



本报讯 5月12日,中国酒业协会战略发展工作委员会专家座谈会在贵州习酒运营中心隆重召开。本次会议由中国酒业协会主办,贵州习酒股份有限公司承办,旨在探讨中国酒业未来发展方向,为产业升级注入新动能,共商中国酒业发展大计。

贵州习酒投资控股集团党委书记、董事长汪地强在欢迎词中表示,行业需以“强基”破市场短板,以“重构”激活数字化动能,以“立新”开辟全球化战场,推动中国白酒从文化符号升级为国际标准。在酱酒黄金轮次生产之际,习酒迎来了“中国酒业协会战略发展工作委员会各位专家莅临考察指导,共话发展。作为酱酒核

中国酒业协会威士忌专业委员会技术委员会2025工作年会成功举办

本报讯 5月8日,由中国酒业协会威士忌专业委员会主办,安琪酵母股份有限公司、农业微生物资源挖掘与利用全国重点实验室承办的中国酒业协会威士忌专业委员会技术委员会2025工作年会在湖北宜昌召开。中国酒业协会秘书长何勇、安琪集团总工程师张彦,以及来自科研院所、威士忌企业、产业链上下游单位的60余位代表参会。会议由中国酒业协会威士忌专业委员会秘书长元月主持。

何勇在致辞中表示,中国威士忌产业正处于快速发展期,但仍面临技术沉淀不足、消费认知有待进一步普及等挑战,产能增长与市场支撑尚不完全匹配。他强调,要建立差异化分类体系,避免同质化竞争,同时推动国际化输出,将东方风味融入全球威士忌叙事。企业需精准把握消费趋势,

《白酒质量要求 第3部分:米香型白酒》国家标准批准发布

本报讯 日前,根据《关于批准发布《家用和类似用途插头插座第31部分:装有USB电源的插座》的特殊要求》等295项推荐性国家标准和2项推荐性国家标准修改单的公告》(中华人民共和国国家标准公告2025年第10号),由全国白酒标准化技术委员会归口,米香型白酒分技术委员会执行工作任务的《白酒质量要求 第3部分:米香型白酒》(以下简称《米香型白酒》)国家标准正式发布。该国家标准编号为GB/T 10781.3—2025,本标准代替了GB/T 10781.3—2006,

中国酒业协会战略发展工作委员会专家座谈会在贵州召开

心产区的重要企业,习酒品牌价值跻身中国白酒前8强。2025年,习酒将以品质、营销、文旅、改革、责任五维

发力。

中国酒业协会理事长宋书玉在会议上深度剖析了行业现状。他指出,全球酒业已进入存量竞争时代,白酒产能过剩、高端酒供需失衡、价格倒挂等问题凸显。企业需从需求端破局,践行两大战略。一是,产品与文化双轮驱动:打造极致个性化产品,让产品回归“风味食品”本质,挖掘酒文化的精神与情绪价值,针对年轻群体创新构建“潮饮”场景,重构饮酒仪式感与社交属性。二是,渠道重构与国际化布局:主动拥抱电商新渠道,缩短流通链条,依托中国经济影响力,将白酒融入“中国式生活方式”,推动国际化从“文化输出”向“标准输出”进阶。随着

特别是年轻群体对本土化创新的偏好,聚焦中国特色谷物原料、风土表达及工艺融合,强化本土原料应用与文化符号渗透。预计不久的将来,中国威士忌将实现从“跟随者”到“定义者”的跨越,以独特风土和科技赋能重构全球产业版图。

张彦作为本次会议的承办方代表,回顾了安琪40年来在酿酒领域的深耕历程,从酵母产业化研究起步,推动行业腾飞并获国家科技进步奖。安琪秉持创新理念,联合高校构建酵母菌种资源库,主导多项行业标准及教材编写,助力中国威士忌技术体系发展。作为全球第二大酵母企业,安琪依托国家级科研平台与高研发投入,未来将深化产学研协同,推动原料、工艺等方面的突破,打造世界威士忌中的“中国风味”,赋能行业

中国经济与政治影响力提升,中国白酒国际化前景可期。

他指出,陈年酒市场潜力巨大,企业应重视“存酒战略”。当下产业下行,也是转型调整的最佳时机。产能扩充、需求趋缓为陈年酒带来机遇,未来企业可注重存酒,让消费者感受“酒是陈的香”。

座谈会上,与会专家纷纷对协会工作表示肯定,并围绕国际化与全球布局、品牌战略深度重构、智能酿造与技术创新、绿色低碳可持续发展、酒文化活态传承与文旅融合、中小企业转型升级路径、消费内循环动能激发、青年消费市场培育等议题展开研讨。

专家们一致认为,面对存量竞争与全球化挑战,中国酒业需以科技创新为引擎、文化赋能为抓手、标准引领为基石,推动行业从规模扩张向质量跃升转型,构建“传统工艺现代化、中国标准国际化、产业生态协同化”的发

高质量发展。

元月汇报了中国酒业协会威士忌专业委员会2024—2025年工作进展,并重点提及标准解读、人才培养体系搭建及“中威计划”项目规划等方面的内容。她表示,科技创新是推动中国威士忌产业升级的核心动力。当前,中国威士忌产业正面临品质提升与国际化竞争的双重挑战,需以“中威计划”为抓手,整合产学研协资源,攻克原料、酿造、陈酿、品评方法等产业发展共性技术难题,力争两年内构建具有国际影响力的中国特色威士忌全产业链技术规范,为产业高质量发展提供支撑。

中国特色威士忌科研项目计划首期项目牵头单位代表,从课题背景、技术路线、成果共享机制等方面进行开题汇报。据了解,该项目总预算超500

的制修订工作。

GB/T 10781.3—2006《米香型白酒》国家标准,从发布实施至今已近20年,米香型白酒行业生产环境、生产方式等均发生了一定的变化。在标准研制过程中,充分考虑到米香型白酒产业发展现状和产品特点,重点围绕感官质量评价标准化研究、深入挖掘酿造工艺属性,进行凝炼与总结,科学表达其品质特征,构建米香型白酒品质的可视化表达体系。《米香型白酒》国家标准的顺利发布和实施,将充分发挥国家标准的技术引领

展新格局。行业应进一步整合资源,推动产、学、研、协、用协同创新,在标准体系建设、国际市场拓展、年轻消费群体培育等领域持续发力,助力中国白酒从“东方品味”升级为“世界语言”。

在座谈会召开前,中国酒业协会战略发展工作委员会专家一行还调研了贵州白酒产业发展情况,走访了遵义、凯里、铜仁、习水等市场,并考察了茅台、习酒、珍酒、董酒、青酒、木黄等贵州酒企。协会在充分考察与调研的基础上,为专家更好的建言中国酒业未来发展提供了重要参考。

此次会议为中国酒业进入发展新阶段奠定了坚实基础。未来,中国酒业协会将始终秉承使命,以产业纽带之力凝聚共识,充分吸纳与会专家的智慧结晶,协同产业链上下游谋划发展蓝图,为酒业转型升级注入创新动能,共筑更具活力、更可持续的产业未来。

万元,计划联合30余家单位协同攻关,预期形成10余项核心专利、至少5项团体标准及覆盖全产业链的技术指南,助力行业整体升级。在座谈讨论环节,与会人员围绕行业工作重点与热点问题展开务实交流。代表们针对中国特色威士忌科研项目计划首期项目等议题各抒己见,共同探讨威士忌产业发展方向与表达体系。

何勇在总结发言中强调,本次年会明确了以科技引领产业转型的路径,首期科研项目标志着中国威士忌进入系统性创新阶段,并呼吁各方应强化协作,加快成果转化,合力拓展市场,同时注重文化赋能,讲好中国威士忌故事。期待通过全产业链攻坚,让世界看到中国酿造的实力与魅力,为全球威士忌版图增添鲜明的“东方色彩”。

地方动态

11名“川酒人”获评四川省第九届劳动模范

5月7日,四川省第九届劳动模范和先进工作者表彰大会在成都举行,来自全省各行业的539名“四川省劳动模范”获得表彰,其中川酒行业有11名代表获得“四川省劳动模范”称号。

获得第九届“四川省劳动模范”称号的川酒行业代表中,泸州产区人数最多,有4人,分别是:泸州老窖股份有限公司品鉴创新中心总经理曾娜、四川省古蔺郎酒厂有限公司酒体中心部长助理王飞、泸州巴蜀液酒业(集团)有限公司技术部主任张友进、四川古蔺仙潭酒厂有限公司党委办副主任雷亚丽。宜宾产区有3人,分别是:四川省宜宾五粮液集团有限公司党委副书记、副董事长、总经理邹涛,四川省宜宾竹海酒业有限公司酒体设计室主任宋层业,四川省宜宾高洲

宁夏2A级以上葡萄酒酒庄达22家

5月15日,记者从宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会获悉,截至目前,宁夏2A级以上酒庄有22家,酒庄年接待游客超过300万人次,“酒庄游”成为宁夏全域旅游不可或缺的元素。融合发展不断推进,成就了前景无限的“优势产业”。

近年来,宁夏坚持“产业生态化、生态产业化”路子,“渐进式”推进贺兰山东麓草原荒漠化治理结合产业发展试点项目建设,持续推进张骞葡萄郡和贺兰山北片区基础设施、生态综合治理及配套产业开发(EOD)等重点项目建设,推进荒滩地、采砂坑变成“新绿洲”,2022年获批国家“绿水青山就是金山银山”实践创新基地,中国气象服务协会授予贺兰山东麓“酿酒葡萄黄金气候带”认证,成为区域改善生态环境质量、推动绿色发展转型以及落实生态文明体制改革任务的标杆。持续开展葡萄酒园碳足迹监测,引导酒庄向低碳发展转型,2024年酿酒葡萄和葡萄酒产品碳足迹研究案例在联合国气候变化大会上交流经验。生态效益日益显现,孕育了生机盎然的“绿色希望”。

宁夏坚持全产业链发展,不断拓展葡萄酒+教育、文旅、体育、康养、休闲等多元业态,集中打造出一批以田朵小镇、贺兰山宿集、鸽子山葡萄酒小镇等

新疆玛纳斯县:酿酒葡萄品种升级 产业迸发新生机

新疆玛纳斯县凤鸣农业投资有限公司指导子公司新疆天园农业科技有限责任公司,将260亩赤霞珠酿酒葡萄品种更新为贵人香品种,实现品质效益双提升,为玛纳斯县酿酒葡萄产业高质量发展注入强劲动能。

走进新疆天园农业科技有限责任公司酿酒葡萄种植基地,工人们熟练地进行打眼、栽植、覆土等工序,栽植新的酿酒葡萄品种贵人香。此次新品种全部采用数字化智能管理系统,通过精准调控水肥、实时监测生长数据,确保葡萄品质完全符合高端酒庄的要求。

新疆天园农业科技有限责任公司经理王永辉说:“今年我们重点更新了260亩酿酒葡萄,主推贵人香这一优质品种。品种选择完全遵循市场需求导向,每个新

酒业有限责任公司副总工程师严为庚。成都产区有2人,分别是:四川水井坊股份有限公司酒体设计中心酒体设计师魏江志、四川邛崃金六福崖谷生态酿酒有限公司质量管理部主管付洪燕。德阳产区、遂宁产区各1人,分别是:四川剑南春(集团)有限责任公司曲酒三车间13组组长杨正平、舍得酒业股份有限公司董事长蒲吉洲。

四川省酒业协会相关负责人表示,川酒产业始终大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神,发挥好劳模工匠示范引领作用,激励广大职工在辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动中成就梦想,锻造一支结构合理、素质优良、拼搏进取的白酒产业人才队伍。

(四川在线)

为代表的葡萄酒旅游综合体;星空营地、徒步露营、红马马拉松赛等一批动感体验新业态。如今,贺兰山的雄浑巍峨、葡萄酒庄的东方风韵、美酒佳酿的迷醉芳香、手可摘星的浪漫之约,都已成为国内外游客了解中国文化、感受宁夏风情的重要窗口。

此外,宁夏贺兰山东麓产区及酒庄建设了5个葡萄酒专题博物馆,传播葡萄酒文化、传承葡萄酒红色基因。志辉源石、张裕龙谕、利思等酒庄把文化建设作为酒庄的“魂”,将生态治理、产业国内发展史等根植于葡萄园、酒庄及产品中,彰显文化特质。

下一步,宁夏将抓紧编制完成《贺兰山东麓葡萄酒文旅融合发展规划》,促进葡萄酒产业与文化旅游深度融合,打造具有全球影响力的国际葡萄酒旅游目的地。启动编制西夏、贺兰产区控制性详细规划,开展葡萄酒园碳足迹监测,促进区域葡萄酒产业与文化旅游、康养休闲、生态富民等产业的全面融合。持续推进酒文旅融合,支持有关市县区推进图兰朵项目、贺兰山宿集二期、青树峡鸽子山葡萄酒小镇建设,举办葡萄酒文化艺术节等文旅活动,打造葡萄酒特色文化街区 and 品鉴中心,进一步丰富酒庄旅游产品。

(中新网)

亚太美食中新论坛在奥克兰圆满落幕

5月9日,一场中新两国美食和美酒交融的盛会——亚太美食中新论坛暨“汾酒雅韵 全球共赏”汾酒之夜在新西兰奥克兰举办。本次活动汇聚了中新两国餐饮行业、政界、商界及文化传媒界的精英,通过高峰论坛、主旨演讲、圆桌对话、中新“四手联弹”融合晚宴等形式,深入探讨了两国餐饮文化的交流与合作。汾酒集团党委专职副书记、副董事长李振寰出席活动。

李振寰在致辞中表示,汾酒的酿造哲学与新西兰的纯净生态不谋而合,从黄金种植带的原粮,到一脉相承的清香祖脉,每一滴汾酒都承载着对极致清香的追求。汾酒正通过“文化+品质”双驱动,借助餐饮文化载体、全球媒体传播及本土化合作,实现中西文化深度融合。未来,汾酒将聚焦重点海外市场,强化品牌认同,以极致匠心铸就国际品质标杆,以文化共鸣重构全球消费认知,与合作伙伴携手打造“商业价值共享、文化价值共创、产业价值共生”的大清香全球商业共同体。

在主旨演讲环节,汾酒国贸公司相关负责人向现场来宾介绍了汾酒在原料甄选、酿造技艺、品质把控等内容,以及在美食烹饪,尤其是与西餐搭配中的创新应用。

在圆桌论坛环节,嘉宾围绕“中新食材与技艺的跨文化对话”主题展开了深入讨论。论坛上,汾酒国贸公司与新西兰麦卢卡蜂蜜瑞琪奥兰公司签署了框架协议;新西兰奥克兰市长Wayne Brown先生为汾酒集团颁发了“中新美食文化交流卓越贡献奖”。

5月8日至10日,李振寰一行还深入新西兰部分企业、商会、营销市场进行调研。

山西杏花村汾酒厂股份有限公司荣获“全国轻工行业先进集体”荣誉称号



近日,全国轻工行业先进集体、劳动模范和先进工作者表彰大会于北京召开。会上,山西杏花村汾酒厂股份有限公司被授予“全国轻工行业先进集体”荣誉称号。

轻工行业作为国民经济的基础性产业,承担着满足人民美好生活需要的重要使命。全国轻工行业先进集体由中华人民共和国人力资源和社会保障部、中国轻

2025年汾酒原粮基地备耕春播科技下乡服务活动在汾阳市西马寨村举行

4月29日,2025年汾酒原粮基地备耕春播科技下乡服务活动在西马寨村举行。汾酒集团党委委员、董事李沛洁,汾阳市政府三级调研员张映楠及汾酒相关部门负责人参加活动。

活动现场,活动嘉宾走进田间地头,拿起锄头悉心耕种,播

撒下了助力汾酒生态发展、推动乡村经济振兴的“汾酒种子”。随后,嘉宾一行认真聆听了现场工作人员的讲解,并察看了原粮播种情况。

活动还邀请了山西农业大学相关领域专家学者为农户们详细讲解了高粱、麻豌豆等汾酒原

粮作物的科学种植方法,并针对农户们在实际种植过程中遇到的问题进行了细致解答。

此次活动,通过科技赋能农业生产,有助于提高汾酒原粮的产量和质量,更为促进产业提质增效、农民稳产增收提供了保障。

