

中国食品周刊

协办:中国贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司 辽宁道光廿五酒业集团 汾酒集团

值班主编:张建忠 责编:王萍 编辑:陈倩 版式:张彤 校对:阳红 2012年8月13日 星期一 广告热线:028-68551386 新闻热线:13408092872 电子邮箱:spzkdw@qq.com

管理日报 C1

共筑梦十年崛起 用真情书写担当

——访贵州茅台集团总经理助理、茅台葡萄酒公司董事长钟怀利

□ 本报记者 樊瑛 张建忠

砥砺前行、十年崛起,是茅台葡萄酒公司十年发展以来百折不回的梦想,是志士仁人坚定不移的追求!

2002年7月茅台集团在河北昌黎选中凤凰山脚下这块福祉之地,开启了向葡萄酒航进的帆船。而今,茅台葡萄酒公司已成立10年,对于茅台而言,以白酒行业里的领军者风范,开辟一片新的葡萄酒天地,需要更多的是探索与进取。茅台葡萄酒也注定将怀着感恩与责任,携手与您同行,一起见证更为光明的未来!“共筑梦十年崛起,用真情书写担当”。茅台葡萄酒董事长钟怀利曾多次强调:“投入再多的成本也在所不惜,只要保证到达消费者手中的酒是我们的骄傲之作”。茅台葡萄酒总经理冯云桃也多次对市场人员说:“葡萄酒是为消费者酿造的,(茅台葡萄酒)要为消费者酿造优质的葡萄酒,这不但是公司的理念,更是公司的责任”。在茅台葡萄酒公司成立10年之际,记者采访了贵州茅台集团总经理助理、茅台葡萄酒公司董事长钟怀利。

茅台葡萄酒当“勇做领头羊”,开辟出更为广阔的天地,国酒贵胄——茅台葡萄酒出身不凡。

记者:茅台集团为何精心将葡萄酒厂择址河北昌黎,茅台葡萄酒人又是如何勇于担当,牢牢把握战略机遇期而取得骄人业绩的?

钟怀利:早在上个世纪末茅台集团就已经准备兴建葡萄酒厂,当时的董事长季克良曾多次组织团队进行考察,最终选定河北昌黎作为建厂基地。昌黎县具有300多年的葡萄栽培历史,素有“花果之乡”美称,该区域适宜解百纳、品丽珠、梅鹿辄等酿酒葡萄种植。早在80年代初就被国家轻工部门定点为引种国际优质干红酿酒葡萄并研制开发高档干红葡萄酒的基地。茅台集团精心择址昌黎,只因昌黎所特有的种植及培育条件在众多产区中特别出类拔萃。

茅台葡萄酒成立十年来深得茅台集团厚爱。茅台集团领导曾多次考察茅台葡萄酒公司,并多次在著名宴会中向嘉宾们展示茅台葡萄酒系列产品。贵州省政府和河北省政府、昌黎县政府等非常重视茅台葡萄酒公司的发展,诸多领导对茅台葡萄酒更是寄予厚望,指出茅台葡萄酒当“勇做领头羊”,开辟出更为广阔的天地。

出身名门的茅台葡萄酒承袭了茅台集团深厚的文化底蕴和品质理念,“变的是颜色,不变的是品质”,茅台葡萄酒十年来一直坚持着茅台集



◎贵州茅台集团总经理助理、茅台葡萄酒公司董事长钟怀利

团的酿造理念和服务理念,立志成为茅台集团皇室贵胄里令人骄傲的“红酒公主”。

十年崛起,励精图治;奋进雄起,道华景明。茅台葡萄酒历史的画卷,一路高歌的乘风破浪剪影。

记者:茅台葡萄酒十年的发展历程,书写了哪些行业神话,誉不虚出,让行业惊叹?

钟怀利:十年历程,远看仿佛泼墨一般,洋洋洒洒几笔勾勒,即可看清其波澜壮阔的模样。犹如艳阳当日里花团锦簇,青峰连绵中更上一层。仅仅用浓墨重彩就足以让人惊心动魄神情震撼。而细看,则花影清晰脉络分明,笔力隽永气神凝聚,仅摹其风采,就足以让人心神震动喟叹不已。茅台葡萄酒十年历程,书写了太多的行业神话,甚至成为历史坐标,让行业里只能望其项背。

茅台葡萄酒连续性通过ISO9001:2000质量管理体系、QS食品质量安全市场准入认证、ISO14001:2004环境管理体系、ISO28001-2001职业健康安全管理体系、HACCP食品安全管理体系等管理体系认证,中国葡萄酒A级产品认证。2010年7月茅台葡萄酒百度百科访问量15天内突破百万。2010年,茅台葡萄酒成为了国内首家独创密码锁防伪技术的葡萄酒公司,

给每瓶葡萄酒都贴上全球唯一的ID号码,可以让消费者查询到每一瓶酒的具体信息,确保质量安全。2011年初引进了意大利Bertolaso现代化全自动生产线,逐步扩充公司生产能力,打造一流的生产设备,使生产与市场相匹配,彻底解决了生产滞后问题。2011年郑州万平平方米新中转库投入使用,解决了商流货物中转问题。为了保证中高端产品结构调整的优质原料供应,葡萄种植基地培育工作2011年全面展开。这一系列措施不但给茅台葡萄酒自身带来了良好的口碑并获得快速向上的效益,也为茅台葡萄酒走向中高端市场,走进国际市场奠定了基础。

连续六年来,茅台葡萄酒销售额成倍增长,2011年更是一举冲进行业前八,已经成为行业里的一匹黑马,为业界瞩目。一路高歌向前进,十年耕耘迎华诞。远看茅台葡萄酒十年,只见其驰骋的骏影;近看茅台葡萄酒十年,点点滴滴都凝聚了集团的大力支持,展示了茅台葡萄酒人不断进取的意志。

尽管市场风云依旧跌宕起伏,但茅台葡萄酒始终朝着正确的方向不断进取,用心酿造,为消费者奉献最美的一杯。

记者:十年创新发展,用品质铸辉

煌。在实践中,茅台葡萄酒是如何重视品质和质量的?

钟怀利:茅台精心选址河北昌黎,只因其独特的环境气候和适宜的酿酒葡萄产地。具有“东方波尔多”之称的河北昌黎绝对是名副其实的“中国酿酒葡萄之乡”,绝不辜负“中国干红城”那五个雄劲有力的大字。

茅台从决心开启葡萄酒大门的那一刻起,就只做“最好的葡萄酒”。茅台集团在白酒上有着严谨的制作工艺和服务理念,在葡萄酒上也是国内最先进的设备,并聘请了国内著名的酿酒师。茅台葡萄酒每年斥巨资用于技术创新,并不断升级酿造设备,从发酵、陈酿到灌装,每一个关键环节都达到世界先进水平。从种植、培育、采摘、酿造、检测、灌装、陈酿到运输每一个环节都可以追踪查询。

只有重视品质和质量的企业才能繁荣向上,绿树常青,也只有以消费者为上帝的企业才能策马驰骋获得喝彩。茅台葡萄酒的每一杯酒都是心怀感恩的真诚奉献;茅台葡萄酒的每一瓶酒都是用心酿造的心血沉淀。

只有敢于承担社会责任的企业才足以让人敬佩,关注民生,奉献社会,是茅台葡萄酒的担当。

记者:经济全球化时代的跋扈而行,站在世界舞台中央,茅台葡萄酒在担当社会责任方面,是如何展示其光彩和魅力的?

钟怀利:一个企业的风范与其深厚的文化传承密不可分。唯有敢于承担社会责任的企业才足以让人敬佩。茅台集团一直致力于慈善和公益事业,每年举办系列公益活动促进社会和谐向上发展。这是国酒的风采,也是社会的骄傲。茅台葡萄酒作为国酒贵胄里的一员,具有先天传承的社会责任感。

茅台葡萄酒多次致力于社会慈善事业,支援抗震救灾建设,并定期赞助国学文化活动。曾经两个月内先后赞助河南省希望工程、大型书画展等活动。茅台酒作为中国的国酒,历来非常重视对社会爱心的奉献和担当,茅台葡萄酒人秉承了茅台集团的精神和理念,非常重视与社会福利机构的合作,并多次举行和参与社会爱心事业。

与责任同行,与社会共进,这是茅台葡萄酒对社会的承诺,也是茅台葡萄酒为社会广泛认可的重要原因之一。

从大规模“引进来”到大踏步“走出去”,以更广阔的视野观察世界、观察自身,茅台葡萄酒将汇入世界经济发展的灿烂星河、期待进入国际化时

代。

记者:当中国经济真诚地同世界经济携手共进的时候,茅台葡萄酒将如何做好国际国内市场、拥抱世界?

钟怀利:早在多年之前茅台集团名誉董事长季克良、茅台集团董事长袁仁国、茅台葡萄酒公司负责人多次前往法国波尔多进行考察。只因为茅台葡萄酒将要与国际一线酒庄合作,引进国际进口酒。为了确保合作进口酒的国际地位、历史文化、品质质量、品牌信誉等,才多次和法国几大一线酒庄沟通,与法国波尔多酿酒协会密切合作。历经多次挑选、甄别,2012年终于以严谨的正规渠道引进佳依、伯莱尼奥、凯堡、皇家橡树甜白冰葡萄酒等原瓶进口葡萄酒。

面对乱象纷生的进口酒,优劣将何以辨别?面对国外葡萄酒并购大潮,中国葡萄酒业将何以继?作为中国酒业中品牌质量当然的代表,茅台集团如何在红酒的进口乱象中,以行业标杆的风范,让消费者真正喝到货真价实的进口红酒!

“只为让消费者放心”,这是茅台葡萄酒此次合作的宗旨。每一瓶合作进口酒都能确保其品牌、产地的真实性和酒的品质。同时茅台此次合作的对象,佳依庄园、凯马集团、普瑞利酒庄等,皆为国际知名企业,有着良好的行业口碑和悠久的传承历史。此次合作对于茅台葡萄酒而言,不但可以学习先进技艺,更是实现中西融合,向上突破的一个机遇。

而茅台葡萄酒坐落于河北昌黎凤凰山下的精品庄园生产部分也将在明年投入使用。投资高达5亿余元的茅台葡萄酒庄园中西融合、浑然大气,将成为集绿色生产、观光旅游、休闲娱乐于一体的高品位大型项目。年产高端葡萄酒1000余吨,配合着5000余亩的种植葡萄基地,茅台葡萄酒定当不输世界。

十年求索只为做得最好,朝夕用心皆为奋力图强。茅台葡萄酒一心向前,做大民族品牌,耀我华夏,扬我国威。茅台葡萄酒是茅台的,是中国的,更是世界的。十年同心共筑梦,而今携手更向前。

“长风破浪会有时,直挂云帆济沧海。”继往开来的十年崛起,昭示了茅台葡萄酒公司坚定走可持续发展道路取得的辉煌成就,也昭示了茅台葡萄酒人为社会经济发展作出贡献的真诚、信念和能力。面向未来,茅台葡萄酒将以开放促发展、促改革、促创新。茅台葡萄酒公司向世人表明:一个青春飞扬、朝气蓬勃的茅台葡萄酒,必将为社会作出新的更大贡献!

重庆新配一批食品质量快速检测设备

7月26日,记者从重庆市工商局食品快速检测设备发放暨培训启动仪式上获悉,该局新添置的97台便携式全自动多功能食品综合分析仪,全部配发到所属44个区(县)局、分局。

据了解,这批设备能对食品中亚硝酸盐、二氧化硫、三聚氰胺、吊白块、重金属、防腐剂、色素等20余个项目进行实时检测,并通过定性分析得出较准确的结果。

重庆市工商局食品处负责人介绍,该局将加大食品质量快速检测设备购置力度,力争年内建立三级食品快检体系,即市局设立食品快检中心,区(县、分)局设立食品快检工作站,基层工商所设立食品快检工作室。该局将进一步丰富食品安全监管技术手段,有效防范流通环节食品安全风险,保障群众食品消费安全。(中国工商报)

天津研发出延长馒头保质期新工艺

近日,天津首家集科研、生产、配送、销售于一体的大型食品加工企业正式投产,利用高科技工艺生产出来的馒头保质期可以延长至48小时。

馒头制作,从面粉上料、加水、和面、压面、切团、成型到醒发以及最终的蒸制,全部由机器完成。生产车间内设有智能风淋室,并通过臭氧消毒、紫外线照射等多种方式消毒,实现无菌操作。

除了做到生产上的无菌操作,生产车间内还引进了目前国内最先进的醒蒸自动化连续生产线,同时采用制冷压缩机强制回凉技术,大大缩短了生产时间,提高了产品的新鲜度。“以前普通的馒头在蒸出来24小时后表皮就会变得很硬,影响口感,我们可以做到将馒头的保鲜时间延长到48小时。”天津科技大学食品与生物学院教授胡云峰表示。此外,他们在原料配方、发酵方法、工序选择、工艺指标等方面,综合运用发酵学、食品保鲜等多门应用学科的研究成果,优化了传统手工艺生产馒头的品质、口感及风味,形成一套科学、完善的馒头制作工艺。(糖酒产业网)

中国食品非热加工技术与设备获重大突破

“经过4年努力,我们打破了发达国家20年的封锁垄断,在食品非热加工方面拥有了自己的技术和设备!”“食品非热加工技术与设备”课题组负责人、中国农业大学教授、果蔬加工教育部工程研究中心主任胡小松说。

热处理是最常用的食品加工方式,尽管在食品产业加工已应用了近300年,但用来处理热敏性食品,难免会破坏颜色、滋味、营养和功能,对于食品加工,是否有更好的方式?这是中国农业大学食品学院联合多所高校和企业开展“食品非热加工技术与设备”研究的初衷。

这一系列科研成果,首次实现了超高压技术的自主产业化开发应用,彻底打破了美国、西班牙和日本等发达国家维持了近20年的技术封锁和装备垄断的被动局面。

“食品非热加工技术与设备”课题的实施,也产生了显著的经济效益。在超高压技术成果完成后的短短两年时间,商用超高压设备的销售就已超过50台(套),并开始批量出口,现在,我国已成功跻身世界少数几个食品非热加工装备制造国之列,预计在3年至5年内,能够形成超高压技术装备的全球领先地位。”胡小松说。(中国机械设备网)

四川成都市质量技术监督局发布七月饮用水质量抽查情况

本报讯(记者 周俊)日前,记者从四川成都市质量技术监督局发布的7月食品质量抽查情况通报中了解到,在市质监局近期开展的食品质量抽查中,成都怡润食品饮料厂等5家企业生产的5批次饮用水因菌落总数超标不合格。市质监局已责令相关企业停止生产销售不合格产品,依法召回,并进行整改,并依法进行调查处理。

通报显示,成都市企业生产的桶

装饮用水,被查出有3个批次产品菌落总数超标,分别是大邑西岭雪山泉水厂生产的18.9L/桶的桶装“西岭雪山泉水”、郫县隆福泉水加工厂生产的18.9L/桶“可林娜饮用天然泉水”、崇州市开泰饮用水厂生产的18.9L/桶的桶装“饮用天然泉水”,而崇州市开泰饮用水厂生产的18.9L/桶的桶装饮用水菌落总数超标之外,霉菌也超出规定标准两倍多。

同时,瓶装饮用纯净水存在菌落

总数超标的批次产品有两个。分别是都江堰太空气饮料厂生产的555ml/瓶装256BC饮用纯净水和成都怡润食品饮料厂生产的亿润牌550ml/瓶装饮用纯净水。尤其是后者,菌落总数超出规定标准上限46.5倍。

据悉,菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量,它反映出食品在生产过程中是否符合卫生要求,菌落总数的多少在一定

程度上标志着食品卫生质量的优劣。

四川大学轻纺与食品学院卢晓黎教授分析认为,造成饮用水菌落总数及霉菌超标的可能原因,一是生产过程中杀菌环节控制不当;二是包装瓶(桶)、瓶盖、灌装设备或管道的清洗、消毒不彻底,卫生达不到要求;三是灌装车间的洁净度达不到要求等。

另外,由成都汤氏酒业有限公司生产的1批次黑糯米配制酒,滴定酸



伍田耗牛肉

完整产业链 品质有保证

成都伍田食品有限公司

CHENGDU WOTEAM FOOD STUFF CO.,LTD

全国高端芝麻香型原酒供应厂家

全国白酒标准化技术委员会
芝麻香型白酒分技术委员会会员单位
中国芝麻香型白酒研究院院士单位

芝麻香型、酱香型、原浆酒、基酒、调味酒、特选系列酒、集团单位定制酒

河南省傅潭酒业有限公司

地址:河南省南乐县城北环路北
电话:0392-6202202 5218999 13707676148

国家农业产业化重点龙头企业 国家星火计划项目 世界肉类组织成员

产品通过美国FDA认证 澳大利亚AQIS认证

得益绿色 DEYI GREEN

米饭 肉食品 下饭菜

做食品就是做良心——杜诚斌

四川得益绿色食品集团有限公司 电话:028-85335818 网址:www.scdeyi.com