

市场规模将超千亿 老酒发展 8 大趋势研判

中国酒业协会对陈年老酒的标准定义是“由具备白酒生产资质企业以传统白酒(固态法、半固态法)工艺酿造,出厂10年以上,且存放完好的白酒产品”。据《中国老酒市场指数》报告显示,近几年老酒的市场规模已经达到500亿元。未来五年,黑格预判,老酒价格还会不断上升,消费人群持续增加,老酒市场规模也会不断扩大,有望突破千亿。

黑格根据对目前白酒市场的分析和研判,以及和中国相对比较著名的老酒投资者和收藏家的访谈,对中国老酒市场未来的发展趋势进行预判,以供中国的老酒“爱好者”和行业借鉴。

预判一:酱香型老酒引领老酒市场,投资收藏价值相对较高。

酱香型白酒的“飞奔”毋庸置疑是“飞天茅台”的直接引领,对于中国很多消费者认知“茅台就是最好的酒”,飞天茅台酒便成为酱香酒的一个标杆与理想。老酒市场是由老酒产品定位所决定的,产品是由针对的消费人群所决定

目前中国的疫情已经基本告一段落,在中国经济受到一定重创的同时,白酒行业在稳步前行,以茅台、五粮液为代表的高端白酒更是表现良好。在高端酒逆市上扬的环境下,老酒市场也在悄无声息的发展。“老酒”是近几年白酒行业的一个“新领域”,兼顾收藏、品鉴、投资、馈赠等多种功能。黑格咨询疫情期间直播提出核心观点“茅台之上,唯有老酒”,将老酒的价值又推进到了一个新高点。

预判二:老酒收藏将会成为收藏者“身份象征”和“炫耀资本”。

老酒市场逐渐从私人爱好发展成为白酒行业重要的细分市场,品味老酒、收藏名优老酒已经成为酒类消费的新趋势,成为白酒发展的新动能。很多目前老酒的收藏者都会向自己身边的“圈内朋友”讲述自己与老酒的故事,告诉他们自己当年是如何收藏一款老酒、每一款老酒的概念、价值又是什么。他们可以通过老酒的收藏提升自己公司和个人的身份地位,就像很多名人收藏一些古名人字画一样,扩大自己在“圈子”的知名度。黑格预判,老酒的收藏必将成为收藏者“身份象征”和“炫耀资本”,从而提升自己的身份地位。

预判三:老酒所属的品牌基因、品牌产区、品牌历史、品牌背书、品牌概念等“内容”成为消费者选择的第一接触“语言内容”。

“不惜一切代价做好白酒产品,不遗余力讲好白酒故事”已经成为消费者选择产品的“砒码”,品牌是对消费者的安全承诺、品质承诺、尊重承诺,也是得益于消费者逐渐对产品的多元化选择的必备“内容”。那么对于老酒来说,未来无论是收藏者、投资者还是消费者都会将老酒所属的品牌基因、品牌产区、品牌历史、品牌背书、品牌概念等“内容”作为他们使用的一种语言说辞,收藏者要讲这瓶酒的自己为什么收藏?投资者要讲这瓶酒价值何



在?消费者要讲这瓶酒产品工艺和历史故事是什么?例如某品牌说道品质、价值、颜值高品质,每一瓶**品牌老酒都经历九次

蒸煮、八次发酵、七次取酒,历经春、夏、秋、冬一年的“打磨”时间,多年窖藏,大师亲调,精心勾兑,才能出厂;**品牌老酒选用年份酒专用的裂纹开片陶瓶盛放,尊贵帝王黄,彰显高端品位。整体造型古朴雅致,充分凸显中国味、历史味、文化味。有内容、有语言、有说辞去表述这款老酒的价值所在。

预判四:名酒企业逐步进军“老酒”,名酒品牌老酒价值会更高。

在我们生活中,“酒是陈的香”已成为大众的共识。近年来,老酒日渐成为白酒行业最热的话题,众多酒企纷纷进军老酒市场,推出众多老酒产品。为了抢占先机,不少资深老酒投资者密切关注着酒类市场的最新动态,今年3月,五粮液数字酒证一经推出,就被媒体誉为“新数字时代的假酒终结者”。“五粮液数字酒证”是由新浪和五粮液集团共同打造的高端白酒数字化典范。首先背靠五粮液官方,再加上新浪集团,两大品牌强强联合提供背书。其次结合“M2C模式”(原直供、原智能仓储、原发货)和区块链等技术,保证了数据不可篡改真实性,建了实物酒从出到提货的“原保证”机制,实现了品牌与技术的双重保障。

5月底,五粮液数字酒证开启公测,3小时内即全部售罄,更从侧面说明消费者对产品的认可和追捧。五粮液集团公司总经理、股份公司董事长曾从钦认为,在中国经济由高速增长阶段转向高质量发展阶段的当前,中国酒业承担着更大的社会责任,去顺应消费转型升级的新趋势,与经济发展共繁荣、与社会文明同进步。名酒企业应携手推动老酒的良性发展,形成白酒产业新的增长点。中国酿酒大师、五粮液股份公司总经理陈林在年会上表示,消费者对中国白酒的产品质量、风味、风格,乃至品鉴方式都提出了全新的要求,首席品酒师要围绕不断升级的个性化消费需求,在中国白酒的质量、风味、风格等方面提供更多的创新突破和技术支撑,切实地让消费者体验到最为生动的白酒文化和极致品级。

“五粮液是中国老酒投资热的下一个黄金风口”,中国酒业协会名酒收藏委员会副主

席胡义明在年会上断言。

预判五:老酒在未来的会向着“产业化、专业化、标准化”发展,陈年老酒的消费者会越来越多,陈年老酒市场会越来越规范。

现在的老酒生产、销售已经逐步形成了一个产业,在这个产业链中很多人扮演着不同的角色。所以很多人对老酒这个行业非常热衷,是因为中国都人的购物心理在起作用,就是都爱买“缺”,并且认为“缺”必然好。那么随着老酒收藏、老酒投资等产业的发展,一些标准化的“内容”会出台,例如:老酒的年限标准、老酒的封存标准、老酒的度数要求等,甚至老酒的拍卖、销售、存储环境等也会被标准化。对于中国的老酒关联者来说,陈年老酒的消费者会越来越多,陈年老酒市场会越来越规范。

预判六:消费者选择老酒开始追求“专业化”,这也逐步成为白酒企业的战略路径之一。

消费者如何选择老酒,鉴定老酒真假、年份、酒龄等问题,也逐渐成为困扰消费者的新问题。如何用最有效的方式向消费者传达老酒的概念,保障消费者权益,让消费者放心买到真老酒,成为酒企迫切需要解决的问题。在大数据时代,寻求数字化手段,也是众多酒企都在尝试的方式。2019年,依托12万吨优质老酒资源,舍得酒业提出老酒战略,并推出“舍得酒,每一瓶都是老酒”的全新品牌口号。2020年,舍得酒业全线发力,全面推进“老酒战略”的落地。2020年3月舍得酒业在行业内首推“双年份”(坛储时间+装瓶时间)标识产品——第四代品味舍得。而“动态酒龄”的推出,是“双年份”的数字化升级,让“舍得酒,每一瓶都是老酒”从静态的文字,变成动态的时间;从听见老酒的声音,到看见老酒的时间价值,这对老酒收藏和消费者体验都有非同一般的意义。

近日,舍得酒业产品数字化管理重磅升级,消费者可通过微信扫码查看每一瓶舍得酒的“动态酒龄”,这一创新举措是依托于舍得酒业上世纪70年代至今,历经近40年存储的12万吨优质老酒,且老酒年份结构完整,通过以数字化手段,实现舍得酒酒龄的可视化、动态化、透明化。从舍得酒战略可以看出,老酒战略会逐步成为一些企业提升市场占有率、提升品牌形象的重要举措,对于一些具备品牌底蕴的企业来说都需要根据自身企业情况开始布局。

预判七:业外资本入职,电商平台逐步渗透,整体老酒产业会被进一步放大。

在老酒趋势明显这样的大前景下,不仅仅是酒企,众多外界资本也纷纷加码老酒这个热门市场板块。近两年,电商巨头阿里巴巴也把触角伸向了老酒,其集中拍卖一批高端年份老酒,拉近了老酒与消费者的距离。排名的老酒有价值几千元的飞天茅台、剑南春金盖浓香型白酒、古井贡酒小献礼版等,出价次数均破百,可见老酒的热门。黑格预判在业外资本或者其他电商平台(拍卖公司)的推波助澜下,老酒的市场会被进一步放大,关联人群也会持续增加,一些从事白酒行业的商家或者消费者也会“或多或少”开始收藏和投资老酒,将整个老酒产业进一步扩大。

预判八:老酒投资趋势越来越明显,将会超越收藏价值和消费价值。

随着老酒市场的飞速发展,十年前的老酒收藏爱好者现在已逐步升级为“老酒价值投资者”。当年老酒商收货很便宜,虽然利润率已经很高,但卖价仍然不贵。一百多的高度老董酒,十几块的低度鸭溪窖,随买随喝,谁也不心疼。那个年代,只有品相好的高度中国名老酒才拿来收藏,品相差的就喝掉;地方高度名酒是半喝半藏,至于低度老酒全是白菜价的喝品。随着老酒商的增多,他们都在努力推广老酒好喝,还能升值的理念,接触到老酒的人也越来越多。慢慢有人从中嗅到了商机,老酒的小圈子马上就要被打破。

老酒的收藏门槛和难度要比名画、古董等艺术品收藏低很多。在“收藏市场”日渐成熟的今天,老酒投资已经不再是圈内人士的专享,越来越多不同身份背景的圈外人士也在进行老酒投资。尤其是疫情之下,诸多投资项目前景不明、风险升高,相对而言,老酒的投资价值更加凸显。在这几年,CCTV2《消费主张》每年都会播放几期关于老酒投资收藏的节目。但在这里作者想说做任何投资之前,都需要考量投资成本和回报率。

据中国酒业协会的老酒市场指数显示,2013-2018年老酒价格年度平均涨幅为32.86%。无论是历史数据,还是未来前景都证明了酒证的增值潜力,但是在进入老酒行业的过程中一定要有“慧眼识货、辨真识假”的能力,这样才能保证自己的老酒有一定的市场价值。

(据黑格咨询研发部)

有的老酒 存放时间越长 可能就越差

俗话说“酒是陈的香”,因此很多人就覺得酒存放的时间越长,酒就越好。

我们知道白酒经过较长时间的贮存后,口感会变得温润醇厚。这是因为,时间长了,存放的过程中,酒中的醇类会和有机酸起化学反应,产生多种酯类物质,这些酯类物质有着特殊的香气,使得酒更加香味扑鼻。

由于酒中的酯化反应相当缓慢,因此,优质酒一般需要贮存三四年,甚至更长一点的时间。但是,酯化反应到了一定程度就会趋向平衡,出现停止状态,如果继续贮存,会使酒精度数减少,酒味变淡,挥发损耗也会增大。白酒能否存放6年,其实与酒的类型有关,如果是酒精勾兑的白酒,不适合长期存放,因为在这个过程中并不会发生太多的化学变化,相反其中添加了一些香精类物质,会慢慢挥发,让白酒失去口感。

而一般能够存放的白酒,多为纯粮固态传统白酒,随着存放时间变长,酒的口感也会发生改变,也就是所谓“越陈越香”。

可以储藏的白酒,对白酒的度数也有要求,建议选择高度数白酒。

可是,最近三十多年来市场上酒多为酒精和香精香料勾兑的,这类酒存放时间长了就会会酒水分离,我喝过几次放了十年二十年的白酒,毫无香气,寡淡无味,还有一股化学味,非常难喝。

1999年著名白酒专家沈怡方先生就说过新工艺白酒占到70%。

2015年权威人士,中国酒业协会秘书长宋书玉说:真正规范的中国传统白酒,采用传统工艺、手工操作,从原料到酿造,到蒸馏,到贮存,到调制,参与酿造的酿酒大师,全程可追溯的中国白酒是稀有资源。这类酒由于受到产区、工艺的复杂,生产周期长,贮存周期长,在酿酒过程中的比例很小等等因素的影响。这类酒约占整个白酒产量的10%以下。

10%以下,就是10瓶酒里才有一瓶传统白酒!

也就是说90%是酒精勾兑的“化学仿白酒”。

而适合存放的白酒只有纯粮固态发酵的“传统白酒”。

白酒存储没那么简单。所谓的陈年老酒,其实大多数是在酒窖中进行的,储存条件对土壤、湿度、有益菌、温度等都有一定的要求。

而大家所购买来的白酒,大多为玻璃瓶或陶瓷瓶分装,家中也不具备储存条件。反而会受到光照、温度的影响,或密封不达标,而发生挥发,影响口感。

此外,塑料瓶分装的白酒,更不适合长时间存放。塑料会发生老化,以及可能会释放出有害物质。

所以,酒想收藏的话,需要几个条件:

第一,恒温、恒湿,这是保证酒分子跟水分子稳定反应的前提,因为酒精分子自身很活跃,遇到高温的话比水分子活跃的多,所以温度尽量低,尽量保持稳定。

第二,避光,因为光照也能引起酒精分子的活跃。

第三,酒精度数尽量高,最差也要保持在52度以上。

第四,固态发酵酒,不要添加香精香料的酒为什么会越陈越香。

白酒在储存过程中物理变化主要是水分子和酒精分子间的氢键缔合,化学变化比较缓慢,主要是氧化、还原、酯化和水解、缩合等,使酒中的醇、酸、酯、醛等成分达到新的平衡。

新酒中乙醛含量较高,也是构成新酒辣味的主要成分之一,经过贮存老熟,可聚合一部分醛类,使辛辣味降低。

白酒中自由度大的酒精分子越多,刺激性越大。随着贮存时间延长,酒精与水分子间逐渐构成大的分子缔合群,酒精分子受到束缚,活性减少,在味觉上有柔和的感觉。

白酒的缔合是一个放热过程,白酒不宜高温储存,适合温度较低的条件,利于缔合反应。

刚蒸馏出来的白酒,含有较多的低沸点成分,如硫化氢、硫醇、硫醚、丙烯醛、游离氨等,使白酒带有强烈的新酒臭和刺激感,但由于乙醇分子之间或与水分子之间的氢键作用,使沸点比和它分子量相近的烷烃类要高的多。在自然老熟贮存过程中,低沸点物质分子不断挥发和挥发,从而使白酒的新酒臭味和刺激性减弱,且随着温度的升高,挥发作用加快,一段时间后,使液体变得成熟、柔和。但是,过长时间的贮存会使香味降低。白酒需要一定的温度,促进酒中不愉快物质的挥发,所以,白酒储存温度又不宜过低。

通过对高度酒贮存的不间断分析,发现总酯前期有缓慢升高,然后下降的趋势。这对白酒的品质和风味却产生很大的影响,使白酒香气更加协调、陈香突出;但是,低度酒长时间贮存因水水解作用会使口味变得淡泊,低度酒不宜长时间贮存。

白酒的存放,时间长久后,酒的口感是越发醇厚,时间长久后出现了逆反应,白酒储存就可以有最佳年限的存在。

但是时间过长,陈味过于突出,柔顺有余,而香气不足,就象人年龄大了一样,没有朝气。这样的酒适合做调味酒,对于普通人来说可能就不好喝。(据壶中岁月)

好酒之上唯有老酒?

■ 朱思旭

近年在老酒界流传一句话“好酒之上唯有老酒”,窃以为有一定道理,但是不敢完全苟同。

酒按照年份区分,分新酒和老酒,不管是新酒还是老酒,都有好酒。好酒是标杆,是恰到好处。新酒是不及,老酒是太过。过犹不及,新酒老酒都是以无限接近好酒为目标,但都不是好酒本身。正如《道德经》所说:“为学日益,为道日损,损之又损,以致无为,无为而无不为。”新酒要向好酒前进,必须磨练,历经沧桑,用时间来慢慢靠近,要做加法。老酒已经过了好酒的窗口期,必须恢复元气,要做减法也要做加法,减去老气横秋,增加一些新鲜元素,回到恰到好处。正如“一尺之棰,日取其半,万世不竭。”新酒和老酒永远在走向靠近好酒的路上。

什么是新酒?所谓新就是新近、新鲜、清新。所谓新酒,一般年份较短。它蕴涵有低沸点的成份如硫酸氢、硫醇、甲醛、乙醛、丙烯醛等臭鸡蛋味及其他刺激性挥发性物质有酒的邪杂味。好的新酒,有酒劲,有鲜香味,具备酸、甜、苦、辣、涩、油、咸等复杂的味道,但是



协调性和平衡性有待时间的考验。用徐志摩的《沙扬娜拉》形容新酒:“最是那一低头的温柔恰似水莲花不胜凉风的娇羞/道一声珍重,道一声珍重/那一声珍重里有甜蜜的忧愁……”它青涩而又可爱,富于可塑性。

什么是老酒?所谓“老”,就是陈旧,老朽,

甚至死亡。所谓老酒,一般年份较长。经过多年的老熟,它的酸酯平衡逐步发生变化,从新酒的鲜香到陈酒的醇甜,乙醇分子和水分子的缔和度、亲和度增加,使酒味老熟柔和。醇和酸酯经过长时间作用使酯类略降,酸度略升,醇和醛作用生成少量缩醛类,增加了酒的香气。老

酒酒体更加柔顺适口,老酒味足,回味悠长。用杜拉斯的《情人》形容:“与你年轻时的面貌相比,我更爱你现在备受摧残的面容。”

什么是好酒?所谓“好”,就是适宜,恰当,喜欢,就是阴阳平衡。好酒就是不新不老,多一分太长少一分太短。好酒就是既有新酒也有老酒,它一定不全是新酒,也一定不全是老酒。如果把新酒比喻为阳,老酒比喻为阴,那么按照黄金数字 0.618 机械性分割,根据成本和消费市场的习惯,它可以是 0.618 的新酒搭配 0.382 的老酒,也可以是 0.618 的老酒搭配 0.382 的新酒。但他们必须是阴阳平衡,因为“孤阴不生,独阳不长”。用《中庸》的话形容好酒:“喜怒哀乐之未发,谓之中,发而皆中节,谓之和;中也者,天下之大本也;和也者,天下之达道也。致中和,天地位焉,万物育焉。”好酒就是不新不老,又新又老,蕴涵众香,恰到好处。

所以,真正的好酒,不是越老越好,要老熟到恰如其时,或者要老酒搭配新酒,这样它既有酒的鲜香味,也有酒的陈蓄味,柔和适口。用一句古语形容“文章做到极处,无有他奇,只是恰好;人品做到极处,无有他异,只是本然。”好酒如此,做事如此,做人也是如此。(作者系广东省酒类行业协会创会会长)