

“百元”白酒向县乡婚宴市场集中

■ 陈振翔

“百元价格带产品在宴席市场的消费量可能会越来越大，特别是消费量巨大的县乡市场，600元左右一箱的终端价产品成为县乡婚宴的标配。”河南洛阳白酒经销商徐先生表示，随着消费的变化，白酒价格对于消费者来说相当明显，价格决定消费，以往宴席市场200元至300元的价格带产品在整个宴席中还有30%多的份额，现在可能不到20%，百元价格带的市场份额越来越大。

蒋先生喜欢饮酒，是白酒资深消费者。蒋先生表示，他半年来出席婚宴将近20场，200元以上的招待六七桌，其余多是100元左右的白酒，有知名品牌，也有区域品牌。在他看来，白酒除高端商务和高端宴席招待外，普通宴席和平时消费，白酒价格多在200元上下，更多的消费则向百元产品集中。

“百元”白酒性价比可能会越来越高

相对于内卷加剧的白酒销售和消费市场，百元价格带白酒作为多个消费层次的口粮酒，销量远大于其他价格带，在百元价格带的消费中，基本涵盖了浓、清、酱和部分兼香，其中，知名品牌的销量会好于区域品牌。

国家统计局数据显示，2023年，全国规模以上白酒企业白酒(折65度)产量达261.8万千升，同比下降13.2%。一边是白酒规上企业产量的持续走低，一边是白酒生产强势省份的不断扩容，加速了白酒的竞争，在销售领域出现价格倒挂、营销不畅等现象，价格战和终端消费需求放缓给百元价格带产品带来了新的商机。

“白酒产业在过去高速发展下积累的诸多产业矛盾以及经济发展放缓等外部矛盾，正在向白酒市场端传导，白酒市场出现旺季不旺，消费变革等现象。”中国酒业协会议事长宋书玉表示，白酒产业高度依赖于经济的发展，其发展曲线与顺应周期均与经济的走势基本重合，近几年来中国白酒受益于经济增长、供给侧改革和消费升级的红利打开高增长，特别是市场价格提升的通道，如今白酒面临较大的市场压力。

“高端、次高端消费吃紧，百元价格带产品的份额在提升。”郑州鸿园酒业董事长王安停告诉记者，消费信心不足是制约着白酒消费的重要因素，除极少数知名高端品牌还多少有一点销量外，其他高端、次高端消费量下滑很大，原来选择400-700元价格带的消费群体大多数选择了200元左右的品牌，原来消费在300元左右的消费者，除了商务招待外，大多数选择了百元价格带的产品。

山东菏泽酒商鲁先生谈到白酒消费时表示，百元价格带产品市场份额加大的原因是产品性价比在提升，不管是地市级城市的消费还是县乡市场的宴席或普通消费，地市级城市消费降速和县乡市场的提升，一降一升之间，百元价格带产品成了消费的主流。

在品牌营销专家、白酒行业观察家、评论人贾福春看来，白酒消费主流仍然是大众消费，大众消费的核心价格段是50-150元价格带。这个价格带的规模基本上是浓香、清香畅销价格带。“百元价格带目前已经形成了除酱香之外，区域名酒放量的价格带，已形成消费主流和消费共识。未来的很长时间，百元价格带还是主流市场上的核心产品。”贾福春说。

消费聚焦百元赛道竞争将更加激烈

“中秋国庆将至，白酒消费将稍微抬头，动销会好于七八月份。目前，没有完全形成旺季旺销的局面，多少有点不温不火，不管怎么说，库存还是清了一点。”河南易达烟酒公司董事长轩跃杰表示，百元价格带作为大众消费价位，宴席市场也有需求，相对于其他价格带，好卖一点。

在河南百荣世贸C座从事白酒运营的李先生表示，随着消费需求的变化，白酒价格呈现“纺锤式”发展趋势，部分知名高端品牌市场虽然缩减，但还有一定的销量，只是经销商的利润空间越来越小，400元到800元价格带的产品，仅一部分产品还行，大部分相对比较吃紧，百元价格带的产品从今年五月份至今，需求呈现上升趋势。由于百元价格带产品在县乡消费中，特别是宴席市场有一定的销量，再加上县乡平时消费也有很大的需求，逐渐成为白酒消费的主流产品。

国信证券认为，白酒将呈现几大特征：随着消费场景复苏分化，大众宴席需求复苏较为明显，商务需求环比提升只是时间的问题。100元至300元价格带消费升级明显，200元宴席市场需求旺季快速提升。白酒库存在三季度有序去库存化，未来价格周期有望实现触底回升。

同在百荣C座从事白酒运营的张先生坦言，虽然百元价格带表现良好，但是已经被很多白酒品牌盯上，其中不乏知名白酒品牌，百元价格带本来就是区域品牌和地方本土品牌的主线产品，全国性知名品牌的加入，在一定程度上会加剧百元价格带的竞争，未来的竞争可能会出现白热化，也会出现营销推广“巷战”的可能。

白酒作为中国的国酒，其与人体健康的关系，一直广受关注，热议不断。适量饮酒真的有益健康吗？酒中的微量成分有哪些，是哪几种微生物产生的？什么酒含有更多有益健康的物质？

科学认识白酒中的微生物与健康因子的关系



中国第一部博物学著作《博物志》中，记载了这样一个充满寓意的故事：王尔、张衡、马均一行三人冒着浓雾行路。结果，一人平安无事，一人患了疾病，一人死亡。众人不解，平安无事的人解释：“我喝了酒，而生病的人吃了食物，死去的人空腹。”

这个故事被南北朝陶弘景收录进医学著作《本草经集注》。陶弘景认为，三人冒着浓雾行路结局的不同，是因为“酒势辟恶，胜于作食”。在中国，自古至今就有“适量饮酒有益健康”的说法。“酒为百药之长”“酒类，用以治病”等，在古籍中屡见不鲜。

到近代，人们开始以现代科学研究的方法，分辨饮酒与健康之间的关系，答案莫衷一是。国际顶尖医学期刊《柳叶刀》等曾发布研究报告论证：饮用任何类型的酒、最少剂量的酒都是有害健康的。也有大量研究表明：适度饮酒可降低死亡风险和心血管疾病死亡风险，但重度饮酒会显著增加死亡风险和癌症死亡风险。在这些研究中，酒精的有益和有害作用，保持着微妙的平衡。

酒是世界上微生物发酵产量最大的产品。当我们谈及饮酒与健康的关系，不仅要考虑酒精的作用，还要考虑酒中微量成分对健康的影响。以白酒为例，因其开放式的酿造方式，参与酿造的微生物种类达1000多种，这让白酒物质组成成分极多，超过3000种。其中，就包括200多种有益人体健康的物质。

适量饮酒有益健康吗？

饮酒与健康的关系，国内外已发表有大量研究报告，观点众多众说纷纭，并没有出现受学界一致认同的结论。

2019年，北京大学、中国医学科学院和牛津大学共同发布一项研究报告，此项研究在2004-2008年间从中国招募了超过50万名成年人，跟踪随访记录其酒精摄入量，并监测该人群的心脑血管疾病发病率。最后结论是：在该研究人群中，随着饮酒量的增加，血压水平和脑卒中发病风险也在持续增加。

与以上相似的研究，还有很多。不过，客观地看，上述关于白酒对人体的影响主要局限于人体某一器官或躯体疾病的研究，关于饮酒对人体的整体健康水平产生怎样的影响，并没有做出十分明确回答。

近年来，国内外也有大量研究表明：适量饮酒有助于身体健康，包括提高抗氧化、抗炎和抗抑郁能力，降低患心脑血管疾病、脑卒中和阿尔茨海默病的风险等功效。

2018年，美国疼痛医学会研究人员对2583名慢性疼痛患者疼痛、纤维肌痛症状和适度饮酒之间的关系进行评估。结果表明：适度饮酒者的纤维肌痛症状、疼痛严重程度、焦虑和抑郁显著降低。另外，针对美国成年人的研究结果也表明，轻度与中度饮酒能够降低心血管疾病死亡风险，重度饮酒会显著增加死亡风险和癌症死亡风险。

如今“饮酒有害”，尤其是“喝白酒毫无益处”观念，根植于众多消费者心中。其中存在一些误区。与白酒境遇不同，葡萄酒的健康故事因为一个白藜芦醇而家喻户晓，适量饮用葡萄酒有利于人体健康，广受国人认可。事实上，不仅饮用葡萄酒对健康有一定的益处，白酒也有其独特的益处。

中国工程院院士、内分泌代谢病学专家宁光院士团队研究了饮用白酒与2型糖尿病患病风险之间的关系。研究发现：适量饮用白酒能够抑制肝糖原增生，减轻炎症反应，提高

瘦素水平等，从而改善机体对胰岛素的敏感性，改善2型糖尿病的病症。

以上研究只是“适量饮用白酒有益健康”的一小部分。中国工程院院士孙宝国院士综合多年来白酒健康功效方面的研究认为：适量饮酒有益健康既是几千年饮酒历史经验的总结，也被现代科学研究所证实。多项研究项目表明适量饮酒虽有益健康，但应充分考虑个体差异、性别差异等。

白酒中都有哪些健康因子？

白酒98%是水和酒精，2%是微量风味物质，其中到底有哪些有益健康的物质？

白酒是世界上唯一一种采用固态发酵、固态蒸馏生产的高度蒸馏酒。开放式、多菌种参与是白酒生产的特点，有1000多种微生物参与白酒整个发酵过程。这些微生物代谢产生大量新的物质，主要有醇、酸、酯等几大类物质，包括多种健康因子。

目前，研究表明白酒中物质组成超过3000种，丰富且复杂，其中包括大量有益人体健康的物质。截至2021年5月，已报道的白酒中的健康因子共有202种，主要有醇类、酸类、酯类和甾物质等。具体有12种酚类化合物、16种酸类化合物、5种酯类化合物、1种内酯类化合物、6种吡嗪类化合物、10种矿物



质、8种维生素等，是白酒有益健康的物质基础。

中国工程院院士孙宝国在《国酒》一书中写道：肌醇、甘露醇等多元醇是白酒甜味和醇厚感的重要成分，同时这些化合物还具有多种生理活性。肌醇具有治疗肝炎、血中胆固醇过高等疾病的功效；甘露醇具有利尿、降低眼内压等功效。

而乙酸、丁酸、乳酸等低分子有机酸是白酒中的重要成分，不仅呈香呈味，还是酒中酯类化合物的前体物质。乙酸，又名醋酸，爽口带甜，是食醋主要成分。乙酸具有扩张血管，延缓血管硬化的功能，并具有杀菌抗病毒的作用。而乳酸是人体必需的有机酸，能促进双歧杆菌的生长，使人体的微生态保持平衡，抑制病毒，促进有益菌生长等功效。其中，有机酸物质在酱香型白酒中的含量和种类，相比其他大多数香型白酒都更为丰富。

目前，对白酒健康因子的研究已经取得了很大进展。但需要注意的是，很多健康因子在白酒中含量很低，饮用白酒达到其发挥功效的剂量，往往需要过量饮酒。显然，这是得不偿失的。

那么，是否存在某些白酒中的健康因子含量高，即使适量饮酒，也能发挥健康因子的

功效？

酱酒为什么更健康？

近些年，酱酒消费人群持续扩大，适量饮用的前提下，很多消费者饮用酱酒后最大感受就是“不上头、不刺喉、不伤胃”。著名白酒专家沈怡方曾说：“酱香型酒是很好的酒种含有许多对人体有益的、待认识的成分。这些已日趋被业界和消费者认可。”

多年以来，关于酱酒健康属性的研究取得了丰硕成果。酱酒饮用后的舒适体验以及独特的健康属性，正在被研究人员用科学的方式剖析清楚。

以酱酒中有机酸的功效和作用为例。2020年，国台数智酒业集团、中国食品发酵工业研究院和国家酒类品质与安全国际联合研究中心，首次对以国台酒为代表的酱香型白酒饮后舒适度进行系统研究，确定了有机酸风味为提升酱香白酒饮后舒适度的关键酒体成分，并对主要有机酸风味乳酸等物质对酱香白酒饮后舒适度影响机制进行初步探索。此项研究表明：乙酸、乳酸等有机酸对酱香白酒饮后代谢具有正向调控作用，有机酸加速了白酒中乙醇分解代谢速度。

此外，“茅台镇第二大酿酒企业”国台数智酒业集团还在国台国际酒挥发性组分中检测出

在40℃以上，比其他香型白酒的馏酒温度高了近15℃。减少了挥发性较强的硫化物和其他低沸点的刺激性物质，更多地保留了不易挥发的高沸点香味物质。独特的酿造工艺，让酒体中有益精华更多，无益成分更少。

目前，越来越多科研人员正在挖掘酱酒健康属性的科学机理，包括最出名的健康因子是如何产生的。

最出名的健康因子是怎么产生的？

2000年，中国著名白酒专家季克良发表一篇文章，名为《世界上最好的蒸馏酒：贵州茅台》。文章里详细介绍了茅台酒酿造技艺和诸多优势。其中提及茅台酒含有“具有止咳平喘作用的四甲基吡嗪”。

四甲基吡嗪是中药川芎的主要活性成分，具有烘烤香气、甜香，是中国白酒中的重要香气化合物，具有疏风止痛、理气、活血化痰、治疗心脑血管疾病等多种药理作用。在酱香型、芝麻香型等白酒中都检测到四甲基吡嗪，四甲基吡嗪已经成为白酒中健康因子之一，越来越为大众所了解。

在众多香型白酒中，酱酒中四甲基吡嗪含量最高。中国工程院院士孙宝国在《国酒》一书中写道：在浓香型、酱香型、清香型、药香型、兼香型、芝麻香型、老白干香型白酒中均存在，含量在1至53020毫克每升之间，在酱香型白酒中含量最高。

四甲基吡嗪还有个特点，就是不需要过量饮酒，只需要摄入较少剂量四甲基吡嗪时，就能发挥功效。《国酒》一书中记载：相关研究结果表明，四甲基吡嗪在0.1毫克每升时，即显示出增强免疫活性的作用，而四甲基吡嗪在上述香型白酒中的浓度都远高于此浓度，其增强免疫活性不容小觑。

作为最出名的健康因子，四甲基吡嗪是怎么产生的？目前，吡嗪类物质的生成途径，就是来源于微生物的代谢反应。早在1962年，就有日本研究人员在发酵豆制品“纳豆”中分离得到四甲基吡嗪，并首次发现是其中的枯草杆菌通过生物合成获得四甲基吡嗪。近年，国内外相关研究也进一步证明，吡嗪类物质，尤其是四甲基吡嗪的微生物主要以芽孢杆菌为主。

科学认识微生物及白酒健康因子

近些年，健康白酒的酿造和研究逐渐成为研究热门。白酒是微生物的复杂的代谢产物，白酒中众多健康因子的主要来源就是微生物代谢产生。谈论白酒健康功效除了健康因子的挖掘外，对于这些物质的产生，也就是背后微生物的代谢机制，同样需要探明清楚。

近年来，国台等众多酒企在酿酒微生物方面持续加大研究，逐渐探究出了酿造国台酒、酱香型白酒的优势菌种共有1073种，并且数量还在不断攀升。根据对微生物的认知，国台的科研团队摸清了酱香型白酒发酵进程



微生物的演替规律。比如，在国台酒四轮次发酵中，粟酒裂殖酵母、拜尔接合酵母、库德里亚兹毕赤酵母、酿酒酵母及乳酸菌率先发动大量繁殖，推动酿酒进行，进入窖池七天后，粟酒裂殖酵母则一骑绝尘，发酵结束时，乳酸菌又成为唯一优势物种。

为了能维持良好的酿酒微生态，酒企就必须研究酿酒微生物的习性、为其生存创造适宜的环境。国台创始人、国台数智酒业集团终身荣誉董事长、创新生产力总师闫希军曾说：“我们的核心工作，就是给这些看不见的酿酒大师做好‘保姆’工作。”

白酒作为传统食品，其第一要务应该是保证安全，并有益于消费者的健康，向“风味与健康”双导向发展是中国白酒的新趋势。而白酒健康文化普及的滞后，阻碍了白酒产业的科学化、现代化发展。

白酒的酿造方式是多微共酵。科学认识各种微生物在白酒中的作用，阐明白酒中复杂物质的来源，挖掘健康属性的科学机理，推动健康饮酒、文明饮酒，将让更多人认识男性的白酒。《中国居民膳食指南》提出，成年男性一天饮用酒的酒精量不超过25g，成年女性一天饮用酒的酒精量不超过15g，孕妇和儿童青少年应忌酒。（据中酒网）