



## 葡萄飘香酒醉人 第三届东宁冰葡萄采摘节精彩开幕

■ 田彦飞

近日,第三届中国·东宁芬河帝堡国际酒庄冰葡萄采摘节在黑龙江省东宁市拉开帷幕。本次冰葡萄采摘节旨在助力东宁市打造世界冷凉气候葡萄酒中国最佳产区,丰富东宁市旅游资源,树立东宁市芬河帝堡国际酒庄的品牌形象。来自国内外的游客及葡萄酒行业专家、企业家共同见证了冰酒诞生的全过程,亲身感受了东宁冰葡萄及冰酒的独特魅力。

本次采摘的冰葡萄品种主要以威代尔、雷司令为主。本品种成熟后果穗不落粒,可长时间留在葡萄树上,充分暴露在气温零下8℃以下48小时后采收。本品种每千克仅能酿制冰酒100毫升,浓缩了葡萄中最精华的成分,经过数月的发酵和陈酿孕育出葡萄酒中的至尚珍品——冰酒。

采摘节现场,晶莹剔透的葡萄在冰雪的映衬下揭开了神秘的面纱。工作人员将大家采摘的葡萄挑选、清洗后送入原汁机压榨,金黄、香甜的冰葡萄酒原汁便缓缓流淌而出,周围立刻弥漫起一阵独特浓郁的清香。

东宁市委书记孙吉舜介绍说:东宁市以加快葡萄种植和冰酒酿造为切入点,推动葡萄和葡萄酒全产业链发展。同时,以重点推动酒庄建设来推动旅游业的发展,包括边境购物、冰雪旅游和农家乐等,同时也借助东宁独特的口岸优势来推动冰酒出口。

据悉,东宁地处北纬43°25'至44°35'之间,毗邻俄罗斯,平均海拔480米。这里气候湿润,阳光充足,土壤优质,与法国波尔多、加拿大安大略等世界著名葡萄酒产区处于同一黄金纬度带,并受到日本海洋流与季风气候双重影响,具有中国乃至世界生产冰酒原料的奇缺风土资源,是世界冷凉气候葡萄酒中国最佳产区。东宁市利用这一得天独厚的生态条件,采用“龙头企业牵头、基地+酒庄+市场”的合作运营方式,发展葡萄种植和葡萄酒生产。帮助农民增收致富、促进乡村振兴发展。

## 《烟台红》画册首发 展示烟台葡萄酒 30年发展概况

■ 卢伟霞 郭婉莹

2017年是烟台被授予“国际葡萄·葡萄酒城”称号30周年,30年来,烟台葡萄酒产业经历了发展巨变,为了广泛对外宣传好烟台葡萄酒、葡萄酒城这两个品牌,近日,《烟台红——国际葡萄·葡萄酒城30周年》画册正式出版发行。

《烟台红》画册由中共烟台市委宣传部、烟台市文学艺术界联合会、烟台市委对外宣传办公室、烟台市葡萄与葡萄酒局主办,由烟台市葡萄与葡萄酒协会、烟台市美术家协会、烟台市书法家协会、烟台市摄影家协会、蓬莱市葡萄与葡萄酒局协办,由中国山东网承办。

烟台市葡萄与葡萄酒局常务副局长张加玉表示,《烟台红》画册深入挖掘了烟台葡萄酒产业的历史文化底蕴,用艺术的手法生动全面展现了烟台葡萄酒产业的发展现状。此次《烟台红》画册的出版将一个极具艺术感的葡萄酒城展现给公众,带给社会一次重新认识和了解烟台这座葡萄酒城的机会。

据悉,在画册编印过程中,编委会精心组织开展了“国际葡萄·葡萄酒城30周年”书画摄影名家走进烟台采风创作活动。19位书画摄影名家参与到采风创作,深入到烟台葡萄酒产区中的各大酒庄和葡萄种植基地,寻找创作灵感。自7月18日采风活动开始,历时4个月的创作,书画摄影名家们用手中的笔和镜头创作了近300幅作品,编委会从中精选出108幅优秀作品收录画册,其中包括62幅摄影作品,20幅书法作品,25幅绘画作品以及由烟台市文联副主席贺宗仪为“国际葡萄·葡萄酒城”30周年所作的《葡萄酒城烟台赋》,烟台市书法家协会主席宁兰智为画册封面题字。

《烟台红——国际葡萄·葡萄酒城30周年》画册集中展示了烟台葡萄酒产业在被授予“国际葡萄·葡萄酒城”称号30年来所取得的成就,它的出版发行将进一步弘扬烟台葡萄酒文化,提高烟台葡萄酒城的影响力、美誉度和知名度,将成为烟台展示、宣传、推介葡萄酒城形象的重要载体,将让世界从艺术层面感知亚洲唯一的“国际葡萄·葡萄酒城”——烟台。

12月1日,首届“水韵江苏”旅游产品交易博览会在南京开幕。本次展会汇集了来自江苏、长三角周边城市、北京、天津、宁夏、新疆、西藏等多地的特色旅游产品。其中,在连云港展区内,江苏名酒“汤沟”吸引了不少市民和游客的关注。据悉,汤沟酒业正在申报省级工业旅游示范区。届时,游客们在游览连云港花果山之余,还可以到汤沟酒业实地感受传统酿酒技艺与现代技艺的传承与融合。体验千年白酒文化,品尝汤沟美酒。

江苏汤沟两相和酒业有限公司是江苏白酒的代表企业,著名的“三沟一河”(汤沟、双沟、高沟、洋河)之一。汤沟酿酒,历史悠久,汤沟大曲起源于北宋年间,成名于明末清初,清朝康熙年间已进入鼎盛时期,清朝初期著名的戏剧家、诗人洪升在品尝过汤沟酒之后,挥笔写下“南国汤沟酒,开坛十里香”的诗句,广为流传。

乾隆皇帝南巡时,曾有“此酒只应天上有,人间难得几回闻”的赞语。因此,汤沟酒成为贡酒之选。

值得一提的是,尽管岁月变迁,汤沟酒业至今仍然坚持“古今一法,天地同酿”的传

统,全是手工班制作,拥有全国规模最大手工班酿酒车间。公司占地面积55万平方米,拥有发酵池口2800余个,现代化的储罐中心、包装中心,12条现代化的包装流水线,15000吨灌区,超万吨的原酒储量,年包装生产能力3万吨。

汤沟企业在悠久的发展过程中,也荣获了许多荣誉。早在1915年,汤沟酒在莱比锡



国际食品博览会上就获得了银质奖章;2007年,汤沟酒酿造技艺被江苏省人民政府评为“江苏省非物质文化遗产”。2009年,汤沟商标被国家工商行政管理总局确认为“中国驰名商标”。2010年汤沟酒业被商务部认定为“中华老字号”。2017年,汤沟仙鹤酒设计获得“世界之星”包装设计大奖。

汤沟酒业相关负责人表示,汤沟酒业在重视传承传统酿酒技艺的基础上,如今也融入了更多现代化的管理和质量控制方式,在保持浓香型大曲酒“香”的同时,更加注重香味协调,在产品同质化、竞争白热化的白酒市场中,创造出“香而不艳、绵而不淡、净而

不寡、甜而不腻”的醇和风味。

“汤沟酒是江苏名酒,在连云港、江苏省的市场份额都不小,在全国也很有名。”连云港市旅游局副局长柏银枝说,当天连云港展区在布置上旨在突出地方特色,比如西游文化、汤沟酒、东海水晶、海苔等都是连云港旅游产品的代表。目前,汤沟酒业正在申报省级工业旅游示范点,在连云港、灌南县的旅游线路中也加入了汤沟酒业参观点。

据了解,该旅游线路主要包含了两部分:参观汤沟酒业老厂区,也就是汤沟酒业的酿酒生产中心,以及汤沟酒业产业园、即研发包装物流中心。“既能参观老厂,感受我们酿酒历史的源远流长,又能参观我们的物流中心,感受到现代化的产业示范。”汤沟酒业相关负责人说。

灌南县旅游局副局长毛祥成表示,汤沟酒业是当地的支柱企业,既有经济、技术实力,也有产品优势。除了当天参展的市场上现有的汤沟酒业系列产品,下一步旅游部门还将与公司进一步沟通,开发适宜旅游、方便携带的产品。“今天我们邀请企业负责人,就是希望吸收其他旅游产品的优势,结合自身优势,打造全新的旅游产品。”他透露,汤沟酒是目前灌南县重点打造的旅游产品之一,旨在实现“产业+旅游”的深度融合。

汤沟酒业相关负责人也告诉记者,下一步,汤沟酒业将加快工业旅游示范区建设的步伐,让游客们在连云港除了游览花果山等,还能选购到诸如汤沟酒等具有连云港当地特色的旅游产品。

(据齐鲁晚报)

■ 点睛之作 | Packaging analysis

## 合适才是最好的设计 用最合适的材料、表现方式、设计语言进行合适的表达

■ 邓雄波

近日,陕西“禅音”小米酒获得2017年德国iF设计奖。iF设计奖是设计界的“奥斯卡”,能获得iF认证的产品,意味着是杰出设计的产品,iF奖已经成为行销全球的保证书。

“禅音”小米酒,产品本身并非大品牌,而是陕西米脂一家地方性的酒企所酿。但在他的设计者深圳市凌云创意包装设计有限公司的团队看来,客户品牌固然是有大小之分,但是对于应该要提供的设计服务以及要出产作品,是没有区别的。大品牌也好,小品牌也罢,都会以国际性的设计高度来看待这款产品的打造。

### 好米酿好酒

2016年中,陕西禅音酒业董事长孟士忠来到深圳,为其公司生产的小米酒寻找设计方面的合作企业。这位60多岁的企业人在深圳停留了数十天,期间与多家设计公司进行了接触与沟通。最终选择了与深圳市凌云创意包装设计有限公司的团队达成合作。

陕西禅音酒业坐落于陕西米脂,米脂县古称“银州”,位于陕西省榆林市中东部,无

定河中游。“以其地有米脂水,沃壤宜粟,米汁渐之如脂”而得名。米脂北承榆阳区,南接绥德,东靠佳县,西邻横山、子洲,素有“美玉县”、“文化之乡”、“小戏之乡”、“梯田之乡”等美誉。

米脂县属中温带半干旱性气候区,全年雨量不足,气候干燥,冬长夏短,四季分明,日照充沛,春季多风。昼夜温差大,适宜农作物生长。得天独厚的自然环境使米脂的小米久负盛名,俗话说:“米脂的婆姨绥德的汉”,米脂女子皮肤细腻,娇嫩、白里透红,是因长年食用米脂小米而得。

米脂县是一个农业县,耕地面积3.8万公顷。米脂谷粟从汉代起,已有4000余年的栽培历史。经过历代培育,品种繁多,米质优良,营养丰富,含蛋白质15%,脂肪5%,且含有多种人体必须的维生素及微量元素。

据我国现存最早的地理总志《元和郡县志》载,米脂米,早在唐玄宗开元年间(公元713-741年)就被列入贡米。现存最早的《陕西通志》(明嘉靖二十一年版)更是给米脂米以最高评价:“米脂县境,沃壤宜粟,他郡不及。”

米脂小米色泽金黄,颗粒浑圆,晶莹明亮,质粘味香,储存数年,米质不变;研成干

饭,香甜松软,越嚼越香,回味无穷;煮成稀饭,粘糯爽口,清香四溢,饭汤表面有一层明亮的米脂油。米脂小米因其质优,誉满全国,为我国“四大著名小米”之一。

陕西禅音酒业董事长孟士忠所带来的这款产品正是选自中国西北最优质的天然小米酿造而成。

### 好的设计是合适的设计

拿到这款小米酒之后,为使其设计区别于市场上其他的产品,设计团队进行了多次沟通。

在设计者看来,产品最终服务的是大众消费,客户的客户,或许才是设计方的最终客户,因此不应一味出于讨好,否则这样的设计动作只会导致整个设计和生产过程趋于无用化。因此对于目前当一些小企业、小品牌跟风做法的分析之后,我们将产品定义为企业品牌的核心战略产品,针对产品的名称所带来的感官基调也进行了些许的预测推导,最终达成了一致意见。

为了更多地赋予“禅音”这款产品人文情怀和故事性,在表现手法上采用了手绘的质朴形式来描述故事。外包装袋上的画描绘

的内容是:早年旱灾时期,一对饱受灾难的老夫妇被神鸟叼来的金米救济了,他们把金米种下,获得丰收,此后夫妻恩爱相濡以沫,把金米传播远方善待世人的故事。这个故事也让我们产品的原料——小米赋予了更多的精神内涵。

而且,考虑到中国人祈福的时候喜欢在福袋里装上祝福语希望带来好运的习惯,我们选择将故事的文字设计在盒内里面,道理和福袋相同,客户在打开包装的时候,也收获了福袋里所包含的美好祝愿。

环保是近年来包装发展的一大趋势,因此在纸张的选择上,使用了当地生产小米剩下的稻谷做成的稻谷纸,原生态的材料环保可循环易分解,让产品更多了一层环保的意义。设计方认为,好的设计应该是力求让产品有价值最大化,而并非一味地选择最昂贵的材料或者最标新立异的结构来取得成功,好的设计应该是最合适的设计,采用最合适的材料和表现方式,在细节处用最合适的设计语言进行最合适的设计方法。

(作者系深圳市凌云创意包装设计有限公司创意总监)

## 乐山合作商赞叹 金喜来酒厂环境优美 酒体品质好

■ 周志羽

近日,乐山市夹江的合作商赴坐落于宜宾市的金喜来大观酒厂参观学习。

大观酒厂有着丰富的天然酿酒资源,合作商一行漫步在香樟掩映的酒厂里,纷纷感叹酒厂绿树成荫,环境优美,经销商纷纷拿出手机拍照留念。

中国白酒金三角核心区——酒都宜宾,拥有气候、水源、土壤、空气及原辅料、窖池、技艺等最优势酿酒资源,是全球最适宜酿造五粮浓香型白酒的区域。金喜来酒业便坐落于此。

在酿酒车间,合作商一行人倾听酒厂工作人对窖池、酿造工艺、原酒等介绍,了解金喜来酒业白酒生产线、酿造工艺,并现场品鉴刚出炉的原酒。

合作商刘总品尝了原酒后称赞道:这个酒有粮食发酵独有的香味,是真正的粮食酒,酒的口感回味甘甜,确实不错。

随后金喜来酒业仙临水巷子事业部经理蔡军邀请合作商一行人到会议室交流。交流会上,蔡军向经销商谈道:对于金喜来酒业的酒是否如宣传所说的100%纯粮酿造,实地考察最有发言权,今天邀请大家实地考察金喜来酒业生产基地,就是为了证明这一点。希望通过你们的亲身体验后去告诉消费者“金喜来酒业的酒品质有保障,是粮食酒,放心酒,值得信赖。”

## 金石滩酒“辽宁工匠酒”特等奖授奖新闻发布会 在唐风温泉举行

■ 王小馆

为适应新常态,响应国家推进以品种、品质、品牌为主的“三品战略”,进一步打造辽宁好酒的技术标准体系,促进辽宁名酒的健康持续发展,近日,由辽宁省白酒工业协会、辽宁省食品工业厅,金石滩酒业集团协办的“辽宁工匠酒”特等奖授奖新闻发布会暨中国白酒工匠精神高峰论坛在国家级五星温泉酒店——大连金石唐风国际温泉

会馆举行,国内外专家、业内人士及媒体单位共近300人参会。

金石滩酒业集团董事长王彦顺首先对各位领导来宾的到来表示热烈的欢迎,他表示金石滩系列白酒得到酒行业专家的首肯是对金石滩酒业多年以来守正创新的褒奖,在目前经济发展新常态和酒业发展调整期的大背景下,金石滩酒业集团愿同辽宁其他兄弟酒企一道,大力倡导工匠精神的传承,为广大市民树立质量意识,保

证产品质量,贡献全部力量。中国白酒大师、辽宁省白酒工业协会会长王贵玉在致辞中

指出,首届“辽宁工匠酒”评选大赛给了全省白酒行业工匠们展示才能的舞台。祝贺金石滩酒业集团在此次大赛中取得了骄人的成绩,获得“辽宁工匠酒”特等奖的殊荣。当前正值我国白酒产业改革、创新、转型发展的重要时刻,金石滩酒业能取得如此成绩,体现了企业领导人重视培养企业工匠人才、发扬工匠精神,酿好酒,办好企业的决心和信心。

中国著名白酒专家、国家酒检中心专家顾问钟杰主持了主题为“金石滩——中国白酒工匠精神论坛的高度”的平行论坛,论坛紧紧围绕国家提出的大国工匠和工匠精神尽情畅谈。会议期间,金石滩酒业集团董事长王彦顺在接受媒体访问时指出,金石滩酒业愿同辽宁其他兄弟酒企共同塑造辽宁白酒整体品牌形象,整合特色资源优势集中宣传,打破辽酒无好酒的误区,让该省消费者认识辽酒、了解辽酒、支持辽酒,促进了辽宁省白酒产业发展。

据悉,金石滩白酒曾连续多年被大连市及开发区消费者协会评为消费者满意单位,相继获得辽宁名酒、辽宁纯粮固态好酒、东北三省“优秀产品奖”、中国品牌节“金质奖”、中国酒业华商奖“畅销产品奖”、中国老年健康产业论坛等指定用酒等多项殊荣。此次斩获“辽宁工匠酒”特等奖更是实至所归、大放光彩!

