



講好中國黃酒故事 傳播中華黃酒文化

「2023越酒行天下·香港行」盛大舉行 「只此青玉」閃耀香江

由紹興市文化廣電旅遊局、中國紹興黃酒集團有限公司及香港浙江省同鄉聯合會主辦，香港古越龍山有限公司協辦的「紹興黃酒與紹興文旅推介會暨古越龍山「只此青玉」香港品鑒會」日前在中環四季酒店圓滿舉行，同場亦特別舉辦古越龍山「只此青玉」香港品鑒會，以向世界講好黃酒故事、傳播好黃酒文化，致力讓中華國釀香飄世界。



◆「只此青玉」香港品鑒會暨四季酒店圓滿舉行。圖為大會合照。

孫愛保：中華國釀底蘊深厚

中國紹興黃酒集團有限公司董事長孫愛保在致辭中指出，此次的推介活動與眾不同，而不同主要體現在三個「第一次」上。首先，這是中華國釀第一次在香港舉行的文化傳播會。黃酒是世界上最古老的穀物釀造酒，並且只屬於中國，伴隨華夏五千年文明。其次，這是黃酒之都第一次在香港舉行的專題推介會。紹興是中國唯一的黃酒之都。紹興酒與紹興城相輔相成、相生相融。酒以城名，城以酒興。孫愛保續指，這是「只此青玉」第一次在香港舉行的形象展示會。古越龍山是中國黃酒的第一品牌，而「只此青玉」是中國高端黃酒的第一大單品，此次推薦的古越龍山「只此青玉」採用的是1999年冬釀原酒，包裝以青色為主色調，瓶身為青瓷流水紋造型瓶，璧玉無瑕，高貴典雅。「只此青玉」屬於國釀古越龍山1959系列，為紀念公司紹興酒榮登1959年新中國建國10周年大慶歡迎晚宴的光榮時刻推出的高端產品系列。

陳仲尼：紹興黃酒走向世界

全國人大代表、香港立法會議員、浙聯會永遠名譽會長陳仲尼在致辭時表示，紹興黃酒歷史悠久，與啤酒、葡萄酒並稱世界三大酒。黃酒具有獨特文化內涵，一直以來，中國紹興黃酒集團都堅持傳承、不斷創新，讓傳統黃酒文化煥發新生。目前，古越龍山不僅暢銷全國各大城市，還遠銷日本、東南亞及歐美等地，可謂走向世界。陳仲尼特別指出，去年香港回歸祖國25周年之際，中國紹興黃酒集團聯合香港友好協進會共同推出慶回歸25周年「只此青玉」紀念酒，在港收穫廣泛好評。陳仲尼相信，只要兩地業界凝聚力量、攜手共進，發揮好香港「背靠祖國，聯通世界」的獨特優勢，必定能夠提高紹興黃酒在全世界的美譽度，讓紹興黃酒流芳世界。

楊堅祥：古城紹興人傑地靈

紹興市文化廣電旅遊局副局長楊堅祥表示，紹興歷史厚重，建城2500多年來，至今城址未移。作為首批國家歷史文化名城之一，紹興不僅山川秀美，風光旖旎，還具有深厚的人文底蘊，湧現出越王勾踐、書聖王羲之、愛國詩人陸游、心學大儒王陽明、民族脊梁魯迅等大批傑出人物，可謂人傑地靈。他期望港澳同胞能赴紹興走一走、看一看，感受祖國的自然與人文風光。



◆孫愛保致辭。



◆陳仲尼致辭。



◆楊堅祥推介紹興。



◆詹洪良表示紹興黃酒早已香飄世界。



◆車弘健致辭。

看，感受祖國的自然與人文風光。

詹洪良：「古越龍山」品牌卓越

全國政協委員、浙聯會會長詹洪良表示，作為中華文化的一種獨有象徵，紹興黃酒如今早已聲名遠播，香飄世界。中國紹興黃酒集團在黃酒行業中獨佔鰲頭，「古越龍山」更是中國黃酒行業標誌性品牌，有國釀美譽。「只此青玉」更是一份特殊的意義，承載着越港兩地間的深厚情誼。詹洪良相信，只要兩地業界攜手同心，一起為「古越龍山」擦亮「紹興黃酒」這塊金漆招牌，就一定能夠助力紹興黃酒高端化、年輕化、全球化，培養出更加廣闊的市場。

車弘健：「只此青玉」承載情誼

全國政協委員、浙聯會第一常務副會長車弘健表示，他的家鄉浙江紹興是黃酒發源地，得天獨厚的鑿湖水為紹興黃酒注入靈魂。他希望能在香江之畔講好家鄉紹興的故事，讓香港市民透過黃酒品嚐紹興的水鄉韻味，並利用好香港聯通世界的獨特優勢，讓更多的國際友人能親身體驗到「古越龍山國釀黃酒」的魅力。並且作為香港地區古越龍山的總代理，車弘健還透露，正在與一些餐廳合作，提供紹興黃酒的「雞尾酒式」飲法。通過將黃酒與其他飲品勾兌，傳遞出更加豐富、更為獨特的口感，從而更加符合年輕人的需求。這也是古越龍山這一悠久歷史品牌的「年輕化」嘗試。



◆現場舉行古越龍山外貿公司總經理董海與海外合作夥伴集中簽約儀式。



◆現場舉行古越龍山「只此青玉」吉祥物發布儀式，由吉祥物「小青玉」設計師曹雪教授（右一）與陳仲尼、詹洪良、孫愛保、李德麟及呂旦霖主禮嘉賓合照。

◆呂旦霖分享了紹興黃酒的獨特優勢。



打造品牌高端化、年輕化、全球化

古越龍山股份公司副總經理呂旦霖用三個「好」分享了紹興黃酒文化。一是紹興黃酒為什麼好？好在地理環境，好在厚重文化，好在釀制技藝，好在健康養生。二是古越龍山為什麼更好？古越龍山有五大品牌矩陣，四個高光時刻，三個國家唯一，兩個行業規模最大，以及一項世界紀錄的最大黃酒酒庫——古越龍山中央酒庫。三是「只此青玉」為什麼特別好？特別好的相遇，特別好的品質，特別好的亮相和特別好的反響。「只此青玉」榮獲中國酒類新品最高獎「青酌獎」，並獲得有著「酒界諾貝爾獎」美譽的IWSC國際葡萄酒與烈酒大賽金獎。

而為推動紹興黃酒進一步走向世界，深入挖掘紹興酒的市場價值及文化價值，在此前的「2023越酒行天下·日本行」中更舉行了紹興侍酒師資格認證啟動儀式。日本紹興黃酒侍酒師資格需經紹興市黃酒行業協會授權確認，通過理論知識考試及技能操作考核的學員將獲頒證書，為黃酒的品鑒創設了行業標準。



◆古越龍山「只此青玉」暢銷國際。

品鑒四步曲：觀色聞香 嘗味品格

古越龍山（香港）公司總經理王中傑介紹，品鑒一杯紹興黃酒分為四步：首先是觀色，可從酒器中倒入酒盞中約30ml黃酒，先自上向下俯視色澤、澄透明度、光澤度，一杯好酒將會見到輕盈透亮、琥珀流光；其次是聞香，把酒盞放於鼻下，凝神靜氣，輕聞其香，再輕輕轉動酒盞，使得香氣逸發，可以聞到濃郁的陳香、堅果香和突出的花果香。第三部是嘗味，可小酌一口，把黃酒含在口腔前端位置細細品味，能感受到滿口香甜、飽滿，舒潤協調且餘味悠長。最後是品格，感受酒體是否和諧統一，酒的品質是否舒爽可口，酒的風格是否典型，好的紹興酒飲得愉悅、飲後舒適，口感為「醇」，色香味相當平衡。



◆四季酒店龍景軒行政總廚陳恩德、富臨飯店行政總廚黃隆滔、浙江軒行政總廚潘九龍、Mott32行政總廚李文星、紅綿行政總廚邵德龍、唐述行政總廚周世穎、The Chinese Library行政總廚李振龍、紅花匯行政總廚兼執行董事葉世昌及寧波同鄉會餐廳張文林舉杯暢飲古越龍山「只此青玉」。

