

重阳登高 郎酒远望 百年郎酒千亿征程扬帆起航

2020 郎酒庄园
吴家沟生态酿酒区正式启用

重阳佳节,郎酒庄园吴家沟生态酿酒区天元广场内胜友如云,高朋满座,「2020 郎酒庄园吴家沟生态酿酒区启用仪式」在此隆重举行,800 位宾客共同见证了郎酒千亿征程扬帆起航。

四川省政府副省长、党组成员李刚,省政府副秘书长徐志文,省经济和信息化厅厅长朱家德,省科学技术厅一级巡视员吴成,省自然资源厅二级巡视员杨旭,省市场监督管理局二级巡视员唐佑君,泸州市委书记刘强,市人大常委会主任曹建国,市政协主席田亚东,市委常委、常务副市长封安,市委常委付小平,古蔺县委书记李万忠,县委副书记、县长陈廷俊,县人大常委会主任曾永刚,县政协主席刘松梅等党政领导;中国酒业协会理事长宋书玉,中国食品工业协会党委书记、副会长兼秘书长马勇,四川中国白酒金三角酒业协会副会长陈吉福及泸州市酒类行业协会等行业协会领导;中国工程院院士、北京工商大学校长、郎酒品质研究院专家委员会主任委员孙宝国等郎酒品质研究院专家委员;四川轻化工大学校长虞先国,江南大学副校长徐岩等合作单位的专家、代表;中央广播电视总台总经理室常务副召集人任学安,中央广播电视总台央视综合频道负责人许文广,央视视频融媒体发展有限公司常务副总经理过彤,中央广播电视总台节目主持人、《朗读者》节目制作人、总导演董卿,中央广播电视总台《经典咏流传》节目总导演田梅,四川广播电视台党委书记、台长刘成安,浙江广电集团副总编辑、浙江卫视党委书记陈立波等新闻单位、媒体领导,以及新华社、中央电视台、浙江卫视、江苏卫视、四川卫视、新浪网、搜狐网、各主流财经媒体、行业媒体、四川、泸州本地媒体等 200 余位媒体朋友以及青花郎核心经销商、青花荟会员、郎酒全产业链各类合作伙伴参加活动。

郎酒集团董事长汪俊林,总裁刘毅,党委书记李明政,郎酒股份公司总经理付饶,副董事长汪博伟,以及郎酒集团、郎酒股份、郎酒庄、郎酒销售、郎酒庄园公司相关领导参加本次活动并热情接待。

活动现场,最美朗读者董卿御风而来,初次来到郎酒庄园的董卿感叹:“郎酒是对未来



有着敬畏的,无论是吴家沟生态酿酒区今天的落成,还是郎酒庄园,我们感叹于它的格局和它的气魄,它不是一朝一夕建成的,它的发展也不是一朝一夕的,它的留存也一定不是一朝一夕的。郎酒追求的品质、品牌、品味跟《朗读者》的理想是一脉相承的,不谋而合,这就是《朗读者》和郎酒之间的缘分。”因为郎酒固本深根的品质保障,她依然坚定地携手郎酒:“青花郎冠名《朗读者》,品味经典,朗朗上口;声声入耳,久久于心。”

“8 年来,上百次站在吴家沟的土地上满怀希望,期盼今天的到来。8 年的青春献给了吴家沟,8 年的心血浇筑在了吴家沟,8 年的眼泪流在了心里,今天的喜悦洋溢在脸上。”郎酒

从 2012 年到 2020 年,耗时 8 年时间,投资 30 多亿,终于建成年产 6 万吨制曲、2 万吨高端酱酒的基地,吴家沟是郎酒人的未来,是古蔺人民的未来……站在百亿起点,站在吴家沟历史关口,百年郎酒正迎来历史巨变。郎酒系统化高品质发展路径,将为郎酒带来无限发展可能。

集团董事长汪俊林感慨万千:郎酒的发展,是各级党委政府领导关心、支持的结果,是所有新闻媒体关心、支持的结果,是协会、商家、广大消费者、合作伙伴关心、支持的结果,是郎酒干部职工队伍、家人们关心、支持的结果,万千感谢,万千感恩,郎酒永远铭记于心。

站在百亿新起点,开启发展新纪元。吴家沟生态酿酒区坐落在赤水河南岸的酱酒黄金产区,规划投资 50 亿元,历时 8 年匠心打造,占地 1200 亩,拥有 3 栋制曲车间,新增制曲年产能 6 万吨,42 栋酿造车间星罗棋布,新增优质酱酒年产能 2 万吨。吴家沟生态酿酒区全面建成后,将与郎酒庄园其它核心生态酿酒区一起,共同形成 5 万吨优质酱酒年产能。



恪守古训 顺天应时
开启一年酿造盛事

吴家沟生态酿酒区浩荡其气,磅礴其势,一步新增一个百亿酱香郎酒。产能、储能、势能站到了行业最前列,是郎酒百年发展史上的关键工程,成就了百年郎酒历史性规模跨越。重阳登高,郎酒望远,站在吴家沟的历史关口,百年郎酒正迎来世纪巨变,高品质发展路径为郎酒带来无限可能!

郎酒集团总裁刘毅宣布,2020 吴家沟生态酿酒区,重阳下沙仪式正式开始!下沙现场一派热火朝天的景象,伴着一声「正心正德、敬畏自然、崇尚科学、酿好酒」的呐喊,下沙流程

中的清水进粮、填粮、润粮、拌粮、上甑、摊晾等环节一一展开,古法手工,一丝不苟,佳酿方成。吴家沟生态酿酒区郎 15 车间外鼓声阵阵,酒旗飘扬,车间内蒸汽腾腾,酿酒工人严阵以待,静待投下 2020 年第一批红粮。

重阳,农历九月初九。重阳是登高望远、把酒赏菊、祈福庆祝的日子,对郎酒来说,重阳更是一年一度酿造盛事的开始。千年工艺,代代相传,顺天应时,方得美酒。重阳下沙,是郎酒千百年来恪守的传统酿造时令,是郎酒敬畏自然、崇尚科学、酿好酒的最佳体现。

重阳投粮只是郎酒酿造的序曲,在这之后,米红粱还要经历九次蒸煮、八次发酵、七次取酒的繁复生产工艺,历时一年后,初生的原酒还要通过露天坛储、山谷罐储、室内坛储、天然洞藏藏长期储存后,才能得道出关。经过生、长、养、藏,辗转至消费者杯中时,瓶中的郎酒已历经 7 年以上的时光。

极致追求 匠心不忘
一切只为酿好酒

为酿一瓶好酒,郎酒耗时 12 年,斥资 200 亿元资金,建起了占地 10 平方公里的郎酒庄园。品质追求没有最好,只有更好,为了酿更好的酱香郎酒,郎酒投入超级重资产,历时 8 年,克服重重困难,建起了绵延 10 里的吴家沟生态酿酒区。

授旗仪式上,汪俊林董事长向郎酒品质团队授旗,旗帜上鲜明地写着「正心正德、敬畏自然、崇尚科学、酿好酒」,这是郎酒的理念,是信条,郎酒发出的铿锵坚定的品质承诺!

郎酒股份常务副总经理、总工程师蒋英丽接过誓旗,带领郎酒品质保障团队庄严承诺:正心正德,纲举目张。敬畏自然,天赐二郎。崇尚科学,品质为纲。酿造好酒,匠心不忘。百年郎酒,神采飞扬。

活动现场还对负责吴家沟生态酿酒区项目建设的基建与施工单位进行了表彰,感谢他们对郎酒的支持和艰苦付出,郎酒始终在有价值的地方,与有价值的人一起创造价值。

吴家沟是百年郎酒历史性的关键节点,是现代郎酒革命与重树的坚实底气,站在现有百亿基础上,郎酒将从吴家沟再出发,再来一次四渡赤水,郎酒的目标一定会实现!

(据中国酒业网)

探索意大利极致美味“至味传说”落地中国

■ 梁红灿

2020 年 10 月 21 日,“至味传说”在华启动的开幕活动在北京 TAVOLA 意大利餐厅举行。

TAVOLA,意大利文原意为“桌子”、“餐桌”,媒体来宾们围绕在餐厅中央的原木长餐桌边,在华人侍酒师大师吕杨的带领下,率先领略意大利传说中的极致美味。2020 年,“至味传说”落地中国,并将正式开启长达三年的中国全国持续推广活动。

早在今年二月,活动率先在美国纽约展开。200 多家葡萄酒生产商,与全球 800 多名贸易从业人士和当地 500 多位消费者举杯相聚,成为意大利葡萄酒在美国举办的最大规模品鉴活动。

在品鉴会上,意大利著名酿酒师亚历山德罗·马斯纳盖蒂详细讲解了 MGA 这个“单一葡萄园装瓶”概念,以及地形差异塑造 MGA 葡萄酒彼此奇妙差别的秘密。经过“世界最佳口味”品鉴会的评估,2016 年巴罗洛和 2017 年巴巴列斯科获得 99.3 和 98.1 的非凡分数,并在开幕晚宴上亮相。

意大利是歌剧和众多奢侈品牌诞生的圣域,更是顶级美酒美食的原乡。产自意大利西北地区的巴罗洛(Barolo)DOCG 葡萄酒、巴巴列斯科(Barbaresco)DOCG 葡萄酒、芳妮娜(Fontina)DOP 干酪和 Riso di Baraggia DOP 大米,以其悠远的历史、绝美的滋味称颂于世,堪称美食美酒王国的“至味传说”。

“至味传说”是由欧盟支持的一个大型饮食文化推广项目,旨在通过“将欧洲美食美酒端上餐桌”这一信息的传达,向更多的美食美酒爱好者介绍来自意大利的巴罗洛(Barolo)和巴巴列斯科(Barbaresco)DOCG 的葡萄酒、芳妮娜(Fontina)DOP 干酪、Riso di Baraggia DOP 的大米,包括其极致的美味、传奇的历史、大自然赋予的宝贵风土条件,以及所代表的深厚欧洲饮食文化。

巴罗洛(Barolo)DOCG 葡萄酒

巴罗洛(Barolo)酒素有“酒之王者,王者之酒”的美誉,完全采用内比奥罗葡萄酿制而成。内比奥罗是皮埃蒙特地区最古老的黑紫葡萄品种,也是意大利最高贵的品种之一。

巴罗洛诞生于阿尔巴市南部几公里远的



朗格丘陵地带,共有 11 个风景秀美的小镇出产这种葡萄酒,这个产区还遍布雄伟的古城堡,其中著名的就是巴罗洛(Barolo)城堡,这也是这种享誉世界的葡萄酒名称的由来。在当时城堡主人的主持之下,从十九世纪中叶开始酿制这种酒体丰富口感和谐的佳酿,并使其很快成为整个欧洲宫廷宴请必备之物。

巴罗洛葡萄酒呈浓烈的深石榴红色,饱含水果和香料的浓郁芳香,让人想起灌木丛中的野樱桃、诱人的玫瑰、紫罗兰的花香果味,香草、肉桂、甘草的辛香感,以及烟草甚至皮革的深邃味道。如此复杂的酒体、丰沛的口感变化,非常适合长时间的窖藏,历经时间的历练之后仍然能够保存其独特的口感,因此从十九世纪起就令欧洲贵族为之着迷,为此,还有一条沿途追寻美酒的“巴罗洛之路”。

巴罗洛窖藏的时间至少为 3 年,只有到达五年之后才有资格称为“典藏级(Riserva)”的顶级佳酿。窖藏 4-6 年之后的巴罗洛就可以享用,通常 10 年的时候到达其顶峰。不过巴罗洛窖藏的时间长短很大程度上取决于年份的好坏,卓越年份的巴罗洛的窖藏时间甚至可以轻松超过 20 年。

巴巴列斯科(Barbaresco)DOCG 葡萄酒

如果说巴罗洛是酒中之王,那么风格更为女性化的巴巴列斯科(Barbaresco)就是与之并配而行的“王后”。在这位王后的酒色血液里,流淌着多个古老的诞生传说:有人说古时候的高

卢人入侵意大利半岛的原因就是受到 Barbarium 优质葡萄酒的吸引;有人则认为这种酒的名称源自让罗马帝国灭亡的野蛮人(Barbaro)。古时候的 Barbaresco 镇曾经是一片茂密的森林,这让本地的里古里人能够逃避古罗马骑兵的追杀,也正是由于这个地方处于古罗马人管辖的地域之外,所以被后者称为 Barbaresco 森林,这种称呼最终演变成古镇的地名。

巴巴列斯科葡萄酒同样是完全由纯种内比奥罗葡萄酿制而成,其色泽浓烈明亮,呈宝石红或石榴红,入口果香浓郁,后味带有多种灌木果香,如树莓和多种红果,还有紫罗兰的淡香;后味中能够感受到多种香料的混合气息,如青胡椒、肉桂、香草甚至茴香。

巴巴列斯科酒的窖藏至少需要两年,其中一年用橡木桶窖藏,只有经过四年之后才能成为“典藏(Riserva)”级别的酒。巴巴列斯科酒的窖藏至少需要两年,其中一年用橡木桶窖藏,四年之后才能成为“典藏(Riserva)”级别的上品佳酿。窖藏至 5-10 年后达到最适合饮用的程度,但也可以保存更久的时间。

芳妮娜(Fontina)DOP 干酪

出产于意大利北部的芳妮娜(Fontina)DOP 干酪十分宝贵,它使用当地放养于 2500 米高山牧场的奶牛的乳汁制作,每 100 升牛奶才能做出一块,全年产量不过 40 万块。即使是最挑剔的美食家们,也不得不承认它是“全球最好的干酪之一”。

经考证,芳妮娜这个名字有可能源于古老的法语单词“fontis”或“fondis”,以表明这种奶



酪在高温下融化的特殊能力。历史上最早提及芳妮娜名字的是 1477 年一部医生的著作。二十世纪 60 年代,意大利的农牧业和奶业发生了一场革命,乳业行业通过新技术而获得发展,地方品种大量被淘汰。然而,芳妮娜以其独特而卓越的品质不仅获得保留,还得以继续发展。

芳妮娜 DOP 干酪具有光滑、致密的褐色外皮,扁平圆柱形状,表面平坦,侧面稍凹,平均重量为 8 到 9 千克,每一块都乳香四溢,在细致的甜味中更隐藏着牧草的清香和果仁风味,口感柔滑湿润如天鹅绒一般,因而从众多



高山干酪中脱颖而出。其香甜口感使它成为无数食谱的完美选择,激发主厨和美食家人们的无数创作灵感。同时,芳妮娜 DOP 干酪富含矿物质、维生素 A、维生素 B 以及活性乳酸菌,是一种极易消化吸收的高能量健康食品。

Riso di Baraggia DOP 大米

Riso di Baraggia DOP 大米是意大利第一

个也是目前唯一一个受保护的原产地(DOP)大米。在遥远的古代,Baraggia 一词用于区分比耶拉省和韦尔切利省之间的土地。由于特殊的地质结构,这里地处于高原,缺乏地表水循环,土壤细密含有黏土,土壤肥沃程度不高。

Baraggia 的水稻种植起源于遥远的十六世纪。漫长的历史发展中,当地形成了独特而复杂的灌溉系统,将阿尔卑斯山流淌下来的水收集起来灌溉到田地中去。恰恰因此,Baraggia 大米的生长拥有了纯净的水源。Baraggia 也深受附近阿尔卑斯山丘气候的影响,温度凉爽宜人,并经常出现热倒转现象,同样深刻塑造了 Baraggia 大米的个性。特殊的风土滋养了品质卓越、产量稀有的 Baraggia 大米。Baraggia 大米的纤维组织十分紧实,非常适合高温烹煮,并且极易吸收香味和调味料,制作意大利烩饭更为轻松,也更加美味。

值得一提的是,因为取得了 DOP 认证,Baraggia 大米具备了从田间到餐桌的来源地可追溯性,让饮食更安全。

芳妮娜干酪在开胃小食中以分子料理的崭新形态出现,化身成统合氛围、烘托温泉蛋、蘑菇与帕尔玛火腿的奶酪泡沫,将三重不同属性及烹制工艺的蛋白质周全得恰到好处。

Baraggia 大米所做的意大利烩饭也是这场意式午宴的重头戏。Baraggia 大米善于吸收味道,既抓住了牛肝菌蓬勃的香气,又锁住了黑



松露浑厚的滋味,每一口都味道绝妙。

整个午宴更佐以十余种巴罗洛和巴巴列斯科酒,美酒更令美食增色。

媒体午宴“至味传说(Top Tales)”标志着从 2020 年起,一场为期三年的意大利顶级美食美酒推广活动即将席卷中国美食美酒爱好者的餐桌,活动作为至味传说的组成部分也将登陆中国,不再只是传说。