

# “悠蜜”从“云上”吹来健康时尚风

## 2019年“悠蜜·云上丹寨”健康体验之旅暨招商会隆重召开

■ 本报记者 樊璞 张建忠/文 云涛/摄影

清风、细雨,湿润着云上丹寨蓝莓成熟的美好季节,来自全国各地的近三百名嘉宾有幸赴约6月12日2019年“悠蜜·云上丹寨”健康体验之旅暨招商会,其中有230多家渠道商和各地茅台联谊会会长,以及来自各大主流新闻媒体的记者,一到云上丹寨,那沁人心脾的清新空气和茅台生态农业公司热情周到的接待,瞬间就让人感受到了别样的温馨温暖;从上午半天的会议到下午亲自采摘蓝莓、参观厂区,进而品尝“悠蜜(Umeet)蓝莓发酵酒、蓝莓利口酒、100%蓝莓复合果汁、蓝莓干果、蓝莓水”,让这拨人亲身临其境地洞察到“悠蜜(Umeet)”的健康时尚魅力正向着祖国的大江南北蔓延……

中国食品工业协会党委书记兼副秘书长、中国食品工业协会白酒分会常务副会长兼秘书长马勇,黔东南州委副书记、州长罗强、副州长秦扬远,茅台集团党委书记、董事长、总经理李保芳,茅台集团党委委员、副总经理杨建军,黔东南州政协副主席、丹寨县委书记袁尚勇,茅台集团外部董事张瑞彬,中共丹寨县委副书记、县长徐刘蔚,茅台酒股份公司总经理助理黄维,丹寨政协主席李永胜出席招商会。

李保芳表示,本次产品招商会,是为生态农业公司重回正轨、良性发展想法子、找路子。他以“守护原生态”“做出好产品”“赢得新未来”等三句话,祝福蓝莓板块重启征程。

### 厘清思路 重构产品 整装再出发

据介绍,2015年2月,茅台集团投资3.1亿在丹寨成立茅台生态农业公司,起始于茅台集团对黔东南州丹寨县的产业扶贫布局。过去四年,成为黔东南最具优势的蓝莓种植、加工产业链,在带动就业、增加税收、激活经济等方面作出了积极贡献。今年2月,茅台班子成员集体到丹寨现场办公,安排两位集团副总挂帅,组建工作专班,研究制定支持生态农业公司发展的“一揽子”方案。5月份,又调整了生态农业公司领导班子,从集团各部门抽调骨干和精英,组成新的团队,“高配”集团总工王莉担任董事长,赵富刚担任党委书记、总经理。在新一任领导班子的带领下,厘清了公司未来的发展思路,进行了产品重构,将按照“轻饮酒品”和“休闲果品”的战略导向,对产品进行了重新定位。

所有产品均尊崇优质、生态、健康的质量



茅台集团总工程师、生态农业公司董事长王莉在品鉴区向与会客商介绍悠蜜

条律,绝不走低端、低质路线;所有产品的生产加工均遵守专业专注的精神,打造最优质、专业的蓝莓产品,例如兔眼系的园蓝皮厚、粒小、肉质丰满、花青素、单宁含量高,用于酿酒;粉蓝、巴尔德温出汁率高、糖酸比合适、花青素含量高,用于生产果汁;蓝高从粒大、皮薄无籽,用于鲜果和果干生产,以茅台的专业精神尽最大努力讲好黔东南生态蓝莓故事。

蓝莓发酵酒、蓝莓果汁将作为公司长线主打产品重点打造,通过倾注策划和宣传资源,使其成为企业的核心故事载体,直观传递品牌文化,有效彰显品牌形象,培育忠实消费群体;100%蓝莓复合果汁当前已可发售,后续将进一步研发完善,形成从鲜榨果汁、复合果汁到果汁饮料,能够针对不同受众的产品序列。

蓝莓利口酒作为集团酱香型白酒消费者培育的战略产品,将于年内完成口感、包装升级,2020年重新大力推广;果干作为蓝莓去化的战略产品,将进一步加强成本控制,为蓝莓盛果期去化做好准备;蓝莓咀嚼片正在开发当中,将作为产业链循环的闭环产品战略储备。公司希望获得对产品和包装设计改进的真诚意见,以使产品更加贴近市场、贴近消费者。

### 生态、温暖、温度 打造领军轻饮酒品

“经过认真研判,为了区别于其他酒品,也结合了实际饮用经验,推出了‘轻饮酒品’的概念。”茅台集团总工程师、生态农业公司董事长王莉向与会来宾介绍何谓“轻饮”,首先是轻的酒

精度,发酵酒13度,面对30-50岁消费人群;利口酒8度,面对25-35岁消费人群;U味时尚酒6度,面对18到25岁人群;第二是轻的饮前、饮中、饮后压力,不沉醉、不上头、不口干;第三是刚刚好的微醺状态,可以营造刚刚好的轻松氛围。

王莉介绍,蓝莓发酵酒作为轻饮酒品的核心,充分借鉴了葡萄酒酿造经验,圈定了兔眼系园蓝为主要酒用蓝莓品种,采用原汁低温缓慢发酵工艺,整个过程不添加亚硫酸钾等抗氧化剂,2000余颗蓝莓才能生产1斤酒,酿造过程最大程度保留蓝莓排毒、护眼、抗氧化的健康属性。精酿出的酒体呈现为浓郁的深宝石红色,蓝莓果香清新怡人,酒体柔和丰满,余味清爽清雅,通过前期不同群体的试饮,整体反应口感爽甜,单宁感适中,不上头、不宿醉,非常符合“轻饮”定位。

记者从会上获悉,生态、温暖、温度,是梳理出的品牌文化符号,重点以悠蜜(Umeet)“遇见”的涵义为推广主题,承接、传递、扩散爱的故事。“遇见”,是茅台品牌张力与黔东南优美生态书写最美生态故事的相遇,是茅台“视质量为生命”的质量理念与蓝莓健康属性向消费者传递温暖的相遇,也是茅台责任担当与千万蓝莓种植户彰显爱的温度的相遇。

“你来了,我遇见,在刚刚好的时分,我们和爱人相遇,与友人相交,向陌生人微笑,这些温暖的点滴,就像我们的产品带来的体验,悄无声息、恰到好处,向人们传递不张扬的温暖和关怀,一切都是刚刚好,方能成就这份美好。”王莉诠释着“遇见”带来的美好,“我们会努力把13度蓝莓

发酵酒打造成为轻饮酒的领军产品。”

### 采摘悠蜜蓝莓 体验健康魅力

6月12日下午15:00,黔东南州丹寨县兴仁镇烧茶村,茅台生态农业公司的千亩蓝莓种植基地跃入眼帘,蓝天白云、山峦青翠,悠悠果香,一颗颗紫黑色、硕大饱满的蓝莓缀满枝头,远道而来的客人们欣然拿着小篮子,三五成群,欢乐地采摘着酸甜可口、香爽宜人的蓝莓果,触摸着蓝莓产业发展新未来。

“我的篮子里是空的,都吃到肚子里了……”当记者恰巧碰到茅台四川联谊会王会长时,他幽默地说。

“蓝莓花青素含量最高,养颜、护眼,难得的机会,要多摘点,多吃点!”一位经销商打趣地说。

据了解,花青素具有抗氧化、降低酶活性、增进视力、修复皮肤损伤等作用。约莫有一个半小时的光景,客人们纷纷拿着采摘到的蓝莓果实,嘴里咀嚼着蓝莓健康的味道,满意的笑容挂在了脸上……

种植基地一位管理人员介绍说:“在这山清水秀的地方,出产的蓝莓质量很高。”

记者了解到,丹寨气候凉爽,自然资源丰富。丹寨海拔在600-1700米之间,森林覆盖率70.68%,夏季平均气温22.8℃,冬无严寒,夏无酷暑,是理想的旅游、避暑、休闲胜地和天然氧吧。丹寨土壤富含人体必需的硒、锌微量元素,盛产优质蓝莓,是中国蓝莓之乡。

基地旁的蓝莓专用基质简介科普了一下悠蜜蓝莓酸甜可口、香爽宜人的原因。悠蜜蓝莓所用专用基质为草炭、珍珠岩、锯末、牛粪。草炭提供了蓝莓生长不可或缺的天然基肥;珍珠岩具有很好的调水调湿性,有效调节了蓝莓这种娇贵植物怕旱怕涝的特性;锯末,经与牛粪长时间充分搅拌发酵腐熟后,有机质较高,对蓝莓生长及冬季根部保温具有较好的效果;牛粪,有机质成分极高,经充分发酵腐熟后对改良土壤板结,促进蓝莓生长有极佳效果。

### 现代化生产线加上曼妙包装设计 散发时尚生活风

6月12日下午16:30,客人们来到茅台生态农业公司工业园区,一踏进“悠蜜(Umeet)”的展厅,琳琅满目的各式产品扑面而来,产品

包装设计曼妙,透着满满的生活和时尚气息,一下吸引了参观者的目光,“好漂亮!”客人们不由得连连称赞,经销商们兴奋的打听着各种产品情况;一台摄像机正在录像,嘉宾是茅台集团总工程师、生态农业公司董事长王莉和京东集团副总裁、京东零售集团消费品事业部总裁冯轶两位女士。“希望各位朋友在悠蜜(Umeet)能遇见美好!”王莉真诚地说道;“我也是京东的一员,非常开心和京东的粉丝们沟通。大家知道悠蜜(Umeet)是非常好的、茅台匠心制作的产品,希望大家持续关注!”冯轶高兴地向京东粉丝们推荐悠蜜。

沿着悠蜜(Umeet)生产区的参观通道,清爽干净的生产环境,现代化的生产线即刻呈现在面前,装箱机器人、无菌灌装机、超滤澄清设备、蝶式离心机、卧螺离心机……光听名字就感觉特别的现代化和高端上。

接下来的品鉴区,更是让客人们感受了一次味蕾上的享受刺激。客人们逐一地品味着悠蜜(Umeet)蓝莓发酵酒、100%蓝莓复合果汁、蓝莓干果、6度的U味系列蓝莓利口酒等产品,不时传来赞叹之声。

“这款悠蜜(Umeet)蓝莓发酵酒,口感像葡萄酒,喝起来不错!”13度悠蜜(Umeet)蓝莓发酵酒,“轻饮”的感觉,让经销商有信心卖好这款酒。

那边,喝一口100%蓝莓复合果汁,柔和典雅、甜感适度,慢慢从口腔滑润到喉咙的感受,细腻优雅,回味悠长。

这边,“吃蓝莓果干,要大大地吃才有味道。”一位经销商在摆着蓝莓果干的大盘前开心地吃着,合着围观者的笑声,除了开心还是开心……

开心之余,再品尝悠蜜(Umeet)6度U味系列蓝莓利口酒的酸、甜、苦、辣、咸、涩六种味道,仿佛就感受到了生活的味道,产品推荐人介绍说:“百香果风味,代表酸;橙花风味,代表甜;咖啡风味,代表苦;蔓越莓风味,代表辣;薄荷风味,代表咸;蓝莓风味,代表涩。”

上午半天内容丰富的会议和分组讨论,下午一个半小时的蓝莓采摘,一个小时的参观、品鉴,再到晚间的长桌宴,“悠蜜·云上丹寨”健康体验之旅暨招商会画上了完美句号,有茅台集团的全力支持支撑,丹寨县委、县政府的大力支持关注,京东集团、华润集团、本来生活网、茅台电商等的大力合作助力,“悠蜜(Umeet)”正在整装起航,一切都是刚刚好。



# 心无旁骛攻主业

—— 合作共赢 · 迈向高端 ——



中国重型汽车集团有限公司

全国统一客服热线: 4001 888 666 地址: 济南市高新区华奥路 777 号

CHINA NATIONAL HEAVY DUTY TRUCK GROUP CO., LTD.