

首页 > 科技 > 葡萄酒 > 正文

Panerai: 意大利葡萄酒的“魅惑”

2016-01-19 09:43:00 来源:《华夏酒报》 作者:李燕萍 评论:0



总排行

- 1 Panerai: 意大利葡萄酒的“魅惑”
- 2 葡萄催芽期如何进行温湿度管理
- 3 葡萄酒中有二氧化硫是否对人..
- 4 微生物影响葡萄酒风味
- 5 《驯服螺旋帽——葡萄酒密封..
- 6 工艺处理对烟73颜色的影响
- 7 澳大利亚: 酿酒残渣转化为生..
- 8 新式酿酒法: 葡萄酒也要听音..
- 9 全国首发葡萄酒全真香气模仿..
- 10 南非: 茶树可用于保存葡萄酒

月排行

- 1 微生物影响葡萄酒风味
- 2 紫外线照射有助于提高葡萄酒品质
- 3 茶树木片酿制葡萄酒问世
- 4 新西兰: 投巨资研发低度葡萄酒
- 5 美国: 新型无人机管理葡萄酒
- 6 意大利: “指纹”软木塞可抵..
- 7 吐鲁番无核白甜葡萄酒的研究
- 8 “爬地龙”栽培新模式观摩会..
- 9 [第九届全国葡萄病虫害防治技..](#)
- 10 红葡萄酒风味物质超临界萃取..



2015年,对于经营有意大利葡萄酒的中国进口商和经销商来说,是一个可喜之年。他们乐观地看到,意大利相关的葡萄酒协会和政府部门终于开始联合起来,大力在中国开展了一个大型的意大利葡萄酒教育和推广项目。此项目分别于2015年8月和11月在意大利进行,长达一个月和三周的时间,名为“意大利特级酒庄委员会促进培训班”。该培训班由意大利特级酒庄委员会(Comitato Grandi Cru d' Italia)发起,向意大利官方筹集、申请资金,为60名中国学员提供学费、国际往返机票和食宿支持。这些学员来自中国不同省份,有葡萄酒讲师、进口商、经销商和媒体记者等,由项目的中国唯一承办方广东省品酒师侍酒师管理专业委员会负责挑选出来。据了解,广东省品酒师侍酒师管理专业委员会主任凌春鸣、理事劳沛祥(阿KEN)以及意大利特级酒庄委员会亚太区总代表Marco Lodice在背后进行了长达两年的大力沟通才促成了这一项目。

笔者有幸成为第二批学员于2015年11月前往意大利学习了三周,前两周在米兰学习有关意大利葡萄酒的环境、历史、葡萄种植与酿造技术,最后一周去了托斯卡纳产区参观了18家意大利特级酒庄委员会的成员酒庄,也因此有机会采访到了意大利特级酒庄委员会的副主席、意大利名庄Domini Castellare di Castellina(俗称小鸟庄)、Rocca di Frassinello(罗浮-拉菲酒庄)的庄主以及意大利大型传媒集团Class Editori的首席执行官Paolo Panerai,请他谈谈意大利葡萄酒的“魅惑”之处以及意大利葡萄酒在中国的现状、未来和推广计划等。

意大利葡萄酒的“魅惑”

“意大利拥有超过3000种不同的酿酒葡萄,酿出丰富多彩的葡萄酒,而且意大利葡萄酒在市场上拥有最高的质量和价格比。”Paolo Panerai说。他甚至认为,意大利葡萄酒不逊色于法国酒。意大利拥有悠久的酿酒历史,远在公元前葡萄酒就开始在意大利酿造,且多个世纪以来意大利一直被称为“Enotria”(葡萄酒之地)。或许,这个意大利葡萄酒最大的宝藏(3000多种酿酒葡萄)让中国的经销商和消费者们头疼,也可能是他们的一大弱点,如果他们有机会去学习和研究意大利的葡萄品种、葡萄酒法规、产区以及葡萄酒的文化。

意大利葡萄酒的价格也并不总是按分级的高低常理来定。意大利葡萄酒由低至高分四个等级:日常餐酒(Vino da Tavola,简称VdT)、地区餐酒(Indicazione Geografica Protetta,简称IGP,传统上也叫IGT)、法定产区葡萄酒(Denominazione di Origine Controllata,简称DOC)和保证法定产区葡萄酒(Denominazione di Origine Controllata e Garantita,简称DOCG)。有些意大利的葡萄酒虽是IGP级别,价格却比一些DOCG的酒高出许多,因为DOC和DOCG在对葡萄品种的使用比例上规定非常严格,而IGP的规定相对自由,一些意大利的名庄或酿酒师有时会舍弃DOCG而选择酿造IGP级别的葡萄酒,因为他们喜欢自由发挥。因此,在没有事先品尝而只看酒标的情况下,购买一瓶意大利葡萄酒时,可以参考一些什么指标?身为出版人的Paolo Panerai认为,DOC和DOCG在一定程度上也是质量和真实性的保证,虽然在价格反映上不是绝对的,但中国的消费者在购买意大利葡萄酒时可以做一定的参考。同时,也可以参考一些意大利的葡萄酒指南或国际指南,以及一些杂志的评分,比如意大利著名的《大红虾》(Gambero Rosso)或《葡萄酒观察家》(Wine Spectator),以及中国的一些媒体的评分。

Paolo Panerai觉得,鉴于以上原因,同时也为了增加意大利在中国进口酒的市场份额和中国人对意大利葡萄酒的认识,意大利特级酒庄委员会与广东省品酒师侍酒师管理专业委员会今年组织了这个大型的“意大利特级酒庄委员会促进培训班”。他希望这些前往意大利学习回来的从业人员在系统地学习了意大利的葡萄酒,亲身拜访了意大利的许多酒庄之后,回国可以和中国的消费者们以及其他的侍酒师、经销商们讲解意大利葡萄酒的丰富性和独特性,让更多的中国人了解和爱上意大利的葡萄酒。

意大利葡萄酒在中国的现状

2015年意大利的葡萄大丰收,欧盟预估意大利在2015~2016年间的葡萄酒产量约49亿升。意大利葡萄酒目前最大的出口市场在美国,Paolo Panerai认为,这其中很重要的一个原因是意大利的美食和意大利餐厅遍布在美国的各个角落甚至是世界上各个角落。另外,美国的葡萄酒市场也相对更成熟。而在中国,虽然也有意大利的餐厅和美食文化的传播,意大利的风干葡萄酒阿玛罗尼(Amarone della Valpolicella DOCG)、微甜起泡酒阿斯蒂(Moscato D' Asti DOCG)等酒种在中国也很受欢迎,但总体来说意大利葡萄酒在中国的市场占有率还非常有限。在最近几年发布的中国进口葡萄酒海关数据中显示,意大利葡萄酒只占到约6.5%~7%的份额,而法国葡萄酒仍稳坐第一的宝座,占了约40%~50%的份额。如此大的差别,Paolo Panerai表示,是因为在中国很多人对于意大利葡萄酒的认识以及意大利葡萄酒在中国的推广非常有限。他希望,代表着意大利最高质量的葡萄酒和葡萄酒生产商的意大利特级酒庄委员会现有的100家成员酒庄在中国开展更多有关意大利葡萄酒的教育与推广活动。

意大利葡萄酒的宏伟展望

Paolo Panerai呼吁:“意大利的公司和政府部门要真正地加倍努力去推广意大利的葡萄酒。我们需要组织一次非常庞大的推广运动,来传播一种概念,即意大利是欧洲最早开始种植葡萄和酿造葡萄酒的国家之一,意大利在许多个世纪以前就被称之为‘Enotria’(葡萄酒之地)。”

现在,当中国的葡萄酒消费者们一想到世界上最好的葡萄酒,他们会想到法国,而意大利特级酒庄委员会想扭转这一局势,他们希望在不久的将来,当中国的消费者们一想到葡萄酒,就会想到意大利,而一想到意大利就会想到葡萄酒。

Paolo Panerai在乐观地展望中还引用了著名的葡萄酒大师杰西斯·罗宾逊 (Jancis Robinson) 在《金融时报》上曾写到过的话，原意翻译如下：“意大利，现在是你的时刻，相信自己！把法国从你的脑海中剔除，多相信自己。你的资源非常丰富，世界人民喜欢你。多去探访你的目标市场，更好地团结在一起组织更多更好的活动，将你的葡萄酒产品和努力更好地向世人展现出来。永远不要认为一切是理所当然的，而要一直准备，一直致力于和你的顾客进行正面合适的探讨。”

Paolo Panerai还乐观地预言，在未来的两三年，如果意大利葡萄酒在中国展开充分的推广，意大利有机会成为中国第二大葡萄酒进口国。与此同时，意大利也可以帮助中国发展中国酿造的葡萄酒。

2016年，意大利特级酒庄委员会在中国将继续举办许多场活动来推广意大利葡萄酒和意大利文化，也将会在Vinitaly葡萄酒展期间（2016年4月10~13日）在意大利维罗纳市举办一年一度的大型晚宴，邀请国际上的葡萄酒进口商、经销商和媒体记者等参加。

Paolo Panerai觉得，葡萄酒在意大利不仅仅是葡萄酒，更是历史、风景、文化古迹和美食的象征。他也表示，今年去意大利参加了这次“意大利特级酒庄委员会促进培训班”的60名中国的葡萄酒从业人员，将会是他们首先邀请的对象。

编辑：施红

相关热词搜索：[Panerai 意大利](#)

上一篇：[白藜芦醇可以替代亚硫酸盐](#)

下一篇：[NFC瓶塞将用于葡萄酒与烈酒](#)

延伸阅读：

- [意大利发明葡萄酒天然防腐剂取代SO2 \(2015-12-21\)](#)
- [意大利科学家从葡萄籽中提取出SO2替代物 \(2015-12-21\)](#)
- [意大利：“指纹”软木塞可抵制假酒 \(2015-12-21\)](#)
- [覆盖作物对葡萄园的益处 \(2007-01-08\)](#)
- [冰葡萄酒生产的初步研究 \(2007-01-10\)](#)



我来说两句

已有0条评论, 点击全部查看

我的态度： 正 叉 中

[发表评论](#) [登录](#) | [注册](#) 需要登陆才可发布评论

[关于我们](#) | [数字营销](#) | [合作联系](#) | [网站声明](#) | [工作机会](#) | [网站地图](#) |

京ICP备11018637号 运营中心热线：010-87747065 编辑中心热线：0535-6631403 新媒体部：0535-6631344

版权所有 北京华夏酒报文化传媒有限公司 Copyright ©2016 cnwinenews.com corporation. All Rights Reserved

