

G·R 官荣总评榜 | 酱香型品鉴

富贵江南九五至尊 20年礼盒



酒度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:82.5
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:2
原料:水、高粱、小麦
生产厂家:贵州省仁怀市茅台镇贵宾酒厂、贵州省仁怀市富贵江南酒业有限公司

G·R 酒评:这款酒酱香突出,酒体细腻,口味协调,整体感觉较为舒适,可以看出精湛的勾调技艺,是一款适合大众消费的中低档白酒。

幽雅酱香型九逞酒珍藏级



酒度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:82.5
年份指数:2
原浆指数:2
甜爽度:3
原料:水、高粱、小麦
生产厂家:贵州李兴发酒业有限公司

G·R 酒评:从入口纯正感角度而言,此款酒值得品尝,酸味适中。但香气丰富度不够,余味稍短。不过就整体品质而言,具有可欣赏的地方。

茅台镇酱香世家 10年陈酿



酒度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:80.5
年份指数:3
原浆指数:2
甜爽度:2
原料:水、高粱、小麦
生产厂家:贵州省仁怀市茅台镇世家酒业有限公司

G·R 酒评:这款酒没有带来惊喜的亮点,香气欠佳,酱香不突出,酒体一般,入口之后还能感觉到少量的尾水味。

一道鸿酱香陈酿



酒度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:81.5
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:1.5
原料:水、高粱、小麦
生产厂家:贵州一道酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇茅源制酒厂

G·R 酒评:这是一款略显年轻的酒,香气较薄弱,过于突出了酸气,酒体显得单调瘦弱,微量成分失调导致酒体欠协调,略有异味。

宁夏红: 匠心酿造枸杞酒 开创饮酒新时代

■ 凤凰

细数宁夏红一路走来的光环和历程,都展现出了枸杞酒品牌的内涵和沉淀。

从原料,从技术,从理念,宁夏红用匠人精神酿每一瓶酒,深挖掘枸杞的巨大价值,带给消费者新时代的健康体验。

2002年,一瓶瓶以喜庆红色为外包装的枸杞果酒悄然问世,并伴随着“每天喝一点,健康多一点”的广告金句,逐渐步入消费者的视野当中。一时间,“宁夏红”三个字,如同一阵旋风席卷了整个中国市场,使得消费者们怀揣着对这款新产品的无限好奇,迅速掀起购买热潮。“宁夏红”一个很美丽的名字,正如她的名字一般,她来自宁夏,而“红”则象征着她的原料枸杞,一粒粒红彤彤的小果实。

打破传统, 开创枸杞酒酿造新方式

提起枸杞,大家很难不想到它极为丰富的营养价值,因此,既注重养生又喜爱喝酒的消费者们通常会选择用酒浸泡枸杞的方式来取得喝酒养生的效果。但殊不知,因枸杞表面附着一层蜡质层,采用传统浸泡酒的方式,只能释放枸杞体内营养的10%-20%,不利于人体充分吸收枸杞营养。而且,由于浸泡酒所用酒的一般都为白酒,度数相对较高,加之用枸杞以及其他中药材浸泡后,喝下去对人体的刺激性较大,适口性不强。

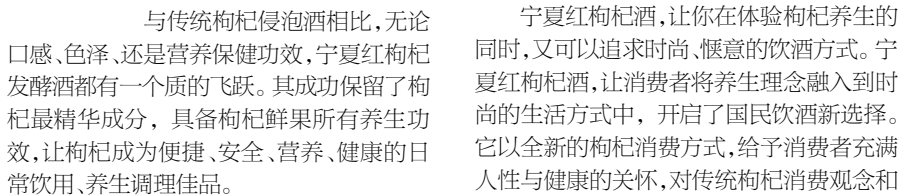
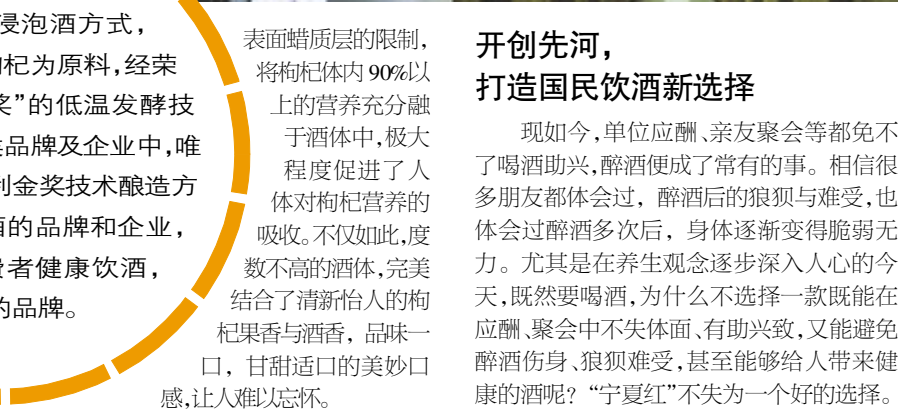
宁夏红枸杞酒打破传统枸杞浸泡酒方式,以100%中宁枸杞为原料,经荣获“国家专利金奖”的低温发酵技术酿造而成。成功破解枸杞

宁夏红枸杞酒打破传统枸杞浸泡酒方式,以100%中宁枸杞为原料,经荣获“国家专利金奖”的低温发酵技术酿造而成。酒类品牌及企业中,唯一一个以中国专利金奖技术酿造方法酿造枸杞果酒的 brand 和企业,率先倡导消费者健康饮酒, 饮酒健康的品牌。

开创先河, 打造国民饮酒新选择

现如今,单位应酬、亲友聚会等都免不了喝酒助兴,醉酒便成了常有的事。相信很多朋友都体会过,醉酒后的狼狈与难受,也体会过醉酒多次后,身体逐渐变得脆弱无力。尤其是在养生观念逐步深入人心的今天,既然要喝酒,为什么不选择一款既能在应酬、聚会中不失体面、有助兴致,又能避免醉酒伤身、狼狈难受,甚至能够给人带来健康的酒呢?“宁夏红”不失为一个好的选择。

宁夏红枸杞酒,让你在体验枸杞养生的同时,又可以追求时尚、惬意的饮酒方式。宁夏红枸杞酒,让消费者将养生理念融入到时尚的生活方式中,开启了国民饮酒新选择。它以全新的枸杞消费方式,给予消费者充满人性与健康的关怀,对传统枸杞消费观念和



消费方式进行革命性引导,赋予宁夏中宁枸杞更深层次的利用和开发价值。

2002年,“每天喝一点,健康多一点”的广告语从央视荧屏播送到千家万户,“宁夏红”塑造的健康饮酒,饮健康酒的“超前养生理念”瞬间家喻户晓。“宁夏红”枸杞酒在不到一年的时间,就取得了1.4亿元的销售成果,它所创造出惊人的品牌影响力和销售奇迹让低迷的宁夏枸杞产业看到了“生”的希望。从那时起,宁夏的枸杞更“红”,宁夏这座地处西北的回乡更令人神往与陶醉。

宁夏红掀起的红色风暴成为了当时中国酒业新的风向标,健康风兴起。

延伸蜕变, 肩负产业更迭使命

在中国,过去极为漫长的历史岁月和枸杞的发展史中,枸杞的营养价值、食用价值、产品研发价值从未在真正意义上得以深度开发和延展。

在“宁夏红”诞生之前,由于枸杞产品品类的单一性,大众的枸杞的食用方法都围绕着泡、煮、煲,而成为作料和辅料。而通常意义上的枸杞酒,也只是用白酒将枸杞干果进行物理浸泡而成。

宁夏红,在枸杞产业低迷之时,勇挑产业振兴之大任,塑造优质的品牌形象的同时,广泛宣传宁夏、传播中华枸杞文化,以强烈的社会责任感拥有极高的美誉度,成为宁夏红最好的名片。

它自身优质的品牌形象将西北地域的一方神奇土地——宁夏,推送到人们的视野。更为重要的是,它以“枸杞鲜果酿造的健康果酒”的优雅姿态,终结了沿袭千年的枸杞浸泡酒的历史,以全新的一种果酒品类,最具发明专利价值的科技实力,成为震惊行业内一匹俊朗的黑马。

未来,宁夏红将依托大健康时代的步伐,创新全产业链发展模式,加速产品迭代,积极拓展国内外市场,以新的姿态迎接新的使命,从宁夏的宁夏红做到世界的宁夏红。

今世缘李维群:以数字化撬动传统企业高质量发展

■ 钱贺进

9月26日,2018江苏互联网大会在南京召开。江苏今世缘酒业股份有限公司副总经理李维群在“数字经济高端对话”环节表示,数字经济正为传统产业带来深刻改变,今世缘作为传统企业正在着力推进产业数字化转型,助推传统酒企的高质量发展。

李维群说,顾客的消费模式已被互联网改变——他们需要更符合他们需求的产品、更高效的服务,传统方式很难实现或成本很高。数字经济与传统企业的融合,不仅为传统企业更好了解顾客需求,调整商业模式、生产方式,促进跨界融合、优化供给侧发展环境提供了有力支撑,也推动传统企业向数字化、网络化、智能化的方向升级。他说,白酒行业作为传统产业,要实现以顾客的需求为中心,必须积极拥抱新技术。作为

为中国白酒“十强企业”,今世缘是行业数字化转型的先行者,数字化已成为今世缘战略实现的核心支柱,助推今世缘高质量发展。

据悉,今世缘全面打造了数字化转型能力体系。今世缘与SAP公司和西门子公司深入合作,借助其数字化经验和先进技术,构建了数字化转型的基础平台和能力体系,实现核心业务流程全部在线、核心数据全面采集、所有系统全面集成,塑造了数字化的今世缘。

今世缘全面实现了国际领先的智能化酿造。2004年到2015年,今世缘完成从半机械化向机械化、机械化向智能化的飞跃,建成智能化白酒酿造车间,实现了原料输送、酿造过程管理、数据采集、性能分析及物料管理等全过程自动化管理,大大提高了生产的管理水平和工作效率。智能化酿酒车间效率为人工酿酒3.75倍,出酒率及产品品质平



●今世缘酒业副总经理李维群参与2018江苏互联网大会数字经济高端对话

稳,吨酒成本相比手工班组降低了17%。

此外,今世缘全面建立了以消费者为中心的服务系统。今世缘持续加大质量追溯体系建设力度,引入智慧兑奖系统,通过发放实物、红包、积分等形式,提高互动性和查询率,成为江苏省首批“重点食品生产企业电子追溯系统示范企业”,国家“白酒电子溯源技术应用与研究示范企业”;引入hybirs和会员管理系统,为消费者提供线上、线下“产品通、服务通、会员通”的平台,满足消费者个性化、定制化需求,利用兑奖系统积累的大数据,洞悉消费者需求,提升消费者满意度和忠诚度。

李维群认为,目前,传统行业仍处于数字化起步阶段,传统行业技术人员要与数字化技术人员相互沟通、学习,深入理解数字化与技术的关系,以更好的生产方式提升现有生产力,将产业的核心优势发挥出来。

青岛啤酒:用国之匠心致敬时间与世界

■ 易初

近日,“用匠心与世界对话——2018大国匠心致敬礼”在京举办,对话时代匠人,探讨品质坚守背后蕴藏的智慧和思考,并评出年度匠心影响力人物、传承人物,以及年度匠心荣耀品牌、质造品牌、坚守品牌等奖项。青岛啤酒荣获年度匠心荣耀品牌,“用国之匠心致敬时间与世界。115年心无旁骛,只为酿造好啤酒;远销全球100多个国家,以高品质擦亮闪耀世界的中国品牌。”

“工匠精神”被写入政府工作报告,以此推动制造强国战略,“中国制造”的品质革命,要靠精益求精的工匠精神。“时代呼唤大国工匠,从制造大国到制造强国转型升级,离不开各行各业的“能工巧匠”,国之匠心是制造业的核心和灵魂。在青岛啤酒既有科技界的泰斗,也有啤酒车间里的普通工人,都是时代的先进人物。他们以生动实践,都贯穿着一条主线,那就是对家国情怀的身体力行、对工匠精神的孜孜以求。

“国有六职,百工与居一焉”。《周礼考工记》将“百工”的社会职能排在第一位,工

匠精神与一个民族的尊严、生存与发展有着密不可分的关系。

被称为“海稻之父”的农业科学家陈日胜,花30多年终培育出海水种稻,被称“种植界哥德巴赫猜想”;故宫博物院钟表修复师王津,用四十多年修复古钟表300余座……

无一例外,真正的匠人技艺,都要在时光中淬炼。“115年心无旁骛,只为酿造好啤酒”,一瓶青岛啤酒的背后,是青啤酿酒师115年的代代传承,他们沉浸在啤酒的世界里,精心打磨酿酒技艺,在时光中淬炼心性。

“艺本天成,妙手偶得”,巧夺天工的设计、惊为天作的佳品,都需要年岁和心力。青岛啤酒酿酒师保持着对自然的敬畏之心,坚守在时光中精心慢酿。“酿造啤酒用的大麦、酒花、水、酵母,无不是大自然的馈赠,谷物成熟有特定的季节和条件,经历春夏秋冬,吸收阳光雨露,岁熟年成,酿造青岛啤酒同样如此。”以青岛啤酒经典1903为例,采用“两段法低温慢酿”工艺,让一切自然发酵、慢慢生长、直至“瓜熟蒂落”。

“温度不差一度,时间不差一秒”,青啤

酿酒师遵循最严苛的工艺标准,把“工匠精神”的专注、精益求精、追求完美在时光中淬炼到极致,又把剩下的交给时光,静静等待一杯麦香浓郁的好啤酒诞生。

“工匠精神是科学精神和人文精神的结合。科学精神就是求真,人文精神就是精益求精、高度负责。”中国工程院院士、中国工程院原副院长杜祥琬说。青啤酿酒师们,把严谨的科学精神付诸技艺,让人文情怀流淌进血液。用“慢、专、精”的科学精神和“好人酿好酒”的人文情怀,回报时光与岁月。

“器物有形,匠心无界。”在以“啤酒”和“工匠精神”闻名于世的德国,拥有一座123年历史的杜门斯啤酒学院,可谓全世界酿酒师心目中的圣殿。这里每年为全球输送超过140名顶级啤酒酿造师,而来自中国的青岛啤酒,每年都会派15名中国酿造师来此进修最先进的啤酒酿造工艺,然后青啤酿酒师又把酿造的啤酒输送给全球100多个国家的消费者。

在与世界顶尖酿酒师的交流学习过程中,青啤酿酒师的“工匠精神”让德国教授也

备加赞赏,酿造实践课的原料测量,精准度至少达到0.01度,酿造过程的刷洗,细致和纯净程度每次都让老师竖大拇指。德国杜门斯啤酒学院执行院长维尔纳·格拉罗斯纳曾对青岛啤酒赞不绝口:“他们真的酿造出了非常好的啤酒。”

“工匠精神”支撑起青岛啤酒的高品质,使其身影遍布世界各地。所以即便是在啤酒种类超过5000种、鲜酿啤酒厂遍布每个小镇的“啤酒之乡”德国,青岛啤酒也始终以“质优价高”的形象稳占一席之地,且多年来保持着每年至少15万箱的销售量。

如今出口70余年的青岛啤酒已远销美国、加拿大、英国、法国、德国、意大利、澳大利亚、韩国、日本、丹麦、俄罗斯等世界100多个国家和地区,品牌价值达1455.75亿元。

用国之匠心致敬时间与世界,这是青岛啤酒与全球消费者的交流方式。相信新时代工匠精神的扎实崛起,必将成为“国之重器”,让更多的中国品牌在国际道路上用匠心触达世界,绽放中国“质”造魅力和大国匠心的品牌风范。