回归传统 匠心酿造

探寻东三省白酒可持续发展之路

白山黑水、林海雪原,生态和环境保护这么好的中华民族大粮仓是不可多得的资源优势。东北酒要打造自己的生态之美。但总体来看,东北三省白酒行业各项指标有增有减,增减幅度都不是很大,从指标完成的角度讲,东北三省的白酒行业回暖不明显,暂时还没有走出调整期的僵持、困境局面。

■ 金峰

●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

●国家食品质量监督检验中心副主任 程劲松

●知名白酒专家 孙庆文

●上海观峰企业管理咨询有限公司董事长 杨永华

●著名白酒专家 高月明

●著名白酒专家、辽宁省白酒工业协会高级顾问 王贵玉

● 著名白酒专家、中国酒业协会白酒分会副理事长、白酒技术委员会副主任 栗永清

●知名白酒专家 张武举

近日,由辽宁省白酒工业协会、黑龙江省酒业协会、吉林省酿酒协会主办,辽宁省白酒工业协会、金石滩酒业集团有限公司承办,辽宁三沟酒业有限责任公司、大连辽一酒厂、大连金石唐风国际温泉会馆协办的“第二十二届东北三省白酒企业联席会暨金石滩健康白酒论坛”(以下简称东北酒联席会暨健康论坛)在位于大连金石滩旅游度假区南部的大连金石唐风国际温泉会馆举办。

大连金石滩国家旅游度假区管委会党组副书记宋志宏,国家食品质量监督检验中心副主任、高级工程师程劲松,辽宁省工业和信息化委轻工处处长谭绍鹏,大连金石滩国家旅游度假区管委会经信局局长吕忠龙;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,中国著名白酒专家高月明,中国酒业协会白酒分会副理事长、白酒技术委员会副主任、著名白酒专家栗永清,辽宁省白酒工业协会名誉会长宋玉华,中国著名白酒专家、辽宁省白酒工业协会高级顾问王贵玉,中国酿酒大师、黑龙江省酒业协会会长赵志昌,吉林省酿酒协会会长宋喜超,中国知名白酒专家张武举,中国首席品酒师高军,中国白酒大师、辽宁省白酒工业协会执行会长、辽宁三沟酒业有限责任公司董事长吴京耕,辽宁省白酒工业协会执行会长、金石滩酒业集团有限公司董事长王彦顺,大连金玛控股集团执行总裁刘云峰,中国知名白酒专家孙庆文,中国千商大会组委会办公室副主任、上海观峰企业管理咨询有限公司董事长杨永华,黑龙江省酒业协会常务副会长栗岩,吉林省酿酒协会秘书长张金玲,辽宁省白酒工业协会秘书长刘立新,吉林省酒业商会秘书长刘冬涛,大连市轻工业联合会会长刘昭友、秘书长陶刚,大连品牌协会秘书长张铁柱,以及东北三省重点白酒生产企业负责人、总工程师,国内白酒经销商代表、白酒生产配套企业代表及新闻媒体记者200余人参加了东北酒联席会暨健康论坛。

论坛由王贵玉、刘立新分别主持。

数据喜忧参半 行业暂未回暖

东北酒联席会暨健康论坛上,黑、吉、辽三省发布的信息显示,2017年,黑龙江省白酒规模以上企业68户,比上年减少5户,占全国的4.27%;实现主营业务收入39.64亿元,同比下降37.88%;利润总额2.56亿元,同比下降17.68%,分别占全国的0.70%和0.25%;完成产量57.79万千升,同比增长7.01%,占全国白酒产量的4.82%,位列全国第七位。

2017年,吉林省酿酒行业规模以上酿酒生产企业119户,其中啤酒11户、白酒74户、葡萄酒20户、酒精9户、其他5户,完成工业总产值351.11亿元,同比增长3.1%;完成销售收入352.86亿元,同比增长2.55%;完成利润总额17.08亿元,同比增长7.1%;上交利税16.18亿元,同比持平;完成发酵酒精产量200万千升,同比增长17.4%。

全省规模以上白酒企业74户,完成工业总产值110.1亿元,同比增长2.1%,占全省酿酒行业总产值的32.56%;完成销售收入116.45亿元,同比增长4.25%;完成税金5.88亿元,同比增长5.67%;实现利税总额5.85亿元,同比下降12.13%;完成白酒产量77.78万千升,同比增长4.45%,列全国排名第八。

2018年1~6月份,辽宁省白酒制造业企业10家,亏损企业7家,和去年相比,同期亏损企业增加2家。白酒企业主营业务收入1.1亿元,去年同期为4亿元,同比减少了72.5%利润总额;今年1~6月份亏损主营业务0.1亿元,去年同期是0.2亿元,同比下降了150%。

税金方面,1~6月份是0.3亿元,去年同期0.6亿元,同比下降了50%;1~6月份辽宁省白酒产量4242千升,同比下降了增长6.1%。

经验交流 政企合力开拓新局面

黑、吉、辽三省在祖国的北方连成一片区域,经济、文化、生活之间有着千丝万缕的联系及许多共同点。

“东北三省白酒企业联席会”历史久远,如今已成为我国白酒行业一个样板式区域内“相互交流、共同发展、彼此协作”沟通平台的典范。

近几年,“东北三省白酒企业联席会”越来越得到来自政府层面的重视和支持。

东北酒联席会暨健康论坛上,谭绍鹏表示,作为白酒行业的服务部门,辽宁省工信委一直关注、促进白酒产业的发展,辽宁省近几年的白酒产业下滑,让政府十分担忧。作为主管部门,下一步要谋划打造几个能代表辽宁省白酒品牌的企业;构建多渠道平台,借外力、外脑、促发展;以展会为平台、联合商务部门,助力白酒产业前行。同时,白酒企业要利用这几年练好内功,关注消费升级、大健康产业及模式创新,从产品上下功夫,找突破、赢市场。

“黑龙江酒业发展得到省委、省政府的重视,后劲十足。近几年,黑龙江省工信委、中国食品发酵工业研究院、黑龙江省农科院、黑龙江省财贸轻纺工会、黑龙江省轻工联合会等主管、协作单位的大力支持、扶持为我省白酒企业的健康发展提供了强大的内在动力。”赵志昌说,在发挥原料优势促进酒行业战略升级的同时,生产企业要不失时机寻找转型升级的突破口;关注价格、产品、品牌、品类、生活方式,寻找消费升级的风口;在总结自己个性特点,专业高效、探索自动自发的好机制的同时,能诚实守信,建立多元化的销售渠道。

刘立新认为,去年的辽宁白酒产业受多方面因素的影响,尽管举步维艰、困难重重,但在政府主管部门扶持、指导下,辽宁白酒人坚持深化创新驱动、更新营销理念、优化资源配置,引进外围资本重组整合,进而扎实的推进“稳增长、调结构、增效益、防风险”等。当务之急是辽酒要尽快走出低谷,发挥地域特点、继承传统酿酒工艺,走出一条适合辽酒自身健康发展的道路。

“作为拥有176口国家非物质文化遗产窖池,集研发、生产、销售为一体的金石滩酒业,在新的机遇和挑战面前,我们愿同三省其他兄弟企业一道,努力打拼出东北健康白酒的新局面。”王彦顺说。

东北酒联席会暨健康论坛进行了东北三省酒业发展“功勋”奖、东北三省酒业发展“贡献”奖、东北酒业“大酒匠”的颁奖仪式,高月明获得唯一的一块东北三省酒业发展“功勋”奖。颁奖后,东北三省骨干白酒企业进行了经验交流。

随着行业调整进入深水区,名优酒企业及白酒核心产区针对市场变化迅速做出反应:名优酒利用其品牌优势,下沉终端市场;白酒核心产区加快推动白酒产业发展,积极培育骨干企业。

作为业内不可或缺的东北白酒板块将何去何从?从哪里发力?怎么样才能走出一条可持续发展的健康白酒之路?与会的协会领导、专家、学者、营销大咖们情真意切、推心置腹、直抒己见。

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:

近几年,名优酒利用其品牌优势,下沉终端市场;另外,山东、河南、湖北、江苏等几个白酒核心产区,加快推动白酒产业发展,积极培育知名白酒骨干企业。种种现象表明,东北酒行业生存环境不容乐观,所以,我们东北三省的白酒人守土有责,今天不 努力,明天就是东北白酒的罪人。

东北白酒从来不缺人才,第五届全国评酒会“六人专家业务组”的沈怡方、于桥、高月明、曹述舜、曾祖训、王贵玉,咱们东北占了其中三位。中青年实力也不弱:栗永清、赵志昌、张武举、栾作禄等,上世纪90年代东北酒在国内很有号召力。

白山黑水、林海雪原,生态和环境保护这么好的中华民族大粮仓是不可多得的资源优势。东北酒要好好打造自己的生态之美,生态环境已经赋予产品新的生命力,我们有原料之美、科技之美、文化之美、品牌之美。东北酒人自己要振奋信心,选择好品牌及产品定位。这里一定要明白的是:方向要找准、目标要找好,然后在此基础上讲好自己的故事。如果方向、目标错了,越努力越背道而驰。

目前,东北部分企业开始注重自身的固态发酵能力,这是非常好的第一步,只有这样脚踏实地地走下去,看清全国白酒的形势变化,找准定位,才能快速融入到激烈的市场竞争中。

国家食品质量监督检验中心副主任程劲松:

东北辽阔的大地充满生气活力,白酒消费市场繁荣。让东北人自己酿的酒满足这片土地的需求,让优秀、规范的本土企业,生产出各档次的酒来满足东北人的美好生活,是参会的各位义不容辞的责任。

人们追求美好生活的目标和向往不能只限于食品安全,食品安全是底线,不是国家、企业和消费者追求的目标。对于白酒来说,追求的是功能、营养、健康,这既是食品行业所追求的,也是我们从业人员所追求的。所以,白酒在总结香型特点的同时,不要忘记酒的核心价值:好喝,安全。

知名白酒专家孙庆文:

“回归传统,匠心酿造”是白酒发展的方向,目前,消费者对白酒的要求,不再局限于交际,转而更加关注酒背后的精神内涵,而最可代表白酒文化传承的非封坛酒莫属,它所传承的工匠精神以及背后的历史,也是中国传统文化在白酒行业的体现。

封坛酒和常规白酒相比,不仅仅是包装和规格的变化,还可以附加更多的意义和价值:

一是作为新时期白酒企业向上延伸的新选择、新品类。

二是回避竞争,开辟新领域,让品牌和消费者产生一次深度互动。

东北白酒的“封坛”文化方兴未艾。

上海观峰企业管理咨询有限公司董事长杨永华:

中国白酒行业进入挤压式的慢增长阶段,竞争的马太效应凸显,东北酒要深刻认识这一特征。同时,看清楚白酒行业“总量过剩,个性(结构)不足”的市场供需特征,抓住未来新主流消费时期的个性化、品质化的消费机会,借助“天下粮仓”粮食资源优势,以个性化品质和高性价比的产品重构比较竞争优势。

东北三省酒的问题与机遇一是吨酒售价低。不是消费买不起、消费水平低。从餐饮消费额和消费水平的数据看,东北酒企缺少产品升级的战略魄力和信心,也缺少战略远见和预见力。二是品牌档次低。不是东北酒品质低,而是缺少高档产品,同时,品牌和营销逻辑错误。应树立“销量是品牌的前提,品牌是销量的结果”的正确逻辑,要深刻理解“先有销量后有品牌”的道理。三是东北酒的现状是因为缺少机会的战略思维所致。未来,透过问题找到并抓住机会才是东北酒的必然出路,同时,面对挤压式慢增长的行业竞争态势,将战略决策思维从“不见兔子不撒鹰”的投机思维,转变为“舍不得孩子套不住狼“机会战略。

著名白酒专家高月明:

新中国初期,酒厂是东北地区主要的工业企业,几乎每个县都有一个国营酒厂,她们代表着中国民族工业的雏形,为解放初期我国经济的发展做出了贡献。

上世纪50年代,东北地区白酒人在推广“烟台白酒操作法”“代用原料酿酒法”等试点中相互合作、共同开展工作,并于60年代,东北三省成立白酒技术协作组,由三省轮流主持举办,白酒技术协作组就是东北三省白酒企业联谊会的前身。

在新中国白酒历史相当长的一段时间内,东北酒都是佼佼者。解放初期,少用粮食多出酒就是为国家做工作。那时期的“辽阳试点”是“烟台试点”的前奏;集中了东北三省技术力量的“锦州试点”是“茅台试点”的基础。“茅台试点”的主要技术力量来自东北,正是有了“茅台试点”,也才有了白酒的分香型;再后来的吉林“长春试点”,核心是提高出酒率,没有“长春试点”就没有北京的“廊坊试点”。“东北三省白酒会”延续了23届,我参加了22届。今天这个会议,就是对东北白酒历史的总结,对东北酒新征程、新起点、新出发以及东北绿色酒、健康酒发展的展望。我岁数大了,对于东北酒的感情很深,希望今天咱们东北酒的企业家们找准方向、走对路子,脚踏实地地干!只有“干”,才是真道理!

著名白酒专家、辽宁省白酒工业协会高级顾问王贵玉:

健康白酒的酿制不但要有好原料、好水、好酒曲、好工艺、好环境,还应具备区域及原料形成的自然生态基因和酿造工艺形成的基因。

如今,对于健康白酒的分析研究,由研究香味物质转向寻找发现对人体健康有益的物质成分,进而开展医学实验、饮酒调查、对比试饮等。

对于酿酒生物工程的分析,则从酒曲微生物种类及代谢产物、控制条件方向着手研究。

健康白酒是我国饮料酒分类中的白酒、是传统工艺纯粮酿造的白酒,不应包括配制酒、纯粮酒及酒精混合的酒。在白酒国标及白酒生产许可证中有三类标准,这模糊、降低了白酒的质量水平,且容易发生食品安全事件,这些过时的法规应当变革。

时至今日,我国好白酒的发展空间很大,白酒行业的好日子未来可期。

著名白酒专家、中国酒业协会白酒分会副理事长、白酒技术委员会副主任栗永清:

中医认为,酒的本质是一种药。比如“医”字的繁体字写作“醫”,这个字下面的“酉”在古汉语中即代表酒。《黄帝内经》里有过这样的句子:“自古圣人之作汤液醪醴者,以为备耳。”不难发现酒是最早的中药之一,中西医都认为酒有活血的作用。

2013年,江南大学白酒研究专家徐岩教授发表《科学认识中国白酒中的生物活性成分》的研究报告,证明中国传统白酒富含的健康因子含量最高,从原酒所含的微量成分来看,有机物的种类非常丰富,这些功能性成分来自自然发酵,与57种中药材有同归自然的属性,从某种角度讲,饮用白酒相当于服用57种中药材。该报告明确指出,董酒中检测到52种萜烯类物质,总量在3400~3600 μg/L,从酒体健康价值而言,董酒明显高于葡萄酒。萜烯类物质是传统白酒研究的最新发现,这类物质具有抗癌症、抗病毒、以及抗氧化等活性功效。

营养白酒就是在白酒健康的基础上,选用当地的营养物质、保健物品等,经过固态发酵、液态发酵、浸出三项工艺相结合的方式,让健康因子最大值的融入到酒中。营养白酒应以白酒口味为主,不强调现场作用,目标是常饮用、科学饮用,对身体有益。目前的研究导向有两个:一个是酒自身的健康价值研究,也就是如何提升酒中有益于人体健康的活性物质;第二个是消费者健康饮酒行为的导向。从较为成功企业的产品经验来看,对原料的研究和选用很重要。首先是要建设自己的原料基地,确保原料高品质;其次是增加酒中的健康因子;三是酿酒原料的稀缺性、特殊性、健康性对产品影响很关键。营养白酒功能的提升从制曲、制酒工艺开始。例如,制曲中添加中草药,制酒工艺中增加有功效成分的原料鹿产品、人参、山药、刺五加等,最好是当地的土特产;在制酒工艺中增加有益健康的原料,对传统工艺进行科学总结。营养白酒要做“加法”,更要做“减法”。加法就是通过工艺改进使健康因子增加,能定性、定量总结出科学配伍;做减法就是减少酒中对人体健康不利的成分及酸类、醇类等。

知名白酒专家张武举:

浓香多粮型工艺,就是五粮型工艺,是五种粮食为原料,包包曲做糖化发酵剂,混蒸混烧、跑窖调糟生产五粮型大曲酒。在东北生产五粮型浓香大曲酒的实践中,我有以下体会:

一、培养窖泥、有独到之处。培养窖泥主要参照五粮液配方把黄土晒干与黑土搭配,黄水用蒸汽加温到七十度,灭掉乙酸菌和乳酸菌,保留丁酸菌和己酸菌进行培养,加少量曲粉和酒糟在培养窖泥上多加菌液,去除了化肥和无机成分,使窖泥柔软,不板结发酵效果好;二、选好母糟找好比例配料 ,是建窖又一个条件。母糟在装甑前二个小时拌料,充分利用原料变糖、酸水解的原理,使蒸出的酒有一定的甜味。我们在入窖时加两铁鍪酒醅做加沙酒养窖;三、优质粮食按比例配料,多粮酒主要是五种粮食分别是高粮、大米、糯米、小麦、玉米。我本着东北的粮食好,尽量使用地产粮食配料,并增加了大黄米配料,保证酒质的特殊性;四、酿造用水,尽量达到矿泉水标准。PH值在6.8左右有利于微生物繁殖,东北和四川差距不大;五、入窖条件,多粮型淀粉含量20~23%、水分55%、酸度2.0以下,入窖温度一般在18~20°。酒度高、温度高、酸度高、才能酯化快。

独家协办

中国食品工业协会
酒类食品高新技术培训中心

四川省川技王
酒类研究设计院

四川省广元市
酒类技术研究所

电话 (0839)3600888
(0839)3602639