

完善诚信及溯源体系 规范原酒产销标准

■ 王新

由中国酒业协会主办、中国酒业协会固态白酒原酒委员会及四川省泸州市龙马潭区酒业管理局承办的中国酒业协会固态白酒原酒委员会 2017 年理事会,近日在成都召开。

多年来,由于“原酒”生产无明确的国家标准,市场各类厂家纷纷打出“原酒 30 年”、“原酒 70 年”等不同年份酒概念行销,造成中国白酒原酒产业长期存在“小散乱”和“以次充好”等问题。处于中国白酒“金三角”核心区的四川泸州,担当起了推进中国白酒原酒产业健康发展的责任。泸州老窖集团原董事局主席、股份公司董事长谢明卸任后,推动中国酒业协会成立了固态原酒委员会,并任该委员会理事长。同时,泸州市政府整合社会资本成立 30 亿元原酒基金,助推原酒产业升级。2016 年 8 月,中国酒业协会固态原酒委员会制定、颁发了“固态原酒标准”。由此,中国白酒原酒产业拉开“治乱”之幕。

本次理事会的出发点在于邀请行业领军人物,通过群策群力,为中国原酒的发展贡献各自的力量。中国酒业协会原酒委员会理事长谢明以中国白酒与中国文化及生活方式间的关系,阐述了固态发酵工艺在文化传承及传统产业中所不可忽视的作用,从而为中国文化及白酒向世界的输出做出贡献。随后谢明理事长汇报了原酒委员会 15 年 11 月成立的近两年来所开展的各项工。如推出了三种基本香型(小曲清香、浓香、酱香)的中国酒业协会固态白酒酿造标准;推动成立四

川发展纯粮原酒股权投资基金;指导相关企业按照固态原酒标准推出“泸宜遵”系列产品等等。最后,谢明希望各位专家站在行业的高度把握原酒委员会未来的发展方向,对目前推进过程中需要解决的问题进行思考和讨论。

中酒协原酒委员会副理事长吕云怀以茅台产区为例,讲述了近些年产区原酒生产的现状及需要解决的问题,并特别提醒产区内的广大中小企业经营者,一定要在原酒销售中坚守诚信,以树立自己的品牌和形象为出发点做长久发展。如果仅是在经济利益的驱使下过度开发,未来势必造成很多影响。将下游企业纳入到溯源体系中去,通过“产区+品质”的标签完成透明化经营与交易。

副理事长刘友金指出,虽然优质原酒一直以来都有着高需求的市场,但只有将原酒作为品牌来打造,才能提升企业在消费者中的认可度。同时他提出,原酒销售需要诚信与技术服务相结合,不仅酒体质量跟上市场需求,更要为客户提供全程客户。如今原酒产品的私人订制市场很大,而用户对品质的要求也越来越高,这过程中就需要原酒委员会在其中的领导和引导。



中国酒业协会
副理事长宋书玉代表原
酒委员会为当选的六位副理
事长颁发了聘书,希望更多的
行业专家们能够参与到原酒
的推广和宣传中来,共同打
造原酒产业健康发展
的新局面。

“原酒以前似乎属于灰色地带,交易不透明,需求方和使用方都不敢大张旗鼓”,副理事长沈才洪在发言中讲到。而原酒委员会的成立让这一状况得到了改善,如今政府、协会、社会资本都在积极行动,对原酒的规范和透明化交易提供了

政策和技术支持。未来希望能够建立原酒产区的概念,在品质的保真,原料、生产、运输、使用方面建立溯源体系和认证体系,并在各个产区选取示范企业加入进来。他同时建议原酒委员会制定中长期的发展规划,借助大家的力量不断向前推进工作。作为清香型白酒领域的权威专家,副理事长杜小威认为,原酒的乱象到了需要治理

的时候了。原酒委员会既然已经制定了相关标准,就需要严格执行。同时完善技术、实物标准,建立原酒资源库和企业信息库,并且在宣传上下功夫,加强对酿造工艺和香型知识在内的体验营销传播。

副理事长周新虎认为,对原酒乱象进行治理需要靠诚信体系的构建。对生产企业来说,诚信体系的构建是非常必要,我们要将数据库、检验手段等硬性指标加入到诚信体系里面来加以严格推行,只有那些接受标准,并符合标准的企业才能纳入到这个体系中来。这一平台的建立对中小企业具有指导意义,也能实现有效的管控。

在本次理事会现场,原酒基金技术总监应鸿还对四川原酒基金的运作情况做了简要介绍。原酒基金是伴随原酒委员会而诞生的。一年半时间里,基金到相关产区的各个酒企去宣传推广原酒标准与规范,目前已经与 35 家酒企进行实质性的酿酒生产合作,旗下拥有 8000 多口持续生产中的窖池,目前所收集的最优质原酒已经过千吨。这是在原酒委员会的指导下,顺应供给侧改革走出来的实质性第一步。据透露,基金目前已经跟阿里云旗下大数据公司在质量溯源方面展开合作,以此将企业原始生产数据掌握在手中。

会议最后,中国酒业协会副理事长宋书玉还代表原酒委员会为当选的六位副理事长颁发了聘书,他也希望更多的行业专家们能够参与到原酒的推广和宣传中来,共同打造原酒产业健康发展的新局面。

酒知己定制酒 两节前火爆成都市场

■ 吴铭

中秋、国庆的临近意味着白酒传统销售旺季的到来,尤其今年,除了中秋与国庆双节重合,但是在酒的选择上很多人把目光投向了定制酒,如今市场上的酒知己定制酒异常火爆。

近日,在成都,记者以“朋友国庆结婚”为由询问烟酒店老板有何推荐之时,店主推荐了酒知己定制酒,因为双节来临结婚、家宴、聚会多,酒知己定制酒成为多数人的选择,酒知己定制酒印制上自己的个性特色,让自己更有面子。很多顾客基于这样的原因选择酒知己定制酒。

随后,我们有幸采访到一对前来定制酒的新人,他们说,之前他们就了解到酒知己这个品牌,特意选择酒知己为婚宴用酒,品质有保证而且能够自己纯个性定制,他们把自己的婚纱照印制在瓶身上,还能印制上结婚誓言,让所有来宾都能看到他们的幸福。

酒知己融汇了茅台、五粮液、西风、汾酒、剑南春等多个高端酒品牌,极大地丰富了定制酒用户的选择,同时酒知己酒知己通过场景营销,社交营销,微信分销等多种营销和分销模式,让更多的用户使用定制平台,让用户更加轻松简易的行成酒知己定制酒订单。

酒知己整合了大量的素材,提升了用户体验,并允许用户自己上传相关设计素材,增加了用户的个性化体验,同时极大地节省了后台客服人员 and 设计人员的交互工作量。

酒知己定制酒在市场上的火爆,归根于它符合了当代消费者的需求。也满足了当下消费者的个性化需求。

酒知己作为国内领先的高端定制酒品牌,汇聚了茅台、五粮液、剑南春、泸州老窖、习酒、洋河、郎酒、汾酒、西风等国内知名酒企,专注于多场景的定制酒方案设计与研发,专为用户量身打造定制酒解决方案。

酒知己通过自主研发的智能互联网云定制平台,为用户和厂家搭建一站直达式定制酒服务通道,既减少中间交易环节,降低流通成本,同时也为用户提供了高品质私人定制服务。

作为全球领先的智能云定制平台,酒知己通过智能供应链系统、定制中心智能云 POS 系统、酒知己定制酒平台等生态产品,为传统烟酒店赋能,帮助传统烟酒店转型升级为定制中心的线下服务连接点,并将传统的高端酒用户转化成为定制酒用户,截至目前酒知己已帮助数千家传统烟酒店转型成为酒知己定制酒服务中心。

宜宾首家白酒企业良好行为规范团体标准获通过

■ 周瑜原

9 月 20 日,四川省宜宾市首家白酒企业通过《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》团体标准。该标准将宜宾白酒企业采购、研发、生产、销售等各方面进行了规范,是宜宾市传统白酒产业实施标准化战略,对标先进、加快供给侧改革,实现提质增效、升级发展的一次重大行动,标志着宜宾白酒产业迈入了新的质量发展时代。

传统浓香型白酒产业,多年来一直是宜宾市的“头号产业”,也是酒都宜宾的城市名片。2015 年 12 月 7 日,宜宾市酒类协会发布全国首个团体标准《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》,宜宾市南溪区今良造酿酒有限公司(文中简称“今良造公司”)率先

成为第一个试点建设单位。

中国酿酒大师、教授级高级工程师、该专家组组长刘友金介绍,今良造公司经过此次验收,专家组一致认为该酒企符合宜宾市《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》团体标准示范企业建设要求。经过宜宾市酒类协会报中国酒业协会同意后,决定授予该公司“宜宾市《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》团体标准示范企业”称号。

刘友金告诉记者,以前宜宾多粮浓香型白酒依靠经验进行生产,技艺传承是靠师傅传授经验,缺乏规范操作的标准,从而导致了宜宾多数中小酒企以买散装酒为主,白酒的品质参差不齐。现在宜宾酒企可以通过了这个团体标准,全面提升宜宾多粮浓香型白酒的品质以及品牌效应,使宜宾的酒企抱团

发展共享成果。

今良造公司技术副总经理范方勇介绍,今良造公司通过推行企业良好行为规范试点,在各方面都取得了较理想的成绩,尤其在继承传统和发扬传统、传统白酒业转变发展方式、以及按市场需求改善和提升供给品质特色等方面大胆尝试和成功探索,较好树立了多粮浓香型白酒产业升级发展的标杆。

宜宾市质监局局长黄云华表示,该团体标准对宜宾酒产业全面绿色升级发展提出了规制要求,为宜宾酒持续向好发展和满足消费升级需求提供了指南和标准。该团体标准的实施有助于宜宾酒产业先进特色标准体系的系统搭建,有力助推宜宾酒的新一轮崛起和辉煌,并引领深化绿色宜宾标准化体

系建设。

中国酒业协会白酒分会常务副秘书长甘权表示,宜宾实施《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》团体标准,不仅是宜宾白酒行业贯彻落实宜宾市委、市政府打造中国名优白酒核心基地战略决策,夯实转型基础的创新实践,也是全国白酒行业率先创新的着眼长远、着力务实的战略举措,更是实施“放心酒”工程的示范,对健康中国、全面小康的实现,具有重要意义。

“中国酒业协会与宜宾是战略合作伙伴,在《多粮浓香型白酒生产企业良好行为规范》团体标准推广应用,中国酒业协会一定给予高度重视,全面加强服务,与宜宾一道共同把该《规范》实施转化为推进行业发展的新动力。”甘权说。

辽宁鞍山:全球首款南果梨白兰地酒成功问世

■ 秦逸 吕业辉 王兰 王乐

不要以为白兰地是西方特有产品,东方国家也能生产。

日前,记者从鞍山市获悉,全球唯一由南国梨酿造的烈性白酒成功上市。并获得白酒界“奥斯卡”——Destillata 评酒大赛金奖。

南果梨属辽南特产,主产地为辽宁省鞍山市(海城市),是钢都鞍山特有的富铁土壤才能孕育出的独特水果品种。它以其独特的香气被中国农科院果树研究所对全国 517 个梨种评定品质极上的四个梨种之一。但因南果梨在深加工果香难以保留这个难题一直没有突破,在酿制白酒方面更是一片空白。经过三年多的艰辛研发,如今,这些问题全部被攻破,由辽宁省海城市马风镇祝家村东方白兰地酒业有限公司研制的南果梨蒸馏白兰地“南果醉”成功问世。

匈牙利造酒工艺结缘海城南果梨

祝家村位于辽宁省海城东部山区马风镇。这里群山环抱,河水穿行,是一个“九山半水半分田”的山村,也是鞍山优质南果梨的主产区。据该村村党支部书记姚吉利说,祝家村南果梨和匈牙利酿酒师结缘是在三年前的一次推广会上,那天他遇见了青岛一家蒸馏酒公司的负责人,对方是合资企业,已成功将匈牙利 700 年的酿酒工艺“移植”到中国,匈牙利华人刘石海就是这家企业的



员工。交流时,姚吉利提出南果梨深加工果香难以保留的难题,对方告诉他这个难题可以突破。姚吉利决定尝试一下,从村合作社选出最优质的南果梨邮寄到厂家,让对方帮忙酿酒。

“南果醉”成功问世

经过三年多的研制开发,当姚吉利听说第一杯酒要出来时,姚吉利连夜赶到青岛。“不仅有果香,酒的口感也是一流棒。”虽然当时的一幕已经过去三年,但至今提起姚吉利仍然抑制不住喜悦的心情,他告诉记者,当时清蒸出来的酒特别清澈,还没有品尝,就被南果梨特有的清香味道给迷倒了,因为大家特别地高兴,所以就为酒起名“南果醉”。

为了将这一好消息惠及村民,姚吉利回家的第一件事就是召开祝家村南果梨合作



社社员大会,社员们都赞成姚吉利提出的南果梨深加工酿酒的想法。就这样,酒厂的筹建进入了日程,注册商标、建厂房、买设备……一步一步地展开了。2016 年初,第一条生产线建成了并进入了生产阶段,生产线 24 小时运转,酒不断流出,祝家村的果农们都乐了。祝家村南果梨变酒的消息不胫而走,不少周边果农纷纷找到了姚吉利,让他帮忙消化库存。“送到酒厂的南果梨必须达标,在此基础上,对于农民们愿意换酒的果农,合作社也会相应给出高于市场价的收购价。”姚吉利说。

“南果醉”首次参评获国际金奖

去年底,“南果醉”参加了在奥地利举办的 Destillata 评酒大赛,在这个世界级的烈酒比赛平台上,“南果醉”从 147 种酒中脱颖而出,42 度的“南果醉”摘得梨类金奖,48 度的

“南果醉”摘得梨类铜奖。很多酒厂终生梦寐以求的荣誉,“南果醉”首次参评就拿到了。

在祝家村党支部书记姚吉利和酒厂的副总经理刘石海的带领下,记者参观了祝家村的这条酿酒生产线。

打开一扇铁门,映入眼帘是一排高大的白色罐子。刘石海介绍说,这条生产线的核心设备是从匈牙利引进,只有管道类的配件是国内生产的。在国外,最优质的白兰地必须用最好的葡萄作原料,这里的南果梨酒也一样,拒绝使用落地果,同时进入生产线的果肉不能存在腐烂果肉。整条生产线上,除了选果过程需要人工外,粉碎、去核、发酵、蒸馏过程都是全封闭的,各个流程的参数控制由 2 位从匈牙利聘请来的酿酒师控制,即将运转的这条生产线是完全按照匈牙利当地酿酒的标准来生产的,在欧洲也算得上技术领先。

西北烟酒商行正式揭牌成立

■ 王斋

近日,由汉武酒业倡导,甘肃酒嘉 6 个区域发起人共同入股打造的西北烟酒商行在酒泉酒文化博览园正式揭牌成立,巨龙集团董事长、各区域烟酒界精英共同见证了这一时刻。西北烟酒商行的成立,开启了酒嘉区域酒类新零售时代。

本着“共同参与,共同受益”的理念,在巨龙集团大力的支持下,汉武酒业提出了成立西北烟酒商行,打造“西北烟酒渠道连锁第一品牌”的商业运营模式。

仪式上,巨龙集团董事长表示,将为商行免费提供三年办公场所支持;同时,为节省商行人力成本支出,将启用汉武酒业现有销售班子为商行运作;如果商行经营的第一年中出现经营性损失,巨龙集团将全力承担。最后,董事长希望商行能够在未来能够尽快顺应市场趋势,在线上电商与线下体验相结合的新运营模式上探索出一条道路来。西北烟酒商行将本着聚焦资源,整合渠道,获取利润最大化的原则,首批经销产品

以选取地域强势品牌汉武御酒产品之一沙窖 10 作为利润产品,保障股东收益的同时,夯实西北烟酒商行的内功功底,不断的发展壮大。

借助巨龙集团线上平台的力量,逐步将西北烟酒商行业务成功转型为线上与线下结合的模式,达成在酒嘉烟酒行业领军地位的目的,真正实现“统一采购,建立追溯体系,从源头杜绝假冒伪劣;统一售价,维护价格稳定,提升终端利润;规范市场秩序,提升服务水平”,着力营造一个让联盟成员轻轻松松发展壮大,消费者放心心消费的良好行业生态圈。

会议结束后,汉武酒厂王总带领参会人员游览酒文化博览园、人工湖风景区、汉武御酿造车间、制曲车间。

以“众人拾柴火焰高”为主题的篝火晚会无疑是大家关注的焦点。由集团董事长、西北烟酒商行经理,酒厂王总持一支火把,共同点燃木柴堆。现场所有参会人员与演职人员一起围绕篝火跳锅庄舞,活动在一片欢乐的气氛中结束。



独家协办

中国食品工业协会
酒类食品高新技术培训中心

四川省川技王
酒类研究设计院

四川省广元市
酒类技术研究所

电话 (0839)3600888
(0839)3602639