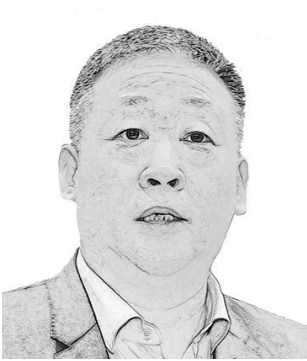


文化输出,构建酒业崭新话语体系



宋书玉
中国酒业协会理事长

身处产业调整的浪潮之中,许多人或许聚焦于收缩、冲击、转弱、失衡等多重压力,但我们更应洞见,酒业正迎来一场深刻的趋势性变革,传统技艺与现代科技的深度融合,年轻化浪潮与国际化的双轮驱动,文化输出构建崭新话语体系,可持续发展成为核心命题。

当前,中国酒业正处于“总量收缩、分化加剧”的深度调整期,面临着需求收缩、供给冲击、预期转弱等多重压力,尤其是对于饮酒和禁酒的不同理解与解读,饮酒限制被无限放大。消费代际更迭催生需求变革,年轻消费群体愈发追求“高度低饮、场景氛围、风味个性”的美酒体验;“态度+价格+选择”三理性渐成主流消费认知;理性消费浪潮推动品质升级,国际竞争加剧,倒逼产业创新;文化认同与科技赋能成为破局关键。

产能与需求,消费不足与价格下行,场景弱化与产业增长,政府追求与产业困境,传统渠道与电商平台,高企库存与价格倒挂,重重矛盾,如何破解?

作为世界十大烈酒产区之一,黔酒佳酿蜚声海外,对此,快速增长的贵州酒业,要主动化解增长过程中所积累的矛盾,调整期也许更是陈酿美酒、沉淀品牌的好时机。天赋黔山秀水,神赋酒茵巧工,人赋精湛技艺,独特的地理标识升华为具有全球影响力的文化符号,这不仅是产区经济的辉煌成就,更是中国酒业从规模扩张迈向价值深耕的生动实践。当前,深刻思考、主动调整预期,沉淀贮存能力,焕新文化,创造新消费场景,创造酒文旅、酒文创都有着无限的可能。

中国酒业的“道”在于以文化为根、生态为本,坚守“活态传承”与“天

人合一”的哲学内涵。它是引领产业突破“内卷”、迈向“共生”的产业之道,是贯通传统智慧与未来趋势、连接产业端与消费端的创新之桥。它生动实践着从“酿酒”向“酿生活方式”的转型,有力推动着酒业与社会的深度融合;“术”在于以科技创新与生态协同破解发展瓶颈,通过标准输出与本土化运营实现全球化纵深,是中国酒业敞开胸襟、对话世界、深化国际合作的重要方法论。

道为魂,术为形,为全球酒业提供了一条传统与现代平衡、本土与国际共生的可持续发展路径,也为人类文明贡献了独特的东方智慧。

立于“十四五”收官的历史节点,中国酒业亟需回应三大核心命题:

其一,何以守正?面对多元化需求、健康化生活方式等新兴赛道的勃兴,我们当铭记“传统为根脉,创新乃

繁茂”。产业实践昭示,唯有以减法去冗沉,以加法提品质,方能在坚守本源中实现突破。

其二,何以破局?消费代际断层、消费变局频现、库存风险高企,要求我们以“长期主义”的定力穿越短期波动的迷雾。

其三,何以领航?当ESG理念蔚然成风,“双碳”目标成为刚性约束,中国酒业须以绿色生产筑基、以社会责任铸魂、以文化输出扬帆,锻造面向未来的核心竞争力。

中国酒业的未来,在于以科学表达取代经验主义,构建起数据化、可视化、可感知的品质话语体系;在于摒弃低价竞争与盲目高价的浮躁之风,探寻品质与价格的黄金平衡点;在于从单纯的“酿酒者”进化为“美好生活”的创意者,以满足消费者对精神共鸣与文化体验的深层渴求。

厚植“和美”文化,赋能行业高质量发展



赵东
五粮液股份有限公司技术总顾问

五粮液作为世界上首个以五种粮食固态酿造的蒸馏酒,其酿造工艺不仅代表着中国白酒的最高水准,更是中华千年酒文化的重要载体。五粮固态酿造工艺在品类开创性、品质高端性、技术引领性、价值稀缺性和品牌独特性五个方面,拥有极其卓越的表现。

品类开创性。五粮液开创了多粮酿造的品类先河,这种创新不仅体现在原料配比上,更体现在整个酿造工艺体系的构建上。其酿造配方经历了数次重要的成分改变和多次比例的微调,最终形成了今天的“五粮配方”。

除精妙的五粮配比之外,在酿造发酵阶段,需经过跑窖循环、续糟发酵、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛等极其繁复的工序,这种配方和工艺流程的多重叠加,确保了五粮液酒体独有的丰富性和层次感。

品质高端性。这源于五粮液对原料选择、工艺控制和质量管理的极致追求。在全球蒸馏酒领域中,威士忌主要以大麦为原料,白兰地以葡萄为原料,伏特加则多用小麦或马铃薯,均为单一或主导原料酿造,而五粮液采用高粱(36%)、大米(22%)、糯米(18%)、小麦(16%)、玉米(8%)五种粮食为原料。五粮配方发酵可以富集更多的酿酒微生物参与发酵生香,而使得酿造原酒中含有更多的、比例更协调的香味成分,进而使得五粮液酒体馥郁协调、酒味全面、不可复制。

技术引领性。多年来,五粮液在坚持古法酿造技艺的同时,持续推进工艺创新、技术创新、产品创新。

传统方面,五粮液人在深谙“种、酿、选、陈、调”美酒五字诀的基础上,于生产实践中深度传承融合传统酿造

技艺,总结出五粮液独特的“1366”工艺精髓;科技创新方面,早期低度酒的研发、勾调双绝、浓香型酒类T法工艺研究等高难度技术的开发,微生物组学、代谢组学的交叉研究,研发先进柔性仿生智能装备等,这些“守正创新”的融合,既保留了“五种粮食协同共生”的传统精髓,又以科技手段破解了“个人经验”的上限。

价值稀缺性。首先是五粮液拥有不间断生产700余年的活态古窖池群。这些古窖池是酿酒最重要的“生产设备”,尤其是浓香型白酒,窖池越老、品质越好、好酒越多;其次是极致的酿造工艺。酿造五粮液需要历经100多道工序,仅在窖池中的单轮次发酵期就有70天左右,而双轮底发酵的发酵期更是长达140天左右,生产周期长,且工艺要求最细、入窖酸度最高,

酿造工艺条件尤为苛刻和独特;最后是“精益求精”的精神,按照国家标准,历经五粮液严格工艺酿造的原酒已经100%是国优酒,但五粮液在生产工艺中通过分层入窖、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛、分级储存等精细化操作,进行着更高标准的品质划分,最终实现优中选优、花中选花。

品牌独特性。五粮液的品牌独特性根植于“和合之美”的文化理念。以“和美”思维和行动准则来处理人与自然、人与人、企业与消费者、企业与渠道商等关系,具体表现为和美种植、和美酿造、和美勾调、和美营销等“和美”方法,体现着中国哲学中“和而不同”的至高境界。从产品设计到品牌传播,从工艺创新到文化挖掘,五粮液不断深化和丰富“和美文化”的内涵,使其成为一种文化符号和生活方式的选择。

精品葡萄酒市场触底待反弹



Sarah Neish
The Drinks Business撰稿人

9月16日,伦敦国际葡萄酒交易所(Liv-ex)最新数据显示,精品葡萄酒100指数年内跌幅达4.9%,较2022年9月峰值累计下跌26.6%,已跌破2018年高点,正逐步逼近2020年低点支撑位。这表明,尽管市场仍处于深度调整期,但价格进一步下行的空间已十分有限。从历史周期看,当前市场状况与2011年很相似,均由需求下降、定价策略失误和关键市场购买力撤离共同导致。不同的是,本轮周期中,美国取代中国成为最先退场的买方力量,而汇市波动与利率环境的变化,进一步复杂化了市场复苏的路径。

值得关注的是,本轮调整的深度和持续时间,已超过多数市场参与者的预期。与2011年那轮调整相比,本次下跌周期中出现了新的结构性变化:首先,全球通胀压力导致运营成本

上升,酒庄面临更大的现金流压力;其次,二级市场流动性分布极度不均,顶级名庄酒与二线酒庄的表现分化加剧;再者,新一代收藏家的购买偏好发生转变,对勃艮第、意大利等产区的兴趣持续升温,而传统波尔多市场的权重相对下降。这些变化意味着,即便市场整体回暖,不同品类、产区甚至酒庄的复苏节奏也将存在显著差异。

尽管股市屡创新高,财富效应持续积累,但酒商仍普遍保持谨慎,库存重建意愿低迷。当前,Liv-ex整体买方报价比率仅为0.15,接近2008年金融危机时期的极端水平,反映出市场流动性严重不足。然而,极低的竞价比往往也预示着拐点的临近。葡萄酒作为一种需求弹性较高的资产,在价格调整至足够吸引消费者的水平时,将自然触发现货买盘和长期投资者的

回流。目前已有部分酒款显示出较强的价格韧性,例如,波尔多2021年份部分名庄酒,其交易活跃度高于大盘,说明结构性机会正在细分领域逐步显现。

从资金面角度分析,全球资产配置格局正在发生微妙的变化。随着美联储加息周期进入尾声,美元流动性有望逐步改善,这对以美元计价的高级葡萄酒市场构成利好。同时,欧洲经济复苏势头弱于预期,促使部分欧洲资金寻求另类投资标的,精品葡萄酒作为具有消费属性和投资价值的特殊资产,可能重新获得机构投资者的青睐。此外,亚洲市场也出现了一些积极信号,中国香港和新加坡的询价与采购活动在近期略有回升,虽然该趋势是否可持续仍需进一步观察,但至少表明,这个曾经最活跃的市场正在逐步复苏。

真正决定市场复苏节奏的,仍要看美国与亚洲买家的回归进度。中美欧多边贸易关系的稳定性,尤其是关税政策的明朗化,将成为葡萄酒市场能否恢复信心的关键。总体而言,当前精品葡萄酒市场已处于估值底部区间,继续大幅下跌的概率较低。未来3-6个月,若美国买家基于汇率和资产收益兑现的考虑逐步增加采购,或亚洲需求延续回暖态势,市场有望迎来一轮估值修复行情,否则,行业则可能面临更漫长,也更彻底的出清之路。

温馨提示

因十一放假,本报10月7日停报一期,特敬告读者。

华夏酒报编辑部