开启意大利葡萄酒的友谊之旅

《2017 意大利顶级葡萄酒及烈酒课程》在成都开幕

■ 周伊

2017 年 5 月 6 日上午,《2017 意大利顶级葡萄酒及烈酒课程-成都站》开幕仪式在成都远洋太古里举行,多位重要嘉宾莅临现场,与蓉城的葡萄酒专业人士开启了与意大利葡萄酒的友谊之旅。

《我爱意大利葡萄酒——意大利顶级葡萄酒及烈酒课程》是由意大利国家经济发展部 (Italian Ministry of Economic Development)、意大利对外贸易委员会 (ICE-Italian Trade Agency)、意大利葡萄酒联盟(UIV)、意大利葡萄酒联合会(Federvini)以及意大利国家酒业促进中心(Enoteca Italiana)联合举办的官方权威性课程,旨在通过专业和权威的方式和渠道帮助中国消费者、媒体和专业人士了解意大利葡萄酒。继去年成功举办后,2017 年该课程盛大回归。

为进一步在中国推广意大利葡萄酒文化,今年意大利政府加大了对该项目的投入,授课地点扩展至包括北上广和成都在内的 10 个城市,课程时间涵盖全年。2017 年 4 月,该课程已在广州和上海成功开展。成都是总课程的第七次,于 5 月 6 日至 5 月 8 日在成都远洋太古里进行,受邀学员包括四川省内的品酒师、侍酒师、专业媒体、酒商和商超渠道负责人。通过该课程,学员们可以进一步了解意大利葡萄酒产区、葡萄品种、发展历程、酿造工艺、等级制度以及餐酒搭配技巧。

《2017 意大利顶级葡萄酒及烈酒课程-成都站》开幕式在课程首日(即 5 月 6 日)11 时举办,多位重要嘉宾莅临现场,包括:意大利对外贸易委员会北京代表处副代表 Filippo Petz 费立波先生,意大利驻渝总领事馆总领事 Sergio Maffettone 马非同先生,葡萄酒讲师、作家 Sophie Liu 刘慧女士及本地的合作酒商代表。

在开幕式上,Filippo Petz 费立波先生表明,作为意大利产品在全球推广的政府机构,意大利对外贸易委员会通过此课程推动意大利葡萄酒及葡萄酒文化在中国的传播。课程在成都结束后,将陆续在西安、深圳和南京等二线城市开展。此前已有 150 余名学员接受课程成为了意大利葡萄酒在中国的推广使者。

谈到中国市场,Sergio Maffettone 马非同先生非常乐观,表明如今的中国市场类似于 30 年前的美国市场,发展潜力巨大。随着意大利政府与当地葡萄酒生产商、中国进口商越来越深入的联合推广,加上中国消费者观念逐渐成熟,市场前景无限。成都是一座追求高品质和慢生活的城市,与意大利人推崇享受生活的态度不谋而合,本次葡萄酒课程在成都的开展,也是两者文化的交流与融合。

●开幕式现场来宾

本次课程讲师由新近获得 WSET Diploma 的刘慧女士担任,在她眼中,意大利葡萄酒和法国葡萄酒不相伯仲,极具吸引力,蕴含着巨大潜力。作为国家形象的一个方面,意大利葡萄酒在中国的出口份额还很小,在大众市场的推广力度会持续加大。为期 3 天的课程中,她将与学员们全面探讨和交流意大利葡萄酒及其文化,还会带来意大利葡萄酒与川菜的"重口味"搭配。

开幕式现场气氛活跃,嘉宾们接受了多家媒体对本次意大利顶级葡萄酒及烈酒课程、意大利葡萄酒和贸易等多方面的提问。

最后,意大利对外贸易委员会北京代表处首席代表、中国区总协调官 Amedeo Scarpa 司凯培先生特意通过视频传达了自己对《意大利顶级葡萄酒及烈酒课程-成都站》的美好心愿,希望通过该课程增进意大利和中国的友谊,推动意大利葡萄酒在中国的发展。他预告在三天的课程结束后,意大利对外贸易委员会将于 5 月 19 日在成都远洋太古里广东会馆举办"我爱意大利葡萄酒"活动,带来一个非同寻常的夜晚以庆祝这次培训课程,在成都乃至全国葡萄酒行业 300 多位嘉宾的见证下,为近 30 位新任"意大利葡萄酒推广使者"颁发官方证书。

随着嘉宾们剪断开幕式彩带,《意大利顶级葡萄酒及烈酒课程-成都站》正式启动。

● 剪彩仪式

●意大利对外贸易委员会

相关链接 | Related Links

关于意大利对外贸易委员会 ITA

意大利对外贸易委员会 -ITA 是根据意大利国家经济发展部战略,致力于支持意大利企业国际化的政府机构。机构能为意大利及外国公司提供信息、支持和建议,其职能是发展,优化和促进意大利对外经济贸易关系,特别重视中小型企业,协会和团体的需求。

ITA 业务范围从遍及全球,从大型贸易促进办事处到意大利大使馆和领事馆,并与当地政府和企业紧密合作,为海外经营的意大利企业提供信息,支持和咨询服务,同时在资本货物,消费品和服务业促进出口与合作,以提高意大利企业在国际市场上的形象。

ITA 提供广泛的服务帮助意大利企业与海外企业相互对接:识别寻找潜在商业合作伙伴;为意大利企业安排双边贸易会议;组织贸易代表团访问意大利;官方参与在当地的交易会和展览会;组织与意大利专家的论坛和研讨会等。

ITA 在中国已有 51 年历史,办事处位于北京、上海、广州和香港,每年组织上百项推广活动以加强意大利和中国的关系。

《传统白酒酿造技术》再版获好评

■ 伊谢

由中国轻工业出版社出版的《传统白酒酿造技术》第一版自 2010 年出版后,一直畅销不衰,近日该书再版又获得了巨大反响。第二版在保留第一版精华的基础上,吸纳了近年来白酒发展的新技术、新工艺,整个体系也更加完善。作者常年深入生产一线,与时俱进,针对酿酒行业的热点也有自己多年的研究心血。

据了解,第二版在秉承原书风格的基础上,重点放在传统白酒工艺总结、经验集成,先进成果评述上,保留原书精华,推陈出新。适当增加图片、表格;对部分专业术语,如"有骨力""肉头好"等,在该页下面用小一号字体进行详细或通俗的注释,给初学者以帮助;技术讲解中力求精练,突出要点,纠正个别错误;增加实例及其计算方法;尝评章节中增加评分标准;培训中增加白酒大奖赛;增加白酒检验、包装(成品酒生产)章节;并在第一篇中增加中国白酒金三角内容,相应增加其他板块以及少数民族酿酒内容……以上增改,使读者能更清楚中国白酒的全貌,了解白酒的昨天、今天和明天,对生产全过程有全面的认识。

全书共分 5 篇,第一篇概论,使读者对酒及酒史有个大概的了解;第二篇为原料与制曲,解析环境与酿酒关系,并以实例佐证"天时、地利、人和"与传统白酒风味的关系;第三篇为传统白酒的生产工艺,是全书的重点;第四篇为储存、勾兑及包装。通过二、三、四篇的介绍,使读者从原料到成品酒进行系统的学习。第五篇收录点评了白酒几十年来的技术进步及成就。最后补充完善了 4 个附录。

《传统白酒酿造技术》一书得到社会各界的广泛认可,受到了酿酒界专家、同仁的厚爱,一些院校生物工程(酿酒工程)、食品类专业将其遴选为教材使用,以及作为全国众多白酒培训班的培训教材。四川大学锦江学院连续几年将其作为酿酒工程本科教材,并力邀作者为主讲教授。在与来自全国各地的莘莘学子的授课、交流中,作者感到该书作为大学教材有待补充完善,一些专业术语需要注解。应中国轻工业出版社之邀,特将该书进行修订。在虚心听取行业专家、教授意见基础上,结合作者近几年的科研实践及教学经验,并广泛征求一线人员的建议,对其体例做了较大幅度的修改。

据悉,该书作者余乾伟系高级工程师,国家高级考评员;科技部、四川省科技项目评审专家、四川省工程项目"环评"专家,科技部"三区"特派员;《中国白酒》编委,《食品科学》、《食品工业科技》特约审稿专家,四川大学客座教授。该书可以作为酿酒行业技术人员的工具书,也可以作为大中专院校酿酒专业等学生的教材和参考书。

黄酒行业向古井"取经"

黄酒行业学习与创新研讨会在古井集团召开

■ 钟菁

日前,由中国酒业协会主办、安徽古井贡酒股份有限公司承办的黄酒行业学习与创新研讨会在古井集团召开。中国酒业协会理事长王延才,副理事长刘秀华,古井集团党委书记、董事长梁金辉出席会议。

会上,参会嘉宾就企业发展经验及未来黄酒发展趋势进行交流研讨。

梁金辉在会上分享了古井贡酒经营做法。他说,在白酒行业深度调整期,古井积极应对,聚焦白酒主业,传承品牌历史文化,积极研发创新核心产品;对内强化管理,对外积极拓展市场,以终端用户为中心,对产业进行一体化整合,建立"前端引流、中端体验、末端结算"的营销新模式。对于黄酒行业未来的发展,梁金辉认为,要增加科技研发投入,进一步提升产品品质;要加大黄酒普及教育推广,提高品牌美誉度;要细分产品市场,实现精准营销。

梁金辉表示,白酒和黄酒都是中国的传统名酒,也是中国国粹,天下"白黄"是一家,中国酒企要互联互通,加强交流与合作,共享共赢,共同推动中国酒业走向更广阔的天地。

王延才在总结讲话中指出,此次研讨会选择在古井集团召开,是因为在中国酒业深度调整期,古井贡酒持续保持稳定增长,其独特的技术创新、质量管理体系、营销经营和文化建设等都值得全行业学习与借鉴。王延才指出,新时期,不仅是黄酒,整个中国酒业都要继续转型与升级,深挖文化,加强创新研发,精准产品经营定位,扩大消费区域,推动中国酒业向着更加开放、更加健康、更加和谐的方向发展。

会后,与会嘉宾共同参观了古井集团。

中国食品工业协会文件

中国食协酒技培[2017]01 号

关于举办全国酒类勾调品评生产检验高新技术及实用新技术培训班的通 知

各省、区、市食品协会、全国各酒类企业:

酒类品评、勾调、生产、检验、食品安全是酒类企业勾调人员、酿酒人员、质检人员、生产质量管理人员乃至库管人员和营销人员的一项基本技能。对稳定与提高企业产品质量,开发新产品具有重要现实意义。新形势下对酒类技术人员的要求也越来越高,特别是负责酒类技术和质量的人员,有更重要的特殊意义。为了规范和提高酒类专业技能水平,提高技术人员的综合素质,应广大酒类企业的迫切要求,中国食品工业协会 酒类食品高新技术培训中心特决定举办全国酒类管理人员和技术人员培训班。本次培训经考试成绩合格者,颁发专业技术培训合格证书;成绩优异者,颁发专业技术高级(勾调师、品评师、检验师、酿造师)证书,全国通用,网上可查证。特别提示:由于时间关系,每年都定在 5 月 20 日集中只举办一期培训班,今后需培训的学员,可直接在中国酒类技术网站查阅详情即可。由于名额有限,报名人员较多,希望酒类企业安排好时间提早报名,届时准时参加。现将有关事宜通知如下:

一、培训内容:

1、新型白酒的最新勾调实用新技术;2、各香型酒的最新勾调技术、品评技术;3、各香型酒的最新生产实用技术及工艺特点;4、营养、保健酒的最新研制与开发技术;5、学习如何解决营养、保健酒后期沉淀疑难问题;6、各种酒类的最新检验技术;7、学习白酒高级品评师、勾调师考核训练方法;8、学习如何做好酒类产品全面质量监管工作;9、学习如何解决和控制酒后上头、口干、头痛的主要原因和解决办法。

二、培训时间及地点:

1、培训时间:2017 年 5 月 20 日至 5 月 29 日(共 10 天)

2、报到时间:2017 年 5 月 19 日(全天报到)

3、报到地点:中国食品工业协会酒类食品高新技术培训中心(四川省广元市上西金轮路南段 219 号,广元火车站右侧 500 米,广元酒研所大楼)

三、授课人员及方式

由中国食品工业协会组成的酒类专家组成员及国内的著名酒类专家、教授授课并担任现场指导,主要采用理论与实践相结合的方式授课,重点解决酒类企业在生产中所出现的疑难问题,传授各企业最适用的酒类勾调、品评、生产、检验高新技术及实用技术,以实践为主,突出可操作性。

四、学习费用

培训班收学杂费、实验费、资料费、勾兑调味酒、培训合格证书、合影费及其它费用等共 3000 元/人。食宿统一安排,费用自理。(食宿费用每人每天 150 元,三餐、双人间)

五、报名方法

从即日起至 2017 年 5 月 19 日止,传真、电话报名均可。学杂费、食宿费在报名时汇出,也可在报到时一并交清。

六、其他事项

为了使各酒类企业在此次培训班上能够真正学到实用高新技术并解决本企业生产勾调中的各种疑难问题,请参加培训的人员,携带本厂具有代表性的酒样或在本地畅销的酒样(尽量保证每样 2 公斤左右),以便专家现场尝评、勾兑,决定配方,回厂后即可应用。并带上本人身份证复印件 1 份,1 寸工作彩照 8 张,以备办证使用。如因本人时间紧未能赶上参加每年 5 月 20 日的培训学员,可根据本人的时间安排,除每年培训班培训内容外,本单位另外还有许多高新技术,可随到随培训,详情电话咨询。

七、联系方式

单位:中国食品工业协会酒类食品高新技术培训中心

地址:四川省广元市上西金轮路南段 219 号(广元酒研所大楼)

联系电话:(0839)3602639 3602599 3602699 3600888

专家手机:王主任 18908120997 13808120997 王经理 13508067551

联系人:李主任(0839)3602639 13881225398

传真:(0839)3602499 3606766

邮编:628000

邮箱:jiuyansuo@sohu.com

网址:http://www.jiuyansuo.com

二〇一七年一月十二日

2017 年"全国酒类勾调品评生产检验高新技术及生产实用新技术培训班"报名回执表(可复印或扩大打印)

姓名		性别		年龄	
文化程度		职称		职务	
单位名称					
通讯地址				邮编	
电话				传真	
E-mail				Q Q	
注:填写回执表务请字迹工整,按上述联系方式的地址寄、传至李主任收					