

綠色中國

「今天我品嚐的黃鶴樓更上層樓系列酒，可以說是獨創的『陳派』酒體，武漢天龍黃鶴樓酒業有限公司總經理陳佳將『川派』白酒的香氣濃郁和『蘇魯豫皖』白酒的口感綿柔進行了完美的結合，是非常符合市場需求的產品，」著名白酒專家沈怡方在「更上層樓——2013年黃鶴樓酒新品專家品鑒會」上說。

除了沈怡方之外，同行的曾祖訓、高景炎、陶家馳、馬勇、季克良、謝義貴等專家都給了更上層樓系列黃鶴樓酒很高的評價，同時他們更高度讚賞的是黃鶴樓威寧美酒莊園。專家們認為，只有既懂技術，又追求做事完美的陳佳，才能夠將這樣一座白酒生產基地建造的如此之美，令大家流連忘返，不捨得錯過廠區內的任何細節，這樣的白酒企業才是中國白酒未來的發展方向。

責任編輯：胡可強
版面設計：高麗輝

■黃鶴樓美酒莊園外景

陳佳：中國評酒第一人

釀就「天人合一」



【人物簡介】

「中國評酒第一人」
國家級白酒評委
四川省和全國範圍
白酒評酒「狀元」
湖北省經濟建設年
度領軍人物
國家唯一鑒賞級白
酒「國窖1573」的
設計者

■「中國評酒第一人」陳佳

自然環保 美酒莊園出佳釀

9月24日，威寧飄起了濛濛細雨，氣溫驟然降了不少，但這絲毫不影響老專家們對於黃鶴樓威寧美酒莊園探訪的心情。在釀造車間，沈怡方仔細的與陳佳進行著交流，黃鶴樓釀造車間與其他企業不同，整個釀造車間是全封閉的，通過空調系統保持車間的恒溫恒濕，這使得釀酒生產可以全年進行，保證了窖池投糧的連續性。在陶壇酒庫，陶家馳將杯中的美酒一飲而盡，閉上眼睛久久在回味，半天才回過神來，連連讓身旁的記者也品嚐這難得的佳釀。在廠區內的總控制室，茅臺集團名譽董事長季克良與陳佳不斷溝通，詢問每個圖像中的具體位置和情況，久久不肯離去。

這些專家可謂走南闖北，全國所有的白酒生產企業他們幾乎都去過，但他們認為，像黃鶴樓威寧美酒莊園這樣，將白酒傳統和現代科技進行完美結合的卻屈指可數。中國食品工業協會白酒專業委員會秘書長馬勇認為，白酒是中華民族的傳統產業，傳承了幾千年，行業的進入門檻不高，但你想釀出好酒，卻不是一件易事。黃鶴樓是一家始終堅守傳統固態釀酒的企業，同時也在不斷的進行著創新。看她的釀造車間，堅守傳統固態發酵工藝，同時對車間進行了全面改造，用空調系統排氣排濕，研發了全新的小窖移動抓鬥，採用信息化系統管理酒庫，採用地勢輸送美酒，這些閃亮點就可窺豹一斑。黃鶴樓在堅守中進步，在堅守中進行創新。「用一句話來概括，黃鶴樓酒業可謂『十年耕耘，百年佳作，千古名樓』，」馬勇對記者說。

除了這些新技術的運用，黃鶴樓美酒莊園所在地威寧，素有「桂花、楠竹、茶葉、苧麻、溫泉之鄉」之譽，這裡氣候溫和，降水充沛，日照充足，四季分明，十分適合釀酒。黃鶴樓美酒莊園用來儲存基酒的山洞，洞內四通八達，洞體互連互通，形成雲霧繚繞，終年恒溫恒濕，即使在盛夏時節，入洞即感涼氣逼人，十分適合美酒的天然老熟。而洞外植被茂盛，山谷迴響，空氣裡水汽豐富、負氧離子含量高，廠區內的綠化率達到70%以上，放眼一片鬱鬱蔥蔥，如同進入了森林氧吧。如此天然的生態條件，是生產和儲存白酒的絕佳場所。

據陳佳介紹，黃鶴樓美酒莊園的釀酒生產線採用的都是最優良、最先進的技術。每一個釀酒設備都為黃鶴樓美酒的卓越質量提供了有效保障：這些先進的設備，使得酒氣容積係數增大，存留時間大大加長；設備密封性好，散熱能力強，冷卻面積增大，節省了大量工作時間；不受地域、季節、氣溫等自然條件局限，可常年進行生產經營，具有節能降耗、環保之功效。

「在美酒莊園的生產線上，從最基本的小工具，到大型機械，再到成套的流水作業線，每一項設備都是型號最先進、功能最齊全、效率最優質的。每一個環節都是經過嚴格把關。製作工藝越來越簡易化、和諧化，大大節省了人力、財力以及成本。在這樣的生產條件下，出產的每一滴黃鶴樓酒，都飽含了最豐厚的醇香品味，為生產出完美質量的黃鶴樓酒奠定了堅實的基礎，」陳佳對記者說。

獨創秘笈「陳派」香

如此優良的生態環境和對固態發酵的堅守，加之科學技術的廣泛使用，使得黃鶴樓釀出的每一滴美酒都如同美人般婀娜多姿，充滿了無限韻味。在24日上午的「更上層樓——2013年黃鶴樓酒新品專家品鑒會」上，陳佳無法掩飾心中的激動，因為專家們品評的每一款酒，都經過了她的精心雕琢，反復推敲，她想把她調配每種酒的心得體會都和盤托出，讓專家們對每種酒有更深入、更直觀的了解。

「我現在對於黃鶴樓酒的調配與其他企業不同，一般多是基酒儲存後只組合一次，直接風格定性。而我把黃鶴樓的成品酒都是調配了三次才最終定型，每次調配後都存放一段時間，使酒體達到最佳的結合度，三次後的酒體日臻完美，達到了我理想中的要求。專家們今天品嚐的黃鶴樓更上層樓系列三樓、五樓和更上層樓三款產品，雖然價位上有一定的差距，但是每一款都是高而不膩，酒體協調，香味和諧，回味悠長。因為我做任何事情都在追求完美，對於酒體設計更是如此。設計酒體，不是我的工作，已經成為我最大的愛好，」陳佳笑著老

專家們介紹。

如此用心和完美的酒質，自然得到了專家們的交口稱讚。沈怡方認為，黃鶴樓更上層樓系列酒有自己的獨特個性，她將「川派」白酒的香氣濃郁和「蘇魯豫皖」白酒的口感綿柔進行了完美的結合，獨創出「陳派（陳佳獨特風格）」酒體，這種個性是中國白酒行業中唯一的。傳統上認為，「川派」白酒講究香氣的濃郁，「蘇魯豫皖」講究口味上的提升，講究口感綿柔，陳佳卻創出了自己獨特的「陳派」風格，為中國白酒行業注入了新風。濃香型白酒流派多了不是壞事情，不願意拋棄傳統，不根據市場變化進行創新的產品終將會被市場所淘汰。前幾天中國釀酒工業協會舉行的會議上，72個酒樣中有1/3是兼香型或者說是複合香型；9月10-11日召開的第五屆全國清香類型白酒高峰論壇上，37個酒樣中沒有一個是過去的「一清到底」。這些產品在口感上的變化都是根據市場來的，符合消費者需求的產品才能贏得未來，今天黃鶴樓更上層樓系列就展現出了這一種特質。

著名白酒專家梁邦昌同樣也給予了高度的評價。他認為，黃鶴樓酒與其所處的長江中游地理位置相稱，其既有華東酒的特點，也有川酒的特點，而且兩者結合的十分完美。從對這一系列產品的認識上，梁邦昌提出了「度、融、序」三點：度是指酒體口味的各種度結合的十分好；融是指幾種口味不是組合而是融合；序是指各種香氣前後明顯十分獨特。可見梁邦昌給出了十分高的讚揚。

梁邦昌在會後接受記者採訪時表示：「黃鶴樓更上層樓系列酒，從80多元、160多元，320多元到560多元，每一款酒的性價比都非常高，是純正的固態發酵白酒，如果說這樣的產品走向全國市場，是非常有衝擊力的產品。黃鶴樓酒但從產品質量上來講，這絕不僅僅是技術的完美，更是藝術的完美。」



■陳佳品黃鶴樓20年原漿



■中國食品工業協會白酒專業委員會秘書長、常務副會長馬勇（前左）與陳佳（前右）合影

堅實邁步全國路

從2013年開始，中國白酒行業十年的高速發展戛然而止，十年間一系列的問題都被輝煌的數字所掩蓋。而到今天，我們不得不捅破一個個膿包，使得行業未來發展更加健康，為我們今後十年鋪路。十年來，中國白酒業被廣告、渠道、團購等束縛了雙腳，而忽視了對消費者自身的關心和關注。2013年，能夠持續高速發展的企業，無不是以消費者至上的企業。高性價比、高質量的產品，成為今天能夠繼續笑傲江湖企業們的重要砝碼。

對於從技術出身的陳佳，自然懂得產品質量的重要性。黃鶴樓酒業出廠的每一批次的白酒，都要經過陳佳這一關，這保證了黃鶴樓酒質量的卓越。但進入黃鶴樓十年來，陳佳已從單純的「品酒霸王花」，成為一名稱職的總經理。她笑稱十年的黃鶴樓生涯，其中八年都是在喝酒中度過的，而這也造就了陳佳對於消費者清晰的把握。她十分了解消費者需要什麼，消費者喜歡什麼樣的產品，她就從技術上去生產出符合消費者要求的產品，這是十年來陳佳最大的變化，也使得黃鶴樓酒日臻完美。

「這是黃鶴樓酒邁向全國市場扎實的基礎所在，雖然今年白酒市場遇到了危機，但只有在危難中才有機遇，只有在彎道上才會更好的超車。黃鶴樓是第四屆、第五屆兩屆的中國名酒，也是目前唯一一家仍在扎實做好本地市場的企業。十年磨一劍，我相信只要來黃鶴樓威寧美酒莊園看看，品嚐下黃鶴樓系列酒，我相信你就一定會愛上黃鶴樓酒，」陳佳自信的對記者說。

