

回乡创业 传承陈家米酒酿造技艺

——记河南溢德实业有限公司董事长陈彦召



河南省汝州市是酒的发祥地之一,杜康、仪狄两位造酒祖师均为古汝州人。宋代宫廷在汝州设酒务,酿造官酒,明清时期汝州酒厂遍布。新中国成立初期汝州组建宋宫酒厂,后酒厂改制,唯一留存的陈家酒坊成为汝州200年酿酒史的珍贵传承。

汝州市位于河南中西部,北靠嵩山,南依伏牛,西邻洛阳,东望黄淮平原,北汝河东西横贯,向有天中之

誉。两山夹一川的地理格局,天中衡地的区位,四季分明的气候,品类繁多的物产,为汝州成为中国酒的发祥地创造了条件,也是陈家米酒生存和发展的沃土。

陈家米酒源产地为温泉镇陈寨村,距汝州市区22公里,北依古成泽,南临北汝河,村落始成于明初。陈家米酒一世传承人陈法玷,于清道光年间在王寨吴酒馆村的酒坊做学

徒,掌握了米酒配方和酿造技术,后传至儿子陈自伦。陈自伦清末被麟川杜社酒坊聘为酿酒师,1944年日军占领汝州,陈自伦带着自己的儿子也就是三世传人陈书勤回到陈寨务农。陈书勤生子陈金禄,陈金禄1岁多时父亲因病去世,配方由母亲张兰保存。陈金禄长大后母亲将配方交给儿子,授酿造要领。陈金禄2004年去世前将配方交予儿子陈彦召,嘱不要让家传米酒失传。

陈家米酒的酿造流程是,先将小米和优质糯米浸泡四个小时,蒸熟(两个小时左右)后,降温至35度,盛在固定的容器器皿中入酒曲。拌匀后盖好口,糖化24~36个小时(此时为甜米酒)。糖化后再加入水进行发酵28天左右,冬天约需要60天左右,颜色为茶色开始进行蒸馏。蒸馏过程中进行分段取(此时为高度米酒),按分段类别封坛入窖,储存酯化后销售。

自清道光年间创始至今,经五代传承,陈家米酒的配方和酿造方法没有改变。陈彦召在传承的基础上发扬光大,以家传酒业为龙头成立了河南溢德实业有限公司,现有米酒作坊一处,建筑面积400平方米,以北方小米和优质糯米为原料生产小米酒和糯米酒两大类,以汝州文化元素注册商标6个,年产能50吨。

2020年7月,陈家米酒酿造技艺被确定为汝州市级非物质文化遗产代表性项目。传承人陈彦召大学本科毕业,是河南溢德实业有限公司负责人,国家级酿酒师。

陈彦召介绍自己的成长经历时说,2004年,年轻的他怀揣着梦想,踏上了“迎奥运骑自行车万里行”的征程,历时两个多月,途经十六个省自治区直辖市,约行一万三千多公里。回想当时的出发点,他觉得主要是自己是农村人,家里也比较贫穷,没有出过远门,也没有什么见识。还有刚从大学毕业,除了教学也不会其他的,也不甘心就这样平凡的过一生,当时想着一定要为自己的家族做点贡献,为家乡建设出一份力。还有就是做为汝州一名体育教师,应该为

汝州的体育的事业做出一点贡献,刚好为2008年的北京奥运会加油,就打了主题“迎奥运骑自行车万里行”这样一个旗帜,开始了自己的万里行征程。

经过将近三个月的骑行,真正使陈彦召了解了社会博大,对社会的了解更深,也吃尽了人间的酸甜苦辣,真正懂得了什么叫坚持就是胜利,什么叫世上无难事,只怕有心人。他说,这也许是人生的第一步磨练,也是他成功的第一步,如果这次他都坚持不住,以后还能做什么事业?

2005年,陈彦召被分配至全国魔术专业村——宝丰县赵庄乡周营村,上班两年后在村里承包近30亩地做特色农业种植,使每亩地的纯收入达到一万元以上,创造了当时农业种植的奇迹,成为平顶山市优秀共产党员,平顶山市优秀大学生村主任的代表,成为各县学习的榜样,在全县各乡镇做演讲报告。

2008年,他作为全国优秀大学生村主任代表,在北京做演讲报告,当时是全国每个省、自治区、直辖市选出三个优秀大学生村主任到北京交流学习,然后在全国优秀的大学生村主任中选出四个优秀的代表在北京做演讲报告。这四个全国优秀的大学生村主任在做演讲报告的时候,只有他是最接地气,真正做农业的,也是演讲最精彩的,受到领导认可。

2013年,陈彦召回家乡创业,创办温泉镇第一家牛奶场,由于刚创业,投资比较小,经济条件也不允许,牛奶的生产量达不到蒙牛和伊利的收购要求,最后他在全省考察,调研学习之后决定做鲜奶吧,自产自销,从源头到终端都是自己公司经营,这样也能把利润最大化,市场的抗风险能力也比较强,最后做到直营和加盟的鲜奶吧店共计17家,成为当地盈利最大的一家牛场,带动了十几个家庭致富,且有了稳定的收入。

2015年,陈彦召创办河南溢德实业有限公司,公司主要经营原浆养生米酒和全国农副土特产品及原生态养生等。目前加盟商500多,实现总产值近千万元。

宁夏推动葡萄酒产业高质量发展

立足优势 擦亮“紫色名片”

塞上金秋,葡萄飘香。9月26日,首届中国(宁夏)国际葡萄酒文化旅游博览会将在宁夏回族自治区银川市举办。

本届博览会由农业农村部、文化和旅游部、全国对外友协、宁夏回族自治区人民政府共同主办,旨在加强同世界主要葡萄酒生产国及国内葡萄酒产区的交流合作,进一步扩大“葡萄酒之都”在国内外的知名度和影响力,推动葡萄酒产业高端化、绿色化、智能化、融合化、品牌化发展。

过去9年,宁夏已成功举办9届贺兰山东麓国际葡萄酒博览会。博览会将通过举办一系列活动,进一步提升宁夏在推动葡萄酒产业高质量发展、让中国葡萄酒走向世界的责任与担当。

“宁夏葡萄酒是国家对外交流的一张‘紫色名片’,我们将持续推动中国葡萄酒走出去,先进理念、发展模式和品种技术引进来,品牌知名度和影响力打出去。”自治区相关负责人介绍。

立足优势,荒地变成绿洲

走进青铜峡市西鸽酒庄的3万亩酿酒葡萄种植基地,随处可见果农们忙碌的身影,一串串晶莹剔透的酿酒葡萄被采摘下来,经严格筛选后运往车间。

政企聚力,产业融合发展

“自1984年葡萄产业起步,我们在政策支持下,着力打造一条葡萄酒产业的可持续发展道路。”宁夏贺兰山东麓葡萄产业园区管委会主任曹凯龙说。

2003年,宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区被成功确定为国家地理标志产品保护区。2012年,宁夏成立了葡萄酒产业发展局,这是全国第一个省级葡萄酒产业发展管理机构。2013年,《宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区保护条例》施行,宁夏成为全国第一个以地方立法形式对产区进行保护的省区。

2021年初,宁夏印发《自治区九大重点产业高质量发展实施方案》,以建设黄河流域生态保护和高质量发展先行区为统揽,把葡萄酒产业纳入重点发展的九大产业,提出把贺兰山东麓打造成“葡萄酒之都”的目标,系统谋划、科学布局,并出台一系列扶持政策,推动葡萄酒与文化旅游全产业链融合发展。

如今,宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区,已成为全国最大的集中连片酿酒葡萄产区和中国最有代表性的葡萄酒产区之一。葡萄酒产业已成为宁夏调整结构、转型发展、扩大开放、促农增收的重要产业。

刚刚过去的中秋节,贺兰山脚下的志辉源石酒庄迎来大批游客。

随着宁夏葡萄酒产业的迅速发展,该产业每年为产区农户提供12万个就业岗位,发放工资约9亿元。酿酒葡萄种植将贺兰山东麓55万亩荒地变成了绿洲,酒庄绿化及防护林建设大幅度提高了产区森林覆盖率。

打造品牌,葡萄酒走出去

“2020年,宁夏贺兰山东麓产区葡萄酒出口逆势增长46.4%,国际影响力和竞争力不断提升。”迦南美地酒庄负责人王方说。

2020年,宁夏贺兰山东麓葡萄酒品质得到国际认可,成功出口加拿大,足以证明宁夏葡萄酒的品质。“在线”销售是西鸽酒庄全球品牌大使、来自法国勃艮第的陈仙妮说。

2020年3月,宁夏22款葡萄酒摘得2020柏林葡萄酒大奖赛金奖。宁夏先后有60多家酒庄的葡萄酒在国际葡萄酒大赛中获奖,越来越多的宁夏葡萄酒品牌走出国门。

得2020柏林葡萄酒大奖赛金奖。宁夏先后有60多家酒庄的葡萄酒在国际葡萄酒大赛中获奖,越来越多的宁夏葡萄酒品牌走出国门。

今年7月10日,经国务院批准,全国首个特色产业开放发展综合试验区——宁夏国家葡萄及葡萄酒产业开放发展综合试验区挂牌成立,计划用5年时间建成综合产值1000亿元规模的现代葡萄及葡萄酒产业园区。

据介绍,综试区将坚持产业发展与生态治理相结合,国际标准与宁夏特色统筹兼顾,打造全国优质酿酒葡萄种植与繁育基地,产品远销共建“一带一路”国家和地区的中高端酒庄酒生产基地和辐射全球的葡萄酒品牌交流、文化传播、生态示范基地。

“今年我们做了多场直播,线上销量较往年翻了一番,这得益于多年来我们在品牌塑造上下的功夫。”迦南美地酒庄负责人王方说。

2020年,宁夏贺兰山东麓产区葡萄酒出口逆势增长46.4%,国际影响力和竞争力不断提升。

“加拿大市场是世界酒庄都想进和最难进的市场之一,这次我们西鸽葡萄酒成功出口加拿大,足以证明宁夏葡萄酒的品质‘在线’。”西鸽酒庄全球品牌大使、来自法国勃艮第的陈仙妮说。

(人民日报)

云南高原有机蔬菜

PLATEAU FARM ORGANIC VEGETABLE

云南高原有机蔬菜

PLATEAU FARM ORGANIC VEGETABLE