

GUOJIU JIAGONG YU GUOJIU WENHUA

果酒加工与 果酒文化

主
编

张秀玲
包怡红



黑龙江科学技术出版社

果酒加工与果酒文化

主编 张秀玲 包怡红



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

图书在版编目 (CIP) 数据

果酒加工与果酒文化/张秀玲, 包怡红主编. —哈尔滨:
黑龙江科学技术出版社, 2007.12
ISBN 978-7-5388-5572-2

I. 果... II. ①张... ②包... III. ①果酒—
酿造②果酒—文化—世界 IV. TS262.7 TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 162589 号

责任编辑 常瀛莲

封面设计 刘 洋

果酒加工与果酒文化

GUOJIU JIAGONG YU GUOJIU WENHUA

张秀玲 包怡红 主编

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451) 53642106 电传 53642143 (发行部)

印 刷 黑龙江龙新印刷有限公司

发 行 黑龙江科学技术出版社

开 本 850×1168 1/32

印 张 15.625

字 数 390 000

版 次 2007 年 12 月第 1 版·2007 年 12 月第 1 次印刷

印 数 1—1 000

书 号 ISBN 978-7-5388-5572-2/TS·396

定 价 30.00 元

《果酒加工与果酒文化》

编写人员名单

主 编	张秀玲	东北农业大学
	包怡红	东北林业大学
副主编	励建荣	浙江工商大学
	张文利	哈尔滨汉德轻工医药装备有限责任公司
参 编	王 鹏	东北农业大学
	李 良	东北农业大学
	孙佳平	东北农业大学
	杨 宇	东北农业大学
	石 岳	东北农业大学

前 言

果酒加工与果酒文化是一门应用性较强的学科。它以化学、生物化学、微生物学、水果蔬菜贮藏与加工等学科为基础,研究葡萄酒的酿造原理与加工工艺,葡萄原料的选择,葡萄品质的改良,苹果酒、梨酒、枣酒等果酒的加工工艺,以调节果品淡旺季供应矛盾,延长果品的保质期,满足人们不断增长的物质生活需要。

近年来,随着农业生产的发展和科学技术的进步,果酒的产量正在逐年增加。果酒在人民生活中的地位日益提高,果酒在增加农民收入,出口创汇等方面起到了十分重要的作用。更重要的是果酒对人体健康十分有益。例如,常饮葡萄酒可以开胃健脾,帮助蛋白质的消化和吸收,可以增加胃肠道对食物的消化;可防治心血管病,减轻动脉粥样硬化和预防心脏病;具有防癌作用,可抑制病菌繁殖;常饮葡萄酒还可以养颜益寿,可以使粗糙的皮肤变得光洁而富有弹性。

本书主要介绍果酒加工现状及发展趋势;葡萄栽培和葡萄酒酿造的主要品种,葡萄汁的制备,葡萄酒酿造工艺流程,葡萄酒的包装,葡萄酒的病害及防治措施,葡萄酒副产物的综合利用,葡萄酒的检验、品尝和再加工,苹果酒、梨酒、枣酒、黑加仑酒、猕猴桃酒、鸡尾酒、清酒等果酒的加工工艺等加工内容。果酒文化主要介绍中国、法国、意大利、美国、俄罗斯、德国等国家果酒的发展现状、果酒种类、贮藏条件和饮用习惯等。

本书的第一章、第四章及第八章内容由张秀玲编写,第二章由王鹏编写,第三章及第七章由张文利编写,第五章由励建荣编写,第六章由孙佳平编写,第九章第一节、第四节及第五节由李良编写,第二节由杨宇编写,第三节由石岳编写,第六节、第七

节和第八节由包怡红编写。

本书是在总结果品、蔬菜以及粮食加工技术经验的基础上,广泛搜集国内外有关资料编写而成。同时根据生产、教学、科研实际情况进行了适当修改、补充,内容丰富,技术实用,实践性较强,适合于食品、园艺等本科、研究生专业学生作为指导教材,同时也可以作为果酒加工企业、农户的参考书。

希望本书的内容能够给从事果酒加工的同类研究提供一些参考和帮助。但由于笔者编写时间仓促,难免存在不妥之处,敬请广大读者批评指正。

张秀玲

2007年10月于哈尔滨

目 录

第一章 绪论	(1)
第二章 葡萄酒酿造的主要品种	(32)
第一节 葡萄的构造及其组成成分	(32)
第二节 酿酒用葡萄的主要品种	(36)
第三章 葡萄酒发酵前的准备工作	(66)
第一节 酿酒设备的清理和要求	(66)
第二节 葡萄的破碎与除梗	(68)
第三节 葡萄汁的改良	(73)
第四节 SO_2 在葡萄酒中的应用	(84)
第四章 葡萄酒酿造	(91)
第一节 葡萄酒酿造原理	(91)
第二节 葡萄酒酿造主要设备	(108)
第三节 葡萄酒酿造工艺	(145)
第四节 葡萄酒在贮藏过程中的管理	(162)
第五节 葡萄酒的包装	(174)
第六节 葡萄酒的病害及防治措施	(181)
第五章 果酒的检验	(217)
第一节 果酒的感官检验	(217)
第二节 果酒的理化检验	(230)
第三节 果酒的微生物检验	(247)
第六章 葡萄酒再加工	(266)
第一节 香槟酒	(266)
第二节 白兰地	(276)
第三节 味美思酒和滋补酒	(287)

第七章 果酒品尝	(294)
第一节 果酒品尝概况.....	(294)
第二节 影响品尝的因素.....	(322)
第三节 对评酒员的主要要求及注意事项.....	(332)
第八章 其他果酒加工工艺	(334)
第一节 苹果酒加工工艺.....	(334)
第二节 梨酒加工工艺.....	(339)
第三节 山楂酒及枣酒加工工艺.....	(345)
第四节 黑加仑酒加工工艺.....	(351)
第五节 红豆酒加工工艺.....	(357)
第六节 山葡萄酒加工工艺.....	(360)
第七节 猕猴桃酒加工工艺.....	(364)
第八节 橘子酒加工工艺.....	(368)
第九节 鸡尾酒加工工艺.....	(371)
第十节 利口酒加工工艺.....	(376)
第十一节 清酒加工工艺.....	(379)
第九章 果酒文化	(398)
第一节 中国果酒文化.....	(398)
第二节 法国果酒文化.....	(407)
第三节 意大利果酒文化.....	(426)
第四节 俄罗斯果酒文化.....	(442)
第五节 美国果酒文化.....	(445)
第六节 德国果酒文化.....	(449)
第七节 西班牙果酒文化.....	(457)
第八节 葡萄牙果酒文化.....	(469)

第一章 绪 论

果酒是世界上最早的饮料酒之一。它以芳香甜美的味道，瑰丽迷人的颜色以及让人回味悠长的气息，在世界各类酒中占据着十分显赫的位置。其产量在世界饮料酒中仅次于啤酒列第二位，是最健康、最卫生的饮料，也一直是饮料酒中优先发展的品种之一。广义地讲，凡含有一定糖分和水分的果实，经过破碎、压榨取汁、发酵或者浸泡等工艺精心调配酿制而成的各种低度饮料酒，都可称为果酒。我国习惯上对所有果酒都以其果实原料名称来命名，如葡萄酒、猕猴桃酒、苹果酒、山楂酒、梨酒等等。而在国外，多数人认为只有葡萄榨汁发酵以后的溶液，才能称为酒(Wine)，其他果实发酵，名称各异，如苹果酒叫 Cider，梨酒叫 Perry。世界上果实品种最多的要算是葡萄，将近有 8 000 种，包括酿酒、鲜食、制汁和加工葡萄干等品种，因此以葡萄果树栽培的面积最广，产量也最多，约有 80% 的产量被用来酿酒。葡萄酒是果酒类中最主要的品种，属于国际性饮料酒。其他果酒的风味虽各有不同，但其酿造工艺上与葡萄酒的酿造工艺大同小异，都以葡萄酒的酿造工艺为典范。作为果酒生产厂家，可以因地制宜，根据当地的水果生产情况生产各种特色的果酒，更好地满足各阶层和不同需求消费者的需要。

一、葡萄酒的起源与生产历史

人类有意识地酿酒，是从模仿大自然的杰作开始的。关于葡萄酒的起源，众说纷纭。确切地说，应是一万年前我们共同的祖先酿造了葡萄酒，从而随着葡萄酒文化流传到今天。

据史料表明，葡萄栽培和酿造技术，是随着旅行者和新的疆

土征服者，从小亚细亚（Asia Minor）和埃及，在到达希腊及其诸海岛之前，先流传到希腊的克里特岛，后经意大利的西西里岛，北非的利比亚和意大利，从海上到达法国濒临地中海东南的瓦尔省（Var）境内靠海的普罗旺斯地区和西班牙沿海地区，与此同时，通过陆路，由欧洲的多瑙河河谷进入中欧诸国。

多数历史学家都认为波斯（即现今的伊朗），可能是世界上最早酿造葡萄酒的国家。传说古代有一位波斯国王，爱吃葡萄，曾将葡萄压紧保藏在一个大陶罐里，标“有毒”字样，防人偷吃。等到数天以后，波斯国王妻妾群中有一个妃子，对生活发生了厌倦，擅自饮用了标明“有毒”的陶罐内的饮料，滋味非常美好，非但没结束自己的生命，反而异常的兴奋，这个妃子又对生活充满了信心。她盛了一杯专门呈送给国王，国王饮后也十分欣赏。自此以后，国王颁布了命令，专门收藏成熟的葡萄，压紧盛在容器内进行发酵，以便得到葡萄酒。波斯隔里海，与高加索遥遥相望，原始的葡萄酒酿造技术，就像一阵长风，翻过了崇山峻岭，传到了古欧洲并在那里被发扬光大。同为葡萄酒原产地，古埃及也是世界四大文明古国之一，现今发现的大量遗迹遗物证明，公元前3000年以前的埃及人，就已经开始饮用葡萄酒。在埃及金字塔的壁画中，就有描绘采摘葡萄及酿造葡萄酒过程的图案。葡萄酒的历史在人类酿酒史中最为悠久，史籍中就记录着“猿猴酿酒”的传说，但那只是依靠自然发酵形成的果酒；在古埃及，神话中的地狱神的奥西里斯被公认为葡萄树和葡萄酒之神；特别在尼罗河河谷地带，从发掘的墓葬群中，考古学家发现一种古埃及人用来装葡萄酒或油的土陶罐；在希腊，在考古发掘中，在一座古墓窟里，发现墓壁上有关葡萄的浮雕；在埃及十八代王朝时期的纳黑特古墓中，发掘出一幅壁画，上有一贵夫人，用一串葡萄蔓藤叶饰物围着脚跟，而在其两侧，有一狼头人身和一美丽年轻的仕女，各擎一长圆形酒杯似向女主人从头上浇葡萄酒之状。这些考古发现说明葡萄酒的出现至少在7000多年前。

据史书记载，中亚古国大宛、大夏、安息以及中国新疆地区种植葡萄和酿造葡萄酒的历史也很早。我国在汉代（公元前 206 年）以前就已开始种植葡萄，并有葡萄酒的生产了。司马迁著名的《史记》中首次记载了葡萄酒。“葡萄美酒夜光杯”，唐代诗人王翰所作的中国人几乎耳熟能详的诗句，是葡萄或葡萄酒这种外来品与中国传统文化相融合的结晶。在中国，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术的传入应归功于汉代张骞出使西域，在《史记·大宛列传》记载：“宛左右以蒲陶为酒，富人藏酒至万余石，久者数十岁不败。俗嗜酒，马嗜苜蓿。汉使取其实来，于是天子始种苜蓿、蒲陶肥饶也。”大宛是古西域的一个国家，在中亚费尔干纳盆地。这一例史料充分说明我国在西汉时期，已从邻国学习并掌握了葡萄种植和葡萄酿酒技术。西域自古以来一直是我国葡萄酒的主要产地。《吐鲁番出土文书》（现代根据出土文书汇编而成的）中有不少史料记载了公元 4~8 世纪期间吐鲁番地区葡萄园种植、经营、租让及葡萄酒买卖的情况。从这些史料可以看出在那一历史时期葡萄酒生产的规模是较大的。

据司马彪《续汉书》记载，在三国时代，中国西北地区开始酿造一些葡萄酒。魏文帝曹丕曾对群臣说：“且说葡萄，醉酒宿醒，掩露而食，……”这些能够“掩露而食”、“味长汁多”的新鲜葡萄不可能是从遥远的西域运来，必定是中原自产的。北魏时，洛阳城内外许多地方都种植葡萄，其中白马寺佛塔前的葡萄长的格外茂盛，其“枝叶繁衍，籽实甚大，……葡萄实伟于枣，味并殊美，冠于中京。”大约在东汉末，中原地区可能已有自酿葡萄酒了。《太平御览》卷 927 引《续汉书》云：“扶风孟他以葡萄酒一斛遗张让，即以为凉州刺史。”孟他送张让的葡萄酒不外乎两个来源：中原自产的，即随着葡萄酒的传入，葡萄酿酒术也随之东来，被中原人民所掌握，或是来自西域。在当时的交通运输条件下，把葡萄酒千里迢迢从西域运到长安，定是十分艰辛的，价格昂贵。那也只能是达官贵人享用的珍品了。而根据魏文

帝所言葡萄还可“酿以为酒”情况，应该是这一时期中原地区用自产的葡萄在酿制酒了。

唐宋时期葡萄酿酒在我国已比较通行。此外还出现了椰子酒、黄柑酒、橘酒、枣酒、梨酒、石榴酒和蜜酒等品种，但其发展都未能像黄酒、白酒和配制酒那样在世界酿酒史上独树一帜、形成传统的风格。陈习刚经研究发现陇右地区、河东地区是唐代葡萄酒生产的两大区域，而西域、沙州、凉州、并州、两京（长安、洛阳）地区、江宁是唐葡萄酒重要产地。唐代西域（以西州为代表）葡萄种植和葡萄酒酿造十分普遍，内地葡萄种植分布也有了较大的扩展，因此内地葡萄酒的酿造产地远不止以上数处。在某种程度上可以说，有葡萄种植的地方就有葡萄酒的酿造，这不仅体现在西域，在内地可能也是事实。

五代辽、宋、西、夏、金时期，葡萄种植和葡萄酒酿造产地在前代的基础上仍有一定的扩展，尤其在江南地区，葡萄的种植地域比较广泛，普及程度高，葡萄栽培和酿酒技术在主要继承前代的同时，也有所进步。葡萄的棚架栽培技术，埋蔓越冬防冻技术，扦插和嫁接繁殖技术得到应用和推广。葡萄汁加曲酿造，葡萄和谷物加曲混酿等葡萄酒传统酿造方法和葡萄自然发酵酿酒术都得到应用，甚至在葡萄酒重要产地的西北地区，可能出现了葡萄蒸馏酒技术。同时，葡萄和葡萄酒对这一时期经济社会文化的影响和作用明显扩大。葡萄和葡萄酒不仅是较为重要的宴请、赠送、上贡物品，而且还作为一种重要的实物税和商品，葡萄商品在内外贸易的比例较前代有所提升，尤其在京师、江南地区，这种商品活动明显活跃起来。葡萄、葡萄酒的药用保健价值，食品保护功效被进一步重视。当然，由于葡萄和葡萄酒的生产规模和普及程度的有限性，致使它们在人们心目中依然贵重，而关于葡萄种植的不科学的观念，一定程度上又妨碍了葡萄种植规模的扩大和普及程度的提高。这一时期，葡萄和葡萄酒文化比较丰富，它们是文学家们的重要创作题材，也是雕塑造型、绘画艺术的题

材,铜镜、金银器、丝织品的重要纹样,在宗教信仰中也有体现。另外,葡萄名称的写法上,北方地区较大程度上继承了唐代葡萄名称的写法,而江南地区则更多地表现为一种俗写特色。总之,五代辽、宋、西、夏、金时期,从葡萄种植和酿造产地、技术及其在经济社会文化中的地位来看,仍然是一个继续发展的时期,并非是一个停滞或者萎缩的时期。

到了元代,葡萄酒在生产和销售方面都取得了突破性的进步,已经有大量的产品在市场销售。马可波罗在《中国游记》一书中说道:在山西太原府,那里有许多葡萄园,制造很多的葡萄酒,贩运到各地去销售。所以在山西那里,早就有这样一首诗:“自言我晋人,种此如种玉,酿之成美酒,令人饮不足”。说明当地老百姓把种葡萄、酿造葡萄酒,看成是一件很自豪的事。

明代徐光启的《农政全书》卷30中曾记载了我国栽培的葡萄品种有:水晶葡萄,晕色带白,如着粉形大而长,味甘;紫葡萄,黑色,有大小两种,酸甜两味;绿葡萄,出蜀中,熟时色绿;……云南者,大如枣,味尤长。李时珍在著作中叙述了近年来在葡萄酒生产上已应用了“葡萄酒质量与葡萄品种的密切关系”,以及用“冷冻处理葡萄酒,对其质量有所提高”的观点,他说:在天气很冷情况下,酒中有冰块,其余不冻,认为是酒之精液。这就是现代的所谓:“冷冻浓缩”。李时珍还摘取了《饮膳正要》中对葡萄酒的分类:“酒有数等:出哈喇火者最烈……”。又说:“葡萄久贮,亦自成酒芳甘酷烈,此真葡萄酒也。”此处前者是说出自吐鲁番的度数较高的酒,后者则说是香味浓而甜的一种酒。李时珍认为葡萄酒不但好喝,而且还有益于人的身体健康,对此比较肯定。他在《本草纲目》中写道:“葡萄酒……暖腰肾,驻颜色,耐寒。”所谓“驻颜色”,就是可以增进健康的意思。

中国建立近代葡萄酒厂并有目的地引进国外葡萄新品种,始于清末。至于中国葡萄酒的工业化生产,则要等到19世纪晚期

了。晚清末年,爱国华侨、实业家张弼士先生,于1892年投资300万两白银,在山东烟台建立张裕葡萄酿酒公司。当时,张弼士聘请奥地利人担任酒师,引进120多个酿酒葡萄品种,在东山葡萄园和西山葡萄园栽培。同时,张裕公司从国外引进先进的酿酒工艺和酿酒设备,实行工业化作业,成为中国历史上第一家以工业化生产为基础的葡萄酒酿制企业,也使中国的葡萄酒生产,从此走上了工业化大生产的道路。在张裕公司之后,全国各地相继建立了葡萄酒厂,这些工厂规模虽然不大,但中国葡萄酒工业已初步形成。然而,不幸的是,清王朝的腐败和随后而来的军阀混战、帝国主义列强的入侵和瓜分,使中国脆弱的葡萄酒工业,在积贫积弱的中华帝国的土地上,始终处于奄奄一息的困境中,没有形成真正的大气候。新中国成立以后,我国的葡萄酒工业得到长足地发展。改革开放以来,一些大中型葡萄酒厂不断引进国外先进设备、生产工艺和管理经验。许多新工艺、新技术、新设备得到推广应用。诸如:原料防止氧化技术,葡萄压榨、澄清、过滤、分离灭菌发酵技术,白葡萄酒快速分离、净化技术,红葡萄酒转桶发酵技术、热浸技术,人工酵母发酵等新技术的应用,对改进葡萄酒风味,缩短酿造时间,增强红葡萄酒色泽,提高葡萄酒的整体水平起到了很好的作用,使我国葡萄酒工业的整体素质有了很大的提高。产品产量增加,品种结构得到调整,包装得到改进,生产条件技术装备得到改善,质量水平不断提高,能够生产符合国际葡萄酒局规定的全汁或半汁高档葡萄酒,某些产品成功地打入国际市场,这标志着我国的葡萄酒工业已发展到一个新的水平。但是,也应该看到,由于受消费习惯、消费水平的影响,以及受到啤酒和其他饮料工业的冲击,我国的葡萄酒市场一直销售不畅,产量徘徊不前,使葡萄酒没能成为酒饮料消费的主流。无论是年产量,还是人均年消费量,与葡萄酒工业发达国家相比,差距还很大,需要我们在质量、口感、宣传上做许多工作。

根据植物学家推断和考古学家证实,葡萄酒原产于公元前

5000~6000 年的亚洲西南小亚细亚地区, 公元前 3000 年传至波斯(今伊朗)、埃及等国。2000 年前葡萄酒传到希腊、罗马, 后传到法国、西班牙和德国等地区。9 世纪, 英国由罗马输入葡萄酒。10 世纪后, 再传到丹麦等北欧国家。16 世纪后, 葡萄栽培及葡萄酒酿造技术在世界各地广为传播。17 世纪末至 18 世纪初, 意大利、法国、西班牙等国家的葡萄酒生产十分兴盛。在不断的发展中, 这些国家逐渐成为当前世界上闻名的葡萄酒生产国。18 世纪初, 西班牙移民将欧洲葡萄带到墨西哥等国, 后又传到美国加利福尼亚。在那里曾一度因葡萄根瘤蚜的侵害而使葡萄栽培业受到严重损失, 葡萄酒的生产也随之遭到破坏。后来发现用美洲原生葡萄嫁接的方法可防治病害, 因而使葡萄酒业又得到了发展。现在的南美洲阿根廷和美国加利福尼亚已成为世界闻名的葡萄酒产地。

因受气候的影响, 葡萄的收成有增有减, 全世界葡萄酒产量也年年不同, 其中意大利和法国产量最高。根据联合国粮农组织(FAO)的统计资料, 2004 年世界葡萄面积为 767.4 万 hm^2 , 总产 6 548.6 万 t, 居前 3 名的是西班牙、法国和意大利(按葡萄面积)。法国葡萄种植面积为 90 万 hm^2 , 意大利葡萄种植面积为 85 万 hm^2 ; 如果按葡萄产量看, 依次为意大利、法国、西班牙, 法国葡萄产量为 780 万 t, 意大利为 840 万 t。葡萄酒消费量较高的国家主要分布在欧美, 主要是: 法国、意大利、阿根廷、西班牙、瑞士、奥地利等, 其中法、意两国年人均消费量超过 110 L。由于欧洲人信奉基督教, 基督教徒把面包和葡萄酒称为“我的肉, 我的血”, 把葡萄酒视为生命中不可缺少的饮品, 所以葡萄酒业在欧洲国家就发展了起来。法国、意大利、西班牙已经成为当今世界的葡萄酒“湖泊”。欧洲也是当今世界人均消费葡萄酒最多的洲。欧洲葡萄酒的产量, 占世界葡萄酒总产量的 80% 以上。随着经济全球化趋势的加快, 葡萄酒生产和贸易也在走向全球化。近年来, 世界葡萄酒市场一直是供大于求, 据国际葡萄业

和酒业组织的最新预测, 2007 年全球葡萄酒的产量近 290 亿 L, 比 2006 年提高 12%, 而消费量仅为 230 亿 L。自 2 000 年以来, 法国葡萄酒的生产和出口连年下滑, 2003 年法国出口了 13.9 亿 L 葡萄酒, 比 3 年前锐减了 1 亿 L。法国葡萄酒出口不畅, 原因是多方面的。但国际葡萄与葡萄酒组织的数据显示, 法国 2006 年依然保持全球最大葡萄酒消费市场地位, 人均年消费葡萄酒 55 L 左右。在葡萄酒产量和出口方面, 意大利均列世界第一, 法国和西班牙分列第二、第三位。

葡萄酒为全人类提供了一种全新的饮料, 也为人类社会的生存和发展提供了幸福的源泉。至于葡萄酒的起源说, 已并不重要, 让它留待史学家们继续挖掘和研讨; 而对于现代人来说, 饮葡萄酒, 尤其是名贵的葡萄酒, 已是一种美好的享受, 葡萄酒的确为人类创造了一份不小的财富。

近年来世界葡萄酒生产发展很快, 出口量也很大, 见表 1-1。

表 1-1 世界最大葡萄酒企业排名 (2006 年)

名次	公司名称	国 家	销售额/亿美元
1	星座牌制酒公司	美国	15
2	E&J 嘉露制酒公司	美国	9.8
3	富士达酿酒集团	澳大利亚	8.18
4	西格兰姆公司	加拿大	8
5	索斯科普公司	澳大利亚	6.62
6	卡斯特尔兄弟制酒公司	法国	6.25
7	迪亚吉奥公司	英国	5.9
8	汉高·索莱恩公司	德国	5.28
9	罗伯特·蒙达维公司 (被星座收购)	美国	5.06

二、国内外葡萄酒的发展状况

(一) 国际发展现状

葡萄酒在饮料酒中占有重要地位,在世界饮料酒中葡萄酒产量仅次于啤酒。据世界葡萄和葡萄酒组织统计,2005年世界葡萄种植面积达794.3万 hm^2 ,比2004年增长1.3万 hm^2 。其中欧盟25国的种植面积为360万 hm^2 ,比2004年减少1.7万 hm^2 。其他各葡萄种植大国的面积则增加了2.8万 hm^2 。自1995年开始,连续萎缩了20年的世界葡萄酒消费出现逆转,欧洲一些传统产区葡萄产量及制酒工业逐步恢复。美国、智利、阿根廷、澳大利亚、南非等一些葡萄酒产业新兴国家发展非常迅速,年增长率、出口率都在20%以上。

2005年世界葡萄酒总产量约为282亿L,比2004年减少5.7%。欧盟25国的葡萄酒产量约为164亿L,下降12.3%。其中葡萄酒生产大国法国产量为50.5亿L,减少6.9亿L;西班牙为35.3亿L,减少7.9亿L。欧盟外各主要葡萄酒生产国的产量则略有增加,从2004年的77.4亿L增加到2005年的77.6亿L,其中美国葡萄酒产量创纪录达23.5亿L。

从1996~2001年葡萄酒消费各洲的分布情况来看,美国、北欧和澳大利亚的消费量有所增加。2000年法国的人均年葡萄酒消费量为57L,是葡萄酒消费第一大国;其次是意大利和葡萄牙。瑞士、西班牙和阿根廷分别名列第4、第5、第6位。但这些国家的消费量其实是呈下滑趋势的。

国际葡萄及葡萄酒组织提供的信息表明,国际葡萄酒业继续进行调整,市场竞争加剧,主要葡萄酒大国生产和消费放缓,新兴葡萄酒国家则有不俗表现。尽管消费量有所增加,但世界葡萄酒市场供过于求的局面并未得到扭转。以2005年为例,2005年过剩量达42.7亿L(2004年市场过剩量高达63.6亿L)。业内人士认为,是这一生产过剩的局面继续推动了价格的下降。另