

最新葡萄酒品酒报告 葡萄酒市场调查报告 (模板5篇)

报告，汉语词语，公文的一种格式，是指对上级有所陈请或汇报时所作的口头或书面的陈述。那么我们该如何写一篇较为完美的报告呢？下面是小编给大家带来的报告的范文模板，希望能够帮到你哟！

葡萄酒品酒报告篇一

国内葡萄酒市场的巨大潜力自然没能逃过国外品牌厂商的目光，他们都对这块大“蛋糕”垂涎三尺。特别是随着我国内地关税的逐步下调，一度被高关税堵在门外的进口葡萄酒已掀起首轮大规模进入中国市场的风暴。业内人士认为□20xx年这种态势将更为明显，深圳等一线城市成为进口葡萄酒涌入的第一站；很多业内人士都表示，对懂得葡萄酒的消费者而言，一旦习惯了优质、风味独特的葡萄酒，就很难再接受低档酒，而这也正是进口葡萄酒的信心所在。海关价格专家表示，洋葡萄酒进口价格日见走低，已经与国产葡萄酒市场价格接近，由于品质较好，在口感、色泽和香气上大多优于国产酒，因而竞争力十足。进口门槛进一步降低，使洋葡萄酒性价比更高。

二十年前，中国人对葡萄酒的概念只是停留在宴会上的长城和张裕，需求量比不上意大利的一个城市；二十年后的今天，即使还没有形成一个良好的葡萄酒文化和葡萄酒饮用氛围，中国人对葡萄酒的需求却已经远远高出本土葡萄酒的产量。由于国产品牌在种类和口味上过于单一化，进口酒在葡萄酒市场里有着不容忽视的地位。进口葡萄酒的成倍增长足以说明了巨大的商业机会和市场需求。

随着我国消费者生活水平不断提高，对葡萄酒文化韵味的理解和追求逐步加深，越来越多的消费者开始消费进口葡萄酒。

从北京到天津，从浙江到广东，从南到北，从长城到长江，各地区的葡萄酒进口量都在迅猛增长。

葡萄酒品酒报告篇二

二、葡萄酒项目产品工艺规划方案

(一) 工艺设备选型

(二) 工艺说明

(三) 工艺流程

三、葡萄酒项目产品营销规划方案

(一) 营销战略规划

(二) 营销模式

在商品经济环境中，企业要根据市场情况，制定合格的销售模式，争取扩大市场份额，稳定销售价格，提高产品竞争能力。因此，在可行性研究报告中，要对市场营销模式进行详细研究。

1、投资者分成

2、企业自销

3、国家部分收购

4、经销人代销及代销人情况分析

(三) 促销策略

.....

葡萄酒品酒报告篇三

葡萄酒厂生产实习报告范文

去年去的两个实习基地到现在来说已经结束了，但是关于实习，其实有很多的话想说，毕竟去了这么长的时间，参与了不少的活动。

第一，心态很重要

刚进公司实习的人，很多时候都是激情有余而心智不足的，这个我当时也是很有体会的，第一天去的时候很凄惨，没有人告诉你去哪儿吃饭，不知道在那坐车出去，其实随着慢慢熟悉工作环境和工作中经常接触的人会一点一点的变好。但是另外一点，就是在工作中和其他人的交流，有时候刚从学校出来再加上心态挺高会经常出现一些不当的表现，这个时候需要的就是要有一个低的心态，别说是实习生了，新员工刚去的时候也是从基层做起，一点一点赢得信任和重用的。

第二，做好本职工作，积极很重要

刚去的时候谁都会有属于自己的那份工作，这个时候就要求你要做好自己的本职工作，如果连小事都做不好，一个新人，别人怎么去相信你？积极是公司比较看重的，有些时候甚至你做不了有些事情，别人也会去花时间去教你，但前提是你得表现出你的积极和上进来，不要只是满足于自己的那份工作，或者只想混份实习证明。

第三，适应能力和学习能力

刚去一个新的`环境，从未接触过的东西，需要你有很强的适应性，有时候公司招你去需要的就是你做出来的结果，刚开始不会看重一个过程，老板不会花那么多的时间去观察你的

细节什么的，一个连结果都不会呈现的人观察细节有用吗？一个极强的适应能力尤其重要，适应新的环境，融入进去，产生一个即战力。学习能力也是我认为比较重要的。很多东西有人会去告诉你，但是更多的东西是需要自己去学习去领悟的，这个时候需要你做的就是敞开你的口袋，拼命的往里装，然后自己转化成你自己的东西，不懂的地方一定要问，千万不要不懂装懂或者不闻不问，如果这样，后果会很严重。

第四：注重细节，养成好的习惯。

葡萄酒品酒报告篇四

一、公司概况

1、公司简介

中信国安葡萄酒业股份有限公司隶属于中信国安集团公司，是中国中信集团公司全资子公司，公司经营行业涉及信息产业、高新技术、资源开发、旅游房地产、广告、文化传媒等领域，具备可持续发展能力的大型综合性企业集团，是中信公司在国内最大的实业子公司之一。

该公司是一家集葡萄种植、加工、贸易、科研为一体的大型葡萄酒企业，依托新疆-独特的先天生态资源优势，大力发展以酿酒葡萄为中心的特色产业。公司现有5家葡萄酒生产企业，生产规模达11.5万吨，贮酒能力达15万吨，成品酒灌装能力达8万吨，是目前亚洲最大的葡萄酒生产企业。

2、历史前沿

公司由新天国际经济技术合作公司在其所属的贸易公司、新疆阜北农工商联合企业公司进行股份制改组的基础上，联合

中国成套设备进出口集团总公司、新疆北中房地产开发有限公司、新疆生产建设兵团投资中心共同发起，募集设立。

2015年5月4日，公司名称由“新天国际葡萄酒业股份有限公司”变更为“中信国安葡萄酒业股份有限公司”。

3、行业地位

在201*年中国酒类流通协会、中华品牌战略研究院共同主办的“华樽杯”中国酒类品牌价值评议中，其品牌价值为7.93亿，在葡萄酒行业居于第六位。

4、企业规模

中信国安葡萄酒业现在新疆拥有15万亩亚洲最大的酿酒葡萄基地，分布在天山北麓和伊犁河谷及乌伊公路沿线，东起阜康，西至伊犁霍尔果斯，与美国加利福尼亚和法国波尔多两大世界知名产区同处于北纬44度同一纬度线上，新疆天山北麓的酿酒葡萄种植基地位于“博格达《人与生物圈》保护区”范围内，是以天山博格达生物圈原生态、零污染的先天生态环境优势围绕天山天池北坡葡园、天山天池葡园和天山北麓昌吉葡园三个小产地生态葡园建立了中国目前唯一生态葡萄园产地，为酿造优质、生态、健康的葡萄酒提供了优质的葡萄原料。

5、经营范围

葡萄的种植、葡萄酒的生产加工和销售，自营和代理除国家组织统一联合经营的16种出口商品和国家实行核定公司经营的14种进口商品以外的其他商品及技术的进出口业务；经营来料加工和“三来一补”（来料加工、来样加工、来件装配和补偿贸易）业务。

6、公司定位

该公司以“倡导产地生态消费，引领品质生活”为企业定位，以尼雅产地生态葡萄酒系列、西域沙地年份葡萄酒系列和西域烈焰葡萄蒸馏酒为主力产品，以“产地生态”为战略支撑点，整合原料基地的资源优势，利用新疆-独有的生态产区条件，致力于成为中国产地生态葡萄酒的倡领者。

7、企业荣誉国际获奖

中信国安葡萄酒业股份有限公司旗下产品在全球各类国际评酒大赛中屡获殊荣，至今已获得十六金十三银，美誉远扬，部分主要奖项：

8、基地生态

新疆天山北麓小产地生态葡园正位于北纬44度，与同处此纬度的法国波尔多、美国加州一起并称为“世界三大天堂级葡萄产区”。

日照时间长达2800小时，使得葡萄果实积累的天然糖分平均高达210-220g/l□20°C以上的昼夜温差，干燥的气候条件，在葡萄积累充足天然糖分的同时更让葡萄远离病虫害侵袭，避免农药残留。

土壤类型为砾石砂壤土，大量砾石使土壤通透性好，导热性强，排水良好，非常适合葡萄生长□pH8.0弱碱性、少氮磷、富钾钙和矿质元素的土壤特性能够防止葡萄枝蔓过度生长，使果实富集更多养分，积淀出佳酿丰富细腻的口感。

绿洲灌溉型农业区，典型的大陆型气候，降雨量少，湿度小，通风良好，主要靠头屯河、玛纳斯河、霍尔果斯河等汇集了天山的万年冰川雪水灌溉，不但保证水质纯净无污染，同时避免了病虫害的发生和蔓延，确保了葡萄原料的纯净。

海拔450-1000米，在中国各葡萄产区中最高，高海拔地区的

紫外线强度也高，促使葡萄果皮中生成更为丰富的花青素，给葡萄酒带来卓越的色泽和丰富的风味物质，呈现出均衡复杂的酒体结构，极具陈年潜质，具备了高品质葡萄酒的先决条件主栽品种有烟73、赤霞珠、霞多丽、贵人香。

二、产品系列

该公司产品系列主要有以下4种：

1、尼雅产地生态葡萄酒

1) 原料来自天山天池北坡葡园、天山天池葡园和天山北麓昌吉葡园。

2) 涵盖干红葡萄酒、干白葡萄酒、桃红葡萄酒、甜白葡萄酒，均完美展现了葡萄品种的典型香气与橡木桶香气的融合协调，口感圆润，酒体丰满，余味绵长。

3) 依据先天产地生态条件和种植标准、原料标准、酿造标准、酿酒师、陈酿标准5大生态质量控制工序，制定了严格的生态产品质量等级制度。分为奢藏级、珍藏级、特酿级、优酿级四个质量等级。

2、西域·沙地典藏年份葡萄酒

1) 区优秀年份——1996、1997、1999、2002、2015。

2) 原料品种为赤霞珠。

3) 经过18个月法国橡木桶培养和2-3年的窖藏瓶储，展现出迷人的香气，高雅华贵，口感圆润，酒体平衡，结构感强，醇香绵长，木香雅致。

3、西域·烈焰葡萄蒸馏酒

1) 原料来自新疆天山北麓，为酿造优质白兰地的上乘品种白玉霓[Ugni blanc]葡萄，采用传统的夏朗德壶式双重蒸馏工艺，经历12道工序，九斤葡萄酒方可酿出一斤烈焰。

2) 酒体晶莹剔透，香气馥郁，层次丰满，清新的葡萄品种香气、饱满的蒸馏焦香伴随着淡淡的香草果香，口感醇厚浓烈而不失圆润，优雅充盈的悠长回味，健康的特性与多种饮用方式，带给您极致的生活体验。

4、新天天池酒园葡萄酒系列

1) 原料均来源于中信国安葡萄酒业位于新疆天山北麓十五万亩酿酒葡萄基地的优质葡园：天池酒园、玛河酒园和伊犁酒园。

2) 质量等级划分为珍藏级、优选级、特选级、珍品级。

三、工艺流程

1、干红工艺

分酒(自流酒、粗滤 冷冻 细滤 稳定性试验

2、干白工艺

pt验级葡萄接收除梗破碎冷冻澄清发酵. (见干红工艺)

四、实习概况

1、实习时间：201*年9月5日——201*年9月19日

2、实习地点：中兴国安葡萄酒股份有限公司玛纳斯分公司

4、实习内容

9月5日，当我们到达玛纳斯酒厂时，大批生产还未开始。在通过分厂长的生产安全讲解之后，大家的唯一感觉就是“我们在用生命实习，而员工们就是在用生命酿造着人类的血液”。身处酒厂，好像每一分每一秒我们都身临险境，担心罐顶物料掉落被砸，害怕二氧化碳使人窒息，提防高压水将人打晕，更恐惧碱液将人灼烧，，，，随后，我们被分为3大组，分别为进入酒厂工作的’ 白班、酒厂工作的晚班以及罐装车间。每一个班组都实行12小时工作制度，白班晚班要形成严格的换班对接工作。每一个大组又分别由师傅具体分组指派工作。

很荣幸，我与另外3人被分到了酒泥机，跟着一位年轻的师傅主要负责酒泥机的预涂、清洗以及正常运转，另外闲的时候配合辅助其他人完成其他工作，如打循环、接管道、除渣、加辅料等，总之就是哪里需要我们，我们就去“支援”哪里。

但是，直到9月8号酒泥机才正式开始运行。在9月6号到9月8号这三天里，由于大批生产未到，我们的主要工作就是扫地、拖地、擦栏杆，这些活看似特别没水准，特别没技术含量，但是却考验着我们的耐心与责任心，以及对领导分配任务的执行力与服从管理的态度。在这几天，我第一次上了罐顶，也慢慢的熟悉了酒厂的工作环境，事实上，只要大家在细节上多留心，酒厂的工作并不可怕，也不必因此而为自己的生命担忧！

9月7号时开始预备酒泥机工作所需要的材料，包括硅藻土、珍珠岩和纤维素，接好进料、出料、预涂进料、预涂出料、冷凝水的管道，开始试运行。硅藻土、珍珠岩和纤维素需要提前两个小时泡好，便于他们更好的溶解、相互作用。师傅给我们大体讲解的酒泥机的工作原理和具体的操作方法。

9月8号开始正式运转。酒泥机的预涂并不是一件简单的事情，刚开始预涂的时候，我们也会失败，白色的预涂料浆摊了一

地，辛苦的准备工作的完全没有一点收获，大家不得不重新清洗，重新预涂。经过几天的酒泥机工作，我简单总结了一下酒泥机预涂工作的流程和成功预涂（管路连接正确的前提下）的几个关键点。

工作流程：

- 1、依次打开开关按钮、真空泵、转鼓、进料泵、出料泵；
- 2、用旁边的水管不停的均匀的向槽子里加水；
- 3、当搅拌槽内开始能看到螺旋叶片时迅速关闭预涂进料阀门，打开进料阀门；
- 5、酒泥机开始过滤，每隔1个小时记录酒泥机工作时的温度和压力。

关键点：

- 1、保证转鼓与槽内的液面接触，据此决定向槽内加入的水量；
- 3、预涂是压力要达0.8，否则不容易预涂，预涂容易脱落；
- 4、品尝时要把握出料的甜度，否则导致葡萄汁不纯。

我在酒泥机的工作一直持续到9月16号，第二天我转到了7000线罐装车间。酒厂的罐装车间有两个，一个是4000线，另外一个就是7000线。线长简单的介绍了一下7000线的情况，自动化程度比较高，但这里的实际罐装量每天只能达到3500左右，在这里的第一天我主要负责拨瓶工作，就是将来自传送带的瓶子送到卡槽。第二天我的主要工作就是插纸板。

但在这里我只工作了3天，就7000线罐装车间的一个具体流程，包括人工环节，我做了如下的简单介绍：

罐装车间上传送带的运输速度比较快，各个环节都需要人工的快速工作，否则整个系统的运行效率就会大打折扣，所以每个员工都全心对待。

我的工作内容到19号停止，19号晚上我启程回校。

六、实习感想

此次实习算是我们接触社会的第一步，是我们正式接手一份工作的提前演练，非常感谢学院和厂房愿意给我们这些“一穷二白”的待工作学生提供这么好的工作环境和就业机会。所以，我很珍惜，全心全意的对待师傅交给的每一项任务，遇到不懂的就多想，多问，多记。我想这应该是作为实习生非常重要的一点。

上课时所有的理论知识，包括《葡萄酒工程学》中学到的各种机械设备，《葡萄酒工艺学》中学到的葡萄酒酿造流程，在学校里都是做的小容器酿造，压榨，搅拌等更多的都是人工完成。而来到了中兴国安玛纳斯分公司酒厂，看到了巨型的发酵管，除梗破碎机，各种管道，酒泥机，各种泵等，一切都是大生产，自动化，那些理论知识也或多或少的与实际情况相投。但是，更多的赋予了人类的灵活，能够通过经验随葡萄原料状况的不同使用不同量的辅料，同时在传统工艺的某些环节做某些不同的处理以达到生产特色风味的葡萄酒的目的。

在葡萄酒的生产前期，亲自目睹了大生产的具体生产流程，渐渐的体会到葡萄酒酿造真的想对待一个孩子一样，要细心呵护，悉心培养，每个环节出现问题，都会导致其不能健康成长。

葡萄酒品酒报告篇五

去年去的两个实习基地到现在来说已经结束了，但是关于实习，其实有很多的话想说，毕竟去了这么长的时间，参与了不少的活动。

刚进公司实习的人，很多时候都是激情有余而心智不足的，这个我当时也是很有体会的，第一天去的时候很凄惨，没有人告诉你去哪儿吃饭，不知道在那坐车出去，其实随着慢慢熟悉工作环境和工作中经常接触的人会一点一点的变好。但是另外一点，就是在工作中和其他人的交流，有时候刚从学校出来再加上心态挺高会经常出现一些不当的表现，这个时候需要的.就是要有一个低的心态，别说是实习生了，新员工刚去的时候也是从基层做起，一点一点赢得信任和重用的。

刚去的时候谁都会有属于自己的那份工作，这个时候就要求你要做好自己的本职工作，如果连小事都做不好，一个新人，别人怎么去相信你？积极是公司比较看重的，有些时候甚至你做不了有些事情，别人也会去花时间去教你，但前提是你得表现出你的积极和上进来，不要只是满足于自己的那份工作，或者只想混份实习证明。

刚去一个新的环境，从未接触过的东西，需要你有很强的适应性，有时候公司招你去需要的就是你做出来的结果，刚开始不会看重一个过程，老板不会花那么多的时间去观察你的细节什么的，一个连结果都不会呈现的人观察细节有用吗？一个极强的适应能力尤其重要，适应新的环境，融入进去，产生一个即战力。学习能力也是我认为比较重要的。很多东西有人会去告诉你，但是更多的东西是需要自己去学习去领悟的，这个时候需要你做的就是敞开你的口袋，拼命的往里装，然后自己转化成你自己的东西，不懂的地方一定要问，千万不要不懂装懂或者不闻不问，如果这样，后果会很严重。