

糖酒会在即 浓香典范五粮液值得期待

每年的糖酒会都被视为中国酒水食品行业的风向标,被业界誉为“天下第一会”。大会虽未开,却热潮袭来,各方期待满满。在浓酱并举、多香共存格局的当下,白酒香型之争无疑是大家讨论的重要话题之一。然而无论如何,自1979年白酒香型划分以来,浓香型白酒始终占据中国白酒主流是不可辩驳的事实,具有规模、产区、品牌等优势,是市场占有率最高、消费人群最多的白酒品类。



蜀酒浓无敌 “大国浓香”香飘天下



事实上,酒之“浓”一直是大家对美酒的直观表达。“蜀酒浓无敌”,这是诗圣杜甫在千年前饮罢川酒后的感受。作为白酒十二种香型之一,浓香型白酒产量占到全国白酒总产量的七成以上,传袭千年的“浓香”至今仍是大多数国人的选择。

而说到浓香型白酒,就不得不讲始终“稳”字当头,以高质量发展态势延续浓香白酒千年风华的“中国酒王”五粮液。五粮液

之于浓香型白酒的意义,不仅在于让人们品尝佳酿,更构筑了浓香型白酒优势的核心竞争力。

众所周知,美酒是酿造出来的,“千年窖池万年糟,酒好须得窖池老”。“老窖”是酿造浓香型白酒的关键,也是浓香型白酒的核心竞争力之一,更是五粮液闻名遐迩的奥秘之一。

五粮液拥有已持续不间断生产654年的古窖池群,是我国现存最早、保存最完整、不间断酿造时间最长“活窖”群落。经过漫长时光的使用和维护,窖泥中布满了数以亿万计且比例和结构科学合理的有益微生物。通过“1366”酿造秘诀,五粮液把宜宾独有的自然资源转化为“道法自然、天人合一”的酿酒优势,酿造出举世无双的传世美酒。

粮为酒之本 “和美五粮”酿传世美酒

浓香型白酒另一大核心优势便是粮。粮为酒之肉,原粮是品质美酒之基,而多粮酒则为酒体提供更为丰富的味觉体验和营养成分,成为浓香型白酒的发展趋势。目前市场上除了少数品牌外,浓香型白酒大多都是采用多种粮食酿制,尤以采用“五粮配方”的五粮液为集大成者。

五粮液今天所使用的五粮配方的演变过程是很漫长的,一代代酿酒匠人在《陈氏秘方》的基础上不断改良,发展成如今的高粱36%、大米22%、糯米18%、小麦16%、玉米8%的科学配比,让高粱产酒的清香味正,糯米产酒的醇甜味浓,大米产酒的醇和甘香,小麦产酒的曲香悠长,玉米产酒的喷香尾甜,和谐交融,成就五粮液“香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处,尤以酒味全面而著称”的独特风味。

当前正大力践行“种、酿、选、陈、调”美酒五字诀的五粮液,以“种”作为五诀之首,大力推进酿酒专用粮基地升级建设,构建“从一粒种子到一

滴美酒”的产品全生命周期质量体系,以“和美种植”引领“和美五粮”,为品质五粮液筑牢坚实核心的同时,引领着浓香型白酒构筑起新的发展优势。

当然,五粮液为浓香型白酒构筑的核心竞争力,远不止“古窖池”与“五粮配方”,其包包曲、跑窖循环、勾调双绝等“六首创”工艺,分层入窖、量质摘酒、按质并坛等“六精酿”工序,独具匠心的“优中选优、花中选花”分级臻选机制等,都为“和而不同,美美与共”的中国浓香型白酒发展赋予了独特价值。



引领高质量 “中国酒王”奋战新征程

作为浓香型白酒典型代表和行业龙头企业,当前的五粮液正围绕高水平研发下功夫,在坚持古法酿造技艺的同时,持续开展微生物发酵、窖池老熟等核心技术攻关,用现代科技助力传统产业高质量发展,以科研培育传统产业发展新动能,引领行业实现更高水平、更高质量的可持续发展;以实施“高质量倍增工程”为着力点,聚力提升优质产能,高效推进重大工程项目建设,夯基固本;加快打造中国白酒

文化圣地、明清古窖泥活态保护群落等,厚植品牌文化底蕴,助力宜宾打造“世界优质浓香白酒主产区”,全力推动浓香白酒高质量发展。

今年是“十四五”关键之年,新时代赋予浓香白酒新的使命,消费升级开启浓香白酒新的征程。每届糖酒会都会携旗下核心产品精彩亮相,立体展现浓香风采的五粮液,今年将有怎样的创新举措与新品亮相呢?让我们共同期待吧!

(余奇)

