

Asia

China

中国的现代酿酒史并不长，却成为了国际上不可忽视的一股力量，无论是葡萄园面积还是产量都居世界前十，但 99% 左右都供应的是本国市场。中国自汉唐时期就开始有从西域进口葡萄酒的记载，并且引进了一些鲜食葡萄种植。现代的酿酒葡萄栽培一般从清代张弼士在烟台建立张裕开始说起，他引进了超过 150 种欧亚品种，之后随着传教士和外国侵略势力进入中国，又在各地陆续建立了一些葡萄酒厂。

中国的葡萄园大部分在北方各省（与南法、加州纬度相似），新疆、河北、山东、河南以及东北等，由于缺乏酿酒经验以及严重的大陆性气候影响，鲜食葡萄和葡萄干占据了主要的产量。靠海的一些产区，比如山东、河北和天津，纬度与加州相似，凉爽的太平洋同时带来了湿度，真菌疾病较为严重，经常较早采摘，而且在平坦且肥沃的土地上种植葡萄导致产量过大，葡萄质量较差。内陆一些产区，有花岗岩和石灰石的土壤，较为贫瘠且排水性好，更加适合种植葡萄。

国外集团提供技术支持并与国内合作共同建立酒庄的形式在中国很普遍，称之为 joint venture，比如 80 年代人头马集团在国内建立了王朝，保乐力加合作建立了龙徽等。90 年代以后，中国葡萄酒迅速发展，国外的散装酒大量进入国内，十年之内建立了超过 100 家酒庄，许多都做成“城堡风格”的以吸引旅游者。

中国本地品种众多，但大多不适合酿酒，比如白玉葡萄（来自格鲁吉亚的白葡萄，Rkatsiteli，能做一些无味的酒）和一些麝香葡萄杂交品种。在引进的品种里，红葡萄品种占主导，尤其是赤霞珠占到了 40% 以上，还有梅洛和品丽珠等。白葡萄品种里雷司令（有不少是 Italian Riesling）排第一，然后是霞多丽。中国的葡萄大多来自合约式的酒农，质量不太能得到保障，灌溉过量、高产、过早采摘等问题很普遍，由于激励不足，农民也不太在乎葡萄质量。由于栽培方式不先进，环境也比较潮湿，各种真菌疾病很常见，许多地方需要冬季埋土防寒。劳动力很便宜，所以大部分工作都是人工完成，机械化程度不高。

如今张裕、长城、王朝和龙徽占到了 60% 以上的产量，他们都有政府背景。进口葡萄酒的税在逐渐减少，香港已经是 0%，所以还是比较开放的。大城市消费者随着财富积累和对西方文化的感兴趣，葡萄酒消费日渐增长，主要进口国为法、智、澳等。不过葡萄酒的总体销量仍然只占全国酒精销量的 1% 左右。

Japan

日本有比较长的栽培和酿造历史，目前大约有 200 家酒庄，本地葡萄酒的销量占全国的 36%。其人均消费量也是亚洲最高的，每人每年 4L。日本变幻不定的气候让葡萄栽培很困难，极为潮湿的环境让葡萄的成熟和健康都得不到保障，而像北海道等地也需要埋土防寒，因此葡萄酒产量很小。

日本的葡萄园遍布全国，虽然总共不到 2 万公顷，且只有 10% 用来酿酒。大部分的葡萄是鲜食葡萄，欧亚葡萄也都源于丝绸之路进入日本，然后逐渐拥有了自己的名字且被认为是日本本土的品种。最重要的酿酒葡萄为 Koshu，能适应当地环境，粉色品种，颗粒大能鲜食，也能酿造简单风格的葡萄酒。此外也有许多杂交品种，而且经常是“本地”的欧亚品种和国际品种的 crossing，不过没有品质特别高的。不过本土种植最多的，达到 80% 以上面积的，还是 hybrid 品种，许多是直接来自美国引进的，比如 Concord（美国东部品种，非常 foxy）和 Delaware（深色的纽约品种，日本很常见，没那么 foxy）。

日本有许多投资者，他们的投资遍布加州、澳洲和法国。他们的生产者为了提高质量，可以从国外进口散装酒或葡萄汁，加入自己的酒中以供应本地市场，其法律有对比例作出规

定（最高可达 95%）且需要在酒标上注明。

日本的酒农有超过 80000 名，葡萄园面积非常小，平均不到 0.5 公顷，大型生产商非常依赖这些收购来的葡萄。他们也在积极探索栽培和酿造技术，也在逐渐引进国际品种来尝试栽培，但仍然只占 1% 左右。日本主要从法、意、美等国家进口葡萄酒。

India

印度作为亚洲大国，即葡萄酒的产量和销量都在迅速上升，但全国大部分地区都不适应栽培酿酒葡萄。印度有大约 6 万公顷的葡萄园，10% 的葡萄用来酿酒，其余大部分作为鲜食葡萄和制作葡萄干，艰难的气候（炎热潮湿且受季风 monsoon 影响大）让葡萄品质难以得到保证。随着经济状况的改善，中产阶级开始喝酒，葡萄酒的需求量年增长 20-30%，但人均销量极低（可能低至 7ml），并且葡萄酒的税很高（160%）。

印度目前种植量最大的品种为 Thompson Seedless/Sultana，适应热带气候，超过了 50% 的总面积。此外还有 Isabella（美洲品种，适应热带气候，产量大，非常 foxy）和 Muscat Hamburg（质量最差的麝香品种，蓝黑色，麝香风味），在印度有自己的名字，主要也是作为鲜食葡萄，同样就可以制作一些低品质的甜酒。在 Nashik 高原的 Sula 葡萄园能生产优质的长相思、白诗南和西拉，依赖的是海拔带来的影响。

主要的栽培方式为用很高的整形方式固定在竹子和铁丝上，通风性极好以避免潮湿带来的真菌疾病。滴灌技术使用普遍，产量可以非常高，有时能达到 700-900hl/ha。在南部较热的地区，属于 tropical viticulture，一年两熟，用来作鲜食葡萄或葡萄干。

90 年代以前，印度葡萄酒产业并不被国际上熟知。1984 年建立的 Chateau Indage 设立了很高的标准，目标是出口，制作霞多丽，Ugni Blanc，黑皮诺，赤霞珠和梅洛等。葡萄栽培在海拔 800 米，石灰岩土壤，精选砧木以抵抗根瘤蚜和线虫，并引进法国设备等，获得了声望。