



宁波永裕名庄跨境购体验中心运营启动

■ 李玉友

近期以来,宁波保税区兴业一路6号的永裕大厦门口又变得车水马龙,喜客盈门,热闹非凡,原来是永裕酒业精心策划与筹备的“永裕名庄跨境购”线下体验自提中心开始了试运营。宁波保税区利用海关特殊监管区的功能优势,又为企业发展和提升消费者服务增添了一个新模式和新物种。

说起跨境购,可能大家也不觉得奇怪,宁波保税区自2016年成为全国最早一批实施跨境电商试点以来,至今保持着跨境电商成交量位居全国试点区域第一的骄人业绩。母婴用品、化妆用品、食品和家居用品等领域,跨境成交异常活跃,单量和成交额屡创新高。但纵观近6年的跨境电商发展史,宁波保税区进口商贸起步最早的进口葡萄酒板块,却迟迟未见动静,难有起色和作为,明显感觉迟缓 and 力不从心。是跨境政策不足使然?抑或进口葡萄酒品类特殊性与跨境业务水土不服?2020年以来,经过宁波保税区管委会和所属部门的仔细调查研究,与相关企业的深入探讨交流,针对进口葡萄酒行业实施和启动跨境电商问题点进行集中归纳,攻坚克难,针对行业和品类的特殊性,特别是在宁波海关的大力支持下,作出了实施区内跨境网购自提式体验试点的决策与管理规范。一棋通而路路通,如今,永裕名庄跨境购就是顺应了功能区政策环境改善的节奏,结合企业自身基因与优势,做出了新业务的拓展。

永裕酒业选择名庄酒品类启动跨境购业务,合力打造行业新模式和亮点着实是慧眼独识,技高一筹。按照总经理谢建江的解释与解读,目前进口葡萄酒行业最受消费者关注和价格敏感性的非名庄酒莫属。名庄酒向来受非正规渠道的水货冲击最深重,名庄酒的假酒也最多,难以对各路来历不明的水货去验证真伪,作为终端市场最为突出的乱象和顽疾。跨境购零关税优惠政策确实为广大葡萄酒爱好者省略了一大笔购买成本,比一般贸易的成本净降25%多。由于去国外酒庄用现金购买几瓶纪念性用酒时需要缴纳当地高达20%的消费税,由于海外机场免税店(包括香港、海南免税店)需要场地租金,免税经营牌照,高额人工薪酬,免税店合理盈利加价等因素制约,其名庄酒的价格远远高于永裕名庄跨境购的价格。就算是非正规渠道的水货名庄价格,由于国家打击力度的不断加大和成效初现,非正规渠道的成本代价也在不断高企,在正规的跨境购渠道面前,优势尽失,风光不再,消费者更避免和远离了以往屡吃哑巴亏的假货陷阱。

名庄酒的消费对象大都是葡萄酒的资深爱好者和初具消费实力的成功人士,或藏或礼、或欢或宴,具有强大的市场存量和潜力。永裕名庄跨境购线下自提体验中心的开设,为他们不光带来了零关税福利,更是创造提供了一个放心买名庄喝名庄的市场环境和消费场景。

对宁波市区和周边地区城市的葡萄酒爱好者来说,宁波保税区虽有半小时一小时的一段路线距离,但能和心头之好亲身接触与对话,全方位品尝世界各国的名庄大酒,也不失为近水楼台先得月的一件幸事,自己开车亲自体验更显乐趣。不光自己来,还带上三五成群的亲朋好友,一起分享体验,有时还主动充当义务讲解员和葡萄酒推荐师,如此场景不胜枚举,又为宁波保税区的市场增添了新的活力。

永裕酒业也为这次的名庄跨境购业务模块搭建,铆足了干劲,使出了大力,呈献了最为核心的产品资源,多年积攒下来的优质名庄藏品,适饮年份名庄,以及刚发布新上市的名庄一手配额,优先级地安排到永裕名庄跨境目录与账册,诸如拉菲、拉图、玛歌、木桐、奥比安的正牌副牌,1855二级庄、三级庄、四级庄、五级庄的正牌和副牌,法国左右岸其他明星产区的列级名庄,都毫无保留一一呈献,就连新世界的名庄酒诸如作品一号、活灵魂等大牌也陆续抢运到港,上柜尝鲜。

永裕名庄跨境购,卖的是名庄,戳的是价格。在这里100元起即可以买到许多法国名庄的副牌,200元、300元也有很多的法国名庄正牌可以选购。真可谓价格亲民,实惠无双,加之即选即付,即报单即放行,即提取货物的场景体验,无一不让慕名而来的葡萄酒懂酒爱酒人士津津乐道,满意而返。

永裕酒业总经理谢建江表示,永裕名庄跨境购,卖的是葡萄酒,体现的是人心,传递的是渠道正、货品真、经济便捷高效的行业正能量。在当今市场比较混乱的进口葡萄酒经营领域,尤其需要这样的模式创新与推广,这也是我们保税区企业的责任与担当,多从源头做价值挖掘、价值传递和价值传播,正本清源,开拓创新,通过以正压邪,必定能不断推进进口葡萄酒市场的稳定健康发展。

产区协同 让酱酒发展更理性

■ 赵鑫

近日,由中国酒业新闻网主办,北京华都酒业联合主办的“JIANG理性发展进行到底”酱酒理性发展论坛在北京举行。四位来自不同地区的专家,既有技术权威、教学机构,也有来自市场的管理专家。通过此次对话,我们从不同的角度、不同的视野了解了酱酒产区的协同发展,看到酱酒产业将在理性、健康的道路上长期高质量发展。

在四川大学锦江学院白酒研究院执行院长欧阳剑主持下,著名白酒专家、吉林省酿酒协会白酒技术委员会主任、国务院特殊津贴专家张武举,贵州食品工程职业学院院长吴天祥,山东省糖酒副食品商业协会会长薛剑锐,北京酿酒协会秘书长傅长龙就“酱酒产区的协同发展”展开圆桌对话。

全国开花 酱酒产业呈现全新生态

在酱酒的多元发展过程中,全国各个酱酒产区的发展现状和产业生态究竟是什么样的?

张武举表示,总的来看,东北的酱酒发展不平衡。但东北三省有1亿人口,酱酒销售额可观。酱酒的消费人群还是集中在大企业,仅长春就有两个超大型企业,共计有5万名职工,人均月收入在1.5万元左右。

在茅台酒供不应求的情况下,北京华都是很有竞争实力的。北京有着首都高地优势,如果北京的酱酒企业把产品做好,那么在长春这两个超大型企业销售是不成问题的。”张武举说。

吴天祥则讲解了贵州酱酒产区如何在茅台酒引领下,几十年如一日地发展酱酒。

第一,2012年初国发2号文件出台,文件明确提出推动贵州建设全国重要的白酒生产基地,在这个基础上,政府对酱酒产区有很多政策、资金的倾斜;

第二,贵州酱酒企业都做了长远的规划,无论是产能方面还是市场方面;

第三,贵州酱酒产区非常重视工艺的坚持和发展。

“北方酱酒要发展,首先要坚持和创新酱香型白酒的几个核心技术,例如做好高温制曲工作,做好糯高粱基地建设,坚守酱香型白酒工艺的要求,重视基酒的陈储等。”吴天祥对北方酱酒的酿造技术提出了相关要求。

“酱酒热彰显了酱香型白酒酒体的真实表达和消费者体验消费的舒适感受。要把品质当作酱酒的核心和生命,把资本当作支撑。只有这样,我们才能酿造一瓶好的酱香型白酒。”吴天祥总结说。

“目前,除了贵州以外,山东拥有全国最大的酱香型白酒生产集群。”薛剑锐对山东酱酒产区的现状进行了介绍。



山东省是全国白酒消费第一大省,有1亿人口。过去,山东人喜欢传统的浓香型白酒(尤其是低度浓香),占山东白酒消费总量的85%以上;酱香型白酒只占5%多一点;还有10%左右的人喝清香型白酒。

所以,山东过去有20多家酱香型白酒生产企业因为消费不畅停工、停产,坚持下来的企业有“齐鲁六酱”,还有杨湖等规模较小的酱香型白酒企业。山东酱酒企业历史都很长,但目前其发展都不是很快。其中,最具有代表性的就是“齐鲁六酱”。

酱香热之后,山东成为全国最热的酱酒市场之一。很多人从过去消费浓香型白酒转向消费酱香型白酒,且转移速度非常快,尤其是山东省的高端消费群体。目前,山东市场上,酱香型白酒销量很大。

山东消费者认可贵州的酱香型白酒,认可大品牌的酱香白酒。除了茅台酒和茅台系列酒以外,国台、金沙、郎酒、珍酒等知名的酱香型白酒在山东一年销售总额超过40亿。而山东酱香型白酒的总体销售额在7亿元-8亿元,品牌是山东白酒最大的短板,毕竟因为历史原因,山东没有国家名酒。

“随着酱香热的发展,山东酱香白酒需求目前在100亿元左右,将来要达到200亿元。所以,对中国酱香型白酒、山东酱香型白酒的未来发展,我有信心。”薛剑锐说道。

傅长龙介绍了北京的市场状况:“在传统观念影响下,北京消费酱酒的意识很深,严控‘三公消费’后,还有个人的消费支撑,这点也是北京酱酒发展的良好基础,北方酱酒大有可为。”

傅长龙对华都酱酒的发展速度表达了赞赏:最近3~4年,北京酱酒发展飞速。北京华都酿酒食品有限责任公司党总支书记、总经理朱华接手的时候,公司只有1000多万元的销售额,现在达到了几亿元,明年有可能冲击十个亿。

傅长龙表示,北京酱酒要发展,就要做好品质、做大品牌。

助力地方 酱酒产业功不可没

那么,酱酒产业的发展又会给当地的产业链以及地方发展带来哪些益处?

张武举从技术的角度进行了阐述:“东北非常欢迎酱酒品类的发展,所以在研究酱香的工作上也正在投入。东北有决心把好的技术应用到酱酒,比如高温制曲、高温发酵等。”

吴天祥从五个方面讲述了贵州酱酒产业的发展对当地经济、社会的促进作用:

第一,促进了当地糯高粱基地建设,促进了农户的增收;

第二,促进了就业,酿酒是劳动密集型产业,从酿造到包装、营销都需要大量人力;

第三,促进了人才的培养,贵州大学、贵州理工学院、茅台学院、贵州食品工程职业学院设置酿酒技术专业,促进了技术的创新;

第四,促进了酿酒包材产业的发展,也促进招商引资,茅台产区的发展促进了整个赤水产区的发展。

第五,促进酒旅融合、文旅融合,促进当地各个产业和经济的发展。

薛剑锐则分析了酱香型白酒对提升鲁酒价值的作用。山东省虽然没有国家名酒,但是有非常多的好酒,包括酱香型、浓香型、芝麻香型白酒。过去,山东酒以低档酒为主,比如山东兰陵酒厂曾经一年产量10万吨,其中低档酒占9.8万吨。山东中端以上的酒、高端酒近些年得到较大的发展。尤其是酱香型白酒,经过多年的改进,多年向茅台酒厂学习,获得了长足的进步。

“虽然山东白酒产量巨大,但山东白酒产业占全省GDP不到1%。”薛剑锐表示,这是下一步需要改进的。

傅长龙从三方面讲解了北京酱酒发展对北京地区的助益:

从对酒业的影响来看,北京酒企主要生产清香型二锅头,北京二锅头知名度很高。而北京华都酱酒从低产到高产的发展,是对北京酒种的有力补充,有助于北京酒在全国打开品牌知名度。

从对市民消费的影响来看,茅台是有相当经济基础的人才能喝得起的,而华都让普通北京市民也能喝上茅台亲传、北京生产、有北京特点的好酱酒。

从对当地经济的影响来看,华都的发展对昌平地区的职工就业有拉动作用。将来要开展高粱种植,也会对北京昌平地区的农民增产增收起到一定的推动作用。

四位来自不同地区的专家,既有技术权威、教学机构,也有来自市场的管理专家。通过此次对话,我们从不同的角度、不同的视野了解了酱酒产区的协同发展,看到酱酒产业将在理性、健康的道路上长期高质量发展。

全国首家省级固态酿造技术创新中心揭牌

■ 吕俊岐

四川省固态酿造技术创新中心(或简称“技术创新中心”)将在国家科技创新战略的指导下,在四川省科技厅、泸州市委市政府的坚强领导下,整合“政产学研金”等多方创新资源,全面构建起固态酿造产业创新生态,发挥创新创造活力,为传统固态酿造技术赋能,为推动固态酿造产业高质量发展助力。

近日,由泸州老窖牵头,联合多家固态酿造特色龙头企业、优势高校院所和技术创新服务机构共同组建的四川省固态酿造技术创新中心揭牌仪式在酒城泸州顺利举行。至此,行业唯一、全国首家的省级固态酿造技术创新中心——四川省固态酿造技术创新中心正式启动运行!

四川省科学技术厅副厅长陈学华,中国食品科学技术学会传统酿造分会理事长王喆,四川省委组织部、省人才办调研员彭强,泸州市常委、常务副市长封安,泸州老窖股份有限公司党委书记、董事长刘淼,泸州老窖股份有限公司副总经理、总工程师沈才洪,以及泸州市科技局、成都市科技局、绵阳市科技局、眉山市科技局等领导出席。揭牌仪式由泸州市人民政府副市长徐利主持。出席本次活动的还有,来自中国科学院、浙江大学、上海交通大学、四川大学、重庆大学、电子科技大学、中国农业大学、江南大学、北京邮电大学、四川农业大学、成都中医药大学、北京工商大学、四川轻化工大学等高校院所的专家学者,来自郎酒、丰谷酒业、川酒集团、仙潭酒厂、玉蝉集团、吉香居、千禾味业、闽州醋业、丹丹郫县豆瓣等固态酿造优势企业,泸州智通、海普智联、宏图物流等产业链上下游企业,国检检测、同酿产研院等技术服务机构嘉宾代表等近200人参会。

会上,四川省科学技术厅基础处副处长叶平代表科技厅宣读了四川省固态酿造技术创新中心组建批复文件。四川省科学技术厅副厅长陈学华,泸州老窖股份有限公司党委书记、董事长刘淼共同为四川省固态酿造技



术创新中心揭牌。

构建科技创新生态 争创国家创新中心

陈学华对技术创新中心的组建表示热烈的祝贺,他表示,党的十八大以来,国家提出把科技创新摆在国家全局发展的核心地位。省委省政府高度重视科技创新工作,明确提出把创新驱动引领高质量发展作为一项长期而紧迫的重大任务来抓。

此次组建的四川省固态酿造技术创新中心,对推动区域和产业发展,支撑引领产业向中高端迈进,都具有重要的作用。技术创新中心未来要抢抓“成渝地区双城经济圈”历史机遇、夯实平台建设基础、提升创新能力体系,努力争创国家技术创新中心,服务我国固态酿造产业高质量发展。

封安表示,泸州作为中国酒城,是成渝地区双城经济圈的南翼中心城市,市委市政府高度重视四川省固态酿造技术创新中心建设。此次技术创新中心成功落户,对泸州市在更大范围内汇聚固态酿造创新资源、激发创造创新活力、提升核心产业竞争力,积极融入成渝双城经济

圈建设具有重要意义。泸州市也将一如既往地支持以白酒为代表的固态酿造产业科技发展、平台建设,更大力度发挥创新载体优势,促进泸州固态酿造产业创新创业活力。

聚焦产业技术攻关 推动产业创新升级

“四川省固态酿造技术创新中心成立,这是整个固态酿造行业乃至传统酿造行业的一件大事、喜事!”会上,中国食品科学技术学会传统酿造食品分会理事长王喆热忱地表达了对技术创新中心的祝贺,并指出未来技术创新中心的建设要“凝智慧、聚共识”,一是整合共建单位优势资源,发挥产学研用创新聚能效应;二是突破行业关键共性技术难题,提升行业整体技术水平;三是加快推动产业结构调整和发展方式转变,走智能、绿色、开放、共享的发展之路。

刘淼董事长表示,泸州老窖是行业公认的“酒中泰斗”“浓香鼻祖”,泸州老窖必将积极承担引领行业科技发展的重任。泸州老窖将在国家、省、市各级领导的带领下,在行业专家高瞻远瞩的指导下,充分发挥企业创新

主体优势,担当技术创新中心牵头单位责任,凝聚共建单位合力,坚持开放共享,聚焦技术研发、成果转化、人才培养,加速把四川省固态酿造技术创新中心打造成为行业影响力覆盖全国的固态酿造技术创新中心,为固态酿造产业贡献泸州老窖的科研智慧和力量。

发挥专家引领作用 汇聚双创人才队伍

揭牌仪式还进行了四川省固态酿造技术创新中心专家委员会聘任仪式。中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国教授受聘为技术创新中心专家委员会主任,江南大学许正宏教授、南京师范大学黄和教授受聘为技术创新中心专家委员会副主任,同时聘请来自清华大学、浙江大学、上海交通大学、四川大学、重庆大学、中国科学院微生物研究所等高校院所的多位知名专家共同组成创新中心专家委员会,构建起顶级智囊团。

技术创新中心专家委员会主任孙宝国院士特别为本次活动发来了祝贺视频,他表示此次四川省固态酿造技术创新中心的组建,整合多方资源,汇聚科创优势,有望解决制约我们固态酿造产业共性的科学难题,期待技术创新中心在以泸州老窖为核心的龙头企业带动下,推动以白酒为代表的固态酿造产业百尺竿头,更进一步!

创新驱动发展,科技赋能未来。四川省固态酿造技术创新中心将在国家科技创新战略的指导下,在四川省科技厅、泸州市委市政府的坚强领导下,整合“政产学研金”等多方创新资源,全面构建起固态酿造产业创新生态,发挥创新创造活力,为传统固态酿造技术赋能,为推动固态酿造产业高质量发展助力,促进我国固态酿造产业在全球新一轮科技革命和产业变革中赢先机、开新局。

会后,与会领导、专家与企业代表参观和考察了科研实验室、泸州老窖黄甬酿酒生态园、乾坤酒堡等,并对泸州老窖的科技创新工作给予了高度评价。