走进中国酒都宜宾 感受五粮浓香之美

10月28日,由宜宾市酒业发展局主办,四川经济日报社承办的“走进中国酒都宜宾 感受五粮浓香之美——2024全国主流媒体‘五粮浓香核心产区’采风活动”在宜宾启动。

由新华社、人民网、中新社、经济参考报、国际在线、四川日报、四川电视台、四川观察、华西都市报、四川新闻网、四川经济日报、宜宾市融媒体中心等中央、省级、市级主流媒体,以及21世纪经济报道、每日经济新闻等新锐财经媒体,华夏酒报、云酒头条、微酒、糖酒快讯、长江酒道、名酒研究所、酒闻观酒、酒视界等白酒行业媒体,以及欧阳千里、蔡学飞两位白酒行业专家、意见领袖等共同组成的媒体采风团,实地探访五粮液、四川酒茶集团、叙府酒业、高洲酒业、宜宾酒公司、南溪酒业、长兴酒业、永乐古窖酒业、四川故宫酒业等产区代表企业,感受五粮浓香核心产区的核心竞争力。

叙府酒业:提速奔跑的“老国优” 昂扬向上的“新名酒”

10月29日,参加“走进中国酒都宜宾 感受五粮浓香之美——2024全国主流媒体‘五粮浓香核心产区’采风活动”的媒体代表们走进位于宜宾市中心城区、酒都“城市之肺”、四川省级森林公园翠屏山上的四川省宜宾市叙府酒业股份有限公司,探访了公司文化体验馆、酿造车间等地,零距离感受其在优越生态酿造环境下造就的好酒基因。

每一座城市,都有自己的底蕴和传承,这也决定着城市的气质。

长江首城、中国酒都宜宾,酒是这座历史文化名城最具代表性的地域性特色元素。

千百年来,水拍云崖的金沙江带着青藏高原古朴原生态的文明,碧波荡漾的岷江携天府之富饶、古蜀文明之灿烂,两江在宜宾中心城区交汇,汇成中华民族的母亲河长江。

一方水土养一方人。以三江汇流之地的三江口为原点,沿着三江的六岸行走,呈现在眼前的,便是整个“中国五粮浓香白酒核心产区”的精华。

参观叙府酒业文化体验馆

一杯叙府酒,半部酒都史。叙府酒业凭借“名起叙州府,艺承昭叙恒”的文化底蕴、“背倚翠屏、襟带三江”的地理区位与匠心独运的精酿技艺,沉淀为“中国五粮浓香白酒核心产区”的精华之一。

提起叙府,爱酒老饕们并不陌生,因为它是著名的“53优”品牌;而宜宾本地人则尤为熟悉且自豪,因为它曾为宜宾捧回“国优”荣誉,并始终坚守“亲民路线”,其畅销了43年的塔基产品——(蓝标)叙府大曲”更是当地人购买率最高的“品质口粮酒”,也是消费者常说的“北玻汾、南叙府”中的“叙府”所指代的产品,可见其影响力。

酒都宜宾,汇聚了众多优质浓香白酒生产企业,行业人士戏称宜宾为中国的“酒窝子”。能在好酒林立的“酒窝子”里成为屹立四十余载的名优品牌,自然有其过人之处。

作为中国酒都,宜宾其发展史、酿酒史源远流长。而叙府的故事亦根植其中,公元1373年,朱元璋改“叙州路”为“叙州府”,叙府由此成为宜宾的别称,也是叙府酒名称的最初由来。而叙府酒业的前身——昭叙恒酒坊也诞生在这个时期。城以酒兴,企以城名。叙府作为酒都酿造技艺和酒文化的守护者,承“叙府”之名,以立足酒都四十余年的深厚底蕴,弘扬承载着美酒之源、酿酒之技、赋酒之篇、饮酒之道、品酒之艺的酒都文化,打造醇正的“地道浓香”。

1979年,改革开放拉开帷幕,为提高优质白酒产能,宜宾地区以翠屏山古窖池群为基础扩建成立“国营宜宾市畜牧酒厂”,叙府由“坊改厂”正式起航,并由此开启了叙府历时19年的国营历程,赋予了叙府品质为先的优良基因。

1984、1989年第四、第五届全国评酒会,因酒体“窖香浓郁、绵甜甘洌、香味协调、尾净香长”而大受专家团好评,蝉联国家质量奖银质奖章,荣获“国家优质酒”称号,叙府由此进入“国优”时代,此后40年来获誉无数——中国酒业金盛奖“最具投资价值”品牌、中国酒业金樽奖“最具增长潜力”品牌、中国酒业青酌奖“年度新品奖”、中国酒业青云奖“年度明星产品奖”、“中国烈性酒挑战赛金奖”、中国酒业名酒之星“年度最具潜力新品奖”、“中国十八大新名酒”、“四川名酒”等重磅荣誉,不一而足。

2018年,川酒集团入主叙府酒业。在集团的强力赋能下,叙府开启大踏步革新,重塑品牌价值体系、优化产品矩阵、夯实市场基础,其内在活力得到释放、品牌价值与影响力进一步增强。近年来,在行业不振的大背景下,其营收业绩持续保持两位数的高增长态势,2023年营收实现25.7亿元,今年上半年营收17.56亿元,继续保持了发展规模和发展质量双提升。

迈步新征程,拥有“文化、产区、品质、工艺、产能、品牌”六大竞争优势与“与城同名、三江一山、岩泥月窖、春秋开窖”四大差异化价值的叙府酒业,锚定了“十四五”规划目标,以提速奔跑之姿,助力宜宾加快建设“世界级优质白酒产业集群”,推动宜宾“中国五粮浓香白酒核心产区”的金字招牌走向世界。

永乐古窖:一部绵延600年的酒脉传奇

焕然一新的酒文化博览馆、正在加快建设的非遗酒文化街区、丰富的永乐古窖+红楼梦双品牌产品矩阵、不断出圈的国风文化老酒活动……10月29日,参加“走进中国酒都宜宾 感受五粮浓香之美——2024全国主流媒体‘五粮浓香核心产区’采风活动”的媒体代表们,走进位于宜宾市叙州区岷江之畔的宜宾永乐古窖酒业股份有限公司。

有着600余年酿酒传承的永乐古窖酒业,沿袭中国酒都宜宾4000多年酿酒史,近年来大动作不断,正昂然逐鹿新时代白酒圈。

一场考古 唤醒沉睡600年“双遗”基因

永乐古窖酒业,位于宜宾市叙州区喜捷镇的岷江边,土地肥沃、山川秀丽、气候温和的自然条件,非常适合白酒酿造的微生物菌群生长,为企业酿造高品质白酒提供了得天独厚、不可复制的生态环境。

2011年,因一次考古发掘,永乐古窖酿造基地所在的“红楼梦糟房头”遗址,生动展现了酒都宜宾明代白酒酿造工艺,被考古专家认定为“迄今为止,四川省第一次发掘出使用年代最早、要素最全、最单纯、出土文物品级最高的酿酒作坊遗址”,创立时间比故宫的建成还早三年。

经过现场发掘和论证,由石板、石条垒砌的酿酒窖池,石臼、石碾槽等生产工具陆续出土。考古学家还发现了长度1.5米、重达360斤的青石秤砣,这有力佐证了万氏糟坊的“日耗杂粮360斤”,现场甚至还发掘出了富有活力的酿酒窖泥。

2012年,永乐古窖“红楼梦糟房头”入选《中国世界文化遗产预备名单》,与五粮液古窖池并列成为“中国明代两大古窖”。2014年,无断代传承了十一代人的永乐古窖酒传统酿造技艺也成功入选《省级非物质文化遗产名录》,成就了永乐古窖酒业的“双遗”资质。

传承脉络 从“万氏糟坊”到“红楼梦”

明永乐初,宜宾万氏族人万达兴在宜宾的公馆坝一带建起了万氏糟坊头,以五粮传统手工艺酿造杂粮酒,“日耗杂粮360斤,年产酒量达70000斤”,开启了永乐古窖绵延600年的基业。

到了清代,徐氏家族移民来到宜宾县公馆坝,恢复了万氏糟坊,并且形成了酿酒世家。乾隆年间,徐煌、徐勋兄弟双中进士,糟坊头所酿杂粮酒成为朝廷贡酒,得到“天下美酒出糟坊,君爱民喜传四方”的美名。

1937年,随着徐氏糟坊“徐洪泰”因时代原因歇业,徐氏一族的辉煌也逐渐远去,但族人一直在原地守护着老作坊、老工艺,守护着这份深厚的动人情怀。

20世纪60年代,宜宾喜捷镇下食堂村(原公馆坝地区)生产队队长阳治国带领村民大力发展农业和农副业。1979年11月14日,《人民日报》头版头条报道了下食堂大队综合发展、建设社会主义新农村的经验。12月,国务院向下食堂大队颁发嘉奖令。

1986年,酒厂更名为“宜宾红楼梦酒厂”并延续了三十多年,是永乐古窖酒业发展历程中的重要篇章。

随着87版《红楼梦》的全国热播,红楼梦酒凭着“莫道醉魂飞不起,一杯梦酒上红楼”的广告语红遍大江南北,成为四川省驰名商标。年产峰值高达10亿元,在“酒都”宜宾、四川乃至全国都具备很强的影响力和品牌知名度,先后被评为四川省文化名酒、驰名商标等。

但由于种种原因,原红楼梦酒业在2013年遭遇行业调整期间业绩下滑,被迫变卖资产。

焕新归来 双遗+“三老”+文化征战酒圈

酒厂的涅槃重生,来自永乐古窖酒业董事长伍倩雯。她的加入,不仅续写着历史文化名酒“红楼梦”的新篇,也给“中国五粮浓香核心产区”带来了更多的“想象空间”。

伍倩雯,广东知名企业家。2016年,伍倩雯和几个商业伙伴相约到宜宾考察扶贫,被这份延续600年的传统酿酒精神所打动。此后几年,伍倩雯悄然完成了对红楼梦酒业“明代古窖池遗址”“1917口30—40年老窖池”“万吨陈年地藏原酒”等大部分核心资产的收购重组,并依托这些核心资产成立了永乐古窖酒业。

重组后的永乐古窖酒业,焕发出新的生机与活力。

首先是坚持“永乐古窖+红楼梦”双品牌共同发展。“红楼梦酒”是永乐古窖酒业围绕“书中名著,酒中经典”文化定位打造的文化名酒品牌,是永乐古窖历史传承脉络中不可分割的一部分。两者不仅同宗同源,更是“同人、同艺、同窖池”。系列新品以“将金奖酒体和地藏老酒融合,实现品质升级”“书卷瓶型设计完美诠释文化定位,实现品味升级”“锚定大众价位段市场,实现品格升级”的三品升级重塑品牌,期待唤起时代记忆,让红楼梦的经典文化永久流传。目前,红楼梦酒已在广东、河北、山东等目标区域成功落子。

而“永乐古窖”品牌则面向中高端政商人群,主推非遗老酒。多年来,企业通过携永乐古窖系列产品参与糖酒会、名酒展,组织客商回厂游,推介老酒定制封坛等活动,将自身非遗老酒魅力推向中高端政商人群。“永乐古窖鉴赏装”还在2019中国国际服务贸易交易会故宫论坛的“瑞士主题活动日”上,作为礼物赠送给国外来宾。

其次是基于“三老”优势酿好酒。手握“双遗”资质的永乐古窖,在“守正创新”基础上,结合酒厂现况提炼出全新的“老窖池、老工艺、老原酒”三老品质表达。在生产方面,永乐古窖始终坚持以传统非遗手工艺酿酒。另外,厂区内近2000口老窖池、永乐古窖独特的地藏储酒技术及万坛陈年地藏老酒,为原酒、成品酒的高质量生产提供了强有力的基础保障,保持产品“窖香优雅,陈香舒适”的纯正风味。

第三是持续推进酿造基地和“非遗酒文化小镇”建设。从2018年起,永乐古窖酒业计划在宜宾投入30亿元,以1300亩酿造基地中的陈年老窖池群和地藏老酒为中心,持续开展包括“包装车间、成品仓库、灌酒区、制曲车间、酒储区”在内的生产基地建设,新厂区竣工之后,预计年产酒量达3.75万吨。同时,永乐古窖还围绕“红楼梦糟房头酿酒遗址”建设了遗址博物馆,并持续建设文旅体验园区,旨在通过场景再造,再现明清时期的繁荣景象,成为宜宾新的AAAA级酒文化景区。

永乐古窖酒业总经理吴嘉壕表示,当前,宜宾正在加快建设“世界级优质白酒产业集群”和打造“五粮浓香白酒核心产区”。永乐古窖将利用好优势资源,讲好宜宾酒文化故事,酿好宜宾五粮浓香老酒,用心酿造集硬品质与软文化于一体的实力好酒,逐鹿新时代白酒圈,以600年传承底蕴助力宜宾白酒产业高质量发展。

永乐古窖地藏老酒

媒体记者体验当酿酒工

高洲酒业:媒体记者体验当酿酒工

开窖—分层起糟—投粮润粮—加糠—分层上甑—蒸馏取酒—出甑—沸点量水—堆润—摊晾—拌曲药—入窖……

10月29日,参加“走进中国白酒之都 感受五粮浓香之美——2024全国主流媒体‘五粮浓香核心产区’采风活动”的媒体记者们走进位于长江一级支流南广河畔的高洲酒业,在酿酒老师傅的带领下当起了“酿酒工”,零距离体验“五粮浓香工艺”的独到之处,探寻这家有着“中国原酒大王”美誉之称酒企的核心竞争力。

“我终于理解宜宾为什么能诞生行业最多的酿酒大师了!”

宜宾,地处四川盆地南沿,继续向南,山势逐渐抬升,便是云贵高原。

南广河,是金沙江、岷江在宜宾中心城区交汇成长江后,汇入长江的第一条一级支流,被称为“万里长江第一支流”。其从云贵高原倾泻而下,进入宜宾后,润泽了近4000平方公里土地后再汇入长江,养育宜宾市长江以南6个县约150万人口,是宜宾南部山区县的“母亲河”。

南广河水流相对温顺,更容易行船航运。因此,自古以来,南广河承载着宜宾南六县的水运交通,是川南通往云南、贵州地区的主要水运通道,是秦“五尺道”、汉“南夷道”上水陆并行的范例,也是自秦汉以来一直到清代的“叙滇官道”和民国时期的“叙昆大道”的交通要道。

一河流水,一河生机。进入高县,南广河流域在高原、盆地共同作用下形成的温润气候,孕育了优越的自然生态环境和立体丰富的农业形态。高山上云雾蒸腾,满目苍翠的茶园层层叠叠,累积成“全国茶叶百强县”的深厚底蕴;丘区地势平缓地带,葱葱茏茏的桑园铺满山头,展现了“中国蚕桑之乡”的独特风姿;丘区间多平坝,一望无垠的五谷杂粮散发着丰收的味道,转眼又变为人们餐桌上的美食和美酒;河道水量充足,两岸翠竹延绵百里美不胜收……南广河,向世人呈现出了一幅人与自然和谐共生的美丽画卷。

其中,南广河流经高县文江镇,就润泽白酒行业内鼎鼎有名的“原酒大王”高洲酒业,其酿造基地占地近3000亩,厂区绿化面积达40%,是“四川省生态工业园区”,年产基础酒10万吨,储酒能力16万吨。

“拌糠,是上甑前的一道工序。我们一般要求上甑前10分钟内完成,低挖快拌,使糠壳和糟醅均匀掺和在一起,有利于下一步的蒸馏取酒。”“上甑,不是简单把糟铲进甑子,而是每一铲都得上均匀,做到轻撒匀铺”“拌曲药的时候,分量一定要恰到好处,酒曲加多了,产出来的酒就是苦的,味道不净,而酒曲加少了,发酵不充分,香气不够”……在烤酒车间,国家级酿酒大师、高洲酒业副总经理、质量总监田永康,当起“新丁们”的临时指导,不时指点媒体记者如何规范操作——在酿酒一线一干就是40多年的他,早已将每一道酿酒工序的最佳操作牢牢印在了骨子里。

“别小看烤酒!操作流程半个月、一个月就能学会,但要烤出好酒,却要有长期的积累,技能、经验、悟性,缺一不可,粮食、曲药、糠、糟、水、温度等,它们之间的关系都要处理好,只要有一个环节处理不好,往往就产不出好酒。”田永康说。

“五粮浓香酿造工艺,是中国白酒所有香型中最复杂的,窖池分老中新,上甑分上中底,取酒分前中尾,即便是技艺最好的五粮液,平均优酒率也只有20%左右。”田永康告诉记者,高洲酒业传承的是宜宾最正宗的五粮浓香工艺,有跑窖循环、续糟发酵等上百道工序,且发酵周期长达90天,如果一轮糟没有做好,就会接连影响下一轮甚至两三轮,一年的产量就没了。许多流程,都要靠一线烤酒人实时掌控,有经验的烤酒人能够稳定酒的产量和质量,让糟和窖良性循环,品质稳定提升。

在高洲酒业,像田永康这样技艺娴熟的烤酒工匠有很多,他们闻一闻窖房内的香气,抓一把糟醅尝尝,就能知道产酒好不好。

“十分汗一滴酒,老师傅的这句话让我印象深刻,烤酒真不是一件容易的活儿!”一位体验酿酒劳作的媒体记者表示,通过今天的体验,终于理解宜宾为什么能诞生行业最多的酿酒大师、勾调大师了!“因为他们为了多酿好酒,日复一日、年复一年地不断钻研打磨技艺,才最终酿出香飘全国乃至世界的宜宾美酒。”

原酒+品牌 “一体两翼”再出发

高洲酒业,其前身为成立于1985年的高洲曲酒厂,次年建于清乾隆年间的杨氏大曲烧坊作为骨干核心生产车间并入其中,更名为高洲曲酒厂福川车间。1998年由高洲曲酒厂等四家企业整合组建“四川省宜宾高洲酒业(集团)有限公司”。2002年公司实施产权、身份转换,改制为四川省宜宾高洲酒业有限责任公司,拥有6000余人的员工队伍,其中技术团队包括国家级白酒评委7人、省级白酒评委10人。无论是规模、品质还是技术支撑,即便在好酒如林的酒都宜宾,也是佼佼者。

在高洲酒业的鼎盛时期,其原酒供应一度覆盖中国白酒一线品牌的半壁江山,年销售额超过20亿元,被誉为“名酒背后的巨人”,在行业里也被称为“中国原酒大王”“隐形冠军”,连续十年荣获“华樽杯中国原酒品牌价值第一名”。目前,高洲酒业的库存中,8—13年浓香型基础酒20000吨,13年以上的酱香型基础酒15000吨。公司综合窖龄近20年,老窖池6000口以上。

但在2013年左右的行业调整中,受市场大环境影响,高洲酒业遭遇销售受阻、资金链断裂等危机。“在最困难的时候,我们没有散,因为大家都对公司有信心,一定会走出困境,如今的高洲正如大家所希望的那样,生产经营已经得到一定程度的恢复,正逐渐走出困境。”高洲酒业董事长杨永祥感慨地说。

在杨永祥看来,无论是“巨人”的光环,还是“大王”的名头,都只能浓缩成两个字,就是“好酒”。好酒是一切的基础,是天人共酿的结晶,也是一代代酿酒人传承与心血的凝聚。

“过去,高洲酒业被认为是只会生产原酒的企业,为此,近年来我们通过举办高规格的封藏大典、复工4万吨白酒技改工程项目、举行战略品牌发布会、签约酒类销售公司等,高频发声,希望让全行业及消费者更加深入、更加全面了解高洲好酒,更加信赖高洲品质,了解高洲是一家具有历史价值、文化价值、品牌价值、社会价值的企业。”杨永祥说。

在杨永祥看来,真正的宜宾好酒,即五粮浓香工艺下,采用传统纯粮固态发酵生产出的原酒,在全国白酒产业中依然具有优势竞争力,依然是整个行业的稀缺资源,这是宜宾乃至四川原酒、品牌酒的底蕴所在,也是高洲酒业的信心源头。

基于此,目前高洲酒业实施了“一体两翼”的发展战略,“一体”是依托宜宾作为五粮浓香核心产区优势,将高洲平台化运作,以酿造技艺成熟、老窖池数量多、老酒库存多、技术人才多为支撑;“两翼”,一是以原酒输出为一翼,持续为各地客户提供高质量、高标准的固态法基酒,二是以品牌建设为另一翼,以市场为导向,把“高洲”和“金潭玉液”打造成消费者喜欢、热爱的品牌,为此公司成立了以“高洲酒事业部”和“金潭玉液事业部”为抓手的成品酒销售体系,丰富并持续完善产品结构,同时探索事业部之间的融合发展以及融入更多团队的共赢合作。制定了“高洲品牌大众化,金潭玉液逐步高端化,以高洲品牌为主,线上线下同步发力”的销售策略,目前已在成品酒端取得了阶段性的成绩。

本版稿件由四川经济日报记者 杨波 侯云春采写 图片由鲍安华摄

本报地址:成都市青羊区太升南路136号 本报法律顾问:何佳林 13908228502 办公室:028—86632091 总编室:028-86641711 028—86646411 地方新闻部:028—86242769 广告经营中心:028—86642864 邮政编码:610031 订阅处:全国各地邮局(所) 每份零售价:1.6元 本报激光照排 成都兴弘印务有限公司印刷