国外酿酒师在宁夏贺兰山下酿造紫色"梦想"

看到自己花费两年时间精心酿造的葡萄 酒获得银奖,来自美国的酿酒师诺瓦·卡德玛 特很是高兴。"我所做的不过是酿酒时遵循和 保留葡萄的特性,用它本身的特质去打动评

第二届中国宁夏贺兰 山东麓国际酿酒师邀 请赛结果日前在北 京揭晓,包括卡德 玛特在内的 15 名 国外酿酒师的 "作品"分获金奖 和银奖。

卡德玛特于 2003 年在美国康 酿时间的把握等,这些也是 奈尔大学取得葡 萄栽培学和酿酒学 理学硕士文凭,此后 便在美国和加拿大酒庄 担任酿酒师。

2012年,她在一个葡萄酒商

业网站上看到宁夏要举办世界酿酒师挑战赛 的消息, 出于对中国葡萄酒产区和酒庄风格 的好奇,她打算报名参加,但后来发现自己怀 孕了,不得不放弃。

2015年9月,当宁夏再次向国际酿酒师

经验对于葡萄 酒酿造来说很重要,所 以资深的国外酿酒师的优 势在于酿酒技术的运用和工 艺的处理,比如对发酵和陈

年轻酿酒师需要学习

发出邀请时,卡德玛特立刻 报名参赛,并有幸结识了一 家极具中式古典建筑风格的 ——蓝赛酒庄。在这里,

她有关中国葡萄酒和传统文 化的期待都得到了满足。 "这里的酒庄就和这片产区

一样,很年轻,充满无限可能。"她

宁夏贺兰山东麓处于北纬 37 度至 40 度 之间,是世界酿酒葡萄种植的"黄金"地带, 光、热、水、土等风土条件堪比法国波尔多,是 能够生产高端葡萄酒的绝佳产区。2013年,宁 夏作为世界葡萄酒产区的新板块,被列入《世 界葡萄酒地图》。



●评委团正在对国际酿酒师们的作品进行评比。

按照"大产区 小酒庄"的发展模式,宁夏 目前共种植酿酒葡萄57万亩,已建成和在建 酒庄近200家。为打造一流的国际葡萄酒产 区,宁夏还借鉴法国,对贺兰山东麓酒庄实行 五级列级管理制度, 这也是中国首个实行列 级酒庄管理制度的葡萄酒产区

"要从苗木种植、产量控制、酿酒工艺、产 品质量、酿酒文化等方面进行全面规范和引 导,使每一个酒庄从一开始就按照高标准、高 质量来规划建设,重视品质和风格。"宁夏贺 兰山东麓葡萄与葡萄酒国际联合会主席郝林

为进一步扩大贺兰山东麓葡萄产区在国 内外葡萄酒行业的知名度,宁夏除每年举办 贺兰山东麓国际葡萄酒博览会外,还通过"请 进来"的方式,邀请国际酿酒师到宁夏产区, 以比赛的形式开展包括葡萄酒酿造、推介以 及品牌与销售等系列活动。

● 参赛选手在酒庄指导葡萄种植

在第二届国际酿酒师邀请赛期间,来自 17个国家的48名酿酒师结识了贺兰山东麓, 他们在不同的葡萄园和酒庄,将自己的酿酒 技艺融入一颗颗紫色果实。

来自美国的酿酒师布兰特·崔勒在 2015 年之前从未听过宁夏贺兰山东麓, 而此次他 却代表"米擒酒庄"斩获本届邀请赛的金奖。

他说,除了优越的风土条件,宁夏酒庄先 进的酿酒设备、不断成熟的酿酒技艺、严格的 列级酒庄管理制度等,都将帮助宁夏提升酒 品质量。

与此同时,来自世界不同葡萄酒产区的

酿酒师也在与中国本土酿酒师之间进行着

1984年出生的邓钟翔是中国新一代酿酒 师,2012年从法国勃艮第大学葡萄酒学院毕 业后来到宁夏成为酿酒顾问,工作中他经常

会与国外酿酒师交流。 "经验对于葡萄酒酿造来说很重要,所以 资深的国外酿酒师的优势在于酿酒技术的运 用和工艺的处理,比如对发酵和陈酿时间的 把握等,这些也是年轻酿酒师需要学习的。

在邓钟翔看来,世界各国酿酒师会赋予 贺兰山东麓葡萄酒更多的"个性",本土酿酒 师要在学习借鉴国外酿酒师成熟经验的同 时,保持自己产区的特点,酿造出真正具有贺 兰山东麓风格的葡萄酒。

如今,"贺兰山东麓"正从过去的一个地 理概念逐渐成为世界高品质葡萄酒坐标。

近几年,宁夏葡萄酒在一系列国际葡萄 酒顶级比赛中揽得众多大奖。

"在今年第二十四届布鲁塞尔国际葡萄 酒大赛上,中国葡萄酒共获78个奖项,其中 宁夏产区有41款葡萄酒榜上有名,并包揽了 4项大金奖。"布鲁塞尔国际葡萄酒烈酒大赛 项目经理赵静告诉记者,宁夏日照时间长,气 候干旱,温差大,赤霞珠、马瑟兰、西拉等葡萄 品种在这里的表现特别好,给比赛组委会留 下非常深刻的印象。

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 报到培训地点:广汉市西园大酒店(四 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。 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

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

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

的人物档案。 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。

的业绩展示 成长之路:对酒类行业里成长型企业

酒企风采:酒类行业中知名、优质企业

的宣传报道。 酒企动态: 以酒类企业各种动态为主

体的新闻集装。 有酒有味:对某一事件、某一热点的点

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。

与创新 酿造技术: 酿造技术对白酒品质的影

酿造工艺:介绍酿造生产工艺的传承

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。 酒界黄埔:传递培训信息,介绍培训机

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 创性论文。

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

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:

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 供求信息

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

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

4、积极进取,刻苦耐劳,有独立的工

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	证号码		
政治面貌		职务		职称	
文化程度		所学	专业		
工作单位				邮编	
通讯住址				电话	
个					
人					
简					
介					
特长					
与					
优势					
备					
	I				

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