

广告

G·R 官荣评分鉴评 | 十七大名酒

## 茅台酒



度数:53%vol  
生产日期:1985~1989年  
G·R 官荣评分:98分  
G·R 酒评:本产品包装为老式双层纸盒,俗称老飞天茅台,是当年外销的专用茅台酒。茅台酒属酱香型大曲酒,酒液晶莹剔透,微有黄色;酱香突出,令人陶醉;加入陈年老酒精心调制而成,口味融酱香、陈香、熟香为一体,是老茅台中的典范。  
单瓶估价:30000~50000  
收藏指数:五星

## 五粮液



度数:52%vol  
生产日期:1987~1993年  
G·R 官荣评分:98分  
G·R 酒评:1979年五粮液获“中国名酒”殊荣,被授予“优质”奖章(五粮液于1963年、1979年、1984年、1989年获“中国名酒”称号)。1987~1993年生产的五粮液瓶型为萝卜形,瓶盖为铝片所制,俗称“铁盖萝卜五粮液”,五粮液为大曲浓香型白酒,在中国浓香型白酒中独树一帜,香气悠久,滋味醇厚,进口甘美,入喉净爽,诸味协调,恰到好处。  
单瓶估价:10,000~20,000  
收藏指数:五星

## 剑南春



度数:60%vol  
生产日期:1987~1989年  
G·R 官荣评分:98分  
G·R 酒评:20世纪80年代,剑南春的瓶型为方形瓶,俗称“方瓶剑南春”。剑南春源自水谷精华,香气幽雅,醇厚协调,绵甜爽净,回味悠长,风格典雅独特,酒体丰满完美,自古浓香独秀,风华绝世,不可异地仿制,诚为天工开物,琼浆玉液,国色天香。  
单瓶估价:8000~12000  
收藏指数:五星

# 古井贡酒:做工匠精神的“麦田守望者”

### ■ 酒业家团队

每一位到访古井酿造遗址公园的人,都会不由自主地望向这尊面容仁厚坚毅、身姿凛然挺拔的雕塑。雕像刻画的是古井贡酒第一代创业者、古井酒厂成立后的第一位厂长聂广荣,人们亲切地称他为“聂老广”。在古井营收拿下一百亿的冲刺期,“再造一个新古井”战略规划的关键期,老厂长的名字被反复提及。

### 从艰苦中走来 向光明处奔去

古井集团党委书记、董事长梁金辉曾把聂广荣精神归纳为八句话。艰苦奋斗、迎难而上、不知疲倦的拼搏精神则是其中的关键。

六十年风雨兼程、砥砺前行造就了今日之古井,当我们回顾这家企业时,仿佛读到一部白手起家、“平地起高楼”的壮阔史诗。

初创之时,古井的境遇却颇为窘迫。一口锅甑、一头驴、十二间茅草屋、三十二名职工、一百二十二条明清发酵池是公司所有的资产。“老虎灶”,土甑锅,木锨扬晾筐筐拖;人担水,驴拉磨,手拌曲敷衍脚和。

艰苦的环境并没有吓退古井人。“大干特干加实干,超额任务是好汉”“擦擦汗,拨拨灯,酿出贡酒上北京”,聂广荣朴素的口号诠释了老一辈古井人的劳模精神和工匠精神。

在聂广荣精神的指引下,酒厂负重前行。三年自然灾害、十年文革,全国渐流的酒厂不在少数,在聂广荣的领导下,古井不仅没有停产,在产量稳步上升的基础上,还酿出了省级名酒。

可以说,这种“撸起袖子加油干”的拼搏精神就是古井发展的坚实基础、是古井不断进步的精神动力。

### 以“酒心”铸“酒魂”

一直以来,古井始终将产品力视为公司发展的核心驱动力。在研发、生产中传承匠人文化,遵循“心静如水、专注技艺、追求卓越”的聂广荣精神指引。

据悉,古井集团至今仍传承1800年前的九酝酒法,对于古井贡酒独一无二的酿造秘笈,全国劳动模范、国家级白酒评委、古井贡酒首席酒体设计师查枢屏先生如是说:“古



2019年,在发展的“利好时期”古井正向着新的目标破浪前行。在古井营收拿下一百亿的冲刺期、“再造一个新古井”战略规划的关键期,老厂长的名字亦被反复提及。

井

贡

酒

长

盛

不

衰

的

秘

诀,

就

是

继

承

并

发

扬

了

千

年

酿

酒

古

法

《

九

酝

酒

法

》,

采

用

无

极

水

,

配

以

桃

花

曲

,

在

明

代

窖

池

中

进

行

发

酵

,

然

后

经

过

“

择

层

取

86.86亿元,同比增长24.65%;净利润16.95亿元,同比增长47.57%。

### 引领四次行业变革 创新为古井发展实现占位

从名不见经传的公兴糟坊到徽酒品牌价值头龙,古井的腾飞离不开奋勇争先的创新精神。

已故的全国著名白酒专家、中国食品工业协会白酒专业委员会副会长沈怡方老先生曾高度评价古井贡酒。沈老认为,古井贡酒是在秉承千年酿酒古方的基础上,将现代的酿酒工艺融入其中,有机地结合起来,使它更适合于现代人的饮酒习惯,将中国白酒的品质提升到了一个新的层次。

行业人士也普遍认为古井曾为中国白酒发展做出过突出贡献,其中最影响力的便是古井引领的四次行业革命。

第一次是聂广荣时代的“人工老窖”技术,其打破了新窖新厂不能产好酒的传统观念,揭开了我国白酒行业技术进步的新篇章。

第二次是古井开创的白酒“降度降价”,在行业调整期,古井贡酒连续推出“降度降价”、“负债经营”等策略,拉开了白酒业向市场经济过渡的序幕。

第三次是“以酒龄出酒”,一九九六年十月,古井正式向市场推出以酒龄命名的古井贡酒“十年陈酿”和“五年陈酿”,年份酒这一

概念迅速被消费端接受并被业界仿效跟进。

第四次是为白酒正名的“健康篇广告”,古井第一次在中央电视台打出了“古井贡酒醇净益寿,适量饮用,有益健康”的广告,为白酒行业正名。这一广告,在业内和国内引起了强烈反响。

### 为行业发声 做中国白酒行业的公仆

穷则独善其身,达则兼济天下。聂广荣精神的最后一条要求企业决策者应具备“爱党爱国、一身正气、大公无私的公仆精神”。

在十三届人大二次会议上,古井集团董事长梁金辉以全国人大代表的身份,围绕白酒立法等提出建议,为行业积极发声。

梁金辉表示,随着中国酿酒工业的快速发展,饮酒及相关问题开始变得严重,但目前我国的白酒行业还没有独立的法律规范,白酒的社会属性决定其并非真正意义上的食品,所以现有法律对白酒的管理有一定局限性,因此需针对白酒制定一部全国性法律。梁金辉建议:要明确立法主体;设置主管机构,明确职责划分;制定的白酒法要全面、具体、可操作;实行全面许可管理,重视流通;重构和完善白酒行业诚信体系。

把聂广荣精神刻进骨子里,融入血液中、落到行动上,用智慧和技艺酿成玉液琼浆,让甘醇留香千家万户。

# 酒匠张金修:为什么能成为赖高淮大师的关门弟子?



### ■ 李斌

2019年的春季糖酒会,意义非凡。如果说历经百届,是中国酒业市场腾飞的见证,那么,在今年的会上,还有一件大事,则是中国酒业大国工匠传承的代表。

早在春糖之前,业内就有声音传出,“赖老要收徒弟了,而且是关门弟子,就在成都的糖酒会上”。果不其然,3月16日,在赖高淮先生家人,中国副食品流通协会酒类专业委员会执行会长李锦宜、秘书长胡义明、副秘书长孙一平,名誉会长沈酒集团董事长沈鸿林,四川大学锦江学院白酒学院院长张文学,第五届国家白酒评委李克明,酒业营销实战专家李怀杰,成都成特酒业董事长李三明,以及部分弟子的共同见证下,赖老正式收张金修为关门弟子。

赖高淮先生,酒业盛名,如雷贯耳,曾任泸州老窖酒厂常务副厂长、高级工程师,首创人工培养老窖泥,为浓香型白酒的发展,打开了大门,挽救了濒临荒废的国宝窖池,写出了200万字的工作笔记,成为了中国酿酒史上第一份文字资料;1991年被美国酒业董事会授予“国际酿酒大师”最高荣誉称号;2007年

被文化部授予“国家级非物质文化遗产项目泸州老窖酒酿制技艺的代表性传承人”。技艺精湛、德高望重,被誉为“酒界泰斗”。

能被赖老收为弟子,可以说在酿造技艺的进阶之路上走在了顶峰,而作为关门弟子,更是难能可贵,如此珍如黄金的机会,赖老为什么偏重于张金修?张金修何许人也?为什么能够成为赖高淮大师的关门弟子?

### 首创“108口诀”:成为白酒行业的“酒林秘籍”

2019年1月,在酒类行业权威期刊《酿酒》中刊登了一篇名为《中国传统白酒酿造技艺“108口诀”的解析与应用价值探究》的文章(文章见2019年《酿酒》01期),受到行业的热议,在白酒技术圈内传开,这篇文章的作者正是张金修。更有行业知名媒体将口诀比喻为“酿酒秘籍”,将张金修称为“中国白酒技艺口诀秘籍编写第一人”。

中国传统白酒酿造技艺“108口诀”,有什么传奇之处?众所周知,中国白酒的酿造是艺术和科学的结合体,自然接种、多菌种系统共酵、双边发酵、蒸馏陈酿、精妙勾兑等等这些在白酒传承中形成的独一无二的酿造特

点,其中蕴含了很多目前为止无法科学化和数字化呈现的要点。因此,在白酒的传承中,言传身教,口口相传至关重要,非假以数年,无法掌握酿造的精髓。

正因如此,张金修以酿酒世家的祖传酿酒技法为依托,以30余年酿酒技术从业经验为功底,用通俗化、生动化、精炼化的语言编纂了传统白酒技艺“108口诀秘籍”,以七言口诀的形式进行总结,分为六大部分,即自传诀、酿造诀、蒸馏诀、贮存诀、勾调诀、展塑诀,涵盖了传统白酒生产过程的方方面面。全口诀共108句,每一句都千锤百炼,一个关键词的背后都蕴含着一个操作要点。

目前,“108口诀秘籍”已经在众多酒企得到应用与推广,言简意赅、朗朗上口、易于记忆的特点让“口诀秘籍”成为新白酒技术人员必备的必备手册,有经验的白酒技术人员,也可以把它当做经验补充和实践操作的范本,这对于白酒企业整体品质和技术的提升具有极大的作用,对于传统白酒技艺的传承和宣传具有重要的意义。

### 一生只爱酒:从酒香世家到“三十而立”

“没有三百斤的毛力,就不敢走进武糟坊”,这是对每一个酿酒师真实写照。与赖老一样,张金修也是生于酿酒故里,长于酿酒世家。63年生于皖北酿酒名镇——涡阳县高炉镇,父辈皆以酿酒为业,子承父业,传统白酒技法世代传习。张金修说:“很小的时候就跟随父辈酿酒,童年回忆中,浓浓的糟香和酒香不能忘怀,同时,实践出真知,很多不常见的酿酒配方和要点,也在耳濡目染中,烂熟于心。”

由于对于酿酒自小以来的情感,张金修走上了酒香之路,技艺如同一坛陈酿历久弥新。先后成为硕士研究生导师,国家工程实验室客座教授,高级工程师,国家一级品酒师,国家科技特派员,国家新职业酒体设计师的培训实战专家,中国食品工业协会高级酿造师,高级勾调师,高级检验师,中国食品科学技术学会高级会员、亳州市科技专家库专家,山东金氏红高粱酒业公司总工程师,安徽省天下道源酒业公司总经理,亳州市涡阳县酿酒研究所所长。

一生只爱酒,是张金修的座右铭。对于张金修而言,“三十而立”,并非年龄,而是爱酒

的修行,从84年正式入行到2019年,历经三十五年行业积淀,在这条修行之路,从制曲、原料选择,工艺控制、窖池养护、储存及勾调等酿酒环节的不断创新发展,张金修成长为酿酒界合格的匠人,荣获“2016中国酿酒行业新标杆人物”、“2017工匠中国年度十大人物”、“2017中国酿酒大师”等荣誉。

### 酒品如人品:被赖公夸为传承白酒的实干家

师父师母在上,弟子围聚见证,业内专家共睹,张金修以中国传统习俗拜师。赖老作为白酒行业德高望重的楷模,在此耄耋之年,招收关门弟子,意义重大,那么,为什么是张金修?赖公自己也给出了答复。

赖老说:“中国文化中白酒文化占据重要地位,无酒不成席,无酒不成诗,酒文化需要不断的传承和弘扬。张金修是我的收徒中学位最高的,知识最广的一个关门弟子,他一生只爱酒,这种精神也感动了我。酒品如人品,从他的作为来看,他是传承白酒的实干家。我一生是酿酒的,是酒培养了我,给予我智慧,给予我事业,所以我收张金修为徒,希望再为酒行业多做贡献”。

笔者结缘张金修先生多年,听他多次提起,赖高淮先生是其最为敬重的酿酒大师。从2018年开始,张金修向笔者说,他已经和赖老接触了很多次,很幸运赖老能认可他,要拜赖老为师了。在多年的交流中,张金修酿造的专业程度,给我留下很深的印象,中国白酒十大香型的酿造工艺如数家珍,从原料把控到酒体设计,每一个环节讲解透彻,鞭辟入里,而且培养厂里的酿造新人,总是耐心非常,孜孜不倦。

一位是年高德劭“酒业泰斗”再收徒,一位是成绩斐然“大国工匠”再拜师,这就是中国白酒的传承,以事实为我们展现出,为什么中国酒文化能够流传不绝的原因。百届糖酒会,见证了中国酒业的兴盛发展,而这背后,却是少有人见的车间里的辛劳、酒窖边的挥洒和酒酣上的欢歌。正因为代代酿酒匠人的坚守和传承,中国酒业的发展有了根本而源源不断的动力。而赖老与张金修的师徒之缘,也如同一座桥梁,驾驭在两座山峰之上,作为中国白酒传承的标杆,激励后来人不断前行,中国的酿酒技艺,没有最高,只有更高。