企業家日報 中國酒 ENTREPRENEURS' DAILY

中国的祁连 世界的冰酒

■ 卢柯

甘肃祁连葡萄庄园，位于甘肃省河西走廊中部，祁连山下的古丝绸之路上。北纬39度，是国际公认的最适宜酿酒葡萄栽培的最佳区域之一，是中国优质酿酒葡萄种植的“绝版产地”和葡萄酒发展的“黄金地带”。传说中，女娲在此采炼五色石补天，从此，擎天之柱巍然伫立在天地之间。“祁连”，蒙古语把两字连读成“天”的崇拜。因此，祁连葡萄酒一经面世，就带着与生俱来的高贵品质和神秘气质，在素来低调、踏实做事的祁连葡萄酒业打造下，更加神韵内敛，品质超群，飘逸着自然、纯洁、浪漫的气息，令人陶醉。

五个百分百 成就祁连卓越品质

100%自产原料，祁连葡萄酒所用的葡萄原料全部产自祁连葡萄庄园，从葡萄植株的修剪、施肥、浇灌、挂果、限产、成熟到采收每个工序作业都达标；

100%原汁酿造，每一滴祁连葡萄酒均由祁连葡萄庄园的优质葡萄原汁酿造，喝祁连葡萄酒就如同品味祁连鲜美葡萄，酒体中的水分完全是葡萄所含的生物纯水，酒体颜色完全来源于葡萄皮，所含酒精，也是葡萄中的糖分经发酵转化而来；

100%不打农药，祁连人以预防为主，并利用独特自然环境在葡萄生长期间拒绝使用任何农药，实现真正的绿色、环保、健康；

100%自含糖分，得益于祁连葡萄庄园得天独厚的地域环境优势，使祁连葡萄糖分含量高，特别适宜酿造优质冰葡萄酒，在酿造过程中不外加糖源，从而保证了葡萄酒原汁原味；

100%雪水浇灌，祁连山的冰川、积雪融化后渗入地下，然后从地下抽上来浇灌葡萄庄园，水质纯净，富含多种对人体有益的矿物质，这是祁连葡萄庄园所独有的资源和优势。

科技创新 祁连冰酒填补国内空白

祁连庄园是上世纪90年代由甘肃省白龙江林业管理局响应国家天然林保护工程，转产开发的葡萄庄园，由林业工人统一种植管理。庄园内严格限产，保证每一颗葡萄充分生长；采购周边农家肥料，检测、发酵后“有机”施加；利用富含矿物质，又经深层土壤自然过滤的祁连山雪水灌溉；非农户散收的方式，从源头上保证了产品真材实料。因此，祁连庄园酿酒葡萄的生产已获得中国质量认证中心有机产品认证。

公司成立后，逐步引进国际先进的酿酒技术与设备，现已拥有专业灌装线2条，近6000m²地下酒窖一座。年生产能力1万吨，储酒能力2万吨。葡萄酒生产取得了：GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015质量管理体系认证、GB/T19630.2-2011有机产品加工认证、HACCP体系认证。

2003年，公司与中国农业大学合作，研制生产的冰白葡萄酒、冰红葡萄酒被北京市科学技术委员会鉴定：“填补了国内空白，工艺技术达到国际领先水平”（京科鉴字〔2003〕192号、193号）。

卓越品质 造就祁连国际荣誉

早在2004年10月，一个偶然的机会，日本峰瑞有限会社社长刘平原将带到日本的祁连冰红冰白推荐给了日本国际烹饪协会会长，被认为“很有潜力”，此后又被推广到政府官员那里，得到了很高评价，刘平原由此开始办理国际代理，商讨出口日本事宜。

此时的祁连葡萄酒，早已于2003年10月全部通过中国绿色食品A级标志认证，通过了ISO9001-2000国际质量体系认证，也是甘肃省唯一一家通过中国食品工业协会HACCP认证的酒类生产企业。祁连传奇系列葡萄酒是甘肃省唯一一家由省进出口检验检疫局严格审查，通过了食品卫生量化分级A级管理，并获得出口食品卫生注册的酒类生产企业，完全具备出口资质。即便是对进口食品检验非常严格的日本也不再有任何挑剔。

2007年10月，在东北亚国际葡萄酒展销会上祁连葡萄酒广受赞誉，并得到了日本皇室认可。2008年，正式签约出口合同。2008年5月，祁连酒业开始订作日文版产品标示和单支盒，并在同年10月在日本举办的国际性葡萄酒展会上提供了7个品种共210箱祁连葡萄酒样品。2009年6月，祁连葡萄酒载着甘肃人民的厚望和骄傲，踏上了东渡日本的出口之旅。

对于祁连葡萄酒业而言，产品出口日本，实现甘肃葡萄酒出口零的突破，无疑是祁连发展之路上飞跃性的一步。而此后，特别是最近几年来的荣誉及奖项无疑又是对祁连葡萄酒卓越品质的肯定与褒奖！

2015、2016连续两年，在中国国际食品展上荣获Honor prize,Best Buy两项大奖。2016、2017年两届敦煌中国丝绸之路国际文化博览会上，祁连冰酒指定为主会场宴会用酒。2017年9月，祁连冰白葡萄酒获CWE金奖，蛇龙珠干红获得优质奖。

2016年，祁连传奇大师级蛇龙珠干红、祁连传奇XO分别荣获中国·乌海2016“丝绸之路”世界沙漠葡萄酒文化节银奖。同年，祁连传奇大师极品蛇龙珠干红葡萄酒荣获2016“一带一路”国际葡萄酒大赛金奖。

2018年8月，由中国食品工业协会葡萄酒、果酒专家委员会，中国园艺学会葡萄与葡萄酒分会，秦皇岛市人民政府、法国名庄葡萄酒协会和南非葡萄酒联合会共同主办的“2018国际领袖产区葡萄酒质量大赛”，由祁连酒业生产的“西拉干红葡萄酒”荣获“优质奖”（30款中位列第7）。

2019年1月，甘肃祁连葡萄酒业有限责任公司荣获项目“甘肃河西走廊产区葡萄酒品质提升关键技术研发及应用”甘肃省科技进步二等奖。

2019年3月，祁连传奇珍冰贵人香冰白葡萄酒荣获第十届亚洲葡萄酒质量大赛金奖；祁连传奇珍冰美乐冰红葡萄酒荣获第十届亚洲葡萄酒质量大赛银奖；祁连传奇私家窖藏西拉干红葡萄酒荣获第十届亚洲葡萄酒质量大赛银奖。

这不仅是祁连的荣誉，更是甘肃葡萄酒产业的荣誉，为发展甘肃省葡萄酒特色产业，以及为提升甘肃乃至中国葡萄酒品牌起到了积极的推动作用。

随着社会的进步，经济的发展，人们对健康越来越关注，对高品位的生活越来越向往，葡萄酒也越来越受到人们的喜爱和推崇，祁连冰酒正以其高贵优雅的品质，冰爽宜人的口感，浓郁芬芳的酒香，一流优质的服务成为葡萄酒行业中的真正贵族。甘肃祁连酒业将立足独特的地理区位优势，以“中国的祁连，世界的冰酒”为奋斗目标，全力打造中国冰酒第一品牌，公司以酿酒葡萄种植与生产的最佳生产带上的最佳种植区域为原料基地，从技术创新入手，做精做细产品品质；从管理创新入手，做大做强祁连酒业；从思维创新入手，做广做深产品品牌，抢占市场高度，屹立世界葡萄酒之林。

世界最大规模的散装葡萄酒展在烟台成功举办

■ 段伟林

近日，首届世界散装葡萄酒及烈酒展览会亚洲展（World Bulk Wine Exhibition Asia）于烟台国际博览中心举行，来自法国、西班牙、智利、阿根廷、格鲁吉亚、摩尔多瓦等全球23个葡萄酒供应商参加了此次展会，境外参展商比例超95%，另有40多个国家、地区约6000多名采购商参观了此次展会。

世界散装葡萄酒及烈酒展览会(WBWE)是世界上规模最大的葡萄酒与烈酒领域展会，始办于2009年，具有高度的专业性、市场性及国际性，主要服务人群为葡萄酒超级生产商及采购商、酒庄、蒸馏酿酒厂家、进口商、交易运营商，全球85%以上的葡萄酒(包含白兰地和干邑) 出口供应商都在WBWE做品牌展示并进行贸易洽谈。该展会历年11月份在荷兰首都阿姆斯特丹举办，而此次烟台展会为WBWE首次走出欧洲来到亚洲。

瞄准中国市场

近几年，中国葡萄酒市场对进口酒敞开了怀抱，而中国买家也频繁在国际市场中露面，在往届的WBWE中，中国进口商已逐渐走到散酒会的中心位置，巨大的购买力和商业价值为散酒会带来新鲜的活力。

根据OIV发布的2018年的全球葡萄酒产业形势报告：中国是全球第二大葡萄种植国，第五大消费国，第十大生产国，第四大进口国。WBWE称，中国的目标是成为世界最大的葡萄酒进口国。

而此次的展会便是在这样的背景之下，由中国政府、WBWE和烟台地区相关协会多方协商确立举办的，是散酒会第一次走出阿姆斯特丹。选择中国烟台作为举办地，对国外酒商而言是开阔中国市场的大好机会，可借此确立其在市场中的地位，而对于国内市场及本土企业，此次展会的举办也可更好的与国际接轨，进一步扩展本土企业的市场范围和提升国际地位。

中国酒业与国际对接是行业发展的必然路径，将国际展会引入中国，也是葡萄酒行业的必经之路。

落地葡萄酒城

而此次散酒会选择烟台作为举办地，一是烟台在国内葡萄酒行业的地位，其地处渤海湾内，属中国葡萄酒产区中的渤海湾产区，区域内聚集了众多知名国产品牌，截至2018年底，烟台全市年产量占全国产量的40.22%，主营业务收入占全国葡萄酒产业的54.32%，从数据来看，烟台产区是国产酒不折不扣的“半边天”。同时，烟台也被誉为葡萄酒城，具有中国最为久远的葡萄酒历史，葡萄酒氛围浓厚。

其二是烟台的地理位置，据海关数据显示，中国每年82%的进口散装葡萄酒通过山东省进入中国境内，其中96%通过烟台港。烟台是中外散酒沟通运输的核心枢纽，重要性不言而喻。

烟台悠远的葡萄酒历史背景、葡萄酒产区文化和重要的地理位置为WBWE提供了一个极为适宜的交流平台，对国内外酒商而言，烟台产区在亚洲市场及全球市场中具有极高的潜在价值和市场影响力。

瓶装 or 散装

进口酒对中国消费者一直具有较高吸引力，进口量呈上涨趋势，即便受多方面影响，近一年进口酒势头减弱，但仍具有极大的市场潜力。小包装葡萄酒进口占总体进口量超近7成，但近一年间瓶装进口酒量降价升到量价齐降，受影响较大，而大包装葡萄酒进口量大幅增加，散装葡萄酒进口量增速远超瓶装酒，其增速高达五倍以上，金额也同比大幅增长。

在消费者开始注重进口酒的性价比与品牌的基础上，低端酒经销商更倾向采取进口散装酒，国内灌装模式，其利润相比低端瓶装进口更加丰厚。

伴随消费者认识度的加深，葡萄酒市场必定多点开花，而散装酒品质的上升及适宜的性价比将更加符合消费者需求量的增长幅度，市场的需求或将促进散装酒的繁荣。

除此之外，在此次展会中，还有几个值得关注的点：参展国家更多，不局限于中国进口酒大国，风格更加多元化；在展会大师班中，多次强调产区及品种风格，段长青、李德美等多位专家学者对产区风格和葡萄在本土表现进行了细致的划分，逐步建立系统的中国葡萄产区报告；极为注重品质的提升，注重橡木的研究和使用。

广告

独家协办

中国食品工业协会
酒类食品高新技术培训中心

四川省川技王
酒类研究设计院

四川省广元市
酒类技术研究所

电话 (0839)3600888
(0839)3602639

颐阳集团第三届“寻酒之旅”盛大启动

■ 孙晓琳

日前，颐阳集团第三届“寻酒之旅”活动在颐阳集团厂区内盛大启动。活动邀请500多名消费者走进文登学酒的地下发酵车间，体验见证高质量酒品酿造的全过程，感受醇正文登学酒的独特文化魅力。

2017年、2018年集团先后启动了两届“寻酒之旅”活动，活动得到了众多爱酒、懂酒人士们的积极参与与争相购买，据不完全统计，在前两届的“寻酒之旅”活动中，颐阳集团的优质产品引来了八方宾朋，现场购买酱香、浓香型原浆酒3万多斤，酒好经得住时间的考验及消费者的检验。但酒香也怕巷子深，需要更多的消费者来认知，应广大消费者的热烈呼应，颐阳集团启动了“第三届寻酒之旅”。

活动开始，颐阳集团总裁刘燕发表了致辞，她讲到，作为集团化的企业，颐阳集团秉承传统工艺酿酒，一酿就是六十三年，获奖无数；西洋参领域十年铸剑，作为行业龙头企业成为国家商务部中药材质量追溯体系建设单位；颐洋海洋生物科技公司新上市的麻辣海产品一经面市，也广受好评。今年公司获评山东老字号企业，浓香国学、酱香国学酒荣获行评质量金奖，颐阳补酒列入山东省非物质文化遗产名录，颐阳西洋参也获评山东省知名农产品称号。荣誉是对我们的肯定，也激励着我们前行。集团坚守传统酿造技艺，严谨工艺，坚守发酵时间，静待一池好酒的诞生，因为我们深知放心的高品质才是对消费者最好的承诺。作为省级工业旅游示范点，我们开放工厂，实行工业旅游，邀广大消费者来厂参观，我们的初衷是让消费者共同见证我们的生产，感受我们的诚心与信心。

活动还进行了现场开坛环节，颐阳集团董事长于海先、总裁刘燕和嘉宾一起上台与嘉宾开坛品美酒。

颐阳集团副总裁孟洪涛上台介绍了文登学酒的独特生产工艺，“酒，是一种文化。中国上下五千年就是一个酒的文化，就是一个酒的历史。我们颐阳酒业始建于1956年，始终传承中国传统酿酒技术，并在此基础上不断的创新，由建厂之初的单粮酒，发展到现在多粮，有原来的单一香型发展到现在浓香、酱香、清香、芝麻香等多种香型，产品品质不断提升，连续23年获得省优级粮食酒称号。去年新推出学酒系列一经推出就获得了质量金奖的殊荣。为什么我们的酒能得到行业以及消费者的认可，这和我们严格的工艺要求、苛刻的质量要求是分不开的。我们从建厂之初就将“规规矩矩做人，实实在在酿酒”作为我们的立厂之本，酿酒工序虽繁，不敢有半点马虎。下面我围绕着发酵、储存、调配三个方面向大家揭秘文登学酒的生产过程。耳听为虚眼见为实，稍后的环节还会邀请与会的来宾走进我们的生产车间，现场观看酿酒的整个过程，并且由我们的品酒师介绍如何品酒。”

“寻酒之旅”肯定少不了品酒的环节，体验者们争先免费品尝新酿出原浆酒的醇香。如此醇正的文登学酒是如何酿造出来的呢？活动现场邀请体验者们走进地下发酵车间一探究竟。工作人员引导来宾从启动仪式会场到公司办公大楼，依次参观，北办公楼一楼展厅→经参观走廊→原酒第二储藏室→品鉴专区品鉴洞藏原酒→配制罐区→10点前到达固体发酵车间→粮酒灌装车间→检测化验中心(电商大楼一楼)→电商大楼一楼展厅销售专区。通过这种形式让消费者在固体车间现场身临其境体验从“出醅”到“入窖”的酿酒全过程。

工作人员介绍到，文登学酒是由高粱、大米、糯米、小麦、玉米5种粮食酿造而成。按照传统生产工艺，这五种粮食粉碎搅拌后续糟发酵120天才能出醅，然后经过配粮、拌料、装甑、蒸馏、出酒、入窖等过程，才能酿造成晶莹剔透、口感温润的文登学酒。

消费者李奎新参观完后对记者说到，他以前喝过颐阳集团浓香型的酒感觉很不错，这次又品尝了酱香型的酒，这款国学酒非常浓香醇正，酒的度数高，但是入口非常柔，并且吞咽的时候一线喉，回味非常好，觉得很柔和、回味无穷。

近年来，数以万计的游客共同走进颐阳集团，体验文登学酒的岁月情怀，感受它穿越一甲子的美酒文化。以匠心酿佳酿，以诚心立天下。这次“寻酒之旅”活动中，500多名消费者参观了西洋参展厅和文登学酒从出醅、蒸酒、出酒到入窖的酿造全过程。在出酒环节，消费者可以免费品尝新出原浆酒和酱香型白酒，感受文登学酒“窖香浓郁、绵柔深邃、口感绵纯、回味悠长”的典型风格。

颐阳集团董事长于海先对记者介绍到，通过开放体验，消费者可以亲自接酒，亲自装酒，亲自把酒带走。让消费者买到真实的酒，自己发酵的酒，真正酿造的好酒。今日群贤毕至，我们以酒会友，以酒结谊，一起品着美酒，尝着我们的麻辣海产品，今后“寻酒之旅”还将不定期举办，也欢迎更多懂酒、爱酒的朋友光临颐阳集团，探访白酒酿造的工艺流程。