

浓香型白酒流派

李维青

(甘肃武威市北关东路一号,甘肃 武威 733000)

摘要: 浓香型白酒是三大基本香型白酒(清香型、浓香型和酱香型)之一,其特征为香气浓郁、口味浓醇、香味谐调,深受广大饮酒者喜爱。浓香型白酒销售份额约占全国白酒总量或市场占有率的 70%左右。随着经济、文化、产业、消费观念的发展变化,消费者对白酒的消费爱好也发生了转变,不断追求新颖、风格独特的白酒新品,推动了浓香型白酒流派的发展,在浓香型白酒中产生了 10 多个子流派。(孙悟)

关键词: 浓香型白酒; 流派; 发展

中图分类号:TS262.31;TS261.4;TS971

文献标识码:A

文章编号:1001-9286(2009)12-0112-05

Schools of Luzhou-flavor Liquor

LI Wei-qing

(Beiguan East Rd No.1, Wuwei, Gansu 733000, China)

Abstract: Luzhou-flavor liquor, as one of the three basic liquor flavor types (Fen-flavor, Luzhou-flavor and Maotai-flavor), is quite popular among consumers because of its strong and harmonious aroma and mellow taste. The sales share of Luzhou-flavor liquor nationwide in liquor market is as high as about 70%. With the development of economics, culture and consumption concept, the preference of consumers has changed to new liquor products of special and novel styles, which has subsequently advanced rapid development of Luzhou-flavor liquor schools (more than 10 sub-school developed). (Tran. by YUE Yang)

Key words: Luzhou-flavor liquor; schools; development

1 浓香型白酒

1.1 浓香型白酒现状

白酒现有 12 种香型,浓香型是其中的一种,又是三大基本香型(清香型、浓香型和酱香型)之一。由于浓香型白酒的香气浓郁,口味浓醇,香味谐调,所以深受广大饮酒者的喜爱。其销售份额约占全国白酒总量或市场占有率的 70%左右,多年来在各香型白酒中居排行榜首位。

鉴于此,不仅酿制浓香型白酒的故乡“四川”大量生产这种白酒,国内不少省、市、区也纷纷效仿生产或部分改产浓香型白酒,以适应市场日益增长的需求。比如,新疆、河南、河北、湖南、湖北、安徽、江苏、山东、内蒙、东北三省等地都有生产浓香型白酒的企业。

1.2 浓香型名优白酒

浓香型白酒在我国白酒业的发展过程中一直占主导地位。在全国的名优白酒中所占比重也是遥遥领先。据初步统计,新中国成立以来,1952~1989 年全国共进行过 5 届评酒会,共评选出国家级浓香型名白酒 9 种,占 17 种名白酒的 52.9%,评出国家级浓香型优质白酒 29 种,占

55 种优质白酒的 52.7%。其中,9 种浓香型名优白酒分别是:泸州老窖特曲、五粮液、洋河大曲、剑南春、古井贡酒、全兴大曲、双沟大曲、宋河粮液和沱牌曲酒。这些名酒,严格讲应称谓历史名酒,其高贵的品质至今仍光彩熠熠。它们分别产自四川、江苏、安徽和河南 4 个省。

其他省、市、区生产的或曾经生产的浓香型白酒也历历在目,可以随手拈来。现按汉语拼音字母排序,列出若干酒名,供读者参阅。

北京:醉流霞、北京特曲、牛栏山陈酿等。

重庆:华头曲等。

甘肃:圣武酒、仁武酒、龙马本色、酒道酒祖、汉武醴泉酒、盛世李氏宗亲酒、凉都老窖经典特曲酒等。

广东:凤曲酒、稻花香、顺德二曲酒等。

广西:乳泉特曲、乳泉井酒等。

贵州:安酒、青酒、湄窖酒、贵州醇、鸭溪窖酒、三星习酒、习水大曲等。

河北:燕潮铭、丛台酒、御河春酒、昌黎大曲、八沟老窖等。

收稿日期:2009-08-03

作者简介:李维青(1930-)男,江苏江阴人,大学,高级工程师,从事酿酒工作近 40 年,发表论文、译文 40 多篇,主编出版《酿酒资料选编》23 册,主持、参加研究课题多项,其中获省星火二等奖 1 项,省优秀新产品新技术成果二等奖 1 项。

黑龙江:黑土地(三年陈)肇东大曲、富裕老窖酒等。

湖北:稻花香(十年陈)、枝江大曲、皇陵特曲、黄山头大曲酒等。

湖南:湘窖酒、德山大曲、邵阳大曲、回雁峰大曲等。

吉林:龙泉春、德惠大曲、矿泉美酒、洮南春酒等。

江西:章贡王(珍品)、江西特曲、井岗山会师酒等。

辽宁:金州曲酒、辽溪大曲等。

内蒙古:陈曲酒、蟠龙液、宁城老窖、河套王酒等。

宁夏:大麦金酒等。

青海:高原春、互助特曲等。

山东:曹植醉、景阳春、孔府家酒、兰陵陈香、泰山特曲、扳倒井珍藏酒等。

陕西:西安特曲、长安大曲、城古特曲、太白家宴酒等。

上海:神仙大曲、38 %vol 特级玉液等。

天津:津酒、天尊酒、翠屏玉液等。

新疆:古城春、天山来客、伊宁特曲、昆仑特曲、大坂城酒、班超特曲等。

云南:滇酒、醉明月酒等。

浙江:金牌老窖、径山大曲等。

浓香型白酒在业内又称泸型酒,因为泸州是中国浓香型白酒的发祥地,所以,泸州老窖特曲(酒)是我国浓香型白酒的典型代表。当然,后起之秀也受到了广大饮者的青睐。特别是近年企业推出的泸州老窖“国窖”·1573,它具有无色、透明,窖香优雅,绵甜爽净、柔和协调,尾净香长的独特风格,并凸显酒体自然淳朴,醇和清冽,纯正舒爽的非凡品质,成为中国浓香型白酒的鉴赏级产品。当该酒加冰降至 30 %vol~40 %vol 以后,依然色清透明,香味风韵犹存,成为新时代的“饮”领者,可喜可贺!

2005 年,中国酿酒工业协会曾对全国浓香型白酒进行一次普查,从市场采样 118 个,通过检测品评,评价以及数据汇总分析,通报表彰 61 种浓香型白酒为质量优秀产品,它们分布在 16 个省、市、区内的有关酿酒企业。其中:四川 10 种,山东 9 种,陕西 6 种,江苏和河南各 5 种,贵州和新疆各 4 种,黑龙江、安徽、湖北和甘肃各 3 种,内蒙古 2 种,北京、江西、湖南和广西各 1 种。

2 浓香型白酒流派

2.1 两大流派之说

综合上述情况不难看出,生产浓香型白酒的地区是相当辽阔的。但因各地的地域(地理环境)、土壤、气候、空气、水质、人类和动物对生态环境的影响不同,随之带来了各地的微生物区系不同等诸多因素影响;加上原辅料、糖化发酵剂、酿酒工艺、发酵和贮酒设备、勾调技术水平

等因素不尽相同,所以,各地产出的浓香型白酒的风格出现了微妙的或较为明显的差异。即业内早有传闻的浓香型白酒系列中存在着不同的流派。

流派一词,一般指学术思想或文艺创作方面的派别,这里是借他山之石而已。至于同属浓香型白酒,可以理解为,它们都不同程度地具有浓郁的己酸乙酯为主体,纯正协调的复合香气,入口绵甜爽净,香味协调,回味悠长等风格特征。己酸乙酯含量在 40~280 mg/100 mL。由于各地、各厂的浓香型白酒存在着各自的风格特征,所以早有两大流派之说:

一是浓郁派、浓陈(浓中带陈、浓中带酱)派,或以四川省为代表的川派。它们又分为多粮派(或型)跑窖法工艺和单粮派(或型)原窖法工艺。产品风格以窖香浓郁,口味丰满,略带“陈味”为特征。

二是纯浓(浓香纯正)派、淡浓香派,或以苏、鲁、豫、皖四省为代表的江淮派,主要采用老五甑工艺生产。产品风格以香气纯正淡雅,口感绵甜干净为特征。

2.2 产品多流派特征

实际上全国第五届评酒会评出的 9 种浓香型名白酒,其感官质量也存在着一些差异性,真是各有千秋,其风格特征:

泸州老窖特曲:醇香浓郁,清冽甘爽,香味协调,回味悠长,饮后尤香;

五粮液:香气喷放,入口甘美,醇厚谐调,丰满净爽,酒味全面;

剑南春:芳香浓郁,浓中带陈,味绵醇厚,清冽净爽,余香悠长;

全兴大曲:窖香浓郁,酒香飘逸,绵柔协调,落口甘爽,醇甜尾净;

沱牌曲酒:窖香浓郁,香气幽雅,绵甜醇厚,清冽甘爽,尾净余长;

洋河大曲:浓香纯正,入口绵柔,顺口顺喉,酒体爽净,余香持久;

古井贡酒:幽兰芳香,香纯味醇,醇和淡雅,甘润爽口,余味悠长;

双沟大曲:窖香幽雅,醇甜绵软,酒体协调,丰满净爽,回味悠长;

宋河粮液:窖香幽雅,入口飘香,绵柔回甜,香味协调,甘爽尾净。

从上述各名酒的风格特征,可分别兼有相应的几种流派,比如:

泸州老窖特曲:为浓香型白酒的浓郁流派(或浓郁浓香型白酒,下同),单粮流派或川派等,还有称其为回香流派的。

五粮液:为浓香型白酒浓郁流派,多粮流派,浓陈(浓中带陈或浓中带酱)流派,五粮液派,川派等,还有称其为喷香流派的。

剑南春:为浓香型白酒浓郁流派,多粮流派,浓陈流派或川派等,还有称其为醇厚流派的。

洋河大曲:为浓香型白酒纯浓(纯正浓香)流派,单粮流派或江淮派对,还有称其为绵柔或醇绵流派的。

古井贡:为浓香型白酒淡雅流派,纯浓流派,淡浓香流派或江淮派等。应当提出的是国家标准(GB1937—2003,古井贡酒)中已明文规定该酒的风格为:“具有幽香淡雅的浓香型独特风格”。所以,古井贡酒又归属于幽香淡雅流派。

双沟大曲:为浓香型白酒纯浓流派,纯正(纯正浓香)流派或江淮派等。

宋河粮液:为浓香型白酒淡雅流派,纯浓流派或江淮派等,还有称其为绵柔淡雅流派的。

2.3 浓香型白酒流派的发展

随着改革开放的不断深化,社会主义市场经济的蓬勃发展,人们消费观念的缓慢变化,消费者价值取向的日趋多样化……饮酒者的习俗或爱好也在悄悄地转变,往往偏爱新颖、风格独特的白酒新品,所以,浓香型白酒又可细分或已呈现出一些新的流派。

2.3.1 陈香流派

有标示为浓香型白酒陈香流派(或陈香风格浓香型白酒、或陈香型浓香型白酒,下同)的“道光廿五贡酒”,其国家标准(GB19329—2003)中对降度酒的感官要求为:“微黄透明,陈香明显,典雅;绵柔醇甜,香味谐调,后味净长,具有独特的满族酒的陈香风格”。该酒的独特口感表现为:醇香、幽香和雅香三香融于一体。

2.3.2 儒雅流派

有标示为浓香型白酒儒雅流派的“孔府家酒”,其典型风格特征可概述为:“清澈透明,窖香优雅,绵甜爽净,柔顺甘美”。该酒又以三香(闻香、入口香、回味香)和三正(香正、味正、酒体正)的风格著称,加上包装古色古香,故有儒家文化标志品牌的雅号。另有资料提到,剑南春(酒):该酒“儒酒之冠”,即可归属于儒雅柔香,这样剑南春又兼有一种流派了。

2.3.3 绵柔(或柔香)流派

有标示为浓香型白酒绵柔(或柔香)流派的“洋河蓝色经典”。专家评语为:“高而不烈,低而不寡,绵长尾净,丰满协调”。饮者评价为:“饮前香气幽雅宜人,入口绵柔顺喉,饮中畅快淋漓;饮后轻松舒适”。该酒的核心工艺为三多(多粮酿造、多工艺配合和多味勾调)、二长(长期发酵和长期贮存)。

2.3.4 淡雅流派

有标示为浓香型白酒淡雅流派的“泰山特曲”、“河套王酒”等品牌。其中,泰山特曲的风格特征可概述为“窖香淡雅优美,醇和绵甜,协调自然,余味爽净”。其工艺特点之一为“小窖酿造”,所产白酒的质量优于大窖池酿造的,大小窖酿酒质量见表 1。

表 1 大小窖酿酒质量比较结果 (mg/100 mL)

窖池	总酸	总酯	己酸 乙酯	品评
小窖(7 m ³)	117	562	387	窖香较浓,味协调,较丰满,余香较长,主体香突出
大窖(15 m ³)	82	410	256	窖香较好,味协调,余香稍短淡

注:① 酒度为 54.0 %vol; ② 小窖的表面积与体积比约 3:1; ③ 表中所列数据为 1 个月的平均值。

河套王酒的风格特征可概述为:窖香幽雅,绵甜醇厚,谐调甘爽,尾净香长。

一般讲,淡雅流派的白酒主要表现为,浓而不烈,香而不艳,酒香融于酒味,彰显幽香淡雅的风格。

2.3.5 醇爽淡雅流派

有标示为浓香型白酒醇爽淡雅流派的“稻花香”酒,其风格特征可概述为:“以己酸乙酯为主的复合香气,凸现幽雅感;口味绵柔、醇和回甜,爽净,有舒适感,风格为色、香、味自然谐调”。该酒突出了“柔、醇、爽、净”的淡雅风格。

2.3.6 柔和流派

有标示为浓香型白酒柔和流派的“彬州王酒”,其风格特征可概述为:“口感醇厚,柔和激昂,绵软爽口,回味悠长”。

还有江苏双沟酒业股份有限公司开发的“双沟柔和酒”(双沟大曲柔和酒)也是一种品质柔和、风格淡雅的新品,其风格特征可概述为:“无色透明,香气淡雅,飘逸宜人,酒体柔和、柔顺、谐调圆润,口味醇甜爽净,风格典型突出”。

2.3.7 轻浓香流派

有标示为浓香型白酒轻浓香流派的“水井坊酒”,其风格特征在国家标准(GB18624—2002)“水井坊酒”中降度酒(40 %vol~49 %vol)的感官要求为:“无色(或微黄)透明,窖香幽雅,陈香怡人;醇和柔软,甘冽爽口,尾净绵长;具有本品独特的风格”。该酒由窖香、醇甜和陈香 3 种典型体组成。工艺要点为:多粮原料,发酵期 90 d,酒龄 10 年以上。

2.3.8 九粮流派

有标示(或传媒创作)为浓香型白酒九粮流派的“九粮液酒”,其风格特征可概述为:“窖香浓郁,幽雅细腻,酒体丰满,诸味和谐,绵甜净爽”。主要工艺为:以九粮为原

料和九轮发酵。九粮为:高粱、玉米、黑米、绿豆、小麦、黄米、糯米、大米和豌豆。

2.3.9 清雅、淡爽流派

有标示为浓香型白酒清雅、淡爽流派的“枝江大曲酒”,其风格特征可概述为:“酒色清澈透明,酒香浓郁协调,入口绵甜醇厚,味醇和而酒体净”。以“绵、甜、净、香、四味悠长”著称,不同于川派或江淮派的浓香型白酒(枝江大曲酒“五星”的主要香味成分见表2)。

表2 枝江大曲酒“五星”酒主要香味成分 (mg/100 mL)

项目	含量	项目	含量	项目	含量	项目	含量
甲醇	12.4	乙酸	43.5	甲酸乙酯	7.8	乙醛	27.4
正丙醇	18.7	丙酸	1.5	乙酸乙酯	104.5	乙缩醛	76.9
正丁醇	5.2	丁酸	17.2	丁酸乙酯	23.5	丙酮	0.1
异丁醇	10.1	戊酸	1.5	戊酸乙酯	5.0	丙醛	2.0
仲丁醇	4.2	己酸	27.2	己酸乙酯	213.8	异丁醛	1.6
异戊醇	25.7	庚酸	0.4	庚酸乙酯	2.6	异戊醛	5.0
正己醇	3.3	辛酸	0.5	辛酸乙酯	4.7	糠醛	3.5
2,3-丁二醇	2.5	乳酸	36.7	乳酸乙酯	123.8	—	—

2.3.10 清爽流派

有标示为浓香型白酒清爽流派的产品,名称不祥,系泸州老窖股份有限公司开发的一种新品,其基酒的风格特征是:①香气浓、爽、净、回甜、味长而尾净;口感突出“醇、甜、净、爽”;②三大酯类的比例为:己酸乙酯:乳酸乙酯:乙酸乙酯=1:0.2~0.5:0.5~1.0,而一般浓香型基酒为:1:0.6~0.8:0.5~0.8,尤其乳酸乙酯含量较低,且低于乙酸乙酯。主要工艺为:①采用多粮为原料;②发酵期适宜,为4~5个月;③借鉴“清蒸清糟(或续糟)工艺”。

2.3.11 “湘酒鬼”流派

有标示为浓香型白酒“湘酒鬼”流派的“三千年酒”,其风格特征可概述为:酒液晶莹剔透,香气优雅纯正,酒体醇厚爽净,回味细腻悠长。主要工艺有:①采用5种粮食酿造;②以大、小曲相结合的酿造工艺酿制。

除此以外,还有标示为浓香型白酒绵甜流派、四特流派、醇爽流派、优雅(或幽雅)流派、浓绵流派、浓厚流派等等,因为品名及其风格特征不详,未列。但是,现有的名目繁多的流派,已是林林总总,令人眼花缭乱。

3 讨论

3.1 流派与产品风格特征

鉴于浓香型白酒的流派与其相应产品的风格特征有直接关系,所以有些流派的命名值得商榷。比如,古井贡酒具有香纯如幽兰,味醇和淡雅,又以淡雅著称,所以它归属于淡雅流派是恰如其分的。但是,标示的单粮、多粮、九粮等流派,川派,江淮派,儒雅流派,“湘酒鬼”流派等,从字面上看不出该产品的独特风格。建议更名或正名,正

面描述产品感官质量的独到之处,含产品的香气、口感或饮后舒适度等,以便吸引消费者的眼球,在其浅酌慢饮时,从白酒的香气和口味的感知中领会到酒品独特的韵味。

3.2 浓香型白酒流派的表达

至于浓香型白酒的流派如何表达,目前似有3种形式:一是xx或xx型(流派)浓香型白酒,如清爽浓香型白酒,淡雅型古井贡酒等;二是浓香或浓香型xx流派白酒,如浓香型“醇爽淡雅型白酒”、浓香多粮型白酒等;三是浓香型白酒xx流派,如浓香型白酒浓郁流派、双沟大曲柔和酒等。笔者建议,选用第三种形式较为直观,主次分明,便于消费者选购。另一点是,如将“流派”用“型”字替代,容易与香型中的“型”字相混淆。比如,绵柔型浓香型白酒,其中绵柔型中的“型”字应属于浓香型中的一个小“型”,不可与浓香型中的“型”字(属于大“型”)相提并论。建议将绵柔型浓香型白酒一词修正为浓香型白酒绵柔流派、或绵柔浓香型白酒、或浓香型绵柔白酒。

3.3 浓香型白酒流派形成原因

浓香型白酒之所以形成了不同的流派,主要是因为酒体表现出的风格特征有所不同。原因有:一是酒中微量香味成分的数量与品种上存在一些差异;其次是主体香味成分、特征性成分或主要酯类等物质之间的量比关系不同而产生的;第三是酒品感官质量,主要是白酒的香气或口味上,或者香味同时出现差异后产生的。众所周知,原辅料中含有某些挥发性成分,如多粮酿造时往往生成多种粮香,产品相对单粮型而言:芳香较浓郁,口感较醇厚,尾味较净爽,酿酒微生物代谢产生乳酸乙酯、酯类、高级醇类等代谢产物,可增加酒的香味成分;以及白酒贮存过程中化学反应产生的缩醛类等物质利于提高基酒的绵软口感等,都会使白酒形成不同的流派。

3.4 兼香型(浓中带酱流派)的归属

现有12种香型白酒中有一种叫兼香型,其中有1种叫浓中带酱的流派,能否将其划归为浓香型白酒中的1个流派,即浓香型白酒兼香流派或浓香型白酒浓中带酱流派。这里讲的兼香,可理解为一种复合香。该酒品的典型代表有:黑龙江玉泉酒、湖北西陵特曲等。其风格特征可概述为“浓香带酱香,口味细腻,诸味协调,余味爽净”。

3.5 不同流派的品评

浓香型白酒“家族”中出现多种流派的事实,给产品标准和评酒师提出了一个新的课题。现有的浓香型白酒国家标准(GB/T10781.1—2006)中的感官要求已不能适应客观存在的多种流派白酒的要求,有必要适时地进行修订。同样,对于评酒师,如何品评不同流派的浓香型白酒,如何实事求是地写评语,如何掌握评分的尺度等,均

有待进一步商榷、完善。

3.6 不同流派产品生产工艺的调整

由于白酒工业属于传统的生物技术产业,其酿酒过程是利用微生物进行生物代谢转化的过程,所以,开发浓香型白酒新的流派时,主要以调整酿酒工艺为首选,相关的因素有:

酿酒原料:是物质基础,因为不同的原料(含不同配比)产出的白酒,其风味不尽相同。

糖化发酵剂:可提供众多的产酒、产香的微生物,由于微生物的品种和数量不同,发酵的代谢产物各异,糖化发酵剂可以自制或外购或两者兼用。

酿酒设备:尤其是发酵设备“窖池”所配制的窖泥可为香味成分的形成提供基地,所以,培养好窖池,养护好窖池,有利于改善酒的品质。

水质、土壤、气候、空气、生物状态:天赋的地域资源是可以影响到微生物的消长及其新陈代谢,但是这些资源是不可复制的。只有在优选酿酒工艺时充分考虑并利用当地的这些客观条件,适时调整生产工艺,强化发酵管理等,将利于开发新的白酒产品。当然,浓香型白酒新流派的风格特征还必须与广大饮酒者的口味相符合、相适应。

应。

浓香型白酒不同流派的出现,将随着时间的推移,在相当一段时间内,可能处于继续增长之势,这是市场经济的一种需求,是广大消费者追求白酒产品新颖、时尚元素的需要,独特风格的结果,也是消费者饮酒消费观念爱好不断转变的产物。浓香型白酒流派的存在,也是白酒产业客观发展的结果,也是酿酒企业科学发展、不断传承创新、与时俱进,开发具有明显差异化的,具有独特香味、风格白酒产品的客观需要。

参考文献:

- [1] 石磊,等.提高泰山特曲质量的技术措施[J].酿酒科技,2003,(4):56-57.
- [2] 范文璞,等.论浓香型白酒的流派[J].酿酒科技,2004,(1):81-83.
- [3] 李志斌.谈枝江大曲酒的风格及形成[J].酿酒科技,2004,(5):108-110.
- [4] 周庆红,等.淡雅型古井贡酒生产探讨[J].酿酒,2009,(2):48-50.
- [5] 张宗奇,等.对浓香型白酒个性特点的探讨[J].酿酒科技,2009,(2):68-70.

《国家职业技能葡萄酒(果酒)》教材审稿会召开

本刊讯:11月7日~8日,由西北农林科技大学葡萄酒学院和中国酿酒工业协会葡萄酒分会主编的《国家职业技能葡萄酒(果酒)》系列教材审稿座谈会在西北农林科技大学葡萄酒学院召开。中国农业大学、中国长城葡萄酒有限公司、中法合营王朝葡萄酒有限公司、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、云南香格里拉酒业股份有限公司、烟台威龙葡萄酒股份有限公司、五粮液集团有限公司和江南大学等各参编单位有关专家、代表参加了会议。

中国酿酒工业协会葡萄酒分会秘书长王祖明介绍了本次开会的目的和任务,教材主编葡萄酒学院院长王华就修改内容做了详细的说明。各编写单位经过两天的讨论和修改,完成了“葡萄酒(果酒)酿酒师”、“葡萄酒(果酒)品酒师”和“葡萄酒(果酒)酿造工”系列教材共11本书的审定,达到了预期的目标。(小小)

第三届五星习酒尊荣之旅活动拉开序幕

本刊讯:贵州茅台集团习酒有限责任公司2009第三届五星习酒荣誉顾问尊荣之旅大型活动于日前拉开序幕。这是习酒公司回报消费者、回报社会,带动地方经济发展的又一力作。

活动邀请习酒公司云南、贵阳、贵州东、西部市场、重庆市场共300多名五星习酒荣誉顾问分两批次分别于9月29日、11月8日到茅台集团参观考察,活动人员参观了国酒文化城、习酒公司制酒二车间、阳雀岩风景点、大坡酒库、赤水河风景名胜等。公司旨在通过此次活动,促进企业和地方经济的共同发展,增进消费者对企业的感情。

随后,习酒公司在招待所设宴欢迎荣誉顾问的到来,并向他们颁发了荣誉证书。习酒公司表示,将恪守“无情不商”的经营理念 and “诚信为本”的经营原则,坚持“以诚取信、以质取胜、追求卓越、创新服务”的质量方针,给广大消费者提供优质产品和服务。(小小)