

## 北京老字号协会 为红星公司 “老字号工匠”授牌

2022年1月5日,北京老字号协会为红星公司“老字号工匠”授牌仪式在北京红星股份有限公司隆重举行。

北京市商务局副局长、副局长郭文杰,北京老字号协会会长陈文,北京市一轻控股集团党委书记、董事长郭明强,北京红星股份有限公司总经理肖卫君,中国食品工业协会白酒专业委员会副会长高景炎等领导嘉宾出席仪式。

郭文杰副局长向2021“北京老字号工匠”获得者——红星酿造副总经理、北京二锅头酒传统酿造技艺第九代传承人张坤授牌。“大国工匠精神”根植于红星企业基因之中。自1949年建厂伊始,一代代红星人就秉持“为人提供优质酒”的信念,形成专注、专业、专注;创新、创业、创造的企业精神,以精益求精的理念,把产品质量放在第一位。一路走来,红星坚持传承发扬传统工艺,坚持纯粮固态酿造,为消费者酿造出更安全、更清透、更高品质的红星美酒。

长久以来,红星将人才战略视为企业发展重中之重,师徒间倾心授业,守正创新,使北京二锅头酒传统酿造技艺历经三百年而薪火不断。正因为如此,从2019年开始,红星技艺传承人团队连续三年入选“北京老字号工匠”,让北京二锅头不断焕发新的生命力,适应一代又一代消费者的需求。(辛文)

## 争牛纯粮液被圈 白酒市场的一匹黑马

争牛纯粮液,一款纯粮粮食酒,从三线城市甚至四五线城市发力,仅仅用了3个月就卖出了超350万箱,达到了每2秒卖出一瓶的白酒销售新高度。这无疑是今年春节白酒市场一匹黑马。

是什么让一款酒能够快速火爆?争牛纯粮液是一款纯粮粮食酒,本身定位就非常符合普通消费者饮用的标准。在普通饮酒用户中,是否是粮食酒是评判一瓶酒质的基础标准,同时口感是否好喝,喝完是否有不舒适感,这些都是构成大数评价的基本标准。

而争牛纯粮液完全满足了这些基础的条件。在工艺方面采用的是固态发酵手法,纯粮酿造,不使用酒精兑兑。同时在口感上更加顺口,符合大多数人的饮酒习惯。

随着科学技术的进步和酿酒工业的发展,中国白酒衍生出酱香型、浓香型、清香型等丰富的香型,呈现出百花齐放的局面。多个酒业新秀不断创新,另辟蹊径,众多名酒成功的背后无不都有自己的独特品质引领着市场的发展。

素有“原酒之乡”美誉的邛崃,在邛酒振兴的攻坚战略中,鼓励本地酒企“酒香型健康白酒,为中国白酒再添一香”。大梁茗酒的独特品质与文化魅力,传递大梁酒业“酿一杯好酒,做时间的朋友”的匠心理念。

而争牛纯粮液完全满足了这些基础的条件。在工艺方面采用的是固态发酵手法,纯粮酿造,不使用酒精兑兑。同时在口感上更加顺口,符合大多数人的饮酒习惯。

大众熟知,目前争牛纯粮液已经销售到全国17个省市,41个城市。包括东北地区的辽宁、广东沿海的广西、广东、浙江、江苏、中部地区的安徽、河南,西南的新疆等,争牛纯粮液以非常快的速度向全国铺开。在一些四五线城市,例如河南信阳,争牛纯粮液销量就超过了24万箱,在湖北黄冈区,销售量达到了30万箱。对于整个地区来讲,争牛纯粮液俨然已经成为了一个明星单品,获得了当地人的喜爱。争牛纯粮液仅以3个月的时间就达到如此的市场深度,首先离不开的是酒的品质,只有大家认可,才能真正走入每一个爱喝酒的人的口中。

蚂蚁商联渠道支持

大家都知道,酒的销售,对于渠道十分依赖。诸如五粮液、洋河等品牌,也离不开经销商渠道的大力推广。而争牛纯粮液之所以能够在竞争激烈的白酒市场脱颖而出,同样也离不开渠道的大力支撑。

争牛纯粮液是蚂蚁商联开发的一款自有品牌,蚂蚁商联区域内中小零售企业紧密联盟组织,目前蚂蚁商联成员企业已发展到95家,区域覆盖河南陕西湖北、天津和全国29个省市、自治区,超7000家门店,年销售规模超900亿元。争牛纯粮液之所以能够快速进入到全国市场,庞大的终端销售渠道也是重要因素之一。

从目前来看,传统商超面临着转型升级,不仅仅是产品结构的调整和店面装修的升级,同时也包括管理模式及销售模式的升级。在如今销售渠道多样化的今天,商超不再只是进行卖酒,更要积极转型。

争牛纯粮液这款产品,从价格带、酒品等方面,非常适合作为商超进行产品引流及管理、销售刚需。而此纯粮液营销也正是采用了“全员营销”这一销售方式,在终端从高层品牌大单品营销思路,号召全员进行营销,同时设立多层次正向激励,充分发挥员工的主观能动性。

随着白酒新品的推出,相关规则,未来市场上将减少30%的白酒产品,白酒市场将迎来新的格局。而争牛品牌从一开始就精准地站在了新高度的起跑线上,把握了解,争牛品牌主打的就是“酒香”的理念,根本上是建立在对产品品质把控及对产品口味的创新上,对市场推广坚决投入纯粮酿造,不售酒糟勾兑酒。这也是争牛品牌的高品质体现。

白酒的赛道依然拥挤,但是随着各方的努力,行业逐渐走向规范化,同时新观对于白酒部分术语的标准化规范,也暗示了中国白酒将与世界市场接轨的趋势,而借助蚂蚁商联的渠道资源力量,目前已经有河南陕西湖北、天津等区域加入蚂蚁商联盟,未来争牛品牌将会借助这些有利资源走向全国甚至全世界,成为中国白酒的新生力量。(松大)

# 酿一杯好酒 做时间的朋友

## 大梁茗酒国家级著名白酒专家鉴评会在成都举行



李玉友

趋向理性和健康,“少喝酒,喝好酒”。喝出健康,喝出未来,成为白酒产业发展的方向。在此背景下,深谙“酒旅融合”之道的大梁酒庄创始人梁颖,在成功打造“中国白酒第一村”和首个乡村迪士尼之后,国内独创“酒香型”健康白酒,为中国白酒增添新力量,更传达出“健康饮酒,饮健康酒”的生活理念。

“这款‘酒香型’健康白酒源自‘茶马古道’上邛崃白酒与邛崃黑茶‘白+黑’的爱之结晶。”在鉴评会上,大梁酒庄创始人、邛崃大梁酒庄有限公司董事长梁川解读“大梁茗酒”的创新出品历程。他提到,千年来,易学大师“君子居易以俟”之理,“如鱼饮水,其酒中就有‘火兽入池,甘之如飴’的窖藏”之术。

坚守于“酿一杯好酒,做时间的朋友”的匠心,坚守“零添加、小窖藏、手工酿”的初心,倡导“喝出健康”的仁心,大梁酒业携手四川宏达酒业并联合四川大学教授王四全、四川省茶叶研究所所长罗凡等专家,酿出“不上头、不伤胃、不伤肝、快酿酒”的“酒香型”健康白酒。

## 美酒遇上火番饼 香型创新辟蹊径

随着科学技术的进步和酿酒工业的发展,中国白酒衍生出酱香型、浓香型、清香型等丰富的香型,呈现出百花齐放的局面。多个酒业新秀不断创新,另辟蹊径,众多名酒成功的背后无不都有自己的独特品质引领着市场的发展。

素有“原酒之乡”美誉的邛崃,在邛酒振兴的攻坚战略中,鼓励本地酒企“酒香型健康白酒,为中国白酒再添一香”。大梁茗酒的独特品质与文化魅力,传递大梁酒业“酿一杯好酒,做时间的朋友”的匠心理念。

值得注意的是,在白酒消费升级的今天,尤其是后疫情时代,人们的消费更加离不开的是酒的品质,只有大家认可,才能真正走入每一个爱喝酒的人的口中。

# 肆拾玖坊 恪守品质扎根茅台镇

白,而酒作为白酒中的高品质代表,引领着白酒经典价值的回归。人们对于白酒的营销场景和品质需求更加多元化,一场关于白酒的行业革命和消费升级正如火如荼地进行。11月30日,白酒行业“新物种”肆拾玖坊3.0版战略发布会在沪召开,战略单品“泰斗”惊艳亮相,这款产品成为理念、做高净值、纯正的酱酒产品,也是肆拾玖坊成立的核心所在。

如果谈及“酒香型”“一闻钟情”成为肆拾玖坊成立的初衷之一,对于传统工艺、产品品质的恪守,让肆拾玖坊将品质主义和长期主义合而为一,做真正持续进步的“酒香者”。首先,肆拾玖坊在酿造工艺上坚持传统固本,恪守12987的古法酿酒工艺,以及“三分酿,七分藏”的匠心精神,而在下心酿酒好,实现产品品质升级。并且,肆拾玖坊在三家茅台产镇核心区域的7.5平方公里核心腹地抱团上村,将建成两座产能达万吨级的大工厂,以强大的产能长期满足市场需求,不断提升产能的数字化,肆拾玖坊在生产中引入先进的生物技术进行品控管理,让每一瓶酒的品质都得到规范化、标准化的保障,实现稳定长远发展。

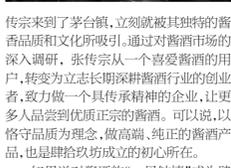
也正是源于对品质主义和长期主义的坚持,“泰斗”在经过396天、475000人参与以及2500000杯酒的内部封测,在业内大获赞誉,引领下,以时间和匠心终赢得翔瑞大单品,以酿造真正好酒的初心回馈用户一份品质的厚礼。而不论在内测小范围还是在行业内的品质比拼中,“泰斗”广受好评,这也正是对肆拾玖坊长期坚守品质的肯定。

功以才成,若要成为“酒香者”,工艺和人才是核心。而酒香的独特性、稀缺性、高价值性等特质,让其生产工艺格外严苛。为了传承正统酱酒基因和古法工艺,肆拾玖坊请来中国酒业三位泰斗之一的陈邦昌大师出任首席技术官,以及真正掌握茅台厂酱酒酿造核心技术之一的陈孟强先生出任总工程师,负责技术把关,以业界最顶级的高端人才,为产品品质做保障。

除了技术的管理者,肆拾玖坊还请来了原泸州老窖集团总副总张先先生为品牌领航。凭借三十年的行业经验和对品牌品质的深刻理解,张先先生致力推动肆拾玖坊“酒香者”IP,进一步完善品牌战略和产品理念。未来他将带领肆拾玖坊持续“死磕品质”,如他自己所说,“团结一批专家,培养一批技术团队,建立一套体系把品质做好”。多维度完善人才体系,持续开展技术创新,从把关到生产精益求精,肆拾玖坊真正做到了品质保障和产能的持续输出。

大师背书带来酱酒正统品质的保障,对制作工艺的打磨、传统古法的坚守,则在每一个细节处体现独属于酱酒的经典和匠心。由于酱酒的酿造对环境有特殊的要求,哪怕是空气的流通也会影响到酒的品质,为了确定厂房的排布走向和厂房地口的朝向,总工程师陈孟强先生将一整天去感受天气。通过细节见真意,这是大师对于酿酒师的情怀,对品质矢志不渝的敬意和态度。

而这份初心的传承,也在肆拾玖坊日复一日,每一个“十二时辰”的劳作中延续下去。在肆拾玖坊的工厂,每天凌晨四点,上千名工人即按时开工酿酒。四季时令,严格执行着6大流程,30道工序,165个环节的古法工艺。在端午制曲,重阳下沙,历经两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒,如此循环往复,才成就真正的高品质酱酒。这种对于品质的“死磕”精神,足以体现出肆拾玖坊对造酒事业的热爱和忠诚,以及对传统精神的坚守践行。



严格执行着6大流程,30道工序,165个环节的古法工艺。在端午制曲,重阳下沙,历经两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒,如此循环往复,才成就真正的高品质酱酒。这种对于品质的“死磕”精神,足以体现出肆拾玖坊对造酒事业的热爱和忠诚,以及对传统精神的坚守践行。

“源头主义”:扎根茅台镇

酒香的品质源自对传统工艺的致敬传承。源于大师对细节的孜孜追求和对品质的毫厘不放松,更源自于它的诞生之地,每一颗粮食、每一滴水乃至每一次呼吸,都是成就酱酒传世品质不可或缺的元素。酒的酿造是不同人共创的结果,而产地的不同更造就了天地白酒的风味和品质。在酱酒发源地茅台镇探索和实践,肆拾玖坊更清楚的了解原产地对于酱酒的重要。

通过立足于茅台镇核心产区,肆拾玖坊从原料、水源到环境,都为酱酒品质提供最适宜的条件和要素。同时,坚守12987传统酿造工艺,大曲坤沙和纯粮酿造技术,以及“三分酿,七分藏”的刚需要求,不论在工艺还是时间上,都做到还原古法,恪守传统精神。肆拾玖坊所坚持的“源头主义”,正是为一杯好酒打造天时地利人和,让用户享受受到真正酱酒的风味魅力。

广获赞誉,这也正是对肆拾玖坊长期坚守品质的肯定。

酱酒大师背书传承品质

功以才成,若要成为“酒香者”,工艺和人才是核心。而酒香的独特性、稀缺性、高价值性等特质,让其生产工艺格外严苛。为了传承正统酱酒基因和古法工艺,肆拾玖坊请来中国酒业三位泰斗之一的陈邦昌大师出任首席技术官,以及真正掌握茅台厂酱酒酿造核心技术之一的陈孟强先生出任总工程师,负责技术把关,以业界最顶级的高端人才,为产品品质做保障。

除了技术的管理者,肆拾玖坊还请来了原泸州老窖集团总副总张先先生为品牌领航。凭借三十年的行业经验和对品牌品质的深刻理解,张先先生致力推动肆拾玖坊“酒香者”IP,进一步完善品牌战略和产品理念。未来他将带领肆拾玖坊持续“死磕品质”,如他自己所说,“团结一批专家,培养一批技术团队,建立一套体系把品质做好”。多维度完善人才体系,持续开展技术创新,从把关到生产精益求精,肆拾玖坊真正做到了品质保障和产能的持续输出。

大师背书带来酱酒正统品质的保障,对制作工艺的打磨、传统古法的坚守,则在每一个细节处体现独属于酱酒的经典和匠心。由于酱酒的酿造对环境有特殊的要求,哪怕是空气的流通也会影响到酒的品质,为了确定厂房的排布走向和厂房地口的朝向,总工程师陈孟强先生将一整天去感受天气。通过细节见真意,这是大师对于酿酒师的情怀,对品质矢志不渝的敬意和态度。

而这份初心的传承,也在肆拾玖坊日复一日,每一个“十二时辰”的劳作中延续下去。在肆拾玖坊的工厂,每天凌晨四点,上千名工人即按时开工酿酒。四季时令,严格执行着6大流程,30道工序,165个环节的古法工艺。在端午制曲,重阳下沙,历经两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒,如此循环往复,才成就真正的高品质酱酒。这种对于品质的“死磕”精神,足以体现出肆拾玖坊对造酒事业的热爱和忠诚,以及对传统精神的坚守践行。

“源头主义”:扎根茅台镇

酒香的品质源自对传统工艺的致敬传承。源于大师对细节的孜孜追求和对品质的毫厘不放松,更源自于它的诞生之地,每一颗粮食、每一滴水乃至每一次呼吸,都是成就酱酒传世品质不可或缺的元素。酒的酿造是不同人共创的结果,而产地的不同更造就了天地白酒的风味和品质。在酱酒发源地茅台镇探索和实践,肆拾玖坊更清楚的了解原产地对于酱酒的重要。

通过立足于茅台镇核心产区,肆拾玖坊从原料、水源到环境,都为酱酒品质提供最适宜的条件和要素。同时,坚守12987传统酿造工艺,大曲坤沙和纯粮酿造技术,以及“三分酿,七分藏”的刚需要求,不论在工艺还是时间上,都做到还原古法,恪守传统精神。肆拾玖坊所坚持的“源头主义”,正是为一杯好酒打造天时地利人和,让用户享受受到真正酱酒的风味魅力。

广获赞誉,这也正是对肆拾玖坊长期坚守品质的肯定。

酱酒大师背书传承品质

功以才成,若要成为“酒香者”,工艺和人才是核心。而酒香的独特性、稀缺性、高价值性等特质,让其生产工艺格外严苛。为了传承正统酱酒基因和古法工艺,肆拾玖坊请来中国酒业三位泰斗之一的陈邦昌大师出任首席技术官,以及真正掌握茅台厂酱酒酿造核心技术之一的陈孟强先生出任总工程师,负责技术把关,以业界最顶级的高端人才,为产品品质做保障。

除了技术的管理者,肆拾玖坊还请来了原泸州老窖集团总副总张先先生为品牌领航。凭借三十年的行业经验和对品牌品质的深刻理解,张先先生致力推动肆拾玖坊“酒香者”IP,进一步完善品牌战略和产品理念。未来他将带领肆拾玖坊持续“死磕品质”,如他自己所说,“团结一批专家,培养一批技术团队,建立一套体系把品质做好”。多维度完善人才体系,持续开展技术创新,从把关到生产精益求精,肆拾玖坊真正做到了品质保障和产能的持续输出。

大师背书带来酱酒正统品质的保障,对制作工艺的打磨、传统古法的坚守,则在每一个细节处体现独属于酱酒的经典和匠心。由于酱酒的酿造对环境有特殊的要求,哪怕是空气的流通也会影响到酒的品质,为了确定厂房的排布走向和厂房地口的朝向,总工程师陈孟强先生将一整天去感受天气。通过细节见真意,这是大师对于酿酒师的情怀,对品质矢志不渝的敬意和态度。

而这份初心的传承,也在肆拾玖坊日复一日,每一个“十二时辰”的劳作中延续下去。在肆拾玖坊的工厂,每天凌晨四点,上千名工人即按时开工酿酒。四季时令,严格执行着6大流程,30道工序,165个环节的古法工艺。在端午制曲,重阳下沙,历经两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒,如此循环往复,才成就真正的高品质酱酒。这种对于品质的“死磕”精神,足以体现出肆拾玖坊对造酒事业的热爱和忠诚,以及对传统精神的坚守践行。

“源头主义”:扎根茅台镇

酒香的品质源自对传统工艺的致敬传承。源于大师对细节的孜孜追求和对品质的毫厘不放松,更源自于它的诞生之地,每一颗粮食、每一滴水乃至每一次呼吸,都是成就酱酒传世品质不可或缺的元素。酒的酿造是不同人共创的结果,而产地的不同更造就了天地白酒的风味和品质。在酱酒发源地茅台镇探索和实践,肆拾玖坊更清楚的了解原产地对于酱酒的重要。

通过立足于茅台镇核心产区,肆拾玖坊从原料、水源到环境,都为酱酒品质提供最适宜的条件和要素。同时,坚守12987传统酿造工艺,大曲坤沙和纯粮酿造技术,以及“三分酿,七分藏”的刚需要求,不论在工艺还是时间上,都做到还原古法,恪守传统精神。肆拾玖坊所坚持的“源头主义”,正是为一杯好酒打造天时地利人和,让用户享受受到真正酱酒的风味魅力。

广获赞誉,这也正是对肆拾玖坊长期坚守品质的肯定。

酱酒大师背书传承品质

功以才成,若要成为“酒香者”,工艺和人才是核心。而酒香的独特性、稀缺性、高价值性等特质,让其生产工艺格外严苛。为了传承正统酱酒基因和古法工艺,肆拾玖坊请来中国酒业三位泰斗之一的陈邦昌大师出任首席技术官,以及真正掌握茅台厂酱酒酿造核心技术之一的陈孟强先生出任总工程师,负责技术把关,以业界最顶级的高端人才,为产品品质做保障。

除了技术的管理者,肆拾玖坊还请来了原泸州老窖集团总副总张先先生为品牌领航。凭借三十年的行业经验和对品牌品质的深刻理解,张先先生致力推动肆拾玖坊“酒香者”IP,进一步完善品牌战略和产品理念。未来他将带领肆拾玖坊持续“死磕品质”,如他自己所说,“团结一批专家,培养一批技术团队,建立一套体系把品质做好”。多维度完善人才体系,持续开展技术创新,从把关到生产精益求精,肆拾玖坊真正做到了品质保障和产能的持续输出。

大师背书带来酱酒正统品质的保障,对制作工艺的打磨、传统古法的坚守,则在每一个细节处体现独属于酱酒的经典和匠心。由于酱酒的酿造对环境有特殊的要求,哪怕是空气的流通也会影响到酒的品质,为了确定厂房的排布走向和厂房地口的朝向,总工程师陈孟强先生将一整天去感受天气。通过细节见真意,这是大师对于酿酒师的情怀,对品质矢志不渝的敬意和态度。

而这份初心的传承,也在肆拾玖坊日复一日,每一个“十二时辰”的劳作中延续下去。在肆拾玖坊的工厂,每天凌晨四点,上千名工人即按时开工酿酒。四季时令,严格执行着6大流程,30道工序,165个环节的古法工艺。在端午制曲,重阳下沙,历经两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒,如此循环往复,才成就真正的高品质酱酒。这种对于品质的“死磕”精神,足以体现出肆拾玖坊对造酒事业的热爱和忠诚,以及对传统精神的坚守践行。

“源头主义”:扎根茅台镇

酒香的品质源自对传统工艺的致敬传承。源于大师对细节的孜孜追求和对品质的毫厘不放松,更源自于它的诞生之地,每一颗粮食、每一滴水乃至每一次呼吸,都是成就酱酒传世品质不可或缺的元素。酒的酿造是不同人共创的结果,而产地的不同更造就了天地白酒的风味和品质。在酱酒发源地茅台镇探索和实践,肆拾玖坊更清楚的了解原产地对于酱酒的重要。

通过立足于茅台镇核心产区,肆拾玖坊从原料、水源到环境,都为酱酒品质提供最适宜的条件和要素。同时,坚守12987传统酿造工艺,大曲坤沙和纯粮酿造技术,以及“三分酿,七分藏”的刚需要求,不论在工艺还是时间上,都做到还原古法,恪守传统精神。肆拾玖坊所坚持的“源头主义”,正是为一杯好酒打造天时地利人和,让用户享受受到真正酱酒的风味魅力。

# 2021 中国酒业波澜壮阔值得铭记

●2021年8月,国家市场监督管理总局总局价监竞争局于北京召开“白酒市场秩序监管座谈会”,会议重点关注当前白酒市场围困白酒问题和价格运行。对酒业来说,2021年将是一个值得铭记的时间,因为它在一定程度上成为了

## 酒业监管 标准逐步明晰 秩序走向正轨

杨孟涵

相比于市场风云的诡谲多变,酒业的监管层面越来越向着严苛、清晰、细化的方向前进。

2021年6月11日,国家市场监督管理总局发布了《白酒工业术语》(饮料酒术语和分类)两项国家标准,界定了各香型白酒工艺特征等。

实际上,这两项国家标准,更为明确界定了白酒与饮料酒,尤其是此前一直被大众所关心但又难以厘清的“粮食酒”的概念。按照新标准,白酒是以粮食谷类为主要原料,以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的“蒸馏酒”。

按照新观,固态法白酒不得使用粮食食用酒精,其他原料食用酒精、食品添加剂、液态法白酒和固液法白酒也只能使用粮食食用酒精。

若不按照这一规定而采用非粮谷酒,则不能称之为“白酒”,而是被归入“配制酒”。

这两项新标准的出台,无疑界定了此前争论颇多但又没有定论的“粮食酒”概念,有助于那些有规模、有产能、严格遵循白酒生产标准的企业更进一步。

值得注意的是,其中有关“饮料酒”的分类之下,在2021年度也有了更为细化的标准。

到了12月23日,中国酒业协会团体标准审查委员会发布“关于批准发布

## 酱酒风云 从“疯狂”到“理性”

陈振翔

2021年,酱香型白酒的火热程度是其其他香型不可比拟的。在茅台的引领下,头部酱酒品牌的阵容呈几何式发展,头部酱酒品牌的百亿布局就连那些名不见经传的小型酱酒品牌也挥舞着酱酒独有的大刀,唯唯喏喏。

在业内外资本相继进入和助推下,酱香型白酒的热度远远高于地表的其他。‘实奢’成为一种时尚,只要沾上一星点白酒酒,不管是业内还是业外,股价蹭蹭往上窜。

去年3月,修正集团宣布旗下两个白酒“余”进军酱酒;4月28日,海南椰修发布公告称,其全资子公司椰岛酒业拟与贵州省仁怀市茅台镇桐庐酒业共同出资设立合资公司,计划未来5年内投资50亿元;4月30日,烟草企业五叶神集

## 低度潮饮 酒业“国潮”与“新潮”并涌

张瑜璇

回看过去的一年,“潮”绝对是酒业最新趋势,没有之一。当传统的酒碰上流行的“潮”,潮也成为万亿酒类市场中活跃的因素。不仅有酒+国潮,还有酒+新潮。

首当其冲的,就是潮饮、新酒饮的大爆发。

2021年一开年,天猫与百润、青年志共同发布的《中国年轻人低度潮饮酒AI-coop品类文化白皮书》,就把低度潮饮酒一词带入了公众视野中。

尽管彼时,该白皮书总结的是2020年回看过去的一年,但Z世代崛起释放出的强大消费潜能,让低度微醺果味十足的潮酒消费在2021年持续“霸屏”,尤其是,不断增长的市场规模在吸引众多品牌入局的同时,也引来各路资本竞相加持。

据不完全统计,2021年9月一个月就有超百亿的资金流向WiMo、嗨粉、梅见星、花与朵、太空精酿、新零售“泰斗”Belong 超果果酒、贝瑞瑞等新品酒。为了深耕细分市场,契合年轻群体的消费习惯,2021年获得了多轮融资,投资方既有包括青洲集团在内的传统酒业,也有国内品牌巨头在内的投资机构,也有国内啤酒巨

酒业正规化的重要节点。

●许多此前容易被混淆、引发外界诟病的概念,“在这个年度得到厘清,按照这样清晰化的概念演进,酒业在新消费时代里,无疑将会得到大众更多的认同;与此同时,被资本围困、被企业肆意

## 2021 中国酒业波澜壮阔值得铭记

杨孟涵

相比于市场风云的诡谲多变,酒业的监管层面越来越向着严苛、清晰、细化的方向前进。

2021年6月11日,国家市场监督管理总局发布了《白酒工业术语》(饮料酒术语和分类)两项国家标准,界定了各香型白酒工艺特征等。

实际上,这两项国家标准,更为明确界定了白酒与饮料酒,尤其是此前一直被大众所关心但又难以厘清的“粮食酒”的概念。按照新标准,白酒是以粮食谷类为主要原料,以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的“蒸馏酒”。

按照新观,固态法白酒不得使用粮食食用酒精,其他原料食用酒精、食品添加剂、液态法白酒和固液法白酒也只能使用粮食食用酒精。

若不按照这一规定而采用非粮谷酒,则不能称之为“白酒”,而是被归入“配制酒”。

这两项新标准的出台,无疑界定了此前争论颇多但又没有定论的“粮食酒”概念,有助于那些有规模、有产能、严格遵循白酒生产标准的企业更进一步。

值得注意的是,其中有关“饮料酒”的分类之下,在2021年度也有了更为细化的标准。

到了12月23日,中国酒业协会团体标准审查委员会发布“关于批准发布

## 酱酒风云 从“疯狂”到“理性”

陈振翔

2021年,酱香型白酒的火热程度是其其他香型不可比拟的。在茅台的引领下,头部酱酒品牌的阵容呈几何式发展,头部酱酒品牌的百亿布局就连那些名不见经传的小型酱酒品牌也挥舞着酱酒独有的大刀,唯唯喏喏。

在业内外资本相继进入和助推下,酱香型白酒的热度远远高于地表的其他。‘实奢’成为一种时尚,只要沾上一星点白酒酒,不管是业内还是业外,股价蹭蹭往上窜。

去年3月,修正集团宣布旗下两个白酒“余”进军酱酒;4月28日,海南椰修发布公告称,其全资子公司椰岛酒业拟与贵州省仁怀市茅台镇桐庐酒业共同出资设立合资公司,计划未来5年内投资50亿元;4月30日,烟草企业五叶神集

## 低度潮饮 酒业“国潮”与“新潮”并涌

张瑜璇

回看过去的一年,“潮”绝对是酒业最新趋势,没有之一。当传统的酒碰上流行的“潮”,潮也成为万亿酒类市场中活跃的因素。不仅有酒+国潮,还有酒+新潮。

首当其冲的,就是潮饮、新酒饮的大爆发。

2021年一开年,天猫与百润、青年志共同发布的《中国年轻人低度潮饮酒AI-coop品类文化白皮书》,就把低度潮饮酒一词带入了公众视野中。

尽管彼时,该白皮书总结的是2020年回看过去的一年,但Z世代崛起释放出的强大消费潜能,让低度微醺果味十足的潮酒消费在2021年持续“霸屏”,尤其是,不断增长的市场规模在吸引众多品牌入局的同时,也引来各路资本竞相加持。

据不完全统计,2021年9月一个月就有超百亿的资金流向WiMo、嗨粉、梅见星、花与朵、太空精酿、新零售“泰斗”Belong 超果果酒、贝瑞瑞等新品酒。为了深耕细分市场,契合年轻群体的消费习惯,2021年获得了多轮融资,投资方既有包括青洲集团在内的传统酒业,也有国内品牌巨头在内的投资机构,也有国内啤酒巨

操作的各类乱象,也将逐步消退。

●在新酒饮的强势赋能下,一些传统的白酒品牌也开始借势突围,毫不夸张地说,在万物皆可“潮”的当下,酒业在2021年也做出了很多有益的尝试和创新,拉开了“十四五”高质量发展的序幕。

## 2021 中国酒业波澜壮阔值得铭记

杨孟涵

相比于市场风云的诡谲多变,酒业的监管层面越来越向着严苛、清晰、细化的方向前进。

2021年6月11日,国家市场监督管理总局发布了《白酒工业术语》(饮料酒术语和分类)两项国家标准,界定了各香型白酒工艺特征等。

实际上,这两项国家标准,更为明确界定了白酒与饮料酒,尤其是此前一直被大众所关心但又难以厘清的“粮食酒”的概念。按照新标准,白酒是以粮食谷类为主要原料,以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的“蒸馏酒”。

按照新观,固态法白酒不得使用粮食食用酒精,其他原料食用酒精、食品添加剂、液态法白酒和固液法白酒也只能使用粮食食用酒精。

若不按照这一规定而采用非粮谷酒,则不能称之为“白酒”,而是被归入“配制酒”。

这两项新标准的出台,无疑界定了此前争论颇多但又没有定论的“粮食酒”概念,有助于那些有规模、有产能、严格遵循白酒生产标准的企业更进一步。

值得注意的是,其中有关“饮料酒”的分类之下,在2021年度也有了更为细化的标准。

到了12月23日,中国酒业协会团体标准审查委员会发布“关于批准发布

## 酱酒风云 从“疯狂”到“理性”

陈振翔

2021年,酱香型白酒的火热程度是其其他香型不可比拟的。在茅台的引领下,头部酱酒品牌的阵容呈几何式发展,头部酱酒品牌的百亿布局就连那些名不见经传的小型酱酒品牌也挥舞着酱酒独有的大刀,唯唯喏喏。

在业内外资本相继进入和助推下,酱香型白酒的热度远远高于地表的其他。‘实奢’成为一种时尚,只要沾上一星点白酒酒,不管是业内还是业外,股价蹭蹭往上窜。

去年3月,修正集团宣布旗下两个白酒“余”进军酱酒;4月28日,海南椰修发布公告称,其全资子公司椰岛酒业拟与贵州省仁怀市茅台镇桐庐酒业共同出资设立合资公司,计划未来5年内投资50亿元;4月30日,烟草企业五叶神集