

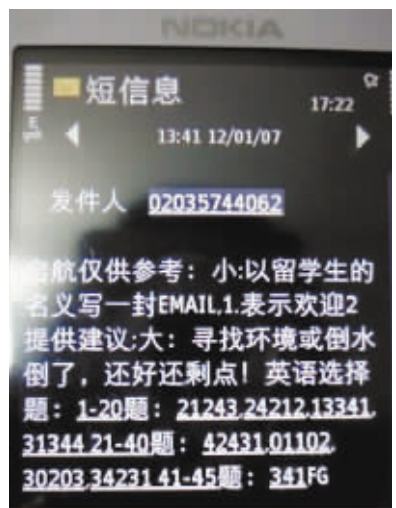
考前38分钟 网传考研英语题?

启航教育集团广州分校否认涉事,教育部称已责成调查

1月7日14时,2012年全国硕士研究生入学考试进行了英语科目考试。有网友在微博爆料称,考前半个多小时,考试的答案及作文题已通过手机短信和QQ群流出。

微博截图显示,短信“提供者”为启航教育集团广州分校。对此,启航教育集团客服及广州分校均否认。

教育部新闻发言人表示,教育部对此非常重视,已经责成有关部门进行调查了解。



网友在微博上贴出的答案及考题短信

讲述 群上有人叫卖答案

1月7日晚上,清华大学微博协会会长刘若晴发微博称,刚结束的2012年考研英语试题被提前泄题,并附上了一张截图。

截图中,一位名叫“王者归来”的人在属性为河南老乡群的QQ群上发了英语试题的选择题答案,以及两篇作文题,时间是1月7日下午1点22分,距离2点开考已经不到40分钟。

除此之外,微博上还有另一张截图,截图上,一个020开头的号码发短信称给出了作文的两道题目以及选择题答案。开头写着“启航仅供参考”。

微博一经发出,不少网友作出回应。网友“文哲”“刘十九_为什么地球还不爆炸”等都说,自己或者身边人均收到过启航提前公布答案的短信。

刘若晴介绍,自己的女友是2012年的考生。前段时间听朋友介绍加入了一个考研群,群属性为河南老乡群。

1月7日零时许,一个名为“王者归来”的群内好友忽然和她聊天,问她是否需要考研试题,100元一套。女友认为此人不可靠,没有多问。随后,刘若晴得

知,“王者归来”还和群内多位网友联系,均未得到回应。

1月7日下午1点20分,考生准时进入考场。1点22分,“王者归来”在群上公布了考研答案和试题。

据了解,此次考研英语(一)的大作文为看图说话,图中显示为:有一杯水洒了,一个人说全洒了,一个人说幸好还剩点,让考生阐述观点。小作文(中文翻译)是,如果有留学生要到你们学校来留学,你给他写封信表达你的欢迎,另外给他提供一些在你们学校生活的建议。

经过比较,刘若晴上传的考研英语作文题截图内容,与考试真题基本一致。

记者在采访中发现,一些报了保过班的考生收到了这次考研的答案。与此同时,一名名为“吕主任”的网友爆料称,2012年的考研政治大题也泄题了。早在考试前两天,就有考生下载了法硕联盟论坛的政治押题,8道题目中,有5道大题出现在今年的试卷上。

回应 清华打算提交相关证据

刘若晴告诉记者,清华大学校方已经联系他,让他提交一份

“考研英语泄题证据及靠谱性分析”。他已经写完上交。

清华大学党委学生工作部部长过勇告诉记者,教育部门已经相当重视此事,他们也了解到刘若晴手头有这方面的部分证据。他们正在讨论,并打算以校方名义将刘若晴的这份分析报告提交给有关部门。“但由于证据都不确凿,我们并不能轻易下定论。”

警方回复已介入调查

1月8日,启航教育集团客服称,集团从未给学员发送过英语答案。“如果区号是广州的,那得问启航广州分校。”客服人员称。

启航广州分校接线员表示,已留意到网上的相关传言,但“答案”并非该校发送,“不能排除别人诬陷我们。”

广东省公安厅官方微博“平安南粤”看到刘若晴的微博爆料后,回复已经介入调查。

目前,北京教育考试院称,他们已经获知此事,会进行相关调查。

教育部已责成调查

1月9日上午,教育部新闻发言人续梅接受记者采访时表示,针对考研英语疑似泄题一事,教育部非常重视,已经责成有关部门对此事进行调查了解。综合

新闻链接

近期“泄题”事件

●四六级考试

2011年12月17日,全国大学英语四六级考试举行。一些考生称,开考前1小时,考试答案便惊现网络。教育部2011年12月18日表示,未发现泄密和大规模违纪作弊等异常情况。

●注会考试

2011年9月18日,是2011年注册会计师考试的最后一天。考生们纷纷在网上披露,考前网上流传的部分答案竟然被验证为真。中国注册会计师协会证实考试期间有人卖考题和答案,并称正在调查。

●司法考试

2011年9月19日,一位网友在微博上爆料称前一周末进行的2011司法考试大面积泄题。对此,司法部表示,正在了解情况,如情况属实将展开调查。

●医师资格考试

杭州市公安局2011年9月20日表示,他们接到群众报警,反映总部位于杭州的“丁香园”网络论坛上,出现2011年全国医师资格考试疑似泄题情况。杭州警方高度重视,已会同有关部门着手调查。综合

百年品质 传奇张裕

——访烟台张裕葡萄酒股份有限公司总工程师李记明博士

欣赏葡萄酒就像欣赏美女一样,每个人的审美观点都不一致。但总的说来,好葡萄酒就是各方面比较平衡的葡萄酒。

日前笔者走访了张裕公司总工程师李记明博士,作为国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)等国际三大权威组织聘任的国际评酒委员、烟台张裕葡萄酒股份有限公司总工程师、兼任中国园艺学会葡萄与葡萄酒分会副主任、中国食品工业协会葡萄酒专家委员会副主任等身兼数职的李博士,从各方面向记者阐述了,这一历经一百多年的“中西融合”和“创新发展”的中国的葡萄酒龙头企业——张裕,是如何让进入世界葡萄酒一流企业行列的。



烟台张裕葡萄酒股份有限公司总工程师李记明博士

张裕在实践中培养自己的酿酒师团队

笔者:您好,李博士。在法国波尔多纵横十万公顷的葡萄园上,遍布大小酒庄数千个,出产的葡萄酒各具风格,纵是一街之隔,风味亦截然不同。法国波尔多有句名言:酒是酿酒师的孩子。您是张裕的总工程师和总酿酒师,请您介绍一下张裕的酿酒师团队吧。

李记明:做为一个百年葡萄酒企业,我们深知:“酿酒师是酒庄的灵魂”。张裕根据企业产品类别多,种类丰富(生产包括葡萄酒、白兰地、保健酒、起泡酒、冰葡萄酒、味美思等)的特点,设立总酿酒师、酒种酿酒师、关键控制点酿酒师,负责对公司各种



张裕百年地下大酒窖 始建于1894年 建成于1905年

酒的酿造过程实施质量控制。

张裕的酿酒师团队是从长期的酿酒实践中逐步培养起来的,每年还会选择一定数量的酿酒师到国内外的科研院所、葡萄产区、生产企业参观、考察、学习。与此同时,张裕聘请了法国、意大利、澳大利亚、新西兰等国的著名酿酒师做为公司的技术顾问,定期来公司进行技术讲座,酿造季节来厂指导,进行技术交流。

完善的体系确保酿出高品质葡萄酒

笔者:法国大致将葡萄酒分为四类:原产地名称控制葡萄酒、特酿葡萄酒、当地葡萄酒与佐餐葡萄酒。为保证这四类酒的质量,法国政府有严格的法规控制,这些法规涉及葡萄生产地区、葡萄品种、最低酒精含量、单位面积最高产量、葡萄栽培方法、酿酒方法,有时甚至包括储藏和陈酿条件等。请简要谈谈张裕在这些方面的情况吧。

李记明:张裕公司根据影响葡萄酒质量的关键因素,即:葡萄品种、葡萄园条件(产区气候、土壤特点)、葡萄原料质量(糖度、色度、单位面积产量)、发酵条件、陈酿条件(木桶)、瓶贮将葡萄酒类产品分成5个等级,分别为大师级、珍藏级、特选级、优选级、佐餐级。并制定了严格的产品质量标准 and 工艺规范,一方面便于实施质量控制,同时也便于消费者进行识别。

张裕对产品质量控制主要从以下几方面抓起:一是严格控制葡萄原料质量,建

立农户信息档案,采用IC卡技术对葡萄园过程管理进行跟踪,以确保葡萄原料质量和原料来源的可追溯。二是根据葡萄产区特点、葡萄原料特点确定酿造酒的类型及适宜的酿造工艺。采用感官品尝和理化指标分析相结合的方法实施科学管理、规范管理。力争形成张裕葡萄酒的“中国风味”。三是建立信息化管理系统和产品质量控制与追溯系统。张裕建立了葡萄基地管理系统、葡萄原料收购系统、葡萄酿造工艺管理系统、产品追溯与查询系统(RFD)实现对每一瓶产品的质量追溯和过程管理信息查询。

六大葡萄优产区助力张裕发展

笔者:法国葡萄酒有十大产区,每个产区都各具特色。张裕在中国有25万亩葡萄基地,分别位于烟台、新疆、宁夏、陕西、辽宁及北京6大优质葡萄产区,请谈谈张裕各个葡萄产区的特点。

李记明:张裕六大葡萄基地的特点和定位是不同的。例如:烟台基地:主要分布在烟台市所辖的龙口、蓬莱、莱州等地。这里三面环海,由于受海洋的影响,与同纬度的内陆相比,气候温和,夏无酷暑,冬无严寒。年平均气温12.2℃,年平均降水量在676.4mm,年日照时数2834.43小时,年活动积温4164.0℃,葡萄生长期有效积温1625℃,全年无霜期216天。这里生产的白葡萄酒香气细腻、优雅,具有苹果、柠檬等香气;生产的红葡萄酒具有黑浆果、胡椒等香气,口味柔顺、醇和圆润。

新疆石河子基地:位于天山北麓,属于典型的中温带干旱荒漠气候,年均温6.6℃,活动积温(≥10℃)在3300℃以上,日温差超过20℃,年日照时数2800小时以上,4-9月生长期1600小时以上,无霜期160天,年降水量190毫米,需要人工灌溉,葡萄冬天需要埋土防寒;有效积温高,日照充足,昼夜温差大,有利于糖分的迅速积累和葡萄色素的形成,使浆果的颜色深、含糖量高。这里生产的白葡萄酒香气浓郁,具有典型的柠檬、芒果、蜜桃等热带水果香气;生产的红葡萄酒具有梅子、黑加仑、咖啡等复杂的香气,酒体丰满,结构强劲等等。

中外结合 中西合璧造就一流队伍

笔者:中国的葡萄酒酿酒技术最初是从法国引进的,作为硬件生产设备的引进比较容易,但酿酒技术人员的软实力却不是一日之功。请问张裕是如何提高酿酒技术人员的软实力的。

李记明:葡萄酒是一门艺术,再先进的仪器设备都代替不了酿酒师的作用,张裕拥有世界一流的中外酿酒师团队,为了解每一种酒的微妙变化,张裕酿酒师对每一种酒每周都要至少品尝1次,比如在葡萄酒的桶贮阶段,定期品尝来确定其准确的换桶及出桶时间。在张裕,每个酿酒师一年平均品尝次数高达3000次,正是这样精细的管理,才保证每罐酒、每批酒都能获得最佳的质量。

张裕的酿酒技术是代代传承下来的,同时,张裕的技术也是中外融

合、中西合璧的结果。张裕最早的酿酒师巴采,来自奥匈帝国,如今,张裕爱斐堡酒庄的名誉庄主是前国际葡萄与葡萄酒组织主席罗伯特·丁洛特先生。

独特口味奠定国宴用酒地位

笔者:好葡萄酒就是各方面比较平衡的葡萄酒。也就是外观、香气和口感三者都要没有缺陷。请介绍一下北京张裕爱斐堡酒庄的赤霞珠干红和霞多丽干白吧。我知道这两款酒经常出现在中国的国宴上,包括最近欢迎出席深圳“大运会”开幕式的20个国家和地区领导人的宴会、在海南三亚召开的第三次金砖国家领导人峰会的宴会、有33个国家首脑参加的上海世博会开幕式国宴、中国领导人招待美国总统奥巴马、法国总统萨科齐、法国总理菲永,甚至法国人在中国召开的G20财长会议的宴会。

李记明:首先,张裕严格控制葡萄酒产量不超过300kg/亩;在葡萄成熟过程中定期取样检测葡萄成熟度,使其在最佳成熟状态下采收;采收时,进行严格的葡萄分选,剔除掉干果、烂果。



北京张裕爱斐堡国际酒庄