

慧峰酒业：携进口红酒强势融入四川高端红酒业

□ 本报记者 喻永国

成都市青羊区浣花溪望仙场街33号,带有欧式风情的红酒庄园里,陈列着法国、澳大利亚、加拿大各国著名品牌红酒。这里是四川慧峰商贸有限公司的办公地点和公司的红酒展示区。它完全按照法国红酒酒庄的布局,集业务接洽和产品陈列于一体,进入酒庄,舒缓的欧美音乐、众多品牌的红酒以及带您进入一个令人陶醉的世界,真所谓“酒不醉人人自醉”。

眼光敏锐：进驻四川高端红酒业

该酒庄庄主李卫民对红酒有着深厚的感情和红酒经营有着独到的见解,他在接受记者采访时表示,四川是一个盛产白酒的地方,四川白酒已经形成了一种川酒文化。尽管如此,经过多年“潜伏”,红酒逐步蓄积实力。按照李卫民的说法,经过近几年红酒文化的传播与市场培育,红酒在四川内地市场趋于成熟,在川销量增速非常迅猛。根据相关行业统计数据,四川目前红酒年容量已近百亿元,其市场与品牌构成也呈现新的特点。据相关数据表明,随着人们健康习惯的形成和生活品位的提高,红酒特别是洋品牌的红酒越来越被人们喜爱。他在房地产业赚取一定的利润后,便义无反顾投入资本进入红酒市场。

一洋酒经销商在成都举行推介会时曾向记者透露,其产区多个酒庄在川销量增幅都高于50%。地处内陆的四川,虽比北京、上海、广州等一线城市起步晚,但近年来市场增速非常醒目。业内人士认为,凡是饮食有特色的地方,就是红酒重要的市场,而川菜与红酒天生就有关联性。

这名在产业小有成就的年轻人,以他敏锐的眼光看好红酒市场。他说,红酒的市场会越来越好,多年以后再回来看这条路,一定是正确的。

经营世界高端红酒

目前,慧峰酒业有限公司主要经营法国、澳大利亚、加拿大等国的知名品牌红酒为主。在李卫民看来,红酒是一种象征着时尚、品味的消费品。中国消费者经过多年的培育,已经浸入了一定的红酒文化,有了比较好的市场氛围。

现在的红酒消费群体有两类,一类是中高层人士,有一定文化层次、收入也相对较高。在商务宴请中,因为中国历来有无酒不成席的传统,选择红酒既有档次、又健康。另一类则是普通家庭。由于人们生活品位以及健康理念的提高,红酒已经进入普通家庭。据了解,葡萄酒是唯一的碱性酒精性饮品,人体的酸性环境是细菌和癌细胞赖以生存的,葡萄或葡萄酒均属于强碱性食品,可以中和日常饮食中的酸性物质。其次,葡萄酒含有丰富的维生素及矿物质,可以补血、降低血中的胆固醇,能预防心脏病和高血压。女士饮用葡萄酒可养气活血,使皮肤更有弹性。对男士而言,红葡萄酒可以活血化淤,祛除疲劳。

目前,在中国消费者心目中,对国外葡萄酒的好感要高于国产酒。分析其原因,大多数消费者认为国外红酒技术更趋于成熟。所以更多的消费者倾向于法国、意大利、澳大利亚这些红酒酿造技术比较成熟地区的品牌红酒。

庄主教你经营红酒、选红酒

经过长时间的磨砺,李卫民对红酒营销已经有了一定的认识。

在他看来,做国外红酒经营,必须宣传产区文化和企业文化。必须引导消费者在企业文化方面要特别留意借助文化沉淀。一些国外企业可能有几十年、上百年历史文化沉淀,这些都是你的财富,要利用上;第二,一定要将品牌的独特卖点找出来。这种卖点不能从常规的产品属性上来找,一定要深入挖掘,最好有“唯一性”。第三要明确目标消费者,传达消费价值观。消费者的设定不要模糊,可能你的品牌、你



◎四川慧峰商贸有限公司总经理李卫民

的产品的目标消费者很宽泛,但必须找出核心消费者是谁,东西卖给谁,这非常重要。

采访中,李卫民介绍了如何选红酒和品红酒。他说,消费者在选国外品牌红酒时,先看酒瓶上的标签,一般卷标上通常会标示:葡萄收成的年份、葡萄酒的酒名(以产地或酒庄名(Chateau)命名)、生产国或生产地、庄园地名的名称、生产者(造酒者)名、容量、酒精浓度等。卷标依设计者的设计,有各种不同的样式,所以数据所书写的位置也不同。大致是收成年;该年的天候会影响葡萄收成的品质;产区,一瓶葡萄酒的好坏决定于产地的地质状况;A·O·C:指定优良产区A·O·C法定名称;酿酒师签名,对酒品质有更

一层的保证。

选好红酒后,还有如何品红酒的问题。李卫民说,选好的红酒先观其色,一支好的酒应当清澈而有光泽,不应浑浊不清。其次是闻:紧握杯脚,摇转酒杯,探鼻入杯,短促轻闻,感受醉人的果香、花香、异香、醇香。在感受完葡萄酒的颜色和香味后:深吸一口红酒,让红酒在口腔中打转,使它到达口腔的各个部位,舌尖的甜,两侧的酸,舌根的苦,体验它的苦涩、圆润、柔顺、辛辣、均衡。最后全部咽下,一股幽香立刻萦绕其中。这样的红酒让人回味无穷。

李卫民说,因为四川的餐饮业比较活跃,随着人们对健康生活的追求,红酒销售市场一定会越来越好,越来越广。

一条赤水河 千里美酒香 仁怀高效治理酿酒企业排污

□ 本报记者 樊瑛

“云南烟、四川酒,贵州有烟又有酒!”,贵州是国酒茅台故乡,凭借当地不可复制的强大白酒资源优势,近年贵州白酒市场活跃。中国酒都贵州仁怀市如今正因白酒产业的迅猛发展而热力勃发。按照当地规划,到2020年当地白酒产能将在现有基础上翻四番,8年后仅白酒工业产值超过1500亿元。如此快速发展,引来各界有识之士的忧虑:仁怀如何高效治理酿酒企业排污问题?保护赤水河,仁怀环保能力能否跟上?

对于赤水河的保护,1972年,周恩来总理就明确指出,在茅台酒厂上游100公里内不能因工矿建设而影响酿酒用水,更不能建化工厂。

保护一条河牵动万人心。2005年12月,云、贵、川三省环保部门在贵州遵义召开赤水河流域生态环境保护座谈会,三省达成共识,将共同建立保护赤水河的协调机制,加强信息交流、整治周边污染、健全保护制度,尽可能保护赤水河的原生风貌。

为此,贵州全面开展白酒行业污染治理,保护赤水河,政府高度重视,企业积极参与,仁怀治理酿酒企业排

污见成效。仁怀市2010年来通过清理整顿、实施限期治理、取缔非法酿酒作坊等,全面开展白酒企业污染治理,目前全市143家白酒企业456家生产车间中,已有九成车间完成环保治理建设,累计投入治理资金1.57亿元,有效规范了当地白酒企业排污行为,顺利摘掉2009年省级环境污染挂牌督办案件的“黑帽子”。目前仁怀市环境质量明显改观,酒类企业厂容厂貌极大改善,确保了全市白酒企业污染物实现达标排放。

当地环保部门负责人介绍:为使仁怀白酒产业具有可持续发展能力,将由当地政府买单,在每个酒厂安装数字摄像头,对酒厂排污进行实时监控,严禁污水排入赤水河。到2013年,该市将对首批140多家酒厂排污口安装摄像头,进行24小时实时监控。仅此项目,目前该市政府已经投入500万元。一期工程2013年启动,预计工程完工需投入2000余万元,届时不仅可以实时监控仁怀市1000余家大小酒厂排污水情况,还能实时检测赤水河仁怀段的水质。下一步仁怀市还将通过加大对白酒企业环境管理人员和技术人员的培训,实施驻厂环境监督员等方式,确保全市酒类企业废

水治理设施建成后能得到正常运行。

仁怀市环保局局长苏杰介绍:今年仁怀市在工业废水治理上投入了1亿元,在1至2年时间里能基本建立起覆盖整个仁怀市工业废水的13套分片集中处理系统,设计年处理能力为3万吨,考虑到随着白酒产业迅猛发展而来的动态增量,至少预留了40%的增长空间。当13套处理系统建成后,统一用管网收集酒厂废水,集中处理。到时,目前当地各酒厂自行运行的400多套污水处理设备将退出历史舞台。目前,当地政府补贴仁怀市名酒工业园600万元,开工建设了3套污水处理系统,处理能力均在2000吨左右。

对赤水河流域乡镇生活污水治理也开始有具体行动,当地政府决定在二合、坛厂、鲁班等6个赤水河沿岸及主要支流乡镇建立生活污水处理厂。

今年8月13日,仁怀政府正式发文颁布《仁怀酱香酒酒产业区域布局规划》,被列入白酒生产禁止发展区的9个乡镇均是处于赤水河茅台酒厂取水口上游。同时部分乡镇地理条件为高山峡谷,规划为不适宜用作工业用



◎赤水河孕育了白酒这个巨大的产业

地。在《规划》中,适宜酿酒的7个乡镇均已列入规范发展区,布局为仁怀市名优白酒产业聚集发展区,空间布局是“一区多点”。

记者发现,白酒产业迅猛发展而带来的污水、废气、丢糟处理是一项综合治理工程,前期环保规划与后期监管应首尾呼应,一系列行之有效的酿酒排污处理方案、仁怀政府的高效执行力以及当地企业的积极参与和配合,让人们看到了“中国美酒河”之称的赤水河保护行动的成效——赤水河仍然清澈地流淌,生生不息酿造着中国的美酒。

莫言与道光廿五

莫言未获诺奖之前,一定有很多人和他不熟悉。然而,道光廿五的员工们应该算是莫言的老朋友了。2005年9月26日上午,金风送爽,瓜果飘香。久闻道光廿五盛名的莫言与贾平凹、格非、王晓明等30位文坛“大腕”在道光廿五集团公司总经理曹旌的陪同下,兴致勃勃地参观了“清代

宫廷烧锅第一世家”同盛金——道光廿五。莫言一行向张广新董事长表示问候之后,近距离地观赏了国宝级文物——穴藏于地下152年的木酒海和贡酒。他们老祖宗的智慧和高超的技艺所折服。当他们徜徉于烟雾氤氲的“皇封作坊”——同盛金酿酒车间时,正巧,甑锅出酒,原汁原味

的满族陈香酒哗哗地往外流淌。莫言等人端着酒师刚从锅中接来的“大清皇帝喝过的酒”,不饮自醉。借着酒劲,莫言挥笔题写了如下妙语:“痛饮道光二十(廿)五,可进深山擒猛虎,可下绣楼伴美女,可著诗书传千古。”落款是高密莫言。

(文丁)

中国白酒的文化密码

中国酒的变化往往有超出预料的地方,每个时代都有自己推崇的口味,伴随着口味的流行,而衍生出无数的新酒种类,不过不管怎么变化,地区的风土不变,历史沿袭不变,则酒与地区的关系,也不会轻易改变。

贵酒秘境：酱香主流和主流外的余韵

美酒河的存在,奠定了贵州酒业的地位。这条发源于云贵高原斜坡地带的河流,因为泥沙多而显得有些浑浊,但是这种浑浊丝毫不影响其内涵物质的丰富。

因为对茅台酒及其下游酿造企业的重视,这条并不清澈的河流早在上世纪70年代就由周恩来总理批示保护,上游不允许开采及建设工业企业,这使得河流两岸的酒厂周边原始的未经破坏的充足的生态平衡环境,一直维持到了今天。从茅台开始,下游的习酒,河对面属于四川古蔺境内的郎酒,不远处的鸭溪窖酒、珍酒和安酒、湄窖也都和这条河流有或多或少的关系。

按照茅台酒厂的传统工艺,九月重阳下沙的时候,正是美酒河涨水的时期,这种浑黄的河水和当地特有的红粮,还有夏天制成的伏曲小麦曲合起来,要历经8轮次,每轮次经过一个月的发酵、分层、蒸馏、取酒,至少储存5年才能勾兑成酒。这种生产十分重视当地的环境、季节变化和生态影响,确实是中国和自然关系最紧密的酒之一。

去过茅台镇的人会觉得仿佛进入了一个酒瓶的底部,这个深陷于河谷中的小镇,一年四季气候都很热,尤其是夏季,也就是因为炎热和酒厂多年周围微生物的驯化,导致了茅台酒的车间成为最主要的微生物宝库,虽然属于露天环境,可是一点也不影响整个系统的完整。

当然,酱香在这片大本营区域年固占据着主流。这里面还是有深刻的历史渊源的。明清时期,贵州酿酒的盛大气象已经出现,尤其是烧酒生产,还有少数民族的刺梨酒、苗酒等。入清之后,烈性烧酒开创了一大新流派,革新后的酿造法用曲量高于原料量,用曲多,发酵期长,显然酒质量提高不少;清代茅台已经使用多次发酵、多次取酒的工艺,后来多次改进,形成了自己独到的固定酿酒风格。

为什么在如此偏远的小镇上有这么一种新技术的诞生,这是美酒河造成的。清世宗的时候,配合着川盐进黔的政策,茅台,包括下游的二郎镇都成为盐的集散地,而盐商对生活要求之精致,直接促生了酱酒酿造流派的诞生。

按照唐鲁孙的说法,当时盐商由晋陕人担当居多,他们不喜欢从前的土造烧酒,觉得过不了酒瘾,于是花钱请了家乡的老酿造师傅,结合当地传统的酿造技术,最后酿造出来回沙酒,不仅在酿造技术上开了新派,储存上也别具一功——用专用的老陶罐储酒,封存了几年的酒再经过勾兑,亮出来的时候,满屋子都有一种甘冽的柔香,颜色也晶莹似雪,味道则醇厚沉潜,越陈越美味,这就是茅台酒的前身。当时烧房已经很多,整个镇有20多家,所费粮食一年也要2万石。光绪年间,当时负责盐务的华联辉在当地设立了“成义烧坊”,酿成的酒不仅风靡西南,还进贡朝廷。1921年前后,西南军阀混战,军人特爱茅台,当时茅台成为送礼自奉的必需品。“华茅”进入全盛期,与此同时,“赖茅”、“王茅”也随之崛起。

不过,茅台在新中国之所以得名,来源于红军长征时期的一次偶遇。“四渡赤水”的红军在茅台镇饱享美酒,在无数红军高级将领回忆中都有涉及,不少新中国的领导人从此爱上了茅台,包括周恩来、许世友等人,开国大典

的餐桌上摆放的也是茅台。

除了茅台、珍酒和习酒等以酱香为主的贵州酒体系外,贵州还出现了鸭溪窖、安酒等系列浓香酒,其实这些酒也很有传统。鸭溪窖被称为“二茅台”,口感甜而不腻,被称呼为“酒中美人”。出产于贵州安顺的安酒余香特别长,饮用后也特别舒爽,但是行家说这是唯一不能烧菜的白酒,因为一旦加进菜中,会夺尽菜的香味。

川酒:天下浓香

如果说美酒河成就了贵州酒业的话,那么长江及其支流水系则成就了四川的酒业。从万里长江第一城宜宾的五粮液开始,或顺流而下,或溯流而上,泸州老窖、剑南春、舍得、水井坊都和长江水系有或多或少的关系。

除了水系统之外,温暖湿润的气候,包括当地称为“红粮”的糯红高粱在内的各种酿酒原料,还有传统的老窖,形成了四川酒业流行天下的浓香酒体系。

历史的积累无疑是川酒质量优秀的基础,明清时期开始,四川开始普遍酿造蒸馏酒,使用特制的窖池进行固态发酵,如今传世的还有泸州、宜宾的老窖池。

老窖是四川酒业传承久远、的酿造方式,所谓窖池,是当地用一些特殊的黄泥筑成,保水性很强,渗入窖泥的水分能够充分满足微生物的生命活动,连续使用的时间很长就成为老窖。在泸州老窖酒厂被称为国窖的几口明代窖池,窖泥芳香,阳光下闪烁五彩,据说这里面的总酸、总脂含量很高,腐殖层和微生物种类异常丰富,其中有益的微生物更是有几百种之多,一池之中的微生物群落如此之多,可以促进酒的生化反应。所谓“千年老窖万年糟”是经得起科学分析验证的传统。

泸州拥有百年以上的窖池1619口,其中明代的窖池被国务院列为第四批国家重点文物保护单位,酿造出来的酒的质量明显好于别的老窖池。宜宾也拥有明代的老窖池,2005年,中国国家博物馆收藏了五粮液集团提供的明代老窖中一块10克重的窖泥,据说,当地糟坊中有16口明代古窖池,是我国现存时间最长的地穴式曲酒发酵窖池,一直到现在,这些窖池还在默默地酿造好酒。

除了窖池,四川酒界的酿酒遗迹还有很多,包括成都著名的水井街酒坊遗址。它可以上溯到明朝,这酒坊原来是全兴大曲的生产场地,1998年,酒厂对酿酒车间进行改造的时候,偶然发现了地下掩埋的酿酒遗址,这片空间发现了酒窖、晾堂、炉灶等设备遗迹,从历史的类型学排列上,可以将明、清、民国及当代连接起来。600年来,这里没有断绝酒的生产。该遗址被评为国家文物局1999年十大考古发现之一。

绵竹剑南春的天益老号酒坊遗址,也是我国近年来重要的考古发现,2006年被国务院列为全国第六批重点文物保护单位。遗址中光酒窖就有7组26口,另外还有水井等遗址。

历史久远且没有断裂,这大概是川酒最值得自豪之处。无断裂就意味着自己的技术传承不是无根之木。根据专家分析,明朝时流行的薛涛酒大概就是全兴的前身,宜宾的杂粮酒衍生出后来的五粮液,而泸州老窖和剑南春索性连名字都没有改变,难怪泸州老窖的非物质文化遗产传承人已经到了20多代。

四川人爱热闹、性情温顺平衡,生活讲究但是又不乏随意性。有人说品尝老窖适合酥脆的食物,例如各种油炸的肉和鱼,不过当地人却是配合各种烧菜品品尝的,菜也厚味,酒也厚味,相得益彰。

(王恺)



◎图右二为著名作家莫言,右一为道光廿五总经理曹旌。