

企 業 家 日 報

国内统一连续出版物号:CN 51-0098

邮发代号:61-85

值班副总编辑:肖方林

全年定价:450 元 零售价:2.00 元

做中国企业的思想者

“聚合力 应变局 共和美”
五粮液第 28 届共商共建共享大会
在四川宜宾召开 [详见 P2]



厂商齐心协力 提振西北市场
近年来,随着整个酱酒市场的不断升温,各大酱酒品牌也纷纷乘胜追击,
不断扩大销售版图。 [详见 P3]

名家云集 名作高诵
诗意劲牌开启诗酒盛宴 [详见 P4]

“红星高照” 年份二锅头团标 正式发布

■ 段盼盼

没有哪个行业比白酒行业更相信“时间的力量”!一杯佳酿的诞生一定会经历时光的打磨和匠心的雕琢,所谓“酒是陈的香”,这句耳熟能详的俗语背后,揭示的不仅是白酒生产过程中的一个客观现象,还有广大消费者对白酒产品品质进行判断的一个重要标准——储存年份。

以时间成就卓越,以匠心造就不凡,北京红星股份有限公司旗下高端品牌“红星高照”定位从“大师之道”到“年份二锅头”,以高品质、高标准、真年份重新定义了二锅头。

日前,由北京红星股份有限公司牵头编制的“年份二锅头”团体标准也已正式发布,这是白酒行业首个年份二锅头酒团体标准,不仅将助力更多二锅头品牌转型升级,实现市场突破与品牌价值的飞跃,还将打造北京高端白酒的价值标杆和品质新标杆。

近两年,随着年份老酒越来越成为市场“新宠”,一众名优酒企业不断加码年份老酒赛道:一方面推出更多的坛储年份酒产品,满足消费者对不同年份老酒的需求;另一方面通过优化产品包装、提升产品品质等方式,来提高老酒的市场竞争力。

如果说,年份老酒正在成为白酒企业博弈的新赛点,那么标准引领就是白酒企业践行高质量发展、参与高质量竞争的重要标志。正如红星牵头制定了白酒行业首个二锅头品类年份酒团体标准,不仅开启了年份二锅头标准时代,也让消费者追求高端品质的产品、更高层次的消费体验时有迹可循、有凭可依。

而红星在此之前,就积极推进年份二锅头战略,以非遗为主体,打造“红星高照”高端年份二锅头。年份保真、质量上乘、品位卓越,不仅创领了二锅头品类的高端新典范,也以极致的产品主义树立起高端北京酒的新标杆。

打铁还需自身硬。红星高照何以成为高端北京酒“名片”?回望过去,红星高照的高端品质属性从 1680 年前门源升号,赵氏三兄弟始创“掐头去尾取中段,只摘中间优质酒”的二锅头技艺便有迹可循。再到 1949 年新中国成立前夕,红星全面传承北京二锅头传统酿造技艺,并将二锅头技艺名称用作产品名称,开创了北京二锅头品类。

70 年后,立足“北京二锅头酒传统酿造技艺”这一国家级非遗,红星守正创新,打造了北京地产高端品牌——红星高照。如今,红星用年份再次完成对高端二锅头的定义。其中,“红星高照·宗师 1949”作为红星高照品牌的代表产品,由国家级非遗二锅头技艺国家级唯一代表性传承人——高景炎领衔,北京二锅头酒研究院大师团队共同打造,通过清蒸清烧、地缸发酵、满天星大曲和高温堆积的匠心精酿,最终形成了清头酱尾、绵甜醇厚、圆润悠长的独特风味。

每一瓶“红星高照·宗师 1949”都是精华中的精华;再通过在陶坛中长期贮存,使其自然老熟,形成了清香优雅、陈香舒适、自然馥郁的香气;同时再搭配上温润如玉、细腻如绢的国粹白瓷和印有古法酿酒图、红五星点缀的六棱酒盒封装,更显底蕴深厚、大气庄重。

北京作为我国的政治中心、文化中心、国际交往中心和科技创新中心,每天都有来自五湖四海的宾客相聚于此,以美酒礼待贵宾是北京人固有的礼数。而红星高照以年份赋能,由大师演绎,通过将“大师智慧”与“年份品质”完美融于一体,不仅赋予了二锅头新的生命活力,更为北京的待客之道提供了绝佳选择。

深化校企合作 促进产学研融合 中国白酒营销经理高级实战研修班在四川宜宾举办



■ 叶璇

日前,由绵竹市酒业协会主办、四川轻化工大学承办的为期五天的“中国白酒营销经理高级实战研修班”在四川轻化工大学宜宾校区圆满完成。此次培训针对绵竹产区白酒全产业链的高级管理人才,旨在提升专业素养和实战能力,赋能绵竹产区白酒产业的高质量发展。

本次培训不仅为绵竹产区企业打造了一个宝贵的自我提升平台,强化企业管理人员和营销人员技能。更是在不同产区之间架起了一座深度交流融合的桥梁,促进了绵竹与宜宾产区间的融合互动。

学员们纷纷表示,参与此次研修班受益匪浅,不仅极大地拓宽了视野,而且在专业素养和实战能力方面得到了显著的提升。他们满怀壮志,表示将继续努力拼搏,为中国白酒产业的繁荣发展添砖加瓦,贡献出自己的一份力量。

在宜宾校区学术报告厅,开班仪式在热

烈的掌声中拉开了帷幕,四川轻化工大学党委常委、副校长罗惠波、绵竹市酒业发展局副局长杨英、管理学院副院长熊山出席现场,开幕式由中国白酒学院常务副院长杨柳主持。

罗惠波副校长代表四川轻化工大学对绵竹产区协会、企业代表的到来表示热烈欢迎,并对本次培训班提出深切期望,他表示本次培训旨在深化校企合作,促进产学研深度融合,为绵竹产区企业培养更多具备专业素养和实战能力的白酒营销人才。

杨英副局长表示作为母校学子,此次回校重温校园记忆机会难得,并强调绵竹产区凭借深厚的历史文化底蕴和优越的自然条件,在白酒产业中具有独特优势。希望通过本次培训能够进一步提升绵竹白酒的品牌影响力和市场竞争力,为白酒产业的繁荣发展贡献力量。

四川省东圣酒业股份有限公司学员代表钟媛琳在开幕式上表示将把握本次珍贵的学习机会,互相学习、共同进步,把知识运用到企业实际生产运营中,为绵竹产区助力,为川

酒擦亮招牌,为中国白酒事业继续奋斗。

开幕式后,罗惠波副校长作题为《科技创新推动白酒产业发展》讲座,详细讲授了中国白酒技术的演进历程,对酒粮研究、发酵技术、信息化与智能化转型、高光谱成像技术在白酒酿造的应用等新型研究成果做了详细讲解,让学员们对白酒的传统工艺以及先进的研究成果有了更深入的认识。

杨柳教授为学员们带来了精彩的讲座《中国白酒形势分析》,明晰白酒概念及功能、白酒国际化现状、对中外白酒做出深入分析对比、产区集中化发展趋势、白酒文化、附属价值,深入剖析了当前白酒行业的宏观环境和市场趋势。

四川天高投资(控股)集团公司董事长韩志超作题为《白酒企业营销运营管理》讲座,深度讲解中国白酒行业现状,分析企业机遇,从多维度总结酒企营销模式,带来了经典的白酒企业营销运营管理实战案例与宝贵经验,为大家打开了新的营销思路。

中道华普工程设计集团李娜院长作题为

一瓶迎驾贡 生态美酒城 迎驾贡酒生态洞藏 2024 年封藏大典隆重举办



封藏,不仅是迎驾人对消费者的庄严承诺,更是对卓越品质的坚定守护。日前,“一瓶迎驾贡 生态美酒城”迎驾贡酒生态洞藏 2024 年封藏大典在世界美酒特色产区、大别山门户——安徽霍山隆重开启。

来自全国各地的行业领导、专家、文化名人、经销商和迎驾贡酒的铁杆粉丝、各界媒体等 3000 余名嘉宾齐聚安徽迎驾集团,共同见证这一文化盛事。本届大典由《山水合鸣,礼迎天下》《感恩山水,礼敬自然》《山水酝酿,生态洞藏》《生态迎驾,起航新篇》四个篇章组成。

大典庄重肃穆,催人奋进。随着主礼官宣布典礼仪式正式开启,由中国酿酒大师、迎驾贡酒传统酿造技艺非遗传承人项兴本担任的主祭,率领迎驾酿酒大师叶玉琼,享受国务院特殊津贴专家、国家级白酒评委广家权担任的副祭,以及国家级白酒评委姜梅、许冠生、张磊、叶纯志担任的参祭正身、正衣冠,虔诚肃穆登上礼台。大师团队奉刷水、活土等贡品,沐手净心、恭诵礼典、敬拜天地。

来自酿酒一线的 61 名员工代表在沃士山水间庄严宣誓,生动展现了迎驾传统酿造技艺的薪火相传、生生不息。

春酿、夏长、秋收、冬藏,师法天地,自然之酿。在热烈的掌声中,9 坛迎驾贡酒 2024

年洞藏生态原酒被迎驾贡酒酿制技师团队抬上舞台。著名白酒专家、博士生导师、江南大学原副校长徐岩,中国酿酒大师、中国食品发酵工业研究院首席酿酒技术顾问、原副院长张五九,与迎驾贡酒酿酒大师团队的七位代表把迎驾美酒连同美好的祝愿、对未来的憧憬一起签名鉴证、封存。在洪亮的“起酒”声中,迎驾酿酒大师团队亲自护送 9 坛珍贵原酒进入清潭洞,以刷水行洗全礼正式封藏入洞。

酒之精妙在于藏,藏之灵地在于洞。2014 年,迎驾在原有黄岩洞旧址的基础上,斥巨资进行黄岩洞改造建设。10 年来,一坛坛迎驾美酒,伴随着霍山的四季更迭,在黄岩洞内有节奏地呼吸,有层次的成熟,形成了迎驾洞藏酒特有的酒体风格,成为真正的生态洞藏臻品。

2024 年,迎驾再度发力,兴建清潭洞,续写洞藏佳话。

清潭洞,汇天地之精粹,纳山水之灵秀,安然掩映于大别山茫茫竹海,恬静眺望着东潏河一泓碧波。洞内恒温恒湿,常年保持 20℃左右的温度与 85%左右的湿度,有着丰富的微生物群落,是一处得天独厚的贮藏酒秘境,为酒分子的完美缔合、老熟生香提供了绝佳条件。清潭洞、黄岩洞隔潏水相望呼应,共同谱写着迎驾洞藏美酒的新篇章。

仪式上,与会嘉宾一同见证了《迎驾绵流》生态人文长卷的首次惊艳亮相。据悉,该画卷由原安徽省文联副主席、省美协主席、中国美协理事杨国新,安徽省美术家协会中国书画艺委会委员、合肥市美协副主席王巍,合肥市美协副主席金杰共同创作,饱含着迎驾贡酒对人文、自然的敬重与传承。随着画卷的徐徐展开,勃勃生机的生态美酒城缓缓铺陈开来,每一笔、每一画,都是对迎驾贡酒生态之美的深情诠释,对迎驾大庄园自然与人文的真挚礼赞。

大自然是最好的酿酒师,消费者认为,健康好喝的酒才是好酒。伴随着迎驾贡酒生态洞藏 2024 封藏大典系列产品的一一亮相,中国作协副主席徐贵祥,著名白酒专家、博士生导师、江南大学原副校长徐岩,中国酿酒大师、中国食品发酵工业研究院首席酿酒技术顾问、原副院长张五九,安徽省文联原主席季宇,原合肥市委常委宣传部长、安徽省美协副主席席林存安,安徽省君子文化研究会会长钱念孙,中国当代画家采风团党委书记、国家一级美术师刘孝田 7 位品鉴嘉宾登上舞台,与全场来宾一同鉴赏迎驾贡酒生态洞藏 2024 封坛原浆,共品美酒佳酿,共享生态之美。

本届大典盛况空前,只为铭记大自然的慷慨馈赠与深情庇佑,以敬畏之心敬山礼水,虔诚祈愿国家繁荣昌盛、百姓安居乐业,共同勾勒出一幅人神共融、天人合一的和谐画卷。

封藏,不仅是迎驾人对消费者的庄严承诺,更是对卓越品质的坚定守护。

大典仪式上,安徽省朗诵艺术学会会长许北雄为大家真情朗诵了《迎驾赋》,著名歌手祖海为大家激情演唱了《好运来》《为了谁》等歌曲,著名歌手燕妮为大家激情演唱了歌曲《我在佛子岭等你》《青山绿水》。

大典期间,与会嘉宾还一同参观了迎驾酒道馆、酿造车间、糟坊村、水文化馆、霍斛文化馆、百草园、春风院子等地,对迎驾的“白酒、饮料、霍斛、文旅”四大产业和一河两岸四地五镇,迎驾大庄园有了深刻了解。 (新文)



秦池酒业 32°品鉴酒 鉴赏会成功举办

■ 傅波

冬至暖阳,美酒飘香。日前,秦池 32°品鉴酒鉴赏会在山东安丘新东方大酒店隆重举行。秦池酒业安丘核心客户齐聚大会,新朋旧友共话友谊,共谋发展,共品秦池 32°品鉴酒。

王建伟总经理在致辞中表示,秦池酒业始终秉持匠心精神,坚守初心,用智慧和汗水积淀品牌底蕴,以技艺和传承厚重文化内涵。秦池 32 度品鉴酒的推出,是秦池酒文化和产品发展成果的集中展现。

他强调,秦池酒业将与各位合作伙伴建立更加紧密的战略合作关系,共同深入挖掘安丘市场潜力,打造高效协同的供应链体系,共同应对市场变化和挑战,共建美好市场生态,共创美好未来。

安丘代理商马利运在发言中回顾了与秦池酒业合作的历程,并表示将继续秉持“厂商一体化”共建共享的原则,深入了解不同圈层消费者,精准定位目标消费者,以消费者至上,形成口碑传播,拉动消费,推动安丘区域的全方位覆盖和纵深可持续发展。

国家白酒评委、秦池酒业总工程师西玉玲女士为现场嘉宾作 32°品鉴酒品质解读,深入剖析了秦池酒的酿造工艺、品质特点和文化内涵,获得了嘉宾们的高度认可。

鉴赏会现场设置了节目表演和抽奖环节,为嘉宾们带来了惊喜与欢乐。随着大奖纷纷揭晓,活动氛围达到高潮。

本次秦池 32°品鉴酒安丘鉴赏会的成功举办,是秦池酒业积极应对市场变化,不断创新升级的重要举措。展望未来,秦池将秉持开放进取的姿态,守正创新、匠心永续,为消费者带来更优质的体验,助力秦池品牌迈向更具影响力的高新高度!

**双汇熟食**
SHUANGHUI DELI

责编:杜高孝 版式:黄健
新闻热线:028-87319500 13811660979
企业家日报网:www.zgceo.cn 电子版:www.entrepreneurdaily.cn
官方微博:http://weibo.com/rwrb 投稿邮箱:cib490@sina.com



企业家日报微信公众号
二维码

中国企业家网
二维码