

广告

华北产区产品品鉴

梅兰竹菊·纪念酒



酒精度:48%vol

香型:清香型

G·R官荣评分:85.5

原料:高粱、大麦、豌豆、枸杞

年份指数:0.5

原浆指数:2.5

甜爽度:2.5

生产厂家:山西·晋中·杏花老白泉酒业

G·R酒评:此款酒大曲清香型风格明显,香气使人感到瞬间清爽,这种香气就是我们想要的大清特有香气。味甜美并且干净,余味微微带有一丝苦,但无伤大雅。若是将此酒再储存些时日,定能更耀眼。

铁木真·羊肚酒



酒精度:38%vol

香型:浓香型

G·R官荣评分:66

原料:高粱

年份指数:1.5

原浆指数:1

甜爽度:1.5

生产厂家:内蒙古·赤峰·铁木真酒业  
G·R酒评:这款酒外包装很具地方特色,羊肚水袋皮囊装酒,但是酒质稍显一般,该酒醇香突出,有窖香,入口微显水解味,欠醇厚。酒液还是免不了低度白酒的局限性。

汾阳王·古法手工酿造



酒精度:53%vol

香型:清香型

G·R官荣评分:80

原料:高粱、大麦、豌豆

年份指数:3

原浆指数:3

甜爽度:2.5

生产厂家:山西·汾阳·汾阳王酒业

G·R酒评:这款酒具有山西大曲清香型白酒典型风格。闻香清香纯正,品味自然协调,饮之香味满口溢,齿颊留香,顺口舒适。在鉴赏品评时,有种如走进百花丛中,清爽的芬芳经久不散。

杏花村世家·帝王黄超值装



酒精度:52%vol

香型:清香型

G·R官荣评分:85

原料:水、高粱、大麦、豌豆、食用酒精

年份指数:2

原浆指数:3

甜爽度:2

生产厂家:山西·吕梁·汾酒集团

G·R酒评:这款酒的包装总体上显高贵和大气,细节地方略有瑕疵。生产企业诚信可敬,所用酿造原料进行了标注,譬如:食用酒精、添加剂等,是白酒行业值得肯定和鼓励的。打开酒盖,飘香纯正,细细鉴赏,酒体醇和,香气当中带有明显的酒糟香,只是味上欠自然连续,且饮后余香不足,饮之有如一马纵弛在坦途大道上,突临深堑之感。

## 全兴酒业逆势突袭的品质密码何在?

## 酒业家团队

数天之前,全兴酒业尝评员兼酒源管理员黄散在2021年四川省白酒行业酒体设计技能竞赛中凭借扎实的理论功底和超凡的职业技能取得了第1名的优异成绩;数天之后,11月19日,全兴酒业新一轮生产开工了,并紧接着启动了新一轮排酒。

这一切都让人对全兴酒业的工艺特色和品质口感产生了极大兴趣。酒业家也由此展开了对全兴酿酒基地的探访,希望借此探寻全兴酒业逆势突袭的品质密码。

## 隐藏在成都后花园的生产基地

成都蒲江县大塘镇地处岷江上游,紧邻邛崃,这里绿树葱郁、小河流水淙淙,生态环境良好,是成都后花园。这里的酿酒历史可追溯到数千年前,是成都产区中的最佳酿酒生态带之一。

全兴酒业大塘酿酒基地就坐落于此,整个厂区显得古朴而又干净,一条水渠穿厂而过,长年流水淙淙。

入眼所及,这里的建筑都是上世纪八十年代初建成的,传统川西风格建筑的每个酿酒车间,屋顶都是穿斗结构,采光好,也保持了空气的通畅,让车间内的酿酒微生物与周围环境完美相融。

“这里始建于上世纪80年代初,是老全兴最大的分厂”,据工作人员介绍,作为全兴酒业当下的主要生产基地,大塘酿酒基地无论酿酒技艺还是物质,都承续了全兴数百年血脉和精髓。

由于新一轮生产刚开工,车间大多都满负荷生产并且沿用了最传统的酿酒方式,是当今为数不多的原汁原味的白酒手工“酿造班”。

进入车间,可以见到每个窖池都冒鼓鼓的,有些还可见到窖壁处黑褐色的窖泥。

之所以选择这个时间开启新一轮排酒,大塘酿酒基地主任刘昌斌说:“冬天入窖,温度好控制,杂质少,下轮次出来的酒就是全年最好的。”

而提到全兴酒为什么能集香、雅、醇于一体时,刘昌斌提示重点观察一下窖泥:“这些窖泥都已经超过40年,更珍贵的是,其中的窖泥许多都是从牛王庙老酿酒基地搬来的,最老的窖泥酿酒已延续了数百年,可以说是承载了全兴酒业的历史和记忆。”

刘昌斌介绍说,糊在窖池上面的封窖泥,颜色偏黑,里面就有很多酿酒微生物,不仅密

封效果好,而且还能从上面生香,保证最佳的发酵效果。

“超长发酵”、“降度储存”同样是全兴酒的独家之秘。

据传,三伏到来前,全兴匠人们便会将秘制的桃花曲和伏曲添糟醅投入窖池,轮流封窖。在传统的浓香酿造工艺中,一般双月60天可完成一轮发酵,全兴窖池往往多出30天的发酵期。在60天后的720个小时里,全兴的窖池将继续封窖,保持着浓香工艺的“超长发酵”标准,牺牲掉一定的产酒率换来更丰富的呈香呈味物质。是以,全兴大曲·樽30的酯化物含量才能丰沛独特,酒体呈现出清雅、圆润、和顺、悠长的特征。

## 650余年独传秘技酿成的和润浓香

“千年老窖万年糟”,窖泥对酒的风味影响深远,但“水为酒之血”,全兴凭经验总结的古法“水谱”与现代的科学酿酒不谋而合。

全兴传承650年的“传世水谱”独具一净

五水六不同法则,几百年来一直为业内惊叹,一个“净”字生出无限风味,手作酿造的每一瓶全兴酒皆由此般独特的水处理工艺而始。

“曲为酒之魂”,全兴制曲也与众不同。

全兴大曲最常用的酒曲分为“桃花曲”和“伏曲”。在桃花盛放的季节,温度适宜,优选上等软质小麦粉碎为“烂心不烂皮”的“梅花瓣状”,制得中高温桃花曲。夏至端午后,日叶正阳。配料、踩曲、成型、培菌,反复数次晾、翻、堆、烘,将特定温度和湿度中的微生物网罗至“曲砖”,繁衍生息,终得高温“伏曲”。在八月来临前,双曲并添糟醅投入窖池,转排封窖。自此,酿酒的匠人始得休憩,静候微生物与自然的运转生香。

特别值得一提的是,地处北纬30度的蒲江大塘,奇妙的微生物群落,让五粮精华生天地之灵气,成就了神奇的白酒酿造黄金带,并产生了“无全兴曲就无全兴酒”的说法。

据传,全兴酒业的白酒勾调及尝评团队在日常工作中特别注重理论学习、实操演



练、经验总结、工艺提升,致力于打造一支知识型、技能型、创新型技术团队,保障全兴独特风味,助力全兴名酒复兴。

“为了全面了解酒体,必须定期地、经常地深入到酿酒基地,了解酿酒工艺流程,熟悉酿酒的每一环节,了解酒体中各种呈香呈味物质产生的原因。”一位工作人员透露,作为一位优秀的品酒师和酒体设计师,需要深入了解和品评酒体中呈香呈味物质的变化,反过来也要反馈给酿酒车间并进而指导调节酿酒的生产。

该工作人员介绍,设计出一款好酒,并不是简单地从酒样里选出最好的酒进行组合调配,而是要把各种等级的酒样调动起来,让每一种酒都发挥它应有的作用。

“把一款产品设计出来后,首先需要过酒体品评团队这一关。大家都觉得满意后,再让酒企内部的人员进行体验、试喝,当觉得满意了,再交给经销商、消费者,并会根据经销商、消费者的反馈,做出适当调整和优化。”据说,黄散能在决赛中沉着应对,凭借专业的尝评与勾调技能,用组委会提供的10个基酒、5个调味酒调配出了最接近标样的方案,关键还至于平时的“练兵”。全面传承名酒基因,选定了最适宜酿酒的酿造基地,培养并启用了最优秀的酒体设计师团队,占尽天时地利人和的全兴酒业复兴之路已开启。

## 最优秀的酒体设计酿制最满意的酒

酒体设计是白酒生产过程的重要一环,是平衡酒体、缩小质量差、保持酒体独有风格的特殊工艺,对于稳定和提高白酒质量及产品创新均具有重要意义。

拥有多名国家级白酒评委及白酒工艺大师的全兴酒业在酒体设计及产品品质稳定方面拥有充足的技术和人才保障。

据介绍,全兴酒业的白酒勾调及尝评团队在日常工作中特别注重理论学习、实操演

## 姜维权:回归质朴之心,做好事,酿好酒



月前,山东省个体私营企业协会酒业分会秘书长欧阳千里带队走访正在参展第五届中酒展的大朴酒业展位,秘书处工作人员对大朴酒业董事长姜维权进行了专访。

## 多载深耕,稳定的“第一曲线”

初见姜维权,不是印象中那种典型的“山东大汉”,他个子不高,戴着一副眼镜,看起来文质彬彬、和蔼可亲,言辞之间尽显真诚,不骄不躁。

做酒之前,姜维权主营数据通讯业务,聚焦机房和数据中心建设及运维工作,承接了多家央企和政府部门的机房、数据中心建设及弱电智能化系统建设,这是他从事的“第一曲线”。

对于数据通讯领域的成就,姜维权一言带过,聊及他的业余生活时,反倒打开了他的话匣子。这个计算机专业毕业的理工男,在工作上逻辑理性、专注认真,工作之余的生活却是丰富多彩,情怀满满。

“徒步,是身体和精神最好的修行”,说到徒步姜维权两眼放光,他不仅走出了健康的体魄,积极的态度,更是走出了好心情。钢铁直男也有似水柔情,在自驾路上看到藏区孩子渴望知识的眼睛,他知道自己该做点什么了。于是姜维权有了一个新身份——“青青草助学平台”管理常委,负责北京新阳光爱心基金会、青青草助学平台——甘孜助学项目。截至目前已经资助甘孜县超过100名中小学生,无论多忙,他都坚持每年入户家访。在他带动和组织下,“青青草爱心车队”成立了,为助学家访提供服务的同时,也带动了更多爱心人士加入公益助学之路。

## 抱朴守拙,强劲的“第二曲线”

2015年,正值酒业第三次行业调整的低谷期,很多酒厂、酒商不敷出,濒临倒闭,姜维权逆流而上,勇敢的开启了他的人生“第二曲线”——做酱酒。有人说他入局时间好,赶上了“抄底”的好时候,他憨然一笑,说:“我只

是想做自己可以放心喝的酒,哪知道时机的好坏”。

与时间做朋友,时间会给予最好的回馈。从刚入酒业的“白丁”,到现在对酒行业、酒产品侃侃而谈;从原来的只会喝酒,到现在的国家三级品酒师,擅长白酒尤其是酱酒品评,姜维权用了整整6年的时间和努力,他说:“酒文化博大精深,学无止境,行以致远。”

“我不是酒二代,也没故事可讲,忽悠人的事儿我不会。好好做酒,做出来好酒敢与好朋友分享,这就够了”,这是姜维权的原话,或许也正是他选择“大朴”二字作为品牌的本因。

“大朴”二字源于《道德经》,“大道至简、大美至朴”,回归质朴之心,踏踏实实“做好事,酿好酒”。一直以来,大朴酒业生产每一瓶酒都秉持“四不两坚持”的理念,即不产串酒、不作添加、不搞仿冒、不购基酒,坚持纯粮酱酒、坚持足年窖藏。这是姜维权对质朴初心的坚守,也是大朴人的做酒之路。

在刚落幕的第五届中酒展2021年中国酱酒创新大会评选中,大朴酒业在千余家参展企业中脱颖而出,斩获2021年度“酱酒品

牌TOP100”,旗下大朴·珍品荣获2021年度“酱酒单品TOP100”。

“做酒和做工程一样,品质是基础,服务是保障,这是双重壁垒,我们不怕走得慢,更要走得长。”说起跨界做酒的最大感受,姜维权真诚的说到:“第二曲线拓展了我的人生宽度,带给我更多选择和乐趣。对于两个事业,我同样用心,继续前行。”

## 稳扎稳打,星火之势或将燎原

姜维权说,和大多数“奋斗者”一样,我们是家里的顶梁柱,为了理想、为了家庭而奋斗着,担当的大多是照顾者的角色,而这些奋斗者往往是需要关爱却被忽略的人群。大朴酱酒致敬奋斗者,他们值得我们去关爱他们的健康和生活,值得高品质的服务和高性价比的好酒。

做酱酒是姜维权事业再增长的“第二曲线”,同样,他也想为更多“奋斗者”打造他们的“第二曲线”。精英汇聚于“大朴家”,不仅会开创赚钱的人生“第二曲线”,还会收获一群志同道合的朋友和伙伴,互帮互助,共同进

步,“大朴家”也将是大朴酱酒经销商最坚实的后盾。

目前,大朴酒业现有经销商30多个,遍及广东、湖北、河南、江苏、上海、北京、山东等全国多个省份,尤其在长三角、珠三角地区备受青睐。2021年计划扶持发展经销商到50家,稳扎稳打,争取发展一家成功一家,将星星之火散布全国。姜维权信心满满的讲到,多年后“大朴家”依然常相聚,当是“烹羊宰牛且为乐,会须一饮三百杯”。

现在大朴酒业旗下有珍品、长欢、大师、年轮、姜小美等5款酱酒,服务于不同客户群体。其中年轮酒是限量纪念版,更值得一提的是,大师酒是由茅台酒厂原技术副厂长、“中国酱酒之父”李兴发大师的嫡传三弟子丁勇老师勾调,酱香浓郁,回味悠长,深受老酒友的偏爱。

“我们做好两点:品质和服务,剩下的交给时间。”这是姜维权经常跟同事讲的一句话,也是他做大朴酱酒的根基。在姜维权看来,任何事业都是始于情怀,发于理性。行业发展好的时候不膨胀,行业低谷期顽强生存,做一个铁球,热不发胀,冷不结冰,按照自己的节奏前进。“稳不代表慢,我们想长久的赚钱,赚长久的钱,所以才要把品质和服务做好。”受疫情影响,去年全国大部分酒厂的效益都在下滑,大朴酒业却与之相反,凭借着稳定的客群,实现了逆势增长。

谈及协会的事宜,身兼副会长一职的姜维权表示,身为协会的一份子,是幸福的。协会对会员提供细致入微的关爱和指导,真正站在会员的角度上进行决策行事,温暖并吸引着每一个会员,比如会员参展,协会出面谈折扣;会员参评奖项,协会帮助争取;会员有宣传需求,协会协调资源宣传等。会员没有理由不开放自己的资源、奉献自己的力量给协会。

有行业才有未来。随着协会的发展壮大,不断的吸纳更多优秀会员,将会有更大的能量来赋能会员成长,更好的助力酒行业稳健发展。对此,姜维权表示愿意为协会乃至中国酒业发展尽一份自己的微薄之力。

(山东省个私协会酒业分会秘书处供稿)