

12 白酒金三角 Liquor Golden Triangle

泸州老窖暂停窖龄酒供应 梳理中档酒市场或已启动

■李健乔

随着泸州老窖董事会近期完成换届,公司新班子也在日前被爆出发布了第一道“指令”——对泸州老窖中档酒窖龄酒系列产品进行“停止供货”。

7月8日,记者就此致电泸州老窖证券部门,公司方面回应称“暂时还没得到消息”,不过也未做出明确否认信息。

对此,一位白酒行业营销专家向记者分析称,现在酒厂保住主力产品价格,其他产品则都是哪个好卖就销售哪个,一般不会主动控货。一旦控货则肯定意味着亏损,或者出厂价与批发价倒挂、经销商不打款等负面情况。

高档酒价格尚未企稳

据悉,为了保证“国窖1573”高档产品的形象,泸州老窖此前便不惜牺牲营业收入与利润,回购已售产品。

在其2014年年报中显示,库存量比报告期期初增加8361.09吨,增长31.26%,主要是2014年在生产量小幅增长的基础上销售规模下降以及大量销售回购共同影响所致;泸州老窖股份有限公司销售公司2014年净利润比上年同期减15.96亿元,下降64.14%,主要是2014年公司销售收入大幅下降以及大额的回购业务共同影响所致。最终在2015年3月,泸州老窖作出回购决策,减少归属于母公司所有者的净利润4.53亿元。

而就在6月30日晚,泸州老窖发布公告揭开了全新管理层:公司选举刘淼为董事长,并聘任林峰为总经理。与此同时,泸州老窖还

一并抛出了2015年的销售目标要达到77.8亿,而2014年的销售收入则为50亿元,要完成相关任务压力不小。

在改选后的股东大会上,新任董事长刘淼就直言,在未来1-3年时间内,除了要努力恢复国窖1573的销量外,还将继续对百年窖龄和特曲进行调整,使之更适应大众市场。此外,公司还会针对商务和民间消费推出一些其他产品来占领市场。

“针对中高档产品渠道库存大的现状,公司通过大力帮助经销客户加快由政务团购渠道向商务消费和民间消费渠道转型,并通过确定存货动销奖励、为滞销或转型商家退货等手段,集中解决了前期国窖1573客户遗留问题,为来年国窖1573轻装上阵打下了坚实的基础。”泸州老窖方面表示。

记者得悉,若不考虑年终返利因素,今年上半年国窖1573仍然存在倒挂现象,因而其龙头产品的价格压力仍然存在。

对于外界一直高端关注的价格压力问题,刘淼表示,未来会实行量价平衡,努力恢复国窖1573的极限年产能3000吨,今年中高端占比应该能达50%以上。“公司从5月份开始梳理国窖1573的价格,希望实现顺价销售。按照品牌规划建设,目前‘国窖1573’窖龄酒等调整已经比较顺利。”

内部调整纵深化

伴随泸州老窖的管理层改组,公司一系列内部调整与转型也逐步露出了水面。

就在去年,泸州老窖便启动对销售组织体系调整,公司开始建立营销联席会议制度,统一协调和管理公司全体系产品销售工作。



这一联席会议制度的设立被公司寄希望从体制上保证了销售全国一盘棋的局面,以期各品牌和销售团队在服从公司总体销售规划和布局的前提下参与市场竞争。同时,各品牌事业部也改为品牌专营公司,并推动经销商成立了特曲公司、窖龄酒公司等系列产品专营公司。

值得注意的是,泸州老窖窖龄酒并非泸州老窖的领袖产品,其销售运营也是由泸州老窖窖龄酒销售股份有限公司负责。而据泸州老窖相关人士透露,这家公司跟泸州老窖并没有股权关系。

据悉,该公司成立于2014年,股东由自然人付全贵、刘志艳、赵建华、鲍万同等人及法人股东济南月阳酒水有限公司、泸州老窖三泰伟业酒类销售股份有限公司、泸州鼎傲酒业有限公司等共同构成。

方正证券食品饮料行业分析师薛玉虎接受媒体采访时表示,窖龄酒去年全年的销售只有5亿元左右,加之目前窖龄酒市场价格下滑较多,30年窖龄酒价格已经与泸州老窖特曲价格重叠,因而如今这一内部政策出台无可厚非。

开国酒业又推新品——开国封坛强势来袭

味美、回味悠长、空杯留香,别具风格。产品包装个性鲜明、独特新颖、品质不凡,有极高的质量保证和市场声誉。

日前隆重推出开国封坛酒,此酒的生产采用独特酱香型白酒的酿造工艺。与其他白酒工艺相比,是独特、科学合理的。除顺应茅台镇当地环境、气候、原料外,又有其独特巧妙的工艺内涵。概括酱香型白酒工艺的特点为三高三长,季节性生产是酱香型白酒工艺区别于中国其他白酒工艺的地方。三高是指生产工艺的高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒。酱香型白酒在发酵过程中温度高达63度,比其他任何白酒温度高出10-15度,在整个大曲发酵过程中可优选环境微生物种类,最后形成以耐高温产微生物体系,在制曲过程中首先做到了趋利避害之功效。酱香型白酒高温堆积发酵是其利用自然微生物,进行自然发酵生香的过程,也是形成酱香型白酒主要香味物质的过程,其堆积发酵温度高达53度。通过高温堆积发酵,形式酱香型白酒特殊芳香物质,也通过微生物细胞蛋白产生氨基酸等营养物质。这种高温堆积发酵是其他白酒工艺所不具有的。

开国封坛生产工艺的蒸馏也与其他白酒完全不同。它的蒸馏温度高达40度以上,比其他白酒高出10-20度,主要目的:一是分离酱香型白酒酒精发酵的有效成份;二是去除发酵过程中的副产物或不利物质或低沸点物质,这也是酱香型白酒饮用后不口干、不上头的一个重要原因。酱香型白酒生产工艺中的三长主要是指基酒的生产周期长、大曲贮存时间长、基酒酒龄长。基酒生产周期长达一年,共分下沙、造沙两次投料,一至七个烤酒

轮次,概括为二次投料、九次蒸馏、八次发酵、七次取酒,历经春、夏、秋、冬一年时间。而其他白酒只需几个月或十多天即可。酱香型白酒大曲贮存时间长达六个月才能进入制曲生产使用,比其他白酒多存3-4个月,这对提高基酒质量具有重要作用,而且大曲用量大,是其他白酒的4-5倍。酱香型白酒一般需要长达三年以上贮存才能勾兑,通过贮存可趋利避害,使酒体更加醇香味美,加之高沸点物质丰富,更能体现其酱香型白酒的高品位价值。

开国封坛酒生产工艺季节性很强,严格按照节气进行,端午踩曲、重阳投料,一年一个生产周期,再经三年陈酿,加上原料进厂、勾兑,存放时间至少要5年以上才能出厂。主要原因:一是按照高粱的收割季节;二是顺应茅台镇当地的气候特点;三是避开高营养高温生产时节,便于人工控制发酵过程,培养有利微生物体系,选择性利用自然微生物。酱香型白酒系纯发酵蒸馏食品,它不允许也不能添加任何香气、香味物质,53度酱香型白酒不允许添加水、色素、香料。酱香型白酒酒香由酱香、窖底香、醇甜香三种香型体酒组成,在勾兑酒的过程中,可根据要求的口味调配比例,使其口感适合于不同的人群。

开国酒公司以“高质量、高效率、高品位、创建柔和酱香新篇章”为主线,坚持以人为本,优化产业结构,大力弘扬酱酒文化,以增强产品核心竞争力和持续发展力为目标,稳抓生产确保食品质量安全,切实履行社会责任,实现公司可持续发展。

(新华)

黔酒“黄埔军校” 首批65名毕业生出炉

2012年,为了服务贵州经济,助推贵州白酒行业发展,贵州大学挂牌成立了全国首个酿酒与食品工程学院,此举创下行业先河。而今3年过去,作为黔酒“黄埔军校”的酿酒与食品工程学院迎来了首批毕业生。这批被寄予厚望的毕业生们,是为黔酒崛起培养的第一批人才大军。那么,这批学员们3年来都学到些什么,这批有文化的爱酒人,将可能为贵州白酒企业带来哪些改变?我们来一探究竟。

做有文化的酒业人

“酿酒和食品学院毕业的学生,是不是都得是大酒量?”记者笑问。提出这个问题后,刚刚答辩完的学子们都笑了,现场气氛也变得活跃起来。

而接受采访的酿酒与食品学院生物工程专业的胡鹏刚教授说:“我省酿酒师、品酒师十分稀缺,贵大培养出来的学生,应该都是有文化的爱酒之人,品酒是品文化,这里面有很多学科交叉。近期炒得沸沸扬扬的食品安全问题,其实和分子生物学有关。而高级的酒类分析,光靠嘴是品不出来的,它还涵盖了色谱技术、分析技术、有机化学等等。没文化的人喝了酒,照样没文化。贵州白酒,不能没有文化。”

据了解,酿酒工程专业培养的是理论联系的应用型技术人才,要求学生能掌握酿酒技术及其产业化的科学原理、工艺技术过程和工程设计等基础理论、基本技能,并且能在酿酒技术与工程领域从事设计、生产、管理和新技术研究、新产品开发的工程技术人员。所学专业课程更是涵盖了有机化学、化工原理、酿酒微生物学、生物化学、生物物质分离工程、酿酒工艺学、酿酒工程专业分析、发酵工程设备、白酒风味化学、发酵工业概述、发酵生理学、中国酒概述、白酒品评等一系列基础与专业课程。

“如果不是热爱白酒行业,希望能在这个行业做出一番成绩,想要轻松毕业可不容易”。接受记者采访的2015级生物工程专业毕业生陈浪对记者说。

65名毕业生都是90后

贵州大学酿酒与食品工程学院生物工程专业第一批毕业生一共65人,几乎清一色的90后,活泼开朗、敢想敢做就是这帮年轻人的标签,陈浪就是其中之一。这个来自“国酒之都”仁怀的小伙子从小耳濡目染的就是贵州酒文化,未进校门时就已是半个专家。家中祖祖辈辈都是以酿酒为生,然而在他看来,选择从事酿酒这个行业并不是按部就班,跟随父辈的脚步就好。

“贵州深厚的酿酒文化吸引了我,当初选择这个专业,是我自己的意愿,希望能学到更先进的技术和方法,在父辈传统酿造工艺的基础上,继承发扬开来,并有所创新”。

在仁怀市和他同一届高中毕业的同学们中,11个考上重点大学的同学里就有3个选择了酿酒与食品工程学院。这并不是偶然,“父辈在一代代的酿酒工艺传承上没有问题,他们所崇尚的‘顺应天时、师法自然’的酿造方法也没问题,我们年轻人考虑到的,是随着时代发展、科技进步,我们可以利用现代科技在效率上有所提高”,小陈说,“同时,贵州酒业大环境缺人才,尤其是营销和文化体系人才,我们可以在这方面多努力”。

做有想法的酒业人

和陈浪同班的宋磊更爱钻研,还未毕业时他就已签约仁怀市一家酒企。如今的他答辩完之后更有时间来“折腾”自己的兴趣爱好——解酒饮料的研发。这种饮料

主要是在里面按照比例添加了一定量的蜂蜜和苹果汁。蜂蜜有利于保护肠胃,而苹果汁发酵产生的苹果酸和白酒中的酒精成分作用产生酯,促进了酒精的分解。

“现代人比以往任何时候更关注健康,白酒作为消费品在有益健康以及与之相关的健康产业上有很大的发展空间,这是个不错的研究方向。”胡鹏刚教授说“从健康的角度考虑,白酒的发展趋势应该往淡绵柔方向靠拢,白酒降度也是一种有益的尝试”。

而同班的钟坤则选择继续深造,考取了中南大学的研究生。他主修的方向是经济预算和成本核算。在他看来,在学习的过程中了解金融运作,发掘自己的兴趣爱好,“在酒行业的调整期,帮助企业在产品设计、生产、管理上更好的良性发展,这也是一种‘曲线救国’,或许对酒行业更有意义,尽管在以后的人生道路上不一定从事酿酒相关行业,但一样的收获很大”。

在毕业论文设计思路,班上的同学都有自己的不同思考,生物工程专业毕业论文与白酒相关的三十多个选题,导师都一一给予指导和参与可行性讨论,使我们的想法得以顺利完成。

学以致用是关键

为了帮助这批学子更好地成长,学院和老师在教学活动中更加注重实践出真知,安排了大量的实习机会。

四年的学习生涯,他们几乎有三分之一的时间是在工厂和车间度过,作为211大学第一批酿酒与食品工程学院毕业的本科生,学院尝试安排创新实习理念,选择和就业相关的不同的典型企业来实习,拓宽他们的知识面和眼界。与此同时,在实习过程中老师跟班参与生产中的上下班制度保证实习质量,树立教学为生产服务的观念,选择类似珍酒股份、董酒股份、茅台啤酒等知名企业实习,不仅学到生产中的专业知识,更能对这些知名企业有进一步的了解,对自身专业的认识也上了一个台阶。

“在知名企业的实习经历确实会让人收获很多,关键是能让我们亲自接触到那些书本上学不到的,理论结合实际,能一一对照,能够学以致用,我觉得学院真的很为我们学生考虑。”宋磊说。

服务家乡更坦然

可以预见,在不久的将来,这批学生将可能成为贵州白酒行业的中坚力量。由于自身扎实的知识和学院的关怀,酿酒与食品工程学院生物工程专业的绝大部分同学都已签约企业,即将开始他们新的人生旅途。

小陈选择了回到家乡仁怀,签约了一家本土企业,做的是技术指导性的工作,据他所说,其实工资并不高,但是他很坦然。“经过四年的学习,我对酿酒这个行业比以前有了更深的认识,酱香酒作为贵州的骄傲和经济支柱产业,我们有责任将它更好的发扬光大。从我自身来说,能够做自己喜欢的事情,并付诸行动去改变影响他,只要能有一点成绩,对我来说就已经足够了,至于工资收入,我相信随着贵州白酒越来越好的发展,一定是问题。”

至于对未来的规划和打算,班上大多数同学选择了回到家乡,毕竟家乡有太多难舍的感情,像钟坤这种考研的是极少数。胡鹏刚教授对这批学生也给予了祝福:“希望大家在以后的人生道路上能越走越顺,坚持自己的理想,为黔酒的发展多出一份力,拥抱更加美好的明天。”在他们风正扬帆、策马扬鞭的致力于黔酒事业之时,我们也衷心地送上祝福吧。(华夏)

华润集团董事长傅育宁一行到习酒公司调研



公司董事长张德芹向傅育宁(右二)介绍习酒生产运营情况



傅育宁品酒



张德芹向傅育宁一行介绍车间生产工艺

6月24日,华润集团董事长傅育宁带领华润集团各部门负责人到习酒调研。遵义市副市长敖鸿、习水县人大常委会主任陈永清及市、县相关部门负责人陪同。习酒公司领导张德芹、冯颖、曾凡君、沈必方、胡峰,总经理助理向祖祥热情接待。

“在这样的地理环境能创下如此大规模的企业,真是不简单!”站在阳雀岩观景台鸟瞰十里酒城,傅育宁情不自禁地发出感叹。习酒公司董事长张德芹在向傅育宁一行介绍习酒厂区规划、生产规模、企业发展历程及生产经营情况时表示:“世世代代

习酒人在赤水河独特的地理位置、特殊的气候风貌、民风淳朴的山谷里诚信做企业,用心酿好酒,产品受到了全国消费者的喜爱。”

傅育宁一行还来到制酒三车间8号生产房实地参观了习酒酿造工艺,感受微生物带来的神秘变化。传统的酿酒方法让傅育宁产生了浓厚的兴趣,不断询问酿酒工艺细节。张德芹说:“习酒有着与茅台酒相同的生产工艺,多年来习酒人始终坚持传统酿造工艺,用心为客户提供优质的白酒产品。”傅育宁一行饶有兴致地品尝了刚酿

出来的新酒。在习酒公司封坛酒库,随行的公司领导傅育宁一行分享了白酒品鉴知识,经过对三款封坛老酒的品鉴,傅育宁对习酒的品质给予了高度赞赏。

调研中,遵义市副市长敖鸿表示:希望此行能让华润习酒开展交流合作,为习酒加快发展提供更好的平台,助力地方经济迈向新台阶。

(罗婷婷 侯春燕 刘勇 罗宇 李欧/文 王明/摄影)

习酒封坛窖藏老酒的秘密

在中国,只有少数的白酒厂家具备生产封坛酒的条件,这其中,又只有极个别品种的封坛酒具有收藏价值。因为限于生产工艺,浓香酒没必要长期存放,只有经过固态纯粮发酵的高品质酱香酒,才会越陈越醇,越久越贵。

气候

炎热集结持续半年以上,冬季温差小,年降雨量仅有800-900毫米,日照时间长,年可达1400小时,为贵州高原最高值。这里的空气湿度和温度为微生物群繁衍生息提供了绝佳条件。

水

习酒所在的赤水河谷成为中国美酒环带最重要的一极,成为世界三大酿酒圣

地之一,是无可复制,无法移植的全球性稀缺环境。赤水河是美酒河,赤水河水质好,入口微甜,无溶解杂质的水经过蒸馏酿出的习酒特别甘美。

土壤

赤水河两岸到处是由紫色砂砾岩,页岩风化而成的紫色土壤,呈微酸性,作酿酒窖泥最适宜微生物生长,并能产生特殊的芬芳。

粮

赤水河中下游流域海拔600米以上出产的红粮,产量小,单宁含量适中,无公害无污染,是最难得的高端白酒酿造原料。

(中新)