

# 致敬七十年 整装再出发

## 第101届全国糖酒商品交易会在天津举办

■ 王佩霖

日前,第101届全国糖酒商品交易会于10月24日在天津梅江会展中心举办。使用梅江会展中心一期、二期全部室内场馆和部分室外区域,总展览面积119233平方米。

除了传统酒类、葡萄酒及国际烈酒、食品饮料、调味品、食品机械、食品包装六大展区之外,本届会还特别设立了天津展区,展示天津市的食品酒类特色产品。在各板块之中,又根据细分品类经销商的不同需求,特别设置了饮品及乳制品、进口食品、国际啤酒、休闲食品、餐饮连锁、扶贫助农、电商、金融服务、酒具、国际食品机械等十大专区,助力经销商在本届秋季糖酒会上精准遴选新品、发现未来商机。

超2600家食品、酒类、调味品及相关行业技术和服务企业参展,展品来自40多个国家和地区。北京、河北、河南、广西、汾阳、桂林、烟台、柳州、香港、澳门、台湾等省市自治区和特别行政区还以组团形式参与本届糖酒会,而海外展商及展品主要来自法国、意大利、阿根廷、智利、德国、美国、加拿大、南非、新西兰、俄罗斯、越南、巴西、葡萄牙、日本、捷克、墨西哥、格鲁吉亚、摩尔多瓦、印度尼西亚、韩国、新加坡、泰国、马来西亚等国家和地区。可以预见,本届会上的不少新品将在今年四季度到明年春季档的市场上脱颖而出,成为影响消费市场走向的爆款产品。

### 首次设立天津展区和扶贫助农专区

天津市是中国北方传统的食品产业重镇和消费重地,更叠加京津冀、自贸区、保税港



等多重政策优势及在电子工业、信息化产业、物流产业方面的优势,近年来,在国内食品酒类制造业和进出口贸易方面的重要地位日益凸显。设于天津梅江会展中心7号馆的“天津展区”,将汇集天津市代表性的食品生产企业、自贸区进出口企业和供应链上下游企业,让专业观众全方位了解天津的政策优势、区位优势和产业潜力。

此外,本届会展区的另一大亮点,是首次设立“扶贫助农专区”。通过引导、帮扶贫困地区企业参展,并专门为贫困地区企业举办推介演示、互动、商务洽谈等专场宣传推介活动,深入推进精准扶贫,为贫困地区企业创造商机,向采购商和潜在合作伙伴抛出“橄榄枝”。

### 论坛活动主题丰富形式多样

此外,在本届全国糖酒会召开前夕和会期,举办了十余场行业论坛和特色活动,活动主题贯穿“致敬七十年,整装再出发”。

民以食为天,舌尖上的富足,也是新时代的“中国梦”。将于2019年10月24日下午在梅江会展中心北馆二层举办的“第101届全国糖酒会主论坛”,将以“舌尖上的中国梦”为主题,打造全国食品行业强国时代高峰论坛,论坛邀请了著名经济学家姚景源以及市场调查专业机构的专家学者和行业厂商代表,从行业变迁、数字变迁、生活变迁等多个维度,回顾总结新中国成立70年来糖酒食品行业的发展与变迁,对中国糖酒食品行业进行全面的梳理和展望。

# 百家东欧葡萄酒商借“一带一路”东风参展中国(广州)国际名酒展

东欧,拥有多样风情的旅游胜地,神秘的布拉格、旖旎的杜布罗夫尼克、深情忧郁的波兰、被玫瑰包围的保加利亚等等,让你流连忘返。

如今我们能够接触到这么多的东欧国家,不得不提到一个倡议——“一带一路”倡议。从2015年提出至今,“一带一路”倡议已经走过了6年,创造了不少璀璨的成绩,和超过130个国家签署协议,拉动了一带一路沿线国家的经济发展,加深了我国和“一带一路”沿线国家的感情。

借着“一带一路”的东风,不少东欧国家来到了中国(广州)国际名酒展,将自己国家的佳酿带到了展会现场,期待以酒会友,和来自世界各地的客商共同交流品鉴。

这些东欧国家都不是第一次参展,鉴于22届展会取得的良好参展效果,本届展会他们将再接再厉,扩大规模再次参展,可谓是“来势汹汹”,誓要将独特的东欧美酒带来自世界各地的各位客商。

那到底有哪些东欧国家参展?我们来先睹为快。

### 罗马尼亚

罗马尼亚,喀尔巴阡山脉与多瑙河黑海孕育出的“葡萄酒的国度”,拥有超过4000年的葡萄酒酿造历史,酒神狄厄尼索斯(Dionysos),就诞生在今罗马尼亚境内的THRACIA。

罗马尼亚共有4个葡萄酒产区。它们分别是TARNAVE、COTNARI、MURFATLAR、DEALU MARE。其中MURFATLAR是罗马尼亚非常重要的一个产区,位于Dobrogea地区。由于年平均日照时间长达300天。同时黑海让这里拥有更好的空气以及湿度,因此十分适合贵腐葡萄酒的生产。

而DEALU MARE产区名称在罗马尼亚语中的意思是“大山”。该产区分布在Carpathian Hills次级产区400平方公里的范围内,是罗马尼亚葡萄酒种植密度最大的产区。该产区是本土红葡萄酒的发源地,当地的土壤和气候给予葡萄酒特殊的味道。

罗马尼亚酒庄在往届就举办大师班以及高端晚宴等多场活动,广受赞誉。今年,罗马尼亚亦将继续举行多场活动,誓要将更多的罗马尼亚佳酿带来自世界各地的客商。

### 摩尔多瓦

摩尔多瓦位于乌克兰与罗马尼亚之间,地处欧洲东部,是由德里斯特河和普鲁斯河冲刷出来的天堂圣地。摩尔多瓦是国际葡萄酒组织(OIV)的5个创始国中最古老的红酒王国,它拥有5000多年的酿酒历史,是世界上最早酿制葡萄酒的国家之一,凝聚了的文化底蕴。

摩尔多瓦共有4个地理保护产区(PGI),分别是科德鲁、斯特凡沃达、瓦鲁特拉扬以及迪文。

科德鲁产区位于摩尔多瓦中部,于2016年得到扩张,囊括了伯尔兹和德里斯特河沿岸葡萄酒园。它是摩尔多瓦最凉爽的地区,有山丘、坡地以及小河谷。该地主要以灰色森林土



和黑钙土为主,冬季较长,夏秋季节气候温暖。

斯特凡沃达葡萄酒产区位于摩尔多瓦东南部,平均海拔仅120米,包括德里斯特河(Dinester)沿岸的梯地、平原和斜坡。受到黑海影响,该地年降雨量为450-550毫米,属于温和的大陆性气候。部分地区的土壤以灰化碳酸黑钙土和粘土为主。

瓦鲁特拉扬产区位于摩尔多瓦西南部。在这里依然保留着罗马帝国图拉真为抵御外族入侵建造的两座城墙的遗迹。瓦鲁特拉扬是摩尔多瓦最温暖、最干燥也是海拔最高的地区,高达310米,这有利于保持葡萄酒的新鲜度和平衡度。

根据中国食品土畜进出口商会酒类进出口商分会数据显示,2019年1-2月份上半年,摩尔多瓦向中国出口了272.96万升原装葡萄酒,在所有葡萄酒进口来源国中排名第13位。中国目前是摩尔多瓦葡萄酒葡萄酒出口最大的市场之一。

与此同时,摩尔多瓦或将成为第五个葡萄酒进口零关税的国家,摩尔多瓦葡萄酒市场竞争力正逐渐上升。届时摩尔多瓦葡萄酒协会(Wine of Moldova)将组织30多家来自摩尔多瓦各大产区的优质酒庄参展23届INTERWINE。

### 北马其顿

北马其顿是位于东南欧巴尔干半岛南部的内陆国家,拥有超过2500年的葡萄酒酿造历史,比法国、意大利还要早,属于“旧世界”国家。

北马其顿拥有广阔的葡萄种植园,一共将3个葡萄酒产区分为16个葡萄酒产区。3个葡萄酒产区是瓦德谷、佩拉格尼亚-宝洛、普切雅-奥斯格维。

其中瓦德谷是最大最有名的葡萄种植区域,占85%的北马其顿葡萄酒生产。瓦德谷分

为斯科普里、韦莱斯、提克维斯、奥维智、科加尼、杰夫格里雅-瓦兰多沃以及斯特鲁米察-拉多维什共7个葡萄酒产区。

北马其顿拥有两种独有的葡萄品种,分别是韵丽和Stanushina,其中Stanushina更是只生长在海拔600米以上的区域。

北马其顿虽然是一个很小的国家,但是却拥有巨大的商机。其本土葡萄酒市场占有率大概是30%,市场潜力巨大。

### 亚美尼亚

亚美尼亚,这个仅仅拥有2.98万平方公里的小国,拥有超过6100年的葡萄酒酿造历史。据考古学家称,在亚美尼亚的文化遗址里,曾经发现古老的葡萄酒酿造设备,例如用来压榨葡萄的缸器,葡萄种子,发酵用的陶罐以及盛酒的器皿等。

亚美尼亚的优质葡萄全部来自于亚拉拉特山谷,年产葡萄约20万吨。除了生产葡萄酒以外,亚美尼亚还生产质量较好的白兰地。

目前,亚美尼亚最著名的红葡萄酒为“Areni”,公元前1000年前遗留下来的葡萄庄园酿造而成,口感独特。

### 保加利亚

保加利亚,世界最早生产葡萄酒的国家之一,早在3000年前的色雷斯部落时期,在保加利亚的斯达拉-普兰尼那山的南坡和北坡就出现了专为酿酒而种植的葡萄园。甚至在古希腊的神话故事中,都有关于保加利亚葡萄酒的记载。

保加利亚的主要葡萄酒产区有5个,分别是北部地区、东部地区、南部地区、亚巴尔干地区和西南地区。

5个葡萄酒产区各不相同。北部地区拥有保加利亚35%的葡萄园,

第101届全国糖酒会集中签约仪式暨扶贫助农特色产品发布会、天津食品工业一日游、IP授权生态圈赋能食品行业高峰论坛、天津食品行业高质量发展高峰论坛、第六届智能制造企业家闭门会、第二届中国葡萄酒市场论坛、2019调料家经销商大会、天食糖酒汇项目发布暨重点客户现场签约会、第十三届“金产品、新渠道”高峰论坛等活动,也将在第101届全国糖酒会上与广大参展参会客商见面,进一步发挥全国糖酒会思想交流、信息共享、体验分享的平台功能,帮助企业提升商业智能,把握行业趋向。

### “全球食品欢乐购”为市民带来实惠

10月19日至27日,由天津市商务局、糖酒会组织机构和天津食品集团共同组织的第101届全国糖酒会“全球食品欢乐购”活动,已在天津大悦城商圈、民园市集超市、部分物美商超和人人乐超市等地率先开启。作为全国糖酒会的重要配套活动之一,全球食品欢乐购采用“展店联动”的形式,在糖酒会组织统一安排下,将展商的优质新品投放至零售终端渠道,开展品牌推广与促销活动,测试零售终端的消费反映,提升展商与采购商合作机会。通过欢乐购活动,还能让普通消费者近距离接触、感受到全国糖酒会的节庆氛围,并从中获得实实在在的优惠。

参与本届全球食品欢乐购的产品包括酒类、食品饮料、调味品、进口食品等品类的150余款当季新品。活动期间,中粮集团、天食集团等企业及品牌还将在天津大悦城举办品牌促销活动,向广大消费者呈现一场乐享全球的盛宴。

主要生产白葡萄酒,包括霞多丽、麝香、索维浓等,还种植本土的巴尔干葡萄,例如白羽、Misket等。

东部地区拥有保加利亚30%的葡萄园,主要种植白葡萄,几乎所有的知名白葡萄品种都可以在这里找到。但是保加利亚最好的红葡萄酒也产于此。

南部地区,也称为色雷斯地区。拥有保加利亚22%的葡萄园。最好的保加利亚本土葡萄酒品种-Mavrud在色雷斯谷有大量种植。

亚巴尔干地区分为东西两个子产区,主要的酿酒葡萄为Muscatel、Riesling、Rkatsiteli、Cabernet Sauvignon和Merlot。该产区主要生产干型和半干型的白葡萄酒,也酿制少量的红葡萄酒。

西南地区,也指斯特鲁马河谷。地势起伏、充满野性的西南地区拥有与保加利亚其它地区不同的迷人景色。该地区只出产保加利亚很少的一部分葡萄酒。据说这里出产的红葡萄酒一般都具有新鲜烟叶的芬芳,而且陈酿良好。

目前,保加利亚正在计划发展葡萄酒和旅游相结合的产业。相关数据显示,保加利亚葡萄酒生产国的对华出口价增速明显,一度达到64.2%。小众酒不“小众”。

### 格鲁吉亚

格鲁吉亚,斯大林的故乡,一个拥有8000多年葡萄酒酿造历史的国家。在1965年Marneuli镇附近发现了距今8000年前的人工培育的葡萄种子化石以及酿酒器皿。

格鲁吉亚葡萄酒生产主要集中在卡赫基、卡尔特里和伊梅列季三个地区。

卡赫基是格鲁吉亚最大的法定原产地保护区,面积为11300平方公里,跨越3个特征明显的气候带—亚热带、暖温带以及中温带。该产区沿阿拉赞河和伊瑞河上游延伸,分为内卡赫基和外卡赫基两个区域,包括德多普利茨卡罗、西格纳基,古尔加尼、拉格德基、科瓦雷利,特拉维,阿赫塔塔和撒加莱罗等城市。

卡尔特里(Kartli)占据着木特克瓦里谷地和哥里、木赫兰低地的广阔地区,是格鲁吉亚另外一个著名的葡萄酒产区,得益于该地区特殊的气候和土壤条件,使其成为格鲁吉亚最具特色和优雅风格的葡萄酒产区。

伊梅列季是格鲁吉亚葡萄酒品种最多多样化的地区之一,该地区山地占到70%,同一地区的土质和气候条件彼此相异,造就了伊梅列季地区最丰富多样的葡萄酒品种。

目前,格鲁吉亚葡萄酒出口量在稳定增长中。2019年前7个月,243家格鲁吉亚葡萄酒公司出口了4720万瓶葡萄酒,出口量同比增长4%,出额达1亿多美元,同比增长6%。

同时,中格自由贸易协定已经于2018年1月1日正式生效,格鲁吉亚出口到中国的葡萄酒享受零关税,而且中国目前已经成为格鲁吉亚葡萄酒出口第二大市场。

通过“一带一路”将东欧的小众精品葡萄酒带到中国,以酒为媒介,沟通“一带一路”沿线各国人民的感情,加深各国之间的交流。(据中国酒业新闻网)

# 二十年“国缘V9清雅酱香”的激情与畅想

■ 薛崧云 孙万军 王振华

路漫漫其修远兮,吾将上下而求索。国缘V9清雅酱香的研发,前后延续了20年!有谁知20年的日日夜夜有多少月清日丽、多少风雨霜雪?凭谁问在20年“追星”成果中哪一半是灵感哪一半是汗水,哪一半是积淀哪一半是升华,哪一半是情感哪一半是责任?

### 独上高楼 望断天涯路

受环境、原料、糖化发酵剂种类、生产工艺等影响,中国白酒形成了以浓、清、酱为主的十二大香型白酒。其中酱香型白酒酿造最独特、复杂,市场一路看好,2018年全国产量仅占白酒总产量的5%,但销售额却占15%,利润超30%,在高端市场占有率更达63%以上!

酱香白酒的知名度、影响力不断提升,形成了一轮轮热销,深刻改变着白酒行业格局;浓厚的营销氛围,又促进酱香酒的规模进一步“扩容”。作为中国白酒中高产值、高利润的代表,已成为前景辉煌的行业中增长亮点。

消费升级,新中产崛起,高贵的酒体品质,不可复制的工艺,特有的健康属性,使酱香白酒被越来越多的人青睐,粉丝群由高端小众向中高端大众快速渗透,且十分稳定、不断上升。

由于生产工艺特殊,酱香型白酒对地理环境要求较高,所以,我国的酱香型白酒产区较少,目前主要集中在川黔赤水河畔。在其它如湘、桂、鲁、东北等地酱酒企业规模小,但因工艺独特,环境相异形成了地域风格,带来不同的品鉴感受。而在酿酒大省江苏,之前还没有酱酒生产企业。

传统固态法酿酒,抡大锨、耍簸箕、人抬肩扛,粗放式、开放式生产,劳动强度大、工作环境差、生产效率低、质量不稳定,难以获得控制数据,同时存在食品安全、土地资源、能源消耗等难题。能否转变手工酿酒方式?怎样转变?

登高望远,路在前方。今世人迎着酱香型白酒的市场、行业、消费、发展、技术需求,踏上了漫漫“追星”路。

### 衣带渐宽 憔悴终不悔

国缘V9清雅酱香的研发,经历了漫长的“三段式”。

1998年-2001年是“探索期”,研发成功兼香型(浓酱兼)白酒。1998年以前,今世缘以生产传统的单粮浓香为主,后研究生产多粮浓香,但产品单一。为满足市场需求,他们着手酱曲(高温大曲)的研制,用酱曲代替部分中高温大曲,对部分酒醅进行堆积培养,创新酿造工艺,形成具有淡雅香气的复合浓香。在此基础上,又经过不断探索和试验,最终开发出了多款兼香型(浓酱兼)白酒,得到一致好评,其中以“蓝地球”典藏15”及“国缘对开”为代表。

2001年-2003年是“发展期”,研发成功芝麻香型白酒。酱香型白酒生产对区域环境要求独特,难以复制;需经过九次蒸煮、八次晾晒、加曲、上堆发酵、入池发酵、七次取酒等流程,工艺复杂,难以急就。于是,他们决定先从介于浓、清、酱中间的芝麻香型白酒入手。从2001年起,在中国白酒“泰斗”沈怡方指导下,采用大曲和麸曲多菌种混合发酵,研发芝麻香型白酒;又在中科院成都生物研究所研究员庄名扬指导下,对口味、香气、产酒率、特征性、健康性等进行大量研究。他们以高温大曲代替部分麸曲,减少原酒中的麸皮味,提高酱香味;通过调整原酒用曲种类和数量,形成炒芝麻的特有香气……“衣带渐宽终不悔,为伊消得人憔悴”,细腻幽雅的新型芝麻原酒及新型兼香型(浓芝兼)白酒,宣告诞生,并作为“中国白酒169计划”项目,以“总体技术达到国际领先水平”通过国家鉴定,代表作品有“国缘芝麻香”“国缘V6”等。

### 那人却在 灯火阑珊处

2003年-现在是在“定型期”,研发成功清雅酱香型白酒。

今世缘人在长期积累和科技创新的旗帜下,更加关注“口感净爽易下咽”、“饮后舒适无后醉”等消费需求,以时尚化、健康化、感知愉悦化和“绵柔、顺滑、净爽”为追求,对原酒品质进行优化提升,对酿酒工艺进行改造试验,以提升酒体的口感柔和度和饮后舒适度,在“酱香”中突出“清雅”风格。

他们利用白酒机械化生产平台,调整用曲配方、比例,以及对酿造关键点的控制,摸索出独特的生产工艺。他们针对传统白酒人工生产的种种弊端,结合工艺流程创新设计酿造设备,实现了清雅酱香白酒生产的规模化、标准化和自动化……

2017年9月,42度今世缘新酱香酒获得“2017年度江苏省白酒淡雅绵柔酒体设计奖”;2018年,国缘酒(52%vol清雅酱香型)产品获得中国食品工业协会“2018年度中国白酒感官质量奖”;2019年,52度清雅酱香白酒获中国食品工业协会“2019年度中国白酒酒体设计奖”……

酿酒大业,终于有了首款高端酱香型白酒;国缘V9,已经成为“众里寻他千百度”的璀璨新星!