国内首部《葡萄酒产业经济学》教材出版发行

近日,由滨州医学院刘世松、卜建华主编 的《葡萄酒产业经济学》一书由中国轻工业出 版社正式出版发行。该书在全国各大新华书 店、网络商城同步开售。据悉,该书被列为普 通高等教育"十三五"规划教材和高等学校葡 萄与葡萄酒工程专业教材。这是滨州医学院 葡萄酒学院专注于中国葡萄酒产业

经济研究的又一重要学术成 果,也是我国第一部全面梳 理葡萄酒产业经济的著

据该书作者滨州 医学院葡萄酒学院副 院长刘世松介绍,葡萄 酒产业经济学是一门 新的科学,它是以葡萄 酒产业为研究逻辑起 点,主要研究葡萄酒产 业组织、产业结构、产业 政策等中的科技进步、劳动 力等要素资源流动、空间发展 与经济绩效以及葡萄酒产业的动 态变动规律的学科。

刘世松表示,"中国葡萄酒产业经济研究 目前刚刚起步,目前研究葡萄酒产业经济这

中国葡萄酒产 业经济研究目前刚刚起 步,目前研究葡萄酒产业经 济这一领域的专家学者不多, 相关研究也缺乏系统性。这本 一领域的专家学者不 书应该是国内第一本系统对 葡萄酒产业经济进行梳

多,相关研究也缺乏系 统性。这本书应该是国 内第一本系统对葡萄酒产 业经济进行梳理的书。从改 革开放至今,中国葡萄酒产业 快速发展历史也就30多年的历史, 与国外一二百年相比,还有很多需要学习、

完善、提高的地方。"

谈到撰写《葡萄酒产业经济学》一书的

2016中国葡萄酒论坛

●滨州医学院葡萄酒学院副院长刘世松

初衷, 刘世松表示,"一是为了深入推进中国 葡萄酒产业经济学研究,二是让学生对中国 葡萄酒产业有科学系统的认知,三是为我国 葡萄酒产业和企业管理者能够理性探索并提 高产业管理水平。"

葡萄酒产业经济学是一门新的科学,它是 以葡萄酒产业为研究逻辑起点,主要研究葡萄 酒产业组织、产业结构、产业政策等中的科技进 步、劳动力等要素资源流动、空间发展与经济绩 效以及葡萄酒产业的动态变动规律的学科。《葡 萄酒产业经济学》一书的编著者经过两年多编 写而成,全书共30万字,分为10个章节,即葡 萄酒产业经济学概述、葡萄酒产业经济学的理 论基础、葡萄酒产业的组织形式、葡萄酒市场结 构、葡萄酒市场竞争、葡萄酒产业发展、葡萄酒 产业结构、葡萄酒产业关联、葡萄与葡萄酒要 素、政府规制与产业政策等。

该书总体上体现以下特点:一是基础性。 在内容体系的构建上力求系统和完整, 注重 吸取中外产业经济学理论,注重基本概念、基

本理论、基本方法的阐述,结合本科生、研究 生学习的特点,深入浅出,易于理解学习;二 是理论性。本书力求从理论高度来阐述葡萄 酒产业经济问题,即使是对现实问题的探讨, 也是从概念入手,用经济学原理进行诠释,对 问题解决途径的讨论,并着重从方法论角度 从逻辑上演绎,从思路上引导;三是时代性。 本书紧密结合我国国情,依据计划经济体制 向市场经济体制转变、从传统农业向现代农 业转变、从城乡二元结构向统筹城乡经济社 会发展转变的历史背景, 力求把基本原理的 阐述同新常态下中国葡萄酒产业的发展实践 有机地结合起来。

业内人士认为,《葡萄酒产业经济学》。 书的编著者,紧紧抓住葡萄酒产业经济发展 的特点,紧密结合新常态下国内外葡萄酒产 业经济发展实际,以及普通高等院校葡萄酒 专业本科生和研究生教学的特点, 在编写中 充分吸收了现代经济学理论和中外产业经济 学的最新研究成果,并进行了很好的设计,既 重视理论基础知识的分析, 又强化应用能力 的提升,循循善诱引导读者全面理解葡萄酒 产业经济。该书既可以作为普通高等学校葡 萄酒及相关专业本科生、研究生学习掌握葡 萄酒产业经济的教科书,也可以作为从事葡 萄酒行业管理的相关人员深入了解葡萄酒产 业经济发展的工具书。

关于举办全国白酒高级勾调研讨班的通知

全国各白酒相关企业:

白酒的勾调,包括基础酒的组合和调 味,是平衡酒体(酒中各种微量香味成分), 使之形成(保持)一定口味和风格的专门技 术。它是白酒生产工艺中的一个重要环节, 对于稳定和提高白酒质量以及提高名优酒 率均有重要的作用。勾调人员对酒类勾调的 理解程度以及技术水平将直接决定着企业

四川省酿酒研究所是一家专业从事中 国白酒基础科学理论研究、酿造尝评勾调实 践的科研机构,也是唯一一个拥有四名国家 级白酒评委、9名省级白酒评委的酒类研究 所。我所在中国名优白酒生产酿造过程、产 品理化分析数据剖析、产品感官质量鉴评、 人体饮后感受实验以及对世界蒸馏酒、发酵 酒的酿造机理、感官要求及发展趋势等方面 有深入的研究。四川省酿酒研究所决定举办 全国白酒高级勾调技术研讨班。现将有关事 宜通知如下:

一、研讨班交流课题

本次研讨班由四川省酿酒研究所副所

长、总工程师杨官荣领衔全国知名白酒企业 勾调负责人(实战派专家)专家团队,与学员 就白酒尝评、勾调新技术等方面进行深入探

(一)白酒勾调理论知识剖析:中国白酒 骨架成分理论(骨架成分、协调成分、复杂成 分)、味觉转变理论;

(二)深入分析探讨当前白酒勾调新技 术,产品发展新趋势;

(三)中国白酒感官质量及其与成分剖 析的关系分析;感官质量与色谱分析技术结

(四)深入研讨目前畅销白酒的质量优 势;什么样的中国白酒才是高水平的优质蒸

(五)如何正确定义认识中国白酒,如何 认识中国白酒的功能;

(六)如何正确鉴别纯粮固态酿造原酒、 新工艺白酒、串香白酒;

(七)如何在勾调工作中做到中国白酒 不上头、不口干、醉酒慢、醒酒快;

(八)现场品评并分析每位学员所带酒

样的优缺点,并调整产品,使其有质的飞跃, 并长期跟踪服务。

二、证书

通过全国白酒高级勾调研讨班的学习, 经严格考核合格后颁发四川省酿酒研究所 "中国白酒高级勾调研讨班培训证书"。

三、时间安排 报到时间:2017年9月22日 培训时间:2017年9月23日-26日

川省广汉市中山大道南1段17号)

四、研讨费用: 4200元/人;食宿统一安排,费用自理。

报到培训地点:广汉市西园大酒店(四

五、报名方式

各单位接此通知后,请积极组织报名工 作,并将报名回执(见附件)报四川省酿酒研

联系人: 焦健 13880590599 周玲 15892489843 邮箱:109199412@qq.com

(注:如有酒样请大家自带 2-3 个样品, 以备勾调实操时使用。)

四川省酿酒研究所培训部

请将回执发送至: 0838-5195399或者109199412@qq.com。

有问题请咨询: 15892489843(周)

单位名称			
姓名	电话	是否食宿	单间或标间

权威主流,品牌标杆;影响行业,创造价值;市场导向,特色服务。

《企业家日报·中国酒周刊》征稿启事

采撷海量信息 呈现酒业精彩

《企业家日报·中国酒》周刊以做"中国酒行业风向标"为宗旨,专注于对中国酒业传播 的做大、做强和做深、做精,涵盖酒类生产、技术、培训、流通、营销、配套、消费、文化等整个 酒类产业链,以中国酒业发展为中心,以分析国内酒业现状、预测酒业走向、透视市场热 点、解剖酒业成败案例、提供酒类商业服务和传递政策、法规信息为重点。

为了进一步提高报纸质量,开拓更加广阔的企业资讯信息源,长期面向广大读者诚征 以下内容的稿件-

泛道板块

的人物档案。

酒界时政: 国家和相关职能部门有关 酒类行业的最新政策及解读。 酒界人物:酒类行业著名、知名和热点

每周酒论: 酒类行业热点评论或大势

酒业周报:以国家、地方政策、规定和 重要人物活动为主体的短小新闻或信息。

酒企风采:酒类行业中知名、优质企业 的业绩展示 成长之路:对酒类行业里成长型企业

的宣传报道。 酒企动态: 以酒类企业各种动态为主

有酒有味:对某一事件、某一热点的点

体的新闻集装。

管理之星: 酒类企业车间主任和同级 别管理者的小传,配图。

管理锦囊:酒类企业先进的、可借鉴的 管理经验、管理艺术、管理成果。

营销视野:酒类企业营销成果展示,营 销案例分析及解读。

品牌故事:酒类企业的品牌打造、成长、 包装历程的报道及专访,品牌访谈和展示。 酒事点晴:酒行业名流、专家、学者和 智慧人士对酒企经营管理的点睛建言。

专家风采:酒界科技名流、专家特写(与 01 版互动)

酒界传奇: 酒类企业的领袖人物和著 名、知名人物的专访。

名人名说: 当世的名流名家有关品酒、 识酒等方面的感悟。

本板块的联系人为袁红兵,联系电话:13981843678。以上内容的稿件,投稿邮箱为: 286022282@qq.com_o

泛经板块

原酒之形:对中国原酒的正确认识和

酒头酒尾:对中国知名、优质原酒的精 准介绍和深度挖掘。 酿造工艺:介绍酿造生产工艺的传承

与创新 酿造技术: 酿造技术对白酒品质的影 响和酿造技术的传承创新。

酿造设备:酿酒设备对白酒品质的影 响,先进的酿酒设备推介。

酒人小传: 酒类企业一般科技人员的

文学性简介,配图。

专家专栏:国家级评酒大师、品酒大师 和酒业技师的科研成果。

名家讲坛: 酒界名流对酒业生产、技 术、勾调、管理、营销、品牌等方面的释疑答 难和相关的经典案例解析,讲述精彩故事。 酒研园地: 酒类企业的科技人员的独

易道酒经:专家把脉,危机诊断,给出

酒言大观:短小、经典的言论汇集。 新品新貌:酒类企业新产品的发布、介

酒界黄埔:传递培训信息,介绍培训机 本板块的联系人为王兰, 联系电话:18980876807。以上内容的稿件, 投稿邮箱为:

创性论文。

配套之星: 酒界配套行业的企业或人

物的采访报道。 包装工艺: 包装工艺的独特作用及推

点睛之作: 包装设计的经典案例及展

供应链接: 酒类企业与配套企业之间

的供求信息 相生相合:酒类企业之间,酒类企业与 配套企业之间合作共赢的事件报道。

共赢之道: 酒企与上游和下游的相关 产业、产品的合作信息、技巧、成果。 酒业情报: 各酒类企业和配套企业的

价值收藏:识酒、懂酒,而后藏酒,与酒

交心,准确判断、睿智选择收藏品类。 爱好收藏:酒瓶、酒版、酒标等收藏,体 会到酒文化的博大精深。

藏之得法:介绍正确、妥善保管美酒的 方法和方法,让她一直美下去,达到增值目

的。 藏家风范:酒界收藏家的小传、专访和 收藏故事。

体验消费:从"产品"和"服务"向"体 验"转移,传递非我莫属、不可转让、转瞬即 浙的"体验价值"

珍品私享:将"有钱人的游戏"变为普 通百姓的生活、文化享受。

酒典勾沉:酒文化溯源与解析,穿透中 国酒文化历史长河中的逸闻旧事,包括酒 史、酒论、酒经、酒令、酒趣、酒语、酒联、酒

名家名作:关于酒话题的书法、字画、 雕刻等当代作品和人物简介。

古诗酒句:古代诗人咏颂美酒的佳作。 酒标赏析:对酒标的释义,解读。 酒瓶品读:对酒瓶的释义,赏析。 白酒百科:鉴酒、赏酒、品酒、饮酒、藏

慈善行动:酒类企业家、企业进行捐资 助学、救助失学儿童等先进事迹。

酒报摘要:酒界各类企业(含配套企业) 报刊摘编, 欢迎向我们提供酒类企业的企 本板块的联系人为王红英,联系电话:

15884471985。以上内容的稿件, 投稿邮

箱为:505298008@qq.com。

企业家日报社中国酒周刊 全国招聘特约撰稿人、新闻信息采集员

《企业家日报·中国酒》周刊是在中国 面向千千万万企业法人和企业经营管理 者为特殊定位的经济类大报——《企业家 日报》创办并运行近20年、业界反映良好 的《中国糖酒》周刊的基础上,逆势而行, 进行提档升级、改版强化的成果:将每周 四个版面扩增到每周十二大版。《中国酒》 周刊依托《企业家日报》超强发行网络和 在中国企业界、经济界的巨大影响力,覆 盖全国三十多个省市自治区和部分海外 地区。《中国酒》周刊专注于对中国酒业传 播的做大、做强和做深、做精,独特的定位 决定了《中国酒》周刊所产生的行业影响 力具有高层次和权威性的特点,对中国酒 业的发展和推动极具影响力和穿透力。

长期以来,我们的工作得到了名流、 专家、学者和各大企业的关心与厚爱。特 别是中国酒业界通讯员队伍的鼎力帮助 与支持, 篇篇凝聚着智慧和心血的稿件, 条条中肯而诚挚的意见,成为我们努力办 好《中国酒》周刊的力量源泉。

为满足中国酒业界朋友们的热切期 待和要求,进一步提高报纸质量,进一步 扩大报纸的市场覆盖面,力争把报纸办成 精品报,做"中国酒行业风向标",开拓更 加广阔的企业资讯信息源,特面向全国酒 业界诚聘特约撰稿人、新闻信息采集员,

热切欢迎具备以下两项以上条件的有志

1、严格遵守党的新闻纪律,具有一定 的政治理论、新闻理论和政策水平,严守 新闻职业道德; 2、了解、熟悉、掌握中国酒行业的特

点,在酒类企业有一定的资源;

3、具有良好的新闻敏感度和新闻职 业操守、采写技巧和有从事媒体采写工作

4、积极进取,刻苦耐劳,有独立的工 作能力和酒行业开发能力;

5、有较强的文字功底和文学创意,擅 长诗词歌赋或人物传记等创作能力。

应聘者可按照下表制作、填写后发至 邮箱:876579101@qq.com 报名,或者填写 《特约撰稿人、新闻信息采集员登记表》, 邮寄至:成都市三环路成彭立交桥内侧, 企业家日报社中国酒周刊,魏小铃。收到 材料后,条件适合者,我们将邮件或者电 话联系

联系邮箱:876579101@qq.com 联系电话:18180886800

联系人:魏小铃 邮

编:610036 地

址:四川省成都市三环路成彭立交桥 内侧企业家日报社中国酒周刊

企业家日报社中国酒周刊 特约撰稿人、新闻信息采集员登记表

姓 名	性别		民族	
出生年月日	身份i	正号码		
政治面貌	职务		职称	
文化程度	所学:	事		
工作单位			邮编	
通讯住址			电话	
个				
人				
简				
介				
特长				
与				
优势				
备				
注				

附注:本表扩大复印有效,一式两份,均须贴半身近照,随附寄身份证复印件一份。 本表邮寄至: 610036,四川省成都市三环路成彭立交桥内侧,企业家日报社 中国酒周刊,魏小铃