绍兴黄酒学院迎来首届学员 黄酒酿造技术告别师徒传承

■ 郦曼丽

“师傅,为什么这个框里的生麦曲表面覆盖着一层白色菌落,是发霉了吗?”“这是曲霉,是自然开放式培养产生的一种微生物,不是发霉!”“师傅,怎么给生麦曲加水拌料呀?”“加入 20-25%的清水,迅速拌匀,勿出现白心和水块。注意翻拌必须快速而均匀,使麦粒吸水均匀而不膨胀……”

近日,会稽山绍兴酒股份有限公司的车间内到处都能听到求知和解惑之声,原来,浙江树人大学绍兴黄酒学院的首届学员“开课”了!

首批 40 名大学生 将被打造成“黄酒酿造师”

黄酒和啤酒、葡萄酒并称为世界三大古酒,作为世界黄酒发源地的绍兴,更需积极推进这古老产业的传承与发展,给黄酒业的发展带来新契机。在市场和时代的呼唤下,由会稽山绍兴酒股份有限公司和树人大学出资千万元共建的绍兴黄酒学院已于今年 4 月揭牌。

汲取门前鉴湖水,酿得绍酒万里香。从此,讲究师徒传承的绍兴黄酒酿造,便有了“学院派”。

“这次黄酒学院首届学生有 40 名,一半是‘2+2’班的学生,即面向全校招收选拔 15 级本科生,还有一半组成‘3+1’班,就是生物与环境工程 14 级本科生,目前在企业实习的正是这批先行者。”浙江树人大学生物与环境工程学院副院长陆胤介绍,学员的相关专业实践教学将在校企“双导师”指导下,在会稽山绍兴酒股份有限公司完成培养。

与其他院校不同,在师资配备上,绍兴黄酒学院实行“双导师”制,即学生除了接受校内学术型导师指导外,还有来自企业的业界资深从业者作为第二导师,即实践型导师。“将理论付诸实践,才能检验真知。未来,我们将邀请会稽山、古越龙山等著名黄酒企业内的高级工程师前来授课,为学生提供宝贵的一手资源。”陆胤说道。

大学生酿酒师的“养成计划”

相关负责人介绍,学院将发挥校企双方的优势,教学团队和教材将由校企共同组建与编写,从黄酒的生产技术升级、黄酒品质升级和新产品的创新开发等多方面入手。“如制曲技术、酿造技术、黄酒酒母菌种优化、黄酒、保健酒系列新产品开发、浸米水、黄酒糟等废弃物的综合利用等方面进行合作研究、黄酒微量成分检测技术及相关标准的制订等都是学生学习的课题。”

据了解,绍兴黄酒学院远期将争取面向高考定向全国招生,在校规模 1000 人,建制为独立学院,专业设置将覆盖黄酒产业链辐射的相关专业群,如黄酒酿造专业、生物工程专业、营销专业、旅游专业、管理专业等。正如陆胤所说,“我们的目标不仅仅是培养一个酿酒师,而是放眼整条黄酒产业链,培养复合型全才。”

学生孟琳来自绍兴,今年大三,就读于应用化学专业,她告诉记者,特别享受在绍兴黄酒学院学习的过程,“本来就想着毕业后回家乡工作,双导师制很不错,可以在实践中得到很好的学习,所以我第一时间就报了名。”目前,她正在努力学习《黄酒酿造技术》《中国酒文化概论》和《现代酿酒工程装备》这几门课程,为明年的实习打下扎实的基础。

年轻大学生车间苦练功

金秋九月丹桂香,千年越酒酝新酿。来自生物工程 141 班的陈嘉诚在实习期间被分配到了中控室,主要负责操作电脑,与车间的操作人员进行沟通,记录数据,到车间里操纵阀门开光……而生物工程 141 的杨光伟则成为了生麦曲生产线上的一名工人,操作着全自动的机器,负责小麦的进仓出仓、垒跺、卸跺,以及处理一些机器故障。

在参与了黄酒制作的每一步骤后,黄酒源远流长的醉人香气让学生们心醉神驰。很难想象,一瓶小小的黄酒从原材料到成品需要多少道工序,酿成后还要在地窖里经过多年储藏才能拿出来售卖。开一瓶黄酒轻轻一闻,沁人心脾,小抿一口,更是回味无穷。

对此,会稽山绍兴酒股份有限公司董事长金建顺说,“我们会结合树人大学应用型人才培养模式的要求,让实习生在生产、管理、销售等不同岗位交替实习,让他们了解、体验一线工作,为他们在今后的工作,也为我们的人才储备打下扎实基础。”

汲取门前鉴湖水,酿得绍酒万里香。从此,讲究师徒传承的绍兴黄酒酿造,便有了“学院派”。

●黄酒学院第一届学员在车间内轮岗实习。

●李航作为中国酒师代表进行主题演讲。

中国侍酒师担任阿根廷葡萄酒大赛评委

■ 楚北

2017 年 9 月 4 日,为期 4 天的 2017 年阿根廷葡萄酒大赛 Argentina Wine Award 2017 在阿根廷门多萨举行,来自大赛挑选的来自三个国家的大赛评委们在 4 天大赛时间中品鉴评比 600 款阿根廷葡萄酒。阿根廷葡萄酒大赛是拉丁美洲最具影响力的品酒大赛,旨在鼓励推动阿根廷葡萄酒进行世界交流,表彰阿根廷葡萄酒的成就与发展。

阿根廷葡萄酒大赛主办方每年会选择一个主题词来进行活动策划与宣传,今年的主题词是“开辟新天地 Breaking New Ground”,寓意阿根廷葡萄酒行业在前行发展的道路上遇到的转变以及应用的创新举措,为阿根廷葡萄酒的世界推广而开辟新市场、新规则。主办方同时根据今年主题词选择了最能代表其寓意的国际评委国家——中国、美国与英国。

大赛国际评委中国代表团由 4 位葡萄酒行业及媒体内最具代表性的专业人士组成:WSET 4 级 Diploma 认证、ASC 精品酒业中华区培训总监——唐丽燕 Dorian Tang;葡萄酒内容电商、文化社群企鹅团创始人“醉鹅娘”——王胜寒;皇家侍酒师第一位中国人、中国侍酒师文化研究院院长——李航 Steven;中国农业大学副教授、农业部果蔬加工重点开放实验室副主任——战吉宬教授。

此次大赛上,中国侍酒师文化研究院院长李航作为中国侍酒师代表进行了大赛主题演讲。他简单阐述了阿根廷葡萄酒在新兴的中国市场上的表现及发展前景,同时作为研究中国菜系与葡萄酒搭配的专业学者,李航院长对阿根廷葡萄酒的餐酒搭配及特点充分表达了自己的观点及看法,获得了许多现场国际评委及专业人士的首肯与认可;李院长也对阿根廷葡萄酒产区及阿根廷葡萄酒的风土特色进行了分析与肯定,结合大会主题词表达了对阿根廷葡萄酒,以及南美洲葡萄酒的美好愿景的期待,并祝愿:“阿根廷葡萄酒能够获得中国市场的更多资源与普及推广,促进中阿两国葡萄酒交流合作,推动阿根廷葡萄酒走向世界,开辟新天地”。

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——

活道板块

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分析。

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体的新闻集装。

有酒有味:对某一事件、某一热点的点评。

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。

酒事点睛: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。

活经板块

原酒之形:对中国原酒的正确认识和了解。

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。

酒界黄埔:传递培训信息,介绍培训机构。

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,给出解决方案。

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、介绍和推荐。

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:330290048@qq.com。

活事板块

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荐。

点睛之作:包装设计的经典案例及展示。

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、转瞬即逝的“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、酒辞。

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、藏酒的知识介绍。

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业报刊。

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之士的加盟。

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经验;

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

加盟类别:

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