

文章编号: 1003-8701(2001)05-0054-04

# 大力发展葡萄酒产业 加快农村工业化步伐

文连奎<sup>1</sup>, 张兵兵<sup>2</sup>, 王治同<sup>1</sup>, 戴昀弟<sup>1</sup>

(1. 吉林农业大学食品工程学院, 吉林 长春 130118; 2. 吉林省农科院果树所, 吉林 公主岭 136100)

**摘要:**对葡萄酒产业进行了全面的分析论述, 指出葡萄酒产业属种植加工一体化的产业, 吉林省适合发展葡萄酒产业, 发展葡萄酒产业可加快小城镇建设, 实现农村工业化。并对吉林省的葡萄酒产业提出了发展模式和相关建议。

**关键词:**葡萄酒产业; 农村工业化; 产业化模式

**中图分类号:**TS262.6

**文献标识码:**A

葡萄酒是世界上消费量最大的饮料酒, 目前我国的葡萄酒产量相对较低, 年人均消费量仅为世界平均水平的百分之一, 三大酒类消费结构比例不尽合理, 为此国家提出了酒类产业的“四个转变”之一即是粮食酒向果实酒转变, 提倡发展和饮用葡萄酒。随着人民生活水平的提高和保健意识的增强, 葡萄酒市场正在复苏, 经历了 1995 年以来的快速发展后现已进入稳步发展阶段。

吉林省具有发展葡萄酒的历史, 是全国十大葡萄和葡萄酒产区之一, 产品主要为山葡萄酒, 其特有的典型性和风格受到国内外消费者的好评。时逢中国加入 WTO, 吉林省委、省政府也提出了以增加农民收入为中心, 以结构调整为主线的经济发展方向。本文就如何抓住机遇, 大力发展葡萄酒产业谈几点看法。

## 1 葡萄酒是种植加工一体化产业

葡萄酒生产与葡萄的农业生产有着密切的关系, 它是一种农业产业, 它的发展是农业产业化的必然要求。

### 1.1 优质的葡萄酒来自优质的葡萄

葡萄原料的生产是葡萄酒工业发展的基础, 只有优质的原料才能酿造出优质的酒, 因而葡萄酒工业有“七分原料, 三分工艺”之说。因为葡萄酒中的酒精成分是由葡萄中的糖分转化而来, 只有较高糖分的葡萄才适于酿造葡萄酒; 葡萄酒中的香气成分即果香和酒香也与葡萄中的成分密切相关, 好的酿酒葡萄所酿的酒能随酒龄的延长而提高酒的品质; 葡萄酒中风味成分及其他营养与葡萄的成分也有重要的联系, 因而, 优质葡萄酒不仅需要优质葡萄, 而且需要优质的酿造葡萄品种才能生产出来。国内外葡萄酒的发展也证明了这一点, 在法国、意大利等国, 优质葡萄酒均是以品种命名的, 如长相思干白、霞多丽干白、黑品乐干红和梅鹿

**收稿日期:**2001-01-22

**作者简介:**文连奎(1962-), 吉林农业大学食品工程学院副教授, 硕士研究生导师, 主要从事果蔬保鲜及果蔬汁饮料、果酒等加工技术研究。

特干红等,国内张裕公司的解百纳干红、野力公司的蛇龙珠干红、长城公司的雷司令干白等。此外,由于年份不同,自然气候也不同,造成葡萄的质量有差别,酿造出的酒质量也受影响,因而国外产品大都在标签上注明葡萄酒酿造的年份,称年份葡萄酒,进一步说明了原料对葡萄酒的重要性。吉林省盛产的山葡萄酒由于特殊的自然环境和寒冷气候赋予了山葡萄酒独特的内涵,其风味是其他酿酒葡萄所无法相比的。

## 1.2 种植加工一体化是生产优质葡萄酒的保证

由于葡萄与葡萄酒的质量密切相关,因而葡萄酒生产者必须了解葡萄和葡萄酒,且鲜葡萄易腐不易远运,就要求葡萄酒的生产必须在原料产地的中心,只有这样才能做到根据不同种类葡萄酒的要求适时采摘,就地加工。在国外,突出表现为“前庄园,后工厂”的生产模式,在我国则表现为“原料基地加工厂”的模式。工厂对原料的生产过程及生产环境条件进行监控,根据原料的优劣生产出不同品质、等级的葡萄酒来供应市场,各个葡萄酒生产商都以能生产出自己的优质葡萄酒为目标而不断提高葡萄和葡萄酒的质量,这也进一步密切了种植与加工的关系。

## 2 葡萄酒适于在小城镇发展

### 2.1 葡萄的栽培可利用荒山坡地

优质的酿酒葡萄原料并非都需生长在肥沃的土地上,酿酒葡萄的栽培研究表明,种植于丘陵地带、土壤较贫瘠但钙质较丰富的灰钙土上的葡萄,可有效抑制其营养生长,果实中能形成较多的糖分和风味及营养成分,可酿制出高档干型葡萄酒。国外酿酒葡萄实行限产也是这个道理。

我省中东部地区有大面积的丘陵、河滩及荒地,经部分改良后均可栽植酿酒葡萄。

### 2.2 葡萄酒厂要求良好的环境

葡萄酒建厂主要考虑的因素除有供电干线、直通公路或铁路外,还要求有无污染的水源,周围无化工厂、畜禽加工厂、矿粉加工厂等污染性工厂,并要在原料产地的中心。吉林省经过改革开放后10多年的发展,农村供电和公路建设均已达到建厂要求,东部山区具有良好的环境条件建立葡萄酒生产厂。

### 2.3 优质葡萄酒来源于原料中心的葡萄酒厂

葡萄酒因其原料及酿造工艺不同,其产品质量不同,例如在法国,葡萄酒分为四个等级,即佐餐葡萄酒(VINS DE TABLE)、土产葡萄酒(VINS DE PAYS)、特酿葡萄酒(V·D·Q·S)和原产地名称监制葡萄酒(A·O·C),其中A·O·C葡萄酒是最优质的酒,原产地名称监制法规定,A·O·C酒必须使用本地原料,且应为规定的葡萄品种并符合产量规定和栽培法,酿造中符合酒精度的最低限度并在规定条件下贮藏和陈酿。在标签上应注明A·O·C字样,标出产地名称,如县、乡、村,区域越小,质量越佳,即村级A·O·C酒是最优质的。虽然我国目前尚未实行葡萄酒的质量等级制,但随着中国加入WTO,葡萄酒的相关法规必须与国际接轨,这是我国未来葡萄酒的发展方向。

### 2.4 葡萄酒产业可带动乡镇其他工业发展

葡萄酒是种植、加工、销售一条龙产业,它可带动与葡萄种植相关的农业生产资料和农业机械的生产,与葡萄酒酿造相关的建筑材料、发酵及酿酒设备、包装瓶、标、箱等材料生产,与销售有关的葡萄酒批发、运输等行业的发展。例如法国的波尔多地区,每6个人就有1个人直接或间接地从事与葡萄酒生产及经营有关的工作。

### 3 吉林省具有发展葡萄酒产业的优势

#### 3.1 具有酿造优质葡萄酒的历史和基础

作为全国著名葡萄酒产地之一的吉林省通化地区,有全国大型葡萄酒厂——通化葡萄酒厂,此外还有长白山葡萄酒厂,这两个厂均有半个多世纪的历史,多年来为吉林省葡萄酒产业的发展做出了积极的贡献。通化山葡萄酒在国内外有着较高的声誉,作为人民大会堂国宴用酒并出口到东南亚、日本等国。解放后和改革开放以来建立的一批新的葡萄酒厂如通化华龙山葡萄酒有限公司、集安葡萄酒厂以及科研院所、大专院校的中科院特产所左家葡萄酒厂、吉林农大食品科技开发公司农大红葡萄酒厂等,使吉林省的葡萄酒产业推向了一个新的高度,为葡萄酒产业的进一步发展打下了坚实的基础。

#### 3.2 具有优质酿酒葡萄——山葡萄

山葡萄原为野生种,作为酿酒葡萄原料其驯化栽培得到了广泛的推广,并培育出了较优良的山葡萄品种,如双性花的双红、双优等,以双优酿酒品质最好,单性花如左山-1、左红-1、长白-10、长白-9等杂交品种,公酿-1号、2号及北醇等都是较好的酿造山葡萄品种。1990年前后在葡萄酒发展高潮期种植面积达到了1 000多 $\text{hm}^2$ ,其栽培技术普及较广,因而具有较好的葡萄栽培基础。此外,吉林省东部山区地处北纬 $45^\circ$ 以下,与法国波尔多地区纬度相近,只是由于高山气候影响,无霜期稍短,但对于种植山葡萄具有其他地区无法比拟的优势。

#### 3.3 葡萄酿酒技术研究力量雄厚

经过了几十年的发展,吉林省葡萄酒酿造技术得到了较快的发展,目前中科院(左家)特产研究所、吉林农业大学食品工程学院、吉林省食品工业研究院等是我省重要的葡萄酒科研机构,针对山葡萄酒的酿造进行了较为深入的研究,取得了野生干红葡萄酒酿造、山葡萄酒生产新工艺等一系列成果,大型葡萄酒厂也都设有自己的葡萄酒科研机构,对生产中存在的问题不断加以改进、创新,这些都对我省山葡萄的栽培及名优酒的酿造起到了重要作用,使葡萄酒的进一步发展有了良好的技术依托。

### 4 对我省葡萄酒产业发展的几点建议

#### 4.1 建立葡萄酒产业化发展模式

葡萄酒具有较好的市场前景,且葡萄酒龙头企业初具规模,葡萄生产具有较好的技术基础,这些都为葡萄酒向农业产业化发展奠定了坚实的基础,产业化模式应遵循在原有的基地和企业的基础上去理顺、扩建、调整的原则,根据气候及地理环境合理布局并将订单农业引入葡萄酒产业化之中,进一步完善龙头企业带动型这一农业产业化模式类型,建立新的公司与农户的关系,保证葡萄酒产业的顺利发展。

#### 4.2 加快龙头企业建设

目前,吉林省低度葡萄酒企业众多,但大多数在吉长两市,这说明吉林省农村葡萄酒工业不发达,由此造成原酒生产和葡萄酒灌装相分离,酒质难于提高。因此,应加快乡镇葡萄酒龙头企业的建设,在小型葡萄酒厂基础上通过联合、兼并等方式组成大型企业或联合体,上规模,上档次,实施品牌战略,只有这样才能增强抵御市场风险的能力,提高产品质量和市场占有率。

#### 4.3 进一步规范葡萄酒市场

吉林省的葡萄酒主要是以山葡萄为原料酿造的半汁甜红葡萄酒,市场上产量较大的是

低度甜葡萄酒,由于此类酒糖度大,酒香受到影响,更具有饮料酸甜适口的特征,因而使一些不法厂家钻了空子,生产含原酒汁极少的含醇饮料,且包装简易,不耐贮存,这不同程度影响了我省葡萄酒的生产。政府部门应对此加以规范,尤其是在原酒汁含量等方面加强监督,使一些即将倒闭的乡镇葡萄酒厂重现生机。

#### 4.4 培育葡萄酒文化,倡导饮用葡萄酒

中国酒文化源远流长,但主要是针对白酒,而对于葡萄酒文化,更多的是外来文化的影响,随着社会的发展和文明程度的提高,葡萄酒文化会逐渐被人们接受。媒体应加强宣传,倡导饮用葡萄酒,在介绍国外葡萄酒文化的同时,创造中国特色的葡萄酒文化,这样葡萄酒的消费才会越来越多,成为健康、高雅的生活方式的重要组成部分。

#### 参考文献:

- [1] 张春晖,等·山葡萄酒适应性研究[J].西北农业大学学报,1999,(2):153—158.
- [2] 孙方勋·世界葡萄酒和蒸馏酒知识[M].北京:中国轻工业出版社,1993.
- [3] 戴响弟,等·吉林省低度葡萄酒产业化模式构建的探讨[J].吉林农业大学学报,1997,19(增):164—167.

(上接第46页)的优势。各处理苹果梨果实贮后可溶性固形物都有上升,但和贮前的趋势相同,对照果最高,套纸袋果稍低,套塑膜袋果最低。经贮藏后,各处理苹果梨果实品尝起来口感普遍得到改善(表3)。

### 3 小结与讨论

果树生产经过近20年的快速发展,已达到总量完全满足人民生活需要的水平,栽培措施的研究也从提高单产转向改善品质上。为了减少果品的农药污染,生产绿色果品,果实套袋技术越来越得到普及。随着应用年限的延长,纸质果实袋在生产上也带来了一些问题。其一是喜阴暗条件的害虫(主要是黄粉虫和康氏粉介)入袋危害;其二是国产纸袋质量不过关,雨后纸袋紧贴果面,果实产生锈斑;其三是成本提高,每公斤果品成本提高0.60元以上。为了解决上述问题,人们采用塑膜果实袋代替纸袋,并取得了较好的效果。

本试验结果表明,苹果梨果实套塑膜袋,能显著改善果实外观品质,并使其采后贮藏175 d好果率高达94.74%,而且成本低,无入袋害虫危害。但是果肉可溶性固形物含量稍有降低,如何解决有待进一步研究。综合起来看,苹果梨果实套塑膜袋是目前生产上可大力推广的技术措施。

#### 参考文献:

- [1] 郭永臣,等·苹果梨果实套袋技术研究[J].吉林农业科学,1998,(4):73—75.

## Study on the Bagging of “Pingguoli” Pear Fruits with Plastic Bags

GAO Yu-jiang, ZHENG Ya-jie

(Jilin Academy of Agricultural Sciences, Gongzhuling 136100, China)

**Abstract:** The technique of bagging of “Pingguoli” pear fruits with plastic bags was studied in this paper. Results showed that external qualities and store ability of “Pingguoli” pear fruits improved significantly by this method. So this technique can be commercially used in fruit production.

**Key words:** “Pingguoli” pear; Bagging; Plastic bag