

2018 酒博会:重新出发 预见未来

发力高端 鲁酒“抱团而战”

刘玉婷

近日,山东省白酒品牌培育发展联盟成立大会在四川成都举行。中国酒业协会理事长王延才,中国食品工业协会副秘书长、白酒专业委员会常务副会长兼秘书长马勇到会并致辞。工业和信息化部消费品工业司、山东省经济和信化委员会等部门领导,15家山东省白酒品牌培育发展联盟发起单位以及山东省白酒企业、经销商代表等近300人参加了成立大会。

鲁酒作为中国白酒生产的第三极,是中国白酒的重要分支。但因品牌力单薄、各自为战等原因,一直没能进入全国白酒行业第二梯队。

此次山东省白酒品牌培育发展联盟的成立,是鲁酒合力抱团,向全国市场乃至全市场发起新一轮攻势的信号灯。

在山东省经信委副主任高方看来,山东省白酒品牌培育发展联盟提出的“鲁酒匠造醇香厚道”“好品山东·有好酒”主题,充分体现了厚道山东人的人格魅力,彰显了鲁酒深厚的文化内涵和工匠精神,凸显了鲁酒高品质。高方提出,“联盟要发挥好品牌引领作用,要在山东白酒行业新旧动能转换行动中发挥积极的推动作用,真正成为山东白酒产业技术创新平台。”

事实上,鲁酒的发展从未停止:曾连续十年产量保持全国第一;制定了多项中国白酒酿酒技术标准;中国白酒技术专家团队最多的省份;打造低度浓香产区;开创中国白酒营销的里程碑。此外,鲁酒还诞生了扳倒井、景芝、泰山酒业、花冠、琅琊台、古贝春等优秀的白酒企业。

此次联盟,将山东15家优秀白酒企业聚合到一起,发力高端鲁酒,是市场和行业发展的必然。行业大环境的变革、消费的升级,山东酒业市场整体格局,催生了联盟的最终成立,也必将进一步发展壮大。

解密鲁酒发展现状

会上,山东省食品工业协会会长郭友武发布的《2017年山东省白酒发展状况白皮书》,以翔实的调查带来了鲁酒发展的现状与问题,为联盟成立后壮大鲁酒的工作提供了有益的参考。

据了解,2017年山东省规模以上白酒企业151家,完成白酒产量106.27万千升,同比增长2.48%,结束了2014年以来产量下滑的局面,呈现恢复性增长,稳中向好发展态势。实现主营业务收入405亿元,同比增长8.4%;实现利税56.8亿元,同比增长3.5%。主营收入、利税增幅均高于上年。2017年,全省白酒产品监督抽检合格率为98.4%。

2017年,山东省白酒行业发展出现了很多亮点和特点。

示范带动能力增强,全省白酒主营业务收入前十五位企业的主营业务收入总额占全省的34%;“鲁酒”品牌影响力提升,多家骨干企业进入白酒行业第二梯队;通过实施品牌培育工程,全省质量品牌专业队伍建设不断壮大;创新能力全面提高,低度浓香白酒在品质和产能上具有全国优势,高端芝麻香白酒已成为山东最具代表性的特色产品;营销模式不断创新,景芝积极推进“五十百”经销商工程和电商平台建设,国井在品牌宣传推广方面不断创新,在做深传统媒体的基础上,积极利用“互联网+”及自媒体等新业态,通过微博、微信营销,实现了与消费者实时互动,形成了“大”商+“微”商+互联网营销的模式;依托鲁酒文化历史的悠久深厚,酒旅融合发展不断进步。

在此基础上,《2017年山东省白酒发展状况白皮书》指出了鲁酒更为明晰的发展重点:支持骨干企业建设高水平创新平台,提高自主创新能力;支持骨干企业技术改造,加快转型升级提质增效;支持骨干企业兼并重组上市,壮大企业综合实力。

抱团发展成行业共识

不止于鲁酒,区域间抱团发展早已如火如荼。前有川黔白酒频繁互访,后有“茅五泸郎”联手“情系东北”。这一系列动作似乎在告诉我们:固守内耗终将止步不前,共生共享才能发展。

区域间抱团的同时,同类品牌的抱团发展,更加展示了行业的包容度。但是,在企业间达成共识的基础上,抱团发展落地难被摆到了桌面上。如何在竞品相互侵占市场的大环境下展开共赢合作,是酒企抱团后要解决的现实问题。这需要企业有大的胸襟和行业忠诚度。

业内人士认为,“抱团”,并不是解决企业发展难题的方法论,而是一种积极进取的价值观。就是说,他们更看重的是这一价值观在减少内耗、鼓励对外发展、推动企业进步的正向取向。这不仅意味着更优化的竞争生态,同时对社会具有更加积极的意义。

从更大的层面讲,抱团出海是更长远的打算。区域酒企抱团出省,进军全国市场,这是点,而接下来全国酒企抱团发展出海,抢占国际市场,则是面。点面齐头并进,着眼于国际市场。在国内白酒形势一片向好的情况下,白酒企业有精力、更有信心布局国际市场,这对于中国酒业的发展有着更为深远的意义。

刘保健

日前,“举杯中国·品味世界——2018中国国际酒业博览会”在四川泸州正式启幕。本届酒博会经商务部批准,由中国酒业协会主办,四川省人民政府、中国轻工业联合会、新华社中国经济信息社重点支持,四川省商务厅、四川博览事务局、泸州市人民政府共同承办。

本届酒博会是在泸州举办的第十一届。展区面积超过8万平方米,分设中国名酒馆、国际精品馆、国内综合馆、国际综合馆暨“一带一路”国家馆、酒类装备包材馆5个专业展馆,吸引国内知名酒企来布展。

同时,本届酒博会还呈现出了“国际化水平高”的特点,参展国家达到30多个,法国以“第二东道主”身份亮相,在“酒博会”期间开展了主宾国开馆仪式等一系列特色活动,为酒博会增添了活力。

2018,步入“新十年”的酒博会正重新出发。

特色鲜明 东西交流

全国政协原副主席刘晓峰,四川省委副书记、省长尹力,中国轻工业联合会会长张崇和,四川省政府副省长朱鹤新,商务部原副部长周可仁,中国轻工业联合会秘书长杜同和,法国国会议员、芬特兰索芬市荣誉市长雅克·卡丹,法国驻华大使馆经济处农业事务参赞白峰朔,四川省政协副主席祝春秀,四川中国白酒金三角酒业协会理事长王少雄,美国驻成都总领事馆总领事林杰伟,韩国驻成都总领事馆总领事张蹄壑,中国对外贸易中心原主任、中国广交会秘书长、中国会展业联盟主席王志平,四川省政府副秘书长牛晓峰,泸州市委书记蒋辅义,泸州市委副书记、市长刘强以及来自法国、德国、意大利等38个国家使领馆、政商代表团的代表等出席了酒博会开幕式。

本届酒博会会期共4天,组织安排了各类活动18余项,包括2018中国国际酒业博览会开幕式、中国国际酒业发展论坛、2017年度“青酌奖”酒类新品发布盛典、2018中国(四川)自由贸易试验区川南临港片区投资贸易洽谈会暨项目签约仪式等各类特色专项活动。

本届酒博会堪称促进“东西交流”的一次大会。今年展馆首次新设了“一带一路”国家馆概念,依托泸州是长江经济带和南方丝

第三届全国品酒师大赛圆满结束

四川泸州成为世界优质白酒交流平台

刘廷远

日前,第三届全国品酒师大赛在四川泸州结束。来自全国各地的137名国家级首席品酒师、国家级品酒师、省级高级品酒师,在没有任何人为因素可以参与阅卷、记分的公开、公正、透明、权威竞赛条件下,圆满结束了本次竞赛。大赛公布给予前80名得分排序品酒师重奖,其他参赛选手给予参赛奖,赢得了全场喝彩。

本次大赛由中国酒业协会主办,泸州市人民政府筹办,四川发展纯粮原酒股权投资基金协办。是中国酒业协会着力打造中国酒业“中国工匠精神”,全面提升中国酒业质量和技术水平,为建立未来中国酒业消费和价格体系,打造中国酒业市场质量与价格同行标准的“练兵赛”、基础赛;也是四川发展纯粮原酒股权投资基金想借此机会精选出50名全国专家顾问团,为保证其“中国白酒原酒超市”强劲竞争力的技术决赛。

记者在现场看到,比赛纪律非常严格,现场除公证处现场监督、第三方监考、还有电子监控,阅卷记分由电脑计算机操作。参赛选手迟到5分钟者一律不得入场,考场内一人一桌,桌面上只有比赛专用文具-记分平板电脑,没有任何书籍、纸张和通讯工具及其他与竞赛无关的物品;比赛没有任何人交头接耳、左顾右盼、打手势做暗号、偷看别人试卷、抄袭、传抄等影响公平竞争行为;品酒竞赛中,一律用鼻嗅、嘴品,以“硬功夫”识别酒、检出色;竞赛结束后,由监考人员提示剩余时间:10分钟、2分钟、停止答题,时间



绳之路上的重要节点城市这一有利的地理条件,邀请“一带一路”沿线国家(地区)参展、参会、组织相关系列活动,共有来自38个国家和地区的1200多家企业携5000余款产品参展。

据了解,本届酒博会预计线上线下观展总人数将超过300万人次。

张崇和致辞时指出,中国国际酒业博览会落户泸州,经过共同培育和精心打造,已成为中外酒业交流合作、贸易洽谈的有效平台,成为东西酒文化增进了解、切磋借鉴的重要渠道。

发现巨变 预见未来

以“预见未来”为主题的2018酒博会主题论坛在泸州举行,来自全国各地的行业协会领导、著名酒类企业家、行业专家、知名学者、酒类大商等,共同讨论了时代变革的酒业机遇。

酒类产业经历了几年的深度调整,从去年下半年开始,在名酒企的带动下,复苏信号明显。业界普遍认为,2018年中国酒类产业迎来了新的发展周期。同时,实体经济正在迎来智能化、数字化为主导的科技浪潮,酒业必须学会适者生存。

中国酒业协会理事长王延才特别指出,在即将进入“消费为王”的时代,酒产业将在产品端、渠道端、消费端出现三方面的“新气象”。

对于“新气象”的酒业未来,中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉在主题演讲时

描述,它主要表现为三个特征:第一是美好生活时代;第二是高度国际化时代;第三是理性消费时代。希望整个行业结合产业实际进行深入探讨,共同努力迎接酒类产业更加美好的未来。

企业方面对此认识更加具体。泸州老窖股份有限公司董事、党委副书记、总经理林锋在对话环节谈到,2018年对于白酒产业来说应该是一个转折的年份。

首先,2018年意味着2000年出生的小孩已经18岁,一批新的酒类消费者即将诞生。这个新型消费群体在消费选择、消费场景、消费模式选择上都特殊,酒企必须进行深入研究分析,才能赢得未来。

其次,名酒企业正在发生巨变。当下的名酒企业正从原来做渠道向做内容转变。它们现在更多做的是消费者需求和内容,是完全跟着、适应着消费者的需求在研发产品、提高产品质量。同时还在不断强化消费者服务水平,因为服务水平正在成为消费者选择企业产品的关键要素。

第三,酒类渠道发生了根本性革命。数据显示,2017年京东自营销售收入超过120亿,但传统酒商超过50亿的也非常常见。这说明整个中国酒类渠道发生了改变,白酒企业必须根据产业相应变化做出改变与创新。

可以看到,当前互联网与制造业深度融合,以及新生代、新中产等新消费人群崛起,共同加剧了酒业的变革。作为制造业的重要一环,酒行业处在这种时代变革之中,已经到了必须去改变才能适应的阶段。

大奖花落 追寻未来

近日,为期两天的“酒城论剑·品酒争霸”全国品酒大赛,来自全国的国家级白酒评委经过激烈的角逐,前三名选手脱颖而出。他们分别是118号选手陈力,技压群雄勇夺桂冠,赢得15万元大奖,亚军和季军则被63号选手陈乔和和97号选手李玉勤收入囊中。

值得一提的是本届大赛扩大了奖励范围,成绩名列前80名的选手都将获得不同程度的奖励。本次大赛无论从规格、比赛形式、还是奖项设置等方面均定位在产业最专业、最顶级的水平。

3月24日举办的2017年度“青酌奖”酒类新品TOP10评价活动和3月25日酒类产品设计大赛暨最美酒瓶设计大赛,经过行业专家和自全国各地的经销商代表、消费者代表以及媒体代表共同评选。坚持公正、公平、公开的原则,保持高标准和科学性的准则,最终获奖产品也顺利产生。

酒类产业的未来发展,归根结底在于不断满足消费需求,只有为消费者提供优质一流的服务,发自内心的尊重消费者,始终把满足消费者对美好生活的物质和精神需求放在第一位,方能回归正道。

未来,中国酒业将一如既往地为消费者服务,为创造更多消费者青睐的美酒而共同努力。只有追寻酒类产业前进的脚步永远不会停止,酒类产业更加美好的未来才会出现。

一到,立即收题,参赛人员出场,确保大赛权威性、公正性。

高规格比赛首先举行理论考试,从酿酒技艺到卫生管理,从酒体设计到口感风味调制,全面涉及了酒业的所有知识和技术技艺,要求在电脑上45分钟作答150道答题。答题难度需品酒师拥有的技术技艺达到非常娴熟、精湛的“工匠”水平,才能迅速完成这些答题。品酒竞赛是从全国17大名酒和50大品牌酒中,按优级、一级、二级等级挑选出来的品级酒,全部以编号混装在大赛专用透明玻璃瓶中,要求参赛者以鼻嗅、嘴品尝、眼看手段,将各酒品的酿造工艺、窖池结构、酒体等级、度数、香型、酒品品牌名称等,逐一分辨出来,标注在平板电脑上输入计算机。

“这一次全国品酒师大赛,比前两届难度大多了!理论考试已经超出了国家级品酒师的常规考试题库量和难度,十二轮品酒竞赛,浓香、酱香、清香、米香,各种香型都有,优级、一级、二级、三级酒品,泥窖、石窖、砖窖、瓦窖酿酒等都有。有些酒品品种间差异非常小,非常细微,或者说甚至没有差别,没有相当强的专业技术水准,没有超强的记忆力、识别力、检出力、表现力品酒本领,就根本分辨不出来!”品酒竞赛的十二轮现场间隙间,来自四川水井坊的郭鹏、四川剑南春的李研科、河南张弓酒业的郭广阔、徐晓东等参赛品酒师,面对记者谈起本次全国品酒师大赛几乎异口同声:“这才是精雕细选‘中国工匠大师’!”

“这一次比赛,难度是相当大的,可以说



没有对中国白酒各品种酒的精准把握技术,是不可能完成的!”比赛结束后,中国酒业协会副理事长、秘书长宋书玉才现场告诉所有参赛者,本次竞赛所选的酒品是茅台、五粮液、泸州老窖、郎酒、汾酒、白云边、今世缘、宋河、江津老白干、四特、洋河、三花十二大品牌酒中的优级、一级、二级酒,香型有浓香、酱香、清香、兼香、米香、特香,各香型中还有大曲、小曲、麸曲香,酿造工艺有砖窖、石窖、瓦窖、泥窖、水泥窖、地缸发酵、陶罐发酵等各种非常复杂的成分,这些细分成分,都是由计算机分辨调制出来用于竞赛考试的,从考题设计到阅卷,全部是计算机操作,非常过硬。

宋书玉还告诉参赛者,本次竞赛最大的难度是排序、再现、干扰考试,每轮比赛酒品中,都有上一轮或上几轮的酒品再次出现,混杂在本次比赛中,只要稍微不细心,或者技术没达到相当精准程度,都把题做不出来。说到这里,宋书玉随手一指:“比如说第十一轮竞赛,5个酒品中,就有第五轮、第七轮的酒品被重新安排了进来。”

为啥要举行如此高难度的全国品酒师大赛,而且每年都要在泸州举行?在大赛结束后,四川发展纯粮原酒股权投资基金举办的“原酒之夜”第三届全国品酒师大赛颁奖

晚会上,中国酒业协会理事长王延才告诉中国酒业界,泸州是世界优质白酒集中产区,中国国际酒业博览会永远落点泸州,每年举办一次全国品酒师大赛,都在泸州举行,目的不仅要巩固、提升泸州世界优质白酒生产基地,还要把泸州打造成世界优质白酒生产技术交流平台。同时,以高难度的考题比赛,目的就是希望通过这种激烈的竞赛鞭策、警醒全国品酒师深入钻研技术,追求精益求精,全面打造中国酒业的“中国工匠精神”,不断提升技术水平,全面开启技术创新、产品创新,把中国白酒铸造成“中国造”“中国品牌”,让中国白酒在国际竞争中具有强劲的市场竞争力。

“这是一个打开眼界、打开思路,快速捕捉市场信息,推进技术创新的交流平台,只要有机会,我每年都要来!”来自四川水井坊的品酒师郭鹏谈起参加全国品酒师大赛的收获就无比感慨。他告诉记者,他已经在泸州连续参加了两届全国品酒师大赛,一届比一届催他奋进,一届比一届提高了他的技术水平。他在厂里,整天打交道的就只有一种酒品,自己已经掌握得炉火纯青了,说起提高自己的技术水平,其实已经有了思维惰性。到这一比赛平台来,面对像祖国960万平方公里满山遍野山花一样品种繁多、争奇斗艳的酒品,才感觉到市场原来如此广阔、繁荣,需要的技术简直就是博大精深,自己原来那点技术,简直就是中国酒业广阔无边大海中的沧海一粟,急需需要加紧学习,急需需要与全国品酒师开展广泛、深入的经验和技术交流,快速提高自己的技艺!

全国酒类勾品生检高新技术培训班5月开课

为规范和提高酒类专业技能水平,提高技术人员的综合素质,应广大酒类企业的迫切要求,中国食品工业协会酒类食品高新技术培训中心特决定于2018年5月20日至5月26日在四川省广元酒研所举办全国酒类管理和技术人员培训班。本次培训经考试合格者,颁发专业技术培训合格证书;成绩优异者,颁发专业技术高级(勾调师、品评师、检验师、酿造师)证书,全国通用。

据中食药酒类食品高新技术培训中心主任、著名酿酒及培训专家王怀能教授介绍,酒类品评、勾调、生产、检验、食品安全是酒类企业勾调、酿酒、质检、生产质量管理人员乃至库管、营销人员的一项基本技能,对稳定与提高企业产品质量,开发新品具有重要意义。新形势对酒业转调升级发展提出更高要求,尤其是对酒企生产技术和质量管理者。本次培训内容主要包括以下十项内容:新型白酒的最新勾调实用新技术;各香

型酒的最新勾调技术、品评技术;各香型酒的最新生产实用技术及工艺特点;

营养、保健酒的最新研制与开发技术;学习如何解决营养、保健酒后期沉淀凝块问题;各种酒类的最新检验技术;学习白酒高级品评师、勾调师考核训练方法;学习如何做好酒类产品质量全面监管工作;学习如何解决和控制酒后上头、口干、头痛的主要原因和解决办法;中国白酒及其产业发展的再认识。

据悉,培训班由中食药组成的酒类专家组成员及国内的著名酒类专家、教授授课并担任现场指导,采用理论与实践相结合的方式授课,重点解决酒类企业在生产中所出现的疑难问题,传授各企业最适用的酒类勾调、品评、生产、检验高新技术及实用技术,以实践为主,突出可操作性。鉴于时间关系等考虑,中食药酒类食品高新技术培训中心每年都在5月20日集中只举办一期培训班。(吕俊岐)