

茅台酒企全面复苏 大唐开“造沙”祭祖先河

■ 李敏

重阳下沙后，茅台镇的各家酒厂开始第二轮投料生产——造沙。

近日，贵州茅台镇大唐酒业有限公司在位于仁怀名酒工业园区内的酿酒基地，隆重举行造沙祭师仪式。

茅台酿酒人如此尊奉祖师宗师

迎水、祭水，下沙、造沙，传承千年，行礼如仪。

鼓乐声中，敬献祭品、恭祭对水、诵读祭文、上香祭拜。“水赐灵慧，巧成美酒。水作命脉，产玉生金。先民善酿，技贯古今。工匠品格，灿古昭今……”茅台镇大唐酒业有限公司董事长方坚作为主祭人恭读祭文，缅怀了酱香酒历代祖师宗师的卓越功绩，回顾了大唐的发展历程，展望了大唐战略转型后的决心与信心。

酒师代表向历代祖师宗师供奉帛、献爵、上香。在大唐酒业有限公司董事、总工程师刘成带领下，全体大唐人举起右手，向历代祖师宗师敬献誓词：“生产为基，质量为魂，工匠精神，永远传承；弘扬技艺，牢记愿景，追求卓越，不辱使命；爱在大唐，酝酿美好，承先启后，再立功勋！”

众所周知，重阳取水下沙开酿，是茅台镇传统的酿酒风俗。但鲜为人知的是，小雪前后，朝来寒雨晚来风，却正值“造沙”时节。此时，无论是否处于窖期，茅台镇众多酱香酒企业的酿酒师傅，都会以自己的方式虔诚地敬香祭拜祖师，祈求这一年风调雨顺，酿出上等的好酒。

“造沙的”是正宗酱香酒

所有的酱香酒企业都在说“下沙”，但是，只有“造沙的”，才是正宗的酱香酒。

这个说法，是有原因的——在当地人看来，酱香酒的品质根据工艺的不同，以大曲浑沙为上，大曲碎沙次之，麸曲碎沙再次之，翻沙又次之。这4种工艺中，只有大曲酱香酒才会遵循传统，进行“造沙”。

“沙”是酱香酒的生产原料高粱。每年重阳节前后，茅台镇酱香酒生产进行第一次投料，俗称重阳下沙。第二次投料在下沙后一个月，即“造沙”：用一半的生沙，取一半第一轮窖内发酵好的熟沙拌和蒸馏，开始第二轮操作。

90后“温二代”玩转酒文化 白酒活动植入瓯越文化，让白酒更有味

■ 温城

“鉴古井之醉，赏瓯越之美”，近日，2017古井贡酒陈酿客户畅享会在温州久都商贸有限公司的仓库中举行。现场，由温州越剧演员开唱《牡丹亭》曲拉开序幕，展示区更是融入木活字、黄杨木雕、瓯绣、瓯窑、米塑等非遗展品，让有“酒中牡丹”美誉的古井贡酒活色生香。而这一切的创意都来自90后“温二代”姜志斌的创意。

据介绍，这是温州久都商贸有限公司今年以来第二次选择在仓库做酒类的活动。“优越的仓储条件一直是公司的硬实力，融入不同的活动，可以更好地上让经销商展现公司的硬实力。”“9月份我们做了一场马标葡萄酒的活动，现场走维秘秀，想要打造国际范；这次做白酒活动，唱《牡丹亭》则是想要打造中国风、瓯越范……”温州久都商贸有限公司总经理姜志斌跟记者介绍道：“古井贡酒作为中国八大名酒有‘酒中牡丹’的美誉，而温州的



造沙工艺的投料量占总投料量的50%，高粱粉碎、不粉碎（整粒）的比例“三七开”。“下沙、造沙这两次蒸煮，其实都不取酒，只为增加发酵时间，裹挟更多微生物。”仁怀市政府经济研究室主任、酱香酒文化专家周山荣说。

回沙是传统酱香酒特有的酿造工艺。《续遵义府志》记载：“纯高粱作沙煮熟和小麦面三分，纳酿地窖中，经月而出蒸烤之，既烤而复酿，必须数回然后成。初曰生沙，三四轮曰糙沙，六七轮曰大回沙，以此概曰小回沙……”由于某品牌白酒冠以“回沙”之名等历史原因，“回沙”、“造沙”等茅台镇酱香酒固有理念，被行业有意无意地忽略了。以致个别业内人士甚至认为，“回沙的”是麸曲碎沙或者翻沙酒。

质量宣誓“以初心敬匠心”

当天的活动，大唐酒业数百名员工还在刘成的带领下进行了质量宣誓，共同承诺恪守传统、敬畏自然，传承古法、守护工匠精神、质量，宣誓“做诚实人，酿良心酒”。

一年一个生产周期、两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒，高温制曲、高温堆积、高温馏酒，长期贮存，百余种基酒精心勾兑，不添加任何外加物质……是茅台镇众多地方酒厂与茅台酒一样传统而复杂的工艺，

是质量的基础与灵魂。大唐酒业也不例外。

包含10多类数百个管理标准在内的管理标准体系和技术标准体系，10多类采购物资数百项食品安全和品质指标入场控制，全面而极致的防控是大唐酒业酒质量的天网与藩篱。

刘成说，视质量为生命，以质量求生存，是大唐酒业企业核心价值理念，“顺天敬人”是大唐的“匠心”所在，大唐将继续以“求真务实，执着坚守”的敬业精神，“专心专注，一丝不苟”的工匠精神，酿造大唐精神与内核，以此打造受人尊敬的企业。

茅台镇酒企复产数同比增长10%

2013年秋，在中国酱香酒原产地茅台镇，遭遇寒冬的白酒企业纷纷停产。据分析，过去的3个生产年度，当地投产酒企不到酒企总数的30%。“生产断档和年份酒贮存不足，已成酱香酒未来质量、价格的瓶颈制约。”周山荣这样认为。

茅台镇大唐酒业有限公司是以生产经营传统酱香酒为主导的一家中型企业。其前身是成立于1999年6月的茅台镇黄河酒业有限公司，2011年4月斥资9亿元入驻仁怀名酒工业园区。

在数以千计的当地酒企中，茅台镇大唐酒业有限公司的规模屈指可数。入驻园区后该公司产能迅速扩张，建成生产用房12栋、万吨酒库1个，制曲车间2栋、综合楼1栋，成为园区首家“当年入园、当年建设、当年投产”企业，年设计酱香酒产能达1万吨。

随后，白酒行业进入深度调整期。包括大



唐在内的仁怀酱香酒企业，生产、建设几乎都陷入了困境。今年初以来，随着行业回暖，大唐酒业有限公司经历战略重组升级再造，今年已全面复产。

仁怀市酒业协会相关人员称，“今年投产的企业数、窖池数，同比至少上升了10%！”“造沙祭师，包含着酿酒人对天地神的一种敬畏，一种善待自然、和谐共处的理念，这是一种信仰，也给酿酒人一种力量，面对任何困难都要恪守规范，做诚实人，酿良心酒！”刘成说。

2017华糖万商领袖大会在郑举行 千载文君酒应邀参展

■ 刘海岗

12月6日，2017华糖万商领袖大会在郑州国际会展中心隆重开幕，来自全国各地的近万名经销商和近千家知名企业代表参加大会，分享最新、最前沿的业界理念。作为白酒行业的著名品牌，文君酒以君者归来之姿，应邀参加了本次盛会。

此次行业盛会，文君酒以全面产品阵容参展，文君真藏系列，水晶系列，经典产品等均在展会中弥散雅香，让与会嘉宾、经销商、行业同盟全面了解到文君酒的卓越品质，与千年流传的历史雅韵。

文君酒来源于“文君当垆，相如涤器”这个伟大的爱情故事，这赋予了当代“文君酒”意味绵长的历史渊源及情感归属，故事虽然已经远离我们2000多年，但仍旧是中国历史长河中一颗耀眼的明珠。文君酒出产自灵山秀水、拥有千年酿造传统的川酒四大产地之一的四川邛崃。其生产工艺流程是完整保留了传统古法精髓的，至今仍沿袭古代“曾氏曲房”独特的全手工制曲方式制作手工曲砖进行发酵酿酒，以及拥有400多年历史的明代“寇氏烧房”古法原酿，使每一滴文君佳酿都记录着文君人历史传承的意志和对传统工艺的坚守历程。在口感上，文君酒具有与其他白酒不一样的独特口感，即“甜润幽雅，蕴含众香”。

一曲凤求凰，千载文君酒。文君酒有过辉煌的历史，涅槃重生后的文君酒将会持续弘扬千年历史文化，并将像真藏系列产品的核心理念“真情义·真传承·真活窖·真藏酒”一样，为广大消费者及经销商奉献一颗真心。文君酒愿大家一起踏上复兴之路，共同见证文君辉煌。

你与《我是江小白》之间，只差一瓶酒的距离

■ 楚北

“企业存在的价值，在于不断创新；只要创新不止，企业就一直拥有强大的生命力。”江小白无疑属于这类企业。自成立以来，江小白一直以“愉悦至上”的创新态势，突破了“酒”的定义与壁垒，活跃于人们的眼前、大众的生活。别的不说，单只表达瓶，江小白就已玩出无数花样，影响了一大群受众，也让自身价值不断延展。

最近，江小白表达瓶在推出“见字如面”系列、“同道大叔”系列和“YOLO 嘻哈音乐”系列之后，又推出了“我是江小白动漫”系列。动漫表达瓶系列根据人物、背景、语录的不同，分为六个各具特色的样式。瓶体上纸套外侧为江小白、佟离、穆夕雨、席琳等动漫人物的形象，人物后面佐以重庆朝天门、东水门大桥、解放碑和磁器口等当地特色背景；人物上方，有动漫主角语录：“倘若一个人真想藏起来，谁又能找得到呢？”“我们一直在寻找，世界上的另一个我”……

除了瓶体出彩，动漫系列的酒体也丝毫不逊色。该系列沿袭了40度、100毫升的六瓶装经典款式；由江津当地红皮糯高粱酿造的高粱酒，于今年摘得IWSC(国际葡萄酒与烈酒品评大赛)等国际大赛的奖项，属于当之无愧的“优等生”。

除了高颜值与优质酒体，动漫表达瓶系列的瓶体纸套内外侧，分别有一个二维码。当中，外侧二维码是观看《我是江小白》动漫的通道，内侧则是《我是江小白》漫画的观看途径。

据悉，《我是江小白》是江小白打造的一个文化IP新品类。它是一部囊括了职场、青春、悬疑、爱情、治愈和重庆特色等元素为一体的动画番剧，讲述了杂志社新人江小白陆续收到来自十年前的邮件，一个叫“夕雨”的女孩成为萦绕在他脑海的谜团；同时，佟离出国十年后回国，因为工作与江小白频繁接触，两人感情逐步升温。长时间接触后，江小白觉得，眼前的佟离，就是曾经的夕雨……

《我是江小白》一经上线，就广受年轻人的追捧。据不完全统计，该番剧在B站点击近40万，爱奇艺185万，腾讯视频414.6万；就连由房东的猫演唱的片尾曲《云烟雨》，在网易云音乐上的评价也早已过万。

为什么一个新事物会成为病毒式爆品？这就在于江小白在创新过程中的洞察：一是摸透受众，二是串联受众与酒之间的共性。

职场是每个人必经的人生过程。以此为切入点，将职场中的喜怒哀乐、嬉笑怒骂展露无遗，这对于任何一个走入社会的年轻人，都会轻易产生共鸣，并与番剧产生持久粘性。

职场中最受欢迎的角色之一是暖男，酒的好处也是越喝越暖。当两者碰撞在一起，一股暖意，荡然胸间。

如果江小白职场人生“扎”了你的心，如果想要感受一份不一样的温暖，那就到天猫等电商平台，把动漫主题表达瓶买回来，在动漫剧情的推进中，饮下这份由创意编织的礼物吧。



如今这位1988年出生的姑娘，成为了安徽古井集团最年轻的一位国家级白酒评委。说起这称号的由来，李玉勤还记忆犹新。2015

年，第三届全国白酒品酒职业技能竞赛在广东举办，随着中国白酒品评最高水准比赛的临近，李玉勤加班加点地练习，为了品出一杯

酒道人生 | Wine life

85后美女品酒师立志做“品酒工匠”

■ 夏莹

来自安徽亳州的姑娘李玉勤第一次听到“品酒师”这个名称时，她甚至有些迷茫。但在成为古井集团的品酒师后，她品尝过6万余种白酒，品酒品到舌头发黑，为了一个白酒小样做了上百种实验……从迈入安徽第一白酒企业——古井集团的那一起，李玉勤就决心专注地做好品酒事业，成为一名“品酒工匠”。

品酒师是应用感官品评技术，评价酒体质量，指导酿酒工艺、贮存和勾调，进行酒体设计和新产品开发的人员，能清楚地感受原酒的气味、味道，并加以描绘。

“在大学毕业后，我从没有想过会与白酒结缘，是因缘巧合让我成为了一名品酒师。”李玉勤笑着告诉记者，在她的印象里，“女孩”与“白酒”是两个毫无关联的词语。大学毕业后，李玉勤来到安徽古井集团应聘，她不抱希望的她，却通过了基本味觉及酒精等级的测试，成为古井集团的一名实习生。“我从最初的酒醇化验师到现在的品酒师，都要得益于我敏锐的嗅觉和味觉。”

平时为了不让嗅觉及味觉受到影响，李玉勤从不化妆，日常的护肤品和洗浴用品不能带有香味，带有刺激性的美食也不能吃。每天身着白大褂，穿梭在实验室，品酒、记数据、做实验占据了她的绝大部分时间。“选择了这个行业，不仅要热爱，还要专业。”李玉勤说。