期性的调整时间  
最短三年,最长则要达到五年。”

# 白酒,能跑赢GDP吗?

据业内人士分析,白酒行业在经历了十  
年的疯狂增长后,不得不开始面对进入低谷  
的现实。这一逆转引发了多家酒企库存严重  
和产能过剩等问题,逐渐显现出来。

“‘三公消费’限制等政策的出台给酒  
业带来了一定的冲击,但这实际上给了大家  
一个培养经营市场能力的机会。”中国政法  
大学商学院院长、MBA教育中心主任孙选  
中表示,好的企业通过深耕市场有望发展

好,一些差的企业被淘汰也是正常的,这是  
行业的清理和选择。”

在张良看来,白酒的“三公消费”还有  
下降空间。因为白酒行业遇冷的主要原因是  
国家宏观调控影响。2013年国家宏观经济  
依然面临比较多的挑战,白酒作为快消品肯  
定也会受到较大程度的影响。

遭遇宏观环境影响和产能过剩严重等问  
题后,如何发现白酒新增长点也成为了业内

一大关注点。据业内人士分析,如果以  
2012年的白酒市场为基准,去掉大部分的  
公务消费和因公务消费受影响的一部分商务  
消费,白酒的市场蛋糕在大大缩水。

汾酒集团董事长李秋喜认为,白酒企业  
想要继续黄金十年的增长速度是很不现实的。  
如果找不到新的增长点,要跑赢GDP的增  
长也不是一件易事。

(中国日报网)

西餐中,葡萄酒是主角,但面对它,大多数人都会异口同声地说“我不懂葡萄酒”。没关系,一些简单的常识就可让你从容举杯。

## 葡萄酒餐桌礼仪须知



要提醒你的是,不论饮哪种酒,都千万别翘起小手指哦!也许你自以为这是个妩媚的手势,但在今天的餐桌礼仪看来,这可是不合时宜,非常可笑的。

干杯时,不要相互碰撞酒杯。学会用目光  
来干杯吧,举杯相庆的正确方法是:一边说  
着“干杯”或“cheers”,一边把握着酒杯的手  
举到与自己的鼻子相平的位置,然后停顿在  
这个位置,微笑地看着对方的眼睛。

葡萄酒是非常敏感的饮料,你手上的温  
度就可以改变它的味道,所以你要注意,手  
尽量不要碰酒杯(当然在欣赏酒色或气泡时  
另当别论),只需用拇指和食指,中指握住  
杯脚,另外两个手指轻抵杯底就可以了。

## 【速配法则】

佐餐的葡萄酒,最重要的是要和菜肴相  
配。通常,肉类菜肴选配红葡萄酒。如有宝  
石红光泽的杰卡斯赤霞珠适合配牛肉、鸭  
肉和猪肉;鱼类菜肴选配白葡萄酒,这就使  
得带着浅稻色淡绿色的杰卡斯珍藏版莎当  
妮能够成为品尝海鲜的好伙伴。如果想更周  
到地照顾到客户,就依据菜肴进一步细分葡  
萄酒的口感和色味,让餐桌上的配搭更细腻体  
贴:如深红色的杰卡斯雨果库纳华拉赤霞  
珠,因着浓郁的黑醋栗,黑莓,薄荷的香气  
以及橡木的香料香气及有力的优质单宁(单  
宁有种酸涩感,来自于葡萄的籽、皮,根茎  
和水中,对葡萄酒风格、特色的形成及延长  
寿命起关键作用)形成浓郁的果香和新鲜的  
酸度,较适合配搭奶酪,羊肉,而中度深红  
并有宝石红光泽的杰卡斯赤霞珠,则以浓郁  
的浆果香、烟草叶气味以及平和柔顺的单宁  
感,帮助牛肉,鸭肉和猪肉获得更好的口感。  
但你也可依据自己的喜好来选配葡萄  
酒,不过,口味重的菜肴选配红葡萄酒相配,  
口味淡的则选白葡萄酒相配,是你可以依循  
的基本规则。

## 【试味】

当选择的葡萄酒送上来后,首先是确认  
酒的商标,若没有问题,可以请选酒师或侍  
应生打开瓶盖,将葡萄酒注入男士的酒杯后  
试味。所谓试味,是用来确认酒中是否有木  
栓碎屑或漂浮的垃圾,判断酒是否变味的一  
种方式,是高级餐厅的开酒惯例。试味这道  
手续,除非餐桌上没有男性,不然一定是由  
男性来进行的。作为女性的你,可千万不能  
自以为潇洒地举起杯,先自品味,这可是越  
位之举,绝对失礼的哦!

试味,主要是运用视觉、嗅觉和味觉,  
以做到看色,闻香和知味。看色时,把放在  
餐桌上的酒杯稍稍倾斜,确认酒中是否有不  
纯的物质。闻香时,手指按着酒杯底座,在  
餐桌上逆时针方向旋转2-3次,这样可以使  
葡萄酒中的酸性物质和氧气混合,散发香味,  
然后,把酒杯放到鼻翼下确认这道香味,  
所谓知味,就喝一小口酒后含在口中,  
在口中分辨甜苦涩各味和口感,之后慢慢咽  
入喉中,以此确认这瓶葡萄酒的后味。做完  
这三个步骤后,没有不妥就可向选酒师或侍  
应生示意“可以”。

## 【慢品酒香】

感觉葡萄酒香味的变化是品尝葡萄酒的  
乐趣之一,所以别错过这一步。通常将葡萄  
酒斟入酒杯之后,只需轻轻回旋酒杯,就可  
以感受到葡萄酒香味发生的微妙变化,不妨  
试试。杰卡斯百岁山巴罗萨谷西拉色就散  
发甘草,皮革的香气,同时细腻的香料和干叶  
气息,在香草橡木芳香的衬托下也显得蛮突  
出的,杰卡斯莎当妮则拥有强烈的白桃、甜  
瓜香味,并带有十分细腻的坚果橡木和奶油  
混合香味;而杰卡斯梅洛散发着鲜桑葚,樱  
桃果香并略带香叶味;杰卡斯珍藏版西拉鲜  
艳的红宝石光泽中伴随着强烈的黑胡椒,成  
熟李子,可可果的香味以及烘烤橡木的芳  
香。

## 【小贴士】

要想观察到葡萄酒的色泽,可以借你的  
餐巾帮忙,看色时,把餐巾放在酒杯后,将  
餐桌上的酒杯稍稍倾斜,透过白色餐巾就可  
以很方便察看葡萄酒的色泽,并确认酒中是  
否有不纯的物质。(编者整理)