

卞伟: 让葡萄酒 好好“睡觉”

■ 李冰玉

卡萨帝与比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛(Concours Mondial de Bruxelles,简称CMB)的合作由来已久,最早可以追溯到新酒柜发布的那一刻,恰巧CMB大奖赛组委会主席卜度安·哈弗来到了现场,并对卡萨帝品牌发出了邀请,从此开启了CMB大奖赛与卡萨帝的合作,从西班牙到中国海涎,或许还有更远的未来……

好的产品要给懂酒的人

在今年的CMB大奖赛主会场,记者采访了海尔家电产业集团酒柜&冰吧全球研发总经理卞伟,对于这场两年多的合作,他却说,好的产品要给懂酒的人,CMB大奖赛刚好汇集了国际上很大一部分懂酒的人。

就2018年第一季度的数据来看,卡萨帝酒柜市场份额超过70%,销售单价达到8758元。然而,交出漂亮成绩单的卡萨帝究竟好在哪里?新的制冷方式改变了酒柜间歇性运行导致温度变化的难题,好的用户体验为卡萨帝赢得了更多消费者,卞伟告诉记者,用户的难题是我们研发的课题,这是海尔的研发宗旨。而卡萨帝是一台没有震动的酒柜,几乎没有温度、湿度变化,可以让葡萄酒在酒柜里好好“睡觉”。

更有相关人士认为,卡萨帝酒柜至少领先行业五年。

曾经的酒柜市场可以说是进口产品的天下,卡萨帝的出现弥补了国产制造酒柜的空白,在进口酒柜跑马圈地多年后,卡萨帝守住了本土市场。随着卡萨帝在主流葡萄酒饮用国家的市场越来越好,中国酒柜的国际化或许可以得到更早的实现。

在现有的产品基础上,卡萨帝与传统酒柜相比,不仅仅是技术上的重大革新,在用户体验方面更是有所突破,实现产品最大智能化。据卞伟介绍,卡萨帝关注用户体验,在酒柜上搭载wifi模块,开发出“酒知道”APP,通过APP对酒标进行拍照,后台自动图像识别,目前可以识别市面上约60万种进口葡萄酒信息,包括产地、最佳口感温度、最佳食材搭配等等,而且这个葡萄酒信息库在不断的迭代更新。除此之外,通过APP可对酒柜进行远程控制、葡萄酒进出存储管理、开瓶提醒等,把酒柜变成用户身边的移动酒窖。

改变制冷行业从一款酒柜开始

说起卡萨帝酒柜采用的技术,总是太过专业,但卡萨帝所应用的技术与其他两种传统产品相比则能看出有很大差距。卞伟告诉记者,目前酒柜行业是由压缩机酒柜和半导体酒柜构成的:压缩机酒柜无法避免振动、噪音、温度波动的问题;半导体酒柜一般情况下在外界温度高于25℃时,箱内温度很难拉到16℃以下,而且使用寿命也就1~3年,这样,半导体酒柜储存就会失去效果,这也是目前葡萄酒在酒柜中储存的痛点。

而卡萨帝固态制冷酒柜在32℃环温时,箱内温度可以在6~18℃范围内精确控温,满足起泡酒、白葡萄酒、红葡萄酒的存储,使用寿命长达30年。对此,卞伟表示,此项技术由海尔美国研发中心主导设计开发,海尔独家专利,并获得德国IFA产品技术创新大奖,已经申请30多项国内专利,10项国外专利,这在行业内是颠覆性的。可以预见,这种技术不仅会用于酒柜,将来也会应用在冰箱、空调等领域。

谈及卡萨帝未来的发展方向,卞伟表示,如今卡萨帝在终端零售市场的优势已经显现出来,未来则希望与更多B端用户合作。同时,也将为B端用户开发出相应产品。此外,海尔希望加强与传统白酒企业之间的联系,作为中国企业,海尔也希望为传统的白酒行业出一份力,研发出更多适合中国白酒的功能性产品,当然这并不仅仅局限于酒柜。

值得一提的是,卡萨帝的固态制冷技术也将对自然环境产生更好的影响,这项技术以二氧化碳和水作为原材料,彻底代替了原有的氟氯昂。用很多网友的话说就是好的产品不仅要自己使用,还要造福未来。

如今的卡萨帝酒柜带来的不仅仅是一瓶葡萄酒的优质睡眠,它还代表制冷行业的重要发展方向之一……

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
[0839]3602639

“沉香”中国白酒的新角儿

它,瓶身玉静文雅,似婉约的少女一般。但它可不是“空有其表”的美女子,在通透玉净的外表下还蕴藏有丰富的内涵与深厚的底蕴,可谓内外兼修,更被誉为“众香之尊”。

它,由国际酿酒大师、酒界泰斗赖高淮与著名白酒专家、酒界泰斗沈怡方二位白酒大师共同倾注心血,基于传统古法酿造挖掘、创新。这两位酒界泰斗联手挖掘的高端白酒“沉香”型沈酒亦荣获“中国酒业十年明星爆品”、“2017中国酒业最具投资价值品牌”等奖项,同年7月,“沉香”更是重磅登陆央视。

它,从投料到出厂至少需要7年的时间,采用的是世界上最复杂的蒸馏酒酿造工艺,并且,“沉香”的命名更是别有深意,“沉”字左边有三点水,代表清香的清,宝盖头代表浓香的浓,几字源于酱香的酉字,三个部分的有机结合正是中国传统中一生二、二生三、三生万物的包容理念!

它,在唇齿间绽放的芳香萦绕持久,其中既有浓香型白酒的浓郁窖香,绵甜甘冽,香味谐调,尾净余长;又兼具清香型白酒的清香纯正,醇甜柔和,自然谐调,余味爽净;以及酱香型白酒的酱香突出、幽雅细腻,入口柔绵醇厚,回味悠长。

为了提高沉香型白酒中有益成分的含量,中国沈酒集团的科技人员,采用了中药材培养曲药,中高温大曲及中高温大曲混用的发酵方式,让高粱经过小曲糖化,高温曲堆积和中高温曲发酵三项发酵环节混用的方式发酵。三种发酵方式,三种曲药,三种生产工艺的相互结合。由中国沈酒酒庄试制成功并批量生产。

中国白酒以开放式固态酿造、多菌复合



发酵的独特方式,在世界蒸馏酒中独树一帜。根据其不同的酿造工艺及独特口感主要分为浓、清、米、酱四大香型,在此基础上又衍生出了许多其它的香型,沉香型白酒是在清、浓、酱三大香型的基础上创新研发出的一种新的香型。

沉香型白酒生产用曲为高温大曲,其加入了26种中药材使沉香型白酒中带有药香,将大曲拌入混合粮(高粱、稻壳和母糟)中进行堆积后,再入窖发酵。独特的工艺使得沉香型白酒具有清澈透明、清、浓、酱香气馥郁,沉香怡人、醇厚绵甜、圆润协调、余味爽净等典型特点。

沉香型白酒是中国历史上首次由两位白酒泰斗联手合作打造的白酒香型,目的是为了新型白酒香型的研发与推广,是结

合清香型白酒的根霉菌微生物、酱香型白酒的高温堆积蛋白质反应与浓香型白酒中的窖泥微生物共同反应产生出的新型白酒。

中国白酒看四川,四川的白酒发酵技术和蒸馏技术领先全国,辅以得天独厚的自然条件都是全国白酒的排头兵。在中国白酒技术发展的大环境下,全国各地都在积极发展新香型,四川没有理由不走在前面。因此研发这个项目是站在引领四川白酒行业发展的趋势下产生的。

两位白酒巨匠为中国白酒技术的发展呕心沥血,倾尽毕生精力,沈老已经离开了我们,我们更应该沿着他指引的方向,继续前行。中国沈酒酒庄技术团队现已将项目中的很多理论化的概念通过实践成型,投入到实际生产中,通过反复实践,发现很多原有的香型中的微生物产物结合在一起是可以达到一种新型的平衡的。

白酒发酵过程中是一个多菌种共同作用的产物,但是原有浓、清、酱三种香型中,各自都有单一的微生物起主导作用,沉香型白酒不光是两位白酒泰斗的首次合作,也是三种香型主导微生物共同合作的结果,通过研究表明,中国沈酒酒庄已成功实现让三种主导微生物形成超高端酒庄酒的流畅作业,产生出的香型更加沁人心脾,让人饮后意犹未尽,更能凸显出各种微生物作用下产生出的白酒富有的层次感。

通过中国沈酒酒庄技术团队与江南大学、贵州大学明德学院、四川理工学院的深度合作,对沉香型白酒的微生物演变与衍生的研究,更能凸显沉香型沈酒对新型生香物质和原有微生物的相互作用关系产生出更加明确的效果。

(沈宣)

五大气场 通化产区葡萄酒跑赢市场

■ 金峰

在通化一周时间的采访,让记者对这里有了更进一步的认识:山清水秀,物华天宝,民风淳朴,景美、酒美、人更美!

独具中国基因 有贵气

通化的甜酒在国内独树一帜,这里山葡萄独具中国基因。通化产区葡萄酒的品质已属上乘,短板是营销,寻得一批有智慧、懂思考,有大眼光、有国内外格局,吃苦实干、忠厚踏实的营销人是关键。当然,通化葡萄酒也急不得,在发展中遇到的问题也是整个东北酒行业亟待破解的瓶颈。

近些年,东北经济发展相对滞后于国内其他地区,东北酒行业之于发达地区酒行业而言,丢失了生产、营销、消费上的自信。伴随着国民收入的提升以及健康意识的增强,中国消费者定会不用西方人的品鉴方式来品鉴中国风土的酒;随着东北经济的复兴,东北葡萄酒定会厚积薄发、木秀于林。此时,通化产区当打磨意志、沉淀匠心、历练情怀,时刻准备好喷薄欲出,“打铁还需自身硬”这是通化产区葡萄酒的贵气。

独特的地理位置 有福气

通化市位于北纬40°至43°之间,长白山脉的老岭山脉、龙岗山脉横卧境内,源于长白山的鸭绿江在其境内流过。

这里肥沃的土地、充足的光照、适宜的湿度等非常适宜野生山葡萄生长,夏季最高气温36℃,冬季最低气温零下42.5℃。山葡萄成熟的季节,白天温度在25℃以上,夜间温度为2~3℃,昼夜温差极大的林间气候,使山葡萄多酚类物质达10g/L。葡萄枝上的芽眼耐零下40℃低温,根系耐寒零下15℃,进而抑制了微生物生长,让山葡萄病虫害很少。

柳河、集安产区是通化山葡萄的两大生产基地。柳河产区地处龙岗山脉和辉发河上游,地理纬度与法国波尔多相近,但土壤、积温、光照等生态环境的特殊性造成了山葡萄与欧亚赤霞珠、霞多丽等有差异。柳河产区的北冰红、公主白等山葡萄品种是中国自主培育的葡萄品种,具有独树一帜的中国味道。集安产区则为湿润性温带季风气候,冬季寒冷,夏季温暖,与法国罗纳河谷同一纬度。由于受海洋暖湿气流的影响,同时又因北临老岭山脉,背风向阳,是吉林省积温最高、无霜期最长的地区。这里土壤通透性好,矿物质丰富,生态环境无污染。

“通化地区的野生山葡萄,粒小、皮厚、含糖低、酸度高、有机物丰富,是目前发现的最抗寒的葡萄品种,也是酿造葡萄酒的上好原料。山葡萄中氨基酸、维生素、矿物质等营养物质均显著高于欧亚葡萄品种,原花色素和白藜芦醇等功能性化合物更是高达欧亚葡萄的2~3倍。用山葡萄酿造的酒酒体为宝石红色,酒味清醇,酸涩甜均衡适度,酒体丰满,果香四溢,非常适合中国人饮用。”通葡股份董事长何为民介绍说,山葡萄品种主要有公酿一号、双红、双优、左优红、北冰红等。

懂酒的产业领导 聚人气



葡萄酒产业作为无污染的富民朝阳产业,对于正处在绿色转型发展阶段的通化市是很好的机遇。通化市委、市政府非常重视葡萄酒产业的发展,相继成立了葡萄酒协会、组建了通化市葡萄酒产业发展促进中心。

通化市葡萄酒产业发展促进中心作为通化葡萄酒产业发展的主管部门,聚集着国内外一大批专家学者、营销大咖及忠于葡萄酒发展的企业家。这个团队倾情尽力、精益求精谋划着、思考着葡萄酒作为这个城市一个特色优势产业的原料种植、生产、流通、消费、文化、旅游。在这个团队中有一人不能不提,他就是通化市委常委、宣传部部长经希军,他懂酒、爱酒。

说经希军懂酒、爱酒,是因为他懂得葡萄酒人的心、尊重葡萄酒人的情。

经希军任柳河县县长、县委书记期间,和县委、县政府的同事们制定葡萄酒产业人才引进、奖励政策,对专业技术人才的住房、子女上学等给予政策倾斜,在培养、引进国家级葡萄酒技术专业人才上不拘一格、大胆使用。2011年,国家葡萄加工技术研发分中心在柳河落成。

“柳河葡萄酒产区的发展凝聚着经部长多年的心血,他懂酒、爱酒、有思路、能吃苦,是柳河葡萄酒人的贴心人。”通化柳河国家葡萄加工技术研发中心高级工程师南海龙说。

在任职集安市委书记期间,经希军提高生产企业准入门槛,加强行业自律与监督,制定财政支持政策,完善政府工作方式,采取“走出去、引进来”的策略,组织职能部门和葡萄酒企业参加糖酒会,到先进的葡萄酒产区参观考察,开阔眼界,明晰思路。“特别是在技术创新日趋复杂、科技竞争日益激烈的今天,有位懂行的专家型领导显得尤为宝贵。”通化万通葡萄酒股份有限公司总经理周顺平对记者说。

“通化市大力发展战略性新兴产业有三个方面的思考:首先,通化是山葡萄原产地,有丰富的原料资源优势。通化葡萄酒酿造历史久远,形成了一定的品牌影响力,聚集了人才、技术、市场等优势;其次,目前,整个葡萄酒产业对财政贡献率还不大,企业数量过多,多数企业规模小;再次,我国经济的快速发展,促进了人们生活水平的提高,葡萄酒逐渐走进寻常百姓家,大力发展山葡萄酒产业是切实可行的。”在“中国风土·第二届通化山葡萄酒产区高峰论坛”上经希军说。如今,



葡萄酒已不单是一款产品,它还是通化的符号、象征。接下来,我们将打造国内一流的葡萄酒文化产业、旅游业等,推动通化葡萄酒对国外市场的拓展,把通化葡萄酒的品牌彻底打出去。

“辣”地域多渠道推介 显英气

通化山葡萄是我国的特有品种,与欧亚种相比,差异化明显,其酿制的山葡萄酒独具中国风格,口感清爽纯净、酸甜适宜,香气馥郁雅致,可以说是中国甜型葡萄酒的代表。

果味甜美的甜酒是止辣的佳品,搭配川菜或者吃火锅都会让人感到畅快无比。在葡萄酒营销领域上,通化葡萄酒人首先绘制出中国“吃辣”地域版图。“重辣区”包括四川、湖南、湖北、贵州等地;“微辣区”包括北京、山东、山西、陕西、甘肃、青海、新疆等地;江苏、上海、浙江、福建、广东等地是“淡辣区”。年轻一代人由于受到川菜影响,食辛辣一族偏多,从“年龄”消费层面讲,年轻人都是甜酒消费的待开发群体。

目前,通化产区葡萄酒的营销在“线下”以东北为根据地,以点带面重点开发四川、湖南、北京、山东、福建等市场,以大带小和这些地区的大、中型流通企业合作带动中小经销商;“线上”寻求和天猫、京东等电商战略合作,满足愿意网购消费群体的购买意愿。

对于性价比高的通化产区山葡萄酒,上海观峰智业咨询董事长杨永华给出了他的看法:“随着移动互联网的普及,信息透明度越来越高,人们可支配收入越来越多,消费需求被快速释放,进而导致消费观念、动机、习惯的改变,随之而来的是谁在喝酒?

在哪儿喝酒?怎样喝酒?非理性正在走向理性,价格在回归价值,这些都是产业升级、消费升级的客观要求。具有良好品质及价格优势的葡萄酒,将会在这一轮的发展中迅速地成为主流。”

通化万通葡萄酒股份有限公司常务副总经理林宝强认为,通化遍布全国食品等经销商渠道的开发利用,是通化葡萄酒营销上需要探讨、摸索的不错话题。

差异化的酒庄 秀俊气

通化市几家较大型葡萄酒生产企业的酒庄文化渐成规模,依形就势坐落在山山水水之间,蓄势等待着拥抱来自外地的客人。

“虽然近几年建起来以山葡萄酒为主体的酒庄不少,但我们也统筹考虑,严防同质化,譬如柳河这边的酒庄以东北民俗文化为搭配,集安的酒庄则以朝鲜风情为基调搭配葡萄酒文化。”通化市葡萄酒产业发展促进中心副主任曼俊波表示。

近几年,随着国内葡萄酒市场的迅猛发展,葡萄酒庄成为企业发展的一个方向,且涉及酒庄的资本特别多,包括矿产、能源等领域,使得酒庄发展势头强劲,但真正“活”得好的没几家,都困难重重。

中国酒业协会常务副理事长王琦在4月18日的“2018年中国酒业协会葡萄酒分会理事会(扩大)会议上”认为,“产区发展好了,但酒庄的增长速度太快了,葡萄种植的速度跟不上,葡萄酒跟别的酒属性不一样,没有十几年的底蘊,很难生产出品质优异的产品。投的资金哪儿去了?真正投在苗木、技术改造上的不多,都投在酒庄了。盖的酒庄基本都是欧式风格,中国式的酒庄不多,要怎么引领企业发展?这是需要大家要好好琢磨的问题。”

时下,随着大众游时代消费需求的升级,人们对相似风格的酒庄、千篇一律的项目已不再“感冒”,甚至感到厌倦。酒庄缺乏特色,一味大手笔模仿的结果,就是消费者选择“用脚投票”,来了一次之后就不想再来。如今的酒庄游,更多的是走向休闲体验的深度游,人们之所以期盼“来一次说走就走的旅行”,“世界那么大,我想去看看”,就是因为很大程度已不再到酒庄简单地游山玩水、长长见识,更多的是为寻找一种与众不同的人生体验,从而放松身心、丰富自己。基于此,酒庄产业不是封闭的、同质化的、大一统的,应该是具有开创性、个性化、特色化的。