

# 企業家日敦中國自

## 稻花香在"竞合"趋势中融合发展引领创新



#### ■ 卞川泽 张丽

随着消费升级的来临, 白酒产区联合发 展成为行业大势,产区品牌成为酒企增品种、 提品质、创品牌的助推器。新形势下,白酒核 心产区如何协同创新共谋发展,成为各个产 区各级政府、行业协会和企业需要共同研究

不久前,中国白酒中南核心产区领袖企 业峰会在宜昌举行,这个中国传统白酒的重 要产区里聚集了米香、豉香、兼香、馥郁香、浓 香、清香、酱香等各类香型,其产业基础雄厚、 产品品质过硬、品牌动能强劲、消费前景广

作为本次峰会的承办单位,稻花香不仅 是中南产区的主力军,还会在产区发展、品牌 竟合的大局面中顺势而为,为企业争取更广 阔的发展空间。

#### 中南产区蕴藏的巨大潜力空间

在中国行政区域划分上,中南地区指的 是河南、湖北、湖南、广西、广东、海南,而在中 国白酒行业板块中,中南产区主要是指鄂、 湘、赣、粤、桂、闽六省区。该核心产区位于我 国长江黄金水域,地貌多样、资源丰富,是重 要的工农业生产基地。

从香型上看,中南产区不但有着中国保 健酒的优秀代表,并且香型多,给消费者提供 了广泛的可供选择的个性化和多元化空间, 形成了发展势头旺的特点, 打造出新的增长 点和消费亮点。以兼香型为例,该产区的兼香 型的厂家众多,是仅次于浓香和清香的香型, 该香型不仅消费者和市场接受度高,而且单 瓶价格高,是仅次于酱香的产品,同时近年来

兼香型白酒也走出了一条新路子, 开创了新

中国白酒专家季克良认为, 在中南产区 的诸多香型中,有两个具有中国名酒的基因, 有五个位居排头兵之列。这些都是中南产区 做大做强的中坚力量。

尽管中南产区品牌众多,但这些品牌在 本省占有率不高,在一千个亿的市场容量中, 大约占有5000多万元,不到六成比例,所以 不论在本地还是放眼全国,中南产区的品牌 都有很大的发展潜力。

中南产区的领袖酒类企业都是民营企 业,他们能更多地专注于业务和管理,能持之 以恒地做好产品,所以跟国有企业相比,虽然 有一定的劣势但更有优势。

在企业和行业共同发力的背后,中南产 区的地方政府也在提供者巨大的支持。稻花 香所在的宜昌市人民政府副市长王应华表示 将大力推进白酒产业集群化绿色化发展,全 力支持白酒企业聚焦主业,在产品研发、提升 品质、拓展市场和技术改造上给予强有力的 支持和服务,奋力实现宜昌白酒产业的繁荣, 共同促进中南白酒核心产区合作共赢。

北京正一堂战略咨询机构董事长杨光认 为,当前白酒已经进入价格、品类、品质、文 化、消费群年轻化的新周期,中南核心产区主 力企业具有次高端先发优势, 要明确增长路 径和战略体系,吃透需求战略,深化营销供需 创新,提升全国化的首位度和温度,推动主力 品牌引领水平和名酒化建设,从而带动中南 产区整体品牌的发展和提升。

中国食品工业协会党委书记、白酒专业 委员会常务副会长兼秘书长马勇指出,中南 核心产区领袖企业峰会将六省的酒类企业融 合到了一起,形成了新的"竞合"关系,中南核 心产区要以此次峰会为契机, 共同研究当前 白酒工业经济运行总体趋势和骨干企业发展 战略,分析产区特色、科学技术、品牌文化和 营销推广,协同创新打造中南白酒核心产区 的优质名牌。

### 稻花香做酒业融合中的"先行者"

首次中南核心产区领袖企业峰会选择在 宜昌召开,并且由湖北稻花香酒业股份有限 公司承办,决定了稻花香在当前行业中的地 位以及未来发展中的高度。

稻花香集团董事长、稻花香酒业公司董 事长、总经理蔡开云表示,当前白酒行业融合 集中是大势所趋,固守内耗终将止步不前,共 生共享才能推动发展。中南核心产区要共建 产区协同发展生态圈、共筑高质量发展新格 局、共享产区发展新机遇,进一步推动中南产 区强势崛起,助力民族工业繁荣振兴。作为中 南白酒企业中的一员,稻花香愿做发展的先 行者,不断深化白酒酿造工艺、生产技术、营 销模式等方面的创新力度,并积极加强与各 兄弟企业的交流合作,为推动中南核心产区 发展贡献稻花香力量。

在峰会期间举行的中南核心产区典型风 格产品品评会上,稻花香集团旗下稻花香酒 业公司选送的"清样"(52%vol 兼香型),关公 坊酒业公司选送的"关公传旗 20"(42%vol 兼 香型)获评中南核心产区标志产品奖,湖北国 肽健康酒业公司选送的"独具酱心"(52%vol 酱香型)获评中南核心产区风格特色奖。

中国食品工业协会白酒专家委员会主 任、著名白酒专家高景炎,中国食品工业协会 白酒专家委员会著名白酒专家、高级工程师 谢玉球,著名白酒专家熊小毛等人对典型风

格产品进行点评,并提出改进意见和建议,希 望中南产区白酒企业坚持高标准高质量,加 强工艺创新,在保持风格和适应消费者需求 的基础上找到最佳平衡, 打造更多精品名牌 产品,以品质和品味推进中南核心产区品牌 走向发展新高度。

稻花香酒业公司副总经理陈萍从企业质 量文化建设、质量管控、创新发展等方面进行 了演讲。她指出,面对中国制造向中国创造、 中国速度向中国质量、中国产品向中国品牌 三大转变的总要求,白酒产业要努力提高修 为,怀匠心、践匠行、做匠人,以传承白酒文化 为己任,以工匠精神践行质量,夯实质量建 设、加强自主创新、追求卓越发展,保障消费 者"舌尖上的安全",才能推动白酒产业升级, 才能在市场竞争中脱颖而出,成为行业和市 场的领跑者。

与会领导、嘉宾、代表们还到鄂酒龙头企 业稻花香酒业公司进行了参观调研。他们走 进龙泉铺古镇、稻花香"151"包装中心、酿造 五车间、藏酒洞, 现场考察交流白酒产业升 级、工艺革新、产品升级等,品鉴稻花香首创 的蠢香工艺产品原浆酒,并体验洞藏酒的奥

行走在龙泉铺古镇的街道上,飞檐翘角 的仿古建筑引得与会嘉宾们纷纷拍照留念, 两旁鳞次栉比的特色商铺更是让嘉宾们停下 脚步仔细询问一番。"稻花香在发展壮大自身 的同时,还不忘发展文化旅游业带动周边居 民创业致富,展现了企业家的担当,做法值得 大家学习和推广。"在听取稻花香集团董事 长、稻花香酒业公司董事长、总经理蔡开云对 集团产业结构, 尤其是文化旅游产业的介绍 后,中国食品工业协会党委书记、白酒专业委 员会常务副会长兼秘书长马勇表示。

参观途中,中国食品工业协会白酒专家 委员会主任、著名白酒专家、高级工程师高景 炎感叹道,多年前来稻花香,那时还没有现代 化的生产线,产品全靠工人一双手包装出来, 时隔多年再来,窗明几净的车间环境,自动化 的生产线让稻花香美酒在提量的同时, 也进 一步保证了产品的质量和科学性。

著名白酒专家、原茅台集团名誉董事长 季克良对稻花香酒业酿造车间的每一个流程 都极为关心, 他不时跟蔡开云董事长亲切交 谈交流,并对稻花香的酿造原料、工艺和严格 管理给予充分肯定。

借助中南核心产区峰会的东风,稻花香 酒业将在"强对抗"和"强分化"时代,走出创 新发展的新思路、新模式、新高度。

量62.1万千升,产销量位居行业前列。

这意味着牛栏山原定于 2020 年的百亿

年报显示,2018年, 牛栏山泛全国化市

目标即将完成。尤为值得关注的是,在抵达百

场布局继续加速推进,实现亿元以上省级(包

括直辖市)销售市场22个,长三角、珠三角市

场发展迅猛。此前,牛栏山方面还透露,牛栏

山与多年合作的经销商不仅关系十分稳定,

且这些经销商多半业绩优异:其中,年销售额

500 万元以上经销商 193 个, 年销售额 1000

万以上经销商134个,5000万以上经销商36

的稳定壮大,背后正是牛栏山始终视为发展

根基及最大竞争力的品质。目前,牛栏山酒厂

已形成独具特色的四大优势,即品类优势、品

牌优势、品质优势、人文营销优势,四大优势

的相辅相成、共同发力,让牛栏山酒厂保持了 十几年来的持续、快速、稳定发展态势。

优势,也是其他三大优势的基础:牛栏山一直

致力于二锅头品类的发扬光大——早在牛栏

山酒厂前身的老烧锅时代,正是"良心品质、

诚信经营"理念酿出的好酒,打造了享誉一方

的"百年老店",其三百年传承的精髓,是对质

去尾、分级摘酒"的工艺,而是一代代牛酒人

不断追求好酒品质的匠心精神,是对消费需

先",发扬匠心精神、从优秀走向卓越的动

膀,实现传统工艺与现代科技的完美融合,无

立企的大幕,于"四.五"前夕确立"科技为核

心"的企业发展战略。而今,牛栏山酒厂院士

方面表示,未来,牛栏山将继续坚定科技兴企

之路,将传统与科研有机结合,充分发挥院士

工作站等科研载体优势,实现产品创新升级,

促进企业可持续发展,为打造"中国最大民酒

疑是提升传统工艺和品质的最佳途径。

因此,"正宗二锅头"的本质,不是"掐头

这也是今天牛酒人依然坚持"品质为

—时至今日,为传统工艺插上科技的翅

早在世纪初, 牛栏山酒厂便拉开了科技

量的孜孜以求,对品质的敬畏之心。

求满足程度的最大化。

在这四大优势中,品质优势无疑是核心

销售市场的突飞猛进,以及经销商群体

个。

亿目标前,牛栏山的业绩已连年跑赢大盘。

### 贵州大学特聘李从国、席玉 为酿酒学院客座教授





日前,贵州大学酿酒与食品工程学院客 座教授聘书颁发仪式在贵阳高新区全球贵州 博士俱乐部举行。贵州大学酿酒与食品工程 学院院长、博士生导师邱树毅教授主持活动, 并分别向全球贵州博士俱乐部创会主席李从 国、全球贵州博士俱乐部交流中心执行秘书 长席玉颁发客座教授证书。

邱树毅院长在致辞中说:贵州博士俱乐 部是科技人才高地,贵州大学酿酒与食品工 程学院到贵州博士俱乐部聘请具有资深独到 酒文化研究水准和一线实践经验的白酒专家 为客座教授,目的是加强师资队伍力量,推动 贵州酒业跨越发展。

邱树毅院长还特别强调:今天这个活动 是积极响应"产教融合",促进企业技术技能、 工匠精神、先进管理、创新文化等要素融入学 校人才培养、科学研究、创新创业全过程,能 够有效发挥企业开展实践教育、对接市场需 求、激活创新源头的优势,促进教育人才培养 结构调整和质量提升, 更好满足经济社会发 展对高质量人力资源的需求来进行落实的。

全球贵州博士俱乐部创会主席李从国博 士指出:贵州是中国酒业大省,国酒茅台的市 值已超万亿,占全省 GDP 的八成,纵观以茅 台为代表的贵州酒业,是贵州省最应当首要 发展的重点行业。然而以酱酒为核心的贵州 酒业发展极不平衡,茅台一枝独秀,其它品牌 难登大雅之堂。此前,贵州大学酿酒与食品工 程学院、全球贵州博士俱乐部、贵州酒文化研 究会一直在进行交流探讨,就如何推动进一 步做大做强贵州酒业、打开"举杯贵州,飘香 世界"的新局面进行了反复的研讨,提出了围 绕"进一步提高酿酒科研水平、强化贵州酒业 得天独厚的文化品牌打造能力、增强贵州酒 养生宜康的品质内涵"三位一体的发展主张" 开展系列工作。

全球贵州博士俱乐部交流中心执行秘书 长、高级工程师席玉表示: 受聘贵州大学酿酒 与食品工程学院客座教授非常荣幸,一定不 负重望将自己毕生所学传授给学生们, 为打 造酱香型白酒科技人才高地做出不懈努力。 同时将充分运用重点实验室设备进行检析, 为进一步指导生产揭示酒体风味与微生物菌 群关系展开相关研究。

据悉,参加本次活动的人员还有贵州博 士俱乐部副主席李彬博士、贵州商学院教授 潘军博士,俱乐部办公室主任张绍雄、贵州酒 文化研究会秘书长姜钰禾、俱乐部工作人员 刘吉梅、李从文等。 (企宣)

### 独家协办

中国食品工业协会 酒类食品高新技术培训中心

四川省川技王 酒类研究设计院

四川省广元市 酒类技术研究所

(0839)3600888 (0839)3602639

### 科技赋能 牛栏山践行品质战略

4月9日,北京顺鑫农业股份有限公司牛 栏山酒厂院士专家工作站在牛栏山酒厂新厂 区会议室揭牌。北京顺义区委常委、政府副区 长、党组成员支现伟,中国工程院院士、北京 工商大学校长孙宝国教授,北京顺鑫控股集 团党委书记、董事长王泽, 顺义区科学技术协 会主席鲍晓芹,顺义区科委副调研员孙彦海, 北京工商大学食品学院副院长郑福平教授, 北京顺鑫控股集团党委委员、副经理张松涛, 北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂党委 书记、厂长宋克伟,北京工商大学食品学院的 教授、讲师,顺鑫控股集团总部各部室负责 人,各产业集团、事业部(二级公司)、三级公 司负责人共同见证了院士专家工作站的揭牌 启动仪式。著名表演艺术家、牛栏山品牌形象 代言人王刚也应邀出席了本次活动。

值得注意的是,这是白酒企业首次迎来 双院士入驻。这一提升牛栏山品质的历史性 事件,也为业界解开了"牛栏山"神话的品质 密码。

### 科技赋能 双院士助力牛栏山高品质

双院士入驻牛栏山, 意味着中国白酒科 研再次步入新阶段。

顺义区科学技术协会主席鲍晓芹在致辞 指出,希望牛栏山酒厂能够以此为契机,充分 释放院士专家工作站平台资源整合效能,充 分发挥院士专家的"头雁效应",培养科技创 新团队,集聚创新资源,提高核心竞争力,促 进科研成果转化, 为企业实现跨越式发展培 育新动能,增添新动力。

传统制造业吸引院士入驻、开展科研工 作,本就相当罕见,两位院士同时入驻牛栏山 自然更引起业内外广泛关注。据了解,入驻的 双院士分别是中科院微生物研究所的庄文颖 和中国工程院孙宝国。庄文颖是国内知名的 真菌学家、中国科学院院士、第三世界科学院 院士,长期从事真菌多样性及子囊菌系统学 方面的研究。她将率团队从生物技术角度对 牛栏山发酵酒醅菌群演替规律进行研究,解 析牛栏山三大代谢途径核心功能微生物,为 相关菌种的后期实践应用提供理论基础。

孙宝国院士则是我国食品风味化学研究 领域方面的专家,是中国工程院院士,北京工 商大学校长、教授、博士生导师,曾多次主持 国家重大科技项目、国家自然科学基金项目 等。孙宝国院士团队将围绕着风味技术在白 酒行业的发展、企业科研平台建设和科技人



才培养等方面与牛栏山进行合作。

此次双院士团队入驻,将依托其技术优 势开展"牛栏山白酒风味与品质提升"项目, 系统分析风味化合物对牛栏山白酒的贡献及 其生成途径,以及在整个酿造过程中风味、功 能及风险因子的变化情况,全面优化牛栏山 白酒健康价值体系,做好牛栏山白酒品质及 安全评估。

此外,双院士团队还将对"牛栏山白酒酿 造过程中糖类、蛋白质类及脂肪类三大代谢 途径的相关功能微生物研究"、"风味产生菌 种构成与基酒风味轮对应关系"等项目进行 研究,充分发挥学科和技术优势,针对企业实 际生产优化工艺,挖掘牛栏山白酒健康品质、 为新产品开发提供理论依据,进一步提升牛 栏山自主创新能力和市场竞争力,并为中国 白酒科研和文化建设做出积极贡献。

另据牛栏山酒厂党委书记、厂长宋克伟 介绍,院士工作站不仅要为牛栏山酒厂未来 的产品优化和品控能力提升提供重要科研支 持, 更要进一步推动以牛栏山酒厂为主体的 技术创新体系的全面升级, 培养企业发展所 需的科技创新人才。推进"产、学、研、用"一体 化,实现创新驱动发展。牛酒必须要不断地通 过科技赋能,建立更强的科技品质优势。

### 不忘初心 科技兴企屡结硕果

尽管院士工作站才刚刚启动, 但牛栏山 的科研之路早已屡结硕果。

知名白酒专家、中国食品发酵工业研究 院副院长张五九曾说,"未来白酒行业应该专 注于技术方面的极致化、注重酿酒方式上的 科技宣传,让消费者形成'酒是高科技产品, 甚至是超高科技产品'的共识。事实上,这段 话正可概括牛栏山酒厂近年来的科技发展工

多年来主管科研工作的牛栏山酒厂副厂 长魏金旺告诉记者,"做科技研发,我们首先 要弄清楚牛酒的风味物质, 牛酒为什么是这

个味? 在此基础上做研究才能做出有自己特 色的产品。其次,生物发酵的健康方向是我们 的研究重点。对酿造过程中的微生物的研究, 类似探索太空,微生物的存在几百万种,真正 起主导作用的可能只有几十种, 围绕大健康 方向进行系统性研究,向市场输出更高品质 的产品,未来的空间非常大。"魏厂长的话不 经意间道出了牛栏山酒厂科研工作的大课 题。

院士专家 🥳 站揭牌启动仪式

近年来,牛栏山酒厂与江南大学、中国科 学院过程所等高校院所进行项目合作, 成功 建立检测分析实验室、微生物实验室、博士后 工作站、牛栏山酒厂特色菌种库、酒体设计工 作室和首席技师工作室等科研平台。其中,检 测分析实验室是中国白酒行业第二家通过 CNAS 认可的实验室,获得检测结果国际互认 资格;微生物实验室累计已分离酿酒微生物2 万余株,其中性能优良并应用于实际生产的 有30余株;牛栏山特色菌种库成为北京地区 最大最全的白酒菌种资源库;酒体设计工作 室设计出了牛栏山酒的典型风味和个性特

此外,科研团队还相继完成了"中国白酒 169 计划项目"、"二锅头白酒中有机酸和多元 醇的分析检测"、"牛栏山清香型大茬酒醅发 酵过程中微生物种群演替规律研究"等科研 项目,为牛栏山酒厂产品工艺改造、品质控制 等提供了扎实的基础。

巨大的进步更加坚定了牛栏山将科研创 新作为企业发展核心、坚持走科技兴企之路 的信心与决心。

### 百亿在即 品质密码续写业绩神话

作为业界期待的百亿选手之一, 牛栏山 以媲美名酒的体量与高增长, 吸引了无数探

日前, 牛栏山酒厂母公司顺鑫农业 2018 年报显示:2018年, 其白酒产业营收92.78亿 元,同比增长43.82%,产量60.11万千升,销

#### 工作站启动、迎来双院士入驻,不仅为其科技 兴企之路划下漂亮节点, 也为其未来发展注 入更强劲动力。 科研创新,是一个民族崛起的灵魂所在, 更是一个企业发展的动力之源。牛栏山酒厂

集团"的目标,提供源源不断的动力。 (据酒业新闻网)