

广告

东北地区产品品鉴

新怀德·金牌



产地:吉林·公主岭·新怀德酒业

酒精度:52%vol

香型:浓香型

酿造原料:高粱、大米、玉米、小麦、

大麦

G·R 官荣评分:85

年份指数:3

原浆指数:3

甜爽度:3

G·R 酒评: 这款酒是一款东北地区的酒,该酒醇香和糟香突出,而窖香“埋没随百草”,香气自然协调。这款酒的装瓶时间较长,陈香明显,整体协调感还是比较好的,该酒入口绵甜感强,酒体本身爽净宜人。

完达山·悦香醇



产地:黑龙江·完达山酒业

酒精度:36%vol

香型:浓香型

酿造原料:高粱、糯米、豌豆、小麦、玉

米

G·R 官荣评分:84

年份指数:1

原浆指数:3.5

甜爽度:3

G·R 酒评: 此酒在低度酒中还算不错的酒,风格像泸州地区的酒,但香气较单一,入口带粮香和陈味,略带水解的酸味。入口粮香大,柔和,回味带甜,但此酒还是有个致命弱点,涩味较重,严重影响了得分。

黑土地6年



产地:黑龙江·齐齐哈尔·鹤城酒业

酒精度:42%vol

香型:浓香型

酿造原料:水、高粱、玉米、糯米、小麦、

大米

G·R 官荣评分:68

年份指数:1

原浆指数:0.5

甜爽度:1

G·R 酒评: 这款酒的天然感不足,似为人工组合勾兑,香气带有浮香,整体印象口感醇甜,味感舒适,无任何杂味,较净,档次偏低。

以酿酒酵母为载体的新冠疫苗将问世 酵母有多神奇?

■ 云酒团队

酵母我们都知道,平时家里蒸馒头发面都要用到它。但前面加了酿酒两个字,难道是一种专门用来酿酒的酵母?

从字面上来看,好像是,但其实不是。

神奇的酿酒酵母,助力诺贝尔医学奖

酵母是一种能够引发有机源或者动物源物质发酵的真菌,它有许多分类,其中酿酒酵母是知名度最高、也是与人类关系最广泛的一种酵母。

从科学分类上来说,我们平常所说的酵母,都是酿酒酵母。也就是说,不仅仅是酿酒,平时我们用来制作面包和馒头等食品的酵母也都是酿酒酵母。

在我国国家标准 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》中的附录中,酿酒酵母与牛奶、水等一样,被列入到食品类别当中。

所以明白为什么黄金海教授称之为食品级安全酿酒酵母了吧。

那为什么酿酒酵母还可以做抗病疫苗的载体呢?其实进一步了解酿酒酵母的“强大能力”之后,你就会明白,这也并非科学家们天马行空的想象。

目前来看,酿酒酵母在我们的日常生活中,应用场景可谓非常广泛。

例如酵母抽提物,能帮助人们开发出绿色、无添加的调味品;酵母浸出物,作为新型有机氮源,可以帮助广大生物发酵企业提高产率、降成本、促环保;酵母源饲料,能替代抗生素,促进动物养殖水平与人类食品安全;酵母源生物有机肥,肥效好,并可大大丰富土壤有机质,促进农业丰产丰收;用酵母开发的多种营养健康食品,有益于人体保健,加强疾病预防;甚至女性的化妆品里也有它的身影。

更神奇的是,因为酿酒酵母与同为真核生物的动物和植物细胞具有很多相同的结构,又容易培养,所以被用作研究真核生物的模式生物,也是目前被人们熟悉的酿酒酵母的又一大用途。

什么是模式生物呢?就是通过对选定的



生物物种进行科学研究,从而揭示某种具有普遍规律的生命现象,那么这类物种就被称为模式生物。

简单来说,通过研究被选定当作模式生物酿酒酵母,科学家们在一定程度上可以构建精细的遗传图谱,大大提高如糖尿病、小肠炎等人类基因遗传病的诊断和治疗水平。

2016年,日本科学家大隅良典因阐明了引起细胞自噬的酵母基因的性质,而获得诺贝尔生理学或医学奖,利用的正是酿酒酵母的这一功能。

在中国

酿酒酵母有个优美的名字:酒曲

虽然都叫酿酒酵母,但不同功能的酵母,种类也不相同,例如发面包和发馒头的酵母不是一种,你家发馒头的酵母和隔壁邻居家的,也会有细微的差别。不要小看这种细微的差别,正是因此,才造就了口感的微妙不同。专门用来酿酒的酵母,自然也和发馒头的,不是同一种。

酿造葡萄酒的酵母是长在葡萄皮表面的微生物。留意一下平时吃的水果葡萄的皮表面,有一层白色、像霜又像蜡一样的东西,其主要成分是油酸,有细菌在上面生长,这种细菌就是天然形成的酵母。

葡萄被破皮、混合、压榨后,有部分的天然酵母被溶到果汁中,有合适的温度,就会发

酵,把葡萄汁里的糖分分解成酒精和二氧化碳。

不过,到现在基本上没有用百分百的天然酵母来做酒了,都是采用从野生品种提取后的人工培育酵母,纯度高,发酵过程更集中,更稳定,更彻底,也能使葡萄酒的品质有更大的保障。

黄酒酵母是从黄酒发酵中分离出来,但受技术和分离条件的限制,无论是在传统的黄酒还是机械化黄酒生产,黄酒干酵母都已经得到了广泛的应用。

啤酒行业有个说法,酵母是啤酒的灵魂。几千年来,啤酒酿造者使用专门品系的发芽酵母酿造啤酒,使得啤酒酵母成为酵母的一大种类。

罗切斯特大学的贾斯廷·费伊为首进行的研究发现,啤酒酵母出现于历史上发酵技术在东西方之间传播的过程中,可能是源自欧洲葡萄酒和亚洲黄酒品系的混合体。

而在中国传统的酒种——黄酒和白酒中,酵母都被称为“曲”。

白酒行业古语有云,“曲为酒之骨”。酒曲酿酒是中国酿酒的精华所在。作为世界六大蒸馏酒之一,中国白酒区别于其他蒸馏酒(如威士忌、白兰地)最明显的特点就是,在酿制过程中用到酒曲。考古发现,远在距今 3400 年前,中华民族的祖先就发明了曲蘖酿酒。

酒曲以小麦、大麦和豌豆等原料中的一

强强联手 开创威士忌零售新格局

2020年1月16日,全球顶尖烈酒集团之一百富门(Brown-Forman)酒业与京东超市签署战略合作协议,以期在未来展开更加深层次、更多方位的战略合作,共同打造更加成熟的烈酒市场。此次双方达成的战略合作内容包括产品的定制开发,品牌引进,整合营销,渠道拓展,全渠道零售和创新合作等展开深度合作。同时,集团旗下美国波本威士忌品牌活福珍藏(Woodford Reserve)宣布,也将首次为京东超市推出在全球京东定制产品。

优质平台强强联手 满足中国威士忌爱好者的多元需求

进入中国市场以来,百富门酒业以其高品质的产品和服务,受到中国烈酒爱好者的青睐;并致力于对国内烈酒文化发展和推广做出积极响应。旗下众多知名品牌,如美国威士忌品牌杰克丹尼(Jack Daniel's)、活福珍藏(Woodford Reserve)等,在全球烈酒消费群中口碑卓越且销量领先,近年来也愈发重视在中国市场的渠道拓展。百富门大中华区总经理 Andrew McNamara 表示:“与京东超市的战略合作,是史无前例的。我们非常高兴双方能达成合作意向,并在不久的将来,将更多百富

门酒业旗下的优秀品牌带给中国的消费者。”活福珍藏(Woodford Reserve)全球董事总经理 Mark Bacon 先生和首席酿酒师 Chris Morris 先生也从美国肯塔基州发来祝贺:“我们很开心可以在中国拓展机会。多年来,我们秉承品质为先的理念,为全世界的威士忌爱好者酿造当代世界风味最丰富的优选肯塔基波本威士忌。这次和京东超市的战略合作意义深远,双方的创意碰撞及创新尝试,将在不久的将来为中国的消费者带来更多的惊喜。”

联手京东超市强势平台 打造威士忌电商新格局

京东超市是中国市场线上线下领先的商超,自2017年起就进入了千亿时代,累计下单订单量突破60亿单。凭借在大数据和运营等方面的领先优势,京东超市已经是国内外知名品牌商战略合作、新品首发的首选平台。此次签约,是京东超市和百富门酒业发挥各自领域的独特优势,在良好合作基础上的一次战略升级,将在实现强强联合、优势互补方面具有重大意义。”

深化数据整合

除店老酒打破常规做市场

■ 周新谈

复工复产后,除店老酒认真总结去年市场取得的成绩,认为成功根本原因就是打破常规做市场,把终端拉动做为重点,全力帮助终端烟酒店动销,取得了明显效果。

除店老酒负责人告诉记者,按照传统的营销模式,都是先招商,再铺货,然后去做市场宣传造势。现在他们反过来做,先让消费者认可和接受除店老酒。形成动销。

他们把重点打造的大单品——元青花·洞藏年份酒做为主推产品,瞄准消费升级之下的高质量体验需求。推出了一系列卓有成效的措施。

按照这个思路,他们举办了超千场高端客户体验活动;从单桌高端品鉴到万人酒乡小镇溯源之旅,从席卷盛夏的篮球夏令营再到中秋佳节品全羊……元青花·洞藏年份酒打造

出了客户体验新范式!

形式多样 千场活动深耕客户体验

回顾2019年,元青花·洞藏年份酒聚焦于回馈核心客户,开展了近百场客户体验活动,贯穿全年、形式多样:

从南阳、郑州两地的少儿财商活动,带领孩子学习财商知识;

到百人成团远赴泰国开启洞藏之旅;

再到以除店老酒篮球俱乐部为原点,连续三年开办篮球夏令营,把篮球运动从娃娃抓起,为河南职业篮球储备力量;

另有中秋远赴内蒙古带回中秋全羊盛宴;

一年超一万五千人走进除店酒厂,见证元青花·洞藏年份酒的诞生之路;

全方位消费者服务

京东零售集团消费品事业部酒类采销部总经理陈松峰表示:“京东超市致力于向合作伙伴、品牌商和多个领域开放技术和基础设施,以零售基础设施服务商的身份推动行业生产效率的提升和创新。此次签约,是京东超市和百富门酒业发挥各自领域的独特优势,在良好合作基础上的一次战略升级,将在实现强强联合、优势互补方面具有重大意义。”

创新全渠道零售新模式

在整合营销合作方面,京东超市和百富门酒业将持续发挥彼此的资源优势,整合双方的消费者大数据资源,在用户运营方面进行深度合作,并提升老用户的忠诚度。同时,百富门酒业持续加大在京东超市的资源投入,共同制定年度营销规划,全方位提升品牌形象。

为了进一步拓展渠道拓展,实现零售场景创新,百富门酒业将依托京东超市丰富的渠道和强大的供应链资源,共同研讨未来在无缝零售事业中的各类可能及方案,拓展更多的交易场景和新的销售模式。同时,双方

种或几种为原料,在特定的温度、湿度环境下,由不同种类的微生物经自然扩大培养后制成。一般按曲药制造工艺和形状分为大曲,麸曲和小曲;按培菌温度分为高温大曲,中温大曲和低温大曲。

酿的酒好不好,酒曲起着决定性的作用,所以自古就有曲是“酒之骨”的说法。

踩曲、包包曲、四色曲…… 细数曲中趣事

因为酒曲的重要性,各家酒厂对制曲都颇多讲究。

在茅台镇,至今延续着妙龄女子“踩曲”的传统。

每到端午时节,赤水河畔的茅台镇便会出现几千名妙龄女子光着脚踩曲的壮观景象。这件工作可不是人人都能做,只有体重较轻,行动灵活者才能入选,踩出的曲也有要求,得是“曲块四边低,中间高,成龟背状,疏松适宜,高度在11到13厘米之间”才合格。

也因此,这种制曲工艺被形容为“曲间芭蕾”。

生产五粮液,必须用独一无二的“包包曲”——曲胚呈长方体形,长约30厘米,宽约20厘米,高约10厘米,曲胚表面如山丘般隆起。

这种形状独特的“包包曲”,拥有和环境微生物最大的接触、作用面积,比普通平板大曲更有利于网罗自然环境中有益的微生物参与繁殖、代谢,投入发酵后产出的酒风格典型、全面协调、独具一格。

汾酒制曲在白酒中以“最讲科学配料、最讲生物学、最讲艺人功底、最讲曲艺精神”之“四最”而与众不同,堪称中国白酒的“曲艺之祖”“曲艺之巅”和“曲艺之魂”。

很多业内人士看过汾酒的大曲车间,常常会说:“汾酒的制曲,娇贵复杂得很,没有过人的两把刷子,决然弄不出三种曲,出不了纯正清香味”。熟知汾酒制曲的人,还知道这样一句话:“汾酒制曲是艺术,五年不一定当师傅”。

洋河酿酒的曲被称为“四色曲”,所谓四色,即:金衣、紫圈、白肚,还有曲心一点红,这种独特的酒曲,是洋河绵柔品质的重要保障。

将持续加强共同创新,为在中国市场推广美国威士忌以及培育更多消费者而努力。

在未来,百富门将继续加速在中国的战略布局,携手京东超市等渠道合作伙伴以更具创新的模式,共同为广大的中国威士忌爱好者带来更优质、更独家的威士忌产品,打造更成熟的烈酒市场。

关于百富门(Brown-Forman)

百富门(Brown-Forman)酒业是一家跨国的优质消费品公司,由George Garvin Brown先生于1870年在美国肯塔基州成立。他的第一个品牌老林头(Old Forester)肯塔基州至纯波本威士忌是美国第一款瓶装威士忌,时至今日仍是百富门旗下优秀品牌。

George Garvin Brown 四世,这位百富门创始人的后代,家族第五代成员,现正作为董事会执行主席投身于管理公司事务。

百富门酒业如今在全球共拥有超过4,000名员工,其中1,000名位于路易维尔总部。百富门作为最大的美国烈酒及葡萄酒公司,世界前十的全球顶级烈酒企业,拥有超过25个品牌,并通过世界各地的办事处,将产品销售往160个国家。(企查)

验活动会成为经销商权益之一。

这一年,除店老酒深入开展体验营销,切实帮助本地的经销商和终端店老板实现了有力的动销,让经销商真切感受到了河南除店商业有限公司总经理单颖提出来的“支持到位”,让经销商经营豫酒产品、让终端店主动推荐豫酒产品也更有信心。

一马当先 高端体验成豫酒振兴新范式

自古得中原者得天下,白酒市场亦是如此。当前,河南白酒市场烽烟四起,省外名酒虎视眈眈,豫酒振兴则是滚石上山、抓铁有痕,走得艰难而坚定。

目前,元青花·洞藏年份酒一马当先,深耕客户体验,为豫酒振兴打造出了客户体验新范式。为2020年的市场打下了良好基础。

2019年,通过除店老酒的产品品质和不同类型的体验活动带来的品牌赞美,已经形成了一股势不可挡的好口碑,高端客户体验也成为元青花·洞藏年份酒核心客户广受好评的一项重要权益。

其实早在2019年初,元青花·洞藏年份酒的上市发布会上,我们便承诺高端品鉴体