

Kopke Colheita 1967 Porto 在上海国际酒业交易中心

发行公告

发行人：宏葡（上海）贸易有限公司

承销人：大乾同（上海）投资发展有限公司

发行场所：上海国际酒业交易中心

相关方声明

本发行公告的目的仅为向公众提供有关本次发售的情况，发行公告同时刊载在上海国际酒业交易中心（以下简称交易中心）官方网站。客户在作出认购之前，请仔细阅读本发行公告全文。发行人及承销人承诺本发行公告不存在虚假记载、误导性陈述或重大遗漏，并对发行公告的真实性、准确性、完整性承担连带的法律责任。

Kopke Colheita 1967 Porto 由发行人在上海国际酒业交易中心发行。发行人有义务遵照酒品发行协议约定在发行场所发行酒品；如发行人未能履约，则发行人承担相关责任。

特别提示

宏葡（上海）贸易有限公司根据《上海国际酒业交易中心交易规则》、《上海国际酒业交易中心会员管理办法》和国家法律法规等相关规定在上海国际酒业交易中心公开发售 **Kopke Colheita 1967 Porto**。大乾同（上海）投资发展有限公司作为本次发行承销人，与宏葡（上海）贸易有限公司共同进行了产品设计，并依据上海国际酒业交易中心相关流程规定，向上海国际酒业交易中心提出发行申请。该发行活动还包括议价、发审会、申购、上市等内容。请广大客户认真阅读本公告，并密切关注上海国际酒业交易中心官方网站 www.siwe.com.cn 公布的发行信息。

一、概述

1、根据《上海国际酒业交易中心会员管理办法》，2012年7月，宏葡（上海）贸易有限公司向交易中心提交了会员申请资料，经过交易中心审核通过，获得了发行会员资质；2012年8月，大乾同（上海）投资发展有限公司向交易中心提交了会员申请资料，经过交易中心审核通过，获得了承销会员资质。

根据《上海国际酒业交易中心交易规则》，发行人与承销人签订了《承销协议》，双方共同向交易中心提交《酒品发行申请表》和酒品发行审核的其他准备材料。

2012年9月3日，交易中心组织了 **Kopke Colheita 1967 Porto** 发行审核会议（简称发审会）。经发审会综合评定：该酒品“微微单宁，有陈年潜力，刚开瓶时带很多巧克力、焦糖，之后出现越来越多的焦糖、太妃糖，还有樱桃酒，平衡感很好。回味悠长，带酒精的温润之感。”“**Kopke Colheita 1967 Porto**”从葡萄甄选、汁液萃取、酒体发酵到瓶身的设计与刻画，都遵循最天然的人工操作。接近半个世纪的窖藏，目前酒的生命正处于巅峰时期，数量稀缺，存世仅 30000 支，是不可多得的收藏与饮用的珍品波特。经本次发行审核委员会 5 位评委一致决议，通过本次发行审核。

交易中心定于 2012 年 10 月 30 日公开发售“Kopke Colheita 1967 Porto”。

2、本次发售对象为国内外对高端葡萄酒酒品感兴趣的社会公众。

3、网上发行重要事项

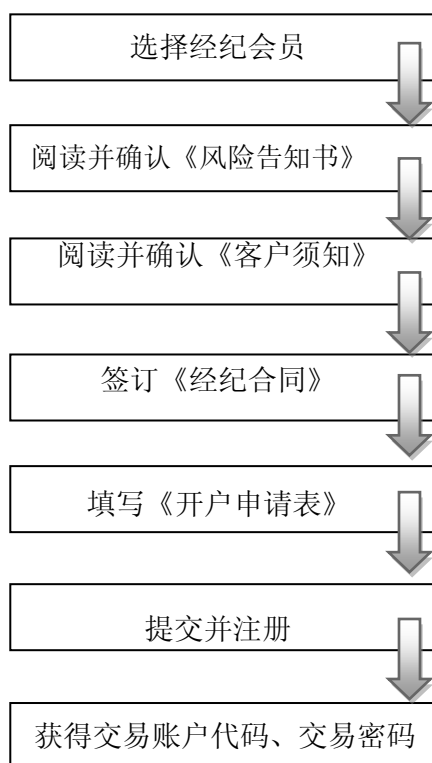
酒品全称	Kopke Colheita 1967 Porto
酒品名称	科普克 1967
酒品代码	201112
出品人	葡萄牙科普克酒庄 (Kopke)
发行会员	宏葡 (上海) 贸易有限公司 (会员代码为 A09)
承销会员	大乾同 (上海) 投资发展有限公司 (会员代码为 807)
发行量	30,000 (瓶)
公开发售量	25,500 (瓶)
公开发售价格	1,380 元/750ml•瓶 (不含税价)
承销会员包销数量	3,000 (瓶)
承销会员酒品减持规定	自上市日起, 每月减持不超过发行总量的 5%
定向配售数量	1,500 (瓶)
定向配售价格	1,242/750ml•瓶 (不含税价)
定向配售规定	自上市日起, 禁售期为一年, 禁售期间可以提货
报价单位	元/750ml•瓶
报价货币	人民币
每瓶净含量	750ml
酿造年份	1967 年
包装	玻璃瓶包装
公开发售时间	2012 年 10 月 30 日 9:30—15:00
每交易账户最大申购量	3,700 (瓶)
每交易账户最小申购量	37 (瓶)
每交易账户最小申购资金	≥53,613 元 (含发行服务费)
申购次数	1 次, 不可重复申购
摇号中签日期	2012 年 11 月 06 日
酒品登记日期	2012 年 11 月 06 日
申购未中签资金解冻日	2012 年 11 月 06 日摇号结束后释放未中签资金
酒品起始提货日期	2012 年 12 月 25 日
海关清关税费参考	1. 关税 14% (CIF X 14%) 2. 增值税 17% [(CIF + 关税) X 17%] 3. 消费税 10% [(CIF + 关税) / (1-10%)] X 10% 4. 清关时涉及客户的其他进口代理等费用 注: 以清关时海关及代理公司发生实际税费核算为准
指定仓库	上海外高桥保税区红酒仓库
仓储费用	起始提货日起一年免租金
保险费用	起始提货日起一年免保险费
托管费	360 天免托管费期
回购条款	如果酒品上市后的三年内不能连续三个月每日收盘价达到

	发行价的 116%（即 1,601 元/瓶），则发行人在本发行公告规定的回购期内按发行价的 115%（即 1,587 元/瓶）对参与回购的客户履行回购义务。定向配售部分不参与回购。
回购期	2013 年 10 月 23 日—2013 年 10 月 31 日

本公告仅对本次发售的有关事宜进行说明，对本次发售的产品不构成购买建议。更多信息请客户密切关注上海国际酒业交易中心官方网站相关信息。

二、客户申购流程

第一步：个人持身份证（机构或法人持营业执照、机构代码证、开户许可证、税务登记证正本等银行规定的相关资料）前往结算银行开立资金账户，并办理网上银行业务；
第二步：登录“上海国际酒业交易中心”官方网站 www.siwe.com.cn“在线开户”系统，按步骤填写资料。



客户既可以在上海国际酒业交易中心官方网站 www.siwe.com.cn“在线开户”系统自助开户，也可以在经纪会员处开户。

第三步：客户持相关开户资料至结算银行或通过网上银行，办理银商转账业务。

第四步：客户开通银商转账后，登录上海国际酒业交易中心官方网站下载交易软件，凭交易账户代码、交易密码即可参与酒品申购和交易。

三、费用

客户进行非国产收藏酒品申购及交易的过程中会产生以下费用：

费用	免费期	收费标准及计算公式
发行服务费	无	5% 分别向本中心和经纪会员缴纳成功申购金额的百分之二点五发行服务费
交易手续费	无	0.3% 买卖双方分别向交易中心缴纳成交金额的千分之一交易手续费和向经纪会员缴纳成交金额的千分之二交易手续费。
仓储费	2012年12月25日—2013年12月24日	数量×日租金标准×（卖出日期或提货日期 - 买入日期或起始计租日期）
保险费	2012年12月25日—2013年12月24日	数量×日保险费标准×（卖出日期或提货日期 - 买入日期） -发行会员已投保部分
托管费	360天	数量×日托管费标准×（卖出日期或提货日期 - 买入日期或上市日期-免费期）
仓单注册/注销服务 用	无	5% 分别向本中心和经纪会员缴纳仓单注册/注销服务费：注册/注销日前五个交易日（含发行日，无成交则往前推）加权平均价（如果上市不足五个交易日按实际天数计算）×仓单注册/注销数量×收费标准。收费标准为：向本中心缴纳百分之二点五，向经纪会员缴纳百分之二点五。

*自起始提货日起，发行人宏葡（上海）贸易有限公司对本次发行酒品投保期为1年，保单参见上海国际酒业交易中心官方网站。

四、交货期与交货保障

本次酒品的起始提货日为2012年12月25日，自起始提货日起，客户可自由提货。在此之前，发行人在公开发售前办理了标的额为港币15,500,000元的葡萄牙必利胜银行履约保函（保函有效期至2012年12月31日）；发行贷款处于冻结状态。自2012年12月25日起，发行人宏葡（上海）贸易有限公司对酒品投保1年。

五、定向配售与回购

1、定向配售：本次酒品发行中，发行人向交易场所申请了定向配售。定向配售价格为1,242元/瓶（不含税价）；定向配售客户自酒品上市交易之日起至2013年11月5日，其持有的酒品不得通过上海国际酒业交易中心交易系统卖出但可以提货；定向配售客户不得参与本次酒品的回购。

2、回购：如果酒品上市后的一年内不能连续三个月每日收盘价达到发行价的116%（即1,601元/瓶），则发行人自2013年10月23日至2013年10月31日按发行价的115%（即1,587元/瓶）对参与回购的客户履行回购义务。

六、回购担保

公开发行人成功后，发行人及时办理标的额为港币7,750,000元的葡萄牙必利胜银行履约保函（保函有效期至2013年11月11日），与上海国际酒业交易中心冻结24,467,400元的贷款同时作为发行人履行回购义务的回购担保。在收到回购担保保函前，全额贷款处于冻结状态。届时，如果发行人不能充分履行回购义务，该担保款及保函赔付额将作为违约金支付给参与回购但因发行人原因而未能实现回购的客户。

七、结算银行及账户信息

开户银行：招商银行

上海国际酒业交易中心在招商银行的识别代码：999209

开户银行：工商银行

上海国际酒业交易中心在工商银行的识别代码：00001137

开户银行：中国银行

上海国际酒业交易中心在中国银行的识别代码：01000001

开户银行：民生银行

上海国际酒业交易中心在民生银行的识别代码：31010001

八、发票事宜

发行人按以下方式为客户开具发票：

- 1、在回购期结束前，于发生提货（含自提与在线配送）时向提货客户开具；
- 2、剩余未提货的酒品发票，在回购期结束后统一向持有酒品但未注册仓单者开具。

九、酒品介绍

本次发行酒品 **Kopke Colheita 1967 Porto** 是由葡萄牙最古老的波特酒酒庄 **Kopke** 所酿制。**Kopke**，是市场上单一年份茶色波特（**Colheita**）的领军品牌，占据该种高端波特酒全球份额的25%以上。**Kopke Colheita 1967 Porto**，窖藏45年，仅存世3万瓶。该酒品从葡萄甄选、汁液萃取、酒体发酵到瓶身的设计与刻画，都遵循最天然的人工操作。接近半个世纪的窖藏，目前酒的生命正处于巅峰时期，数量稀缺，是不可多得的收藏与饮用的珍品波特。

波特酒被称为葡萄牙的国酒，只有葡萄牙杜罗河(Douro)法定葡萄产区所酿制的葡萄酒才能冠名波特酒，在欧洲享有极高的声誉和地位。

Kopke Colheita 1967 Porto 介绍：

1、45 年 窖藏

Colheita 波特是波特酒中的年份波特，非常罕见。**Kopke Colheita 1967 Porto** 的生命之旅已经接近半个世纪，正处于巅峰时期，弥足珍贵。

2、仅存世 3 万瓶

波特酒作为葡萄牙的国酒产量相当有限，一般只供本国消费与国宴使用。**Kopke Colheita 1967 Porto** 仅存世 3 万瓶，是绝对不可多得的珍品。

3、全人工酿造

波特酒产自葡萄牙杜罗河法定葡萄酒产区里，该产区种植葡萄的山坡斜度达 60 多度，给葡萄的种植和采摘带来巨大难度，无法机械操作，一切靠人工完成。**Kopke Colheita 1967 Porto** 遵循全人工操作，因此才酿造出了风味最浓郁、最具陈年窖藏潜力的波特。

4、最古老波特酒庄 Kopke 倾力酿制

Kopke 酒庄由日耳曼人于 1638 年成立，如今已超过 500 年的历史。**Kopke** 的高端波特酒是葡萄牙波特酒市场的领军品牌。**Kopke Colheita 1967 Porto** 是由酿酒大师 **Pedro Sá** 精心打造之杰作。

5、永恒的经典，卓越的香气

Kopke Colheita 1967 Porto 酒品微略带绿晕的深琥珀色，果脯香味扑鼻而来，并伴有明显的榛子香气；入口酒体厚重，结构饱满，带有令人愉悦的焦糖和巧克力味。被葡萄酒行业金字塔尖人物 **Simon Field** 大师评为：永恒的经典，卓越的香气，带有蜜糖、杏子、丁香和无花果的味道，尊贵，深刻。

Kopke Colheita 1967 Porto 深度链接

特点一：【波特：葡萄酒中的绅士】

波特酒的发扬历史可以追溯到 17 世纪后期。当时英法两国关系十分紧张，作为当时最大的葡萄酒消费国，英国迫不及待地想寻找除法国以外的葡萄酒，最终寻觅到了葡萄牙的杜罗河河岸，开始和当地葡萄酒的亲密接触。随着 1689 年英法战争的爆发，1703 年英国和葡萄牙签订了梅休因条约，其中包括关税减免等很多政策，从此葡萄牙的葡萄酒随着大英帝国的繁荣开始传遍世界。在跨越大洋的长途运输中，为了保持葡萄酒的稳定性，大酒商开始往装有葡萄酒的木桶内加入烈酒白兰地，使其酒精度达到 20° C 左右，最初的波特酒就此横空出世。

后来，只有位于葡萄牙北部的杜罗河谷法定产区（波尔图以东约 100 公里）所产的葡萄酿造而成的酒才能称为“波特酒”。一直以来，波特酒都是葡萄牙、英国国王和贵族俱乐部专用的葡萄酒，就像英国女王登基 60 周年庆典便是使用波特酒作为其国宴用酒，更在其酒瓶上刻上了女王的纹章，以及“纪念伊丽莎白二世女王登基六十周年”等字样。

18 世纪的英国作家塞缪尔·约翰逊曾说过：“男孩喝红酒，男人喝波特；要想当英雄，就喝白兰地。”按照这种说法，男人的成熟度似乎与他喜欢喝的酒酒精度成正比，而波特酒是给正在发酵中的葡萄汁加入了白兰地的加烈葡萄酒，酒精含量通常在 20% 左右，高于红酒又低于白兰地，因此，波特酒又被称为“葡萄酒中的绅士”。

特点二：【独特的地理环境】

波特酒的产区——杜罗河谷，风景优美，农田从山坡上几乎垂直蔓延至河边，气候冬季温暖湿润，夏季相对干燥，非常适宜葡萄的生长，孕育出 **Touriga Nacional**、**Touriga Franca**、**Tinta Roriz**、**Touriga Barroca**、**Tinta Cão** 等品种的葡萄，是酝酿波特酒的上等原料。

特点三：【全人工环节酿造】

波特酒的珍贵秘诀就在于种植酿造所有的工艺都需要人工来完成。杜罗河法定葡萄酒产区里种植葡萄的山坡斜度多达 **60** 度，给葡萄的种植带来巨大的困难，因此，无法进行机械操作，需要大量的人力。在采摘季节，葡萄送至酒厂，被倒入当地特有的水泥槽，到了晚上葡萄采摘工人就爬进水泥槽，开始单调的工作，为的是能尽量迅速地萃取色素和单宁。在酿造 **Kopke Colheita 1967 Porto** 时，更是严格遵循全人工环节的操作，只有这样，才可以酿造出风味最浓郁、最具陈年窖藏潜力的波特。

特点四：【独特酿造工艺】

Kopke Colheita 1967 Porto 是大师 **Pedro Sá** 精心打造之杰作，其精华源于独特的酿造三步曲。在葡萄成熟的最佳时机，人工采摘后葡萄果实要经除梗、压碎；之后通过浸渍酿造方式萃取葡萄皮的颜色、单宁及芳香，发酵过程中持续淋皮。该过程将控制在 **28 °C** 至 **30 °C** 的温度下在大桶中进行，直至达到期望的波美度。在此阶段，加入白兰地以便形成加强葡萄酒。

特点五：【酒体与口感】

酒品颜色为略带绿晕的深琥珀色；果脯香味扑鼻而来，并伴有明显的榛子香气；入口酒体厚重，结构饱满，带有令人愉悦的焦糖和巧克力味。

些许的清爽，与甜点、果脯和香料的搭配，就如软糖配苹果、姜汁果冻，水果派、法式炖蛋配淡芝士，充分表现出了酒品本身的细腻与复杂。尽管陈年已久，但仍保持着新鲜口感，与清爽的橘子味冰冻甜品实乃绝妙搭配。该酒品搭配的多样性让饮用者能够获得愉悦的新口感探索体验。

葡萄酒行业金字塔尖的人物 **Simon Field** 大师对波特酒的评论总结为“永恒的经典，卓越的香气，带有糖蜜、杏子、丁香和无花果的味道，尊贵，深刻。”

十、发行人、承销人及发行场所介绍

1、发行人——宏葡（上海）贸易有限公司

宏葡（上海）贸易有限公司是上海国际酒业交易中心 **A09** 号发行会员，主要经营酒类进出口业务，并提供相关配套服务。公司拥有优秀的营销团队和各区域渠道合作的伙伴，对于产品的市场开拓以及产品售后服务等方面有着健全的管理方案。公司坚持“客户至上，质量第一、诚信经营、互惠互利、共同发展”的原则，立志于为广大新老客户提供更优质、更专业的服务。

2、承销人——大乾同（上海）投资发展有限公司

大乾同（上海）投资发展有限公司是上海国际酒业交易中心 **807** 号承销会员。

3、发行场所——上海国际酒业交易中心

上海国际酒业交易中心是上海市政府特许设立的国际酒类公共交易平台，是上海市政府推进“上海国际贸易中心”建设的一部分，主要股东包括上海科技投资公司和海南椰岛（集团）股份有限公司。交易中心全部采用酒品实物交易，不涉及期货、权益（含份额）等虚拟交易，每一个交易单位均对应与之匹配的单件实物；宗旨是为酒厂（酒庄）和高端酒品爱好者之间搭建一个安全、公开、公正、公平的交易平台，为高端酒品的投资和二级流通提供一个有效畅通的市场。交易中心严格遵守独立第三方原则，不直接或间接参与交易，保证投资环境的公平与公正。

十一、发行人联系方式：

联系人：叶朝辉

电 话：15692194042

传 真：+853 28922482

发行人：宏葡（上海）贸易有限公司
承销人：大乾同（上海）投资发展有限公司

2012年10月26日