

中国葡萄酒产区系列报道

编者按:从小众喜好,到公众眼中的主流酒类,葡萄酒在中国市场变迁,伴随着中国葡萄酒产地的提升。国产葡萄酒企业也从最初的价格主导生产,渐渐迈入品质时代。由此,“产区”这一词汇不再是进口酒的专属,正成为国产葡萄酒接轨国际、打造区域特色的重要概念。北京商报中国酒业周刊选取了目前中国最重要的五大葡萄酒产区,地域从东北、华北直至西北,对各大产区的优势与存在的问题进行全面梳理。本期分享集中连片最大的产区——宁夏产区。

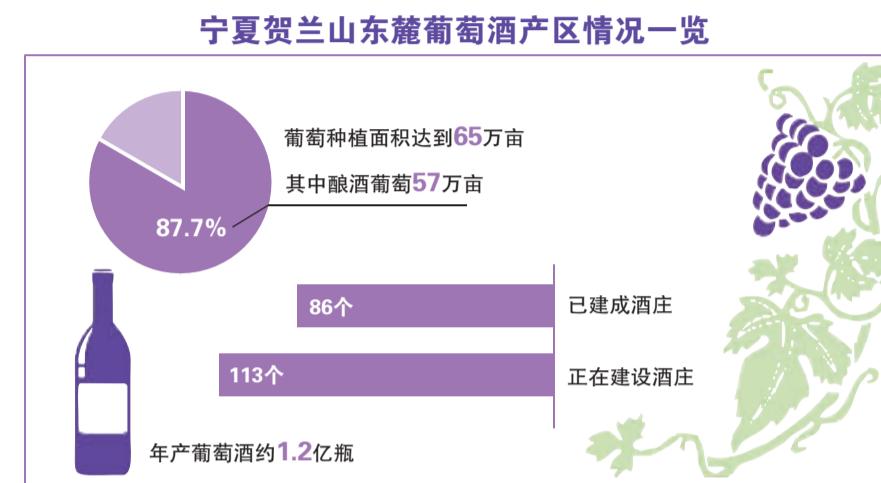
宁夏产区:坎坷中前行的“东方波尔多”

进入4月,宁夏传来消息,将在贺兰山东麓葡萄酒产区创建宁夏首个国家农业高新技术产业示范区。从官方发布的消息来看,该示范区的建立,目的在于增强酿酒葡萄产业核心竞争力。事实上,作为近年来国产葡萄酒领域冉冉升起的新星,宁夏贺兰山东麓产区正日趋成为国内外葡萄酒企业瞩目的焦点。结合龙头企业打造产区品牌,也成为当前贺兰山东麓产区的重要目的。但与此同时,产区品牌在普通消费者中的知名度并不高,技术人员缺乏带来的同质化问题等,仍是贺兰山东麓产区“东方波尔多”梦想之路上的拦路虎。

集中连片“大”

北京商报记者从宁夏贺兰山东麓葡萄产业园区管理委员会获悉,本次依托葡萄酒产区创建的国家农业高新技术产业示范区,将成为地方特色产业发展、做强葡萄酒品牌、提升区域创新水平的重要抓手。涉及的内容不仅包含完善升级葡萄酒产区基础设施,还包括葡萄种植、酿造、休闲旅游、配套服务等领域。

这只是近年来,贺兰山东麓产区为提升产区实力的众多举措之一。事实上,与其他产区有所不同,以贺兰山东麓为代表的宁夏葡萄酒产区,已成为中国酿酒葡萄集中连片最大的产区。北京商报记者从宁夏葡萄产业发展局了解到,宁夏地区经过30多年的发展,酿酒葡萄面积占全国的1/4,现有36个品种(品系),主栽的红葡萄品种有赤霞珠、蛇龙珠、美乐等,白葡萄品种有霞多丽、贵人香、雷司令等,其中红色品种占



90%以上。从经济效益上来看,产区的葡萄产业综合产值,已超过200亿元。目前,在以宁夏贺兰山东麓为核心的宁夏地区,葡萄种植面积达到65万亩,其中酿酒葡萄57万亩;已建成酒庄86个,正在建设113个;年产葡萄酒约1.2亿瓶。

中粮酒业有限公司董事长王浩表示,宁夏贺兰山东麓产区拥有得天独厚的地理位置、天赋异禀的气候环境、十分理想的土壤结构,同时,借助丝路瀚海的文化传承和当地政府有力的支持,都极大提升着这一产区的价值。

酒庄规模“小”

而作为中国第一个真正意义上的酒庄酒产区,宁夏贺兰山东麓产区通过出台酒庄列级管理办法,实行列级酒庄管理。而相关企业结合产区概念打造酒庄酒,也成为贺兰山东麓产区的一大特色。

以长城天赋酒庄为例,作为长城葡萄酒旗下的五大单品之一,天赋酒庄希望通过强调大单品的产区特色,推动长城天赋酒庄葡萄酒在上市首年成为宁夏第一个破亿的酒庄酒。而长城天赋酒庄已多次以强化产区概念的方式推动品牌化打造。长城酒业有限公司总经理李士■表示,好产区与好酒庄之间是相辅相成的关系,好产区为酒庄的产品质量提供了绝对保证,而好酒庄在葡萄酒领域崭露头角,可以带动小产区走出国门、走向世界。

不仅仅是长城葡萄酒,作为酩悦轩尼诗集团的重要投资,夏桐酒庄从设立伊始便专注于生产高端起泡酒产品。酩悦轩尼诗相关负责人也认为,若贺兰山东麓产区的这一项目获得成功,将会成为中国葡萄酒产业的重要部分,也会成为企业在中国业务的重要部分。

但以长城、酩悦轩尼诗为代表的大型专业化企业,在贺兰山东麓产区并不是常态。从目前的情况来看,绝大多数属于中小型酒庄。较小的生产规模与较高的前期投资,以及高薪聘请专业酿酒

师带来的高投入,使得单瓶葡萄酒的生产成本居高不下,给当地中小型酒庄的推广与销售带来诸多难题。

同质化情况仍存

有业内人士指出,成本问题背后反映的,还有产区内目前机械化程度不够高、劳动力成本攀升以及专业技术人员缺乏。不仅如此,由于部分生产企业的原料来源均位于周边,管理方式甚至是技术人员存在雷同,直接带来的结果便是产区内存在产品同质化情形,这对于希望打造富有产区特色酒庄酒的贺兰山东麓产区而言极为不利。

为扭转这种形式,宁夏贺兰山东麓产区以组建了产业发展联盟的形式进行应对,并试图以抱团的方式推进产区葡萄酒庄品牌化,而贺兰山东麓葡萄酒产业联盟的成立便是重要体现。从联盟牵头方向北京商报记者提供的《贺兰山东麓葡萄酒产业联盟公约》中可以看到,目前“做优做强贺兰山东麓产业集群,打造世界知名葡萄酒产区”是当地政府的一个重要目标。

结合这样的政策优势,贺兰山东麓葡萄酒产区目前诸多酒庄联合,在当地业者看来是保护贺兰山东麓葡萄酒产区品牌,保障产区酿酒葡萄、葡萄酒质量和信誉的一种重要方式。同时,也是应对当前飞速增长的进口葡萄酒竞争压力的一种探索。北京商报记者还了解到,合力打造专业化、品牌化、国际化的贺兰山东麓葡萄酒产区品牌、监督执行葡萄酒行业标准、共同运作产区品牌与产品品牌等内容,成为联盟公约的核心内容。

北京商报记者 薛晨

引双院士入驻 牛栏山借科技搏出位

北京商报讯(记者 刘一博 许伟)在消费者对高品质白酒更加强烈的需求下,品质逐渐成为白酒行业愈发重视的关键词。

4月9日,牛栏山酒厂院士工作站正式启动,值得注意的是,这是白酒企业首次迎来双院士入驻。

据牛栏山酒厂党委书记、厂长宋克伟介绍,院士工作站不仅要为牛栏山酒厂未来的产品优化和品控能力提升提供重要科研支持,更要进一步推动以牛栏山酒厂为主体的技术创新体系的全面升级,培养企业发展所需的科技创新人才。

据了解,入驻的双院士分别是中科院微生物研究所的庄文颖院士和中国工程院孙宝国院士。接下来,庄文颖将率团队从生物技术角度对牛栏山发酵酒酵母菌群演替规律进行研究,解析牛栏山三大代谢途径核心功能微生物,为相关菌种的后期实践应用提供理论基础。孙宝国团队将围绕着风味技术在白酒行业的发展、企业科研平台建设和科技人才培养等方面与牛栏山进行合作。

北京商记者在现场获悉,此次双院士团队入驻,将依托其技术优势开展“牛栏山白酒风味与品质提升”项目,系统分析风味化合物对牛栏山白酒的贡



献及其生成途径,以及在整个酿造过程中风味、功能及风险因子的变化情况,全面优化牛栏山白酒健康价值体系,做好牛栏山白酒品质及安全评估。

多年来主管科研工作的牛栏山酒厂副厂长魏金旺告诉北京商报记者:“做科技研发,我们首先要弄清楚白酒的风味物质,在此基础上做研究才能做出有自己特色的产品。其次,生物发酵的健康方向是我们的研究重点。对酿造过程中的微生物研究,类似探索太空,微生物存在几百万种,真正起主导作用的可能只有几十种,围绕大健康方向进行系统性研究,向市场

输出更高品质的产品,未来的空间非常大”。

资料显示,近年来,牛栏山酒厂与江南大学、中国科学院工程所等高校院所进行项目合作,成功建立检测分析实验室、微生物实验室、博士后工作站、牛栏山酒厂特色菌种库、酒体设计工作室和首席技师工作室等科研平台。其中,检测分析实验室是中国白酒行业第二家通过CNAS认可的实验室,获得检测结果国际互认资格;微生物实验室累计已分离酿酒微生物2万余株,其中性能优良并应用于实际生产的有30余株;牛栏山特色菌种库成为北京地区最大最全的白酒菌种资源库;酒体设计工作室设计出了牛栏山酒的典型风味和个性特征。

作为业界期待的百亿选手之一,牛栏山科技兴厂的背后是一路凯歌的业绩表。日前,牛栏山酒厂母公司顺鑫农业2018年年报显示:2018年,其白酒产业营收92.78亿元,同比增长43.82%,产量60.11万千升,销量62.1万千升,产销量位居行业前列。这意味着,牛栏山原定于2020年的百亿目标即将完成。尤为值得关注的是,在抵达百亿目标前,牛栏山的业绩已连年跑赢大盘。

图片来源:企业提供