

迎接神十圆满返回 为中国航天员庆功

# 神十飞天纪念酒全省上市了

26日注定又是一个激动人心的时刻!26日上午8时,众所期待的神舟十号航天飞船成功返回地面,完成了在天宫一号的全部工作。值此之际,由齐鲁晚报、泰山酒业合力打造的“五岳独尊·神十飞天纪念酒”也即将于7月1日正式跟广大车友和白酒爱好者见面。

## “海陆空”全渠道助力神十发售

作为中国首款太空酒,“五岳独尊·神十飞天纪念酒”经历20年嬗变,经历了遥远太空漫步,2011年11月1日,中国航天专家将泰山酒业的酿酒菌种,成功发射到太空。经过太空育种后的酿酒菌种提升,神十飞天纪念酒悄然诞生。

伴随着本次“神十”升空,“五岳独尊·神十飞天纪念酒”历经了前期网络选号、预售、媒体发布会阶段后,终于要揭开盖头在“海陆空”全渠道限量发售。据了解,除了原有齐鲁晚报订购电话外,齐鲁晚报各地市记者站、泰山酒业在全省的旗舰店、山东新闻大厦1F精品店等纷纷加入销售阵营,保证车友在7月1日能够一睹“太空酒”风采。

## 精细操作护航“太空酒”首发

25日,在泰山酒业集团包

装车间,身着整洁工作服,手戴干净专用手套的工人们,正在紧张忙碌着,为神十飞天纪念酒做着最后的准备。

“我们的神十飞天纪念酒,每一个都经过精细的手工加工过程,简直可以称作酒中的劳斯莱斯。”包装车间主任王雷自豪地说,每一个瓶身,都要经过五道擦拭。工作人员戴着防菌防尘,且不会留下任何指纹与印记的专用手套,对每个瓶子仔细擦拭着。在灌装步骤,工作人员严格确保相应技术标准,以精细化流程,为神十飞天纪念酒的顺利保驾护航。

唯一收藏的不可预估价值,是神十飞天纪念酒的一大特点。为保证这一特点,有四道程序缺一不可。全球限量发行9999瓶的神十飞天纪念酒,每瓶都有全球唯一“身份证号”。每瓶酒配有一张收藏证书,证书内夹有一张背面为五岳独尊背景的五元面值人民币。人民币的编号,作为其识别代码,印制在证书上。同时,该编号还印制在酒瓶上。三个统一的“身份证号”,同时具备方能确保该瓶神十飞天纪念酒的真实性。

截至26日下午,9999瓶“五岳独尊·神十飞天纪念酒”已经全部生产完毕,期盼已久的市民,将很快能见到它的真面目。



工作人员包装泰山神十飞天纪念酒。本报记者 赵兴超 摄

## 四大权威机构认证50年窖龄保障

精明的投资就是投资未来,怀着这样一种朴素的投资逻辑,一个新的投资标的开始崭露头角——纪念收藏酒!同时包括具有深厚文化背景,兼顾重大事件的神十飞天唯一纪念酒,就极具投资收藏价值。

在15日,山东新闻大厦举行的“五岳独尊·神十飞天纪念酒”发布会上,中国航天基金会秘书长张玉江少将,山东省白酒协会会长李伟鸣、山东省糖酒副食品商业协会副会长薛剑锐,山东省收藏协会会长王济红对神十飞天纪念酒的品质和收藏价值做出高度评价,充分肯定了神十飞天纪

念酒的纪念意义和升值潜力。神十飞天纪念酒,获得了四大权威机构联袂推荐。

神十飞天纪念酒酒体来自泰山酒业具有50年窖龄的创世界吉尼斯记录的小窖窖群,原酒均在泰山脚下按照传统工艺储存超过20年以上。在酿造、储存的近30年里,神十飞天纪念酒深深吸纳着泰山文化带来的帝王封禅之气韵。由中国航天精神和航天文化为载体,经过太空育种后的酿酒菌种提升,神十飞天纪念酒悄然诞生,这是一种寄托,也是一种希望,与中国航天文化紧密相连的神十飞天纪念酒,值得期待。

本报记者 陈卓然 赵兴超

## 新闻链接

### 神十飞天纪念酒 全省首批直营网点

济南:神十飞天纪念酒营销总部:济南市泺源大街6号 山东新闻大厦1F中华收藏店 咨询电话:0531-85196215 85196722

青岛:齐鲁晚报青岛记者站 青岛市市南区宁夏路288号软件园2号楼4楼

枣庄:齐鲁晚报枣庄记者站 枣庄市振兴中路16号七天连锁酒店3026室

滨州:齐鲁晚报滨州记者站 滨州市黄河十路渤海九路锦城大厦8楼齐鲁晚报今日滨州编辑部

济宁:齐鲁晚报济宁记者站 济宁市洸河路11号齐鲁晚报济宁记者站

德州:齐鲁晚报德州记者站 德州市经济开发区董子文化街北首董子读书西侧 齐鲁晚报德州记者站

日照:齐鲁晚报日照记者站 日照市烟台路建委对过丽城花园西门一楼齐鲁晚报

淄博:齐鲁晚报淄博记者站 淄博张店区人民

西路16号二楼齐鲁晚报淄博记者站

烟台:齐鲁晚报烟台记者站 烟台市芝罘区环山路3号润利大厦16楼1603

威海:齐鲁晚报威海记者站 威海海滨北路8号乐达快捷酒店12楼

菏泽:齐鲁晚报菏泽记者站 菏泽市府东街171号齐鲁晚报今日菏泽

泰安:齐鲁晚报泰安记者站 泰安市泰山区望岳路中七里社区服务中心四楼

聊城:齐鲁晚报聊城记者站 聊城兴华西路93号古楼办事处二楼

莱芜:齐鲁晚报莱芜记者站 莱芜市文化北路46号工商局办公楼7楼

东营:《黄三角早报》编辑部 东营市东营区府前街75号

临沂:《鲁南商报》编辑部 临沂市兰山区金雀山路6号新闻大厦1910

潍坊:五岳独尊专卖店 潍坊市寒亭区丰华路1566号(丰华医院对面)

鲁酒领军企业再斩殊荣,品质与茅台、五粮液同台

## “兰陵王酒”荣获“中国白酒酒体设计奖”

2013年6月18-20日,由中国食品工业协会举办的2013年中国食品工业协会白酒国家评委会在福建武夷山胜利召开。沈怡方、曾祖训、高景炎、于桥等全国白酒专家以及白酒国家级评委200多人参加了本次年会。会议由中国食品工业协会副秘书长马勇主持。

在本次年会上,中国食品工业协会白酒专业委员会组织了第二届酒体设计和感官质量的评选,评出了10名“中国白酒酒体设计奖”(综合评分前十名)。兰陵王酒与茅台、五粮液等获得了本届“中国白酒酒体设计奖”;另外综合评分11-30名被评为

感官质量奖。

本次评选全部以暗评的形式进行。200多位国家级白酒评委对送评的茅台、五粮液、兰陵王酒等73个国家名优酒样进行感官质量的品鉴鉴定,经过十五轮密码编号暗评,层层严格打分,最终遴选出综合评分前十名“中国白酒酒体设计奖”。白酒专家组和国家级评委一致评定山东兰陵美酒股份有限公司研制开发的38°“兰陵王酒”具有无色清亮透明,复合香幽雅、舒适、入口绵甜柔和、香味谐调、酒体丰满、陈味突出、余味悠长等多粮浓香典型风格特点,与茅台、五粮液等国家名酒共同荣获“中国

白酒酒体设计奖”。这是山东兰陵美酒股份有限公司继获得“中国驰名商标”和“中华老字号”后,再次荣获国家级的殊荣。

科技创新是企业发展的不竭动力。自2003年以来,山东兰陵美酒股份有限公司始终把提升产品质量和推进技术创新作为企业发展的重要驱动力,不断加大投入,用于技术改造的投入累计达9000多万元。目前,公司拥有国内酿酒行业顶尖的技术研发中心,配备了国内外先进的检验仪器和设备。同时公司高度重视高端人才的培养与储备,现已拥有白酒、黄酒、露酒国家级评委4人,在

国内同行业中仅此一家;拥有山东首席技师2人,山东省评委10人。经过多年的培育发展,山东兰陵美酒股份有限公司现已成为完全具备浓香型、芝麻香型、酱香型白酒,传统的兰陵美酒和露酒生产能力的大型粮食酒酿造基地,同时具备五种生产工艺于一身的酒企在国内同行业中也仅此一家;拥有6000多个固态粮食酒发酵池和万吨生产能力的大曲制曲生产基地。

“酒魂三千年,兰陵依旧在”。精湛的工艺、过硬的质量、良好的口碑,我们有理由坚信中国第一历史文化名酒的愿景就在眼前!

## 景芝酒业千万大奖 寻老酒活动在潍坊启动

岁月凝练,成就经典。为庆祝景芝酒业国营建厂65周年,答谢广大消费者一直以来对景芝酒业的支持与发展,6月23日,景芝酒业隆重推出中国(景芝)生态酒文化节之一“千万大奖寻老酒”首站活动在潍坊启动。

据活动主办方介绍,作为山东的酒窝子——济南白酒文化底蕴深厚,懂酒识酒的消费者更是鳞次栉比,在去年“山东首届寻找民间老酒活动”中更是寻出不少景芝宝贝,充分体现出鲁酒大本营的主场优势。因此,景芝酒业“千万大奖寻老酒”第二站将移师济南,预计下周将与酒友见面。

本次寻老酒须是1989-12-31以前出厂的景芝酒品,置换价值在6000-30000元/瓶不等,活动期间景芝酒业同时会评出最古老、最神奇、最稀缺的景芝老酒分享10万大奖和同步推出《我与景芝酒的故事》有奖征文活动。

据悉,本次鉴定景芝老酒达到数百个品种,最后经鉴定团综合评定,对鉴定出的老酒分等级进行置换和为收藏爱好者颁发景芝酒文化研究会荣誉证书。景芝酒业将会在济南、淄博等地相继开展“千万大奖寻老酒”活动,所有回收置换的老酒将会在中国(景芝)生态酒文化节期间进行展示和拍卖。

# 第二届中国白酒技术创新“国井”论坛举行

国井商学院揭牌仪式同日在国井扳倒井隆重举行

6月21日,由国井扳倒井集团、中国食品发酵工业研究院、北京工商大学、山东理工大学、山东省企业技术创新促进会、山东省食品发酵工业研究设计院等六家单位联合主办的第二届中国白酒技术创新“国井”论坛暨国井商学院揭牌仪式,在国井扳倒井集团齐鲁文化博物馆隆重举行。中国食品行业唯一院士、北京工商大学副校长孙宝国,中国食品科学技术学会理事长孟素荷,六家主办单位以及省市科技主管部门的领导及专家出席了此次会议并致辞。中国芝麻香白酒微生物菌种库、中国古

法芝麻香酿酒基地、中国白酒国井国香研究院、山东理工大学国井商学院揭牌成立,孙宝国院士被聘为国井商学院名誉院长、首席教授。

开幕式上,省市科技主管部门的领导到会作了热情洋溢的讲话,对中国芝麻香白酒微生物菌种库、中国古法芝麻香酿酒基地、中国白酒国井国香研究院、山东理工大学国井商学院的成立表示祝贺。技术交流会

京工商大学副院长、教授郑福平等专家,围绕高端芝麻香白酒特征性探索研究、芝麻香白酒发酵生产中的代谢途径、芝麻香白酒特征香气成分的产生机理等成果做了详细性的交流。

此次“国井”论坛,是继首个“中国芝麻香白酒研究院”创立,首届中国白酒技术创新高峰论坛后,国井扳倒井集团、北京工商大学、中国食品发酵工业研究院、山东省食品发酵工业研究设计院联合举行的又一中国白酒界技术科研盛会。会议上有中国食品行业唯一院士、国内知名专家、教授、中国酿酒

大师、中国第一品酒师、中国技能大师等行业精英们进行了高端技术科研的巅峰论剑。此次论坛,是中国芝麻香型白酒研究的高峰论坛,旨在加强芝麻香型白酒技术创新和产、学、研协作,集成产业与科技资源,促进生产工艺技术的改造和进步,提升中国芝麻香型白酒高端品牌的价值,引领中国白酒产业的创新发展。

中国白酒技术创新“国井”论坛的成功举办,旨在更好发挥国井扳倒井集团、北京工商大学、中国食品发酵工业研究院、山东省食品发酵工业研究设计院在中国芝



麻香型白酒研发中的优势,通过深化产、学、研协作,更好的推进芝麻香白酒生产工艺技术的改造和进步,以国井扳倒井的全面提升,带动中国芝麻香白酒产业做大做强,对推动中国芝麻香白酒产业加速提升产生广泛而深远的影响。  
(本刊记者 陈卓然)