黄酒飘香 东风酒厂遗址要办“黄酒学院”

“我们将改造成一个‘黄酒学院’。这是我们与浙江树人大学合作的一个项目,未来,大学生们会在这些飘着黄酒香的教室里上课。”

■ 徐霞鸿

老厂房、旧设备……记录着一个时代的“历史足迹”,浙江省绍兴东风酒厂,这个伴随着许多绍兴人成长的名字,已然成为这个城市一种独特的文化记忆。

记者在采访中了解到,随着柯桥阮社拆迁工作接近尾声,柯桥区香林大道边,这个“沉睡”了一年多的东风酒厂遗址即将迎来大变身:要开办“黄酒学院”,还要推出一系列与黄酒相关的创意产业。

汽车沿着香林大道一直开,到与柯南大道交叉口,路就断了头。正在进行中的香林大道拓宽工程,大门紧锁。围栏里头,可以看到远处有工人正在施工。“东风酒厂”被这条宽阔的马路一分为二,路边的老厂房被拆了一部分,但大多被保留了下来。

虽然在 2015 年年底,酒厂就已经停工了,但老厂房还保留着仓储的功能。这些旧仓库里存放着的 80 万吨黄酒没有办法运走。

时间过去了半个世纪,曾经的老厂房静默不语,它们被剥离了原先的功能,静立在初春的阳光里。一些地方看上去更像废墟。但透过光影,记者依然能想象出当年热火朝天的劳作场面,空气中依稀可以闻到一丝淡淡的黄酒香。

92 岁的“活酒仙”王阿牛,是东风酒厂的历史见证者。

“我是 1952 年进厂的,一直到 1991 年退休,在酒厂待了 40 年。上世纪 50 年代,酒厂已经在阮社了,当时叫地方国营云集酒厂。因为这个酒厂的前身是一个私人酒坊,坊主名叫周云集。一直到 1969 年,云集酒厂才改名为绍兴东风酒厂,取意‘东风压倒西风’。”王阿牛说起东风酒厂,如数家珍。到了 2005 年底,因为东风这个名字时代感太强,在对外交流时也容易与东风汽车的品牌混淆,也为了使“会稽山”的驰名商标名与公司名相统一,并进一步打响该名酒品牌,“东风绍兴酒有限公司”更名改为“会稽山绍兴酒有限公司”。

在酒厂遗址不远处的杨绍线,一座崭新的黄酒小镇开始散发出更为浓郁的黄酒味道,会稽山绍兴酒股份有限公司于近日已将公司总部迁至这里。公司总经理傅祖康向记者透露了用东风酒厂遗址发展“工业旅游”的设想。

“保留下来的这些老厂房,是上世纪 50 年代由苏联设计师设计建造的,至今已有 60 多年历史了。虽然经过多次修缮,但基本还是保持了原来的风貌。其中的几幢,我们将改造成一个‘黄酒学院’。这是我们与浙江树人大学合作的一个项目,未来,大学生会在这些飘着黄酒香的教室里上课。此外,还有一系列与黄酒有关的创意产业将陆续推出,我们希望设计推出一些好玩的、参与性强的项目。”傅祖康说。

第十九届白酒品酒师职业技能鉴定培训班招生

针对当前酒行业的新常态,为了提高酒类生产企业的技术水平,让酒类从业人员有一个相互学习交流的平台,四川省酿酒研究所作为中国酒业协会批准的白酒类职业资格技能鉴定培训单位,经中国酒业协会发文同意,将于 2017 年 4 月 19 日——24 日在四川省广汉市瞿上园大酒店(广汉市西安路 125 号)举办白酒品酒师职业技能鉴定培训班。报到时间为 2017 年 4 月 18 日。

本次培训班将同时进行品酒师一个工种三个级别的国家职业技能等级鉴定。经培训及考核鉴定合格后,颁发中华人民共和国人力资源和社会保障部统一印发的职业资格等级证书,并纳入统一管理。

培训班研讨内容

本次培训班的研讨相关内容有:中国白酒的味觉转变理论“如何寻找中国白酒的黄金分割点”;中国白酒产量质量及成本分析;白酒生产、蒸馏、储存工艺;白酒勾调理论知识剖析:中国白酒骨架成分理论(骨架成分、协调成分、复杂成分)、味觉转变理论;深入研讨目前畅销白酒的质量优势;什么样的中国白酒才是高水平的优质蒸馏酒;如何正确鉴别纯粮固态酿造原酒、新工艺白酒、串香白酒;国家职业技能鉴定技能考核。

授课师资及相关器具

此次培训班的授课教师将邀请全国著名白酒专家、国家级白酒评委及具有品酒师培训教师资格的授课教师担当教学工作,围绕白酒品酒职业标准和考核大纲,结合白酒业的实际情况精心准备培训课程,旨在提升白酒行业人才专业水平,为白酒爱好者传播健康的白酒知识;本次培训教材为国家鉴定总站品酒师培训专用教材及四川省酿酒研究所内部培训使用的相关资料。培训酒样为白酒感官品评标准样品,其中涉及中国白酒十二大香型、白酒质量差异性等 53 种样品。品尝用具均为标准白酒品酒杯。

学习培训的条件和费用

报名参加培训班的学员须熟悉酒类生产,并有一定的理论和实践基础。此外,需参加职业技能鉴定的学员,应符合国家规定的职业技能鉴定的申报要求(详细条件参见文后附件 1)。

本次培训鉴定费包括学杂费、材料费、样品费、职业技能鉴定费等:一级品酒师 6300 元/人,二级品酒师 5300 元/人,三级品酒师 4300 元/人。如果学员只培训不鉴定考证,教学组可安排相应的培训课程,欢迎往届老学员报名复习、提高。食宿可统一安排,费用自理。

学员的申报材料

需进行“品酒师”职业资格考试的学员报到时须提交以下材料:

(一)达到各级申报条件(见附件 1)填写“轻工行业特有工种职业技能鉴定申报表”(见附件 2)一式两份,需单位签章。

(二)本人近期正面二寸免冠照片 4 张。

(三)加盖单位公章的工龄证明 2 份。

(四)身份证复印件 2 份。

工作联系方式:

联系人:焦健:13880590599

周玲:15892489843

传真:0838-5195399

附件 1:申报条件;附件 2:职业技能鉴定申报表;附件 3:报名回执表。

附件 1:品酒师申报条件:

三级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职业工作 5 年以上。

(2)具有以高级技能为培养目标的技工学校、技师学院和职业技术学院本专业或相关专业毕业证书。

(3)具有本专业或相关专业大学专科及以上学历证书。

(4)具有其他专业大学专科及以上学历证书,连续从事本职业工作 1 年以上。

(5)具有其他专业大学专科及以上学历证书,经三级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

二级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职业工作 13 年以上。

(2)取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作 5 年以上。

(3)取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作 4 年以上,经二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(4)取得本专业或相关专业大学本科学历证书后,连续从事本职业工作 5 年以上。

(5)具有本专业或相关专业大学本科学历证书,取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作 4 年以上。

(6)具有本专业或相关专业大学本科学历证书,取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作 3 年以上,经二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(7)取得酿造工三级职业资格证书后(中专毕业以上学历),连续从事本职业工作 5 年以上,经本职业二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(8)取得硕士研究生及以上学历证书后,连续从事本职业工作 2 年以上。

一级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职业工作 19 年以上。

(2)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作 4 年以上。

(3)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职业工作 3 年以上,经一级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(4)取得本专业或相关专业大学本科学历证书后,连续从事本职业或相关职业工作 13 年以上。

(5)具有硕士、博士研究生学历证书,连续从事本职业或相关职业工作 10 年以上。

附件 2:职业技能鉴定申报表

姓名	性别	文化程度		联系电话		二寸无边彩色照片(45*35mm)
身份证号码						
工作单位		参加工作时间		现工作岗位		
从事本职业(工种)技术工作年限						
联系地址邮编						
原证书职业名称及等级				原证书编号		
申报技能等级			申报职业(工种)			
工作简历	起止时间	何地何部门		职业(工种)	证明人	
何时何地受过何种奖励						
本人申请						
考试、考核情况	项目			成绩	单位推荐意见	
	考试考核	理论知识考试			(盖章) 年 月 日	
		技能操作考核				
	评审成绩	论文答辩评审				
		综合评审				
鉴定站审核意见	(盖章) 年 月 日			行业职业技能培训和鉴定管理总站审核意见	(盖章) 年 月 日	
综合评审小组意见	(盖章) 年 月 日			轻工职业技能鉴定指导中心审批意见	(盖章) 年 月 日	

附件 3:报名回执表

报名人员				
姓名	联系电话	地址	公司名称	报考等级
报名回执,请统一发送到邮箱:334389469@qq.com				

中国食品工业协会文件

中国食协酒技培[2017]01 号

关于举办全国酒类勾调品评生产检验高新技术及实用新技术培训班的通 知

各省、区、市食品协会、全国各酒类企业:

酒类品评、勾调、生产、检验、食品安全是酒类企业勾调人员、酿酒人员、质检人员、生产质量管理人员乃至库管人员和营销人员的一项基本技能。对稳定与提高企业产品质量,开发新产品具有重要现实意义。新形势下对酒类技术人员的要求也越来越高,特别是负责酒类技术和质量的人员,有更重要的特殊意义。为了规范和提高酒类专业技能水平,提高技术人员的综合素质,应广大酒类企业的迫切要求,中国食品工业协会 酒类食品高新技术培训中心特决定举办全国酒类管理人员和技术人员培训班。本次培训经考试成绩合格者,颁发专业技术培训合格证书;成绩优异者,颁发专业技术高级(勾调师、品评师、检验师、酿造师)证书,全国通用,网上可查证。特别提示:由于时间关系,每年都定在 5 月 20 日集中只举办一期培训班,今后需培训的学员,可直接在中国酒类技术网站查阅详情即可。由于名额有限,报名人员较多,希望酒类企业安排好时间提早报名,届时准时参加。现将有关事宜通知如下:

一、培训内容:

1、新型白酒的最新勾调实用新技术;2、各香型酒的最新勾调技术、品评技术;3、各香型酒的最新生产实用技术及工艺特点;4、营养、保健酒的最新研制与开发技术;5、学习如何解决营养、保健酒后期沉淀疑难问题;6、各种酒类的最新检验技术;7、学习白酒高级品评师、勾调师考核训练方法;8、学习如何做好酒类产品全面质量监管工作;9、学习如何解决和控制酒后上头、口干、头痛的主要原因和解决办法。

二、培训时间及地点:

1、培训时间:2017 年 5 月 20 日至 5 月 29 日(共 10 天)

2、报到时间:2017 年 5 月 19 日(全天报到)

3、报到地点:中国食品工业协会酒类食品高新技术培训中心(四川省广元市上西金轮路南段 219 号,广元火车站右侧 500 米,广元酒研所大楼)

三、授课人员及方式

由中国食品工业协会组成的酒类专家组成员及国内的著名酒类专家、教授授课并担任现场指导,主要采用理论与实践相结合的方式授课,重点解决酒类企业在生产中所出现的疑难问题,传授各企业最适用的酒类勾调、品评、生产、检验高新技术及实用技术,以实践为主,突出可操作性。

四、学习费用

培训班收学杂费、实验费、资料费、勾兑调味酒、培训合格证书、合影费及其它费用等共 3000 元/人。食宿统一安排,费用自理。(食宿费用每人每天 150 元,三餐、双人间)

五、报名方法

从即日起至 2017 年 5 月 19 日止,传真、电话报名均可。学杂费、食宿费在报名时汇出,也可在报到时一并交清。

六、其他事项

为了使各酒类企业在此次培训班上能够真正学到实用高新技术并解决本企业生产勾调中的各种疑难问题,请参加培训的人员,携带本厂具有代表性的酒样或在本地畅销的酒样(尽量保证每样 2 公斤左右),以便专家现场尝评、勾兑,决定配方,回厂后即可应用。并带上本人身份证复印件 1 份,1 寸工作彩照 8 张,以备办证使用。如因本人时间紧未能赶上参加每年 5 月 20 日的培训学员,可根据本人的时间安排,除每年培训班培训内容外,本单位另外还有许多高新技术,可随到随培训,详情电话咨询。

七、联系方式

单位:中国食品工业协会酒类食品高新技术培训中心

地址:四川省广元市上西金轮路南段 219 号(广元酒研所大楼)

联系电话:(0839)3602639 3602599 3602699 3600888

专家手机:王主任 18908120997 13808120997 王经理 13508067551

联系人:李主任(0839)3602639 13881225398

传真:(0839)3602499 3606766

邮编:628000

邮箱:jiuyansuo@sohu.com

网址:http://www.jiuyansuo.com

二〇一七年一月十二日

2017 年“全国酒类勾调品评生产检验高新技术及生产实用新技术培训班”报名回执表(可复印或扩大打印)

姓名		性别		年龄	
文化程度		职称		职务	
单位名称					
通讯地址				邮编	
电话				传真	
E-mail				QQ	
注:填写回执表务请字迹工整,按上述联系方式的地址寄、传至李主任收					