

呼唤酒业雁阵

——衡酒沉思录之四

蒋美玲

陈芳，一个放弃学业而献身酒业经营的八五后邻家女孩，现是衡阳市酒公馆的少庄主；许波，华清源贸易有限公司酒店部经理，一个人如其名的八零后女孩；谭耀，湖南酃酒业有限公司总经理，一个酷爱收藏与文学的酒类经营者……衡阳酒业大有人才，在他们这样一群酒界精英的身上，我看到了衡阳酒业的未来。衡阳心雄万夫，志在打造酒都，衡阳酒业急切呼唤胸怀壮志、高素质的人才雁阵。

现阶段，衡阳酒业正处于成熟

和半成熟期，在发展的过程中，不可避免会滋长一些惰性，比如，老员工普遍缺乏激情与创造力。同时，专业人才短缺是整个酒业必须重点解决的难题。衡阳本土酒业雁峰酒业谭克洪、陈望阳、天之衡酒业阳存元、湖南酃酒酒业谭耀、衡阳湖之酒刘谋彩等，他们都是衡阳酒业酿造、营销和管理的专家，他们是衡阳酒业的顶梁柱。这批主力军都是六七十年代出生的人才，而八零后却屈指可数，衡阳酒业渐呈“青黄不接”之势。

酒业圈流行这样一句话：“才洗了脚上的泥，马上就上岸。”这从一个侧面反应出酒业整体专业素质亟待提升的事实，而一些商业院校毕业的高材生也是最近几年才开始进入普通酒业企业的。人才供不应求已成酒界通病。

笔者认为，衡阳酒业存在以下几点隐忧：

- 一、衡阳酒业人才队伍还不够强大，后继乏力；
- 二、一些优秀人才或离开衡阳、或转行、或陷入困境等等；
- 三、团队精神不强，缺乏沟

通平台，外部老死不相往来，内部散帚自珍，不互相支撑；

四、缺乏培训平台。
如何解决以上之问题呢？笔者认为：衡阳要打造酒都，需要建立规范、上档次的培训机构，加强内部与外部的学习与沟通，从酒业的各领域培养后进、从制度上重视人才、留住人才，关心酒业人才的待遇，同时整个酒业之间要打破区域的市场分隔，要聚沙成塔、同舟共济、守望相助，多个朋友怎样也胜过多个敌人。如此，酒业雁阵必将振翅高飞！

城区酒类流通领域专项整治“亮剑”

执法“首站”，查处无证经营 5 家，不规范经营 3 家、涉嫌假冒伪劣的白酒 144 瓶，涉嫌侵权的“炸弹”二窝头 331 件

本报讯 无证经营、涉嫌假冒伪劣、侵权……9 月 1 日至 5 日，市商务综合执法支队组织执法人员深入酒类批发企业、名烟名酒店、娱乐场所，查处酒类经营行为中的违法违规行为。据了解，我市将开展为期 4 个月酒类流通领域专项整治行动。

根据时间安排，此次专项整治行动从 8 月下旬开始，至年底结束，中心城区由市商务局综合执法支队负责组织实施，各县（市）区商务局负责组织实施辖区内酒类专项整治工作。接受采访的市商务综合执法支队副支队长兼酒管大队大队长肖湘波告诉记者：这次行动主要是针对全市酒类流通中存在的突出问题和薄弱环节进行整治，督促酒类流通企业制订整改方案，限期整改，对整改仍不能达到要求的，按法律法规予以处罚。具体来说，主

要查处三类违法违规行为，即无证经营（批发企业是否有批发许可证、零售店是否办理零售备案登记证）、酒类流通随附单的使用是否规范和假冒伪劣违法行为。

本月初，市商务综合执法支队首站走进石鼓区，在区政府、区食安办、公安分局、坐落地派出所和街道的配合下，执法人员检查了 20 多家批发企业、零售店和 3 家娱乐场所，共查处无证经营的 5 家、随附单使用不规范的 3 家，暂扣涉嫌侵权的“炸弹”二窝头酒 331 件、涉嫌假冒伪劣的白酒 144 瓶。市商务综合执法支队队长陈林表示，他们将保持高压态势，进一步加强酒类流通行业监管，严厉打击制售假冒侵权酒类违法犯罪行为，规范市场秩序，维护消费者和经营者的合法权益。（尹羿皓）



红酒是酒中的精魂，飘渺于生命的内在，又令心灵交融；她是有生命的，来自于天地恩赐，日月光泽；她恍如披着柔慢的处女……

红酒知识

第八章 品酒三部曲

看(视觉)

最好的方法是在充足的阳光下，白色的背景前进行观察。晶亮透明、微黄带绿是典型的白葡萄酒的颜色。红葡萄酒越陈越有光泽，不同葡萄品种酿成的葡萄酒色泽不同。

闻(嗅觉)

即运用嗅觉，慢慢领略酒中的香味。葡萄酒的香味会随着时间的流逝而衍变，上等葡萄酒的香味丰富多样。

第一闻：在晃动酒杯前先闻一下，感觉香味是否好闻。感受香味的集中度：是否持久、平衡、热烈、强劲。感受酒的香味：花香、果香、植物香、辛香、焦香、木香、动物香等。

第二闻：轻轻晃动酒杯，感受得到酒香是在第一闻的基础上的演进。进一步识别香味的集中度及香味的细微差别。

尝(味觉)

是指嘴唇所能感受到的感觉的总称。及入口的滋味，慢慢地咽下领略其滋味，是酒本身品质最重要的体现，新鲜、醇厚、爽口、纯正都是它品味的内容，好的葡萄酒会给人好的总体感觉。

前部：2-3 秒，即第一感觉：触觉，包括酒的温度的高低，酒中所含气泡的多少。

中部：酸度与可口度的平衡，单宁酸(红葡萄酒)的多少。

尾部：体味愉悦与否，以及余味时间的长与短。

第九章 储存条件

红酒在酒瓶中，还会通过木塞交换外界空气，进行呼吸。会继续自己的生命，像人一样会成熟与衰老。所以恰当的储存方式对葡萄酒非常重要。

温度

最佳保存 15-20 摄氏度之间，忌忽冷忽热。

湿度

50%-75%，湿度低于 50% 会令木塞干缩，导致空气进入瓶中破坏酒质；湿度高于 75% 酒标会发霉损坏。

光线

不在阳光下暴晒，不要接近热源。

平稳

葡萄酒要在安静的条件下陈年，震动或者震荡会对其产生不良影响。

存放地点

空气洁净，没有异味，防止以为通过木塞渗入酒中。横躺平放，使木塞与瓶内红酒接触，保持木塞湿润，防止木塞干缩。由于地理环境差异，以上条件都很难控制达到。建议红酒爱好者购电红酒柜，这类酒柜可以提供适当的温度、湿度与亮度。（连载）

衡阳特产·贡品酃酒

中秋赏月品酃酒

销售热线：8218680
湖南省酃酒业有限公司