

德法考察報告

一、目的

1. 考察歐洲之白酒市場，俾利本公司行銷策略規劃之研擬及新產品研發之方向。
2. 觀摩學習歐洲聞名酒廠之釀酒技術、行銷廣告、包裝設計及企業化經營管理，以提升本公司產品之品質，並作為改善包裝設計及有效經營管理的方針，來提高未來市場的競爭力。

二、考察每日記要

1. 民國90年12月9日：12月8日晚上11時搭乘長榮班機，由桃園中正機場起飛，12月9日凌晨2時40分抵達曼谷，3時20分再由曼谷起飛，16時40分抵達荷蘭阿姆斯特丹（當地時間早上9時40分，與台灣時差7小時，以下均以當地時間描述），經搭乘德國航空轉機約於14時起飛，約15時抵德國法蘭克福(Frankfurt)機場，16時領到行李，17時搭乘遊覽車離開機場，17時40分至法蘭克福市中心，19時至中餐館花園餐廳用餐，23時抵特里爾(Trier)，夜宿特里爾市。
2. 民國90年12月10日：早餐後自特里爾出發，前往萊茵高(Rheingau)葡萄產區參觀，12時30分先至盧地斯漢(Rudesheim)的Drosselhof餐廳午餐，14時至Gergeo Berger酒廠參觀。
3. 民國90年12月11日：啟程前往法國，約10:20抵海德堡(Heidelberg)，中午至中餐館蓮花餐廳用餐，下午至斯特拉堡(Strasbourg)參觀哥德式大教堂，夜宿弗賴堡(Freiburg)。
4. 民國90年12月12日：早上自德國Freiburg出發參觀法國，10時20分參觀法國阿爾薩斯(Alsace)葡萄產區科瑪(Colmer)酒廠。14時離開科瑪，18時30分抵法國勃根第產區(Burgundy)葡萄產區之Dijon市，於安舒參聽晚餐，夜宿Dijon市Holiday Inn。
5. 民國90年12月13日：早上8時離開Dijon市，13時30分抵羅亞爾河

谷地(Loire Valley)葡萄產區之布拉瓦(Blois)市，15時10分離開布拉瓦市，16時到香波堡(Chambord)遊覽，18時30分抵杜爾(Tours)市，夜宿Tours市Quality旅社。

6. 民國90年12月14日：早上9時離開杜爾(Tours)市，前往波爾多(Bordeaux)葡萄產區，10時30分路經雪儂梭堡遊覽，18時40分到達波爾多市，在中餐廳金塔餐廳晚餐，夜宿波爾多市Holiday Inn。
7. 民國90年12月15日：9時離開旅館，10時20分抵聖艾美濃(Sain-Emilion)特等酒廠(grand cru classe)Mayne酒莊參觀，15時58分搭乘子彈列車(TGV)前往巴黎，列車故障遲至17時40分出發，21時20分抵巴黎，23時40分抵旅館，夜宿巴黎航空城。
8. 民國90年12月16日：到巴黎市區遊覽。
9. 民國90年12月17日：9時離開旅館，12時40分由戴高樂機場起飛，返回台北。

二、考察心得

德國部分

德國葡萄酒主要有13個產地，分別為阿爾(Ahr)、摩澤爾-薩爾-蘆爾(Mosel-Saar-Ruwer)、米特萊茵(Mittelrhein)、萊茵高(Rheingau)、納赫(Nahe)、萊茵黑森(Rheinhessen)、法爾茲(Pfalz)、海西榭-貝克斯特拉斯(Hessische-Bergstrasse)、法蘭肯(Franken)、烏爾滕堡(Württemberg)、巴登(Baden)、薩爾-烏斯圖特和(Saale-Unstrut)、薩克森(Sachsen)，大部分葡萄園座落在面對萊茵河及其支流陡峭的山坡上。此次考察係至萊茵高(Rheingau)產區盧地斯漢(Rudesheim)的Gergeo Berger酒廠參觀。

萊茵高產區面積三千多公頃，是德國最具聲譽的葡萄酒產區，以栽種麗絲玲品種為主。盧地斯漢(Rudesheim)區的白酒更是世界馳名，有味酸、酒精濃度低、保持原味、透明、提神及低熱量等特點。

德國葡萄酒在市場上分四級：餐飲酒(Tafelwein)、鄉村餐飲酒(Landwein)、高級葡萄酒(Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, Q

b.A.) 優質高級葡萄酒(Qualitätswein mit Pradikat, Q m.P.)。餐飲酒是最低等級的葡萄酒，等同於法國的Vin de Table，各類的生產規定最少。鄉村餐飲酒級等同於法國的Vin de Pay，全德國有17個Länd可生產此等級的酒，可標示是產自那一個Länd的葡萄酒。高級葡萄酒必須產自德國13個產區(Gebiet)中的一區，各項生產規定比前兩個等級要嚴格許多，而且所採用的葡萄，也必需有較高的成熟度，每公升的葡萄汁需有約127克的天然糖份。優質高級葡萄酒德國最高等級的葡萄酒，除了有極高的品質外，全然禁止人工添加糖份，依成熟度(葡萄糖份的含量)區分成六個等級，裝瓶後必需在酒標籤註明是屬於那一個等級。自1994年新加進Qualitätswein garantierten Ursprungs (Q g.U.) 等級，提供各區依據各地的條件，定訂特別的規定和生產方法，並且定訂葡萄品種的選擇；主要的目地在於規範出各地葡萄酒的特色，讓品質與地方特色兼顧，比較接近法國AOC的概念。

另外，Q m.P.等級的葡萄酒依規定不能人為添加糖份，依照所屬不同含糖份的濃度或生產方式再區分出六個等級，實際所需的濃度依地區和品種而不同。Q m.P.的六個等級為頭等酒(Kabinett)、精采級高級葡萄酒(Spätlese)、精選高級葡萄酒(Auselese)、醬果精選高級葡萄酒(Beerenauslese)、干醬果精選高級葡萄酒(Trockenbeerenauslese)、冰果精選高級葡萄酒(Eiswein)。頭等酒是用一般成熟度的葡萄釀製而成，通常比較清淡，酒精濃度至少在7%以上。精采級高級葡萄酒比一般成熟度要晚摘(通常在7天以上)的葡萄所釀成的葡萄酒。精選高級葡萄酒是用比精采級高級葡萄酒更晚摘、糖度更高的葡萄釀成，偶而部份葡萄已感染貴腐霉。醬果精選高級葡萄酒是選擇更成熟、糖份更高的葡萄釀成，有一大部份的葡萄因感染貴腐霉，糖份更濃縮。干醬果精選高級葡萄酒是完全採用感染貴腐霉後，水份蒸發，萎縮成乾的葡萄釀成，甜度非常高。冰果精選高級葡萄酒必需是由用結凍的葡萄的所榨成的葡萄汁釀成，由於葡萄中結凍的水份會留在葡萄渣中，所榨出的葡萄汁甜度和酸度都非常高，通常釀成甜型的葡萄酒。

法國部分

法國是全世界最有名的葡萄酒產國，其豐富多元的葡萄酒種類

以及整體優越的品質，非其它國家所及。法國葡萄酒擁有盛譽絕非出於偶然，法國變化萬千的地質條件、得天獨厚的溫和氣候，提供各式各樣的葡萄品種成長所需的最佳條件。再加上傳統與新式並陳的技術，以及嚴格的品質管制系統，建立了葡萄酒天堂。

法國葡萄酒園廣達818,000公頃，每年出產各式各樣近46億公升的葡萄酒。2600年來累積的釀酒經驗將自然、葡萄與人這三個葡萄酒最重要的元素緊密地結合在一起，以釀造出無數富含風土特性的葡萄酒。主要產區有波爾多(Bordeaux)、勃根第(Burgundy)、香檳區(Champagne)、隆河谷地(Rhone Valley)、羅亞爾河谷地(Loire Valley)、阿爾薩斯(Alsace)、蘭格多克-魯西永(Languedoc-Roussillon)、西南區(South-West)、普羅旺世(Provence)、科西嘉島(Corsica)、侏羅區(Jura)、薩瓦(Savoie)等。此次考察由德國進入法國，經阿爾薩斯、勃根第、羅亞爾河谷地、波爾多等產區。

法國葡萄酒的品質管制與分級系統非常完善，從1936年就已經開始運作，已被許多產酒國用來當作品質管制及分級的典範。法國葡萄酒一共分為四個等級，分別為地區葡萄酒Vin de Pays、日常餐酒Vin de Table、優良地區葡萄酒VDQS、法定產區葡萄酒AOC。

Vin de Table為最普通的葡萄酒等級，沒有產區或品種的標示，各類規定的條件最不嚴格，除了全部採用法國葡萄製成的Vin de Table de France外，有可能混合其它國家的葡萄酒一起出售。Vin de Pays等級的葡萄酒以出產的省份或一大範圍地理區為名，生產的規定比AOC等級自由許多，較少地方特色。近年來由於技術的進步，品質提高許多，價廉物美。有少數生產高品質葡萄酒的酒廠，亦生產品質特異的Vin de Pays。VDQS為Appellation d'Origine vins Délimités de qualité Supérieure的縮寫，是一些較不出名的產區升為AOC等級之前的過度等級葡萄酒，數量並不太多。AOC是法國最高等級的葡萄酒，一個葡萄酒產區必須具備優越的天然條件，如土質、日照、雨量、坡度、地下土層等等，以及嚴格的生產規定，如葡萄品種的選擇、剪枝方式、公頃種植密度、產量、釀造方式、酒精含量等不勝枚舉的規定，才能具備成立AOC的資格。除了由法國「國家產區管制單位INAO」(Institut national des appellations d'origine)制定的一般規定外，各產區再依各地需要增加不同的規

定。每一AOC產區內的葡萄園必需通過委員會的遴選才能成為AOC級的葡萄園，否則只能生產其它等級較低的葡萄酒。每年釀造出來的葡萄酒也必須通過委員會的檢驗和品嚐，確定符合該AOC標準之後才可上市。在同一地區內的各AOC之間也可能有等級的差別，通常產地範圍越小，葡萄園位置越詳細的AOC的等級越高。

波爾多葡萄酒產區是舉世聞名的，西元一世紀時羅馬人已在此開闢葡萄園。波爾多區的五十幾個AOC大致可以依品質分為三個等級，由產地範圍大的AOC逐漸縮小到以村莊為單位的AOC，分別為以波爾多Bordeaux命名的地方性（régional）AOC、範圍較小的地區性(sousrégional)AOC、自古即以出產優良葡萄酒著名的村莊。以波爾多Bordeaux命名的地方性AOC 種植面積最廣，產量最多。範圍較小的地區性AOC約有十幾種，這些AOC的酒比較強調該區的特性，規定比較嚴格一點。Médoc還細分出南部地勢較高的優良產區上梅多克(Haut-Médoc)。一小部份產區中，自古即以出產優良葡萄酒著名的村莊，因所產的酒風味獨特，擁有自己專屬的AOC。如葛拉維區的Pessac-Léognan，上梅多克的瑪歌 聖朱利安(St-Julien)等，以及以貴腐白酒出名的索甸和巴薩克等二十幾種AOC。除了以產區為單位的AOC分級之外，許多著名的產地，也立有區內酒廠的分級排名。此種以酒廠為單位的排名制度，在法國其它地區非常少見。眾多排名中，以1855年巴黎萬國博覽會酒廠排名最著名。當年波爾多工商會應吉隆特省萬國博覽會參展委員會的要求，選擇區內品質最優良的葡萄酒參展而有此特優酒廠名單產生。排名約次序是由葡萄酒經紀商，依照當時酒廠的市場價格選出87家酒廠參展。紅酒部份有61家酒廠入選，除了葛拉維的Ch. Haut-Brion外，其餘都是上梅多克的酒廠，共分為五種等級，分別為「一級特等酒廠」(Premiers Crus)、「二級特等酒廠」(Second Crus)、「三級特等酒廠」(Troisiemes Crus)、「四級特等酒廠」(Quatriemes Crus)、「五級特等酒廠」(Cinquiemes Crus)。排名第一的是Ch. Haut-Brion、Ch.Lafite - Rothschild，Ch. Latour和Ch. Margaux。白酒部份有26種，都是索甸和巴薩克區生產貴腐白酒的酒廠，分為三種等級，排名第一級的是Ch. D'Yquen當年意外產生的排比，熟料竟然維持了一百四十年，僅在1973年做了微小的修正，將Ch. Mouton-Rothschild升為一等酒

廠。當年排名是依價格和酒廠名排定，並非完全依葡萄園的條件或品質選出，如今時過境遷，許多城堡酒廠已換主多次，很難做為品質的唯一指標。有些排名較差的酒廠因品質優異，市場價格反而高過排名較前的酒廠。

另外，葛拉維區到1953年才評選出紅酒的特等酒廠，白酒則在1959年完成，特等酒廠間沒有再細份等級。聖艾美濃產區的特等酒廠排名於1955年建立，共分「第一特等酒廠」(premier grand cru classé)的和「特等酒廠」(grand cru classé)兩種，其中第一特等酒廠中再細分成A和B兩種。不同於其它產區的排比，聖艾美濃有一個委員會每隔十年，依照酒的品質、價格等條件做排名的修正。此外，未列入排名的酒廠若該年生產的葡萄酒經委員會品嚐後認為品質優良，可以在酒標籤加上「優等」(grand cru)，但和特等酒廠的排名無關。

法國各產區中以勃根第的AOC分級系統最為繁複，一共分為五級。特別是在金丘產區中，每一塊葡萄園都依照土質、坡度、日照程度、排水性等條件評定出等級，全然以葡萄園的天然條件為準，和波爾多以酒廠為單位的介級制度全然不同。此外，區內六個分區之間的分級也多少有點差別，大大小小的AOC合起來有近百個之多。勃根第地方性AOC屬於最普級的AOC，分佈的範圍最廣，各類生產條件的規範較少，所產的葡萄酒也較清淡簡單。小區域性的AOC比地方性AOC範圍小一點，註明的方式有兩種，一種是在地方性AOC "Bourgogne"後面加上小區域的名稱，如夏隆丘(Bourgogne Cotes Chalonnaise)或上夜丘(Bourgogne Hautes Cotes de Nuits)等。另外一種是直接標示小區域的名字，如馬鞏(Macon)和薄酒來(Beaujolais)。這一類的AOC產區中因部份地區條件比較優良，但又不及成立獨立AOC，同在小區域名稱後面加上村莊 "Village"字樣以示區別，如Macon Villages和Beaujolais Villages等。村莊級AOC為條件優厚的產酒村莊，因生產風味獨具的葡萄酒而擁有獨立的AOC，由於葡萄園的品質不以村莊為界，所以同一個村莊AOC可能含蓋數個村莊。在夏布利、夜丘、朋丘以及夏隆區內，部份村莊級的AOC中比較優秀的葡萄園，會被挑選出來成為一等葡萄園(premiers crus)，而且可以在標籤上註明葡萄園的名稱。若是各方面條件都達極致的葡萄園，則可獲得勃根第特等葡萄園(grand cru)。

勃根第詳細的分級系統，將法國把葡萄酒與環境緊密結合的看法充份地展現出來，繁複的分級系統雖然常讓消費者面對近百種AOC感到無所適從，但卻是保留傳統風味的最佳方式。

三、建議

1. 發揮核心專長，選定主力產品：

德、法兩國葡萄酒歷史悠久，天然條件優異，我國加入WTO後欲發展葡萄酒進軍國際市場，建立國際品牌恐非易事。金門高粱酒在台灣地區高度酒市場佔有相當大的市場地位，在金門地區氣候、空氣、水質與原料等得天獨厚條件下，以金門高粱酒進軍國際市場遠比發展葡萄酒事半功倍。金門酒廠應繼續發揮核心專長，在白酒市場上鞏固台灣第一品牌市場地位，推出高低不同價位、包裝、酒精濃度的產品，建立不同的產品定位和品牌個性，以迎合不同消費者需求及口味偏好。

2. 強化分級制度，擴大市場行銷：

德、法兩國葡萄酒之分級制度值得學習，金門酒廠欲推出高低不同價位、包裝、酒精濃度的產品，建立不同的產品定位和品牌個性，以迎合不同消費者需求及口味偏好，則先要強化高粱酒之分級制度，以利進行市場區隔，進而擴大市場行銷。