

企业家日报 中国酒

ENTREPRENEURS' DAILY Chinese drinks weekly 周刊

今日 8 版 第 317 期 总第 10297 期 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 责编:杜高孝 版式:黄健 全年定价:450 元 零售价:2.00 元

2021 年 12 月 18 日 星期六 辛丑年 十一月十五

新闻周讯 | News bulletin

第三届中国白酒中南核心产区峰会举办

日前,由中国食品工业协会白酒委员会、江西省食品工业协会、湖北省食品工业协会、湖南省食品工业协会、广东省食品工业协会、广西食品工业协会、福建省食品工业协会主办,江西李渡酒业有限公司承办的“第三届中国白酒中南核心产区高质量发展峰会——传承创新 共享发展”在江西南昌嘉莱特沁庐国际酒店举行。峰会先后举行了“第三届中国白酒中南核心产区高质量发展峰会主题演讲”、“第三届中国白酒中南核心产区高质量发展峰会‘传承创新,共享发展’主题对话”、“中国白酒中南核心产区白酒技术、文化与品牌营销创新发展论坛”、“产品推介与峰会总结”等环节,并发布了中国白酒中南核心产区典型风格产品品鉴结果,对中国白酒中南核心产区典型风格产品进行了现场颁奖。

助力“五好城市” 淄博白酒再迎盛事

日前,由淄博市人民政府主办,淄博市工业和信息化局承办的淄博市第三届白酒产业高质量发展推进会在山东齐盛国际宾馆隆重召开。此次会议采取线上、线下结合的方式进行,会议将重点围绕“白酒产区”建设这一议题,重点研究放大淄博白酒科技、文化、自然环境、品牌影响力等方面的优势,发挥国井集团骨干龙头带动作用,实现白酒产业高质量发展等有关问题展开研讨。中国酒业协会将与高青县人民政府共同签署“中国酒业协会·高青县人民政府战略合作协议”,并举行“山东白酒高端基因研究中心”和“中欧地理标志互认互保白酒研究中心”两项揭牌仪式。此次会议的召开,将助力企业抢抓机遇,主动作为,加速推进淄博白酒产业高质量发展,助力淄博“五好城市”发展,全力提升“鲁酒振兴”示范引领区。

罗纳河谷开拓中国市场 品鉴晚宴于深圳举办

近日,法国罗纳河谷“千面罗纳”品鉴晚宴于深圳柏悦酒店隆重举办。罗纳河谷葡萄酒行业协会出口部市场经理 Ana's RICHARD 通过视频致辞。随后,法国驻广州总领事馆商务投资处主任顾杰宏先生致辞,拉开了活动序幕。作为罗纳河谷葡萄酒行业协会 2021 年度巡回活动的重要一站,深圳活动旨在为中国尤其是深圳消费者提供了解、品尝法国罗纳河谷葡萄酒的平台,助力法国罗纳河谷葡萄酒进一步打开中国市场。“千面罗纳”品鉴晚宴邀请了 160 多名来宾,到场嘉宾均为葡萄酒进口商、经销商、酒店餐饮、酒商商超、企业大客户以及数个当地知名媒体和美食博主。晚宴展示的众多酒款经过精挑细选,力求将罗纳河谷法定产区、罗纳河谷村庄区及罗纳河谷带村庄区的美酒佳釀呈现于中国市场。

绵竹白酒产业力争 2025 年产值破 500 亿元

日前,绵竹市对外发布《绵竹市支持白酒产业高质量发展实施意见(试行)》,宣布绵竹市财政每年安排不低于 2000 万元白酒产业发展专项资金,集中用于支持酒类企业兼并重组、新增产能、市场拓展、品牌培育、升级改造等项目,力争全市白酒产业产值 2025 年突破 500 亿元。

仁怀登上 2021 年全国县域经济百强榜

近日,全国县域经济专业智库社会组织——中郡研究所完成并发布了《2021 县域经济与县域发展监测评价报告》,揭晓第二十一届全国县域经济基本竞争力百强县、县域经济与县域综合发展前 100 名县市等榜单。贵州仁怀市上榜。(综合)

新闻热线:028-87319500 投稿邮箱:cjb490@sina.com



院士领衔 国际领先 泸州老窖携手江南大学创结科技硕果



■ 吕俊岐

日前,由中国轻工业联合会主办,泸州老窖股份有限公司和江南大学生物工程学院许正宏教授团队共同完成的“年代窖泥菌群功能解析和质量标准体系构建及其应用”“大曲微生物群落功能强化关键技术及应用”“泸州老窖酒体变化规律解析及其年份白酒鉴定体系构建”等 3 个项目科技成果鉴定会在酒城泸州顺利召开。

上海交通大学、武汉大学教授邓子新院士,北京工商大学校长孙宝国院士,四川大学教授石碧院士,天津科技大学校长路福平教授、重庆大学侯长军教授、中国科学院成都生物所邵华武研究员以及四川省农业科学院唐玉明研究员等 7 位专家组成鉴定委员会。泸州老窖股份有限公司党委书记、总经理林峰,泸州老窖股份有限公司副总经理、总工程师沈才洪,泸州老窖股份有限公司副总经理、安全环境保护总监张信义,江南大学生物工程学院院长许正宏教授等项目完成单位代表出席。

林峰总经理代表项目完成单位致辞,他表示此次申请鉴定的 3 项科技成果,是泸州老窖与江南大学开展产学研深度融合的智慧结晶。未来,泸州老窖将继续在各位领导和专家的关心和指导下,坚守初心、奋力前行、凝心聚力、攻坚克难,力争产出更高质量、更高水平、更高层次的研究成果,为中国白酒的高质量发展添砖加瓦,贡献智慧力量。

会上,鉴定委员会认真听取完成单位的项目汇报,审查了工作总结、技术报告、检测报告、应用和查新报告等相关资料,经严格质询讨论后,认为本次鉴定的 2 个项目成果达到国际领先水平,1 个项目达到国际先进水平,一致同意通过鉴定,并表示相关成果既对泸州老窖的科技创新和生产经营具有促进作用,也对我国白酒行业的技术进步和科学发展具有推动作用。

系统阐明浓香型白酒“分区共酵,协同产香”的生态功能接力现象,深刻印证了“窖龄老,酒才好”的行业共识。

“年代窖泥菌群功能解析和质量标准体系构建及其应用”项目,从理论层面上首次阐释了浓香型白酒泥窖酿造中酒醅与窖泥微生物“分区共酵,协同产香”的生态功能接力现象,剖析了不同年代窖泥微生物群落结构与功能的演化规律及驱动力,建立基于特征微生物的年代窖泥分类模型以及窖泥质量判别方法,开发出底物诱导的窖泥功能菌群富集技术。

此外,该项目为明确窖龄与白酒品质关系提供理论依据,为丰富泸州老窖现有产品体系提供重要的技术支撑,具有典型的技术创新性和市场推广性,深刻印证了“窖龄老,酒才好”“千年老窖万年糟,酒好全凭窖龄老”的行业共识。鉴定委员会认为该项目整体水平达到国际领先水平。

“大曲微生物群落功能强化关键技术及应用”项目是通过分子生态学研究,系统阐明中高温大曲发酵过程中微生物群落的形成规律,在行业首次揭示微生物发酵产生的生物热及曲温的人工控制是影响大曲发酵前 12 天微生物群落形成及其成品品质的主要因素。

项目采用宏基因组测序等技术,构建中高温大曲发酵全过程的微生物群落动态代谢网络,确定大曲功能微生物群落的组成并明确了其参与大曲原料分解和主要曲香味物质合成的代谢功能差异;建立大曲微生物群

落功能强化技术,对不同功能强化大曲的生产应用,都具有良好的应用成效,显著提升白酒酿造性能和基酒风味品质。

通过对大曲微生物群落的结构、功能和调控技术研究,“大曲微生物群落功能强化关键技术及应用”项目从生态系统水平阐明大曲微生物群落构建和曲香风味形成机制,揭示“曲乃酒之骨”的内在奥秘,对以白酒为主的固态酿造产业具有重要的技术推动作用。

“泸州老窖酒体变化规律解析及其年份白酒鉴定体系构建”项目,从多维度解析白酒的数字化特征出发,解析了白酒陈放过程风味物质的变化规律,并建立了酯化/水解反应焓与白酒陈酿时间的关系,分析获得了与陈酿时间密切相关的系列标志性化合物,为阐明白酒陈酿机制及其鉴别提供了基础数据;首创“源数据采集-数据清洗降噪-特征提取-内参矫正-模型预测”的泸州年份白酒鉴定体系,利用该体系对 2010 年-2021 年期间生产的国窖 1573 浓香型白酒进行了年份鉴定,验证了方法的有效性。

项目的成果为年份酒产品正本清源提供了基础信息,为年份酒市场正规视听提供了技术方法,是在传承传统白酒产品特色的基础上开发的技术创新,将会对规范年份酒市场起到积极的推动作用,具有重大的现实意义。

创新驱动发展,卓越源于坚持。泸州老窖高度重视科技创新,坚持创新对品牌的支撑力、企业的推动力和行业发展的源动力,积极布局涵盖创新泸州老窖的“六位一体”的发展战略,打造行业科技创新标杆,积极担当中国浓香文化缔造者、浓香标准制定者和浓香技艺传播者职责。

未来,泸州老窖将继续发挥企业创新主体优势,依托国家固态酿造工程技术研究中心、泸州老窖博士后科研工作站等科技创新平台,汇聚产学研创新资源,促进更多、更高层次的科研成果的研发及转移转化,为行业技术进步、产业高质量发展贡献出更多的科研智慧。



酒业论坛 | Observation

怎样打造一款“吸睛”酒标?

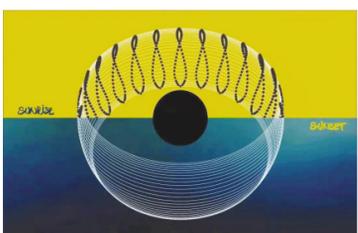
■ 张瑜宸

近日,做葡萄酒的朋友们几乎都被木桐酒庄的新酒标“霸”了屏。有人说是思想和艺术的进步;也有人表示没看懂,只感觉很玄。但不管怎么说,近几年,一到木桐新酒标发布时,都会引起酒圈儿人的热议。这在整个葡萄酒界,目前是无古人,后无来者。

“看到这个新出的酒标之后,我也在思考,为什么有些酒庄做酒标就没有概念?为什么木桐出酒标都会有讨论?”克洛维斯国际酿酒团队创始人廖晓燕告诉记者,表面上看是“名庄+名家”的效应在引导,但这背后也是酒庄几十年的坚持和积累在赋能。

“目前,木桐酒庄每年请的艺术家越来越大牌,而每一张酒标背后都有一个故事,我相信它刚开始做的时候也没像今天这么火,只是坚持和积累到一定程度后,加上品牌的崛起,带来了质变。如果别的名庄从现在开始做,坚持十年,估计大家也会开始讨论它的酒标。”廖晓燕分析指出。

的确,将酒标与艺术结合,木桐酒庄算是坚持时间最长的,也是涉猎范围最广的:从 1924 年第一张艺术酒标的推出,到 1945 年开始延续这个传统,几十位艺术家的作品都出现在木桐正牌酒上。这之中,还有三位来自中国的画家和艺术家,分别于 1996 年、2008 年



和 2018 年为其设计了酒标。

记者曾在木桐酒庄的葡萄酒艺术博物馆里见到这些酒标,它们包罗万象,既是流动的色彩,也是文化的交融,兼具艺术与商业,是很多收藏界人士的“心头好”,这也是为什么在酒标上,木桐永远都是“话题之王”!

“酒标不仅是一门艺术学,还是一门营销学。”国际葡萄酒与烈酒作家和记者协会会员、国际美酒之声联合创始人李燕萍在接受记者采访时表示,葡萄酒的酒标要有美感,要容易让人一看就记住,还要简单形象,最好不土又有品位,并不是一件容易的事。

“除非背景和品牌够硬,像茅台这样的,不管什么样的包装,都有消费者买单。但从包装上讲,的确也没有比茅台更‘任性’的了。”李燕萍指出,大部分的酒标都会对品牌宣传和销售有或多或少的帮助,很多品牌方希望能对销售有帮助,所以我们会看到许多国外酒庄,甚至国内的一些酒庄,会专门请人针对自家产品和市场的喜好去设计酒标,足见酒标的重要性。

对此,淘宝芹芹酒铺创始人芹芹也表达了相同的观点。在她看来,酒标会激发消费者的购买欲,瓶身的颜值有时比价格更具吸引力。

“很多女性消费者线上买酒时,基本靠‘眼缘’。在众多的美酒图片里面,她们第一眼会看到的就是一款酒的酒标。如果好看,就会进详情页、看评价,不然连被看到的机会都没有。”芹芹表示,作为卖家,的确需要在酒标设计上迎合消费群体的偏好,毕竟哪有人不爱美呢?

从古至今,关于美的表达和输出从《诗经》就有记载了。作为满足人们高质量生活的“添加剂”,葡萄酒也可以且理直气壮通过酒标,传达出对美好事物的理解和洞察。未来,我们呼吁更多酒庄通过酒标成为美的新代言。