



红川酒业:传承千年工艺 酿造品质美酒

王晓

汇聚智慧力量 共谋陇酒发展

甘肃省酒业协会三届三次理事会会议召开

八月的河西走廊,风光旖旎,风景如画。8月23日,省酒业协会三届三次理事会在张掖市召开,来自省内外的专家、会议代表和主流媒体代表等100余人齐聚一堂研讨交流,以智慧的力量赋能陇酒高质量发展。

近年来,省酒业协会在省商务厅及有关部门的指导下,在广大会员单位的全力支持和广泛参与下,以“六大工程、十件实事”为抓手,不断健全工作机制,创新服务平台建设,打造陇酒人才高地,积极践行企业社会责任,协会队伍不断壮大,宣传阵地显著加强,诚信工程建设稳步推进,理事会班子建设取得了显著成效。

会上,省酒业协会会长、义顺集团董事长张秉庆作了协会报告,全面系统总结了协会历史发展成就和工作亮点,并安排部署下一步工作任务。他表示,省酒业协会将持续发挥职能优势,在搭建合作平台、牵线搭桥促成厂商合作、商商合作、厂厂合作的同时,进一步加强组织建设,规范开展“省级放心酒示范企业(店)”培育、考核、认定等工作,推动会员企业高质量发展。省酒业协会秘书长李云对协会收支情况作了详细报告。

陇酒历史源远流长,酿造工艺精湛,文化底蕴深厚。省酒业协会陇酒文史编辑部主编陈沛就《甘肃酒业志》暨“陇酒文史”编纂情况作了报告。他表示,陇酒文史编辑部自揭牌以来,坚持讲好陇酒故事,助力实现陇酒百亿奋斗目标。接下来,编辑部将以此平台,加强行业交流,挖掘陇酒素材,深耕陇酒文化,为陇酒品牌宣传及高质量发展赋能。

会上还选举了新增增理事,并为新当选理事授牌。同时,根据《甘肃省酒业协会省级放心酒工程创建管理办法》,经考核,评选出6家“2024年甘肃省放心酒示范企业(店)”。

最后,省酒类流通产业促进中心主任段治国对省酒业协会工作取得的成绩和亮点给予肯定。他表示,省酒业协会为陇酒产业高质量发展建言献策、搭建平台提供了坚实力量。未来,省酒业协会要加大培育陇酒名优品牌,持续举办推介会、展销会、招商会,进一步扩大陇酒产业化、规模化和品牌化,赋能陇酒高质量发展,助推陇酒品牌“走出去”。

据了解,省酒业协会自2020年换届以来,第三届理事会已走过了四年的历程。这四年中,省酒业协会在充分挖掘我省酒文化的基础上,在推进酒产区建设、品牌建设及酒业市场健康有序发展等方面积极探索,并取得了显著成绩。特别是协助制定和实施陇酒“走出去”战略,助力陇酒百亿工程加快实施等作出了积极贡献。在肯定成绩和坚定发展信心的同时,省酒业协会将以更奋发的姿态和更充沛的干劲向新的目标进发,在已经绘就的百亿陇酒蓝图的指引下,开创新局、乘势而上,为我省经济社会发展贡献更大力量。

会议期间,与会代表还参观了中国工农红军西路军纪念馆,并先后前往甘肃滨河集团、红桥酒庄和甘肃祁连葡萄酒业有限公司参观交流,实地探访陇酒得天独厚的自然环境、传统古法的酿造工艺和发展崛起的崭新风貌。

柔和金徽民间金牌品酒师大赛举办

近日,“行家显身手 品酒论英雄”柔和金徽(第七季)民间金牌品酒师大赛总决赛在陇南市金徽生态酿酒园圆满落幕。来自张掖大区的王鹏凭借出色的表现一举夺魁,成为新一届的品酒大师,酒嘉大区代表队获得团体赛冠军。

据介绍,历经预赛和半决赛,共有来自我省14个市州的300余名参赛者进入总决赛。总决赛分为团体赛和个人赛。参赛者通过酒度鉴别、酒糟层鉴别、发酵周期鉴别、年份鉴别和成品酒质量鉴别等环节的激烈比拼,最终决出团体和个人前三名。

金徽酒股份有限公司副总裁、省内销售公司总经理王宁表示,柔和金徽民间金牌品酒师大赛是金徽酒面向广大消费者举办的大型品酒赛事。作为一项专业性、趣味性和参与性于一体的活动,为广大品酒爱好者提供了一个展示自我、交流心得、提升技艺的平台,能够进一步激发消费者对酒文化的兴趣,促进白酒知识的普及和品酒技能的提升,拉近消费者与金徽酒的距离。

在颁奖典礼上,金徽酒股份有限公司党委副书记席建中表示,自2016年以来,“柔和金徽民间金牌品酒师大赛”活动已连续开展七季,累计参与近10万余人次。赛事的影响力、知名度、公信力和参与度逐年提升,已成为甘肃白酒行业的一大特色IP,搭建起金徽酒与广大消费者深入互动的桥梁。未来,柔和金徽将以品酒师大赛为媒,持续打造场景化、沉浸式、互动式IP,为消费者带来全新体验。

金徽酒始终重视品鉴和研发工作,组成由1名国家级评酒大师、7名国家级白酒评委领衔、28名省级白酒评委和1000多名白酒酿造技师构成的专业技术研发团队,依托金徽酒“生态优、活泉养、纯粮美、老窖香、低温酿、酒海藏”的独特优势,精心酿造出“只有窖香,没有泥味”的高品质白酒。

随着第七季柔和金徽民间金牌品酒师大赛总决赛的落幕,金徽酒再次向业界展示了其强大的品牌影响力和市场号召力。未来,金徽酒将继续秉承“酿造生态酒,传递正能量”的企业使命,不断创新和突破,为消费者带来更多高品质、高品位的白酒产品,推动陇酒文化繁荣发展。

(牛瑞娟)

富窖泥中的微生物群落。这些微生物不仅参与了酒醇的发酵过程,还赋予了红川酒独特的风味和香气,在发酵过程中发挥着至关重要的作用。因此,红川酒厂一千八百余口老窖池是红川酒诞生的最佳母体,也是红川酒业能够酿造出好酒的坚实保障。

储存与陈化是酿造工艺中的最后一道工序,也是最为关键的一步。红川酒业坚持基础原酒在陶坛中储存不少于一年,调味原酒则分别在陶坛和酒海中储存不少于三年。这种长时间的储存与陈化,不仅使得酒体更加老熟和陈化,还促使酒中的各种成分更加协调均衡。陶坛和酒海作为传统的储存容器,其独特的材质和结构为酒液的陈化提供了理想的微环境。经过长时间的储存与陈化,红川酒逐渐散发出独特的陈年香气和口感。

匠艺创新 拓发展之路

红川酒的酿造采用源自元代春和涌烧坊的古法工艺,吸纳四大名酒酿造技法,博采众长,通过不断改进,最终形成融汇古今、特点鲜明的传统手工固态酿造技法以及绵长柔和、自然生香的独特风格。

近年来,红川酒业在坚持传统酿造技艺的同时,积极引进现代先进设备和技术,不断提升生产效率和产品质量,酿造出了红川、成州两大品牌60余种产品,赢得了广泛的市场和良好的口碑。2017年,“红川酒酿造技艺”被列入甘肃省非物质文化遗产名录,成为我省白酒文化的重要代表。

红川酒业的酿酒工艺是一项复杂而精细的传统技艺,凝聚了历代酿酒师的智慧和汗水。未来,红川酒业将继续传承和发扬这一传统技艺,在为消费者带来更多美酒佳酿的同时,也为我省白酒行业的繁荣与发展贡献更多力量。



特别关注 tebieguanzhu



红川酒酿造之“拌粮”工序。

骤都追求精益求精,确保曲块质量上乘。

红川酒的发酵是酿造工艺中的一大亮点。其采用固态发酵法,入池发酵时间长达75天以上,双轮底发酵更是超过150天。这种长时间的发酵过程使得微生物更加富集,酶活力更高效,能够保证酒体的丰满醇厚和香味纯正。

蒸馏是白酒酿造中的关键环节。红川酒蒸馏采用混蒸混烧的方式,坚持原料的蒸煮和酒的蒸馏在甑内同时进行,形成缓火蒸馏、大火蒸粮、缓汽蒸馏、大汽追尾的蒸馏工序。在蒸馏过程中,酒精浓度会不断发生变化,这就需要经验丰富的师傅精准把控,按照不同的度数和品质分批次采摘。此阶段也叫作“量质摘酒或看花摘酒”,能够确保每一滴酒都达到最佳品质。

匠术传承 扬技艺之长

红川酒业的窖泥培养是其酿造工艺中的另一大特色。红川酒坚持以原始老窖泥为基础,通过传统的窖泥培养方法,不断积累和丰

壳、糠等,均按照科学配比进行使用,以保证酒质的优良。

在水的选择上,红川酒更是下足了功夫。其水源来自陇上江南腹地的无污染深层地下水。此水冬如温泉、夏如凝冰,水质清澈透亮、清冽甘甜,富含多种微量元素及矿物质。这些得天独厚的自然条件为酿造优质白酒奠定了坚实基础。

匠心独运 护质量之魂

红川酒从制曲、发酵、蒸馏到陈酿、勾调、灌装等各个环节,坚持一章一法遵从古训、一招一式恪守传统。采用这种传承匠人匠艺的酿酒工艺所生产的红川烧酒,因酒体晶莹剔透、口感绵长柔和、酒香自然生香而闻于世。

制曲是酿酒的第一步,决定了酒的香气和口感,也是酿酒过程中最重要的一环。红川酒一直坚持传统手工制曲,其独有的65度高温烧制“包包曲”更是匠心独运,从选料、踩曲、晾汗、入曲房到排曲、通风、控温、翻曲,每一个步

牛瑞娟 冯国强

一方水土酿一方酒。神秘奇妙的黄金酿酒带,山水相依的徽成盆地,赋予了红川酒绵长柔和、自然生香的独特风格。

红川酒业坐落子陇南市成县,是一家承载着千年酿酒历史的传统酒企,其酿酒工艺源远流长,有史可考的生产年代已近千年。不可复制的产区生态、不可或缺的传承优势、不可替代的酿造技艺,孕育出了闻名遐迩的红川酒。红川酒以其独特的酿造工艺、精湛的技术和卓越的品质,赢得了市场的广泛赞誉。

日前,“2024甘肃民营企业100强”名单发布,红川酒业凭借出色的经营业绩、稳健的发展态势和对经济社会发展的积极贡献,位列其中。这是对红川酒业坚持“纯粮酿造,质量至上”酿造原则和“守正创新,科技赋能”发展理念的充分肯定。

优质原料 铺品质之底

在酒的酿造过程中,原料和酿酒工艺相互影响、相互制约,共同决定了酒的品质和特色。在酿造过程中,红川酒非常重视原料的选择、加工方式以及酿酒工艺的改进和完善,以实现原料与工艺的协调统一和最佳匹配。

红川酒的酿酒原料主要包括高粱、大米、小麦、大麦、糯米等,每一种原料都经过严格筛选,确保品质上乘。高粱选用东北糯红高粱,其支链淀粉占总淀粉含量的90%以上;大米精选来自湖北的优质大米,颗粒饱满、圆润光滑;小麦、大麦、糯米也均来自优质产地,品质纯净新鲜。此外,红川酒还注重辅料的选取,如稻



王培



日前,甘肃义顺集团资助助学暨2024年度“义顺金榜题名奖”“义顺成才奖”颁奖仪式在康乐一中举行。

“义顺金榜题名奖”是义顺集团资助康乐县优秀高考学子的专项奖项,“义顺成才奖”主要资助其他贫困学生。今年共有291位康乐县同学获得“义顺成才奖”,奖金共计62.6万元。

今年是义顺连续开展项目化公益助学活动的第十三年。多年来,义顺集团为助学助教、扶危济困、抗震救灾累计捐款超过2000万元。今后,义顺集团将继续积极履行社会责任,资助助学,以实际行动展现企业的社会担当与人文关怀。

栉风沐雨谋发展 躬耕桑梓践初心

——滨河集团开展公益活动侧记

万秀秀

四十年征途漫漫,四十年奋斗不息,四十年硕果累累。甘肃滨河集团始终秉承“人至诚、酒至醇、业至远”的宗旨,牢牢坚守“利他、利企、利国、利民”的企业理念,在不断提升经营管理水平的同时,始终不忘企业社会责任,积极参与各类社会公益活动,以实际行动展示了向上向善的企业形象。

平,滨河集团与张掖市民乐县职业教育中心联合创办了滨河电大,现为甘肃广播电视大学滨河分校。截至目前,滨河集团已向该校投入资金270多万元,累计向社会输送各类专业人才近5000人。

2001年,针对全省各科优秀学子、高考贫困家庭学生,滨河集团开展了“我为你喝彩”“与爱同心 与团同行圆梦大学”青春助学活动。截至2023年,累计投入资金407.7万元,资助贫困大学生近4000名。

2017年,滨河集团联合省扶贫基金会发起“关爱中小学生学习健康成长”安全爱心包公益活动,向临夏、平凉、兰州、张掖等地3000名留守儿童发放了“安全爱心包”,提升孩子们的幸福感和获得感。

2021年,滨河集团联手共青团甘肃省委、省青少年发展基金会共同举办了“滨河九粮液 助力大学梦”公益助学项目。

2022年,“滨河九粮液 助力大学梦”暨“滨河青春助学基金”共计捐款120万元。其中为兰州市捐赠35万元。

2023年,“滨河九粮液 助力大学梦”暨“滨河青春助学基金”共计捐款160万元。其中为兰州市捐赠50万元。

2024年,“滨河九粮液 助力大学梦”暨“滨河青春助学基金”共计捐款200万元。其中为兰

州市捐赠50万元。截至目前,累计捐款580万元,资助1160名学生圆梦大学。

值得一提的是,为践行“员工关爱感化”的企业文化,今年,滨河集团设立了“滨河九粮液、助力大学梦”员工子女助学奖励项目,并于8月20日上午举办发放仪式。这既是对学子们辛勤付出的肯定与表彰,也是滨河对员工及其家庭的深切关怀和真诚回馈。

点滴爱心,汇聚大爱。“企业不仅是一个经济组织,而且是一个社会组织。滨河集团深知企业的发展依赖于社会,更应用经营的成果回报社会,保障企业经营可持续发展。集团对于企业文化的重视不仅体现在产品品质追求上,而且贯穿于企业的日常运营和履行社会责任之中。我们将以常态化、长效化、制度化、规范化的助学行动,展现河内人良好的精神风貌,树立爱心、良心企业典范,争做公益企业的先锋队。”谈起滨河集团公益助学活动,滨河集团总经理许文亮表示。

绵绵桑梓情 拳拳“滨河”意

除了致力于教育扶贫,滨河集团在生态环保、灾害救助、济弱扶贫等社会公益事业上亦躬耕不辍、履践致远。

植绿造林、扩绿兴绿,是滨河集团矢志要写好的生态答卷。秉持“建绿色滨河九粮酒



滨河集团助学捐赠现场。

积极开展“与爱同心 与团同行 圆梦大学”“关爱中小学生学习健康成长”“滨河九粮液 助力大学梦”等助学活动和扶贫救灾活动……十多年来,滨河集团累计捐款捐物超过5000万元。先后荣获“全国慈善会爱心企业”、首届“甘肃省履行社会责任示范单位”等荣誉。两度荣获“甘肃省人民政府质量奖”,是全省食品行业唯一一家连续两届获此殊荣的企业。

如今的滨河集团,已从酿酒工厂成长为现代化酿酒集团,入选中国白酒工业100强、甘肃省重点工业60强和甘肃民营企业50强榜单,品牌价值达173.33亿元。

暖育人情 悠悠“滨河”心

立业兴邦,教育为本。多年来,滨河集团坚持致富思源,心系教育发展,关心支持青少年成长,积极回馈社会。

1997年,为了助力提升当地职业教育水



40 1984-2024 匠心四十载 奋进新征程

庆祝甘肃滨河集团成立40周年