

# 吃着火腿喝着西班牙葡萄酒 食博会上感受西班牙最优品质



图为食博会上的西班牙展台。

吃一口火腿,抿一口西班牙葡萄酒,让弥漫的肉香与挥散开来的酒香在唇齿间碰撞,在绿色的背景下,你是否怀疑正置身于西班牙的阳光葡萄酒庄园中?事实上,这是第七届湖南(国际)食品博览会西班牙的展台。

11月8日,第七届湖南(国际)食品博览会在长沙举行,法国、西班牙、新西兰、马来西亚、泰国以及中国各地的风味特色食品纷纷亮相。来自西班牙的西班牙葡萄酒、橄榄油等特色食品备受关注,吸引了众多参观者的目光。

■三湘华声全媒体  
记者 刘玲玲

## 原瓶原装进口带来 最原汁原味的体验

随着国际贸易的增多,消费者接触的进口商品越来越多,但是否是原装进口,这就值得考究了。

“原瓶原装进口,就意味着商品的品质会更有保障。”湖南西班牙进口贸易发展有限公司董事长金家瑞表示,实际上,葡萄酒、橄榄油等产品对温度、湿度等存储环境有较高的要求,原瓶原装进口的产品,在品质上更有保证,因此,西班牙的所有产品,均保证全部原瓶原装进口。据悉,本次食博会上,西班牙展出的就是西班牙原瓶原装的西班牙

欧莉雅橄榄油、西班牙侯爵红酒、西班牙沃雅红酒和西班牙进口奶粉等几款原装进口产品。“西班牙的葡萄酒,全是原瓶原装进口的,品质很好,价格也非常适中。”食博会现场,来自益阳的采购商黎先生一边挑选酒、一边告诉记者,他试了不少酒,像西班牙葡萄酒这样的价格这样品质的很少,他正准备采购几款。

事实上,黎先生的眼光很准。“作为湖南省第一家也是最大的一家专业、专一的西班牙葡萄酒、橄榄油的知名进口企业,西班牙一直坚持‘构筑西班牙葡萄酒、橄榄油对华贸易平台,给国人引进高性价比、优质的、安全的健康食品’的

要求。”金家瑞表示,“西班牙希望能为消费者提供最优质的国外商品,给大家带来最原汁原味的体验感受。”

## 源头、运输、储存三方面 确保最优品质

要确保最优的品质,给大家带来最好的产品,仅凭原瓶原装进口还不够,事实上,西班牙在产品质量方面还有着自己的一套严格标准。

“我们正积极申请原产地认证。”说到西班牙的质量体系,湖南西班牙进口贸易发展有限公司的陈梦芳向记者介绍,湖南省出入境检验检疫局将对进口食品、进口酒进行

源头预认证。今年5月份,省商检局派出预认证考察小组到西班牙进行考察,在获悉这一信息后,西班牙企业主动要求考察小组到自己进货的源头酒庄进行预认证。5月29日,考察组一行来到为西班牙企业供货的西班牙爱丽科普酒庄等多家酒庄分别进行预认证注册考察。他们听取酒庄的情况介绍,了解生产工艺过程,参观生产流程,对这些酒庄的生产工艺和酒品质量给予了充分的评价和认可。西班牙企业的进口源头,在他们的考察中经受了考验。目前我们已经成为首批申请原产地认证的进口酒水企业。

为确保质量,西班牙在采购上也有自己的标准。“西班牙不会在夏季采购商品。”陈梦芳透露,由于葡萄酒的最佳保存温度是20℃左右,因此,西班牙会避开炎热的夏季进行采购,就算缺货也会放弃,仅选择春、秋、冬季采购确保品质。同时,西班牙还根据自己的要求,检查进口产品中间是否有隔板、标签是否有磨损、酒瓶的瓶型以及包装纸的厚度等内容,保证产品的质量。

此外,为保证储存的安全,西班牙还特地在长沙霞凝港保税区建立了湖南首家恒温恒湿的智能仓库,并建立了自己的溯源体系,从葡萄酒的采购、入库、出货以及到达消费者手中,全部能找到详细信息。“因为葡萄酒对环境的要求非常高,如果储存不好,导致品质受到影响,我们就能第一时间通过溯源,找到相关的产品实行召回,保护消费者的利益。”陈梦芳表示。

健康生活从每一滴油开始

100% 西班牙 原瓶进口

西班牙·欧莉雅、西班牙·米萝斯特级初榨橄榄油

湖南西班牙进口贸易发展有限公司  
长沙市西卡贸易(进出口)有限责任公司  
地址:湖南省长沙市芙蓉区凌霄路63号天泰花园 传真:0731-84718151 全国服务热线:400-0731-529 网址: http://www.xiban.cn.com