开启鲁酒有约第四站

走进中国芝麻香第一镇——景芝镇

料峭的春风抵挡不住消费者对鲁酒有约景芝站的期待。3月21日上午七点，城市刚刚苏醒的时刻，载着40多人的大巴已经奔赴山东景芝酒业股份有限公司。本站活动，消费者将近距离领略千年酿酒传奇，品味原汁原味的景芝芝麻香白酒，同时一睹国家4A级景区——酒之城。

五十年磨剑 芝麻香震撼问世

“现在还记得，小时候大观园附近有个商店，卖散装名酒，8分钱一杯。在那个二分钱买油条的年代，这个价格算高了。可是真好喝啊！那个时候才十几岁就觉得好喝得不得了。所以，好酒一喝就能记一辈子。景芝酒算得上好酒，一品景芝那个香味，在20多人聚餐的大包间，从外面就能闻得到，真是沁人心脾，闻着就很舒服。”消费者代表马辉说。

被誉为中国第一芝麻香白酒企业的景芝酒业，自然不会让人失望。1957年，白酒专家就在景芝酒中最早发现了芝麻香“风味”，经过五十多年的潜心研究后，景芝芝麻香白酒的确立，立刻引起世人瞩目。“芝麻香型白酒的研制”曾荣获中国轻工业科技进步一等奖，生产工艺获第十届山东省十大发明专利一等奖和第十二届中国专利奖。其代表产品一品景芝是国家地理标志保护产品，被商务部和中国酒业协会确定为中国白酒芝麻香型代表，荣获山东酒行业唯一的省质量奖，改写了鲁酒无香型代表之历史，成为建国以来中国白酒界两大创新香型之一。

“芝麻香研究了五十多年，工艺含量最高，最复杂，微生物也最多。酒体独特，有很幽雅的芝麻味儿，芝麻香的研制成功推动了鲁酒振兴。景芝酒业将以振兴鲁酒为责任，与茅台、五粮液、汾酒一起，做中国名酒。”山东景芝股份有限公司总经理助理曹天河介绍说。

真心酿真情 打造中国芝麻香白酒第一镇

十一点左右，大巴车稳稳停在景芝酒业营销中心前，在二楼会议室，消费者代表被企业的发展蓝图深深吸引。

景芝酒业的悠久历史、快速发展壮大以及宏伟的发展目标让在座消费者赞叹不已。景芝酒业作为中国酒业文化百强企业，把发展文化产业作为打造“百亿景酒”的一项重要支撑，以千年酒文化资源为依托，从参与《闯关东》的赞助拍摄，到“景芝酒业围棋世界冠军奖励基金”文化营销，再到景酒现代生态酿酒产业园和齐鲁酒地文化创意产业项目，通过文化元素提升了企业的核心竞争力，企业主营销售收入连续四年保持了近50%的增幅。

宣传片还重点讲解了景芝将历史传承与现代企业文化有机融合，让传统白酒文化与旅游文化相得益彰，打造“中国北方生态酿酒第一镇”的两期发展规划。其中一期为白酒文化主题公园建设，以生态酿造为前提，白酒文化为支撑；二期为世界酒文化主题公园建设，力求变废为宝，还绿为山，以旅游为载体，休闲养生为延展。消费者代表杨迎庆女士说：“景芝酒业发展得真不错，规划也很好，很独特，我觉得顺应了时代趋势，文化氛围特别浓。应该把父母带来，让他们也看看。”刘金亭先生来之前就查阅了景芝酒业概况资料，在会议室也在认真记录着，“我特别喜欢喝景芝白乾，一直期待来这里看看。没白来，很有收获，得认真记记。”

名家授道 国嘴教你来品酒

“下面，由国家级白酒评酒委员、景芝酒业总工程师韩晓明指导大家品酒！”话音未落，消费者就兴奋起来，“儿时景芝酒名扬，长辈贪杯我闻香”对臧克家来说，好酒景芝是一种奢望，好酒需好好品，到底应该怎样品酒呢？韩总耐心地交给大家“品酒三部曲”：

首先，不要倒太满，不超三分之二。

其次，映衬白纸，看颜色，看酒身是否有悬浮物，是否清澈透明，因为香型不同年份不同允许有些许微黄。

最后闻其香，离酒杯3cm左右，其实酒的香味、香气拿鼻子一闻差不多就能判断百分之六七十了。然后喝一小口，让酒布满舌面　咽下去后感觉是否有后味，后味是否长。喝1—3次，之后放下，歇一会，看酒的风格是否绵柔、香甜、喝一杯之后漱一次口，好酒入口后会有很舒服的感觉，有些酒开始很香，后来没味，这就是人们说的“虎头蛇尾”。

随后酒厂特地为消费者代表准备了酒杯，按照专家的讲解步骤，大家一步步认真品酒。会议室顿时酒香沁人，不饮自醉。有的消费者还特地带着从商场买的白酒求鉴别真假，还有消费者咨询兼香和酱香、浓香的区别，现场热闹非凡。

鲁酒之光，酒都景芝

古有“十里杏花雨，一路酒旗风”之美誉；今有“谁持彩练当空舞，齐鲁酒魂数景芝”之口碑，景芝镇酿酒技术何以绵延五千年，景芝酒业依靠什么树立起领军企业的丰碑？依靠什么开创了中国白酒的芝麻香时代？带着消费者的好奇与期许，“鲁酒有约”活动继续前行，3月21日山东消费者相约齐鲁三大古镇之一——景芝镇，近距离领略了千年景芝传统酿酒技艺，品味中国芝麻香型白酒传奇。

临近中午，客车缓缓驶入景芝镇，巍峨的诚信门跃然眼前，车内开始沸腾。因为它见证了景酒人用诚信在弥漫着酒香酒芬芳的土地上描绘的宏伟蓝图。

漫步于景芝酒业庭院，酒香扑鼻而来。穿过长廊，明清之际72家酿酒作坊的代表——南校场烧酒遗址出现在消费者面前。据工作人员介绍，这是迄今为止国内白酒保存最完好的古代酿酒作坊之一。走进南校场烧锅，工人们依然沿袭古老的酿制酒艺，完整的再现了景芝酒“粮必精、水必甘、器必洁、曲必陈、贮必久、工必细、管必严”的传统酿酒技艺。“景芝酒牌子很响，但是了解的不是很深入。今天通过‘鲁酒有约’领略了景芝酒厂的历史和酿造工艺，更重要的是结识了志同道合的酒友，感到身心愉悦，六个小时的车坐得值啊。”大清早坐客车从烟台赶到景芝镇参加“鲁酒有约”活动的刘恩礼先生兴奋地说，时不时还拿起笔记本认真做记录。

消费者代表在酒之城参观

“酒之城不仅展示了景芝酒的悠久历史，而且展示着现代化酿酒的时代风采。我们酒店芝麻香型一品景芝酒销的最火，看来是有原因的，今天我也被景芝酒业的文化氛围所感染。”从事餐饮行业的彭亚夫边参观边感叹。来到景芝，恢弘大气的酒之城是必观之地。“亦商亦景，既是商业运营的腹地，也是游览休闲的景点。”远观生产流水线，消费者可以亲身体味景芝酒业的“规规矩矩酿酒，实实在在经营”。

“隔壁三分醉，开瓶十里香。”经过半个多世纪的精心研制，景芝酒业改写了鲁酒无香型代表的历史，芝麻香的研制成功推动了鲁酒振兴。山东景芝股份有限公司总经理助理曹天河说：“芝麻香是推动鲁酒振兴的一把利器，它会助我们山东白酒冲击全国白酒一流企业阵营。”作为中国酒业文化百强企业，景芝酒业把发展文化产业作为打造“百亿景酒”的一项重要支撑，以千年酒文化资源为依托，从参与《闯关东》的赞助拍摄，到“景芝酒业围棋世界冠军奖励基金”文化营销，再到景酒现代生态酿酒产业园和齐鲁酒地文化创意产业项目，通过文化元素提升了企业的核心竞争力，被国家确认为中国芝麻香白酒第一镇和中国芝麻香白酒生态酿造产区。

（记者　陈卓然　实习生　刘秀秀　徐萍）

名家传道

作为连续四届山东省白酒评酒委员、首届山东白酒品酒技能大赛状元、景芝酒业总工程师韩晓明亲自为消费者站台，现场讲授品酒知识，为读者答疑解惑。

Q：“品酒都有哪些流程？应该注意什么？”

A：品酒师应该注意以下几点：

1.倒酒时只需要倒2/3，不要倒满。

2.观其色：看酒的颜色。酒中是否有悬浮物、是否清澈透明。如果酒体颜色微黄说明这是年份酒，贮存时间较长，酒质相对较好。

3.闻其香：举起酒杯距鼻子3cm左右吸气。

4.品其味：喝少量的酒，让酒布满舌面，感受酒的后味是否悠长。品尝次数不要太多，每杯品尝一至三次，记下酒的特征。

Q：“怎么分辨酒的好坏？“

A：好酒主要有这样几个特征：

第一，闻香要舒适

第二，入口棉柔

第三，有悠长的后味。

Q：“品白酒时是不是温度高一点好？”

A：“品白酒不需要过分加温。二十度到二十五度最适宜。如果温度过高会使白酒香气和酒精味迅速挥发，刺激嗅觉，从而影响酒的风味。如果温度过低则香气出不来，酒味寡淡。品酒时环境温度和酒的温度在二十度至二十五度最适宜。”