

做中国企业的思想者

中国酒

Chinese drinks weekly 周刊

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 4 版 第 012 期 总第 10322 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

2022 年 1 月 15 日 星期六 辛丑年 十二月十三

新闻周刊 | News bulletin

四川 3 家 国资酒业公司股权调整

近日,四川省财政厅及四川省政府国有资产监督管理委员会印发《省级党政机关和事业单位经营性国有资产集中统一监管工作方案》。《方案》提出,将对监管 686 户企业分类实施脱钩划转、保留股份股权、维持现行管理体制及市场化出清等措施,促进国有资产保值增值。《方案》有 3 家单位涉及酒业,分别为:四川省阆州圣果酒业有限公司(省农业农村厅主管,国有股权占比 100%,列入脱钩划转名单,划归新组建的现代种业发展集团)、四川省川酿酒类检测检验有限公司(省经济和信息化厅主管,国有股权占比 49%,列入市场化处置名单,划归新组建的现代种业发展集团)、四川省食品发酵工业研究设计院(省经济和信息化厅主管,国有股权占比 90%,列入脱钩划转名单,划归四川产业发展投资基金有限公司)。

玖藏西凤酒 捐赠百万支援一线抗疫

2022 年 1 月 7 日,陕西七野牛商贸有限公司向抗疫救灾行动捐赠价值 100 万的现金以及物资,成为陕西本土企业“响应抗疫精神,勇担社会责任”的最佳写照。本次捐赠仪式在西安市广成大酒店举行,西安市莲湖区区委常委、组织部部长任奇,西安市莲湖区组织部常务副部长武福亮,西安市莲湖区民政局局长王江宏,陕西七野牛商贸有限公司董事长牛学军,陕西七野牛商贸有限公司财务总监余丽颖以及志愿者、新闻媒体出席了本次捐赠仪式。据悉,由于当下西安正处在与疫情斗争的最关键时刻、面临着全面清零的巨大压力,对各类物资需求极大。作为“玖藏西凤酒”的运作方,七野牛商贸有限公司地处抗疫最前沿。自 2021 年 12 月 22 日西安防疫封控升级以来,积极筹措各项物资以支援一线。

秦池酒业荣获放心酒 工程示范企业荣誉称号

近日,中国酒类流通协会发布 2021 放心酒工程示范企业(店)名单发布,31 个省、自治区、直辖市共有 254 家企业获得示范企业荣誉,秦池酒业荣获 2021 年中国酒类流通协会“放心酒工程”示范企业“荣誉称号”。中国酒类流通协会国家级放心酒示范工程始于 2015 年,旨在贯彻落实《食品安全法》,规范酒类流通秩序,努力营造安全放心的消费环境,鼓励诚信经营,树立典型。此次,秦池酒业入选“国家级放心酒工程”示范企业”名单,在提升秦池酒业品牌形象的同时,也证明了秦池酒业产品的优质,更体现了行业及消费者对秦池多年来的认可和支持。

五粮液长江 文化带万里行圆满收官

日前,由南方周末主办、五粮液独家支持的“诗意长江”在长江玉带上最闪耀的明珠——上海举行,双方携手打造的“长江文化带万里行”圆满收官。自 2021 年 7 月起,五粮液携手南方周末,共同推出“长江文化带万里行”主题活动,《大江之味》系列微纪录片,《大江东去,数风流人物》系列报道,溯源中华文脉,探寻大江之味,讲述传奇人物故事,引发社会各界热烈反响,曝光量破亿,受到广泛好评。

泸州老窖福建区 举行零售伙伴表彰大会

近日,泸州老窖国窖酒类销售股份有限公司福建片区零售合作伙伴表彰大会在福州举行,活动以“共享时代喜悦,共绘国窖 1573 时代美好蓝图”为主题,国窖荟俱乐部各会员单位、国窖 1573 闽北片区全体员工共同参会,各领导在会上作 2021 年工作总结及 2022 年工作规划,并对 2021 年度销售量突出的经营部和优秀员工等进行表彰颁奖。(综合)

白酒陈贮与自动化酿造国际领先 一品景芝两项新技术通过国家级鉴定



■ 孙晓琳

日前,由景芝白酒和江南大学共同完成的“基于合成微生物组的景芝芝麻香白酒自动化酿造技术研究及应用”、“景芝芝麻香型白酒陈贮与陈贮”标记物研究及应用”两项项目成果通过了中国轻工业联合会组织的专家鉴定。

由中国酒业协会理事长宋书玉,著名白酒专家、教授级高工赵建华,中国农业大学食品学院副院长韩北忠,中国食品发酵工业研究院副总经理郭新光,山东省食品发酵工业研究设计院院长刘建军,齐鲁工业大学食品与生物工程学院院长王瑞明,中国酒业协会白酒技术创新战略发展委员会副秘书长王旭亮,山东省白酒协会秘书长蒋彬组成的鉴定会专家组,以及

江南大学教授、党委常委、副校长徐岩、研究员范文来、副教授杜海,山东景芝白酒有限公司总经理张清程、副总经理来安贵、赵德义、技术中心主任曹建全等项目完成单位人员参加鉴定会。中国轻工业联合会科技与绿色发展处处长李永智主持鉴定会。

鉴定委员会专家详细听取了项目工作报告、技术报告、推广应用和经济社会效益等报告,经过认真严格地审查、质询、讨论,给予了积极评价和高度赞赏,一致认定此次“基于合成微生物组的景芝芝麻香白酒自动化酿造技术研究及应用”、“景芝芝麻香型白酒陈贮与陈贮”标记物研究及应用”两项项目成果整体技术达到国际领先水平,成果应用取得了明显经济效益和社会效益,一致同意通过鉴定,建议推广应用。

张清程总经理在总结发言中表示,此次项目成果标志着景芝芝麻香白酒自动化酿造技术和陈贮研究达到了一个新的高度,对一品景芝的工艺改进、酒体设计、产品质量及品牌影响力提升有着重要作用。公司将进一步提升自主创新能力,继续与包括江南大学在内的科研院所进行更加深入的合作,为中国白酒的健康快速发展做出应有贡献。

据了解,此次研究项目“基于合成微生物组的景芝芝麻香白酒自动化酿造技术研究及应用”,利用高通量测序技术解析了芝麻香型白酒发酵过程中微生物群落变化规律,研究了芝麻香型白酒发酵过程中菌群结构的演替规律及其影响因素,确定了芝麻香型白酒酿造过程中重要的微生物种类,建立了芝麻香

白酒功能微生物组合发酵技术。通过合成微生物组手段和相应工艺调控,提高了芝麻香酒总酯、乙酸乙酯、四甲基吡嗪和吡嗪等总量,降低了乳酸乙酯、异戊醇和氨基甲酸乙酯(EC)含量。该项目推动了芝麻香白酒酿造工艺稳定性显著提高。

“景芝芝麻香型白酒陈贮与陈贮标记物研究及应用”研究项目明确了芝麻香白酒风味轮廓及风味成分,开发了芝麻香白酒陈贮过程中标记物检测方法。确定了芝麻香白酒主要风味成分及其量比关系,开发了多方法联用对芝麻香白酒风味物质进行定量分析的方法。通过 GC-O 定性、GC-MS 定量,结合 3-甲硫基丙醇的嗅觉阈值,考察其 OAV 值等,为《芝麻香型白酒》国家标准修订提供依据。项目通过对大量芝麻香年份原酒的分析统计,发现了芝麻香白酒特定陈贮过程中重要标记物的变化规律。

此次成果鉴定并非芝麻香白酒研究的首次成果发布。2018 年“一品景芝基于肠道微生物解析的白酒健康研究”项目成果通过了中国酒业协会组织的专家鉴定,并荣获中国白酒行业唯一的“国际合作奖”。2019 年“一品景芝白酒饮后舒适度评价关键技术开发与应用”项目成果通过了中国轻工业联合会组织的专家鉴定。

一品景芝是景芝对中国白酒产业发展、文化传承、人类美好生活极具意义的贡献。景芝白酒厚植于芝麻香 60 年的探索研究和创新发展,将继续深入推进以健康和舒适度体验为核心的芝麻香白酒技术变革,加快技术创新力度,引领行业科技进步,为中国白酒行业发展做出新的更大贡献!

《家用泡酒指南》团体标准问世

日前,全国团体标准信息平台正式审核通过了有关“泡酒”的第一份行业协会标准《家用泡酒指南》。

这份由深圳市散装酒行业协会发起制定的《家用泡酒指南》,系在广泛邀请中医专家、酒类(果露酒)专家评委、酒类生产专家、健康养生专家、市场销售代表和资深泡酒爱好者共同发起和参与,历时一年,反复征集、研讨、修改之后,于 2021 年 12 月 20 日批准发布,并于 2021 年 12 月 27 日开始实施。

这份《指南》着重从泡酒范围、规范性引用文件、泡酒分类及一般性要求,以及植物类、动物类、动植物类泡酒示范、饮用方法、注意事项等方面对泡酒做出总结性指南,兼顾并涵盖了泡酒文化传统与时代创新特色,突出了食品安全意识教育和操作实务,体现了全国首家散装酒协会——深圳市散装酒行业协会的职责与担当,表达了各界人士研讨制定这项标准的初心。

泡酒,是中国人的生活方式,这一历史悠

久的文化传统寄托了人民对美好生活的向往与追求。合适的树叶泡热水,成就了地球第一饮料“茶”;合适的粮食、水果混水发酵,成就了“酒”。酒中浸物,又汲取了富于个性的芬芳与滋味,这就是家用自泡酒的广阔天地。药食同源的植物果实茎叶可入酒,具有一定的保健养生功能;各种水果类入酒浸泡,带来愉悦的色调与香味,降低了酒精度,减少了醉酒可能性,丰富了口感,扩大了尝试和品鉴的人群,增进了交友友谊,助兴与催生了文化艺术创作。

琴、棋、书、画、诗、酒、花,自古共称“七雅”美事。酒在其中扮演着“百搭”的角色,而制酒、配酒、自泡酒,从宋朝以来就广泛地存在于民间,无论达官贵人、文人墨客还是寻常百姓家,无不介入,积累了丰富深厚的个性化泡酒文化。这些都值得广大酒类生产者、销售者、消费者不断搜集、总结、尝试,并以全球视野与世界金酒、调味酒、鸡尾酒等文化进行融合与创新,将酒的个性化属性不断发扬光大,创造出万紫千红的深受百姓喜爱的泡酒文化。(陈开余 余少波)

酒业论坛 | Observation

2022 年春节酒水行情不确定性的思考?

■ 杨军

疫情的常态化让我们逐步适应,短视频的洗脑优势已经成为现实,声量热点化已经不能满足引导消费的驱动力,酒水全行业性的马太效应持续加剧,酱酒的内卷化调整也将长时间地持续下去,2022 年的春节档酒水行情会有哪些看点?

春节档的酒水行情存在巨大的不确定性,因为当下的行情是全新的、真实的、理性的,且是机会性的。

从宏观看,今年以来,酒水行业的社会库存普遍不高,这是一个好现象。酒水行业轻库存是近几年逐步形成的,未来还有可能向更极端的“零库存”转移,外加电商对传统渠道的培育,渠道一方面竞争加剧,一方面被逐渐取代。过去的 2021 年,一方面,社会经济的方方面面都更加理性,社会流动性减弱、购买力下降同样是巨大且未知的风险;另一方面,快



钱越来越难赚,热钱越来越少。突然爆发的酱酒热不也是“起起伏伏、涨涨停停”吗?所以,建议酒企、酒商们对“2022 开门红战役”要理性认识、客观对待,并快速做出调整和适应,大浪淘沙,能留下的才是真英雄。

不确定性行情已经加速催化了各企业、各品牌对消费者直供的渴望。目前来看,酒业渠道销售疲软,这种现象在未来很长一段时间内仍会加剧。单一依靠渠道的厂家,将变得越来越难,主要原因在于渠道堵塞。目前,

已经完成春节档渠道布局的企业或品牌,受行情的不确定性冲击会小一些。随着春节档时间的推进,渠道链条的资金将枯竭,再遇外部疫情因素和动销阻力,将加速渠道端瘫痪。直播带货、社区平台、短视频转化已经收割了较多的消费者,直供消费者成为新的突破口。

不确定性鞭策全社会寻求新突破口。随着国家整体实力的提升,国民的自信心变强,酒类行业会越来越好。在此大环境下,发展独具特色的高品质白酒势在必行,并将拥有更广阔的发展空间。目前,酒水的内卷来自传统的营销和没有底线的血拼。

大合走向大分,机遇窗口初现。笔者去年 11 月在河南、山东调研市场时发现,目前渠道端和小商群体对酱酒存在恐慌心态。笔者认为,“这一波的酱酒热”是小概率事件、小范围事件、小调整事件,不应该草木皆兵。反之,“乱”才更有机会。这些恐慌的原因,或是由于之前的盲从,或因不加思考的跟风。从本

质上看,酒水会持续发展的,因为社会经济整体是向上向好发展的。那么,该如何理性对待?天下大势分久必合,现在就是合久必分的那个阶段。

在这样“分”的行情下,我们看到了更多关于细分的机遇,这波机遇与消费者息息相关。我们是否关注消费者?酱酒为什么 23 个单品就可以撑起企业的产品矩阵?为什么有那么多名星直播带货酒水?为什么企业要坚持品质为先的红线?

新突破源自最新的需求被发现。有时候,需求很显性,例如酱香热、直播带货、千元以下的次高端价格带;有时候,需求还未捅破那层窗户纸,例如各种创新、xx 商业模式、各种鱼龙混杂的外衣,确实存在很多不确定性。在不确定性的主流行情下,什么需求才是主力?

对于不确定性下的适应是生存能力,对于不确定性的调整是抢抓机遇,对于不确定性的思考是新的课题。



双汇熟食

SHUANGHUI DELI

三重卤,更入味



千年福祿寿 万家海葫芦

酿造单位:贵州省仁怀市王丙乾酒业有限公司
出品单位:贵州省仁怀市狄康春酒业有限公司
服务热线:18586361133 (沈先生)
13608529997(张先生)



GUIZHOU
MAOTAI ZHEN