

齐鲁酒水

首届山东省百姓品酒大赛

首届山东百姓品酒大赛圆满落幕

60位“齐鲁百姓品酒王”闪耀登场

本报记者 仲爱梅 马绍栋 实习生 闫昊宽 楚娟

“齐鲁品酒王”出炉了!由省轻工业协会和齐鲁晚报联合主办,省白酒工业协会和大众网协办的“首届山东省百姓品酒大赛颁奖盛典”11日下午在济南隆重举行。从全省九大赛区经初赛、决赛选拔出来的60位民间品酒精英分别获得了“齐鲁金钻品酒师”、“齐鲁银钻品酒师”和“齐鲁铜钻品酒师”三项荣誉称号,这也标志着我省首次百姓品酒大赛圆满落幕。

百姓品酒师 个个怀绝技

“我爱酒但是不爱喝酒。”孙泽青说。这位来自淄博的小伙子大概也是10位“齐鲁金钻品酒师”中最年轻的一位,只有26岁。
“我们家是开百货商店的,每次店里面进了酒我都会先拆开尝一尝,这样只有自己先知道了哪一种好喝,各种酒的品性如何才能有针对性的向别人推荐。”孙泽青这样解释自己与酒的“缘分”。他说,自己在上高中的时候就开始接触酒了,加之自己的专业又是化工,对这次活动在一定程度上也有一定的帮助作用。他还强调,自己虽然爱酒但是并不爱喝酒,只是单纯的喜欢品尝酒的味道,但真的要喝的时候自己的酒量并不大,而且平时也不喜欢喝酒。
借自家卖酒的便利,每次看

到有好的酒孙泽青都会先品尝一下,这样积累下来算一算品尝过的酒的品种也有一二百种了。“每次看到那种包装好的或者广告打得好的酒,我都想品尝一下。酒的味道真的是可以分辨出来的,不会喝酒的人会觉得酒都是辣的,但真正品尝起来就会觉得有的酒是甜的,有的酒是香的,而且不同品种的酒入口时给人的感觉也有很大不同。”

坐在首届山东省百姓品酒大赛领奖席中的王成英是管径调,却依然显眼:39岁的她是10位“齐鲁金钻品酒师”中唯一的一位女性。

喝白酒的女性本来就不多,能够喝成“金钻品酒师”的更是凤毛麟角,那么,王成英是如何看待自己“女性品酒师”身份的?

“我觉得,喜不喜欢喝酒只是一个人的兴趣爱好,不分男女,应该也没有什么孰优孰劣

之说。只不过可能是因为我们女人与酒打交道的机会比较少,所以人们才会有这样的感觉。”王成英说。在她看来,品酒的关键,除了兴趣,还需要有灵敏的嗅觉和味觉,而女性因为与烟、酒接触较少,味觉灵敏,所以可能反而会有优势。

“这次只获得银钻奖有点遗憾,本来以为能拿金钻奖呢,可能是第三个比赛项目出错比较多吧。下届比赛再努力一把,争取把金钻奖抱回家。”来自济南赛区的毕于建得知自己获得银钻奖后说。

对于在此次比赛中备受关注的芝麻香型白酒,毕于建认为芝麻香型白酒不同于类似五粮液或者茅台等白酒,具有浓香型白酒的独特香味,口感上又兼具酱香型的酸涩感,在市场上应该会受到广大酒友的喜悦。

另外,毕于建还对比赛有自己的看法,提出了自己的建议。“我觉得大赛可以公开各位参赛者的联系方式,比如电话、地址等等。这样我们就可以通过大赛认识更多的喜爱白酒的朋友,平时没事的时候一起相聚,共同聊聊白酒的话题。”毕于建说,“希望下届大赛的题目与专业水平的题目再接近一点,理论考试也可以加入到大赛项目中来。”

大赛为弘扬鲁酒 提供了新平台

为了挖掘民间品酒高手,树立理性饮酒习惯,梳理百姓饮酒喜好,由省轻工业协会和齐鲁晚报联合主办,省白酒工业协会和大众网协办的“首届山东省百姓品酒大赛暨2011中国白酒品鉴调查活动”于去年12月29日正式启动。组委会开辟网络、电话和手机短信三种报名方式,凡年龄在18周岁至70周岁之间,具有完全民事行为能力的居民,均可报名参加。同时邀请国家级专业品酒师担任评委,负责比赛试题设计、规则制定和标准评判。

据主办方介绍,为鼓励民间高手参与,本次比赛试题设计既参考了专业品酒师选拔标准又根据现实需要降低了相关指标,题型涵盖了香型、度数、质量鉴别等形式,在考察选手品酒能力的同时,也传递关于酒的知识和文化,引导消费者对酒的理性消费。最终来自全省九大赛区的60位民间高手经过初赛、决赛的考验,从千余名报名参赛选手中脱颖而出。其中10人获得“齐鲁金钻品酒师”,20人获得“齐鲁银钻品酒师”,30人获得“齐鲁铜

钻品酒师”称号。

山东轻工业协会会长李伟鸣,大众报业集团副总编辑郝克远,齐鲁晚报·生活日报社社长梁洪文,大众传媒股份有限公司董事长、总经理林忠礼等为获奖选手进行了颁奖。山东轻工业协会会长李伟鸣在大赛总结发言中表示,山东白酒这几年正从低谷走向振兴,如何进行市场营销和品牌建设是整个鲁酒面临的迫切问题。为全面贯彻山东省轻工业调整振兴规划和山东省白酒工业调整振兴指导意见,进一步落实省委、省政府关于“发展山东特色白酒知名品牌,全面振兴山东白酒工业”的指示精神,省轻工业协会和白酒工业协会成功地举办了“中国芝麻香型白酒发展论坛”等一系列活动,使山东白酒在全国的影响力、知名度得到切实提高。此次山东首届百姓品酒大赛,更是成为让鲁酒走上百姓餐桌的最好平台,对鲁酒形象的推广和鲁酒消费市场的挖掘意义深远。

省轻工业协会、大众报业集团和本报有关负责人以及扳倒井、景芝、趵突泉、泰山生力源、古贝春、花冠、兰陵、孔府家、景阳冈、百脉泉、四君子十一家鲁酒骨干企业代表出席了颁奖典礼。



芝麻香白酒的发源地在哪里 ——全国酿酒大师如是说

当前,“芝麻香”成风生水起,作为中国酿酒大省的鲁酒阵营的代表香型,已经在全国范围内确立了领先地位。随着芝麻香白酒生产领域的开拓,鲁酒中的泰山生力源、扳倒井、趵突泉、花冠酒业等企业,也纷纷加入“芝麻香”的研究行列,进军高端白酒市场,对高端白酒市场的争夺成为白酒行业的焦点。

那么,芝麻香白酒的发源地到底在哪里呢?笔者带着这一问题,向最早提出“芝麻香”概念的景芝酒业进行了探访。

2010年12月3日,在入严冬时节,首届中国白酒行业高峰论坛暨中国白酒工业协会、山东省白酒工业协会和山东景芝酒业股份有限公司承办的“中国芝麻香白酒高峰论坛”在山东烟台隆重举行。这是全国白酒行业的一次盛会,王冠才、赵建华、沈怡方、高月明、李克良、庄名榜、熊正河、宋书玉、徐岩、王瑞明,还有趵突泉、孔府家、花冠酒业等鲁酒代表企业的精英一同出席。

这些来自全国酿酒界的权威专家学者齐聚一堂,把酒论剑,切磋酒艺,共谋鲁酒振兴大计。景芝酒业在芝麻香成果之后,再次创新,将原有浓香和原有芝麻香“双料”,创出典型特色明显的复合香让众多专家频频点头。

在鲁酒创出芝麻香之后,景芝一直在探索如何将这种香进行品质和口味提升。经过科研人员的大量实践,从2006年开始,景芝人将目标锁定在公司原有两大酒种的融合上,在浓香和芝麻香一品香的基础上,通过工艺创新,终于找到了芝麻香和浓香的最佳结合点,成功研制出复合香。本次高峰论坛上,“芝麻香”又自然成为权威专家学者热议的话题,让人明显感受到——近两年在全国“芝麻香”的时代大背景下,“芝麻”与白酒品牌个性化魅力。

沈怡方:中国白酒界权威,作为一名长期倡导芝麻香白酒,见证芝麻香发展的行业老手,谈及全国性的“芝麻香”,这位一生致力于中国白酒工艺探索和研究的专家,兴奋之情溢于言表。他感慨万端地说,目前许多酒厂都在开发芝麻香,因为具有相对成熟的生产工艺经验,岂不知这些生产工艺经验,都是景芝基于独特的酿造环境和酿造工艺的香型锤炼,长期创新积累出来的。

早在上世纪90年代,景芝酒业就以芝麻香为主的芝麻香研讨会,那个时候,就不清楚芝麻香是怎么产生的,在实践过程中才慢慢认识,慢慢提高,才有今天深厚的芝麻香工艺文化底蕴。芝麻香不是人为制造出来的,而是千年传统酿造工艺结合现代科学技术在自然生态条件下产生的,它融合了独有的地理、水质、气候自然条件以及特有的微生物菌群,经过多道工序才形成了独有的芝麻香风格。1991年,以著名分析专家胡国栋先生为主的课题组,在白酒香味成分分析技术上的突破,让人看清了芝麻香型位于清、浓、酱香型成分三角中心结合部,这不但肯定了“芝麻香型”的存在,并且明确证明芝麻香型酒是一种兼具清、浓、酱三种香型特征,又归属已知香型而独立成型的白酒,从芝麻香形成和结构看,它的诞生就有高贵血统,是高品质白酒的代名词。

景芝酒业为芝麻香花了大量的人力、物力和财力,从发现“芝麻香”到研制成功“芝麻香”,几代景芝人卧薪尝胆,历经了半个世纪的不懈探索历程,景芝是当之无愧的芝麻香的引领者。

所以,搞芝麻香研究不能忘记景芝酒业,应该学习景芝酒业孜孜不倦、精益求精的科研态度和严谨精神,在继承传统工艺基础上进行创新与发掘,让传统工艺与现代科技完美结合,和谐发展。

高月明:是来自黑龙江白酒界著名专家,他说,黑龙江也有芝麻香酒,但酿造技术是学习山东的,尤其是景芝。景芝芝麻香幽雅纯正,风格典雅,关键在于他们独特的地理生态环境和科研优势。景芝作为芝麻香的发源地,是我们常来学习的地方,每次来,收获都很大。白酒有11个香型,其中9个香型是历代传承下来的,芝麻香型产生于景芝后,是由景芝酒业提出并不断探索,总结,创造出的新香型。2007年,景芝2000吨芝麻香型白酒投入投产,我也被邀请来了,看了非常振奋,看到了芝麻香的发展潜力。最近在北京的国家评委竞赛上,我体会最深的是,茅台和芝麻香是竞争的,这是最好的宣传。芝麻香型位于清、浓、酱三种基本香型的三角中心,口感独特,自成一格,且留香时间长,制造工艺复杂,产量极少,无疑是形成竞争优势和差异化的一个亮点,缺者为贵,芝麻香价值的提高已受到了消费者的认同,市场空间特别大。景芝的芝麻香酿造基础非其他企业所能比,现在开发出复合香酒,大有前途。

本次高峰论坛上,一位酒坛泰斗的儒雅老者特别引人注目,他那一身华发早已成了象征,这就是酿酒大师、茅台集团董事长李克良先生。李先生尽管年届71高龄,但精神矍铄,思维敏捷,话语中透着幽默。景芝酒业我来过三次,第一次是1985年,参加在景芝酒业召开的“山东芝麻香科研成果评定会”,会上,我是第一次尝到芝麻香酒,品尝了很长时间,有这么个感觉,然后就说“芝麻香有了”,大家哄哄地说,“老李,你把这个字写下来”,我就高兴地写下“芝麻香有了”。在这次评定会上,来自全国的白酒专家同时品尝芝麻香香子厚型;“芝麻香白酒”有别于清、浓、酱三大香型,芝麻香型酒目已经清楚,可以发展为鲁酒的代表香型。

2009年9月11日,在参加“芝麻香?中国香”中国芝麻香型白酒发展论坛前夕,我再次来到景芝,发现芝麻香非常明显,一闻就闻出来,与25年前来景芝那时候相比,不可同日而语了,芝麻香酿造难度在于需要掌握清、浓、酱三种香型的中间位置,否则就闻不出这样的芝麻香,这样一想,我很高兴,就又题写了“芝麻香鼻祖”,并特别注明“廿五年再访景芝有感”。

之所以如此钟情芝麻香,李克良又解释说,芝麻香与酱香有许多相似、相通、相融的地方,在全国一个香型白酒中,只有芝麻香白酒是以山东为主产地的,我认为山东的芝麻香白酒跟贵州的酱香平台一样,完全可以成为引领白酒消费的一个代表。

李克良拿茅台与芝麻香作比较,他说,在全国酒业历史上,浓香型白酒占据绝对的主力,但是酱香型的茅台却多年畅销全国市场,成为贵州酒业的代表,尽管山东芝麻香白酒的发展时间不长,却产生了巨大的市场竞争力和产品生命力。

也许是糯米芝麻香,了芝麻香的缘故,中国酿酒工业协会白酒分会秘书长赵建华,谈及芝麻香,不由地提高了嗓门:1957年,山东著名酿酒专家于桐昆在景芝酒厂品酒时,从传统酒香中首次发现芝麻香味,这是全国白酒中第一次发现芝麻香,这一“芝麻香”基因,让景芝人在全国率先提出研究“芝麻香”。特别是1983年,“芝麻香型白酒的研究”课题被山东省科委立项后,景芝人通过加盟和山东各科研机构联合攻关,从“芝麻香”生产工艺、微生物菌群、原酒储存、特征成分分析等方面入手,研发能力日益完善,芝麻香研究取得了重大突破,奠定了芝麻香在行业中的领先地位。景芝酒业为行业做了一件大事,在芝麻香的创立上做了大量的工作,代表着芝麻香的发展历史,功不可没。可以说,没有于桐昆,没有景芝酒厂,就没有芝麻香,谁也别争芝麻香是谁发明创造的。

景芝在科研方面是兢兢业业,踏踏实实的企业,没有任何虚假的成分,景芝的产品在全国质量评比中都是第一名,叫人感动,从中看到了景芝的未来,也看到了鲁酒的未来。芝麻香型白酒的市场竞争最终靠的是产品实力、科研实力、企业实力以及人品能力。



一品景芝 创领中国芝麻香

Yipin Jingzhi Liquor leading Chinese sesame flavor

山东景芝酒业股份有限公司
SHANDONG JINGZHI LIQUOR CO., LTD.

