

中国酒

权威性·指导性·专业性·唯一性·信息性·服务性

企业家日报
ENTREPRENEURS' DAILY

热线电话:028-87369123 监督电话:028-87363110
中国企业家网:www.zgceo.cn

2017年1月7日 星期六 主编:王聪 责编:袁红兵 编辑:王兰 版式:张彤
投稿邮箱:3086645109@qq.com 电子邮箱:CJB490@SINA.COM

A1 W 酒经·酒界风云人物
ine book



四川省经信委副主任王万钤



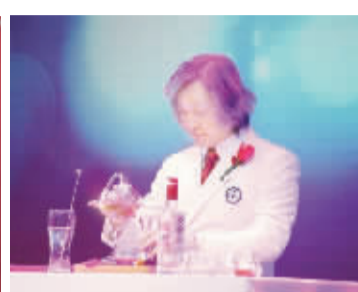
泸州市委副书记、市长刘强



泸州老窖股份有限公司董事长刘淼



中国评酒大师、泸州老窖传统酿制技艺第二十三代传承人曾娜



国际调酒师许忠镇

酒人小传 | Brinkers biography

从酿酒工人到调酒大师的蜕变

——记劲牌有限公司白酒技术员童国强

■ 马頔

一进童国强每天工作的大楼，空气里清甜的酒香就扑面而来。在酒体设计实验室，记者见到了这位颇有名气的大师级白酒技术员。他穿着白大褂，调起酒来专注而忘我。无论头顶多少光环，骨子里仍透着那股工匠的坚定和执着。

脚踏实地，为酿好酒苦钻研

1999年，童国强大学毕业，成为一名普通的基层酿酒工人。当时，他的职责就是按要求完成规定的生产任务。但童国强从不满足于现状。他对整个调配过程中的各个环节都细心观察，努力学习和提升技能。

童国强入职三年就被升为车间主任，但这对他来说只是一个开始。每天，除了吃饭睡觉的时间，他基本上都在跟白酒打交道。经过长期的反复品评，童国强发现，不同季节、不同窖池酿造出来的白酒，口感也是不同的。为什么会产生这样的不同？是什么物质引起了这种不同？他知道，这些问题的答案，关系到能否把酒酿得更好。也正是这些疑问，开启了他对白酒酿造技法的研究之门。

在此后的日子里，童国强日复一日地寻找和探索，逐项地假设、试验、对比，逐条地检测、排除、确认，终于找出了小曲清香型白酒的关键风味物质，完成了《小曲清香型白酒关键风味物质及质量评价方法研究》科研项目。这是行业内首次对小曲清香型白酒的香味成分进行系统研究，被湖北省科技厅认定为重大科技成果，获得省级科技进步三等奖。

一年的普通工人，两年的技术工人，七年的车间主任，童国强在勾兑车间一干就是十年。3600多天的坚持，让他对车间的每一个装置、每一个部件甚至每一个按钮都如数家珍，对白酒配制过程的每一道工序都了如指掌。这十年的车间工作，为他如今成为国内白酒行业的顶尖大师积累了丰富的经验，奠定了坚实的基础。而对于这样勤劳刻苦的十年，童国强却轻描淡写地说：“我没有做什么，我只是在坚守自己的本职。”

闻香识酒，勤学苦练制好酒

2009年，童国强离开勾兑车间，开始参与新产品的研制开发工作。

那时，刚调入技术中心的他整天把自己关在实验室里，对着全国百余种名酒一一品评，仔细分辨每种酒的色泽、香味，记在本子上，刻在脑海里，一遍又一遍。

天道酬勤。2010年，凭借“过鼻不忘”的过硬本领，童国强一路过关斩将，在全国205名参加白酒品酒职业技能竞赛的选手中脱颖而出，成为湖北省唯一被授予“全国酿酒行业技术能手”荣誉称号的人。不仅如此，他还通过考试，获得国家级白酒评委资格，这是我国白酒领域的最高殊荣。

当被赞赏天赋异禀时，童国强憨笑着说，他没有什么超人的能力，他的鼻子和舌头跟常人没有什么不同。过鼻不忘的本事，靠的就是长期勤学苦练。

现在，给他一杯酒，只需闻一下，就知道酒的优劣、种类、香型、使用什么曲种、使用什么生产工艺。这些旁人看来堪称了不起的技能，却被童国强认为是他工作的基本功。

几年来，凭着坚持不懈的努力和埋头钻研的劲头，童国强参与完成了几个大项目的开发，不但获得行业内的多项荣誉，而且突破了全国酿酒行业的诸多瓶颈。

“最难的是保证稳定性，要让加进去的药品和各种调味酒充分融合，既要确保产品的安全，又要尽可能实现产品的保健作用；既要保证产品的成色透明无沉淀，又要尽量做到白酒的口感尝不出药味。这需要用各种度数的原酒逐一尝试，还必须新增大量以前没人尝试过的工序。”指着桌上的一瓶样酒，童国强告诉记者。

为消费者酿出更安全、口感更好、更健康的好酒，这是童国强勤学苦练、品酒调酒的最终目的，也是他十多年来忠于职守、始终如一的动力源泉。



童国强在勾兑车间检查设备

玩出新花样 百年老窖调出鸡尾酒

泸州老窖首批鸡尾酒配方发布暨品鉴会在成都召开



泸州老窖在产品创新、质量提升和服务优化等方面释放出强劲的生机与活力。

近年来，随着人口结构的变化和80后、90后的消费能力不断增强，白酒消费迎来年轻一代消费群体。对于白酒产业而言，只有积极适应市场变化和消费群体的变化，敢于推陈出新，勇于探索新领域、开发新产品，才能让白酒企业永葆青春，才能不断振兴民族品牌。作为百年老店的泸州老窖，一直致力于中国白酒文化的传承和创新。面对新的消费群体，泸州老窖在数百年的酿酒历史基础上，积极研究迎合年轻人喜爱的口感、度数、香型的酒，设计年轻人喜欢的瓶型、包装，推广年轻人喜欢的饮用方式，在鸡尾酒方面也积极探索，开创传统白酒新花样。

泸州老窖股份有限公司董事长刘淼在活动中表示，泸州老窖是中国浓香型白酒的

发源和中国最古老的“四大名酒”。在新的时代，作为“浓香鼻祖”的泸州老窖，担负着推动白酒创新，引领川酒乃至中国白酒走向时尚化、健康化和国际化发展的使命。泸州老窖投入大量人力、物力和科研资源研发成功的5款中式鸡尾酒专业经典配方原本不应对外公开发布，但泸州老窖借此机会将其无私共享给全行业和消费者免费使用，此举是响应省委省政府的号召，旨在通过鸡尾酒的创新品饮形式带动国内外潜在消费群体对中国白酒的认同，进而推动中式鸡尾酒领域跨越式发展，最终实现中国白酒在年轻消费群体以及国际市场中的份额提升，让全世界更好地领略中国白酒之精髓。

活动现场，中国评酒大师、泸州老窖酒传统酿制技艺第二十三代传承人曾娜大师专门分享了白酒与鸡尾酒的勾调艺术，带领

现场嘉宾感受了东西方文化的完美交融。她说：“泸州老窖历经了440余年的传承，其自身所拥有的历史韵味及强大生命力不言而喻，想要保持这份活力，就需要结合时代特点，注入鲜活的创造力，这样中国白酒文化才能在新时期呈现出更加优美、多元化的姿态。”

基酒在鸡尾酒的调制中十分重要。简单来讲，基酒决定了一款鸡尾酒的个性，是它最基本、最根源的味道，是鸡尾酒的灵魂。国际调酒师许忠镇大师对泸州老窖打造的三大基酒单品也给予高度评价。他认为，泸州老窖承载着中国白酒文化，加上得天独厚的酿酒条件，得以酿出非常优质的白酒，而泸州老窖基酒醇厚、没有杂质，更容易操作，是调酒师所喜爱的。

许忠镇大师在现场分别使用国窖1573、泸州老窖特曲、百年泸州老窖窖龄酒作为基酒，为嘉宾精心调制出五大主力鸡尾酒——有保留泸州老窖最原始酒香的“暗香十里”鸡尾酒；也有符合四川人口感配料调制的“巴蜀记忆”鸡尾酒；还有让人长留于心的“惊鸿一瞥”鸡尾酒；有寓意对自由的追求和向往的“蓝莲花”鸡尾酒；亦有象征爱情随着时间的沉淀会更加深沉的“冬日恋歌”鸡尾酒。

鸡尾酒这一品类一直以来给人以年轻时尚的形象。在场的青年消费者代表对于以泸州老窖为基酒调制出来的鸡尾酒非常感兴趣，评价称“这是我喝过的最好喝的鸡尾酒。”酒吧经营者许先生对“蓝莲花”鸡尾酒情有独钟，他说“蓝莲花”是我特别喜欢的，品尝这款浓浓情调的“蓝莲花”鸡尾酒，也给了我一种惬意的感觉。”

用心，自会有收获，本次鸡尾酒发布会是泸州老窖积极探索市场的成果，也是泸州老窖借助鸡尾酒在消费者心中塑造全新年轻时尚形象的举措。未来，泸州老窖在白酒创新发展探索道路上，值得更多地期待。

酿造设备 | Vinification

推进白酒机械化酿造被纳入国家重点项目

■ 慧聪

众所周知，白酒作为传统产业，除包装环节外，在酿造生产环节虽历经多年探索，但总体而言在机械化、自动化方面程度很低，更别说智能化、信息化等生产方式。近日，中国传统酿造领域首个国家重点研发计划“传统酿造食品风味与品质调控及新型酿造技术创新”课题启动会召开，通过对五大子课题的分析对比不难看出，其中四个细分课题涉及到白酒制曲、酿造工艺关键环节的改良和智能化改造。由此不难推断，通过本项目的研究，白酒作为传统酿造食品，有望在酿造微生物、风味组成、健康有益或有害因子、生产设备智能化等方面获得突破。

“课题”首列国家重点项目，白酒是重点

近日，我国传统酿造领域首个国家重点研发计划“传统酿造食品风味与品质调控及新型酿造技术创新”课题启动会（以下简称“课题启动会”）在四川省泸州市举行。此次课题启动会是国家“十三五”首批重点研发计划“现代食品加工及粮食收储运技术与装备”中的重点专项；归属“传统酿造食品制造关键技术研究与装备开发”项目的重要课题——“传统酿造食品风味与品质调控及新型酿造技术创新”。

所谓国家重点研发计划是指：针对事关国计民生的重大社会公益性研究，以及事关产业核心竞争力、整体自主创新能力和国家安全的战略性、基础性、前瞻性重大科学问题、重大共性关键技术和产品，为国民经济和社会发展主要领域提供持续性的支撑和引领。

而以“传统酿造”为题立项的国家项目尚属首次。由此可见，国家对传统酿造食品

的重视。

据记者现场了解，“传统酿造食品风味与品质调控及新型酿造技术创新”项目下细分五大子课题：《传统酿造食品风味分析与品质调控研究》、《混合菌种发酵葡萄酒新型制曲技术创新研究》、《自动化制曲与新型白酒气封蒸馏技术与装备研究》、《基于提升传统制曲风味导向的智能化制曲技术研究》和《智能上甑机器人的研发与产业化》。

通过对五大子课题的分析对比不难看出，其中四个细分课题涉及到白酒制曲、酿造工艺关键环节的改良和智能化改造。由此不难推断，通过本项目的研究，白酒作为传统酿造食品，有望在酿造微生物、风味组成、健康有益或有害因子、生产设备智能化等方面获得突破。

院士支持，高校主导，龙头企业参与

值得注意的是，该课题的启动获得中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国的支持。“该项目作为十三五首批启动的国家重点研发计划项目，是首次以传统酿造为题立项的国家项目，项目来之不易，这充分体现了国家对我国传统酿造产业和白酒行业的重视。”孙宝国指出，中国白酒讲究传承，但不能固步自封，在现代化、智能化方面决不能落后，要通过传承创新实现超越。

据了解，该课题由北京工商大学等国内20多家高等院校、科研院所以及泸州老窖、古井贡等传统酿造领军企业共同承担，可谓是集聚了国家一流的科研技术力量。重点投入，白酒2020年能实现生产智能化吗？

从五大子课题研究的方向不难发现，智能化是酿酒装备改造的重要方向，不但

对于白酒产业而言，只有积极适应市场变化和消费群体的变化，敢于推陈出新，勇于探索新领域、开发新产品，才能让白酒企业永葆青春，才能不断振兴民族品牌。

■ 李璐

2016年12月29日，以“中国浓香炫未来”为主题的泸州老窖首批鸡尾酒配方发布暨品鉴会在四川成都锦江宾馆召开。四川省人民政府副秘书长罗治平，四川省经信委副主任王万钤，泸州市委副书记、市长刘强，泸州老窖股份有限公司董事长刘淼等领导出席并发表了重要讲话。活动上，由国窖1573、百年泸州老窖窖龄酒以及泸州老窖特曲为基酒调制的首批五款鸡尾酒配方一经亮相，惊艳四座。中外来宾、媒体记者、青年消费者代表等百余人齐聚一堂，共同品鉴泸州老窖新品佳作。

会上，四川省经信委副主任王万钤对泸州老窖在创新发展中取得的成绩，在推动川酒转型，特别是在发展鸡尾酒等新型白酒产品方面的进展予以称赞。据悉，为贯彻国家供给侧改革方针，顺应白酒产业发展新趋势、新变化，四川省委省政府提出系列战略部署，以促进四川酒类产业转型升级发展，激发名酒企业创新发展思路，发力新一代消费群体打造白酒新品类。2016年11月，尹力省长在视察西博会泸州老窖展场时，还称赞泸州老窖开发鸡尾酒等创新产品顺应了市场和消费者的需求。

泸州市委副书记、市长刘强在致辞中表示，泸州老窖在白酒的时尚化、年轻化和国际化等方面取得了行业领先的成绩，鼓励

邛崃白酒原酒标准正式发布

日前记者从邛崃市获悉，《邛崃浓香型白酒原酒生产技术规范》已于2016年11月正式出台并实施，将与即将发布的《邛崃白酒原酒企业标准》及邛崃国家地理标志保护产品标准共同形成邛崃白酒标准体系。此举将对邛崃标准化规范化生产、提升邛崃品质、树立产区品牌等方面具有重要意义。

该技术规范涉及原辅料标准、生产工艺标准和原酒产品标准等。邛崃是成都市唯一的白酒原酒生产基地，白酒产业在邛崃工业经济中占有重要地位，然而由于长期以来没有统一标准，各酒类企业生产能力和技术水平相差较大，制约着邛崃整体形象提升、实现跨越发展。

(姚凯峰 陈碧红)

西藏锦绣商品交易中心暨“黔庄龙·基酒2015”上线

日前，西藏锦绣商品交易中心暨“黔庄龙·基酒2015”上线新闻发布会举行，标志着西藏大宗商品交易在服务实体经济上迈出了坚实一步。

该交易中心负责人介绍，“互联网+商品现货”的创新型商业模式的出现，是传统产业与互联网思维的融合，不仅为快速发展的现货商品交易行业注入了新的活力，更为构建经济社会发展提供了新的优势和新的动能。

(鹿丽娟)

桂林三花冬酿原酒冬至封坛

12月21日，是中国农历中一个重要的节气——冬至。桂林三花股份有限公司在漓江之畔、桂林城徽象鼻山脚下的象山酒庄举行“桂林三花”之一的冬酿原酒封坛仪式，彰显酿酒人以工匠精神，坚守传统手工酿造，坚守千年传统工艺的传承。桂林三花酒起源于盛唐，有上千年的历史，取“滴水花，禾稻花，芳香花，三花香天下”之意，已成为中国白酒米香型代表。

(唐梦尧)