

陈皮汾酒新品发布会在成都举行



3月25日,在第114届全国糖酒商品交易会举办之际,“典籍载露·汾酒启新”陈皮汾酒新品发布会在成都举行。汾酒集团党委委员、副总经理刘卫华,梁建文,汾酒集团专职外部

董事高彦清,部分汾酒股份公司高管、行业专家及经销商代表共同参加,并启动陈皮汾酒新品发布。

刘卫华在致辞中表示,本次发布会具有三个特殊意义:一是从典籍中

走来的文化盛宴,系统梳理了三千年中国露酒的历史源流;二是“汾酒+”战略的重要落子,陈皮汾酒作为汾酒露酒系列首款产品,标志着“守正创新”迈出坚实一步;三是面向未

来的诚挚邀约,竹叶青拥有“名酒基因”“双非遗技艺”“健字号认证”三重优势,共同构成难以复制的品质护城河。

中国酿酒大师、中国酒业协会副秘书长杜小威表示,陈皮汾酒以千年汾酒为基酒,融入新会陈皮,实现了“白酒、中药双国粹叠加”的品质创新,为露酒产业树立了新标杆。国家图书馆古籍馆副研究员赵大莹系统介绍了《典籍里的露酒》研究成果,从126种文献中梳理出露酒源于殷商、拓于秦汉、盛于唐元、丰于明清的发展轨迹。

活动现场,陈皮汾酒新品正式亮相并完成首单签约。汾酒集团相关部门负责人对酿造工艺进行了专业解读,产品选用“广东三宝之首”的新会陈皮,以传统浸提与数字提取技术相结合,实现古法智慧与现代科学的融合。

本次发布会是汾酒“双轮驱动,守正创新”战略的生动实践,也是“汾酒+”平台创新成果的集中展示。汾酒将以文化为魂、以创新为翼,推动露酒产业高质量发展,为汾酒国际化战略贡献力量。

(汾文)



天地钟灵,山水育魂。汾酒的绿色基因,深植于每一缕清风、每一滴清泉中,它是与生俱来的天赋,更是矢志不渝的守护。

汾酒探寻的,不仅是一瓶美酒的诞生,更是一条从田野到酒杯的完整“绿链”如何奔腾不息。这背后,是近乎执拗的“粮心”坚守,是对“净界”品质的铁律遵循,亦是数字化浪潮为古老技艺注入的崭新动能。

这一切,共同勾勒出一幅关于生态、品质与未来的宏大蓝图,它根植于厚土,律动于当下,更预见着永续的明天。

在杏花村的土地上,时间仿佛以另一种方式流淌。漫山遍野的杏花,婉转的牧笛,还有那穿越千年依然沁人心脾的酒香,共同织就一幅“天人共酿”的画卷。

这里不仅是诗意栖居的所在,更是被自然眷顾的酿酒天堂。汾酒,作为这片土地的精灵,其“清字当头、一清到底”的风格,不仅源于古法技艺的传承,更根植于一方水土所孕育的“绿色基因”。这基因,写在水土之间,藏于微生物世界,也融入汾酒人对生态的敬畏与延续的智慧之中。而要读懂这一风味,或许要从以下三个关键词开始。

丰富

水土与气候是酿酒的“舞台”,微生物,则是酿造大戏中真正的主角。它们微小却强大,无声却关键,是汾酒“绿色基因”中最为灵动的部分。研究表明,杏花村产区微生物种类多达数十种。如此丰富的微生物资源,与杏花村占尽天时地利的自然环境有着很大关系。

北纬37°,被誉为“黄金酿酒带”,而杏花村正位于这一神秘而优越的纬度线上。这里四季分明,节气应律,全年日照充足,降水适中,无霜期长,形成“温而不潮、干而不燥”的独特气候。这种气候不仅适宜农作物生长,也为微生物的繁衍与代谢提供了稳定而理想的环境。地理条件同样得天独厚。吕梁山如母亲般将杏花村环抱怀中,其黄土层中夹有亚黏土与亚砂土,土质疏松均匀,透气性好,酸碱度适中,这为高粱等酿酒原粮的根系发育与淀粉积累提供了天然养分。水是酒的血液。汾河蜿蜒而过,滋养着这片土地。正是这方水土的独特性,奠定了汾酒“入口绵、落口甜”的物理根基,也塑造了其不可复制的“地域指纹”。

独特

杏花村的微生物资源不仅丰富,而且独特。考古发现表明,杏花村在6000年前已有酿酒活动。千年酿酒历史的积淀使得杏花村形成了独特的微生物体系,为这一方酿酒天地增添了无穷的魅力。

白酒泰斗秦含章在多项考察和多次试验后明确指出,杏花村的空气与土壤中,含有形成清香型汾酒独特品质的“微生物体系”。1963年,秦含章带领科研工作组在汾酒厂区的发酵池和酒曲中,分离出两株异常汉逊酵母——“汾酒1号”与“汾酒2号”。它们能产生果香,被认定为清香型白酒“香”与“味”的关键来源。这是中国白酒行业首次从微生物层面揭示风味的奥秘。

时间的指针拨至2023年,汾酒科研团队再次取得突破,在厂区土壤中发现并鉴定出一株全新的酵母物种——中国土星形酵母。这一发现,不仅丰富了世界酵母菌种的库藏,更以科学实证强化了杏花村酿酒微生态的独特性和不可复制性。这些独有的微生物,如同天赋的密码,直接参与并主导着酿酒过程中酯、酸、醇等风味物质的代谢,最终塑造出汾酒纯净而独特的风格。

延续

拥有天赋的资源固然幸运,但如何守护并延续这份天赋,则考验着一家企业的远见与定力。汾酒的答案,在于对微生物研究的持续性投入。

自1964年“汾酒试点”开始,汾酒便系统性地开展微生物菌种的分离、鉴定与保藏工作。数十年来,那些发现的珍贵菌种得以妥善保存,成为汾酒品质稳定的生物基石。这种延续,不仅是技术的传承,更是一种对自然馈赠的尊重与负责。

2024年,汾酒再次启动“41999”科研工程,其中“大曲专题”被置于首位。研究发现,历史悠久的核心产区,其大曲中微生物的多样性最高,群落结构最稳定,所产酒体品质也最优。

这表明,酿酒微生态的稳定与健康,与酒的品质呈正相关。基于此,汾酒将整个酿酒微生态细分为五个园区,进行精准化研究与维护,旨在保证微生态的一致性与稳定性,从而系统性提升产品品质。

目前,行业对酿酒微生物的研究大多仍处于基础阶段,而汾酒已将目光投向未来:聚焦于挖掘核心功能微生物,解析其发酵机理,明确其对风味的贡献,进而优化传统工艺,并探索纯种发酵等前沿技术,为新产品的研发注入绿色科技动力。

从对微生物资源的系统性研究,到对酿酒微生态的精细化管理,汾酒正以科学的态度和长远的眼光,践行着“绿水青山就是金山银山”的发展理念。这既是对传统“匠心”的延伸,也是对现代“创新”的补充。

读懂汾酒的绿色基因,消费者看到的不仅是一瓶清香纯正的美酒,更是一个生命体与它所依存的环境之间和谐共生的生态哲学。

(汾文)

2026全球南方金融家论坛青花汾酒之夜在京举办

3月24日,由新华社品牌工作办公室、中国经济信息社共同主办的2026全球南方金融家论坛青花汾酒之夜在北京举办。新华社副社长刘健,中国经济信息社党委书记、董事长潘海平,汾酒集团党委副书记、副董事长、总经理武跃飞及来自全球30多个国家和地区的金融机构、国际组织和媒体、企业、研究机构代表参加。潘海平在致辞中表示,汾酒清香

纯正、温润淡雅,恰如全球南方“开放包容、和衷共济”,希望通过此次论坛,搭建一个连接文化与金融的独特对话平台,在汾酒的醇厚底蕴中,探讨金融领域的格局与担当,于平和的交流氛围里,寻求更深层次的共识与理解。通过持续而深入的对话,凝聚长远共鸣,携手为全球南方国家间的金融合作注入更坚实、更持久的发展动力。

武跃飞在致辞中表示,我们致敬匠心,始终秉持“酿好酒、储老酒、售美酒”的长期主义品质路线,让价值在岁月中沉淀;我们拥抱开放,着力构建开放、透明、包容的发展环境,激发各方活力,让机遇在合作中共享;我们携手复兴,持续推动中华优秀酒文化活态传承,积极开拓国际市场,让世界通过中国白酒读懂中国,让文化在交融中繁荣。未来,汾酒将以更

开放的姿态面向世界,为构建人类命运共同体贡献中国企业的智慧与力量。

活动现场,沉浸式文化体验,将中国传统艺术的韵律之美与汾酒的清香典雅巧妙结合,为现场嘉宾带来一场视听与味觉的双重盛宴,让来宾深切感受到中华文化的深厚底蕴与独特魅力。

(汾文)

汾酒参加2026全球南方金融家论坛



3月25日,主题为“融金聚智 点亮南方”的2026全球南方金融家论坛在北京举行,汾酒应邀参加。来自全

球30多个国家和地区的政界、金融界、智库、企业代表及专家学者出席论坛,围绕金融赋能、绿色转型、产业

协同等话题,共同探索全球经济繁荣稳定发展的新动能。汾酒集团党委副书记、副董事长、总经理武跃飞参加论坛。

武跃飞在致辞中表示,在新时代浪潮中,汾酒深耕中国酒业第一方阵,既是晋商精神的忠实传承者,更是现代企业治理的积极探索者。围绕论坛主题,结合汾酒复兴实践,武跃飞提出三点意见:

一要以金融“活水”润泽产业沃土。从绿色农业到数智转型,从渠道触达到场景共创,白酒产业发展离不开金融工具的创新应用,汾酒将继续与各方伙伴一道,探索绿色金融创新实践,共同书写“点绿成金”的全球南方故事。

二要以长期定力穿越周期风云。汾酒拥有1500年名酒史,这份跨越千年的传承,赋予汾酒穿越周期的底气。汾酒倡导“耐心资本”,以更长远的眼光支持产业基础能力建设,品牌

培育和科技创新,在周期波动中站稳脚跟、行稳致远。

三要以多元价值共绘大同愿景。汾酒深入推进“与消费者共创未来”的经营战略,通过数智化转型和活态文化创新,打造与消费者“真情共鸣、彼此成就”的新场景,书写互利共赢、共同繁荣的新篇章。

2026全球南方金融家论坛,不仅是一次品牌价值的国际展示,更是一场产业智慧与金融思想的深度交融。未来,汾酒将继续担当起全球南方沟通的桥梁、合作的纽带、友谊的见证,与全球伙伴共商共建、共享共赢,携手在绿色金融、产业协同、价值共创等领域深耕细作,把绿色发展的共识转化为合作成果,将产业协同的愿景转化为务实行动,将全球南方共同发展的信心转化为更加可持续的增长动能,以一杯穿越千年的中国清香,致敬全球南方的共赢愿景,以实际行动书写“美美与共”的崭新篇章。

(汾文)

汾酒开展2026年品评技能提升考核工作

3月6日,汾酒开展2026年品评技能提升考核工作。汾酒股份公司总工程师韩英现场观摩并作动员讲话,相关部门负责人到场指导。

韩英在动员讲话中表示,本次考核旨在进一步贯彻落实公司白酒品评专业技能人才培养制度,构建科学、合理人才培养体系,提升关键岗位人员素质和综

合能力,为推动汾酒高质量发展提供人才保障。

本次考核共有28名选手参加,考核采用“实操考试+理论考试”的模式,其中实操考试共八轮,分酒香品评、酒度差、重复性和再现性等步骤,选手通过观、嗅、尝、摇晃等方式,对酒样的香型、度数、酒体的质量等内容进行品评。

(汾文)



为古老技艺注入崭新动能
解码汾酒的「绿色基因」