

中国藏酒协会冬酝封窖大典在古镇景芝举行

春开窖“冬酝136”高端芝麻香面世

11月30日,安丘春开窖酒业公司“冬酝136”高端芝麻香白酒面市品鉴活动及中国藏酒文化协会冬酝封窖大典在景芝镇隆重举行,来自各级政府及中国藏酒协会的领导、新闻媒体记者、白酒行业专家、经销商、藏酒爱好者等共200余人参加了活动。

春开窖董事长冯金国表示,春开窖虽是一个小企业,但时刻都在要求自己“用心做事,做专、做细”。为确保大家有好酒喝,喝到放心酒,公司诚邀大家亲身参与酿酒过程,“春开窖酒业就是您的家,春开窖的酿酒车间就是您的私人酿酒作坊。”

“冬酝136”

获业内人士推崇

“秋天成熟、收获,冬天入窖、发酵;春天勃发、开窖”是“元隆宝烧”酿酒秘籍的真谛。“冬酝136”是春开窖酒业传承和发展“元隆宝烧”秘籍而酿制的高端芝麻香白酒,春开窖酒业在每年冬至时节举行冬酝封窖活动,来年春天举行开窖活动,这已成为春开窖酿酒工作中重要组成部分。

春开窖“冬酝136”高端芝麻香白酒以发酵周期136天以上的芝麻香酒为基酒,在地下酒窖内经过2年以上存储,按照独特配方勾调出成品。春开窖新推出的两款“冬酝136”芝麻香白酒分别为62度和68度。包装采用葫芦(福禄)造型的陶瓷瓶,流光溢彩,典雅别致。参加活动的行业专家、喜爱藏酒的各界人士现场品评了“冬酝136”高端芝麻香白酒,从酒质到包装都给予了高度评价。

山东大学唐锡光博士表示,

“冬酝136”芝麻香白酒虽是高度白酒,但入口甘冽,细品绵软且香味纯正,回味淡雅清爽,芝麻香酒突出。青岛有道酒业公司总经理于宗云则表示,春开窖“冬酝”136高端芝麻香白酒包装装潢虽不奢华但美观大气,酒的品质又好,一定具备很好的市场前景,“我公司一定同春开窖酒业精诚合作,积极地向消费者推荐该产品。”

省藏酒协会

亲定专用窖池

在11月30日上午的活动中,中国藏酒协会副会长周青植与其他藏酒协会的 leader 一起举行了冬酝封窖仪式。周青植是中国藏酒文化的倡导者之一,他说自己参加本次活动的目的,就是为了见证春开窖“冬酝136”高端芝麻香精益求精的酿酒工艺及过程,并亲自进行春开窖冬酝136酿酒封窖。

“我们藏酒首先要看基酒的品质,我曾于今年4月份和史进才



秘书长带领济南、德州、滨州、潍坊等地的藏酒协会以及中外酒文化协会的 leader 到春开窖进行了参观考察。春开窖的芝麻香原酒发酵周期长达136天以上,而且工艺严谨,酒酿经过130多天发酵使原酒的质量大幅度提升,跟发酵周期五、六十天的酒在口感区别很大。秋天成熟、收获,冬天入窖、发酵;春天勃发、开窖,是酿造优质春开窖白酒的全部过程,所以它酿造的基酒口感更醇厚,回味更悠长。”周青植介绍说,今年4月30日,他有幸出席了山东大学120年校庆藏酒的开窖仪式,鉴于春开窖高端芝麻香白酒的优异品质,藏酒协会经慎重研究决定,选九个窖池作为藏酒专用发酵池,对

这九个发酵池的酿酒过程进行全程监管,所酿原酒全部封存,一部分自用,其它推荐给全国的其他藏酒爱好者。

在谈到春开窖迷藏有什么秘密时,周青植表示,春开窖的地下酒窖相对恒温、恒湿,非常具备白酒储存的条件。而且所有存酒器具均采用江苏宜兴的紫砂陶坛,紫砂陶坛具有较好的透气性,便于存储容器内外芳香物质的交换,所以藏酒协会选择在春开窖封存白酒。

春开窖定制酒

个性品位的象征

春开窖酒业面向个人、企业

及社会团体,根据消费者需求开展“一对一”服务——白酒定制。山东大学120周年校庆酒、潍坊电视报社25周年庆典酒等都很完美地满足了使用者的诉求。

青岛海洋大学的博士生导师付根清对定制酒给予了较为全面的阐述。他认为,从白酒定制内容而言,有侧重于酒类包装的定制,有侧重于酒质的定制,或兼而有之。定制酒类包装的客户可尊享个性化酒瓶外观、祝福语、刻字等个性化服务。定制酒质客户可尊享独特酒配方、制定年份等个性化服务。由于定制酒的个性化同时使定制酒又具备了稀缺性、复杂性、综合性、私密性、艺术性、增值性等特性。

个人定制酒:具有强烈的个人色彩,酒的品质、包装风格都符合个人的喜好,个人的姓名、祝福语等融进酒盒中,无论自享或送礼都是品位的象征。企业定制酒:企事业单位在经营或商务活动中为了提高或扩大其知名度,提高产品的市场占有率,获取更高销售业绩和利润而特别定制,带有企业标志,酒中融入了企业文化元素,是企业品牌形象的生动体现,是企业的一个窗口,有良好的实用价值。社会团体定制酒:酒中融入团体理念等元素,是社会团体联谊、交流等活动的良好信使。珍藏酒:无论从酿造、设计都匠心独运,精益求精,适宜收藏。

五岳独尊酒运抵西昌为“嫦娥三号”庆功

12月2日凌晨,举世瞩目的“嫦娥三号”在西昌卫星发射中心成功发射,中国探月工程又向前迈出一大步。作为中国白酒行业唯一的中国航天事业合作伙伴,泰山酒业集团派出由企业和经销商组成的航天助威团赶赴西昌,并向西昌卫星发射中心捐赠了价值十余万元的航天庆功酒——五岳独尊,为“嫦娥三号”的成功发射庆功。

泰山酒业集团与中国航天结缘于2010年,经过缜密考察,泰山酒业集团被中国航天基金会授予“中国航天事业合作伙伴”称号,五岳独尊酒被授予“中国航天庆功酒”,且在白酒行业具有唯一性和排他性。中国航天基金会是我国航天领域对外募捐、接受捐赠、赞助的唯一合法组织,凡要求以中国航天名义进行命名、冠名的

捐赠,由中国航天基金会统一归口管理。

自牵手航天以来,泰山酒业集团先后见证了天宫一号与神八、神九、神十完美对接,以及嫦娥二号、三号的成功发射,五岳独尊酒也频频走上航天庆功舞台,为中国航天的每一次跨越喝彩。推动技术进步与品质提升是泰山酒业携手航天的重要目标,因此,泰山酒业联合中科院成都生物研究所把酿酒菌种搭载在神舟八号飞船上,成为继茅台之后第二家进行太空育种的酿酒企业,经过两年深入研究,课题取得重大突破,泰山酒的品质也得到显著提高。在神十发射之际,泰山酒业还联合齐鲁晚报推出了限量版的“五岳独尊神十飞天纪念酒”,成为广大航天和收藏爱好者追捧的目标。

(吴修刚)

无荤也美味 素菜更健康

12月7日就是24节气中的大雪节气了,受暖湿气流和冷空气的共同影响,天气寒冷,阳气潜藏。传统养生学认为,“至此而雪盛”,更注重对阳气的护养,保暖祛寒,适当吃些益气通阳的食物,有助于保护呼吸道和肠胃,增强免疫力。

此次我们中国劲酒齐鲁特色美食发现之旅活动推荐给大家的正是一道集美味、营养于一身的美味佳肴——“板栗白菜”。板栗白菜是鲁菜系的一道经典素菜,色泽明亮,味道咸鲜,入口绵软。要说这道菜的主角是板栗还是白菜,也许已经不那么重要了。重要的是金黄的板栗在浓稠的上汤浸润下晶莹剔透,青白的白菜在饱满的板栗簇拥下娇艳欲滴,板栗入口香软清甜,白菜入口清淡鲜美,两者相映相成,当真是色香味绝佳的素菜首选。

如果好看、味美还不足以成为首选的理由,那么加上健康,是不是就可以荣登这一宝座了呢?俗话说:“百菜不如白菜”,白菜中含有90%的植物纤维,并且营养均衡,具有润肺清热、润肠排毒、除烦生津的功效。而素有“干果之王”美称的板栗,养胃健脾、补肾强筋可与人参、黄芪、当归媲美。所含的不饱和脂肪酸和各种维生素,具有抗衰老、壮身骨的滋养作用。板栗和白菜这两种普通食

材,组合在一起就具备了化腐朽为神奇的效果。

同样具备了这种效果的中国劲酒,酒色如琥珀,晶莹透亮;口感清透纯净,入喉香醇,于色香味来说,与板栗白菜这道菜可谓“佳偶天成”。作为中国经典保健酒,中国劲酒能有效激活免疫系统,调节免疫能力,改善血液循环,迅速消除疲劳。同样是因健康加分,更是相得益彰,绝对称得上是“劲酒配美食,美味又健康”。

试想雪落窗沿,或家人小聚,或朋友促膝,一道鲜亮的素菜,一杯清醇的劲酒,眼球和口舌同时的满足,何等温馨惬意!

▶劲酒数字提取技术开启保健酒标准化之路

传统型保健酒是以传统浸泡工艺为基础进行生产的,其药物成分提取是通过基酒浸泡中药材获得的。是药三分毒,浸泡法能使有效成分溶解到酒溶液,却无法避免有毒物质溶解到酒中。为了给消费者提供安全、稳定的保健酒产品,劲牌多年来不断进行技术创新,投入巨资对保健酒生产进行了技术革命。2009年9月,劲牌投资1亿元建成了先进的生物提取车间,并在劲酒的生产中全面运用了数字提取技术,很好地避免了

传统保健酒提取工艺中可能存在的杂质多、纯度低、吸收慢等问题,也解决了有毒物质随有效成分溶解到酒中的尴尬,并使保健酒的品质提升到一个全新高度。

通过数字提取技术,劲酒实现了品质的进步升级。它突破传统浸泡工艺的限制,针对保健酒中不同原料的独有属性,分别对每一味原料中的功效成分进行量化提取,最大限度保留原料的有效成分,去除无效成分和杂质残留,确保了每一瓶劲酒的健康有效。在提取过程中,劲酒采用数字控制技术,对各原料中的有益成分进行量化控制,令组方配伍更为科学、精确,使每一瓶劲酒的品质稳定、优良。

劲酒依托现代化技术平台,从原酒到原料,全方位进行技术创新,严格把控每个环节,幕阜山泉,地道原料,数字提取、保健食品GMP良好生产规范——为消费者饮用健康、高品质的保健酒提供全面保障,实现传统养生文化与现代科技的完美融合,推动现代健康品质生活的不断向前。



争上 包容 人淳 酒纯

英雄景陽岡
情义山东人!



山東景陽岡酒業有限公司 地址: 阳谷县城紫石街17号 网址: www.jingyanggang.com 电话: 0635-6383115