

酒道人生 | Wine life



舌尖上的舞者——白酒品酒师李泽霞

一位传奇的女子——她咫尺匠心，尝遍百酒；被称为“国宝”，但却又“戒律”繁多，那她究竟是谁？又在做着什么传奇的事儿呢？

李泽霞是中国 46 位首席白酒品酒师中的一位，从 1989 年参加工作一直到现在，她已经从事品酒工作 28 年。而要说成为品酒师，李泽霞说，这完全是一个意外。由于酒厂的评酒员是“工人岗”，而李泽霞是一个大学毕业生，要从事这个职业就必须“自降身段”，而李泽霞几乎没有犹豫，就毅然把自己从“干部”变成了“工人”，用她自己的话说，这个岗位最吸引她的就是两个字。

可是，真正接触到品酒后，李泽霞发现，这项工作并没有想象中的那么简单。因为酒度特别高，入库酒度都在六十七度以上，就感觉特别刺激特别辣 但是也尝不出哪个好哪个不好来 就觉得这太难了该如何克服自身的困难?怎样才能尽快的进入品酒行列?李泽霞陷入了迷茫，这时，公司的很多同事都给李泽霞提出了建议。

李泽霞说，喝酒喝的多太多口腔就开始溃瘍 就开始烂。在她轻松的话语中，透出的却是她一路的坚持，一路精益求精的韧劲儿。要想从事品酒这个工作，除了勤学苦练，李泽霞说还有必须要“戒”掉的东西。原来，从小爱吃蒜的李泽霞自从干了品酒这个职业，就忍痛割“爱”了，家里吃饺子或者吃面条的时候，看着家人就着大蒜吃得那个香啊，她只好端着碗躲到一边。

吃大蒜，看似最普通的愿望，却透露着李泽霞的辛苦和不易。靠着多年的学习和刻苦钻研，从 2000 年开始，李泽霞连续三届被中国食品工业协会和中国酿酒工业协会聘为白酒国家评委，也是河北省唯一一位中国首席白酒品酒师，经她研发的新酒品种就有 200 多个，先后被评为全国劳动模范、国务院特殊津贴专家、全国五一劳动奖章、省首届金牌工人、河北省技能大师等多个荣誉称号。河北省总工会还设立了以其名字命名的“李泽霞酒研发创新工作室”。

(河北经视)

新疆天山冰湖酒庄一款干红第八届亚洲葡萄酒质量大赛摘银

■ 袁晶

新疆生产建设兵团第十二师二二二团所属新疆天山冰湖葡萄酒庄 3 月 29 日举办 2017 年新酒品鉴推介会。当日开启的 2015 年份冰湖映月干红葡萄酒，在第八届亚洲葡萄酒质量大赛上获得银奖。

新疆天山冰湖葡萄酒庄于 2009 年开庄，成为当时新疆第一家真正意义上的酒庄，位于天池水系终端、面天山而背依冰湖，距新疆首府乌鲁木齐市仅 63 公里。该酒庄位于北纬 44°。靠其得天独厚的地理位置和气候条件，现已种植酿酒葡萄近 2 万亩。天山冰湖葡萄酒庄由五部分构成，分别为品酒中心、葡萄酒文化馆、酒窖、葡萄采摘园、葡萄酒检验室。

据新疆兵团第十二师二二二团党委副书记、团长郭鸿海介绍，新疆天山冰湖葡萄酒庄是该团一扇重要的窗口，连通着二二二团酿酒基地和国内葡萄酒市场。自 2009 年开庄以来，从年产 30 吨增至 100 吨，从单一的冰湖映月到如今的 6 个产品系列，冰湖从未停止过开发新产品。

据了解，新疆兵团第十二师二二二团以该酒庄为核心的天山冰湖农业科技示范园区于 2006 年被评为全国农业旅游示范点 and 国家级 AAA 级景区，目前已具备国家级 AAAA 级景区的条件。

独家协办

中国食品工业协会
酒类食品高新技术培训中心

四川省川技王
酒类研究设计院

四川省广元市
酒类技术研究所

电话 (0839)3600888
电话 (0839)3602639

“邛酒 +”平台正式上线 千年邛酒迎来蝶变新生

■ 郭良

近日，在四川省邛崃市政府的主导下，由邛酒集团和燃点白酒共同组建的互联网浓香白酒服务平台——邛酒+平台正式上线，平台将立足于浓香型白酒，以邛崃产区为优势，基于当地产业链各环节，深度整合产业资源，为行业输出集品牌营销、产品开发、线上销售于一体的综合型互联网服务；为用户提供有所值的优质浓香型白酒。

多年来，邛崃作为中国最大的原酒生产基地一直以优质的原酒供给全国各地。而邛酒本身虽然得到了行业认可，却缺少能够代表邛酒的产品。对于普通大众而言，邛崃以及邛酒的认知度更低，尚未形成深刻而具体的浓香产区印象。

去年 6 月，由邛崃市建投集团牵头，与 8 家白酒骨干企业共同出资组建成立了国有控股和民营参股的混合所有制企业——四川邛酒集团有限公司。据邛酒集团负责人介绍，组建国资主导的产业龙头公司，旨在引领邛崃白酒企业创新发展，整体升级，激活百亿产业的市场主体。

他说，作为中国白酒原酒之乡，从文化底蕴、自然条件和产业基础上看，邛崃均有着得天独厚的优势，组建邛酒对于推动邛崃白酒产业复兴及区位优势发展无疑将大有裨益。

据了解，在本届春糖会上，邛酒以“一个熟悉的生面孔”为主题，意在凸显“从幕后



后到台前，从生产基地到产业基地，从传统行业到互联网行业”的多重改变，明确崭新定位，颠覆行业对于邛崃及邛酒的固有认知。

“邛酒+平台要迅速地建立邛崃以及邛酒印象，通过一系列的高品质产品聚拢白酒塔尖用户，继而影响更广范围的白酒用户，形成邛崃产区印象。”燃点邛酒业有限公司负责人赵晓朴表示。

他说，邛酒+平台主要做“三加模式”：“品牌+”是指基于移动互联网内容营销的品牌形

象全面升级；“产品+”是指从产品定义到产品设计再到产品营销的专业化全链条式服务；“销售+”是指包含线上各主流电商平台和线下各区域优质代理商的全线资源共享。

据了解，平台将立足于互联网用户思维，打造与用户审美和格调高度匹配的白酒产品，初期产品将开启高性价比模式，所有产品售价均不过百元，让高品质的邛酒，迅速地普及到用户，缩短消费决策链条。

邛酒 + 平台主

要做“三加模式”：“品牌 +”是指基于移动互联网内

容营销的品牌形象全面升级；

“产品 +”是指从产品定义到产品

设计再到产品营销的专业化全链

条式服务；“销售 +”是指包含

线上各主流电商平台和线

下各区域优质代理商的

全线资源共享。

“菁蓉酒谷”为传统产业注入新活力

■ 王军

白酒如何在创新中求变，是白酒行业一直思考的问题。记者了解到，为推动邛酒转型升级，成都邛崃于去年 8 月建成国内首家酒类专业孵化器——菁蓉酒谷，重点孵化白酒研发、酒类新产品、文化创意等优秀团队和企业，现已入驻 18 家团队，为传统的邛酒产业注入新活力。

日前，记者走进位于邛崃市平乐古镇的菁蓉酒谷，这个 3000 多平米两进两出四合院略显冷清，院子里不少公司的大门紧闭。“他们不是在卖酒就是在去卖酒的路上。”菁蓉酒谷运营总监范靖称，正值第 96 届全国糖酒商品交易会在成都举行，作为白酒行业的盛会，酒谷里的创业者自然不会错过，他们都去谈客户了。

临邛自古多繁庶，尤以酿酒胜其名。“我们主要利用邛崃的产业资源、地理优势、政策扶持等，为创业者提供创业孵化服务，帮助解



●邛崃平乐古镇菁蓉酒谷（王军 / 摄影）

决产品研发、营销、创业成长等方面的问题，为创业者提供舒适安心的办公环境。”据范靖介绍，菁蓉酒谷成立以来，已成功帮助了不少白酒创业者。

1982 年出生的王亮是土生土长的邛崃人，受父亲影响，大学毕业后他也选择进入了白酒行业。如今，在外地白酒市场已取得成功的他，不忍看到邛崃白酒市场日渐衰落，毅然回到老家自主创业。

“邛崃作为中国最大的白酒原产地，全国

福建自贸区首创“快检”模式 促厦门发展进口酒集散中心

■ 黄雪玲 文 / 图

3 月 29 日，在福建厦门海沧东南红酒交易中心内，负责人林瑞生告诉记者，预计明年全国范围内，东南红酒交易中心的经销商将从现在的 200 多家发展到 1000 家，零售额超过 30 亿元，届时将有更多人可以用低于市场 60%左右的优惠价格买到进口红酒。

林瑞生的底气来源于福建自贸试验区首个区外保税展示交易项目。该项目充分发挥厦门自贸片区政策辐射带动作用，让保税港区的“库”与区外的“店”有效融合，形成了“前店后库”的进口酒类创新模式。

据林瑞生介绍，东南红酒交易中心酒类品种总数超过 2000 款，涵盖法国、西班牙、意大利、智利、南非、阿根廷、澳大利亚等近 30 个进口国及产区。2016 年，东南红酒交易中心



●厦门东南红酒交易中心酒类品种多

进口酒量位居全国第一，其中红酒进口增幅接近 80%，销售额达到 10 亿元。

酒类保税展示交易进口量的快速增长，离不开厦门检验检疫局全国首创的“进口酒快检”模式。

2016 年，在福建自贸试验区累计 225 项创新举措中，厦门自贸片区有 108 项，其中全

国首创 39 项，这些创新举措在推进简政放权、对标国际规则、提升开放水平、改善营商环境等方面树立“标杆”。

据厦门海沧检验检疫局食检科副科长邵海员介绍，2015 年，海沧检验检疫局开发的“食品标签咨询服务平台”上线。作为“快检模式”的重要一环，企业标签制作人员可在货物到港前，通过服务平台准确完成产品中文化标签和必需资料的传送，有效地解决了进口酒标签“备案难、整改慢”的问题。

制度创新，让企业直接受益。林瑞生说，以前如果进口酒标签没做好，红酒在堆场一放就是 1、2 个月，到夏天还得用冷冻柜，现在半天内就能放行，即便是夏天，也只要在货柜内加隔热膜即可，占柜费支出少了一大笔。

此外，厦门检验检疫局“快检模式”还包括对保税区进口酒试区内备货预检验，出

区分批进行标签备案整改的检验监管新模式，在现场查验环节，厦门局为施检工作人员配备了移动检验检疫终端，真正实现了查验现场中的“即验即放”。

“快检模式”促成的“厦门速度”使进口酒平均通关时间缩短了十个工作日，带来的是红酒流通环节、税款成本大幅减少，不仅让东南红酒交易中心不仅提高了商品竞争力，也给消费者带来了显而易见的价格福利。

更重要的变化是，中国在国际市场上也逐渐有了话语权。林瑞生说：“两年前我们找国际大品牌合作还很困难，但到今年有些品牌反而主动要求跟我们合作，就是因为看中了我的买方市场。”

“未来，东南红酒交易中心将大量引进海外名庄酒，把厦门海沧港口打造为全国进口酒的集散中心。”林瑞生描绘着前景。

传承地方特色酒文化 做大做强白酒产业

■ 金闻

去年 2 月，浙江义乌首家食品小作坊——义乌市蒋永棣酒庄正式获批。同年 8 月，义乌市九都酒业有限公司也挂牌成立，这标志着义乌大陈高粱烧小作坊正朝着正规、有序的方向发展。

大陈高粱烧历史悠久

在义乌，说起大陈的高粱烧，可以说是家喻户晓，酒味醇厚、口感清香。据史料记载，大陈高粱烧至今已有 200 年历史。目前，该镇共有高粱烧生产企业 1 家，作坊 1 家，其中家庭作坊有 1000 余家，年产量达到 30 万斤，主要分布在东塘、宦塘一带。那里 90%以上的农户都有一套酿造高粱烧的技术，由于他们采用传统工艺，酿造出来的高粱烧深受义乌以及邻近县市消费者的喜爱，成为老百姓馈赠亲朋的佳品。

今年 55 岁的蒋永棣是大陈镇宦塘村人，提起酿造高粱烧，他滔滔不绝。据蒋永棣介绍，他家是酿酒世家，祖祖辈辈靠这一手艺谋生，至今已有 200 年历史。初中毕业后，15 岁的蒋永棣就跟随父辈走村闯户，给当地老百姓酿造高粱烧。5 年的学徒出师后，在掌握了一套过硬的酿酒技术后，蒋永棣就独立门户，只要有需要，他就上门为农户亲自酿造。“想要酿造出口感醇正的高粱烧，关键是水质和高粱。”酿酒 35 年来，蒋永棣坚持用本地高粱

作原料，利用当地勾峨山、道人峰两股清泉水，特有的自然环境，独特的传统工艺，酿造出来的高粱烧晶莹醇厚、香气悠久，被誉为“义乌小茅台”。2015 年，蒋永棣生产的高粱烧酒被列入全国“第四批非遗代表作名录”。

首家食品小作坊诞生

一直以来，大陈高粱烧素有“义乌小茅台”之称，因其口味醇正独特，在义乌及周边地区有很高的知名度。但由于这些白酒采用传统工艺生产，以家庭小作坊为主，“多、小、散”的特点决定了其难以达到食品生产许可标准和实现规模化生产，一些规模较大的酒厂也因行业政策限制等原因，未能取得生产许可，无法实现合法的规模化生产。

蒋永棣告诉记者，他家每年酿造高粱烧都在 3 万斤以上，因行业政策限制，没有食品生产许可证，高粱烧全靠亲戚朋友的介绍销售，销量有限。

2015 年，国家放宽了对食品生产许可审批。获得这一消息后，蒋永棣及时向义乌市市场监管部门提出申请。“审批食品小作坊证要求很严，方圆 50 米内不得有家禽家性养殖，经营场所必须达到 100 平方米。”老蒋最终选择离家 5 公里外的植林一处小山坡，作为酿酒的生产场地。2015 年下半年，金华、义乌两地市场监管部门组织技术人员，对蒋永棣家酿造的高粱烧进行抽样检测，结果高粱烧含有的甲醇、酒精度、甜蜜素、铅等 9 项指标全

部达到国家标准。去年 2 月，蒋永棣酒庄正式获批。为了打响自己的品牌，蒋永棣又注册了“蒋记土烧”商标。“有了食品生产许可证和商标，高粱烧销量明显上升，今后我可以撸起袖子大胆的干了。”蒋永棣激动地说。

鼓励酿酒产业做大做强

针对大陈高粱烧加工作坊“规模小、分散、监管难”的问题，为鼓励和扶持大陈酿酒产业，把这一产业做大做强。去年，大陈镇政府会同大陈市场监管所，对大陈酿酒产业进行了市场调研和探索，出台了有关扶持政策，积极鼓励酿酒农户转型，要求农户以村为单位，以农村合作社的形式筹建白酒作坊，对规模较大的酒坊，鼓励其向外购买经营酒庄资质，实现合法、规模化生产。

义乌市九都酒业有限公司就是通过向外购买经营酒庄资质而创办的金华市首家白酒生产企业。该公司坐落在四面环山山清水秀、自然环境优美的大陈镇宦塘村。

3 月初，记者在九都酒业有限公司新厂区看到，工人们有的一在建酒窖、有的在新厂房里粉刷外墙，一派繁忙景象。据公司负责人蒋锦国介绍，公司占地面积 12 亩，总投资约 2000 万元，计划年产高粱烧 800 吨，预计今年 6 月正式投产。

蒋锦国说，宦塘村是义乌高粱烧发源地，他从小就有个愿望，等长大后有经济实力了，办一家正规的酒庄，把大陈的酒文化继续传

承和发扬光大，让“义乌小茅台”香飘四方。

去年，在金华市质检部门的牵线搭桥下，蒋锦国出资 200 万，成功收购了浙江湖州一家濒临破产的国有白酒生产企业。经过半年多时间的筹备，去年 8 月，义乌市九都酒业有限公司正式挂牌成立，该公司也是义乌市第二家白酒生产企业。

“国内一些知名白酒生产企业采取固态法大曲生产白酒，目前大陈的高粱烧以固液法小曲生产。虽然固态法大曲生产白酒成本高，但品质保证。”去年公司成立后，蒋锦国千方百计，不惜花重金从国内知名酒厂聘请了调酒师和酿酒师。公司投入生产后专门酿造清香型高粱烧，并采用固态法大曲进行酿造。

“2016 年，我们已在河南商丘承包了 300 亩土地，专门用于种植高粱。有了自己高粱种植基地，原材料质量就有了保障。”蒋锦国信心满满地说。

大陈市场监管所所长龚炜炜说，“今年，我们将对大陈高粱烧小作坊的原料采购、生产环境、加工工艺、人员配备等进行全程跟踪监督。同时，确定一批符合传统工艺、卫生达标、白酒质量保证的小作坊作为批证对象。对不符合相关要求的作坊进行行政指导，达不到条件的，则不予批证。”

据了解，去年，国家、省、市三级白酒检测中心曾多次对大陈白酒生产单位进行抽检，结果甲醇含量、酒精度、铅、氯化物等 9 项指标全部合格，市民可以放心地购买。