

广告

50~100元产品鉴赏

茅台迎宾酒



酒精度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:87
原料:水、高粱、小麦
年份指数:4
原浆指数:4
甜爽度:3
生产厂家:贵州茅台酒股份有限公司
G·R 酒评:这款酒香气很内敛,尝其滋味能够感觉到丰满厚实,其酸度颇高,使得酒味绵长,饮后口腔内残留的酱香气味让人舒适愉悦。

伊力特传世经典



酒精度:50%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:83
原料:水、高粱、小麦、大米、玉米、豌豆
年份指数:2
原浆指数:2
甜爽度:1.5
生产厂家:新疆伊力特实业股份有限公司
G·R 酒评:此款酒极具地方特色,粮香、糟香复合,香气舒适,酒体醇甜,刺激感较小,柔和,但稍欠细腻,略显粗糙。

泸州老窖浓香兰瓷



酒精度:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:82
原料:水、高粱、大米、小麦
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:2
生产厂家:中国泸州老窖股份有限公司
G·R 酒评:这是一款中低档白酒,香气纯正协调,风格正宗,饮后口腔内香气舒适,没有纯粮酒酒后的泥臭,不过若是在勾调中略增加固态白酒的用量,应该能使酒体更加丰厚。

厚工坊满堂红喜相逢套装



酒精度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:78
原料:水、高粱、小麦
年份指数:1
原浆指数:0.5
甜爽度:2
生产厂家:贵州茅台镇厚工坊迎宾馆股份有限公司
G·R 酒评:这款酒虽为酱香,但酱香的幽雅感却比较弱。这款酒糊香稍显过重,应该是贮存时间的问题。口感上没有太多挑剔,如果能将酸度降一点应该会比较不错的。此款酒具备成长为中高档酒体的基础。

迎驾贡酒：用生态打造一个格局更大的产业链生态模式

■ 江北

大自然是一位独特的“酿酒师”，而迎驾贡酒是被这位酿酒师特别青睐的一份子。

一瓶水 揭开迎驾贡酒的“生态密码”

迎驾酒厂位于安徽西部的大别山区的霍山县,山水相依,竹林环绕,森林覆盖率高达76%,雨水充沛,空气湿润,是国家生态功能区核心区域,也是淮河一级支流淠河的源头,安徽省唯一一个“中国好水”水源地。迈着坚实的步伐,迎驾贡酒构建了“生态产区、生态刷水、生态酿艺、生态循环、生态洞藏、生态消费”六位一体的全生态酿造体系,成为中国白酒行业对生态酿造、生态产区理解最为深刻的酒厂之一。

在迎驾,生态酿造是刻在骨子里的印记。源自大别山主峰白马尖的竹根刚水,在富集酿酒微生物的自然环境中酿造,经由泥池老窖、长周期天然发酵工艺,以蒸熟的五种原料(大米、糯米、玉米、小麦、高粱)掺入纯天然的包包曲自然发酵,历经69道传统工序酿成而成。

而蒸馏出的原酒在陶坛中储存,特优酒在黄岩洞中储存,加速原酒陈酿老熟。迎驾上市的成品酒一般要5-10年的储存。可以说,从环境到原材料,从样品到包装,从生产到销售,从企业到消费,迎驾贡酒在生态白酒建设上具有强大的系统性。酿造生态白酒并非易事,它需要很高的门槛——不仅需要酿酒的原粮与水达到生态要求,还需要酿酒的生产工艺、酿酒的生产环境达到生态要求。

在迎驾厂区,注重生态酿造的理念贯穿到每一个细节中。生产所产生的废水,用来发酵制成沼气为燃烧锅炉提供动力;废糟经过二次利用被制成饲料,循环使用。厂区的屋顶安装了太阳能光伏板,年发电量达到2千万度;14000多口窖池上方覆盖着高分子纤维布,目的是防止霉变、保持透气性。

酒的发展可带动水的繁荣,水的进步可促进酒的兴盛。2017年迎驾集团投资30亿元

一瓶水揭开迎驾贡酒的“生态密码”。大别山下,一泓竹根水蜿蜒而下,串联起迎驾集团的生态产业布局:从白酒到饮料、石斛、再到旅游产业,从一杯生态酿造的美酒出发,迎驾贡酒遵循了天人共酿、天人合一的核心理念,为中国白酒的价值化表达贡献了一份厚重的力量。在迎驾生态洞藏系列成为冉冉上升的热门品类之时,迎驾立体化的全产业链生态模式,将企业发展和生态保护和谐并进,备受市场关注和消费者好评。

智能化为迎驾贡酒品质升级 构建生态保障

最美水源地、万亩竹海、生态酿艺是大自然馈赠给迎驾的生动语言,而迎驾也以生态之名不断向市场传递生态美酒的品牌理念。生态的保护色下,是迎驾强大科技软实力。当前迎驾贡酒的智能化、机械化水平在业内已属前列。酒业家获悉,迎驾曲酒酿造车间共有10个车间,每个车间占地50亩,1400多口窖池,基地年产原酒4万吨。每个车间在传统工艺的基础上进行了机械化、智能化改造,大大减少了工人劳动强度,而机械化、智能化的生产过程确保了糟粮曲水不落地,保持品质的稳定。

而总投资1.5亿元的灌装车间,拥有智能化设备300余台套,拥有集自动灌装、自动包装、自动码垛于一体的自动生产线8条,日产量达80万瓶,年产1.5亿瓶,为迎驾打下了高质量、高效率、高品质的发展印记。

“管住嘴、迈开腿、喝刚水”是迎驾全产业链生态模式的又一支撑。在迎驾产业园的

建设迎驾产业园,让迎驾迈入了全生态链发展的时代。

刚水生产车间里,从注塑、吹灌旋、水处理、包装设施一条完整的生产线,一秒钟可诞生13瓶刚水。

除了品质引领,市场引领则是迎驾贡酒丰富生态底色的又一重要支撑力。

2015年迎驾正式推出次高端的“洞藏系列”,重点拓展烟酒店、宴席、酒店、团购渠道,培育洞藏系列品鉴顾问。随着迎驾着力生态品类提升品牌,开展生态白酒新文化行动、融媒体平台升级行动、消费者体验行动三大系统工程。2020年在疫情影响下,洞藏系列仍旧保持超越行业的增速,足以体现在经过5年市场培育后,消费者对其中高端产品的持续认可。

品质价值时代 生态是迎驾贡酒动力引擎

把绿水青山变成产业的“金山”绝非虚言。生态刷水、生态洞藏、智能酿造、全生态发展,这些创新的密码,镶嵌在每一个迎驾贡酒的探索实践中。秉持着天人共生的发展理念,迎驾贡酒在绿水青山之间打造了一个“产业金山”,形成了白酒、饮料、石斛、旅游四大产业,现年产原酒达4万吨,白酒储存能力达30万吨,年产百万吨刚水。

迎驾积极为消费者打造健康和高品质

的生活方式,并且得到社会各界的广泛认可。诸多的荣耀记录了迎驾贡酒坚持六位一体生态发展理念所取得的成绩。2013年,迎驾被上海大世界基尼斯总部认证为“生态环境最美的酒厂”;2018年,中国生态白酒研究院落户迎驾;2020年迎驾贡酒在《2019胡润中国500强民营企业》中排名第443;2021年,英国品牌评估机构“品牌金融”(Brand Finance)发布《2021中国品牌价值500强》榜单,品牌总价值达到人民币130158亿元的迎驾贡酒排名第232位,位列白酒品牌第六位。

就在今年5月,迎驾荣获“‘十三五’中国酒业科技进步特别奖——优秀企业奖”,迎驾贡酒股份有限公司副总经理、石斛酒事业部总监广家权荣获中国酒业科技领军人才奖。

品牌价值时代,拥抱消费潮流,用品质化的故事去打动消费者,建立市场的认知壁垒,迎驾贡酒走出了一条特色之路。当前大产业架构下,迎驾贡酒已经迈出了关键性的一步。

2021年,迎驾集团发布十四五期间“424”发展战略,即重点发展白酒、饮料、石斛、旅游四大产业;着力打造百亿迎驾、百年品牌;实现美丽迎驾、智慧迎驾、文化迎驾、快乐迎驾四大愿景,此举也意味着迎驾构建了更加立体的产业架构,朝着大平台、大产区、大产业的方向向前发展。迎驾贡酒生态白酒的底色将愈加丰满。

沉稳坚毅:沈毅大师的酒格和品格

■ 凤凰

如果说人是万物的尺度,那么,人才就好比游标卡尺,能够更精准地理解世界、构造世界。

人才在郎酒的重要性不言而喻:在独具特色的「产学研用」人才培养体系下,郎酒构建起了不同工种、不同专业领域、不同年龄梯度的品质体系人才生态圈;以头部人才为引领,以人才生态建设为底座,从顶级专家到一线工匠,从原粮到制曲、酿造、蒸馏、储存、勾调、设备、设施,郎酒的人才梯队涵盖「生长养藏」全环节,贯穿酿酒工艺始终。

万古不磨意 中流自在心

1980年出生的沈毅,生在二郎镇,长在二郎镇,大学毕业后也毅然选择回到二郎镇,进入古蔺郎酒厂,在郎酒先后从事酿造技术员、勾兑员、调酒师、酒体技术中心主任等工作。

沈毅的头衔有很多:中国首席白酒品酒师,国务院政府特殊津贴专家,全国劳动模范,全国技术能手,四川省学术和技术带头人,天府万人计划,巴拿马国际酒法官委员会委员……

但让沈毅最觉得任重道远的是2021年首届郎酒庄园三品节授牌成立的“沈毅大师工作室”,其以田间地头到餐桌的大质量管理、酒体设计、技术研究等为工作内容,然则这些工作皆牵一发而动全身,需要十二分的投入与审慎。

人的口腔如果遭遇较高度数白酒的强刺激,便会皱眉头,需要好一会儿才能缓过气来,这是自然的生理反应。

“为什么我们不做一种喝了让人不皱眉



头的酒呢?如何既保持酱酒幽雅香气和厚重的口感,又能降低口感刺激性?”

为了突破这一技术难题,沈毅带领技术团队花了十多年时间研究突破,最终,青花郎不仅解决了一般白酒入喉难的问题,入口绵柔、顺滑的同时也保留了传统酱酒幽雅、厚重的美感,难怪有人说“我虽喝不惯酱香,但我喜欢喝青花郎”。

致知在格物知至后功成

酱香型郎酒的风味物质成分十分丰富,已探明的香味物质多达千余种。要想做一个品酒师,仅有天赋是不够的,必须要经过严格的训练,要闻得出各种芳香物质,更要记得住,多记住一种味道,对品质提升、科研创新都大有助益。为此,沈毅养成了闻香识物的习惯,除了闻识日常的食材外,也闻自然界的各种花香、水果香,尤其是一些未曾闻过的特

殊味道。沈毅要求自己和工作室的成员们,要把自己的舌头变成一个高精密的仪器,几千种味道都储存在自己的味道体系里,构建自己的感官数据库。

“数据越丰富,感觉越复杂,但这些复杂的感受又要有严格的界限,还要知道每种味道的来源……依托这个基础,生成自己的分辨体系,以此来评判各个批次生产出来的酒的优点和缺点,然后根据这些优点和缺点去进行酒与酒之间的调配,设计出比较优秀的酒体。”

目前,沈毅带领团队承担省级科研项目十余项、发表技术论文30余篇,获得授权专利十余项,相关创新还荣获中国专利优秀奖、四川省专利特等奖和四川省科技进步奖等奖项,创造了巨大的科研、经济和社会效益。

人才生态是郎酒最强劲的技术生命力,在重视人才培养上,沈毅有一套科学的方法:

1、正心正德:做技术来不得半点虚假,必须脚踏实地干才能走得远;做人要有目标理想,担当精神,才能在工作岗位上做出贡献。

2、时间积累:做白酒技术,不是靠人多,也不是靠学历,除了天赋外,更讲究经验和时间的累积。这笔时间账很清楚,技术人员从业的年份有多久,在一定程度上能影响酒体研发的优异程度,一个优秀成果的背后,实际上是时间与技术的叠加。

3、专业技术:只靠书本是酿不出好酒的。从业时间的积累可以提升技术,优秀的团队能够激发个人的创作灵感,实现技术创新,这是一个厚积薄发的过程。

4、沉心专注:只有沉下心来,才能专注做研究,心无旁骛是一个技术人员应有的素养。

5、尊重受众:我们技术团队做科研、做酒体设计的时候,首先要想到尊重消费者。把自己当成消费者,研发出的酒体,技术人员自己先品、先喝,自己喝了口感柔和细腻、不上头、宿醉无残留,再推向市场。把自己当成消费者,从消费者的角度去深入的研究,才能做出受众满意的好酒。

如今,沈毅大师工作室的核心团队成员共53人,其中国家级白酒评委委员6人,省级白酒评委委员16人,副教授1人,教授级高级工程师3人,高级工程师9人,工程师33人,助理工程师7人。工作室先后培养出国家级白酒评委、省级白酒评委、酿酒工程师、检测分析师等技术人才160余名,为郎酒构建出了极富生命力的人才生态。

未来,“沈毅大师工作室”还将以科研项目为抓手,持续完善技术创新机制,不断提升品质,加大技术创新能力建设和技术人才队伍培育,正心正德,敬畏自然,崇尚科学,酿好酒。