

广告

清香型品鉴

汾酒集团 原浆一坛香



酒精度:60%vol
香型:大曲清香型
G·R 官荣评分:81.5
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:4
甜爽度:3
生产厂家:山西杏花村汾酒集团有限责任公司

G·R 酒评:此酒幽雅舒适的香气引人入胜,舒适的清香中蕴含着酒体由于贮存时间较长带来的阵阵陈香,入口甘冽,回味悠长,层次较为丰富,是一款风格典型的清香型白酒。

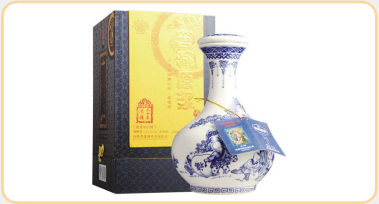
典藏牛栏山二锅头 十二年陈酿



酒精度:46%vol
香型:麸曲清香型
G·R 官荣评分:85
原料:水、高粱、大麦、豌豆、小麦
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:4
生产厂家:北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂

G·R 酒评:这款酒酒体清澈透明,具有典型的清香风格,入口醇和,无明显的令人不舒适的异杂味,但酒体味寡淡,味道单薄,应为酒中中品。

中华名酒第一村杏花 窖藏原浆二十年陈酿



酒精度:62%vol
香型:大曲清香型
G·R 官荣评分:83.5
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:3.5
甜爽度:3
生产厂家:山西杏花酒业有限公司

G·R 酒评:这款酒的生产成本应该不是很高,但是在此成本中能够将其做到清香正,酒体醇和、净爽,顺喉已是不易,如若在调制过程中能增加调味酒用量,酒体会更丰满完美。

百年牛栏山 清香白酒



酒精度:58%vol
香型:麸曲清香型
G·R 官荣评分:84
原料:水、高粱、大麦、小麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:3
甜爽度:3.5
生产厂家:北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂

G·R 酒评:此酒扑面而来的酒香令人浮想联翩,入口醇甜,刺激感不强,但整体感觉酒体层次欠缺,酒体滋味不够丰富,饮后尾净,无杂味。这款酒实为酒中中品,既无明显的缺陷亦无显著的优点。

加码果酒 泸州老窖三款新品抢占千亿新风口

酒业家团队

天猫数据显示,2020年“6·18”期间,果酒类增长率超 120%,在天猫“5·5”大促中,果酒增长超过 400%,梅子酒增长超过 1000%。

在酒企动作上,近年来,茅台、泸州老窖、江小白等酒企也有加码果酒市场的动作。

作为泸州老窖“重回前三”和实现“三个百亿目标”的重要筹码之一,继首推三款新品打响果酒市场“起跑枪”之后,2021年开年伊始,泸州老窖“第二增长极”再提速,连发三款新品,发力千亿果酒市场,泸州老窖跑在了前列。

1月8日,泸州老窖果酒业有限公司主办的以“新时代·新贵酒·新机遇”为主题的泸州老窖蓝莓晶华年代系列酒新品上市发布会在泸州老窖营销大楼国窖荟成功举办,推出了火烈礼贤尊干型蓝莓酒、天鹅慧雅尊甜型蓝莓酒以及白鸢致亲尊半甜型蓝莓酒等三款蓝莓晶华年代系列酒新品。

泸州老窖再推三款新品

这是泸州老窖果酒业继青梅果酒之后推出的系列新品。

记者了解到,此次泸州老窖推出的三款蓝莓酒,以优质蓝莓果为主料,采用低温发酵全酿制工艺,打造出了干型、半甜型、甜型等三种类型。

在产品定位上,三款新品分别覆盖了不同消费群体与场景。火烈礼贤尊干型蓝莓酒,体现了本系列蓝莓酒的高品质与优秀酿造技术,成为礼仪馈赠的选择;天鹅慧雅尊甜型蓝莓酒,口味顺滑轻甜,更适合女士饮用;白鸢致亲尊半甜型蓝莓酒,性价比极高的半甜型与家庭聚会尤其匹配。

“泸州老窖·晶华年代”系列蓝莓酒依托原产地优质资源与泸州老窖传统酿造工艺相结合,致力于将蓝莓酒打造成酒中新贵,“贵”在原料、“贵”在品质、“贵”在出身、“贵”在不贵。

晶华年代酒业公司董事长黄锦勋告诉酒



2020年,果酒市场潜在能快速释放。2021年,泸州老窖三款果酒新品乘势而来。1月8日,泸州老窖果酒业有限公司“新时代·新贵酒·新机遇”新品上市发布会举行,泸州老窖2021年第一场重头戏落在了果酒头上。

业家,此次发布的蓝莓酒定位为“中国莓·世界品”,产品研发伊始就严格遵从品控要求,从蓝莓品种的筛选、加工辅料的研究、酿制工艺的要求、酒艺技术的传承等方面均按照行业一流标准执行。

果酒市场高速扩张 泸州老窖果酒公司再发力

第一财经商业数据中心数据显示,2020年上半年,低度女性酒同比增长超过 148%,悦己小酌、精致品鉴等因素激发了女性饮酒新消费需求。而据《2014—2018 中国果酒研究报告》显示,我国果酒销售额的年增长率为 15%,国内果酒需求市场正在不断升温。

随着当前饮酒年龄架构变化,年轻化、时尚化、健康化的饮酒主题也将成为泸州老窖果酒乃至整个中国果酒发展的新机遇。泸州老窖果酒业有限公司董事长康运策表示:“中式果酒的市场广阔,消费宽度可以从 18 岁到 80 岁,既适用于女性饮用,也适用于男性饮用,市场商机无限。”

而一贯秉持着不断创新精神的泸州老

窖,先后推出过“顽味”香水、钟薛高“断片”雪糕、酒心巧克力等跨界网红产品。在果酒板块也早已推出了青梅果酒,并且吸引了大量的关注。在果酒市场高速扩张的大势下,泸州老窖果酒公司再发力,推出三款蓝莓晶华年代系列酒。

据了解,泸州老窖在青梅果酒备受市场赞誉的基础上乘胜加码,此次推出蓝莓果酒后,将进一步推进研发雪梨酒、荔枝酒等一系列中国特色果酒产品,以积极的姿态向千亿级规模的果酒行业进军。泸州老窖果酒公司秉承泸州老窖发展战略期望,将聚焦于泸州老窖果酒产品在传统渠道以及互联网等新兴渠道的销售份额,力争成为国内白酒企业探索新生代消费群体酒精饮品市场的示范和标杆。

开启川渝合作新篇章 泸州老窖助推果酒品类发展

中国果酒市场正在高速扩张,果酒行业发展的窗口期已经来临。康运策对泸州老窖蓝莓酒未来的发展提出了两点希望:“泸州老窖果酒迎来了难得的发展机遇。面对机遇和千变万化的市场环境,要坚定目标、深耕市场、拓展渠道、扎实落地,保持对品牌、质量的自信;泸州老窖提供了开放包容的合作平台,

切实保护和尊重经销商伙伴的权益,营造和谐融洽的发展环境。”

泸州老窖蓝莓果酒原料源自重庆,在泸州酿造。此次泸州老窖蓝莓果酒的正式亮相,标志着泸州老窖果酒公司和重庆当地优质资源合作的顺利开局。康运策讲到:“当前,成渝地区双城经济圈建设这一重大国家战略正式进入全面建设阶段;国家十四五规划提出优先发展农业农村,全面推进乡村振兴。果酒产业具有一二三产联动的产业属性,是积极贯彻政府决策部署、主动参与乡村振兴战略的生动体现,我们的蓝莓酒项目将努力成为川渝合作的创新篇章。”

晶华年代酒业公司兼蓝莓基地总经理马长兴表示,下一步招商布局模式和工作重心,是重点抓好原料基地建设和市场品牌培育,陆续建立一套可行的制度,发展各级销售公司联合创始人、城市联营商、事业合伙人、意见领袖、推销大使、消费会员,从而带动大众创业、促进万众养生、产业助农援乡村,共创、共享、共好。

泸州老窖果酒业有限公司作为泸州老窖旗下的专业果酒子公司,集研发、生产、销售为一体,涵盖一二三产业链,融合了从原料、生产、包装到销售的全产业链优势资源。在泸州老窖品牌的强势带动下,泸州老窖果酒将会成为果酒品类发展的重要助推力量。

董建方:让枸杞酒“红”起来

张瑜宸

2020年12月25日深夜 23:52 分,随着叮的一声响,记者收到了宁夏红枸杞产业公司副总经理董建方的回信。此时,他刚从实验室里出来。最近,为了“枸杞花果酒”的开发与研制,他常常工作至凌晨一、两点。

一个月前,董建方刚在北京人民大会堂参加了 2020 年全国劳动模范和先进工作者的表彰大会。时至今日,他仍然记得被授予“全国劳动模范”称号时的激动心情,但同时,又倍感责任重大。因为相比其他酒种,自己从事的枸杞酒还十分小众,但“耕土耕心,酿酒酿人”。董建方坚信,未来有一天,在攻克一个又一个高峰,酿造的一批又一批好酒中,枸杞红、宁夏红、中国红、世界红将一一实现。

择一业终一生

毫不夸张地说,枸杞一直是宁夏人的骄傲。作为土生土长的宁夏人,董建方自然也不例外。加上大学学习的是食品科学与工程专业,毕业后,他就毫不犹豫地决定要和枸杞酒打一辈子交道。

“枸杞酒既不是白酒,也不是葡萄酒,更不是保健酒,而是独树一帜的枸杞健康果酒,同时具备了白酒的豪爽、葡萄酒的时尚、保健酒的价值。”董建方说,因为枸杞为药食同源食品,酒也属于食品范畴,大学所学的专业课知识对从事枸杞酒酿造工作以及枸杞深加工研发都具有指导意义。如何将自己的专业与建设家乡更好地结合起来?显然,从事枸杞酒酿造就是最好的选择。于是,2006 年从大学毕业后,他就加入了宁夏红枸杞产业有限公司。为了探知更多的枸杞酒知识,董建方一边工作一边学习,在不断向厂里的老师傅请教的同时,还买来各类关于枸杞及果酒酿造的书籍进行自学。

在董建方发来的照片中,记者看到,除了有国家一级酿酒师和品酒师资格证外,还有英国 WSET(英国葡萄酒及烈酒教育基金会)认证二级品酒师证。他告诉记者,作为产品的把关人,需要特别关注细节,因为酿造枸杞酒和葡萄酒是一个不可逆的过程,一旦失败则要再等一年。

为此,董建方先后学习了枸杞种植、果酒



酿造等专业知识,还积极参加宁夏葡萄产业发展局组织的各类专业技能培训,借鉴葡萄酒品尝及酿造知识来丰富枸杞酒的酿造。

“我们在车间经常能看到穿着工作服的董工,他对自己管理的酒可以说是了如指掌。比如哪个容器里存的什么酒,这个酒的来源、现状以及未来发展的可能性如何,只要你问,董工都能告诉你。”董建方的同事告诉记者说,有时为了与时间赛跑,解决生产中的问题或进行新产品研发,董建方要常常泡在实验室里,最长的时间一个月都回不了一趟家。

“酒的发酵就如同孩子的成长,是一个漫长的过程,但只要我们全身心付出,总有惊喜出现。”从业 14 年来,在酿造车间和研究室间来回奔走几乎构成了董建方工作的全部。在他看来,一个合格的酿酒工程师,需要热爱枸杞酒和葡萄酒,要把酿酒当作事业来做,而不仅是一个谋生的职业。因为,择一业要能终一生。

推动枸杞酒产业向前发展

“枸杞酒规模较小,属于典型的小众酒,加上定位模糊、市场培育不足等原因,很难承载个体企业的增长。”董建方说,自己刚就业

时,宁夏的酿酒产业尚处于起步阶段,如何让枸杞酒在品牌林立的市场中站稳脚跟并做出特色既是机遇也是巨大的挑战。

尽管困难重重,但董建方从未放弃。他从一名车间的操作工成长为卫生监督员,随后,又从技术员做到研发中心副主任。一路走来,董建方充分发挥了研发与生产的衔接、指导、实施作用,在枸杞酒发酵酿造、质检检验、品评鉴赏等方面都积累了丰富的知识和实践经验。

“枸杞酒的难点在于酿造原料的特殊性。在酿造过程中既要保证枸杞酒成品的感官特性,使枸杞酒的色、香、味更易被消费者接受和喜爱,还要最大限度地保留枸杞鲜果的药用价值,使它的营养和保健功能得以充分发挥。”董建方告诉记者,作为一位优秀的酿酒工程师,除了要具备一流的品尝技术,科学掌握种植、酿造、灌装、质量控制等一系列工艺手段,最重要的是要对枸杞产业发展进行精准分析,通过精确的产品定位,引领科技研发,填补技术空白,推动产业优化升级。

这些年,董建方及其研发团队不断攻坚克难,先后克服了 12 度酒难以储存、高度数酒酒精味重、成熟时间长、罐容不足等实际生产困难,并通过用阳离子交换法解决了枸杞

酒的沉淀问题,不但为企业降低了生产成本,还提高了产品在消费者心中的美誉度,从技术角度进一步巩固了宁夏红产品的市场地位,为企业的可持续发展奠定了良好的基础。

值得关注的是,2016 年,由董建方参与的宁夏红公司枸杞果酒酿造关键技术完成,并获得发明专利 12 项。其中,取得中国发明专利金奖 1 项、自治区科技进步奖 2 项,制定枸杞果酒有关地方标准 2 项,取得枸杞保健酒健字号批文 4 项,发表论文 10 篇。

据悉,该项技术以中宁枸杞为原料,采用自主研发的专用酵母以及复合酶解前处理技术,还原法酿造技术,同时在工艺上进行低温发酵、微氧陈酿等,通过在线傅里叶指纹图谱进行质量控制。

“应用该技术生产酿制的枸杞果酒最大限度地将枸杞多糖、玉米黄素、类黄酮等枸杞中的标志性功效成分释放于酒体中,不仅具有浓郁的杞香、优雅的醇香和协调的橡木香,酒体和谐绵柔,风格独特,还更有益于人体健康。”董建方表示,该技术的成功研发填补了国内外该领域的空白,达到了国内领先和国际先进水平,并实现了中国创造。

此外,董建方还带领技术团队奋斗在葡萄酒酿造生产一线,认真研究沙坡头地区的风土气候特点及葡萄种植酿造优势。近几年,采用沙漠栽培的有机葡萄酿造的沙坡头蛇龙珠葡萄酒屡获国际和国内大奖,为宁夏葡萄酒产业发展添上浓重的一笔。

“看到自己的作品能够得到业内人士的认可,能够让消费者满意,并因酒的品质而培养出消费者的忠诚度,同时能够在大赛中获奖,就像是看到自己的孩子夺得了奖牌或者是取得骄人的荣誉一样,感觉一切的付出都值得了。”董建方说。

随着人们对营养健康的关注程度越来越高,枸杞酒的营养价值与保健功效也越来越被认可。但枸杞酒独特风味物质图谱尚未有定论,其营养价值及特定成分发挥的药理功效还有待深究。

董建方告诉记者,未来将和自己的团队在实干中创新,在创新中前行,发挥“全国劳动模范”的带头作用,推动《枸杞酒》国家标准的制定和实施,并在这个过程中逐步实现自己的人生价值和追求——枸杞红、宁夏红、中国红、世界红。