



## 老酒风口已悄然开启 9大关键词 抓住“搭车”机会(上)

徐广生

老酒时代的到来,是中国经济运行周期、产品周期、消费周期的复合叠加,具有较为明显的时代特征与市场成象。老酒时代的到来,完整呈现了近代中国白酒发展演变的进化轨迹。

2020年将是老酒突破式变革的元年。老酒文化与老酒市场复兴,是中国文化复兴体系的重要组成部分,当下中国正处于文化复兴的最好时期。但作为商业形态,老酒必须通过经济活动才能转化其相应价值。要想成功搭上老酒经济这艘大船,必须要科学、客观、全面地了解老酒经济的脉络。由此,笔者从产业视角梳理出了推动中国老酒经济运行的几个关键词,希望帮助大家,把握住从老酒商品到老酒市场进而形成老酒经济过程中的各个关键性环节。

### 关键词一:老酒产品

老酒是一个产品品类,具有其他白酒序列共有的品类特征。其属性决定了老酒也可以像其他产品品类一样,会无限延展。在老酒风口打开之际,更需要企业科学分析与客观判断,确定适合企业发展的老酒战略。

老酒是一个特殊的品类,它的运行轨迹与企业主销产品体系有着内核的差异,企业在制定老酒策略时,还应考虑老酒与其他品类的“和而不同”,这是老酒产品策略上应该遵循的基本原理。

老酒是一个伴随行业周期形成的品类,随风口开启而迅速成长,它与常态品类的传统预热期有所区别,所以,企业要对老酒的运行周期与运行规律要有必要的预判。

老酒体现了企业产品体系的结构现状,也是企业业绩增长的新动力。老酒作为产品,其属性会决定其将来走向市场化,参与市场竞争,接受市场检验。所以,老酒“出行前”的必要防护与应对是企业老酒市场策略考量的一部分。

### 关键词二:老酒市场

老酒是一个成熟市场,这个市场是现有白酒市场的延伸与升级。行业复兴与消费升级是驱动老酒市场预热的根本所在。

老酒属性的定性分析是市场策略制定的前提,在商品、文化双重属性上老酒还兼具现代社会附加情感与投资属性。老酒属性的定位对于企业的市场策略定位具有重要的参考价值,随着老酒市场的发展,老酒将迎来细分品类与细分市场的接轨。

老酒品类的细分,还将带来纵向的分化,老酒的在细分市场领域,也会以超高端、高端、中高端与普及价格出现,以此形成老酒的市场体系。

老酒的细分是市场繁荣的具体表现。由细分到竞争再到市场板块形成,是老酒市场必经路径。

### 关键词三:老酒组织

作为行业管理机构,中国酒业协会与相关机构会主持老酒规则,龙头企业在主引此次复兴导向,主流名优白酒“强者恒强”的结构优势会持续上演。

老酒依然会呈现台上吆喝,中间敲锣、台下看戏的组织图谱。

互联网酒类平台会成为这次老酒复兴的“摩登派”而再次粉墨登场,成为主流老酒市场“搅局者”。

热钱与游资将助推民间交易平台崛起,老酒市场的“长尾效应”与“蝴蝶效应”也将实现全频共振。

### 关键词四:老酒竞争

老酒的竞争格局会很快形成,品类对抗的实质是全维博弈。所有的形式对抗企业间是“心领神会”,做大老酒盘子,每个玩者,都是赢家。

从此轮的行业生态来看,老酒市场竞争表现最激烈的是线下与线上的竞争,线下走民间,线上做高端,但是对于线上而言,老酒复兴是意外的行业“加钟”。

老酒竞争趋势预测,由最初的全民“大众狂欢”,通过市场的大浪淘沙、优胜劣汰,最终走向“王的盛宴”。

值得一提的是,本轮老酒复兴,将带来行业新周期以来产业链再次优化机会,为全行业迎来“弯道超车”再开新赛道。

### 关键词五:老酒产业

老酒不是哪个企业独有的生意,老酒是酒类行业共有资源与财富。行业领袖、次高端板块、区域品牌与地方企业在老酒产业结构中各自拥有共同机遇。但是主流名优白酒拥有雄厚的资本、强大品牌影响与健全的销售网络,会获取相对的产业优势。

老酒产业将驱动新一轮行业转型,也注定老酒“赶海”与“淘金”模式开启。

老酒产业将形成“收、藏、鉴、赏”四大新兴力量。各式老酒业态会“百花齐放”,老酒市场也将呈现“百家争鸣”。

老酒复兴是中国白酒的时代映像,这轮复兴会很快形成浪潮级现象。但是中国老酒是否能够走向世界级大拍的期待还是新命题。

会专家的肯定。葡萄酒专家、西北农林科技大学葡萄酒学院终身名誉院长李华在品鉴后说:“葡萄酒长期处于海洋之中,致使瓶身上多附着上海生物,每一个瓶子经过天然海岸线的设计都是不可复制的,这些是人类做不到的。”李华还表示,独一无二的海藏酒,更适合在特殊时刻或者与特殊人群进行品尝,这样才独具意义。

山东省葡萄与葡萄酒协会会长胡文效对“海藏壹号”的海藏酒形式表示认同。他指出,作为中国海藏酒的首创者,金色时代酒庄此次推出的海藏酒有四个方面的创新:一是以海藏的方式实现葡萄酒的陈酿;二是通过利用当地特有的海洋资源,突出了海岸风格;三是除了作为饮品来满足人们的生理享受外,还可以给人以精神享受;四是该酒具有故事性、文化性等特点。

2019年6月1日,首次以海藏酒为主题的“中国首届海藏酒节”在山东蓬莱举办,来自世界各地的上百位酒庄庄主、国内近200名海藏酒的收藏与爱好者以及103家媒体齐聚蓬莱,共同见证“中国首届海藏酒节”这一历史时刻。

举办此次活动的初衷有三点:一、让全世界热爱葡萄酒人士了解到中国海藏酒的独特魅力特色;二、作为中国海藏酒的首创者,金色时代酒庄的海藏酒面向全世界爱酒人士开放与共享;三、通过海藏酒节活动,提高产区知名度和影响力,让世界了解中国葡萄酒产区优势并感受中国特色海洋文化情怀,为海藏酒的发展创新提供了十分有利的条件。

作为中国海藏酒的首创者,姜述亭曾满怀感慨的说:“海藏壹号”就像我们的孩子,在大家的精心呵护下不断成长,我们将以创新的方式不断探索,发挥自身优势,将海藏酒更深的潜力逐步发掘出来。同时依托国际专业酿酒师团队力量和海藏经验,做好海藏管家配套服务。”据了解,新一代的“海藏壹号”已经全部配备NFC码,做到了全链追溯。姜述亭介绍,未来还将进一步扩展围绕“海藏壹号”的相关延展项目,例如:海藏壹号酒吧、定制海藏壹号深度体验之旅等。在此还要透露一个彩蛋,2020年“海藏壹号”将以新面孔面世,届时让我们一睹其风采。

“海藏壹号”作为近几年在葡萄酒界冉冉升起的一颗明星,其极具欣赏、收藏价值。此外,它还代表着大海的情怀和理想生活状态。试想一下:与自己最珍爱的人一起迎着海风、乘着游艇,去感受大海的浪漫和无限,品尝海藏酒的优雅与浪漫,这将是一生中最难忘的时刻。

## 老酒热与冷思考

杨官荣、焦健、王金海现身云酒夜话,纵论十七大探秘老酒,和近年白酒行业涌现的老酒热,密不可分。

2019年3月,中国酒业协会发布《中国老酒市场指数》报告显示:2017年国内老酒市场规模达到370亿元,2018年达到500亿元。未来三年老酒价格将不断上升,消费人群持续增加,预计到2021年,老酒市场规模将达到千亿。

对此三位专家表示,老酒热正在兴起,但需保持清醒思考。

杨官荣表示,老酒热首先是因为老酒品质有保障。70年代酿酒用的粮食都是用的农家肥,空气和水质都好,所以1970—1980年代的酒原料都是环保的,越老的酒原料肯定好一些。同时,上了年份的酒颜色会变化,一方面是化学反应,另一方面是吸收了天地的灵气,能量应该比较高,少量饮用可能对人体更有好处。

王金海则指出,如果藏友收藏老酒,首先要收藏高度酒,其次应该收藏粮食酒,液态酒没有收藏价值。藏友如果不具备专业知识应该首先加强学习,投资应该谨慎。

杨官荣进一步分析,老酒近年火热,不可避免也会泛起泡沫,但对老酒圈不要带有色眼镜。三位专家在云酒夜话纵论老酒,目的是希望更多普通消费者能够获得老酒知识普及和教育。

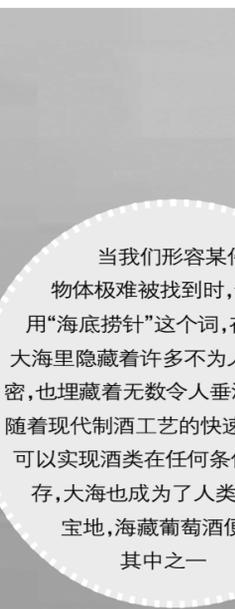
杨官荣坦言,老酒收藏需要一定专业知识,不适合每个人都干。“普通消费者最好从个人爱好开始,循序渐进,不盲目进入。”

“一年之计在于春”,成都川酿酒体验馆是中国老酒藏品数量最多、品类最丰富的藏馆之一。3月,三位专家在此举行的这场老酒“脱口秀”,为普通消费者奉献了一场精彩的老酒教育和科普课,而让观众感受更深的,是他们专业的知识、严谨的精神、科学的态度。

这,可能才是推动老酒健康有序发展的底蕴。

## 情深似海 为爱而藏

### 海藏壹号·中国海藏酒首创者



当我们形容某物体极难被找到时,会使用“海底捞针”这个词,在浩瀚的大海里隐藏着许多不为人知的秘密,也埋藏着无数令人垂涎的宝藏。随着现代制酒工艺的快速发展,基本可以实现酒类在任何条件下的储存,大海也变成了人类的藏酒宝地,海藏葡萄酒便是其中之一

李剑

早在1982年,一名潜水爱好者就在荷兰海岸附近打捞起了一些来自一艘1735年沉船的马德拉葡萄酒。不过,虽然马德拉的陈年能力很强,但由于运送过程中的磕碰问题,最终只剩下十余瓶被成功保存下来,并被存放在了荷兰的一座博物馆内。其实,迄今为止人们品尝和饮用到的较古老的葡萄酒很大一部分是在海里被发现的,部分葡萄酒甚至来自100—200年之前。所以,大海是自然馈赠的优质酒窖,可以让酒更有价值或者保存更长的时间。

虽然,葡萄酒海藏这一模式在国外已经有相关的操作案例,但在国内这一领域还属于空白。随着“海藏壹号”的横空出世,这一空白也已经被填补,在“情深似海,为爱而藏”的美好理念下,让我们一起来看看国内海藏酒首创产品“海藏壹号”的来龙去脉。

### 海藏·初遇

2014年8月“海藏壹号”创始人、烟台时代葡萄酒有限公司董事长姜述亭先生在法国偶遇海藏干白,了解到海岸风格特点的葡萄酒,深深被海藏酒的独特魅力吸引。纵观世界几大葡萄酒产区,海藏酒的数量还非常少,在国内更是无人涉足。姜述亭当时就想到,蓬莱产区作为世界七大葡萄酒海岸之一,是公认的能够生产高品质酿酒葡萄和葡萄酒的产区,如果能以海藏的方式实现葡萄酒的陈酿,充分利用蓬莱当地特有的海洋资源突出海岸特色,这将填补中国海藏葡萄酒市场空白,开启

中国葡萄酒酿酒的新篇章。怀着这个大胆的想法,回国后姜述亭便开始大量搜集有关海藏酒的历史和相关海藏资料,将现代机械人为制造的葡萄酒存储环境改为天然生态自然的存储环境,第一时间进入海藏酒这个国内空白领域。海藏酒作为一种新的储酒模式,当时还处于实验阶段,通过对水温、洋流、浪涌、水深、天气等数据的调研,经过大量的数据分析以及多次投放实验,姜述亭带领其团队终于研究出一套适合国内海域环境的海藏模式,于2015年5月将第一批海藏酒正式投放。

### 海藏·优势

作为一种全新的窖藏理念,海藏酒对海洋环境有着极高的要求。海藏酒要求常年水温在15—18度左右,需要稳定的洋流,且处于适当的阴影中,储藏时间至少12个月以上。蓬莱周围的长岛海域,位于黄海与渤海交界处,水质一级,形成了发展海藏酒独有的环境优势。葡萄酒的瓶储方式由传统陆地窖藏变成海底动态窖藏,利用海洋恒温、恒湿、避光、避震等特点,通过海潮不断摇动以及海底产生的自然压力,使酒瓶中的酒均匀快速地发生酯化水反应,加大分子间的碰撞几率,加速大分子芳香脂类聚合生成,从而使酒中矿物质明显增多,具有口感更加醇厚细腻、回味悠长,开瓶后保持时间更为持久等优点。

据相关对比研究显示,将正常熟化和放在海里熟化的同一款葡萄酒作对比,海里熟化的酒加速了这一过程,酒有较明显的陈年的特色,在非常严密保护下的酒,颜色有明显

的熟化痕迹,带有大海的咸鲜味道,香气带有丝丝清凉感,犹如闻到薄荷叶子、青椒、树叶的感觉;同时带有木质香气和独特的金属质感、矿物感。

### 海藏·波折

深海是充满魅力与危险的地方,海纳百川,潮起潮落、惊涛骇浪、变幻莫测,在大自然面前我们必须永远心存敬畏和尊重。在探索海藏酒的路上,也充分验证了一句千古不变的真理——成功永远不会是偶然的。

2016年9月,由于区域选择不当,一夜之间投放的2万多瓶海藏酒一夜之间化为乌有。在大自然面前,姜述亭及其团队第一次感觉到:人类对大自然的预测能力,永远处于下风,做实事的路上我们显得如此的艰辛和势单力薄。

在经历了惨痛的失败教训后,他们并没有气馁,继续重新调整海藏模式,确保每瓶酒在大海中完美孕育的同时,不断增强其安全性能。经过反复试验确认,最终确立将葡萄酒酿储在水质一级的黄渤海交接的长岛海域,酿储位置确定在海平面以下十六米,上下起伏不超过两米的地方,由专业的潜水员进行操作,每月两次海底维护,保证了储酒过程的规范性与安全性。

### 海藏·惊艳

2018年8月20日“中国首届海藏酒高峰论坛”在蓬莱举办,并上市了中国第一瓶量产“海藏酒”,得名为——“海藏壹号”,其在会上惊艳亮相,无论是外观还是品质都得到了与

# 老酒三人行 十七大名酒的故事

云酒

这是一场什么脱口秀?杨官荣、焦健、王金海为何要解密老酒秘密?

3月11日,三位老酒专家,相聚成都川酿酒体验馆,一场关于老酒的专业“脱口秀”,就此拉开帷幕。

中国十七大名酒是怎么评选的,全国名酒为何只评选了5届,怎样挑选和存储老酒,怎样看待老酒热?

问题,一个接着一个抛出。

作为“脱口秀”嘉宾,著名白酒专家、中国酒业协会白酒技术委员会委员、四川省酿酒研究所所长杨官荣;中国酒业协会名酒收藏委员会鉴定专家、国家白酒品酒师、成都老八大商贸有限公司董事长王金海;中国酒业协会名酒收藏委员会常务理事、中国著名酒类收藏鉴定专家、川酿酒体验馆馆长焦健见招拆招,一一探讨并回答了观众的问题。

### 一堂十七大名酒科普课

这场脱口秀,是从中国十七大名酒的诞生开始的。

1989年,第五届全国酒评会在安徽合肥举行,会议评选出十七种中国名酒。由此,白酒行业也诞生了诸多故事甚至“江湖传说”。

身为第四届国家评酒委员,杨官荣首先对酒类“小白”进行了一轮“十七大”科普。从1952年第一届全国酒评会讲起,四大名酒、八大名酒的评选和产生,他一直讲解到1989年第五届全国酒评会,让观众对十七大名酒来龙去脉,了然于胸。

焦健则对十七大名酒的来龙去脉进行了补充,同时讲述了1989年酒评会的一些轶事和“江湖传说”,让听众大呼过瘾。

杨官荣、焦健纵论“十七大”,讲解获得“国家优质奖”的53家国家银奖酒企之外,王金海也向观众介绍了一套同样稀少的全国名酒银奖产品,并以自身多年收藏实践证明,凑齐一套“53优”十分不易。

杨官荣对此补充解释,这或许因为当年经济并不发达,大家喝酒都喜欢喝便宜酒留

下贵酒,导致“53优”市场存量很少。三位专家一问一答,旁引博证答疑解惑,为当晚云酒夜话6万多名观众奉献了一堂十七大名酒名酒的科普课。

### “望闻问切”品老酒

作为酒业知名老酒专家,杨官荣、焦健、王金海在纵论十七大名酒的同时,对观众密集抛出的老酒疑问,也来了一番“望闻问切”。

望:望酒花。有观众发问,如何通过酒花对比鉴别酒的真假?王金海现场拿出两瓶1990年代泸州老窖特曲,通过摇晃后产生的酒花,鉴别出其中一瓶假酒,并传授了如何通过判断酒花的细腻和大小,对老酒真假进行鉴别。

闻:闻香气。有观众询问,长期保存的老酒品质有什么变化?杨官荣表示,酒是陈的香,从全世界看,白兰地、威士忌都是越陈的越香。优质白酒在存放过程中会产生变化,释

放更多香气物质,可以用闻香气的办法来鉴别老酒。

问:答疑问。有观众询问,如何正确品鉴和饮用老酒?杨官荣表示首先是观色,真正的老酒黄而透明,是清澈的;其次是闻香,老酒的香气复杂而丰富;最后是饮用老酒时不能太苛刻,真正欣赏老酒的话,可以容忍它的“瑕疵”。

切:勤切磋。有观众询问,什么是“以藏养藏”?焦健回答,以藏养藏就像滚雪球,收藏时一次多买几瓶酒,升值后将其中部分出售,另一部分则当成藏品。老酒藏友通过相互切磋,可以相互学习共同提高。

除了上述“望闻问切”,三位专家还回答了老酒收藏是不是要看度数,老酒兑进新酒喝会不会有什么影响、泡酒用多少度合适、是不是所有的老酒都有收藏价值等10多个问题,通过专业的答疑解惑,让广大观众度过了一场难忘的老酒之夜。