

纳贡庄园:酒韵天成川之南

■ 本报记者 王红英

“举杯中国·品味世界”,3月25日,2018中国国际酒业博览会在酒城泸州国际会展中心启幕,来自38个国家和地区的1200多家企业携5000余款产品参展亮相。一时间,泸州城的风里,都弥散着酒的香味,人人纷纷走进酒博会,感受酒的魅力,领略酒的风采,沉醉其中。

在国内综合馆里,在众多参展商中,以明清建筑风格亮相的纳贡庄园格外引人注目。记者看到,纳贡庄园的展区里人头攒动,展位被围得水泄不通,人们在这里听一曲古筝琴韵,品一杯佳酿美酒,陶醉之情溢于言表。

那么,是什么原因让纳贡庄园能如此受到消费者的疯狂打call呢?记者走进了纳贡酒庄,探寻个中缘由,发掘酒庄系列美酒的酿造秘诀。

天时地利酿美酒

在中国的大西南,有着美名远扬的中国白酒金三角。在白酒金三角,有着地球同纬度上最适合酿造优质酒的生态区——泸州。在泸州,有一个国家级湿地公园凤凰湖。在凤凰湖边,有一个酒庄叫纳贡庄园。

纳贡庄园依山而建,傍水而落,这里雨热同季、气候温和、空气湿润、土壤肥沃,适宜酿酒所需的微生物的生长。

俗话说,“水为酒之血”,佳酿出处必有名泉。纳贡酒庄生产的系列酒果露堂和苦荞酒的水源均来自凤凰湖,凤凰湖作为泸州市纳溪区的二级备用水源地,被誉为“西蜀玉珠”,是森林覆盖率达到85%的天然氧吧。

纳贡庄园于2014年开始投建,占地160多亩。记者看到,整个庄园以明清建筑为主,突出简约、精致、大气的特质,古朴优雅。纳贡庄园秉承“原汁原味原生态”的理念,将庄园打造成川南最具有代表性的庄园。

“到此不仅可以体验古老巴蜀传统的清



● 纳贡庄园酒博会展区

香型白酒酿制工艺,还可以品鉴到庄园洞藏、土藏的年份酒,更可以在此采摘水果,定制果酒,采摘茶叶,手工制茶。”据纳贡庄园负责人介绍,经过几年的不断发展,纳贡庄园已发展成为一个集“酿酒生产、体验、酒品储藏、包装、种植、休闲、观光旅游”等功能为一体的大型综合性庄园。

得天独厚的自然条件和生产环境给纳贡庄园的果酒酿造带来了独有的先天条件,使纳贡庄园占尽了天时地利。在2017年酒博会上,果露堂原浆布朗李果酒一举获得2016年度“青酌奖”。

独家专利技术奠定品质基础

良好的地理优势与先进技术的搭配,使纳贡酒庄生产的系列酒果露堂和苦荞酒在市场上声名鹊起。

纳贡酒庄通过长达6年的研发,并与法国波尔多DTR酿酒厂进行了一年的科研合作,获得了“果酒带渣发酵工艺”国家专利技

术以及“新型果酒原料搅拌装置”国家设备专利。

这些独家的专利技术和发酵技术为果露堂系列果酒奠定了坚实的品质基础。“果露堂果酒令饮用者既能获得红酒的愉悦,更能带来健康和美丽。”据介绍,果露堂李子酒以李子为原料,采用27道工序制作,庄园生产严格按照Q/NGJ0001S标准执行,再加上独家专利发酵技术运用,发酵过程全程实现智能温控和低温储存,保证了李子的生物功效成分的活性。让消费者真正实现了在享用美酒的同时,又拥有了健康和美丽,这是果酒行业的突破性创新。

不仅如此,为了保障果露堂的品质,纳贡酒庄建设了拥有保健品标准的10万级GMP车间。众所周知,10万级GMP车间的建设和运行需要花费大量的成本,一般用在药品以及高端保健品行业,食品行业中很少见。

这些先进的技术和严苛的标准,使纳贡



● 酒博会上受消费者追捧的“果露堂”

庄园生产的果露堂果香浓郁口感均衡,酒体适中,深受消费者欢迎。

原果发酵无添加受市场青睐

随着人们生活水平的提高,健康逐渐成为人们关心的头等大事,特别是人们对饮酒的习惯和看法也悄悄发生着变化,果酒正以其低酒度、高营养、好口感的特点而越来越被众多消费者认同和接受。

那么,果露堂李子酒的营养成分又都有哪些?

“作为原果发酵的无任何添加的果酒,原料品质是决定成品酒优劣的重要因素。”记者了解到,果露堂李子酒对原料筛选近乎苛刻,所需原料均是自己建立基地在无污染土地种植区种植,这样从源头保证了酒的品质。

“这些庄园独特培育的布朗李,颜色鲜艳、入口酸涩,个头瘦小,外红内黄,口感欠佳,特别适合酿造发酵。”李子中含有的花青素,是一种强有力的抗氧化物质,其含量是苹果、香蕉、红酒的5倍多。抗氧化剂对人体极为重要,机体的多种疾病都与自由基对机体的氧化损伤有关。

果露堂李果酒度数偏低,不易醉,上市以来受到消费者的热爱,供不应求。不仅因为它口感好,还因为其酒中有能促进胃酸和胃消化酶的分泌,有增加肠胃蠕动的作用。创新的技艺和先进的设备保留了水果中的营养成分,如谷酰胺、丝氨酸、甘氨酸、脯氨酸等能起到清肝利水的保健功能。

在市场的激烈竞争中,消费者从来就没有无缘无故的爱,未来谁能解决消费者的痛点,抓住消费者的眼球,谁就能获得市场的追捧。在人们的健康意识越来越强烈的时代,果露堂李子果酒的问世无疑解决了人们的需求,曾经喝酒易醉的人,再也不会再谈酒色变。



● 纳贡庄园全景图



● 美女与美酒

新疆伊力特公司制曲生产取得首季“开门红”

截至3月27日,伊力特公司酒三厂制曲车间首季完成生产任务的112%,超额完成了计划任务;首季生产指标全部顺利实现了“开门红”。

作为伊力特公司唯一生产制曲的单位,伊力特酒三厂制曲车间担负着全公司酿酒生产制曲的重任。在今年的生产中,他们及时调整产品结构,注重曲子的成本管理,在严把产品质量关的同时,严防跑冒滴漏现象,把成本控制当做大事来抓,取得明显成效。

伊力特酒三厂生产的曲子主要是为满足全公司酿酒生产,曲子质量的优劣,直接关系到公司酿酒大生产。为此,该厂在搞好生产的同时,严把制曲质量关和产品成本控制,所以,在制曲生产过程中,对曲子在控温、凉霉和并房储存等关键环节,始终保持环环紧扣,不出一点的差错,确保曲块质量合格率达98%,为酿酒生产提供优质合格的曲块。

目前,该厂制曲生产井然有序,产品成本管理已成为员工们的自觉行动,这必将推动企业生产的快速发展,为伊力特公司酿酒生产提供质量稳定的曲子,不断满足酿酒大生产的需求。

(吕增强)

相聚春糖 金喜来携全系产品飘香酒业盛会

■ 冷丛美

日前,全国糖酒商品交易会在成都中国西部国际博览城国际会展中心正式开幕。作为宜宾两大五粮浓香型白酒国企之一的金喜来酒业公司与五粮液等16家酒企抱团亮相“宜宾馆”。同时,金喜来还携“金喜来”“水巷子”等全系产品单独设展,其五粮浓香的产品品质受到全球客商青睐。

据悉,金喜来展区自开馆便备受关注,开展两日的展区吸引了上千名客商参观交流,并成功与新疆、江苏、吉林、河南、成都、广东等近百家客商达成合作意向。其中,与成都某电子商务机构达成1000万的线上产品销售合作协议,为金喜来品牌走向全国,布局线上、线下新零售打下了基础。

全国经销商通过现场“对话”金喜来,纷纷表示看好金喜来系列产品发展前景。来自杭州的经销商徐先生告诉记者,他与金喜来



已经有了多年的合作,曾数次到金喜来生产基地参观,金喜来独有的酿酒水源、窖池,以及酿酒工艺等,为金喜来酿造独具风味的五粮浓香型白酒提供了充分保障。

除此之外,金喜来还获得了宜宾市经信委、宜宾市酒促局等领导莅临关心指导。同时,宜宾丝雨雅集团公司总裁、金喜来酒业公司董事长廖周荣,金喜来酒业公司总经理张友仁,以及刚与金喜来酒业公司建立战略合作的专业咨询机构“黑格咨询”领导团队等也来到展馆现场为金喜来



“站台”。

“川酒甲天下,精华在宜宾”。除了来自酒都及国企的背景,为金喜来酒高品质护航的还有其正宗的五粮配方、百年老窖以及古法酿造的传统技艺。2017年,金喜来品牌价值突破15亿,成功入选第9届华樽杯中国酒类品牌价值200强榜单,2018年,借助糖酒会的“春风”,金喜来将围绕“大战略规划、高起点发展、快速度成长、强品质支撑、重专业学习、更创新经营、树品质标杆”的战略方针,继续深耕细作,走向全国。

实现线上线下融合
找链酒科技

联系人:廖先生
联系电话:13241123699
企业电话:400-6368-919
邮箱:nayafeng@lianjutech.com
北京市中关村科技园科创六街1号

佳池股份 GARTCHEE
中国白兰地文化推动者

股份代码:880051
www.gartchee.com

免费400服务热线
400-090-8939

陕西考古发现千年秦国酒

日前,陕西省考古研究院对外公布位于陕西省西咸新区空港新城南部的岩村墓地发掘结果。经过近一年的考古发掘,考古人员共清理出古墓葬56座,包括战国晚期至秦代墓葬49座、汉代墓葬1座、清代墓葬6座,并在其中发掘出产自秦朝的酒类物质。

据悉,在一座竖穴墓道双室墓的秦人墓葬中,考古人员在发掘的铜壶中发现了约300毫升近乳白色透明液体。经检测,液体中含有较高的羟脯氨酸、谷氨酸等氨基酸以及少量二乙酸、月桂酸等脂肪酸等物质。其中,羟脯氨酸、谷氨酸等氨基酸的含量分别为4.83ug/g、2.40ug/g,属于酒类物质。

由于铜壶的口部以条状物捆扎了粗布,因此导致其密封性很好,而壶口捆扎的条状物经检测,与现代的棉麻竹等植物纤维维谱图无相似之处,织物为平纹组织的麻布。(久讯)

中国酒周刊 设立信息采集中心 邀请书

为了进一步拓展信息采集渠道,聚集、整合有效资源,形成报企联动的快速机制,本刊决定:在全国各地设立信息采集中心(站),业务范围包括信息采集、运营代理、征订发行等。凡有意承担设立“中国酒周刊信息采集中心”重任的有志之士,请将个人简历和联系电话等信息,发至邮箱3086645109@qq.com,具体商谈工作流程和相关待遇。

邀请热线:13980606808