

# 荣耀百年·唱响清香

## 汾酒集团在北京启动系列纪念活动



李秋喜董事长发言



启动仪式



汾酒定制现场陈列

5月19日，山西汾酒集团在北京隆重举行了以“荣耀百年 唱响清香”为主题的汾酒荣获巴拿马万国博览会甲等大奖章100周年系列纪念活动启动仪式，正式拉开了系列纪念活动的序幕。同时，汾酒私藏定制、创意定制正式启动。

美国驻华大使馆商务专员沈岩、法国驻中国大使馆原公使石巴胡(pierre baroux)、中国国际商会秘书长林舜杰、中国酒业协会会长王延才、原中国食品工业协会白酒专家委员会主任委员高景炎、解放军总政歌舞团男高音歌唱家阎维文、复旦大学历史系教授钱文忠、著名品牌专家艾丰、著名诗人汪国真、中国传媒大学广告学院院长黄升民等出席启动仪式并作了精彩发言。国务院参事、著名作家、非物质文化遗产抢救发起人冯骥才特发来贺信祝贺会议圆满成功。正在戛纳电影节担任评委的中国著名导演、汾阳人贾樟柯特地为本次活动发来祝贺视频。

据介绍，巴拿马万国博览会是当时为了庆祝巴拿马运河开凿通航而举办的一次世博会。会址设在美国旧金山，博览会从1915年2月20日开展，到12月4日闭幕，展期

长达9个半月，总参观人数超过1900万人，开创了世界历史上博览会历时最长、参加人数最多的先河。

据国家图书馆珍藏的1917年出版的《中国参与巴拿马太平洋博览会纪实》(巴拿马万国博览会中国代表团团长陈琪所著)记载，巴拿马万国博览会的最高奖是甲等大奖章。中国酒业在这次博览会上共获得4枚甲等大奖章，分别是杏花村“义泉涌”酒坊选送的山西高粱汾酒、直隶高粱酒、河南高粱酒、张裕白兰地。其中山西汾酒成为唯一获得甲等大奖章的白酒品牌。其他获奖产品由于大多没有独立的品牌或传承，已经无法对号入座了。应该强调的是，按照赛制，巴拿马博览会的奖项分为六等，按照甲、乙、丙、丁、戊、己顺序排列，其中甲等为大奖章，丁等则为金牌奖章，换句话说，博览会的甲等大奖章为一等奖，金牌奖章则是四等奖。而且，根据原始资料显示，中国没有任何白酒在巴拿马博览会上获得过金牌奖章。这就是中国白酒在巴拿马万国博览会上获奖的真实历史。

汾酒在巴拿马万国博览会获得最高奖项，标志着汾酒走向了国际化和现代化，也是中国酒走向世界的标志性事件。这次博览会也打开了“中国制造”的世界视野，极大地刺激和推动了民族工业的发展进程。

一个品牌的价值，需要不间断的传承、长时间的打造与深厚的人文积淀。汾酒勇夺1915年巴拿马万国博览会最高奖——甲等大奖章绝非偶然，而是千余年传承改进、长期辉煌积淀的爆发，其品质与品牌价值是无可比拟的。

汾酒所在地山西杏花村是我国谷物酿酒的发源地，早在6000年前，该地区就有了谷物酿酒的习俗。杏花村的酒文化源远流长，在1500年前的二十四史《北齐书》中“汾清”酒的记载，证明汾清当时就是宫廷用酒。晚唐诗人杜牧的千古绝唱“借问酒家何处有？牧童遥指杏花村”使汾酒名扬天下。历代文人墨客留下许多吟唱杏花村汾酒的诗篇，可谓史不绝书。明清时期，清香型汾酒的酿造工艺随着晋商遍布全国的通商之路传播到长城内外、大江南北，花开四海、播种九州，派生出了后来的浓香、酱香型等各种白酒。

(青青)



# 四十八家燕京啤酒花园遍布北京城

品味美酒美食 感受舌尖上的啤酒文化

本报讯 为期三天的第23届燕京啤酒节于6月6日至8日举办。而燕京啤酒集团在昌平回龙观、朝阳区三里屯等地建立的48家大型啤酒花园，作为23届燕京啤酒节的分会场，目前已全部营业。

自5月份开始，燕京啤酒集团在朝阳区贵州大厦、昌平区温都水城、海淀区京粮广场、顺义的金汉绿港美食街和燕京桥自来水水塔楼等地建立48家大型啤酒花园，为市民提供消暑纳凉、感受啤酒文化的场所。据悉，燕京啤酒花园将持续到10月份。

燕京啤酒花园环境布置上运用“啤酒”元素，突出啤酒文化，树枝上挂着的各种彩色小夜灯，更是营造出了夏夜萤火虫点点的浪漫感觉。一体的欧式风格，自然感受。经典门楼、特色啤酒屋、独立美食档口、全木质桌椅，户外霓虹闪烁，歌舞曼妙，在夏日美妙的夜色下享受美食美酒，感受休闲与放松。啤酒花园的白啤、鲜啤、黑啤、扎啤等燕京啤酒，清凉拌菜、特色铁板、烤肉等时令小吃格外诱人。经过几年来不断的品牌打造，燕京啤酒花园已成为京城市民消暑首选。我们在新奥燕京啤酒花园随机采访了一位顾客，顾客说：“今年看世界杯有地方了，在鸟巢下面吃着美食，喝着燕京啤酒，看着球，那么大的屏幕，那叫一个爽！”

燕京自主研发的新产品——原浆白啤，成为今年燕京啤酒花园的一大亮点。燕京原浆白啤酒，传承德国“纯净酿造法”工艺，采用全麦芽酿造，精选进口澳大利亚大麦芽和小麦芽，天然深层优质矿泉水，经珍贵德国上面酵母发酵酿制而成。产品酒体纯净，色泽淡而清新，泡沫细如奶油，香气独具一格，酯香突出，入口净爽。由于不经过滤和巴氏杀菌，含活性酵母，最大限度保留活性营养物质，其比例最易人体吸收，呵护肠胃更健康；同时直接取自发酵罐无菌灌装，全程冷链运输，将最原始的营养、最极致的新鲜感受留给消费者。

在燕京啤酒花园，消费者如果需要关注更多地信息，还可以通过搜名称、扫二维码的方式加入燕京啤酒的微信，或者关注燕京啤酒的官方微博，还可以在大众点评上搜索距离最近的啤酒花园与大家推荐的菜肴，真是美酒美食共品味。

燕京啤酒花园以品味、休闲为设计理念，每家啤酒花园风格统一，将酒文化、美食与夜色环境融为一体，不但为市民提供了安全、卫生的就餐环境，而且已经成为北京夏夜一道靓丽的风景。这个夏季，燕京啤酒花园，使北京市民可以天天都有啤酒节，可以天天感受舌尖上的啤酒文化！

(春江水)

# 创新历届纪录的 VINEXPO ASIA-PACIFIC 2014

5月27日至29日于香港举行

展会

误区

## 白天喝柠檬水真的会晒黑吗

最近有一款热销的产品“柠檬杯”，可以很方便的冲泡出柠檬水，非常受女性朋友的喜欢，因为柠檬水味道清新，一向被誉为“美容饮料”。那么，为什么饮用柠檬水可以起到美容的作用呢？日常饮用柠檬水又经常会出现哪些误区呢？

柠檬水中含有丰富的维生素C，而维生素C是一种较强的还原剂，它可以使细胞色素C、细胞色素氧化酶及分子氧还原，到达美白祛斑的效果，还能够清除体内的自由基，延缓衰老。因此，饮用柠檬水可以起到美容养颜的作用。但是很多人在饮用柠檬水的时候会出现以下几种误区。

**误区一：**有的人习惯于用新鲜柠檬挤出汁液泡水而把柠檬皮弃之不用，殊不知柠檬皮也是非常值得泡制的，因为皮中含有的生物类黄酮比果肉部分更高，它能够清除自由基，具有抗氧化的作用，还能够调节人体免疫力，预防高血压和心血管疾病等。而且柠檬皮中还含有大量的柠檬精油，可以起到振奋精神、消除倦怠感的作用。

**误区二：**有人说柠檬不能用热水泡，理由是过高的水温会使维生素C大量损失。实际上，泡柠檬的水温度不能太低，否则味道泡不出来。再者，由于柠檬里含有大量的有机酸，而维生素C在酸性条件下的耐热性较好，不容易被破坏，所以泡柠檬的水温在60℃左右是没有问题的。

**误区三：**有段时间酸性体质容易得癌症的说法非常盛行，而柠檬由于酸味明显，一度被视为“酸性食品”，使得很多人诚惶诚恐，不知道这具有美容功效的柠檬水还能不能继续喝。其实柠檬的酸味主要来自于柠檬酸，而柠檬酸在体内可以完全代谢成二氧化碳和水，血液中的二氧化碳通过呼吸作用排出体外，酸性自然也就消失了，所以柠檬水并不是什么“酸性食品”，还是可以放心饮用的。

**误区四：**有人说在食用含钙丰富的食物时不能够饮用柠檬水，理由是柠檬水中的柠檬酸与钙结合会生成沉淀，甚至在体内生成结石。其实，柠檬汁中的柠檬酸盐可以抑制钙盐结晶，从而阻止肾结石形成，甚至已经形成的结石也可以被溶解掉，所以，饮用柠檬水并不会导致肾结石，相反的，经常饮用柠檬水还可以在在一定程度上预防肾结石的发生。

**误区五：**还经常听很多女性朋友说柠檬水不能够白天喝，因为柠檬是一种感光水果，白天喝柠檬水之后皮肤会起斑变黑。其实从科学角度来说，感光物质主要包括叶绿素、核黄素和血红素，这几类物质广泛存在于人们的食物中，如果吃了感光物质就会长斑，那人们白天就没什么食物是可以吃的了，显然这种观点是荒唐的。再者，柠檬水中的有机酸会腐蚀牙齿表面，损害牙釉质，如果晚上大量饮用柠檬水又没有及时清洁牙齿的话很容易导致龋齿。

还有一点需要注意的是泡制柠檬水的柠檬片最好是切的薄一些，这样的话柠檬中的有效营养成分才能够充分渗出，起到较好的效果。通过对以上五种常见误区的了解，相信您以后可以更加健康的饮用柠檬水了！

打破历届纪录的 Vinexpo Asia-Pacific 2014，于5月27日至29日在香港会议展览中心隆重举行，其会场空间比上届扩大五成，横跨两个庞大展览厅。

约近18,000名旅游零售业决策者、进口商、分销商及重要买家出席了这场盛宴，创下新的业界访客人数纪录，加上与时俱进创新的新概念，能进一步提升这个全球首屈一指、专为国际葡萄酒和烈酒行业而设的商贸展。

烈酒破天荒成为 Vinexpo Asia-Pacific 的一大焦点，而充满魅力的崭新酒吧概念「Spiritual」首度亮相。亚太区占全球烈酒总消耗量近三分之二，香港正是区内枢纽，此精心打造的酒吧区有多位专业调酒师和国际调酒师协会的成员即席呈献琳琅满目的烈酒和鸡尾酒，让访客在弥漫醉人气氛的环境下品尝美酒。

与此同时，「Vinexpo 学院」带来阵容更庞大的顶级品酒会、研讨会和专业试酒班。54场多元化尊尚活动包括30场设座品酒会、5场立式品酒会、15场研讨会和4场专业试酒班。设专人解说的品酒会展现法国最佳产区及年份佳酿(包括布根地、博若莱、圣艾米利翁和波尔多)，以及产自智利、意大利、中国、瑞士、阿根廷和南非的名酒。

在各个研讨会上，来自金融、法律、进口和市场营销界别的专家就一系列热门话题和趋势作出演说，其中包括中国市场的未来、酒庄投资及葡萄酒拍卖。多位著名的演讲嘉宾和品酒师分享专业知识及独到见解，其中包括顶尖葡萄酒大师、酿酒学家、酿酒师、品酒师及顾问，如 Paolo Basso、李志延(Jeanie Cho Lee)、Hubert de Bouard、李德美(Li Demei)、Michel Rolland、李业明(Simon Tam)、Jane Skilton、Debra Meiburg 和周国明(Nelson Chow)等。

于 Vinexpo Asia-Pacific 初次登场的「中国葡萄酒论坛」诚邀访客参与三项独特的活动，包括由李德美与《葡萄酒评论》杂志主编林力博(Lin Libo)主持的中国葡萄酒品鉴会；纪录片《红色情结》私人放映会；影片有关中国人对收购波尔多高级酒庄的欲望，而放映会后有导演讨论环节。

此外，以探讨中国市场未来为主题的研讨会由多位专家和业界

重要人物主持，包括代表怡园酒庄的陈芳(Judy Leissner)、代表ASC精品酒庄的Don St Pierre Jr.代表Yesmywine 也买酒的袁疆(Dixon Yuan)，以及代表佳士得的谭业明等。

随着中国市场的重要性迅速提升、受关注度与日俱增，中国的产酒商亦倾巢而出参与 Vinexpo Asia-Pacific，当中包括怡园酒庄、烟台张裕葡萄酒、以及领先全国的优质葡萄酒生产商王朝酒业。王朝酒业以先驱身分向中国传统文化作出独特致敬，其 Wisemanship Wine Collection 的四款超卓佳酿便以中国古代民间传说的四位圣贤来命名。

出席四场专业试酒班的人士可获得证书，以证明其品酒方面的知识和技巧。知名葡萄酒大师(Master of Wine)李志延主持其中三场专业试酒班，主题为如何配搭美酒与三大亚洲佳肴(韩国、上海和泰国菜)。荣膺2013年度全球最佳品酒师的 Paolo Basso 主持了一场蒙瓶品酒会，当中的八款卓越佳酿均为本届 Vinexpo Asia-Pacific 的展品。而国际葡萄酒评审兼新西兰葡萄酒及烈酒学院创始人 Jane Skilton 揭示新西兰优秀红酒的窖藏能力。

在芸芸参展商之中，意大利和西班牙于本届的声势显著提升。来自意大利的参展商共增加了一倍展览空间，包括设立意大利的「ICE」展馆，以及为多个意大利而设的更大展览区。而随着西班牙小吃及葡萄酒吧于亚洲大行其道，西班牙今年把展区面积扩大至三倍，设立三个地区展馆，分别代表里奥哈(Rioja)、拉曼恰(La Mancha)和卡斯蒂利亚拉曼恰(Castilla-La Mancha)，以及加泰罗尼亚(Catalan)的 Codorniu 酒庄。而法国增长速度最快的出口区域罗讷河谷(Rhône Valley)有17家著名酒庄展示其多元化、价格具竞争力和日渐流行的混酿酒。

Vinexpo Asia-Pacific 再度选址香港举行，是由于香港乃无可争议的中国和亚太市场门户。从港府于2008年取消葡萄酒进口税至今六年，香港的葡萄酒进口量近乎倍增。

Vinexpo Asia-Pacific 行政总裁 Guillaume Deglise 先生表示：「香港目前是推动整个亚太



区葡萄酒贸易及分销的重要一环。此商贸展固然是酒商直接进军中国市场的一大途径，但同时它也能让酒商在东南亚的新兴市场提高知名度。需要留意的一点是，亚洲有四成葡萄酒消耗量来自中国以外的地区。」

Vinexpo 为全球最大型的葡萄酒和烈酒商贸展，于波尔多及香港每年交替举行。

(嘉希)

理性饮酒 SABMiller 特约刊登

推荐

2014年初夏时节，德国葡萄酒协会在美洲和亚洲的多个城市举办雷司令葡萄酒周，北京、上海、香港等城市的百家餐厅酒楼也在6月1日-15日参与该项活动。

雷司令是一种白葡萄酒，一款优雅、细腻、醇香浓郁的酒品，也是德国葡萄酒的代表性产品之一。

在德国，种植着22,600公顷的雷司令葡萄，全世界60%以上的雷司令产自德国。雷司令葡萄酒酒体轻盈、清新、滑润，又丰满饱满、回味无穷，使她成为人们理想的配餐伴侣。

## 德国雷司令葡萄酒周 初夏时节登临多个城市

6月3日，应德国驻华大使馆经济处主任贝雅德大使和葡萄酒协会亚洲市场部经理普辛女士的邀请，北京酒行业新闻媒体与经销商一同参加了大使馆举办的雷司令葡萄酒周，与德国葡萄酒公主一起领略了雷司令葡萄酒与亚洲美食的完美搭配。

当今的德国，不仅葡萄酒品种

推陈出新，葡萄酒品享观念也日趋多元。人们不但追求味蕾感官上的愉悦，也重视视觉享受上的养眼。两千多年的葡萄酒种植史中，德国人一直以质量为本，并提倡环保，致力于生态种植。先进的窖藏技术使德国成为当今酿酒商中的佼佼者。

(芬芬文/摄)

