

“山东地标酒”引鲁酒名企热捧

已有数十家酒企报名,近千名读者网友参与投票



有的读者特意赶到评选办公室现场填写“地标酒”选票。朱頤 摄

本刊记者 朱頤

“评选山东地标酒的活动非常好,这次我们是势在必得。”自日前首届山东地标酒评选活动启动以来,众多鲁酒名企纷纷报名参加,许多酒企更是表现出了对当选“地标”的坚定信心。同时,众多读者和网友也积极参与到“地标酒”的评选活动中,人们通过各种方式表达了对鲁酒的支持。

11月28日,首届“山东地标酒”票选正式启动,“山东地标酒”评选活动逐渐进入高潮。目前,全省已有数十家酒企报名参与了此项活动,范围几乎覆盖了山东所有地市。除了通过电话等方式报名外,有的酒企还专门派人驱

车数百公里赶到位于济南的评选活动办公室,当面提交参与材料,并表达了对当选“地标酒”的渴望。

“对于这次地标酒评选,我们非常看重,能够当选地标酒,就是对我们企业的认可。”一家省内知名酒企的负责人表示,山东酒企众多,几乎每个地市都有一家或数家上规模的酒企,形成了诸侯争霸的局面。这些酒企在当地都拥有坚实的市场基础,而近年来部分知名酒企随着生产规模的扩大,逐步将触角伸到了其他地市,对当地酒企形成了冲击。为此,谁能够成为“地标酒”,就说明谁获得了当地多数消费者的认可。

在酒企踊跃报名的同时,众多消

费者也对“地标酒”的评选表现出了浓厚兴趣。在不到一个星期的时间内,就有近千名读者和网友通过邮寄报纸或网上投票等方式,参与了首届“山东地标酒”评选活动,不少济南的读者甚至亲自将报纸送到了评选活动办公室。

“我喝了一辈子酒,外地的酒喝过,洋酒也喝过,但还是觉得咱山东的酒最好喝,咱山东人就应该喝咱山东酒。”今年已72岁的王庆功老人在寄来的选票中还夹了一封自己写的信。他在信中表示,自己对鲁酒有着很深的感情,非常希望看到鲁酒能在全国崛起。“希望这次评选活动能给我们的酒企加把劲,让他们酿出更多更好的酒!”

头条链接

天地缘酒业两项省级成果顺利通过专家鉴定

12月1日,天地缘酒业与齐鲁工业大学共同完成的两项省级成果“馥郁清香型白酒生产关键技术研究与产业化开发”与“清香型白酒发酵外围环境温度程序化控制及配料条件优化”顺利通过滨州市科技局专家组鉴定,专家一致认为综合技术达到国际先进水平,标志着天地缘酒业在科研创新方面获得了巨大成就。

由山东省食品发酵工业研究设计院刘建军院长、山东省白酒工业协会姜祖模秘书长、山东大学祁庆生教授、山东大学张承瑞教授、山东省科学院生物所史建国研究员、山东师范大学刘建龙研究员、山东省葡萄研究院王咏梅副院长组成的专家组在听取工作、技术和经济效益等报告,审查了相关材料,经质询、讨论后,一致认定“馥郁清香型白酒生产关键技术研究与产业化开发”和“清香型白酒发酵外围环境温度

程序化控制及配料条件优化”项目提供的资料齐全、完整,数据翔实、可信,符合行业发展方向,生产工艺符合环保要求,产品用户反映良好,市场前景广阔,工艺路线先进可行,综合技术达到国际先进水平。

近年来,天地缘酒业公司不断加强科技项目管理,加大科研投入,于2012年投资一千余万元新建天地缘酒业技术研发中心,高标准打造酒体检测、设计研发平台,全资引进3台安捷伦公司气相色谱仪、气质联用仪,同时配套完善了高水准的品酒室、酒体设计室、常量分析室、精密仪器室、色谱室、留样室等功能科室。该技术中心由中酒协、中食协国家级评酒委员、国家级高级品酒师、高级调酒师胡风艳任技术总工程师,带领一大批专业技术人员专攻白酒的技术研究,目前技术创新能力得到显著提高。



喜事就喝

天地缘



洞藏十年
 DONG CANG SHI NIAN
 水凝天香 原生洞藏
 山东天地缘酒业有限公司出品

