

创领未来 科技浇灌 中酒协馥合香科技 研发基地落户金种子

日前,以“时雨芒种,创领未来”为主题的中国酒业协会金种子馥合香科技研发基地挂牌仪式暨金种子馥合香型白酒酿造科技创新论坛举行。

中国酒业协会理事长、教授级高级工程师宋书玉,江南大学副校长、教授、博士生导师徐岩,江南大学生物工程学院研究员、博士生导师范文来,中国发酵工业研究院副院长、教授级高级工程师郭新光,安徽金种子集团股份有限公司董事长谢金明,安徽金种子酒业股份有限公司总经理何秀侠等领导,以及来自江南大学等院校的多位顶尖专家学者、媒体代表、金种子酒业核心消费者代表、经销商代表、合作伙伴出席了论坛。

中国酒业协会理事长宋书玉在致辞中表示,美酒酿造的科学内涵极其丰富,以科技创新不断提升名酒品质,不断打造美酒的个性化风味始终是白酒产业的追求。金种子酒业依托华润酒业,持续推进科技转型进程,把创新的力量融入到传统白酒产业中,企业发展不断增强新的活力。金种子之金,在坚守传承的赤子之心如金,在深耕科研的求索精神如金,更在金种子馥合香美酒的优良品质如金。金种子既拥有历史文脉、酿造技艺、生态环境等多方面的传承优势,又有华润酒业的品牌加持和渠道赋能,必将在品质、科技与文化等多个层面迎来新的蜕变与突破。

“创新一直是金种子的文化基因,无论是柔型白酒开创者,还是馥合香型白酒的定义者,金种子人从不固步自封。”安徽金种子酒业股份有限公司总经理何秀侠表示,“金种子在传承老五甑工艺的基础上,以工艺创新和数智化制造为驱动力,融入芝麻香和酱香之长,开启馥合香型的独特发展之路。本次金种子馥合香科技研发基地挂牌,体现了中国酒业协会领导、专家将为金种子馥合香的发展提供更多帮助和支持,为科技赋能金种子馥合香的‘高质量发展’提供更有力的保障。立足当下,创领未来,金种子将以‘引领白酒新世界,酿造美好生活’为企业使命。”

金种子发布两项科研成果

会上,江南大学生物工程学院研究员、博士生导师范文来从“新技术、新风味、新趋势、新未来”四个维度解读金种子馥合香的价值所在。范文来表示,金种子馥合香采取六粮酿造,工艺更复杂、风味更多样,首创三曲融合配方,赋予酒体更多的风味内涵,从原料到原酒的自然发酵,一步成型,具有“芝头、浓韵、酱尾,一口三香”的独特风格和品质。今年金种子馥合香再次升级,酒龄的提升和调味老酒的加入,使得馥合香酒体更加柔雅、醇和,“浓芝酱”更加协调,老酒感、回香更好。

期间,安徽大学生命科学院、教授、博士生导师张部昌公布《白酒糟酵溶蛋白和ACE抑制肽的研究》成果报告;安徽农业大学茶与食品学院、教授、博士生导师杜先锋公布《全自动化在馥合香白酒酿造中的应用研究》成果报告。经过专家审定,金种子馥合香的两项研究成果均达到了行业领先水平。

科技在创新中传承

在“金种子馥合香型白酒酿造科技创新论坛”环节,围绕白酒行业生产工艺“标准化、自动化、数字化、科技化”道路探索与市场需求、企业发展等方面的问题,中国酒业协会理事长、教授级高级工程师宋书玉,江南大学副校长、教授、博士生导师徐岩,中国发酵工业研究院副院长、教授级高级工程师郭新光等嘉宾做了深入探讨。

宋书玉指出,中国大概有饮酒人群4.5亿,但这4.5亿消费人群对白酒却是“熟悉的陌生人”,因为这庞大的消费人群中,真正能把白酒的科技内涵说明白的,微乎其微。造成这样的原因,一方面是因为白酒的科技工作者远离消费者;另一方面是因为在传播过程中的“娱乐化”让消费者以为酿酒很简单。事实上,从一粒粮到一滴酒,经历了非常一个复杂的物理变化、化学变化,蕴含着极其丰富的科技内涵。

徐岩表示,没有科技进步,没有技术创新,就不会有中国白酒如今的现状。中国白酒的技术发展可以归结为三个阶段:第一阶段是新中国成立到改革开放前,属于计划经济时代,在国家的统领下进行大规模试点,但未能实现产量的需求;第二阶段是改革开放后80/90年代。这一阶段企业自主在进行科技创新,白酒产量真正开始快速增长;第三阶段是本世纪初以来,从中国白酒169计划、158计划、3C计划,到现在的产业技术联盟等白酒科技创新战略项目持续推动,中国白酒产业进入了数字化时代。

对于白酒酿造科技创新,郭新光认为,所有的科技创新的原动力应该都来自于人们对于未知事物的好奇,我们希望去了解它的本质,了解它的规律,正是因为有了好奇,我们才去不断的探索。对于白酒的研究同样如此。白酒产业标准的变化、香型的丰富,科技成果在里面起到了重要作用,支持了整个产业发展,让标准更加科学。

乔家大院 如何让清香“品牌+市场”齐飞?



■ 刘雪霞

随着消费升级和新生代消费的崛起,消费逐渐呈现出多元化和个性化,清香白酒以其“口感柔和不刺激,甜味醇香而协调”的口感优势和高性价比成为大众消费的新选择。尽管世界面临诸多不确定性,但清香白酒将加速崛起已成趋势。

清香复兴,对清香型酒企来说,是机遇,也是挑战。在此背景下,作为清香白酒行业的中坚力量,乔家大院酒业以前瞻眼光把握白酒行业的发展趋势,以“晋商乔致庸”的传奇故事为切入点,制定了发展路径,赓续清香白酒之辉煌。

四位当家人,人称“亮财主”,他待人随和,讲究诚信,以德经商。他以儒术指导商业经营,并且能够不拘一格用人才,乔家的商业才得以蓬勃发展。

随着电视剧《乔家大院》的热播,“乔家大院”逐渐成为山西IP,这也引起了新锐晋商高永亮的注意。

高永亮从事酒类品牌运营多年,有着非常丰富的行业经验。作为土生土长的山西晋中人,乔家前辈几百年来创办票号汇通天下,开创南北茶路,不畏艰辛开拓进取的精神,深深打动着他。如何利用好“乔家大院”这一IP,在酒水行业打造一片天地,成为高永亮思考的问题。通过多方找寻,他终于识别到乔家大院商标持有人。经过多方沟通和运作,高永亮最终收购“乔家大院”等5个具备山西文化特色的商标,开始打造文创酒品牌。

2016年,高永亮成立山西乔家大院酒业有限公司,正式开启属于他的乔家大院梦。乔家大院酒业生产基地坐落于山西酒都杏花村。南靠汾河,北依青山的杏花村具有得天独厚的地理条件,是酿酒微生物的理想栖息地。乔家大院酒业于这钟灵毓秀之地,以优质一把抓高粱和豌豆为原料,采用多重工艺层层筛选,优选中选优。所得之上乘原料,经粉碎、润糁、清蒸

糊化、冷散加曲、地缸发酵和蒸馏出酒六步骤,最终成酒呈现出了“清、爽、绵、甜、净”的特点。

火力全开 见证“乔家大院”破局雄心

乔家大院酒业自创立伊始,就坚持赓续乔家精神,延续了乔氏家族乔致庸的用人之道和经商之道,致力于将晋商文化发扬光大。2016-2018年,乔家大院品牌作为定制酒,主要通过社群和企业定制销售,为了跑量还曾推出过光瓶酒。2019年清香风口来袭,乔家大院酒抓住这一机遇,以“商务贵宾宴·乔家大院酒”为品牌定位,停止光瓶酒的生产,重点打造100-400元的中高端产品,陆续开发出“乔家茶路”“商业传奇”等系列产品。

最值得一提的是“商业传奇系列”,这是乔家大院酒立足高端白酒的一款拳头产品。“商业传奇系列酒”是一套蕴含乔家大院文化、晋商文化的创意之作,包含了“治家之道”“用人之道”“处世之道”“经商之道”“商贾世家”“商人的本分”和“儒商之道”7款产品,每款产品的名称皆有特殊寓意。7款产品均以古法酿造工艺与现代技术相结合,赋予了酒体“口感绵

柔 回味余香”的独特风格。

在动销方面,乔家大院酒业紧跟时代潮流,依托强大的网络资源,整合线上线下,以互联网思维来运作传统产业,线上线下同步发力。一方面通过网络推广、互联网营销和新媒体营销,让消费者更方便快捷了解“乔家大院酒”的品牌和产品。另一方面,通过大数据分析和客户体验式服务,精准掌握市场动态,调整营销策略。

如今,无论是战略定位、品牌策划的升级,还是新品发布,乔家大院酒业已获得市场超高的关注度,上门洽谈合作的商家越来越多。高永亮表示,对于中小清香白酒企业,通过打造文创产品借IP出海是一种尝试,“小而美”可能是更多清香白酒中小品牌应有的选择。

聚势启新

“乔家大院”准备好了

伴随着2023年的消费复苏,白酒需求量的快速增长,清香白酒同时获得新发展机遇。根据行业预测,中国清香白酒的市场规模未来5年内将达到1500亿元,产量将提升到200万千升,行业占比将由15%上升至20%以上。“清香之火”越烧越旺,在此背景下,乔家大院酒业聚势启新,迎接发展新机遇。

乔家大院酒业深入贯彻落实山西省政府提出的“品牌兴省、诚信兴商”的发展战略,坚持以打造“乔家大院酒·清香新领秀”为目标,通过强化生产建设、品牌建设、市场建设,不断增强企业核心竞争力。同时,乔家大院酒业通过坚持“品牌打造、务实经营、诚实守信、和衷共济”的经营理念,致力于构建“优质生态白酒生产基地+知名景区文化旅游胜地”的宣传模式,不断推动清香型白酒产业发展和品牌建设。

历经八年发展,乔家大院酒凭借实力背书与优秀品质,不管是在经销商之间,还是在终端市场都收获了好口碑、好评如潮,更是在各渠道市场引起了不错的反响,动销成绩亮眼。目前在山西晋北、河北保定、内蒙古呼和浩特、包头、福建、上海、浙江等区域均已建立了乔家大院酒分销,完备的技术储备和市场渠道为乔家大院酒业的发展增添助力。未来,乔家大院酒业将持续扩展,继续夯实巩固山西市场,进一步提升企业实力,促进中国白酒产业高质量发展。

我们有理由相信,不忘初心,砥砺前行的乔家大院酒业将迎来属于自己的高质量成长期,成为新时代晋商中的佼佼者。

借IP出海 致敬晋商乔致庸

晋商,是中国最早的商人。“乔家大院”作为晋商翘楚,独领风骚200余年。追溯乔家发家史,最早可至清乾隆年间,乔氏家族在塞外的包头起家,先后开通南北茶路,创办票号等。在道光年间就开设酒坊,并将自家酿酒坊的酒随着乔家遍布全国的字号远销北京、天津、陕西、甘肃、沈阳、贵州等地。乔致庸是乔家的第一任主人。

2016年,高永亮成立山西乔家大院酒业有限公司,正式开启属于他的乔家大院梦。乔家大院酒业生产基地坐落于山西酒都杏花村。南靠汾河,北依青山的杏花村具有得天独厚的地理条件,是酿酒微生物的理想栖息地。乔家大院酒业于这钟灵毓秀之地,以优质一把抓高粱和豌豆为原料,采用多重工艺层层筛选,优选中选优。所得之上乘原料,经粉碎、润糁、清蒸

产业综合治理 打造世界酱香核心产区

■ 李德美

近日,仁怀市酒业协会第七届“红高粱奖”颁奖典礼在贵州举行。仁怀市有关市级领导和职能部门领导到场指导的有仁怀市委常委、宣传部部长、统战部部长程雯,市政协副主席王廷勇,仁怀市委统战部常务副部长、工商联党组书记袁仕彬,仁怀市工业商务局局长赵洪,仁怀市总工会党组书记、副主席赵洪,仁怀市民政局副局长喻宏琼,仁怀市市场局副局长张小宝,仁怀市税务局副局长赵秀乾,仁怀市文旅局综合执法大队教导员周艳,仁怀市坛厂街道人大工委主任李云飞。

仁怀市酒业协会主要领导成员悉数出席,他们是:仁怀市酒业协会会长、中国酿酒大师吕云怀,常务副会长、秘书长刘帮涛,副秘书长杨必刚,张小波。另外还有兼任仁怀市酒业协会副会长的贵州白酒企业商会会长、钓鱼台酒业总经理丁远怀,国台酒业总经理张春新等知名酱酒企业负责人出席。中国食品发酵工业研究院首席专家兼酿酒部主任王德良、茅台机场公司运行指挥室主任张洪等相关单位领导受邀参加。

在“金种子馥合香型白酒酿造科技创新论坛”环节,围绕白酒行业生产工艺“标准化、自动化、数字化、科技化”道路探索与市场需求、企业发展等方面的问题,中国酒业协会理事长、教授级高级工程师宋书玉,江南大学副校长、教授、博士生导师徐岩,中国发酵工业研究院副院长、教授级高级工程师郭新光等嘉宾做了深入探讨。

宋书玉指出,中国大概有饮酒人群4.5亿,但这4.5亿消费人群对白酒却是“熟悉的陌生人”,因为这庞大的消费人群中,真正能把白酒的科技内涵说明白的,微乎其微。造成这样的原因,一方面是因为白酒的科技工作者远离消费者;另一方面是因为在传播过程中的“娱乐化”让消费者以为酿酒很简单。事实上,从一粒粮到一滴酒,经历了非常一个复杂的物理变化、化学变化,蕴含着极其丰富的科技内涵。

徐岩表示,没有科技进步,没有技术创新,就不会有中国白酒如今的现状。中国白酒的技术发展可以归结为三个阶段:第一阶段是新中国成立到改革开放前,属于计划经济时代,在国家的统领下进行大规模试点,但未能实现产量的需求;第二阶段是改革开放后80/90年代。这一阶段企业自主在进行科技创新,白酒产量真正开始快速增长;第三阶段是本世纪初以来,从中国白酒169计划、158计划、3C计划,到现在的产业技术联盟等白酒科技创新战略项目持续推动,中国白酒产业进入了数字化时代。

对于白酒酿造科技创新,郭新光认为,

所有的科技创新的原动力应该都来自于人们对于未知事物的好奇,我们希望去了解它的本质,了解它的规律,正是因为有了好奇,我们才去不断的探索。对于白酒的研究同样如此。白酒产业标准的变化、香型的丰富,科技成果在里面起到了重要作用,支持了整个产业发展,让标准更加科学。

仁怀市扎实推进以酱香白酒为首位产业的新型工业化,大力实施白酒产业综合治理,全力打造世界酱香白酒核心产区,一大批酱酒企业和品牌得到市场的广泛推崇和认可。尤其是在经济持续下行、多轮疫情冲击、资源要素趋紧等超预期突发因素影响下,仁怀酒企有效应对接踵而至的风险挑战,实现酱酒市场逆势上扬。

2022年仁怀地区生产总值、规模以上白酒企业总产值、财政总收入分别同比增长5.6%、18.9%、28.3%,经济总量预计位列全国百强县市第12位,较去年上升1位。围绕做大做强、做优做强这一目标,程雯希望酒业协会进一步加强自身规范化建设,完善内部管理机制,更好发挥市委市政府参谋助手作用,积极搭建行业交流合作平台,努力为企业提供优质服务。

会上,程雯代表仁怀市委、市政府对协会工作和产区企业提出三点坚守准则:第一,坚决守住红线底线;要牢牢守住安全红线;推动企业安全、有序、可持续发展。第二,着力强化品牌建设。主要是严控产品质量,加大品牌和人才队伍培育。第三,依法依规生产经营。要严格项目建设程序;要全力维护市场秩序;要主动承担社会责任。回馈家乡、回报社会,带动和帮助人民群众实现共同富裕。

仁怀市扎实推进以酱香白酒为首位产



仁怀酱酒发展有哪些思考举措?

2023年是全面贯彻落实党的二十大精神的第一年,是围绕2035年奋斗目标全面开启社会主义现代化建设新征程的开局起步之年。

每个“第一年”,都孕育着蓬勃的发展伟力、无限的发展生机,都预示着美好的发展前景,从目前餐饮、文旅等爆发情况和各行各业拼经济的劲头看,全国各行各业迎来重大战略机遇和利好。但经济发展面临诸多不确定、不稳定因素,地方酒企增速放缓,包装材料、市场营销等上下游配套产业有待完善。

面对新的发展机遇和挑战,作为仁怀市酒业协会会长的吕云怀在年会上表示,今天召开的是仁怀市酒协换届后的第一次年会,加强协会自身建设,强化行业引领、提高服务质量,才能为仁怀产区迎接市场挑战、促进核心产区建设发挥应有作用。吕云怀总结酒协工作重点为“三化一进”:一是趁势而上、顺势而为,深化产区建设;二是坚守传统、严守标准,强化产品质量;三是加强自律,规范秩序,优化发展环境;四是壮大队伍,加强服务,促进行业发展。

从消费的趋势、长期的稀缺、相对的高端、发展的阶段,都预示着酱酒广阔的成长空间。2022年,酱酒的开瓶率和消费人群是上升趋势。在本轮调整进一步向核心产区集中的有利

条件下,仁怀市酒业协会副会长企业、国台酒业公司总经理张春新代表酒企,从“五个”不同维度,提出加强酱酒高质量发展的深度思考:1、从战略高度认识、把握、强化核心产区品牌打造,提升产区的竞争力。2、构建、丰富、深化酱香型白酒原产地和主产区内涵体系,牢牢捍卫核心产区的价值。3、持续强化消费者培育,夯实酱酒消费基础,扩大消费人群。4、持续做好市场。利用好酱酒全国化纵深推进的窗口期,既要开拓好增量市场,又要深耕好存量市场,不断夯实仁怀酱酒的市场基础、网络基础。5、共同维护好仁怀酱酒的市场秩序、口碑声誉、品牌形象。

“酒靠工艺精”。酒协生产技术专家委员会副主任委员陈孟强表示,高品质的酱香酒必然离不开传统的技艺以及精益求精的匠心精神。专家们在制曲、制酒、勾调、品评上继续帮助指导企业,确保每一滴酒都是高标准生产的高质量酒。同时,还要做好年轻技术人才的传帮带工作,培养造就优秀的酱酒产业后续人才。“于变局中谋新局。”从年会上不难发现,这是一场定调稳健发展主题的会,有辩证思考,有清晰的认知和切实可行的举措。未来,在政府、协会、专家、酒企,上下蓄势聚力,必将共同擦亮世界酱香白酒核心产区名片,谱写酱香白酒产业新华章。