



中国糖酒周刊

协办:辽宁道光廿五酒业集团 汾酒集团

经理日报

THE MANAGER'S DAILY

责编:王萍 编辑:唐勤

版式:张彤 校对:陈梅

2010年10月11日 星期一

C1

▶ 行业关注 | Hangye Guanzhu

酱香三雄 谁与争锋 酱香酒行业或将迎来“三国”时代

近日,随着酱香产品销售的火爆态势,酱香白酒一路高歌猛进,酒界巨头们不约而同地把目光聚焦于酱香型白酒,但在前三甲之争中,冠亚军已无悬念,但季军之争却十分激烈,不过近期中国白酒权威协会发布的2010最新统计数据中似乎有了答案,在酱香型白酒产量及库存量指标上,第三名居然都指向了同一家企业。

状元榜眼 名花有主

稀缺性使得酱香白酒备受推崇,众多业界资深专家分析认为酱香型白酒之所以在白酒市场上如此受宠主要是由三个因素所决定:

1.必须符合独特的地域优势才能确保“血统纯正”。2.足够的原酒贮存

量确保产品的品质稳定,同时也是衡量一个酱香型酒企发展潜能最关键的因素。3.充足的原酒储藏时间,酱酒之所以有益人体健康,适合长期饮用,是因其曲量是其他香型酒3到4倍,酚类化合物高适量饮用能促进人体金属硫蛋白分解增多,从而防止肝纤维化和细胞衰老。

而相关数据雄辩地证明:国酒茅台,演绎的是一段尊贵崇高、传承千年的神话;郎酒俊雅,书写的是篇神采飞扬、后起之秀的传奇。

酱酒“探花” 谁将晋身

那么,继茅台、郎酒之后,谁将跻身酱酒三强?近期,中国白酒权威协会发布的2010最新统计数据显示,在酱香

型白酒产量及库存量指标上,紧随两大领导品牌之后,排名第三的居然都指向同一企业:四川仙潭集团,其集团旗下酱香潭酒秉持为市场提供最佳保真年份酱酒,提供真正高品质酱酒的理念,专注于打造全国酱酒第三品牌:

1.独特的地域优势。赤水河中游的茅台、古蔺、二郎等地独有的“古蔺高粱”,是酿造白酒的最佳原料,百分之百的纯粮酿造。

2.雄厚的原酒储量优势。原酒库存量的多少往往意味着“本钱”的多少,从而成为衡量酱香型酒厂实力的一个核心指标。

3.双驰名商标品牌优势。驰名商标享有极高声誉。到目前为止,获得中国“驰名商标”认定的商标仅有1624个,是商界极其重要且稀缺的黄金名

片。四川仙潭集团拥有两大中国驰名商标“潭”和“仙潭”。

酱酒行业是白酒行业中的新兴板块,具备高成长度,具备未来的巨大行业潜力。笔者坚信专注保真年份的卓越品质,专业化的品牌发展战略,同时不断总结提炼更先进的运营模式和理念,能够让酱香潭酒焕发应有的品牌光彩,并实现酱酒品牌格局的升级换代。

(郭招)

【延伸阅读】

郎酒投资25亿元 领跑酱香酒产能

近日,郎酒集团宣布将投入25亿



元,将郎酒集团的酱香型白酒产能扩充至3万吨,跻身全国酱香型白酒产能首位。

据重庆日报报道,目前,郎酒集团对二郎镇名酒名镇建设已先期投资3亿元。郎酒集团董事长汪俊林透露,

扩产工程完成以后,预计郎酒2012年将实现销售收入100亿元,此后实现年收入150亿元~200亿元,向地方上缴税收30亿元~40亿元,从而跨入中国白酒三强行列。

(王顺斌)

▶ 产业报告 | Chanye Baogao

机会 or 陷阱

白酒“酱香”商机堪比黄金

曲、高温堆积、入池发酵、取酒、贮存、勾兑等,在漫长、特殊而神秘的生物反

应过程中,一般酒厂难以承受,因此是资金雄厚的实力企业的游戏。

在窖池和空气中庞大的微生物族群的共同作用下,各种有益的微生物尽数罗置于酒体中。一瓶酱香酒从原料进厂到产品出厂,至少要经过5年。高

品质的酱酒会达到10年、20年、甚至30年以上的储存期,需要耗费大量物力,业内笑称:“卖的不是酒而是寂寞的

时间”,一般酒厂难以承受,因此是资金雄厚的实力企业的游戏。

春,带领五粮液集团众高层全部出席,可以看出五粮液集团对酱香型白酒的重视程度。众多企业的涉足现象,如同职场竞聘一般,高薪岗位面前一定会排起长龙,而在竞争者众多的前提下,应聘者需要增加自己的筹码,提高自己的竞争力,才能提高自己的胜率,另外从整个招聘质量上来衡量,多一个

竞争者势必会提高招聘质量。由此可

知,酱香型白酒的走俏势必会引来众多企业的注目,众多企业进军步伐的加快也同样会对整个酱酒行业的竞争水平会带来一个质的变化。

老牌劲旅全力进军

由于酱香型白酒中茅台、郎酒两大名酒在品牌知名度、市场占有率等方面一直遥遥领先,所以其他酱香型品牌长期被他们的“光环”所掩盖不为公众所熟知。但今年以来,一些实力雄厚的具有深厚文化底蕴的老牌酱酒厂也已全力进军,其快速增长势头让人

吃惊。在目前谁拥有酱酒原酒库存谁就能在未来酱酒行业竞争中领先的背景下,四川仙潭集团具备了争做“第三强”的核心竞争力。据其公司负责人介绍,2010年是其发展历程中有里程碑意义的一年。新款“酱香潭酒”于8月31日面向全国隆重上市。

对于白酒酱香时代的到来,众说纷纭,但是业内权威人士认为该时代的到来到底是机会还是陷阱还有待时间的验证。

(惠聪)

双重窖藏酿美酒 诗仙太白香神州

——来自重庆诗仙太白酒业集团酒水品质的报道

□兰剑

下来的古老酿酒技艺,创办酿酒作坊,到诗仙太白连续4年荣获中国白酒工业百强、2009年中国质量认证中心授予“优质”等级认证、在中国白酒行业率先通过“四体系一体化”管理体系认

证(即质量管理、环境管理、食品安全管理、职业健康安全管理),“诗仙太白”人上承唐宋传统酿酒风骨,综合浓香型现代工艺,通过不断创新,从小成乃至大成。

重庆诗仙太白酒业(集团)有限公司党委书记、总经理陈红兵告诉记者:“诗仙太白除了悠久的历史文化积淀,更有着独特的生产工艺和勾调技术。根据诗仙太白酒的酿造工艺,我们创

新新技术后形成了‘双重窖藏,至柔至顺’的特点,得到了行业专家的认可。诗仙太白作为中国文化酒的扛旗手,

鼎力打造‘中国文化酒’品牌,为振兴重庆白酒,扩大地域优势、做大做强本地市场,积极拓展外地市场,将数百年

的美酒发扬光大。”

据国家级评酒委员、诗仙太白总工程师程宏连介绍,诗仙太白在万州开辟了10万亩无公害原粮基地。光照充足、雨量丰沛,历经长江三峡的数千

年润泽,产出的高粱、小麦、玉米、大米等颗粒饱满,淀粉、蛋白质含量极高。

诗仙太白优选这10万亩原粮基地的纯净原粮,引甘冽的歇凤山泉,通过独特的老窖发酵工艺,在25~35℃的恒定温度下,以景德镇宜兴特制陶罐入窖封存。

两年之后,美酒初现。酒体中的酸、酯、醇、醛微量成分已经有机融合,产生多种平衡香气,这只是诗仙太白

的雏形。另外,还要请出最有经验的调酒师傅,选用20年以上的特殊风格调味酒,如同最精美的艺术创作般精心微调,烘托风格,画龙点睛,调制出最

平衡协调的香味,之后再次回归地窖,

静待美酒天成的那一刻。

爽酒三类,按产品设计要求的比例将三类酒组合一起,选用质地优良的宣兴陶缸,采用特殊自然的木本材料作封缸盖,在地窖中贮存两年备用。

工艺原理是:利用陶缸材质中的金属元素及微孔透气性特点,经长时间的氧化还原、酯化、缩合等一系列化学反应,使白酒中的酸、酯、醇、醛微量成分达到有机平衡,增进酒体醇甜、醇厚、自然老熟感,奠定酒体品质基础。

第二次窖藏,就是按照产品标准设计指标,将经过原度陈酿的基酒注入不锈钢大罐,在控制数据指标的前提下,选用十年以上的特殊风格调味酒,精心微调,烘托风格,画龙点睛,平

衡协调香味,达到出厂酒标准。之后将合格成型酒再次回放到宣兴陶缸中,按第一次工艺要求,地窖贮存若干年。

工艺原理是:加浆后的酒水均为极性分子,分子间存在着较强的缔合力,通过氢键缔合作用,形成较为紧密的大分子结构,极大地改变原酒的物理性质,很大程度上降低了水味和刺激感,同时由于二次窖藏同样采用了老酒风格延续的工艺,给饮酒者带来了愉悦、舒适、回味悠长之感觉。

双重窖藏后,将基酒质量、贮存质量有机结合,将白酒产品的后期物理变化、化学变化与勾调技术有机结合,将酒体的酯化与醇化有机结合,有效地排除并减少白酒中的刺激、糙辣成分,更多地保留并富集了有益成分和活性因子,使酒体质量达到醇香自然、不上头、不刺激、不口干。同时由于两次窖藏工艺均采用了老酒固香延味的工艺措施,使白酒中的有益微量成

分较第一次窖藏有所提高,从而使酒体质量更加卫生、更加丰满协调,很好地保持并发展了中国传统浓香型大曲酒的品质和特色。

一瓶瓶香气扑鼻、浓香醇厚的诗仙太白酒就这样香飘神州,成为中国酒水中的精品,在市场上独领风骚!



诗仙太白 新花瓷

~双重窖藏 至柔至顺~

诗仙太白 中国驰名商标

糖酒会展厅地址:明珠怡和大酒店二楼

