



茅台集团天朝上品荣获特等金奖 百年酒业惊艳国际舞台

董志龙 金萍 朱玲 韩海英



黄永毅致辞

12月23日晚上，在美国拉斯维加斯凯撒皇宫隆重举行巴拿马太平洋万国博览会百年庆颁奖晚会，此次庆典由美国内华达州政府、加利福尼亚州政府以及拉斯维加斯市政府支持主办，由1915-2015美国巴拿马万国博览会100周年庆典暨精品回顾展组委会主办，贵州仁怀市人民政府应邀出席此次精品展，并派出以仁怀市酒协母先丹为代表团团长，茅台集团天朝上品酒业、1915酒业、赤水酒业、古坊酒业、夜郎古酒、中黔酒业、吴公岩酒业、美酒河酒业、怀保酒业、黔庄酒业等酒业公司组成贵州酱香型白酒业代表团。代表团一行和美国百乐集团、拉斯维加斯凯撒集团、美国南方集团、美中经贸促进品进行交流洽谈，并就酱香型白酒如何扩大美国市场份额进行深入交流。

在“食品与安全论坛”上，茅台天朝上品酒业集团总裁黄永毅说，100年前，美国政府为纪念巴拿马运河开通，在美国隆重举办了万国博览会，酱香型茅台一举夺冠获得金奖。100年过去了，酱香型茅台不仅成为了国酒，还成了影响世界白酒行业具有领先地位的白酒。酒厂集团技术开发公司不断探索，不断改进口感，增加酱香有益生物菌群，改进酒内微生物分子组合，创新提出独特的柔和酱香型白酒——天朝上品。

柔香四溢 醇厚舒适

在过去，白酒总是给人一种暴烈的感觉，但随着人们生活和工作节奏的逐渐加快，消费方式和消费理念也悄然发生改变，人们从过去追求酒的香味味长逐渐向追求香气自然、酒味柔和舒适的方向过渡，口感上更醇厚淡雅、后劲不大的柔和型白酒更受到当今消费者，尤其是年轻消费者的青睐。从近十年来中国白酒市场的发展来看，口感调整已然成为白酒市场新的关注点。

贵州茅台酒厂集团技术开发公司在对白酒市场深入剖析的基础上，秉承公司“融汇茅台工艺，传承国酒文化”的经营理念，以消费者为中心，为适应越来越多消费者喜欢柔和淡雅口味白酒的需求，公司率先在酱香型白酒中加入柔和概念，经多年潜心研究，开发出柔和酱香型白酒，填补了柔和淡雅口味的酱香型白酒市场的空白，从而使公司的产品结构更加合理，该产品的推出也符合茅台集团“一品为主，多品开发”的思路，对公司资源的优化配

置和寻求新的经济增长点及拓展市场起着重要作用。

“天朝上品”——中国柔和酱香白酒领导品牌，生产标准Q/MTJK0001S。目前已作为贵州白酒的生产标准创新产品，上报国家工信部。其创新性在国内领先，具有广泛的市场价值和竞争力，也是中国白酒未来市场的发展方向。

作为传统酱香型白酒的创新发展，公司在柔和酱香白酒开发之初，结合产品定位、市场特点及自身技术研发优势，为使柔和酱香白酒产品具有长足发展的空间，提出了柔和酱香白酒产品开发的四项原则：

在酒体风格上，产品定位于柔和酱香型白酒，既要秉承酱香型白酒幽雅、空杯留香的风格，又要注重香气的复合自然、淡雅舒适。

在酿造工艺上，按白酒行业的行话来说，白酒产品“七分酿造、三分勾调”，可见酿造工艺的好坏对产品影响的重要性。因此，柔和酱香型白酒不仅在口感上进行创新，在酿造工艺上也有自身特点，形成具有自主知识产权的产品技术创新体系。

在质量管理上，坚持达到质量管理体系(QMS)、食品安全管理体系(FSMS)及7S现场管理在生产过程中的要求。同时为达到产品品质稳定的目的，坚持技术创新，采用酒体微量成分的配比关系与感官评价相结合的方式，即通过色谱分析结果，完善酒体风格设计。

在市场定位上，要求柔和酱香型白酒的生产成本不能过高，尽量控制生产成本，形成质优价廉的竞争优势。



巴拿马太平洋万国博览会颁奖仪式

口感上佳 质量上乘

2008年至今，在前任董事长胡本均及现任董事长李明灿带领下，贵州茅台酒厂集团技术开发公司研制开发了柔和酱香型白酒，并在贵州省质量技术监督局对柔和酱香型白酒进行了标准备案。产品上市后深受消费者青睐，普遍反映柔和酱香型白酒口感不仅柔和淡雅，且酱香味浓郁，迎合了现代人的消费取向，使该产品在白酒市场上占据了一定份额。贵州茅台酒厂集团技术开发公司是柔和酱香型白酒的首创者，产品开发经历了如下历程——

2009年，实现柔和型白酒销售215吨，销售额2878万元。成立公司课题研发小组与产品编制小组，借鉴柔和型白酒的开发经验，创新研制工艺酿造柔和酱香型基酒，并采用酒体微量成分的配比关系与感官评价相结合，即有微观数据的控制依据的新技术，指导完善酒体风格的设计；2010年，在贵州省质量技术监督局备案柔和酱香型白酒标准；2011年，推出“天朝上品/天下乐”系列产品；2012年，组织规模生产前的中试准备工作，完善生产工艺技术资料；2013年，与中国聘请发酵工业研究院、中国食品工业协会白酒专业委员会签订“柔和酱香型白酒工艺定级及特征指标研究”、“柔和酱香型陈年酒特征和监督措施研究”的技术合作项目；天朝上品酒(柔和酱香型)通过贵州新产品鉴定验收。

综合多位专家对公司柔和酱香型白酒产品的品评意见，柔和酱香型白酒的酒体风格可概括为“绵柔醇和、幽雅细腻、酱香显著、尾净味长、空杯留香”。2014年，组织5880吨柔和酱香型基酒生产；与中国食品工业协会白酒专业委员会、国家食品质量监督检验中心共同完成《柔和酱香型白酒工艺规程》。2015年7月，柔和酱香型白酒代表“天朝上品酒”，在中国食品工业协会白酒专业委员会组织260多名国家白酒评委盲品感官品鉴的行业新产品大赛上，荣获了感官质量奖。

力求完美 追求卓越

不同类型的白酒尽管其香味差别甚大，但其定性组成却大致相同，只是由于组分含量的差别才构成了不同的香型，因此，准确测定一百余种微量香味组分的含量，并从大量的有代表性的样品分析数据中寻找其统计规律，进而总结出柔和酱香型白酒的香味组分风格特征，这是此次攻关研究工作的技术难点。

“天朝上品”面市4年多时间里，作为全球唯一品牌案例入选《2015全球酒业发展白皮书》，先后获得“国家级放心白酒示范店”、“国酒之外 最美贵州酒”总冠军、“贵州白酒行业五张名片”杰出品牌、年度最佳口感酒奖、“中国质量万里行质量



信誉跟踪产品”、“俄罗斯(克拉斯诺达尔)国际酒展白酒金奖”、品牌中国大奖——“金谱奖”、“最佳技术创新奖”、“最佳品牌文化奖”等国内外各类奖项百余项。

柔和酱香型白酒风味的形成与其酿造工艺密不可分，为考察其风味形成特征，以主要成分分析法对柔和酱香成品酒和2012年及2013年的各轮次酒的风味物质含量进行对比分析。通过分析，认为2012年轮次酒、2013年轮次酒和成品酒基本各形成一类，显示其风味列别内的相似性和类别间的差异性。



茅台集团董事长袁仁国在历届酒博会亲临天朝上品展位指导工作。

酱香型白酒含有大量的酸类物质，由于游离酸具有明显的呈味作用，且在酿造和贮藏过程中相对于易挥发风味组分来说不易损失，因此作为白酒呈味最主要的一类物质，其含量的高低以及变化趋势对白酒风味的形成起着至关重要的作用。

柔和酱香型白酒的微量香味组分含量的主要特点是：富含高级脂肪酸乙酯；较之普通酱香酒含有较少的易挥发的醇类和醛类化合物，且醛、苯甲醛等酱香型特征组分含量较低。

在茅台集团和技术开发公司正确领导下，天朝上品酒业(贵州)有限公司坚持“为客户创造价值，为朋友创造财富”的企业理念，力求完美，追求卓越。天朝上品志在酿造柔和酱香好喝的健康酒，缔造世界级中国品牌，为全球企业家服务。天朝上品已成为影响力广泛的柔和酱香白酒品牌。

在巴拿马万国博览会百年精品回顾展会上，内华达州相关官员、洛杉矶市市长代表、拉斯维加斯市长、议员、来拉斯维加斯观光的客商，都分别在颁奖晚会宴会上品尝了天朝上品柔和酱香酒，给出的评价是“甜甜绵绵”。在专家评审会中，30位美国著名的品酒师、凯撒集团评酒团队在严格的闻香、口感、挂杯、厚度等打分中都给出了满分，万国博览会100周年庆典暨精品回顾展组委会主任布鲁斯称赞说，在内华达州旅游局和凯撒集团从事领导岗位几十年，品评过世界各国几十万种酒，还没见过香甜柔绵回味悠长的酒，天朝上品柔和酱香可谓天下第一绝。经巴拿马万国博览会100周年庆典暨精品回顾展组委会及专家评审团一致票决通过，“天朝上品”柔和酱香型白酒荣获特等金奖。



茅台镇全景