

广告

专家推荐品鉴

金泸福



酒精度:42%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:83.5
原料:水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:2
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:四川省泸州禧事达酒业有限公司

G·R 酒评:酒城泸州佳酿,微黄晶莹,窖底香气优雅,陈味适中,入口甘冽,酒体结构好,中偏高度酒体,落喉干净,具有高档泸型白酒典型特征。

船山老窖·酒庄酒



酒精度:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:86.5
原料:水、高粱、大米、小麦
年份指数:2
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:泸州华明酒业集团有限公司

G·R 酒评:此酒首推中国白酒酒庄概念,全程溯源,品质可鉴,文艺范儿十足,酒体清亮透明,窖香舒适,酒香飘逸,香味协调,酒体中偏高度,滋味丰富,厚重,回味悠长,泸型浓香正宗,一杯小酌尽享五粮之精华。

金正兴·精品 1983



酒精度:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:81
原料:水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:2
原浆指数:4.5
甜爽度:3.5
生产厂家:四川省绵竹市正兴酒业有限公司

G·R 酒评:名酒之乡绵竹,生产佳酿,作为此次唯一入围产品,正兴一贯坚持“人正品则兴”,视质量为生命。净雅透明,醇香浓郁,酒体中度,结构佳,回味甘甜、爽净,多粮浓香风格典型。

曾国藩·修身酒



酒精度:48%vol
香型:兼香型
G·R 官荣评分:85.5
原料:水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:2
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:中国曾国藩酒业股份有限公司

G·R 酒评:其实对于任何厂家来说做兼香型白酒都是比较冒险的,因为兼香型白酒集合了浓香和酱香的双重性格,要让两者融合得恰到好处,需要精湛的勾调技艺。但是这款酒没有让人失望,它没有单一地突出某一种香气,而是体现出了兼香型白酒应有的馥郁感,窖香舒适,酱香幽雅,粮香浓而不淡。酒体厚重凝练,中度偏低,结构性、酸度恰到好处,没有掩盖浓香的甜绵感,又体现出了酱香的醇厚感,余韵美妙。

叙府酒业：以品质铸品牌 拉开新时代序幕



12月15日,由川酒集团、北京国际酒类交易所、叙府酒业联合主办的“叙府酒业北京上市产品发布会”在北京隆重举行。站在“十四五”起点,川酒叙府北京上市意义非凡。显然,叙府的下一阶段,必然朝着更高目标奋进,就是以品质为根基,以消费者培育为核心,以厂商共赢为抓手,以极致的品质、精致的品相、优秀的品牌,满足大众消费者对美好生活的向往与追求。

■ 齐轩

12月15日,由川酒集团、北京国际酒类交易所、叙府酒业联合主办的“叙府酒业北京上市产品发布会”在北京隆重举行。中国酒业协会秘书长何勇,川酒集团党委书记、董事长、总经理曹勇,北京国际酒类交易所总经理朱力,川酒集团叙府股份公司董事长李高和,行业协会代表,政企嘉宾,中央电视台、新华社等媒体代表,以及川酒集团、北酒所、川酒叙府的战略合作伙伴、经销商代表共300余人来到现场,见证川酒叙府在北京亮相的美好时刻。

叙府酒业：以六百年匠心,献礼龙腾盛世

中国白酒文化一直在弘扬纯粮酿造、技艺传承;白酒的酿造也讲究天时、地利、人和的完美融合;中国酿酒人始终秉持匠人匠心与品质坚守的态度;这些共同筑牢了中国白酒的守业之基。

川酒集团叙府股份公司董事长李高和,在发布会现场给在座嘉宾分享了六百年“叙府”故事以及叙府酒业的匠人之心。李高和表示:回顾叙府的发展历程,亦是中国传统酿酒人的奋斗史。叙府酿酒文化始于公元1373年洪武年间,从宜宾昭叙恒酒坊兴起,当时酒坊临近叙州府衙门,因酒质出众而深受官家、商贾青睐,“叙府酒”由此得名,迄今已经历了600余年岁月沧桑,这是叙府酒的“过去”。

2018

年,川酒集团入主叙府股份,拉开了叙府迈入新时代的序幕。在川酒集团的全产业链赋能下,叙府发展强劲,2019年,叙府销售收入同比增长345%,同年获得川酒“十朵小金花”称号。

而在未来,叙府要做极致的品质、做精致的品相、做优秀的品牌,因此确立了“53333”发展战略:用5年时间,即到2025年,实现营业收入30亿元;做到三个引领:即品牌、品质、模式的引领;实现三个提升:实现品牌价值升级、品类价值升级、品牌形象升级;推动三个转变:一是省内外市场结构转变,由省内、省外市场占比7:3转变为3:7,夯实省内市场,扩张省外市场;二是产品结构转变,由中低端、中高端销售占比7:3向3:7的转变;三是厂商利益分配结构转变,从以前厂家、商家7:3向3:7的转变。此次北京上市,也是叙府酒业“53333”发展战略一次实质性的突破。

品质叙府：聚三江精华,集五粮醇香

此次发布会上,叙府青花大曲、叙府特曲、柔雅系列、金三角系列四大系列共计9款

产品集体亮相。这其中,多款产品均屡获大奖。

叙府大曲,为叙府酒业开山之作,四十一年不间断生产,是见证叙府酒体品质的“活化石”级代表作品。1984年、1989年蝉联“国家银质奖章”“中国优级酒”称号。宜宾当地流传着一句话:“送礼要送五粮液,喝酒还喝叙府酒”,叙府因其“品质优异、价格亲民”,是宜宾当地老百姓眼中名副其实的“口粮酒”;柔雅叙府,采用叙府独创的“一步法”发酵工艺酿造,是真正酿出来的兼香味道。其中,柔雅15不仅拿下2020中国酒业青云奖等重量级奖项,还在刚刚结束的“比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛”上斩获金奖。而去年同一赛事中,金三角系列叙府10同样荣获金奖。叙府品质,可见一斑。

川酒甲天下。2000年以来,四川白酒产量常年雄踞全国首位,约占40%以上。白酒专家、国家白酒评委,川酒集团总工程师杨官荣也在发布会上分享了叙府酒的优质“密码”。“天时”,北纬28度的独特亚热带湿润季气候是酿酒微生物的天然温室;“地利”,叙府产地的地形是典型的丘陵地形,海拔落差及土壤水分含量等差异性因素,使这里适合种植多类粮食作物。优越的气候环境促进粮食高产,为酿酒奠定了产量基础。叙府所处的,正

从一块奖章“破译”金种子品质升级战背后的故事

■ 酒业家团队

11月24日上午,北京人民大会堂内掌声雷动,1689名全国劳动模范和804名全国先进工在这里接受表彰。五年才举办一次的全国劳动表彰大会,代表着社会的至高荣耀。在现场闪耀的追光和阵阵掌声中,金种子酒业总工程师杨红文便是此次表彰大会中为数不多的酒业人。

为何金种子酒业摘得这份令人自豪的荣耀?其实,杨红文的身份并不简单,他曾荣获全国青年岗位能手、全国五一劳动奖章、省级白酒行业技能大师、安徽省酿酒大师、中国白酒工艺大师、江淮杰出工匠等荣誉。

作为金种子馥合香型缔造者之一,这枚闪耀的全国劳动模范奖章背后,也折射出国家和社会对酒业技术创新者的看重与推崇。

一块金色奖章“讲述”28年的匠心坚守

“痴迷不悔,勇于攀登”是全国劳动模范大会授予杨红文的荣誉之词,而这八字背后的故事精彩至极。

杨洪文是从酒业一线成长起来的“工匠大师”。

1992年从安徽大学毕业,进入酒厂后,他一门心思扎根到车间一线,研究酿酒技艺,与酒结下了深厚的缘分。二十八年的白酒技术研究生涯里,有三个特殊节点见证了杨红文“匠心之旅”。

1994年,杨红文在安徽省白酒行业第一届白酒技术比武大赛中,获得第一名。此后他逐渐摸透了生产工艺中的各个环节,熟练掌握了酿酒技法,在酿酒、质量检验、品酒等多个领域脱颖而出,从公司的技术管理骨干成长为酿酒专家和品酒专家。

工作中独当一面的杨红文,更是金种子技术团队的核心带动人。他带领技术员科技



攻关,帮助他们提升技能,与院校共建博士后工作站,通过校企合作,公司技术人才获得了一个更大的交流学习平台。

2005年,杨红文在业内首创物理“恒温窖藏”新工艺,给白酒窖藏工艺带来了一场技术革命。“恒温窖藏”新工艺,克服了温度对酯化水解反应的可逆性影响,有利于酒体氢键结合,并法除酒体中杂味,使酒体品质更加绵柔纯净。

杨红文提出了“香韵味柔”的柔和型白酒新概念,并带领技术团队进行攻关,用了三年时间,打造出以口感特性命名的柔和型白酒。这样的探索奠定了金种子中国柔和型白酒的开创者的地位,杨红文大师参与了柔和型白酒的起草。

2012年,杨红文开始带领团队与高校及科研院所联合研究馥合香白酒新工艺,在传承传统浓香型白酒酿造技艺的基础之上,吸取了酱香白酒的工艺精髓,并且融入了芝麻香白酒酿造技艺精华,为金种子今时今日的馥合香战略写下浓墨重彩的一笔。

2020年金种子馥合香白酒以品类创新引

领者再次惊艳业界。金种子馥合香酒体融汇了浓、酱、芝三香特性,香气幽雅,酒体丰满,诸味谐调,风格典型,成为白酒品类新突破,也开辟了品类独特性赛道。

一块奖章诉说着杨红文能成为工匠大师的秘密,也展现了金种子酒业多年来为品质升级作出的努力:从开发绿色酿造新技术到引领白酒工艺技术革新的“恒温窖藏”新工艺,从中国柔和型白酒的开创者到馥合香型白酒行业标准的推动建设者,这些里程碑式的节点见证了金种子酒业与时俱进的发展理念,也见证了金种子在品质升级道路上的探索与成就。

从“技术派”到“创新派”金种子实力破局品质升级战

当前,白酒行业结构性繁荣趋势的核心驱动力来自于人们对美好生活的向往。消费能力的提升、健康意识的增强,促使人们对高品质白酒的消费需求与日俱增,“喝少点,喝好点”逐渐成为一种消费共识。

是白酒金三角之一的宜宾,三江六岸、江水酒窖,水资源极其丰富,偏硅酸、钾、钠、钙、镁、锌、锶等几十种微量元素通过江底无污染泥土层层过滤,为酿酒提供了优质水源。叙府李庄基地和翠屏山基地两大生态园区给酿酒提供最佳的环境;“人和”指酿酒技艺,柔雅“55321”工艺,养窖、坛贮、洞藏、养酒以及数十位酿酒工龄超30年的酿酒匠人领衔的,经验丰富的技术团队……天时、地利、人和的完美融合,造就了叙府白酒的极致品质。

川酒集团：多渠道支撑,促叙府发展

在发布会上,川酒集团党委书记、董事长、总经理曹勇表示,川酒集团成立以来,在“三最”愿景的引领下,实现了当年组建、当年盈利,一年正常运转,两年规模突破两百亿元,正在大踏步地向“全国最大的原酒生产供应商,全国最大的国优品牌运营商和全国最大的酒类产品经销商”的目标迈进。

有着深厚文化底蕴的叙府,被川酒集团作为核心战略品牌进行培育,集团在资金、团队、技术、品牌、销售等方面全力支持叙府酒业的改革发展。经过努力,叙府酒业实现了生产销售、投资技改、品牌影响、员工收益、地方贡献“五增长”。

未来,川酒集团将继续整合行业资源、市场资源、金融资源,按照医药级标准打造叙府酒业规范化、技术化、特色化生产体系,加大对叙府酒业发展的支持力度,把叙府酒业培育成为管理领先、特色鲜明的现代化酒类企业。

川酒集团入主叙府两年多来,为叙府注入了新的发展活力,也让叙府原本具备品质优势能够得到充分展现,成为深受广大白酒消费者青睐的品质之选。中国酒业协会秘书长何勇在发布会上致辞,当下中国白酒行业百花齐放,叙府酿酒在遵从古法技艺的基础上,坚持纯粮酿造与匠心打造,自成一派,才铸就了今天深受市场和消费者认可的叙府品质。他表示,在川酒集团的强劲推动下,叙府酒业系列产品一定会在北京大发光彩。

北京国际酒类交易所总经理朱力也给予了叙府高度的评价,在他看来,叙府是中国白酒之都宜宾古法酿酒技艺的完美诠释,也是一代代叙府人坚守文化传承的生动展现。朱力还表示,北酒所期待与叙府加大战略合作,发挥各自优势,资源互补,把叙府系列酒的品质优势转化为品牌优势,再转化为市场优势,满足消费者对酒类产品精致化、品质化、个性化的一切需求。同时也希望能有更多优秀的经销商加入,实现共享、互利、共赢。

从本质上看,白酒品质升级战之下,所有的酒企营销驱动力源自于产品品质。金种子酒业也正是看到了这一点,多年来一直在“死磕”品质、下足功夫。

在以杨红文为首的技术派的推动下,金种子酒不断推进馥合香白酒生产工艺技术攻关。2019年,由金种子酒业发布并实施的《馥合香型白酒》《馥合香型白酒技术规程》两个生产标准被认定为安徽白酒行业的团体标准,填补了安徽省馥合香型白酒生产技术领域的空白。

金种子馥合香在传承浓香型白酒酿造技艺的基础上,吸取了酱香白酒的工艺精髓,并且融入了芝麻香白酒酿造技艺精华。精选高粱、大麦、小麦、大米、糯米、豌豆等六粮作为原料,酿造用水取自地下470多米深层矿泉,选用黄淮最大规模的石板泥窖群,融“中温大曲、高温大曲、强化复合曲”三曲精粹一步发酵而成。

酒界泰斗梁邦昌先生也给予金种子馥合香高度评价:香气是馥合幽雅的,酒体是丰盈有层次的,回味更是无穷的。如果说早前金种子柔和白酒品类让业界看到了金种子酒引领白酒技术创新的锋芒,那么如今金种子馥合香的“亮剑”市场则是锋芒更甚以往。

金种子实力破局品质升级战的信心与决心,来自于一群人的坚守。

“把技能当成工艺去做,把产品当成作品去做,甚至把产品升级成艺术品去对待,才是对工匠精神最好的诠释。”杨红文表示。

坚守着匠心,在科研攻关品类创新的同时,杨红文创立的劳模创新工作室、技能大师工作室培养了一批省级白酒评委、国家一级酿酒师、国家一级品酒师。在安徽省白酒技术比武中,金种子酒业有14人次获得单项冠军,3人获得全能冠军,20余人获得“安徽省轻工系统技术标兵和能手”称号。如今,金种子的荣耀也不断被这些匠人们刷新。