

高端访谈



法国香槟酒协会中国首席代表王蔚:

价格成为香槟市场增长桎梏

香槟与红酒相比进入中国市场较晚，稀缺性导致其价格偏高，这使得香槟在国内市场发展一直不温不火。法国香槟酒协会的数据显示，2014年国内进口香槟数量为162.3万瓶，与2013年相比有0.6%的微量下跌。法国香槟酒协会中国首席代表王蔚认为，随着香槟文化的不断普及，以及国内消费升级，未来香槟在国内的前景广阔。

法国香槟在国内市场遇冷

去年国内葡萄酒市场普遍低迷，香槟市场也难逃困局。法国香槟酒协会的数据显示，2014年国内进口香槟数量为162.3万瓶，与2013年相比有0.6%的微量下跌。

法国香槟酒协会中国首席代表王蔚分析，国内香槟进口量之所以出现跌幅，第一，受到经济环境和政策影响；第二，香槟较高的定价使国内普通消费者望而却步；第三，香槟文化在国内尚待普及，消费者对香槟的认识还存在误区。

据了解，国内的香槟酒市场起步较晚，数据显示，国内香槟的进口数据最早可追溯至1976年，为684瓶；2004年，进口总量逐渐增长至1.3万瓶；2010年左右，进口总量迅猛增长，2010年、2011年、2012年进口总量分别为110.3万瓶、131.7万瓶和200万瓶。2013年受到了金融危机影响，下跌至163.3万瓶。事实上，香槟作为经济环境的晴雨表，其销量可直接反映出经济的变化。

香槟消费主推中产阶级

据了解，目前国内香槟定价从三四百元至上千元不等，这对于目前国内普通消费水平来讲，明显偏高。所以香槟的消费群体以高收入、高学历人群居多，主要为在国内生活的外国人、海归族以及较为接受西方生活文化的中产阶级。

由于价格高昂，目前香槟在生活类超市如物美、永辉等难觅踪影，在家乐福、BHG和捷尼璐等高端超市才会售卖。其国内的主要销售渠道为酒店、酒行、高端餐厅、夜店等，尤以夜店为主，约有一半的香槟消费在此产生。

近年随着电商崛起，一些知名度较高的品牌如酩悦、巴黎之花等纷纷进入了电商平台销售，小众品牌还是以原始渠道为主。

王蔚表示，事实上国内香槟的售价并不虚高。以香槟原产地法国举例，一瓶香槟的成本至少在十几欧元，售价在20欧元左右，进口至国内需加50%左右的税，基本上一瓶普通香槟在国内售价400—500元左右是比较正常的。如果单纯增加销量而采取降价的做法，有可能将导致行业发展趋于恶化。

起泡酒崛起带动香槟消费

随着国内消费升级，起泡酒发展迅猛，轩尼诗集团在宁夏建立了夏桐酒庄，致力于生产高端起泡葡萄酒，国内怡园酒庄也在酿造其首款起泡酒。

数据显示，去年国内进口起泡酒1387万升，较2013年上涨了59.1%，进口额为8243万美元，比2013年上涨27.2%，涨幅惊人。

王蔚认为，起泡酒的走俏对于香槟是一件好事，从某种意义上讲，起泡酒未来或可带动香槟的消费。一瓶起泡酒大约在100元左右，适合年轻的白领一族消费。随着香槟文化的不断普及，现在起泡酒的消费者，未来很有可能发展为香槟的拥趸。

王蔚表示，目前国内多家经销商也看好香槟市场的发展，增加了香槟品牌的代理，完善其产品线，如一向以白酒为主打的华致酒行在今年初，向国内推出希帝香槟。预计三五年内，香槟在国内的发展会呈增长态势，但不会出现迅猛的发展，还是以小幅增长为主。

北京商报记者 刘一博
实习记者 朱欣悦

相关阅读

香槟是一种起泡酒，但不是所有的起泡酒都能够称为香槟(Champagne)。根据法国香槟原产地保护制度，只有在法国巴黎的香槟产区，选用指定的葡萄品种，根据规定的生产方法和工艺所酿造的起泡酒，才可以用“香槟”命名。



王蔚

毕业于北京外国语大学法语系，获法语语言文学学士学位，首都经济贸易大学经济法硕士，曾在法国斯特拉斯堡国际知识产权研究中心(CEIPI)和爱尔兰圣三一学院法律系研修。曾长期在政府部门从事知识产权法律工作。2006年担任法国香槟酒行业委员会中国代表，致力于在中国推广传播香槟酒文化，用法律保护“香槟”原产地名称。

辟谣课堂：那些你不知道的葡萄酒误区

葡萄酒作为一种舶来品，难免会有一些以讹传讹的论调，葡萄酒新手们有可能认为这些“道理”真实，其实则不然。下面让我们一起来看看，你有没有被这些“道理”忽悠了。

葡萄酒越贵越好

很遗憾，这不是真的。影响葡萄酒价格的因素很多，包括产区、品质和评分等，但是并不是越贵越好，很有可能一瓶相对便宜的葡萄酒有着出人意料的好味道。尤其是随着进口关税逐步降低，很多来自于新世界的葡萄酒都有着超高性价比，所以要勇于尝试。

有“挂杯”才是好酒

一般来讲，出现“挂杯”只表明葡萄酒中酒精、糖和甘油的含量较高，其口感可能会比较丰腴，但这并不是评判一瓶葡萄酒好坏的绝对标准。比如某年气候炎热，葡萄酒中的糖分较高，葡萄酒的酒精含量高，也有可能出现“挂杯”，但炎热的天气也往往会使葡萄的酸度不足，使葡萄酒缺乏坚实结构。所以“挂杯”现象并不是酒评家评价酒款好坏的标准。

年份不是唯一指标

年份只能作为评定葡萄酒产区气候条件的一个指标，但对于某个产区的每一个年份来讲，酿造出来的葡萄酒品质都是有高有低的。事实上，气候条件绝非葡萄酒品质的最终决定条件。

陈年不等于好酒

一般来讲陈年不等于好酒，不过也不能一概而论。如果是一款很年轻的葡萄酒，其口感尚未没有达到平衡状态，需要陈年存放。但相反，如果一款年轻的葡萄酒中含有单宁、高酸、高酒精的成分，这意味着它可能不适合陈年。

葡萄酒陈年越长越好

有的人会迷信葡萄酒的陈年，然而在实际的酿造过程中，并不是时间越长越好。第一要看葡萄酒的年份；第二要看葡萄酒的种类。比如白葡萄酒，没有单宁成分，能够陈年的时间比较短，一般一上市就可以直接开瓶饮用。葡萄酒的陈年时间主要取决于葡萄酒的成分，酒中的单宁、酸度、香气物质等越丰富，也就相应通过陈年能够获得更多复杂成分，酒香越趋复杂，口感也更为平衡协调。反之，过度陈年，可能会导致葡萄酒慢慢失去其活力和力度。

冰箱不是葡萄酒的好归宿

当然，葡萄酒放入专业的酒窑和酒柜中是最好的储存方法，但现在很多家庭还达不到这样的储存条件，所以有些人直接将葡萄酒放到冰箱里，其实这是不对的，冰箱里的温度过低而且会有异味产生，开关冰箱还会产生振动，对葡萄酒的品质有所影响。其实我们将未开封的葡萄酒放置在阴凉、避光、干燥的角落里就可以了。

仅红酒需要窖藏

这未免以偏概全，除了红葡萄酒，一些顶级的白葡萄酒、年份香槟、波特酒、苏玳甜白等，都需要陈年很长时间。

北京商报记者 刘一博
实习记者 朱欣悦