



原酒鉴评现场会



深入生产企业进行技术指导



与陕西天马原酒战略合作签约仪式



白酒爱好者参加现场体验活动

好酒始于“川酿” 品质源于“匠心” “川酿”问道 赋能原酒高品质



专家指导团队:高月明(左五)、赖登辉(右二)、高家炎(右三)等



产品鉴评专家团队:李克良(右三)、曾祖训(左二)、金佩璋(右二)等



产品服务技术团队:吴亚东(前排右四)、杨官荣(前排左四)、黄志瑜(后排右二)等



吴德贤(前排左二)、杨官荣(前排左三)主持品评讨论课题

四川是原酒生产的重要产区,特别是浓香型原酒。近年来,行业遭遇结构性调整,原酒出现结构性产能过剩,但真正有年份的好酒储量并不多,是非常稀缺的资源。

如何让产业的发展向高效、务实、保证质量的良性方向发展,生产出高品质四川白酒?本报记者就相关话题采访了四川省酿酒研究所副所长、总工程师、中国著名白酒专家、四届全国白酒评委、G·R官荣评分创始人、四川川酿科技有限责任公司高级顾问杨官荣。杨官荣认为,高品质的四川浓香型原酒需要技术整合。

本报记者:何为高品质的四川浓香型原酒?
杨官荣:纯粮固态,酿造基础条件优越,利用技术手段根据不同季节、不同糟层、不同等级的基础酒组合调味而成,突出香与味的协调属性,可直接降度饮用。

本报记者:为什么需要技术整合?
杨官荣:原酒技术整合,整合的是产地资源和技术工艺,保证批次原酒的稳定性,最终将高品质的四川原酒呈现给客户。原酒的品质与以下因素有关:
产地因素:四川浓香型原酒分为宜宾、泸州、成都、德阳四大产区,每个产区的环境和工艺上的区别,使得产区原酒风格相对固定,可选择性难度较大;
窖池因素:高品质原酒必须要求窖龄达到一定年限,生产实践证明老窖池酿造的原酒,其优质品率更高,拥有窖龄长的酒企决定了原酒品质的高度;
工艺因素:随着酿酒技术的快速发展,酿酒工艺呈现出了“多元化”趋势,许多企业也在探索不同的工艺效果,质量水平以及稳定性出现了与以往不同的局面;

人才因素:人才水平的高低,对酒的认知水平

高低,会导致在摘酒、选酒等工作中良莠不齐,甚至出现好酒被“埋没”,差酒被反复使用的情况。

本报记者:川酿的优势是什么?
杨官荣:川酿拥有以下优势:

第一,资源优势。川酿作为科研技术单位,其团队在四川白酒产业深耕十余年,在原酒标准、人才培养、技术服务等方面与省内 90%以上的原酒企业有过合作,对其基本情况(窖池、年产量、贮存量、工艺技术以及企业理念等方面)熟悉,便于开展原酒板块的深度合作,从工艺上采取川酿的标准进行生产。

第二,平台优势。川酿平台有四川省经济与信息化委员会和四川中国白酒金三角酒业协会做背书,对全省白酒产业情况和价格指数监控方面具备优势。2012 年以来,与金融机构合作开展的原酒评估质押业务,优势更加明显,尤其熟悉目前高性价比的原酒情况。

第三,资金优势。坚持“品质至上,哪怕一滴原酒也要从川酿出”,川酿在乐至建有万吨贮存基地,目前贮存量 6000 余吨,因业务模式采用“代加工”的方式,所以对上游生产企业在工艺上要求非常严格,生产的原酒全部由川酿科技进行调配,统一归入川酿贮藏基地,杜绝在上游企业组合贮存,统一物流发给客户,保障了品质的优越性和稳定性。

第四,技术优势。川酿技术团队成员达 20 余人,以中青年为主,主要负责生产技术、调配技术、技术服务等,拥有 1 名酿酒大师,3 名白酒专家,3 名国家级白酒评委,9 名省级白酒评委,团队每年都要在全省收集大量的原酒样品进行研究分析,例如

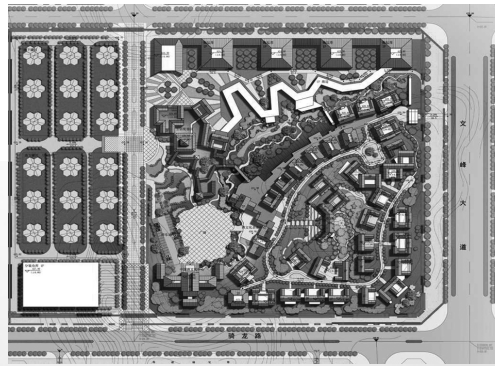
原酒分辨是否纯粮、是否固液、是否串酒、如何使用效果更佳等方面做足了功夫,眼光独特,技术具备前瞻性。

本报记者:川酿的工作是什么?

杨官荣:工作包含三方面:第一是整合资源,第二是技术整合资源,最后还是深度技术整合资源,概括为“稀缺原酒资源+技术+整合”。

工作流程如下:一是在四大产区实地考察,考察内容主要是企业硬件和相关债务问题调查,随机采样酒样进行研究,缩小入围原酒企业范围;二是确定窖池的窖龄和数量,选择窖龄 15 年以上的,数量 50 口以上的企业进行深度合作,对选定好的窖池进行编号命名(专家窖);三是确定合作的企业,目前合作的原酒企业有宜宾地区的金喜来酒业和宜泉酒业等、泸州地区的华明酒业和禧事达酒业等、成都地区的金盆地酒业和宾宴酒业等、德阳地区的金雁酒业和丰淳酒业等。

生产企业会根据川酿的采购数量,确定班组和专家窖池编号,生产必须满足川酿本年度的用量,酿酒原辅料采购、生产工艺制定、验收标准统一由川酿制定,严格按照川酿标准进行生产。从源头到过程,川酿的生产、技术人员都全程监控和参与,生产的原酒用专车运送到川酿乐至贮存基地进行贮存调配,其中基础酒三个等级,调味酒两个类别。川酿拥有的资源优势、平台优势、资金优势、技术优势,用稀缺原酒资源+技术+整合“秘方”,将高品质的四川原酒呈现给客户,具备高性价比和高稳定性的属性。



贮藏基地分布示意图



贮藏基地一角

川酿的承诺:同价位的比质量,同质量的比价位,相同质量和价位比服务。加入川酿,您产品的首选!