

中国葡萄酒必须具备自己的DNA

□ 宋恩庆

中国国内生产总值(GDP)已经成为全球第二,而中国的葡萄酒人均消费量却在世界百名之后。原因有三:第一,中国的葡萄酒消费群规模太小,和啤酒、白酒消费人群不是一个数量级,在反腐新常态下,葡萄酒高端消费的人数和频次受到挤压;其二,中国消费者对干型葡萄酒的酸涩口感接受度不高,中国人的饮食结构和习惯更加接受带甜味的饮料,如国际流行碳酸饮料在年轻人群中的风靡,果汁饮料在追求保健需求的人群中流行,凉茶饮料因为在传统凉茶基础上提高糖度而走出广东就是例证;第三,国产葡萄酒价格偏高和性价比偏低,进口葡萄酒品种多,认知度不高,良莠不齐。

2015年是中国葡萄酒最重要的历史节点,中国葡萄酒产业经历了改革开放30年后,国产葡萄酒领域产生了两大流派,洋务派和特色派。

洋务派也分为两类,一类主张践行欧洲旧世界葡萄酒理念,引进欧洲名种,如赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅洛(Merlot)、品丽珠(Cabernet Franc)、霞多丽(Chardonnay)、黑皮诺(Pinot Noir),在中国与法国波尔多(Bordeaux)

同一纬度上建立庄园种植、酿酒。希望能够产出和法国、意大利、德国等老牌酒庄叫板的葡萄酒。第二类主张与践行了新世界葡萄酒国家,如澳大利亚、智利、美国的经验,大面积引种国际流行品种,以现代化大规模生产的模式来生产葡萄酒。

但是引入欧洲品种是否就能生产出具有国际代表性的葡萄酒呢?笔者认为短期之内难以做到,一个品种要适应中国的土壤气候,毕竟需要多年的试验,在欧洲一个葡萄酒品种的适应性已经经过了上百年甚至数百年的过程,而中国这一个过程才进行了30年左右。我们目前还没有一个产区出现具有国际代表性的葡萄酒品种,如赤霞珠之于波尔多左岸、梅洛之于波尔多右岸、黑皮诺之于勃艮第,西拉(Shiraz)之于澳大利亚,佳美娜(Carmenere)之于智利,雷司令(Riesling)之于德国,长相思(Sauvignon Blanc)之于新西兰……

特色派则主张尊重中国葡萄酒种植历史,不跟风崇洋,坚持葡萄酒的本真,出品符合产区风土的产品,符合中国人口味的葡萄酒。这一派所依赖的是一些可以称为具有中国代表性的葡萄品种。



笔者认为,中国葡萄酒之路不能完全照搬国外葡萄酒的生产工艺,必须自主研发和创新。在现有土地制度和农户+厂家合作模式下,原料品质难以长期得到保障,这样的葡萄酒又怎能和进口葡萄酒相抗衡?在西方葡萄酒强国设定的规则、赛道下国产葡萄酒如何赢得消费者?经营困难、举步维艰将是2015年不少国产葡萄酒企业面临的现状。

中国葡萄酒规划应该返璞归真,做好喝的葡萄酒,而不是追求“高大上”的贵葡萄酒。我们可能永远成不了波尔多、勃艮第,中国葡萄酒只能像中国人一样,永远有我们自己的DNA和文化与世界葡萄酒进行对话。

中国葡萄酒企业应该结合自身的产区、品种特色在半甜型、甜型酒、起泡酒、加度酒上进行突破,从市场调查、消费者分析的基础上,从理念上、从产品设计上、促销手段上重新定位,在80后年轻一代消费主体心目中形成共鸣,迎合他们更加强调个性、个体、潮流、时尚、前瞻的需求,还要准备进入尚不是主流消费人群的、但目前没有经济负担和远大抱负的95后一代,储备开发炫酷、简单、时尚、随性的产品。总之,笔者寄希望在新兴消费人群中,国产葡萄酒一定要改变在他们心目中中国产货“low”的刻板印象!

(作者为通化葡萄酒股份有限公司副总经理)

【专家解读(之十九)】

单增李斯特菌食物中毒

本期专家 刘秀梅 国家食品安全风险评估中心技术顾问、研究员
励建荣 中国食品科学技术学会食品安全与标准技术分会副理事长、渤海大学副校长、教授

特菌(以下简称单增李斯特菌)是革兰氏阳性短杆菌,兼性厌氧、无芽胞,在营养丰富环境中可形成荚膜,生长温度范围为2~42℃(0℃亦能缓慢生长),最适温度为35~37℃,在pH中性至弱碱性(pH9.6)条件下生长良好,pH3.8~4.4酸性条件下能缓慢生长,加热至60~70℃经5~20分钟可杀死,70%酒精5分钟可杀死。

该菌广泛存在于土壤、粪便等环境中,较其他食源性致病菌感染的潜伏期长,一般为4~21天,最长可达3个月。成人出现轻微类似流感症状,如发热、头痛,偶尔有胃肠道症状;新生儿和成人可患脑膜炎或败血症等。

高危食品:单增李斯特菌为食源性致病菌,该菌主要污染生乳、奶酪、肉及肉制品、鸡蛋、蔬菜沙拉、海产品及即食食品。世界卫生组织(WHO)和联合国粮农组织(FAO)于2004年发布的《即食食品中单增李斯特菌的风险评估》报告中对4类即食食品案例进行风险分析,发现单增李斯特菌对巴氏消毒奶的污染率和污染水平较低,但在储藏期内,少量单增李斯特菌会快速生长繁殖;冰激凌含牛奶成分,但由于是冷冻食品,单增李斯特菌不会在储藏期生长;发酵肉制品常被污染,但终产品的成分不利于单增菌的生长;冷藏熏鱼常受到污染,加工过程无消毒灭菌程序,单增菌在过长的储藏期内会生长繁殖。评估结果提示,单增李斯特菌的风险与食品基

质、储藏温度和时间密切相关。

高危人群:新生儿、孕妇以及免疫缺陷者是单增李斯特菌病易感人群。摄入食品类别、致病菌株毒力以及消费者个体差异是患单增李斯特菌病概率的重要因素。据报道,全球每年每百万人口单增李斯特菌病的发病率为0.1~11.3,欧洲为0.3~7.5,美国为4.4。

(二)国际食品法典委员会强调对即食食品中的单增李斯特菌进行风险控制。

2007年国际食品法典委员会通过了《应用食品卫生通则控制食品中单增李斯特菌的指南》,其中对单增李斯特菌容易生长繁殖的即食食品规定n=5,c=0,m=0 cfu/25g的限量要求(n为同一批次产品应采集的样件数;c为最大可允许超出;m值的样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值。以下字母意义相同),而对单增李斯特菌不易生长繁殖的即食食品则规定为n=5,c=0,m=100cfu/g的限量。

近年来,诸多国家或地区制定或修订了与CAC法典标准协调一致的单增李斯特菌限量标准,如欧盟、澳大利亚、新西兰、美国、加拿大等。2011年国际食品微生物标准委员会(ICMSF)出版的《食品微生物第八卷—食品微生物安全过程控制》中,对熟肉、熟禽肉、去壳熟制贝类、鱼糜及鱼肉制品、腌渍鱼类制品、新鲜预切或冷冻蔬菜、即食熟制蔬菜、即食鲜切水果、

熟蛋制品、干酪以及夹心或带涂层的冷冻即食面制品等提出了单增李斯特菌的控制目标。

我国2010年发布的乳制品安全标准及《食品中致病菌限量》(GB29921-2013)中,分别对干酪、再制干酪、熟肉制品和即食生肉制品规定了单增李斯特菌的限量要求,均为n=5,c=0,m=0cfu/25g,即不得检出单增李斯特菌。

三、专家建议

鉴于单增李斯特菌污染食品的传播途径和特点,为汲取丹麦香肠制品引发单增李斯特菌病事件的教训,建议如下:

(一)食品污染较广泛,单增李斯特菌的安全风险源头贯穿于养殖、种植、加工、贮藏和流通的全过程。食品生产经营企业应严格遵守食品安全的相关规定,有效控制原料、热处理和加热后的二次污染以及贮运等环节的安全风险,防范食源性单增李斯特菌病的发生与传播。

(二)消费者不必担心与恐慌,完全能够自我保护。

单增李斯特菌可通过加热方式灭活,建议消费者食用即食食品前加热处理。要注意熟制、即食预包装食品的保质期;注意冷冻、冷藏(0~5℃)的温度控制和储藏时间;冰箱保存食品时间不要过长,包装开后,应彻底加热后食用。

一、背景信息

据环球网报道称,丹麦曾发生一起因食用香肠中毒事件,12人死亡,还有至少20人被李斯特菌感染。经调查,问题香肠来自一个距哥本哈根30公里的小工厂,疑似使用了被单核细胞增生李斯特菌污染的原料肉,目前该公司生产的所有产品已被召回,工厂也被关闭。问题产品可能已销往德国,德国消费者保护与食品安全局已收到来自丹麦的食品警示并发布预警,建议消费者不要食用该工厂生产的产品。

二、专家解读

(一)单核细胞增生李斯特菌是主要的食源性致病菌之一,其特征表现为:基本生物学特征:单核细胞增生李斯

