



全球最有投资价值的葡萄酒评选大赛举办

近日，葡萄酒投资学会联合执行单位睐纬投资、指导单位广东省酒类行业协会以及协办单位克洛维斯国际酿酒顾问团队在广州瑰丽酒店举行“全球最有投资价值的葡萄酒”评选大赛发布会举办。

大会邀请到罗杰斯量子世界风投对接平台董事及创始人李晓枫先生担任主礼嘉宾，金融界香港华通证券联合创始人徐善成先生，葡萄酒界国家葡萄酒技术委员会专家委员、全球葡萄酒中国品鉴体系评委、广东省酒类行业协会葡萄酒分会秘书长陈泳老师，和艺术界评论家徐乔斯女士等主讲，分别从金融投资、葡萄种植酿造工艺和艺术收藏等多角度阐述葡萄酒的投资收藏价值。

而海伯利安运营总监黄文涛先生则分享了实现葡萄酒产业数字资产化应用，提升葡萄酒产业价值和促进葡萄酒资产的流动性，而建立一个新型葡萄酒产业生态系统的可能性和趋势。同时，大会还特别邀请了各国领事馆代表、各界精英人士莅临本次发布会现场，非常感谢他们对评选大赛的大力支持。

本次评选大赛发布大会主礼嘉宾李晓枫先生通过对比投资级别葡萄酒的走势和股票走势引出葡萄酒投资概念，同时向来宾简明扼要介绍了“最有投资价值葡萄酒”评选大赛。

“一直以来，葡萄酒都是富豪们最重要的收藏品之一”，睐纬投资的战略合作伙伴英国伦敦国际葡萄酒交易所 Liv-Ex 的创始人 James Miles 曾在 CNBC 的采访中提到。名酒拍卖市场是富豪们投资珍稀葡萄酒的主要途径，能被列在拍卖排行榜单上的葡萄酒，知名度和价值都有公认性。然而，优质、潜力大却缺乏名气的葡萄酒又该如何进入到更高的领域中呢？

纵观全球葡萄酒市场，可以看到有很多葡萄酒方面的评选活动，例如世界各地的评分机构举办的葡萄酒评分活动，葡萄酒品评大赛，葡萄园的评选活动，还有酒庄、酿酒师的评选活动等等，但针对葡萄酒的投资潜力和价值方面的葡萄酒评选活动至今还未有。

全国首家专注于全球精品葡萄酒投资与收藏的创新型企业——睐纬投资今年联合各界人士首次推出“全球最有投资价值葡萄酒”的评选活动，从多角度——金融投资、收藏和葡萄酒酿造工艺等等对酒庄酒款的基本面、行业板块和指数趋势进行立体分析评估葡萄酒的投资收藏价值。目的，就是为了挖掘有资质、有投资潜力的葡萄酒，帮助提升葡萄酒品牌的知名度，让这些葡萄酒能更快、更多、更好地打开葡萄酒市场，给收藏家和消费者一个指引性方向，并带来更愉悦更高层次的享受。

国家葡萄酒技术委员会专家委员、全球葡萄酒中国品鉴体系评委、广东省酒类行业协会葡萄酒分会秘书长陈泳老师在大会上为来宾讲解何为具有投资价值的葡萄酒及评定的几个重大要素：系出名门、陈年能力强，且在陈年过程不断升值、产品具备稀缺性，产量有限、评分高、艺术价值高...等等。以木桐酒庄为例，从酒庄地理位置，土壤结构、种植、酿造到酒标设计到市场流通..... 陈老师以时间为轴线为来宾生动地做讲解。

金融界香港华通证券联合创始人徐善成先生在大会指出，资产数字化、证券化，葡萄酒也可以金融化 IPO。随着人工智能、大数据、云计算等新技术不断发展与成熟，以及物联网时代的开启，基于区块链技术、物联网、溯源技术和精准的物流将实现葡萄酒数字化和资产化应用。

艺术界评论家徐乔斯女士则从艺术的角度分析葡萄酒的投资价值。当下，葡萄酒得到金融界、葡萄酒界的强大背景支撑，再由艺术形式去表现，无疑丰富了葡萄酒未来收藏价值，也是进一步丰富葡萄酒的体系。

海伯利安运营总监黄文涛先生分享了实现葡萄酒产业数字资产化应用，提升葡萄酒产业价值和促进葡萄酒资产的流动性，而建立一个新型葡萄酒产业生态系统的可能性和趋势。

大会最后，主持人再次重申这次评选大赛的愿景：让更多具投资价值的葡萄酒，能够登陆资本市场，也强调评选大赛通道已经开启，欢迎大家踊跃参与！

本场评选大赛发布会取得圆满成功，不仅得到了金融界、葡萄酒界和艺术界的专家的认可，也获得各界精英人士的高度赞赏，非常感谢出席发布会的各位嘉宾！

(据中国酒业新闻网)

共享共建 赋能产业

川酒集团与山西杏花产区酒业集团达成战略合作

徐雅玲

2020年9月19日，第四届山西世界酒文化博览会于汾阳隆重召开，川酒集团与山西杏花产区酒业集团正式达成全产业链战略合作。通过平台与资源共享、原酒+技术+会展的合作联盟方式，着力打造中国白酒核心产区协同发展的新典范。

资源共享添活力 南北携手谋发展

作为中国白酒全产业链引创者，川酒集团用短短三年的时间，凭借独特的资源优势 and 川酒人的拼搏进取精神，在中国白酒产业树立起年轻而极具活力的国有企业形象。同时，借助“川酒甲天下”的影响力，川酒集团谋篇布局，高效聚合全国白酒核心产区原酒优势资源，着力打造全球白酒原产地地域品牌。

基于自身的发展战略，川酒集团确定了集团的三优愿景，即成为中国优质的原酒生产供应商、中国优秀的国优品牌运营商和中国优异的酒类产品经销商。而此次牵手同样为国企的山西省杏花产区酒业集团，是川酒集团践行“共享共建、赋能产业、强链补链”的重要举措，通过大力发展川晋两地白酒核心产区优势、聚合产区



内中小型酒企和地标产品，深度挖掘中国优质白酒资源，持续提升白酒核心产区的影响力。

浓酱清三花齐放 跨区域合作赋能

原酒是四川白酒的产业优势，川酒集团从原酒资源着手，积极打造“川酒原酒联盟”，不

断推动川酒出川。据了解，川酒集团现已建成覆盖泸州、宜宾、成都三大核心产区的酱香、浓香、浓酱兼香型白酒生产基地，已聚合 260 余家酒企和 5 万口窖池，白酒年产能已达 100 万千升。

汾阳是中国清香型白酒核心产区，山西杏花产区酒业集团为经吕梁市人民政府批准，汾阳市委市政府筹建的大型国有企业，牵手山西

大森酒业集团在秀山县开展捐资助学

王惟强

日前，青岛大森酒业集团有限公司董事长张德森率公司部分员工，来到重庆市秀山土家族苗族自治县钟灵镇云隘村开展“大森之家”奖学金发放活动，资助 20 名当地贫困学生，资助金额 4 万元。秀山县政协副主席张亚平、秀山县委民政局局长杨俊、重庆市慈善总会秘书长杨艳梅以及钟灵镇镇长、云隘村第一书记、20 多名贫困小学生、部分机关干部等出席活动。

让贫困地区、贫困家庭的孩子接受良好的教育，是扶贫开发的重要任务，也是阻断贫困代际传递的重要途径。不止一个学生因家庭经济困难而失学是党和政府作出的庄严承诺。大森酒业集团董事长张德森在捐助仪式上中指出，“开展这次捐助活动，主要是针对秀山县家庭比较困难的学生，第一是为我们国家的扶贫事业脱贫攻坚贡献力量，承担大森酒业集团的责任与担当；第二是我作为一名民盟委员也应该为我们国家分忧，应该为国家担责；第三就是响应国家的号召，力争在 2021 年之前实现全面小康，贫困地区彻底脱贫，为我们中国梦添砖加瓦。”



金峰

他曾师从国际酿酒大师、全国著名白酒专家赖高淮。20 世纪 90 年代，由他在生产中摸索出的东北芝麻香型白酒“三高一低”工艺，得到已故酒业泰斗、著名白酒专家周恒刚的高度评价；近年来，他又痴心于东北清香型白酒的探讨和研究——他就是第一届国际烈酒(中国)大奖赛(ISGC)专家库评委、知名白酒专家张武举。

花甲之年爱上大清香

伴随着生活水平的提高和饮食结构的改善，人们在饮食口感上越来越追求“清淡”，近年来，有着入口绵、落口甜，香气清正，干净利落等特点的清香型白酒逐渐受到了人们的喜爱。

“清香型白酒是我国最早的白酒香型，采用地缸、低温发酵，生产环境卫生，组成成分简单，适合健康饮酒需求，口感与国际接轨。”近些年潜心研究东北清香型白酒的张武举对《华夏酒报》记者说，清香型白酒除了饮用外，既可用于烹饪，还可作为生产肉制品等食品的调料。张武举表示，自古以来，浸泡中草药材多选择清香型白酒，因为它不仅能使药性充分浸出，且中草药特有的药香仍会保持不变。清香型白酒不但可以作为生产药酒、泡制药酒的基酒，它还能和任何一款饮品进行勾调，其与果汁勾调，能充分保留果汁的原有风味，与其他香型白酒或果酒勾调，同样不改变原香风格。

让贫困家庭子女上好学、不掉队，不仅为贫困家庭送去了温暖，同时，也更增添了他们追求美好生活的信心 and 希望。钟灵镇云隘村受援贫困学生龚彩琴当场表示：“特别感谢青岛大森酒业集团对我的支持和鼓励，在今后的学习上我会更加努力，更加刻苦，用优异的成绩不负大森、回报社会。”

据介绍，青岛大森酒业集团是集葡萄种植、葡萄酒酿造、销售于一体的产业化龙头企业，公司坐落在风光秀丽的平度大泽山下，自 1998 年开始着力打造新型大森庄园葡萄基地开始，经过 20 多年的倾心打造，公司目前葡萄种植基地已达 6000 亩，年生产葡萄酒能力 10000 吨，贮存能力达 15000 吨，始终坚持“打造百年企业、创民族品牌”的原则，以诚信为本、靠质量取胜，先后获得了“中国驰名商标”、“中华文化名酒”、“中国绿色食品”、“国际葡萄酒大奖赛金奖”、“钓鱼台国宴用酒”等荣誉称号，并多次获得国家科技进步奖及国际食品博览会金奖等多项荣誉，大森葡萄酒产品已经覆盖北京、上海、广州、哈尔滨、重庆、西安、杭州、太原、贵阳等重要的葡萄酒消费市场和全国各地。

张武举：用酒香谱写无悔人生

东北是我国适宜酿造优质清香型白酒的重要产区之一，不但因为其土地肥沃，酿酒原料生长期长，还在于东北的地理位置及自然环境产生乙酸、乙酯的能力强，且四季分明的干燥气候保持了清香型白酒主体和尾部的纯净。

“东北水质优秀，尤其是长白山脉、大小兴安岭的泉水在全国名列前茅，低温入窖的清香型白酒生产在东北夏季可以不停歇，能全伏生产；东北清香型白酒酿造人才多，层次高，对清香型白酒质量的认识较清楚。”张武举解释说，这些都是东北适宜酿造清香型白酒的优秀条件。

在我国的酒文化历史上，白酒是刚柔并济的典型代表，酒的刚、水的柔恰到好处，刚与柔体现着不同地域的口感。

“东北山河雄壮，蕴藏着粗犷豪放的东北人文，呈现出恢弘大气的阳刚之美。”张武举分析说，清香型白酒喝起来第一口感觉比较烈，喝三口后感觉更好。清香型白酒就像一个简单、彪悍、热情的东北汉子，有阳刚之美。东北汉子的特征在于越品越让人欣赏、越值得交往，恰如清香型白酒的感觉。

张武举向记者表示：“什么是东北男人的阳刚之美？阳刚之美不但要有健康的体魄、阳光的灵魂，刚毅、担当、温暖的特质，还要有永不言败、顶天立地的气质，自强不息的精神和宜家益国的品性以及具备求同存异、善于合作的本领。”这是东北清香型白酒所要承载的文化内涵。

看涨东北营养保健酒

作为酿了一辈子酒的老专家，张武举不但对浓香型、清香型、芝麻香型白酒有钻研，他对营养保健酒，尤其是利用东北动植物资源制成的营养保健酒，有着自己独立的思考和观点。

张武举认为，目前，我国的大健康产业方兴未艾，既有国家政策的支持，又有现实生活中的消费诉求，东北地区的营养保健酒产业势必迎来大发展。

“东北动植物资源丰富，主产的人参、貂皮、鹿茸角等都是名贵品和高级滋补品。近几

年，营养保健酒被越来越多的人认可，东北的部分药企加入到其生产的行列，用制药的标准、技术来做酒。”张武举坦言，这不但促进了营养保健酒的快速发展，还保证了其高标准、严要求的质量水准。

张武举表示，就东北地区的营养保健酒来说，具有代表性的有鹿血酒、鹿鞭酒、蓝莓酒、人参酒等。其发展关键是要确立配方，包括民间流传偏方。另外，科学掌控动植物健康因子的提取，特别是如何去掉动物血、鞭里的脂成分促进发展的核心工作。

谈及制约东北营养保健酒发展的因素，张武举对《华夏酒报》记者说，一是缺少既懂中医药还懂酿酒的复合型人才，二是缺乏营养保健酒的文化推广。“为什么说急需复合型人才？”张武举解释说，中药里有一味补药叫“肉苁蓉”，其实还有一种叫“草苁蓉”的中药，民间叫做“不老草”，主要集中分布在大兴安岭北部山区及长白山部分山区。《吉林中草药》中推荐用白酒炖不老草能治疗肾寒腰痛，“我始终想用白酒和‘不老草’研制一款具有营养保健功能的酒，但遗憾的是不太成功，究其原因就是我不懂中药，不解药性。”

张武举认为，由于营养保健酒行业没有太多资金用于品牌塑造和文化挖掘，所以，在品牌塑造和功能推介上聚集不足、文化挖掘深度不够。如何让消费者对营养保健酒在功能、文化上有深入的认识，进而做好其教育、引导是整个行业的待解课题。

三大原因致东北无名酒

探究张武举半个世纪以来的酿酒人生，其基础打在 20 世纪 70-80 年代。当年，张武举在泸州老窖学习 8 年，其中有 5 年时间跟着酿酒大师赖高淮学艺，锋芒初显于 90 年代中期。当时，张武举在东北试酿芝麻香型白酒，逐步摸索出高淀粉、高温堆积、高温发酵、低水分的“三高一低”生产工艺，奠定了芝麻香型白酒在东北的生产基础。“三高一低”生产工艺得到已故酒业泰斗、著名白酒专家周恒刚的高度评价。

杏花产区酒业集团，川酒集团的酒业板块将从“浓酱”为主升级为“浓酱清”三花齐放。

川晋酒业双方将共同利用川酒研究院、全国酒业科研院所及专家顾问团队强大的技术优势和杏花村产区白酒检验检测中心，为原酒产品品质一路护航。合作双方将在各自的产品矩阵和生产技术方面不断增补，提高优质原酒的议价能力和市场竞争力。另外，双方还将在成品酒、金融、会展等多个方面进行合作，提升双方酒类全产业链的规模与影响力。

立足经济双循环 川晋携手齐破冰

面对新冠疫情对经济发展带来的影响，国家提出了“国内大循环、国内国际双循环”的发展方向。纵观国内酒水市场，中小企业的发展亟需创新的营销突破和力量支持。本次川晋两大国有酒业集团的深度合作，是响应习总书记“内循环”战略的重要动作，是践行国企担当和责任的正确选择。

此次川酒集团与山西杏花产区酒业集团的战略“联姻”，走出了新经济时代下大型酒企创新发展的新路径，对于适应市场变化，推动大型酒类企业资源共享起到了积极的示范作用。对于两大企业的深度合作，我们充满期待。



今年 71 岁的张武举，在酿酒生涯里既有无悔，也存遗憾。无悔的是这一生交给了东北白酒事业，遗憾的是至今东北没有出现国家名酒。

“虽说一方水土酿一方酒，但一直到现在，东北酒还没研究明白属于自己的‘那方水土’。东北酿酒环境的核心是‘冷资源’，东北酿酒人对这种‘冷资源’还没有充分认识和积极利用，没能像葡萄酒的冰酒那样巧妙地利用了‘冷资源’，酿造出葡萄酒中的‘液体黄金’。”张武举说，“革命尚未成功，同志仍需努力。”东北酿酒人要继续对“冷资源”下的整个白酒酿造过程进行系统的理论分析，在充分挖掘东北传统酿酒工艺的基础上，举东北技术、工艺、营销、政策之力，构建东北白酒的差异化之路，形成东北白酒清晰、鲜明的风格。

张武举认为，东北之所以没出现国家名酒主要有三个方面的原因：首先是东北酒在风味上没有树立自己独立的标准。虽说东北烧酒风格独特，但将烧酒作为一种文化风格和国内其他香型的品牌酒相比，东北酒人还没建立起这种文化上的自信。没有文化上的自信和推动，东北酒就不可能成为国内名酒；其次是与历史上国家倡导的节粮政策有关。东北是粮仓，计划经济时期，酿酒生产主要考虑节约粮食。所以，当时各种新工艺白酒技术在东北推广力度最大，如液态法发酵技术、麸曲技术等。自从麸曲技术出现后，历经几十年几乎没有一种麸曲酒获得金奖和名酒称号，获得金奖和名酒称号的大都是固态发酵的大曲酒。这也说明，在口感和风味标准上，人们还是以固态大曲酒为最优。

“此外，还与东北地域文化所产生的影响有关。步入市场经济后，虽然没有计划经济的约束，但东北长期受计划经济影响，人们的市场经济意识不强，经商思维不灵活、不开放。地方酒企没有结合当地的粮食、水和气候条件顺势而为发展出独具特色的白酒。”张武举坦言，东北酒一直在模仿，但从未未超越。地方上的烧酒多是小规模生产，稍微有点规模的酒厂要么模仿川酒，要么模仿贵州酒，甚至直接购买四川、贵州的原酒进行灌装，对自身风格的打造不够重视。