

建立寒地特色葡萄酒庄 推动区域葡萄产业发展

鲁会玲

(黑龙江省农科院园艺分院, 哈尔滨 150069)

中图分类号: S66 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2004)06-0006-02

1 建立寒地特色葡萄酒庄的必要性

近年来,随着人们生活水平的提高,饮酒习惯也悄然发生着改变,饮酒者对酒的消费逐渐趋于理性和成熟,消费阶层也趋向年轻化、知识化,饮用优质葡萄酒已逐渐成为时尚,优质品牌葡萄酒如法国的“人头马”、“XO”,中国的“长城”、“张裕”,已成为国人普遍认同的名酒。优质的葡萄酒不仅具有清新、优美、和谐的酒香及果香,还具有较高的医疗保健作用,葡萄酒中的营养成分包括氨基酸、蛋白质和多种维生素,能帮助人体消化和促进新陈代谢,可降低胆固醇,对心脑血管疾病有预防作用,同时还可以降低癌症的发病率。

从葡萄酒发展的历史来看,各国的葡萄酒产业都是从手工酿造的葡萄酒窖、酒作坊、酒庄开始的,是建立在广泛民众基础之上的一种酒文化。葡萄酒是世界性的饮料酒,在西方有很深的文化底蕴,饮用葡萄酒的人很普及,在各种节日和日常生活中都有它的身影。我国葡萄酒的消费热潮也早已拉开序幕,饮葡萄酒已逐渐由高档消费变为普通消费,特别是产区酒庄自酿的葡萄酒,更是以优良的品质与低廉的价格受到消费者的青睐。从这个意义上讲,葡萄酒庄的发展将是葡萄酒走向民众的里程碑,是中国葡萄酒发展的基石,是农民种植葡萄实现自身产后增值的重要途径。

把葡萄生产基地与葡萄酒加工融为一体,就地采摘新鲜的葡萄果实,采用细腻的传统工艺,生产出品种与生态环境、栽培技术与工艺技术有机结合的,具有一定文化内涵的优质葡萄酒,将极大地满足市场的需要,使葡萄生产者的利益获得最大限度的保障,极大地调动生产者的积极性。寒地特色葡萄酒庄的建立,将引领黑龙江省葡萄生产走向一个新的高度,并推动黑龙江省葡萄种植业的快速发展。

同时适宜黑龙江省露地栽植的葡萄品种大多早熟、抗寒、耐贫瘠,适于山地、坡地、丘陵地生长,不与粮田争地,因此在黑龙江省宜林地上进行大面积的经济栽培,对充分利用土地资源,增加农民收入具有重要意义,对黑龙江省产业结构调整将会起到推动作用,对生态环境的治理也会起到良好的促进作用。对推动回归自然的乡村旅游业的发展,推动葡萄酒文化,振兴果区经济有着重要意义。

2 建立寒地特色葡萄酒庄的可行性

我国酿酒产业政策早已明确提出了“四个转变”的发展方向:即粮食酒向果露酒转变、蒸馏酒向发酵酒转变、高度酒向低度酒转变、低档酒向高档酒转变。葡萄酒是不耗粮食的酒种,这对一个人口众多且缺粮的国家无疑会产生深远的影响,

目前我国粮食安全问题已提到议程,退耕还林保护生态环境已成为各地区的主要工作之一,政策上的保障为葡萄酒庄的健康发展提供了保障。

黑龙江省野生葡萄资源酿造的山葡萄酒享誉海内外,与之杂交的后代也有很好的酿酒特性,特别是黑龙江省露地主栽品种主要以欧美杂交种为主,其果实口味酸甜,果汁丰富,果色鲜艳,口感独特,即是良好的生食品种,又是理想的加工原料,酿造的葡萄酒色泽鲜亮、芳香爽口、浓郁醇厚、酒体饱满、回味绵长,与欧洲种酿制的葡萄酒形成了鲜明的反差,受到消费者的广泛认可,国际市场也有较高的知名度,市场潜力巨大。

近年来,寒地葡萄科研水平不断提高,为葡萄生产发展提供了技术支撑。如中国农科院特产研究所选育出了丰产、抗病、酒质好的山葡萄品系和种内杂交及种间杂交品种,并研究出合理密植、配方施肥、节水灌溉、保花保果、化学调控、无公害生产等综合配套丰产栽培技术;在酿酒方面已研究出低度山葡萄酒和桃红、爽口、冰葡萄酒、干红山葡萄酒的酿造工艺,研究出山葡萄酒的专用酵母;已完成山葡萄红色素、山葡萄籽油提取工艺的研究,这些成果为山葡萄生产的产业化发展奠定了坚实的基础。在生食品种栽培方面,寒地科研人员的成就同样令人瞩目,“寒地葡萄换根技术”的应用,提高了葡萄树体的抗寒力,使葡萄在寒地大面积栽培成为现实;“葡萄快速育苗技术”的使用,解决了寒地建园苗木不足问题;“快速成园,早期丰产栽培技术”的推广,使寒地葡萄栽培效益获得大幅度的提高;适宜寒地栽培的葡萄新品种的选育成功,把寒地葡萄栽培推向一个新的高度,如“蜜汁”品种、“京亚”品种、“藤饮”品种,这些品种即是较好的生食品种,又是上好的加工原料,大面积发展并结合葡萄酒庄建设,可极大地降低栽培者的经营风险,并最大限度地提高栽培者的经济效益。

3 建立寒地特色葡萄酒庄的优势

“葡萄酒质量的好坏,先天在于葡萄,后天在于工艺”,而葡萄质量除品种外,主要取决于种植地区的土壤、气候条件。良种只有在良好的生态条件下才能表现出其优良特性。黑龙江省气候冷凉,昼夜温差大,光照充足,土壤有机质含量高,降水量适宜,在整个生长季内有利葡萄的生长发育,有利于果品营养物质的积累。特定的气候条件使黑龙江省果品独具特色:熟期早、风味浓、甜酸适度、果实鲜艳、营养丰富、无污染,易于树立品牌形象。

黑龙江省拥有适宜酿酒葡萄生长的丰富的闲置的土地资源。据有关资料,黑龙江省宜林宜草荒山荒滩面积约2588万 hm^2 (公顷),而耕地面积不足960万 hm^2 (公顷),随着退耕

还林政策的实施,耕地面积还会有所下降,如果在宜林地上栽种包括果树在内的经济林,对充分利用土地资源增加农民收入具有重要意义。目前中国的果树产业已进入结构调整的关键时期,从数量型向质量型转变已初见成效,近两年苹果出口量倍增既是一例。但是,果品深加工仍然是我国果树产业实现跨越式发展的关键环节,对于葡萄产业更是如此。利用黑龙江省现有的闲置土地资源发展酿酒葡萄栽培,同时通过酒庄的建立发展优质葡萄酒生产,是黑龙江省发展特色葡萄酒业的又一优势。

果品生产是劳动密集型和技术密集型产业,大部分劳动不能进行机械化作业,主要靠人工操作,利用黑龙江省劳动力廉价的优势,可使果品的成本远远低于整个市场,价格优势有利开拓国内外市场。黑龙江省比邻俄罗斯远东地区,由于其果菜生产水平较低,50%以上需从我国进口。目前黑龙江省已有15个口岸对俄开放,有靠近口岸、就地出口的地缘优势,且国际市场果汁、果酒销量每年又以13%的速度递增,因此发展葡萄酒基地及酒庄建设市场潜力巨大。

4 发展寒地特色酒庄的对策

利用宜林荒地建立酿酒葡萄生产基地,利用退耕的荒地、超坡地营造水土保持经济林,有利改善生态环境,恢复植被,减少水土流失,绿化、美化、香化山区,增加林业职工经济收

入。目前,黑龙江省山葡萄原料基地远远不能满足生产的需要,一些厂家上马加工设备后,原料不能持续供应,造成设备闲置,农民则由于技术和资金的困惑不敢轻易发展。建立企业(酒庄)+技术+基地(果农)+定单的生产、销售模式,企业与果农互惠互利,将保证黑龙江省葡萄酒产业的可持续发展。

在黑龙江省气候适宜区建立生食与酿酒兼用的葡萄生产基地。黑龙江省露地主栽品种以欧美杂交品种为主,这些品种即可生食又可加工,大力发展这种类型的葡萄生产基地并建立自有酒庄,可根据市场需求调整产品出售形式。酒庄建设根据资金情况可大可小,可土可洋,一般不会影响葡萄酒的质量。

在城乡结合处建立开放式葡萄酒庄。近年来,农业观光旅游的发展方兴未艾,葡萄园和葡萄酒庄与观光旅游相结合,是农业旅游又一道亮丽风景线。葡萄枝条柔软,根据生产及美化的需要可随意造型,葡萄酒庄建筑或体现中国建筑的古朴之风,或展示欧洲建筑的富丽堂皇,都会给游人带来无限遐思,寒地特色葡萄酒庄将更具迷人美丽,游人会流连忘返,葡萄园与葡萄酒的效益也会由此大幅度提高。

因此大力发展寒地特色葡萄酒庄建设,一定会极大地促进区域葡萄产业的发展,并极大地提高产品的附加值,为农民增收、农业增效做贡献。

蔬果保鲜剂的应用

平 凡

果蔬采摘后,由于受到物理、生理和病理等因素的影响,其损失比较严重。目前,世界上广泛用于果蔬贮藏保鲜的技术有常温贮藏、低温贮藏、气调贮藏、减压贮藏、电磁辐射贮藏、臭氧离子贮藏等,在这些贮藏保鲜技术中,果蔬保鲜剂作为一项必不可少的辅助技术及常温下的一项独立技术而被广泛应用,并显示出较好的经济效益。

化学防腐保鲜剂 这类试剂主要以液体浸泡、喷布或气体熏蒸的方式抑制或杀死果蔬表面的微生物,从而起到防腐保鲜的作用。根据防治功能,化学防腐保鲜剂可分为防护型化学防腐保鲜剂、广谱内吸型防腐保鲜剂、熏蒸型防腐保鲜剂。

防护型化学防腐保鲜剂。邻苯酚钠(SOPP)、联苯(DP)等可防止病原微生物从果皮损伤部位浸入果实,但这类杀菌剂不能抑制进入水果内的微生物,可与内吸式杀菌剂配合使用,效果较好。

广谱内吸型防腐保鲜剂。主要为苯腈咪唑类杀菌剂,前期上市的有多菌灵、托布津、噁菌特(如美国生产的45%特克多悬浮液)等。它对侵入果蔬的病原微生物效果明显,操作简便。近年来国内外已开发出安全、低残留的防腐保鲜剂,使原先的纯化学药剂只能以低浓度与现有保鲜剂配合使用,起辅助增效作用。

熏蒸型防腐保鲜剂。此类保鲜剂在室温下挥发,以气体形式抑制或杀死果蔬表面的病原微生物,因而对果蔬毒害较少。目前较常用的有二氧化硫释放剂、联苯二氯化氯等,其中应用较多的为二氧化硫。以焦亚硫酸钾为主剂制成片剂进行熏蒸作用,同时可抑制多酚氧化酶活性而防止褐变,但熏蒸浓

度要适当,浓度过高会造成二氧化硫残留。

天然防腐保鲜剂 美国研制的一种高效多功能果蔬保鲜剂,由焦磷酸钠、柠檬酸、抗坏血酸和氯化钙等4种安全无毒的成分组成,可延缓果蔬氧化和酶促褐变,对去皮(核)后的半成果蔬原料保鲜效果较好,可在5d(天)内保持果蔬的色泽和组织结构。英国研制的一种无色、无味、无毒、无污染、无副作用的可食果蔬保鲜剂——森柏保鲜剂,是由植物油和糖组成,其活性成分是蔗糖酯,其他成分为纤维素、食油等,可抑制果蔬呼吸作用和水分蒸发,在草莓、樱桃、杏、苹果、香梨、柑橘、葡萄的保鲜上均取得了较理想的效果。森柏保鲜剂已获得联合国粮农组织和世界卫生组织的免疫特许。

我国对天然防腐保鲜剂的研究起步较晚,采用的材料主要是芸香科、菊科、樟科的食用植物香料或魔芋、高良姜等中草药制剂及荷叶、大蒜、茶叶、葡萄色素等提取物。目前此研究已取得较好的成效。如中科院武汉植物研究所从73种植物的173个抽提物中筛选出代号为EP的猕猴桃天然防腐保鲜剂,贮藏猕猴桃5个月,其好果率在85%以上,且果实品质较佳。该研究成果已在国际同类研究中处于领先水平。

生理活性调节剂 目前研究应用的生理活性调节剂主要分生长素类、赤霉素类、细胞分裂素类等。柑橘、葡萄用生长素类物质浸果,可降低果实腐烂率,防止落蒂;赤霉素类(GA)调节剂可阻止组织衰老、果皮褪绿变黄、果肉变软;胡萝卜素具有对抗乙烯对作物呼吸的刺激作用,在柑橘、芒果、杏、葡萄、草莓的保鲜效果显著;细胞分裂素(如BA)有保护叶绿素、抑制衰老的作用,可用来延缓蔬菜(如甘蓝、花椰菜等)和食用菌的衰老。此外,像油菜素内酯、茉莉酸及其甲酯(JA-ME)、水杨酸(SA)调节物质在果蔬和花卉的保鲜、抗病等多方面也取得较满意的效果。许多植物生理活性调节剂作为果蔬保鲜剂在延缓果实软化衰老方面效果显著,但使用时应谨慎选择。有些生理活性调节剂对人体健康和环境有负面作用,已被限制使用。

(甘肃省兰州市31号信箱16分箱,730000)