中国酒业协会与五粮液共建中国白酒学院和酿酒培训基地

■ 周显彬

中国白酒产业政产学研深度协作传来新的消息。12月18日,在2017中国国际名酒文化节上中国酒业协会与五粮液集团、四川理工学院共建的中国白酒学院,中国酒业协会与五粮液集团共建的中国白酒酿酒培训基地正式成立。

当天,在超过1500名的五粮液运营商与各级嘉宾的共同见证下,中国酒业协会理事长王延才为中国白酒学院和中国白酒酿酒培训基地授牌。四川理工学院党委书记王洪辉、五粮液集团公司党委书记、董事长李曙光共同接受中国白酒学院授牌;五粮液集团公司总经理刘中国、党委副书记邹涛共同接受了中国白酒酿酒培训基地授牌。

随着消费场景、行业趋势不断发展,如何培养技术过硬、适应白酒产业转型升级发展的新一代酿酒人才,成为酿酒产业亟待推进的工作。据介绍,中国酒业协会在人才培养、酿酒科研、知识产权转化等方面有丰富的经验,探索出一套切实可行、科学高效的合作方法。五粮液作为中国白酒行业的标杆企业,今年集团销售规模有望突破800亿元,正在加速向"千亿规模"的目标前进,拥有强劲的人才需求和广阔的发展空间。

中国白酒学院和中国白酒酿酒培训基地的成立,旨在整合酿酒教育、科研优势资源,加快培养专业型酿酒技术人才,建设新时期高素质酿酒工匠队伍,传承白酒酿造技艺,为保障中国白酒这一民族传统产业持续稳定发展提供源源不断的新生力量。

会上,四川理工五粮液白酒学院也正式揭牌成立。据介绍,学院的成立是希望实现资源整合与优势互补,共同为中国白酒的人才培养、科学研究、文化传承等做出新贡献。

百威英博引领跨界混搭 首开"啤酒择学课"

■ 凤凰

12月15日,百威英博联合知乎、黄小厨共同推出的中国首个线下啤酒佐餐体验式快闪课堂"啤酒择学课",在博世家电北京创意体验中心开课。啤酒择学课现场设有啤酒鸡尾酒DIY、烘焙课、烹饪课、随堂小测试等生动有趣的互动环节;邀请知名美食公众号"造洋饭书"作者韦恩为四大种类的啤酒精心打造搭配佳肴;代表精致生活家的黄小厨团队出马烘焙达人,别出心裁利用啤酒原料大麦等烘焙出样式精美、风味独特的小甜点;知乎吉祥物北极狐"刘看山",出卖"萌相",担当课堂萌系助教;百威英博啤酒达人现场担当科普主力,在各个环节中寓教于乐地分享啤酒品类知识和搭配美食ABC原则。

中国首个线下啤酒佐餐体验式快闪课堂登陆北京,百威英博、知乎、黄小厨等各界大咖携手,只为给啤酒找到一个最佳CP。

各方联袂打造的啤酒择学课,集知识、互动、趣味于一体,堪称汇聚啤酒原料、品类与美食搭配等多种学问的啤酒文化圣地,消费者在听、看、嗅、味、触的五感体验中,探索啤酒知识,体验啤酒与美食的巧妙碰撞。全程打卡下来,干货满满,技能加身,所有关于啤酒的疑问,似乎在这里都找到了答案。

不仅如此,为配合线下课堂,百威英博还联合知乎推出知乎专刊《啤酒择学课》、优质视频平台一条拍摄啤酒佐餐视频特辑,打造啤酒择学课线上传播基地,线上、线下火力全开,形成全方位、多渠道的啤酒文化传播矩阵。

史上最多CP的跨界,看似无序又见纹理

百威英博联合知乎、一条、黄小厨和博世家电北京创意体验中心共同打造中国首个线下啤酒佐餐体验式快闪课堂"啤酒择学课",这跨界的名字,保你一口气念不完。这样集合声色玩咖、高冷学神和精致生活家风格的跨界,画风千秋,气质各不同。看似混搭,却是无序之中见纹理。

百威英博针对啤酒美食搭配原理这一领域的冷知识,携手知乎开展线上啤酒饮食文化传播阵地,以啤酒搭配美食相关知识为切入点,脑洞,常识,趣味三位一体,整合知乎线上啤酒、美食有关的科学知识,综合提升吃货和啤酒爱好者的自我修养。同时携手美好生活方式翘楚品牌,黄小厨、博世家电,品质视频代表一条以及知名美食公众号"造洋饭书"作者韦恩,发起全新的啤酒实验性课堂,玩出啤酒文化传播新花样。

百威英博市场部啤酒品类负责人表示:啤酒择学课诞生的灵感,源于一个针对中国消费者啤酒消费场合的调查发现,中国消费者有着深厚的饮食文化和热忱:有超过一半的消费者在聚餐,派对,社交活动和娱乐游戏等多种场合都会享用啤酒和美食。因此,我们希望联合知乎、黄小厨等优质平台,将啤酒的品类教育巧妙融入美食和消费场景之中,引领啤酒消费的新思路。

一个万年网红的"吃"心妄想

啤酒是人类最古老的酒精饮料之一,从诞生至今一直受到普罗大众的喜爱和追捧,可以说是一个万年网红。从欧洲到美洲,从艾尔到拉格,除了不断发展的口味,啤酒日新月异的文化,也促使着消费者对其始终保持着新鲜感与热情。

活动现场,知名美食公众号"造洋饭书"作者韦恩用博世家电为啤酒的四大品类度身定制了四道美味佳肴:开场亮相的菜肴是龙虾色拉搭配百威,名为"威龙翻碧浪",遵循匹配(align)的搭配原则,清爽怡人的百威,口感顺滑,配合龙虾鲜嫩的口感,美味加分,是派对聚会必备。作为匠心经典型拉格的代表—时代啤酒,则搭配了糯米鸡,命名为"曾几何时",淡金色酒液,口感清新酒花的风味遇上荷叶的清香,相得益彰,体现了佐餐中衔接(bridge)的原则,适合家庭聚餐和庆典节日。约会喝到微醺最有情调,以福佳代表的麦香宜人型小麦啤酒,风味天然、果香浓郁、泡沫细腻,情侣约会的必备神器之一。跟随衔接原则(bridge),福佳口感清爽顺滑,泡沫细腻,小麦啤酒的天然麦香和油爆虾的麦香完美契合,正如爱情中一拍即合微妙的幸福感,因此得名"红拂佳会"。鹅岛IPA,一款醇厚浓郁型艾尔,口感浓郁,风味特别,是三两好友小酌一番、犒赏放松的不二选择,搭配黑椒牛柳,高碳酸和强杀口感,缓解肉的油腻,挑逗味蕾,相对(cut)原则,让彼此的味道在口中相爱相杀,"黑白双雄"这一配对最终完成味蕾上的协奏曲。

韦恩在烹饪过程中,啤酒达人向消费者详细解读啤酒搭配ABC原则:匹配(align)、衔接(bridge)、相对(cut)原则,伴随一道道色香味俱全的佳肴的呈现,在消费者脑海里描绘出一副啤酒的美食地图。

"知啤谓,赏百味"

知啤所谓,才能品味到啤酒更多的滋味。配合线下快闪体验式课堂,啤酒择学课还延伸至线上,以知乎、一条等线上平台为啤酒文化的传播阵地,进行优质内容的输出与趣味分享。中文互联网最大的知识平台、认真的问答社区知乎在打造啤酒文化、啤酒知识传播基地的过程中发挥了主力军的作用。知乎通过品牌提问、原生文章分享、H5知食日报、知乎周刊啤酒特辑等丰富有趣的形式打造"啤酒择学课"线上传播基地,达到啤酒文化多角度、多途径的线上传播效果。

线上、线下相互搭配的啤酒择学课的开展,颠覆了消费者对啤酒的常规认识。消费者有机会在这样一个全方位多渠道的传播矩阵中,深入了解到啤酒的品类、餐酒的搭配,体味啤酒文化,啤酒也是上帝之手的作品。

线上传播方面,百威英博之所以选择知乎作为本次啤酒知识传播的主要阵地,一是人们在啤酒佐餐、啤酒知识方面存在认知的误区,事实上啤酒也拥有精致、讲究、有趣的文化等待消费者去了解、去探索。二是知乎平台上聚集了一群对于求知欲旺盛的用户,知识传播触达率高。活动本身的诉求与平台自身的特性契合,两者一拍即合。

黄小厨代表称:"从美食出发,分享美好日常,传递生活的幸福感,是我们品牌的使命。我们认为,关注啤酒和美食的搭配,是一种对生活细小幸福感的把握,对优质生活的极致追求,这一点和黄小厨的理念不谋而合。"

此次啤酒择学课线下快闪课堂的场地合作方,博世家电北京创意体验中心负责人表示,博世家电北京创意体验中心将创新科技、美食与生活艺术融合,非常符合此次科学、艺术、美食的活动主旨,我们非常高兴能有这样的合作,能有一个有趣的形式,可以让更多的艺术、美食爱好者加入到博世家电的体验中来,体会到科技成就生活之美。"

以不凡敬平凡

第44届世界技能大赛金牌选手五粮液开讲"工匠精神"

■ 周伟

今年10月,在由五粮液系列酒尖庄赞助的第44届世界技能大赛上,平均年龄仅有21岁的中国代表团历史性斩获15枚金牌、7枚银牌、8枚铜牌和12枚优胜奖,金牌数、奖牌数、团体总分均位居第一,创我国参加该赛事以来的最佳水平!

一个多月后的12月3日—5日,这批载誉而归的青年金牌选手集体莅临宜宾五粮液集团,参加由人力资源和社会保障部(以下简称"人社部")主办的"第3届中国青年技能营"活动,向全国各省(区市)在校优秀生、部分港澳会世界技能大赛选手和备选选手代表、五粮液集团(股份)相关人员、技工院校代表等分享其参赛体会和对工匠精神的坚守。

据悉,本次技能营活动以"技能创造美好未来"为主题,旨在深入学习贯彻十九大精神,推动新时代职业能力建设工作新发展,传播世界技能大赛理念与精神,弘扬中国青年的新时代工匠精神——为广大参赛朋友们搭建技能展示和交流的平台,以此激发全社会更加尊重技能人才、更加重视技能人才培养,形成劳动光荣的社会风尚和精益求精的敬业风气。

12月4日上午,第44届世界技能大赛金牌选手报告交流会在五粮液集团召开。宜宾五粮液集团有限公司党委副书记邹涛在致辞中表示,五粮液将积极弘扬世赛精神,将人才队伍的建设作为核心工程,以各位获奖选手为榜样,秉承初心,迎接挑战。强化基础制造能力与产品品质,提升自主创新能力,大力推动绿色制造升级、产业结构优化、服务化转型以及国际化发展。

会上,工业机械装调项目获得者宋彪等第44届世界技能大赛金牌选手作了先进事迹报告,五粮液集团公司技术研究中心中心乔宗伟等五粮液技能职工代表纷纷发言交流。随后,中国共产党第十四大、十六大、十七大、十九大党代表、五粮液勾兑中心主任范国琼做了五粮液酿造技艺交流报告。研习36年勾兑技艺的酿酒大师范国琼不仅详细介绍了五粮液的生产流程,更与到场的中国技能健儿分享了职业技能上的心得。

"虽然我们从事的职业不一样,但对专业技能的精益求精、对工作岗位的热爱和付出以及对工匠精神的坚守却是相通的。"范国琼表示,这也是五粮液尖庄品牌赞助2017阿布扎比第44届世界技能大赛的初衷,"技能与金牌是对工匠精神的最佳褒奖,是驱动中国制造业创新发展的源动力!"

与会的178名五粮液技能人才代表纷纷表示,将对标学习第44届世界技能大赛金牌选手拼搏和奉献精神,在各自岗位上兢兢业业精益求精,不断提升五粮酿造技能水平和核心竞争力,为五粮液"二次创业"贡献自己的专业能力。

2017贺兰山东麓葡萄酒产区技术骨干培训班开班

■ 王莹

为进一步强化科技创新和人才培养,加快推动宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业创新发展,提升种植师、酿酒师、侍酒师、营销师、庄主与技工等专业人员技术水平,增强创新服务能力,12月18日,为期5天的2017宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区技术骨干培训班在自治区葡萄产业发展局正式开班。

据悉,近年来,宁夏葡萄酒产业发展迅速,但市场知名度依然有待进一步提高,因此提升贺兰山东麓葡萄酒品牌影响力是当务之急。

培训期内,来自西北农林科技大学、浙江大学、宁夏大学、北方民族大学、银川海关、宁夏检验检疫局的十几位专家,将针对葡萄酒品牌与营销、酿造加工、葡萄种植、酒庄旅游及葡萄酒出口等五大内容,对该区葡萄酒产业技术和管理人才进行培训,还将对贺兰山东麓葡萄酒产区围绕全产业链发展过程中所存在的问题进行座谈,探讨对应的措施方法。

开启中国白酒年轻化与国际化的大门

"新生代·新品味"五粮液杯2017中国白酒新生代酒品超级调酒大赛总决赛收官

■ 黄娟 郁璐

12月16日,从启动到决赛,历史九个多月的全国首个新生代酒品超级调酒大赛——"五粮液杯"2017中国白酒新生代酒品超级调酒大赛在宜宾完美收官。此次调酒大赛由四川省经济和信息化委员作为指导单位,四川中国白酒金三角酒业协会主办,宜宾五粮液集团有限公司承办,旨在推动白酒适应市场变化,提升白酒企业新生代酒类创新能力,积极引领四川省白酒产业开启年轻化新品战略。

本次大赛以"新生代、新品味"为主题,经过初赛和预赛两轮角逐,经大赛组委会评审,决选出30名优秀选手,入围企业创意组、专业英式调酒组、专业花式调酒组3个组别的总决赛。经过激烈PK后分别决出专业英式调酒组冠、亚、季军及全国十强,专业花式调酒组冠、亚、季军及全国十强,及企业创意组的冠亚季军。

颁奖典礼上,宋书玉表示,中国白酒是中国人引以为豪的智慧酿造,艺术酿造,天酿美酒。在世界范围内,中国白酒鸡尾酒的表达方式才刚刚起步,这是中国白酒走向世界烈酒舞台,彰显中国白酒的文化自信和品质自信非常重要的一个开篇。这次大赛的意义非常值得肯定和赞许。

获得专业英式调酒组冠军林通、谢健君、王磊、鲍姝;获得亚军的是黄轩昊、冯雷、秦昊然、陈勇、胡雪岚;获得季军是刘英吉、关海义、梁露、蒋明骥、王秋。

此外,大赛还设立了4大单项奖,其中闫国亮获最佳英式白酒鸡尾酒奖;谢健君、曹明智获最佳现场人气奖;冯雷获最佳舞台表现力奖。

宜宾市人民政府副市长廖文彬、中国酒业协会副理事长秘书长宋书玉、中国酒类流通协会秘书长秦书尧、四川中国白酒金三角酒业协会秘书长李富荣、四川中国白酒金三角酒业协会会长王国春、五粮液集团董事长李曙光、五粮液股份有限公司董事长刘中国、五粮液股份有限公司总经理陈林、五粮液股份公司副总经理彭智辅等出席颁奖典礼并为获奖选手颁奖,为评委颁发致谢聘书。

四川中国白酒金三角酒业协会秘书长李富荣在致辞中表示,中国白酒进入深度调整时期,现在白酒产生了新的变化,未来白酒主流消费者在哪里,是白酒产业寻求发展必须要面对的课题。本次大赛就是为了建立酒企与酒吧的交流平台,发力新一代消费群体,提升四川白酒在世界的美誉度,分析当前市场最新酒品的发展思路。

五粮液股份公司副总经理彭智辅在致辞中表示,本次大赛的举办获得了多方的支持,与五粮液1218大会以及其他重要活动同期在宜宾举办,弘扬白酒文化,为川酒企业搭建了交流平台,通过调酒师精湛的技艺调配出视觉与味觉相结合的高品质鸡尾酒,希望选手在大赛中发挥自身水平,呈现出精彩绝伦的比赛。

五粮液股份有限公司总经理陈林在讲话中表示随着国际文化交流的不断深入和新生代消费群体的迅速崛起,传统的白酒酒品已经不能完全满足新兴消费群体对创新、个性和时尚的需求。面对当前白酒消费人群断层、年轻消费者缺失的双重压力,如何抓住"80后、90后"乃至未来新生代消费群体,将成为中国白酒未来市场发展战略的重中之重。

据陈林介绍,在上世纪90年代,五粮液的就已经开始进行新生代产品的尝试,如果酒、低度酒。陈林说道:"面对酒类消费的国际化和年轻化,我们始终坚信民族的,才是世界的,始终坚信传承是企业发展的基石,创新是企业发展的灵魂。"要使更多的年轻人了解和热哎中国白酒文化,让中国白酒走向年轻人,走向世界。

宜宾市人民政府副市长廖文彬在讲话中讲述了白酒产业在宜宾市的地位,他表示白酒产业是宜宾最具区域特色和传统竞争力的支柱产业,历届市委、市政府高度重视,作为"一号产业"倾力打造。

廖文彬表示,"五粮液杯"2017中国白酒新生代酒品超级调酒大赛总决赛的举办,开启了中国白酒年轻化、国际化的大门。一方面,通过白酒鸡尾酒调酒大赛,引领白酒产业主动适应市场变化,引领白酒消费方式创新,引领白酒饮用新概念普及,引领白酒文化创新变革,打开了中国白酒年轻化大门;另一方面,以白酒为媒,以鸡尾酒为介,以世界语言形式描述中国白酒,让世界聆听中国白酒故事,让世界品味中国白酒味道,打开了中国白酒国际化大门。

四川省经济与信息化委员会酒业发展处处长杨健在讲话中表示称赞此次大赛,既是一场集产品展示、技术交流、技术创新于一体的专业盛会,也是一场集美酒、美器、美乐于一台的时尚文化盛宴,更是中国传统产品与西方酒文化的有机融合,必将有力推进中国白酒国际化的步伐。

据四川白酒金三角协会负责人介绍,在中国白酒产业深入进行供给侧结构性改革与消费升级的关键时期,积极寻求创新发展,努力探索产业国际化,已成为行业共识。加强产品创新及渠道打造,在传统与现代时尚感之间找到"契合点",开发出真正适合新生代消费者的产品,是加快中国白酒产业转型升级,寻求可持续发展的重要途径。用优质白酒调制出新颖的鸡尾酒,以世界语言形式描述白酒,向世界讲述中国白酒故事,让世界品味中国白酒的味道,更是加快中国白酒迈入新生代,走向世界的重要方式。

本次大赛在产品创新形式上,打破新生代酒品调制只以国外烈性酒做基酒这一惯例,在国内外掀起以中国白酒做基酒的新风尚,在保留白酒本味基础上,以创新调酒方法为依托,将传统白酒与西式调酒相结合,创变饮酒新方法,将川酒打造成为受全球主流市场认可的"世界白酒"。在市场开拓上,通过大赛将白酒饮用新概念引入酒吧、时尚餐饮、KTV等年轻人聚集的消费场所,迎合新兴消费者"时尚、个性"的消费心理,潜移默化中让新兴消费者接受并喜爱川酒新生代酒品,有效刺激市场消费活力。

据主办方介绍,中国白酒调酒大赛计划每年举办一届,未来的三至五年,将"中国白酒调酒大赛"打造成为国内最具专业性和权威性的调酒赛事,填补中外酒文化融合创新平台这一空白,进一步推动我省白酒企业产品创新结构升级。不仅如此未来大赛还将设立分站赛,分站赛将覆盖到国内主要酒类消费城市,宣传活动覆盖到白酒主要消费市场,通过创新饮用方式,逐步迎合消费者"时尚、个性"的心理需求,引领白酒饮用新风尚,使大赛成为中国白酒新趋势发布平台和中外酒文化融合创新平台。