



# 探秘汾酒中的“甘肃味道”

——甘肃省酒协一行赴汾酒集团考察学习

王晓

在中国酒文化的浩瀚星空里,汾酒无疑是一颗璀璨夺目的星辰,以其悠久的历史、精湛的酿造工艺、独特的风味口感以及深厚的文化底蕴,被誉为“中国白酒产业的奠基者、传承中国白酒文化的火炬手、见证着中国白酒发展历史的活化石”。它不仅是“国酒之源,清香之祖,文化之根”,更是当之无愧的“中国酒魂”。



考察团一行参观汾酒集团。

十里春风酿玉浆,杏花醉酣酒气香。4月7日至9日,甘肃省酒类流通产业促进中心、甘肃省酒业协会组织陇酒企业家、酒类经销商及媒体代表共30余人赴山西杏花村汾酒集团考察学习,沉浸式体验汾酒文化的厚重脉络和独特魅力。

## 千年流传诗酒地 十里杏花烂漫开

一行人来到我国最大的清香型白酒生产基地——汾阳市杏花村中国汾酒城,一同探寻其背后的千年传承和酿造奥秘。这里有100多座仿古建筑,年产成品酒10万吨,储酒能力达20万吨,被誉为“诗酒天下第一村、中国白酒第一城、世界藏酒第一城”。

“汾酒有着6000年的酿造史,1500年的成名史,1300年的诗酒史,800年的蒸馏酒史,300年的品牌史以及148年的企业史……”跟随讲解员的脚步,考察团步入杏花村,空气中弥漫的花香酒香扑面而来,沁人心脾,时光与酒曲在这里相会,好似一场延续千年的密约。

“借问酒家何处有?牧童遥指杏花村。”赏杏花、品古诗、饮美酒,大家仿佛穿越了千年时光,回到令人陶醉的诗酒年华。走进汾酒博物馆,汾酒酿造史、陈旧酒器、精品艺术、产品博览、荣誉陈列5个主题展区引人注目,千秋佳酿、晋商酒韵、竹叶青青、清香独帜、酒都瑞爵、天

工妙手、酒海沐歌、杏林墨缘、异彩纷呈、品酒留香10个展厅精彩亮相,陈列有杏花村遗址出土的酒器具1200余件等,一幅幅图片、一段段文字,一卷卷文献,讲述着汾酒的传承与发展。

## 古作坊看历史 杏花村中酿美酒

一个让酒家流连忘返的地方,一个被定为国家重点文物保护单位的作坊——杏花村汾酒老作坊遗址。该遗址位于山西省汾阳市杏花村镇东堡村卢家街,由南北两组院落组成。杏花村汾酒老作坊距今已有800余年的历史,现有元、明、清时期的建筑50余间,是国内现保存最好的古代酿酒场所,2006年被定为国家重点文物保护单位。其中,北院为酿酒作坊原址,有五个院落,面积约7000平方米。

现遗存清代酿酒作坊,有埋入地下的发酵地缸。院内有一口元代古井,古井上建亭,名曰“古井亭”,亭依墙而建,墙上嵌有傅山手书“得造花香”碑一块,此井直到民国年间一直是汾酒酿造专用水源。院内还保存明代酿酒所用的甑筒一个。作坊遗址保存完整,是一处十分珍贵的酿酒业实物遗址。

悠久的历史传承,造就了汾酒享誉千年的绝佳风味,成为业界经久不衰的知名品牌。

## 汾酒甘味出臻品 陇晋携手促发展

甘肃与山西,共饮黄河水,又因酿酒原料跨越千里,结下深厚情缘。

“清”和“香”二字勾勒出汾酒基因里独特的品质韵味。其中曲为酒之骨,大曲原料直接关系酒体品质,是汾酒留清增香的关键。汾酒之所以能拥有独特的风味和卓越的品质,其原料甄选与甘味紧密相连。

祁连山北麓的山丹马场,海拔2700米,年均日照2993小时,昼夜温差达15摄氏度,独特的冷凉气候孕育出了“甘啤7号”优质大麦。经检测,其制曲率和出酒率均优于普通品种。永登县苦水镇的富硒土壤与高原气候,培育出“苦水玫瑰”。这种玫瑰富含香茅醇、橙花醇等30余种挥发性香气成分,维生素C含量是苹果的700倍。自1904年起,苦水玫瑰便成为玫瑰汾酒的核心原料,其花瓣经浸渍蒸馏工艺融入汾酒,赋予酒体“玫瑰芳香与汾酒清香”的复合香型,形成“清而不浊,和而不猛”的独特“灵魂”。

汾酒销售公司副总经理乔宇星表示,汾酒在山丹马场建立了数字化种植管理系统,实现从田间到酒窖的全程可追溯;在永登县,苦水玫瑰种植户通过订单农业年均增收明显,实现“一朵玫瑰富一方”。这种“酿酒原粮+特色农产品”的产业模

式,不仅保障了汾酒的不俗品质,也助推了陇原大地的产业发展。

“陇酒的发展任重而道远,通过此次考察学习,看到了汾酒的突出亮点,找到了陇酒与汾酒之间的差距。大家更要学习晋商精神,领悟汾酒的眼光和格局。汾酒能发展成为全国第三大酒企,不是一朝之功,是日积月累的成效。今年是实现陇酒百亿目标的冲刺之年,汾酒的酿酒和运营经验值得借鉴。”甘肃省酒促中心主任段治国表示。

中国酒类流通协会副会长、甘肃省酒业协会会长张秉庆说,汾酒产地和甘肃同属黄河流域,汾酒的独特芳香里面已注入了“甘味基因”,两省酒企酒商合作有着天然的亲和力和代入感,希望汾酒集团继续加大在甘肃市场的推广力度。

“我与汾酒已有20多年缘分,汾酒宣传不多,却能家喻户晓,这就是其魅力所在。”甘肃省酒业协会监事长魏兴琦感慨道,如今,汾酒深受甘肃消费者青睐,还成了人们走亲访友的馈赠佳品。

杏花烂漫吐芬芳,美酒扑鼻千里香。此次考察学习,为陇酒高质量发展拓宽了新视野、增添了新动能,对陇酒实现百亿目标具有积极意义。

## 特别关注 tebieguanzhu

冯国强

近日,红川酒业来到“帆船之都”山东青岛,举办了一场跨越山海的红川酒专场品鉴推介会。

“红川酒醇厚丰满,入口绵柔,回味悠长。”从色泽到香气,从口感到余韵,红川酒诠释了何为“纯粮自酿”。“红川酒以‘高温制曲、低温发酵、恒温贮藏’的匠心工艺,将‘粮香、曲香、窖香、陈香’凝练为层次分明的味觉盛宴,受到现场嘉宾的一致好评。

甘肃红川酒营销有限责任公司、成县红川酒营销有限责任公司总经理丁银表示,红川酒业来到“帆船之都”青岛,召开专场品鉴推介会,意义重大。这是公司“走出来”的重要一步,是“深耕甘肃、辐射西北、迈步全国”战略的重要实践。未来公司将整合相关资源,拓展销售渠道,创新营销模式,辐射山东及沿海市场,共同谱写“红川入海,香满城阳”的崭新篇章。

成县境内自然资源丰富、四季分明、气候宜人、生态良好、土地肥沃,为红川酒的生产酿造提供了充

裕的自然条件。近年来,红川酒业在沿用传统工艺的基础上,不断挖掘创新,选用优质高粱、大米、大麦、小麦、糯米为原料,以优质小麦和大麦制成中高温大曲作为糖化发酵剂,沿用百年老窖池,采用传统的续糟发酵、混蒸混烧老六甑工艺酿造,经发酵、蒸馏、贮存、陈酿、勾兑、调味,产品具有“无色透明、窖香浓郁、陈香自然、酒体醇香,绵甜爽净,诸味谐调,回味悠长、酒体丰满”的独特风格。红川酒业立足陇南特色资源优势,深耕白酒产业领域,以匠心传承技艺、以品质铸就品牌,在品质建设、品牌打造、推动产业升级、带动就业增收等方面成效显著。同时,以品鉴推介会为契机,红川酒业借力区位优势,不断拓展“线上+线下”双渠道,持续扩大了销售市场。

红川酒专场品鉴推介会在青岛举办

牛瑞娟

当秦岭南麓的樱花为金徽酒生态酿酒园披上粉霞,嘉陵江畔的千年窖池正酝酿着一场春日的盛会。暮春四月,嘉陵江畔的金徽生态酿酒园内,第七届“金徽酒秦岭樱花节”如期举行,数万株樱花与蒸汽氤氲的酿酒车间相映成趣,不仅为游客带来了一场视觉与味觉的盛宴,而且展现着金徽酒在文化传承与品牌创新上探索和思考的生动实践。

## 生态秘境中的沉浸式体验

古窖池畔的百年樱树披锦流丹,陶坛林中的酒旗迎风招展,海眼泉旁的樱花倒影摇曳生姿,每一帧皆可入画。游客漫步于千米“樱花大道”,两侧的百年樱树与明清老窖池群交织,酿酒师傅在蒸汽中翻搅酒醅的身影若隐若现,空气中满是樱花的清甜与酒香的醇厚。作为国家AAAA级文化生态旅游景区,金徽酒生态酿酒园在“金徽酒秦岭樱花节”期间化身生态剧场,为游客勾勒出一幅“樱花酿酒香,天人共酿春”的诗意图卷。

“金徽酒秦岭樱花节”为企业打造的核心文化IP,其消费者体验感深刻影响着品牌价值、市场竞争力和行业生态。第七届“金徽酒秦岭樱花节”在消费者体验上推出以秦岭生、低温酿、酒海藏、行家品为主题的“秦岭消消乐”“闻香辨酒”“看花识酒”“酒龄探秘”等互动游戏,让消费者在趣味挑战中解码“三低工艺”奥秘。“霓裳樱花”汉服秀、DIY调酒等活动,进一步加深了游客的体验感。

樱花节期间,游客还可深度参与“春酿探秘”体验。在酿酒师指导下,游客可自己制作樱花春曲,观察150天双轮发酵的奥秘,并亲手从百年窖池中起糟取酒。封藏仪式上,消费者定制的封坛酒被镌刻专属铭文,存入陶坛养酒馆,在时

光中静待美酒的酿成。这种可触摸、可参与、可珍藏的体验设计,将白酒酿造从工业生产转化为活态的文化传承。

## 品牌创新的探索与实践

金徽酒探索“酒业+”新模式,“产区IP化、IP场景化、场景价值化”新路径,通过开放酿酒全流程、打造沉浸式体验场景,将工业生产转化为文化消费,将品质体验转化为“生态+文化+体验”,年接待游客量突破50万人次,成为西



金徽酒生态酿酒园樱花大道。

4月17日,滨河集团在万亩有机原粮种植基地举行春播仪式。活动旨在进一步推进滨河酿酒有机原粮种植基地建设,促进农户增收、企业增效,助力乡村振兴,持续谱写滨河好酒新篇章。

## 万亩良田春播忙 滨河原粮酿酒香

——滨河集团有机原粮种植基地举行春播仪式

四月的张掖,春柳拂堤。随着滨河基地上整齐列阵的农机逐渐启动,一粒粒精选的高粱与小米种子深植沃土,承载着“盈车嘉穗,酒香满溢”的愿景,正式开启2025年的春种乐章。

自3月7日起,集团万亩原粮种植基地正式启动春季整地工作,每天投入各类机械设备50台,调配人工300人次,掀起春耕热潮。在原粮种植过程中,滨河集团通过“企业+合作社+农户”的经营模式,带动周边100多户农民就业,实现了生态效益与经济效益“双赢”。

好酒源于匠心,佳酿必先良秋。滨河集团原粮基地位于祁连山北麓河西走廊中段,海拔1650米至1750米之间,拥有得天独厚的地理环境优势。尤其祁连山的冰雪融水为作物生长提供了天然的灌溉水源,加之土壤无污染,有机质含量高,且富含硒、锶等多种微量元素和矿物质,为各类有机原粮种植提供了优质的生长环境。为确保每一滴滨河美酒口感醇正,滨河集团严选杂308号、315号高粱及张杂5号小米等优质品种,为酿造提供了原粮保障。

## 产学研深度融合促发展

科技创新是第一生产力,也是滨河集团长期以来可以做强高端白酒的必要因素。近年来,从自主创新到产学研融合创新,滨河集团在酿酒原粮种植研发方面积累了丰富的实践经验。

2024年6月,国家谷子高粱产业技术体系专家工作站挂牌。此次挂牌建立了专家工作站,在进一步推动滨河集团有机酿酒原粮产业研究和技术创新工作的同时,也为酿酒原料的种植研发搭建了国家级的技术交流平台。

此外,滨河集团与辽宁省农科院、吉林省农科院、甘肃省农科院、甘肃农业大学等10家科研院所合作研究推广农作物配方、施肥、育种、机械化等应用技术,种植酿酒作物10余种,主要作物有高粱、小米。基地于2016年通过中国质量认证中心有机产品认证、原粮品种于2018年通过中国质量认证中心知识产权认证。

## 绿色种植守护青山绿水

在原粮种植基地,滨河集团创新推行“种植修复”模式:采用秸秆还田技术使土壤有机质年提升0.3%,轮作紫花苜蓿等绿肥作物固氮养地,提升作物有机品质;配套建设的生态沟渠系统,实现灌溉水循环利用率达85%,逐年减少黑河取水量。

滨河集团多年来一直致力于改善基地周边生态环境,秉持“建绿色滨河九粮酒城 筑河西走廊生态屏障”的理念,持续加强生态建设。自1998年以来,已投入近2亿元用于荒滩治理、植树造林和防风固沙,改造戈壁荒滩2.66万亩,定植防风林带50公里50万株,产业园树木保有量达300多万株,营造了优良的生态生产生活环境,将昔日的戈壁荒滩打造为国家级“绿色工厂”和“中国森林体验基地”。

2024年12月,滨河集团“碳中和工厂”揭牌仪式在九粮酒城举行,标志着滨河集团成为我省首个获得“碳中和工厂”认证的酒类企业。集团将持续推动“滨河式”降碳行动迈上新台阶。

## 智慧农业引领高质量发展

作为“从田间到舌尖”的实践者,滨河集团以种植精准化、专业化、标准化、规模化为突破口,严控酿酒原料基地准入标准,通过物联网监测、无人机巡田、区块链溯源等数字化、可视化技术,打造覆盖“种、管、收、储、运”的全周期智慧管理体系,实现自动化灌溉、自动化喷药、可视化远程诊断、原粮品质100%可视化管控等,形成“从一粒种子到一滴美酒”的全程可溯源链条和“种、收、储、运、交”全产业链闭环品控体系,确保每一滴滨河美酒口感醇正、品质如一。

随着播种机在广袤田野划出整齐的垄线,滨河集团“品质革命”的种子已悄然生根,每一粒种子尽情生长在河西走廊肥沃的土壤里,成为饱含陇酒生命活力的“九粮使者”。

## 酒界资讯

## 义顺集团受邀参加第三届中国管理学派论坛

日前,由江西财经大学主办,江西财经大学工商管理学院、江西省管理学会承办的第三届(2025)中国管理学派论坛暨第三届企业儒学学术研讨会在江西财经大学麦庐园校区举行。会议邀请全国知名专家学者作主旨报告、组织专题研讨和系列平行论坛。义顺集团董事长张秉庆受邀参加,并作《从百年义顺商号的三大法宝,具体表现为“为别人着想,按规矩办事”的经营准则,“少一点私心,多一点奉献”的团结文化以及“坚守与创新并重”的发展理念。

未来,义顺将继续推动传统文化与现代管理相融合,以诚信、卓越品质、创新引领创造新的业绩。

(王培)

## 祁连葡萄酒产品荣获樱花日本女子葡萄酒大奖赛金奖

近日,在第十二届“樱花日本女子葡萄酒大奖赛”上,中国甘肃祁连葡萄酒有限公司旗下3款产品——祁连传奇橡木桶蛇龙珠干红、橡木桶西拉干红、贵人香冰白,从来自全球的6000款葡萄酒中脱颖而出,取得“三金”佳绩。

祁连传奇橡木桶蛇龙珠干红以我国本土葡萄品种蛇龙珠为原料,融合法国橡木桶陈酿工艺,酒体饱满,单宁细腻,黑莓与香草香气交织。其酿造技术曾获“国内领先”认证。祁连传奇橡木桶西拉干红精选西拉葡萄,经低温发酵与橡木桶熟成。

(龚文婷)