

加快构建一流的科技创新体系



丁雄军

茅台集团党委书记、董事长

近年来,茅台把科技创新工作提上了前所未有的高度,围绕思想理念、方法手段、成果转化,充分释放科技动能,全面重塑了茅台科技创新体系,以科技赋能,推动茅台科技创新发展大踏步迈上了新征程。从认识论角度,回答了传承和创新的历史之问,提出了“科学传承美,科技创新美”理念,明确了“美时代”的茅台科技创新之路,就是要“让传承的越来越传统,让创新的越来越现代”。从方法论角度,强化科技创新顶层设计,积极构建完善科技创新体系的“四梁八柱”,通过平台化打造高层次的科创平台集群,项目化打造高水平的科创项目成果,专业化打造高素质的科创人才队伍,增强茅台科技创新能级,推动了体制和机制的变革增效。从价值论角度,强化科技创新成果转化应用,在学术研究上围绕七大领域开展研究,一系列科研项目取得重大突破,科技创新实力

综合指数持续保持行业第一,科研能级明显跃升;在应用转化上聚焦新产品和数字化,开发了一系列茅台新品和数字营销平台,推动市场营销的效益变革,持续创造美的价值,提升产业链创新能级,实现了科技和产业的深度融合。

近期,新质生产力成为一大热点。国家提出新质生产力,要求改造提升传统产业、培育壮大新兴产业、布局建设未来产业,意义重大,影响深远。对于茅台而言,就是要紧紧围绕“双一流、三突破、五跨越”的战略目标,始终把科技创新作为第一动力,人才作为第一资源,加快构建一流的科技创新体系,大力推动茅台高质量发展、现代化建设。总体来讲,就是抓好“两条链”,即茅台现有的产业链需要科技创新来改造提升,实现从有到优的蜕变;同时,茅台的创新链又要能够转化和孵化新兴产业和未来产业,实

现从无到有的突破。

如何抓好“两条链”,需要走好“两条路”。第一条路是以科技赋能传统,聚焦产业链升级创新链。在酒产业上,要围绕原料端、生产端、市场端,强化全产业链条科技创新,打造“科技化”创新链,全面提升酒主业“科创”能级;在酒旅康养上,要围绕美食、文旅、健康、巽风产业科技创新需求,坚持问题导向,强化科技创新,以科技赋能高质量发展;在综合金融上,要聚焦财务、基金、融资租赁、保险等领域,以数字化赋能金融服务,促进综合金融产业与科技深度融合,持续发展,更好满足数字经济时代提出的新要求、新任务;在产业支撑上,要围绕安全风险、绿色环保、设备改造、数字化发展四大方面,提升科技创新能力水平,筑牢三大主业全产业链支撑保障基础,夯实高质量发展根基。

第二条路是以创新酿造未来,围

绕创新链布局产业链。科技创新作为“第一动力”,关键是要落到产业上。未来,茅台要围绕在物质科学、生物科学、生命科学等的创新链,加速发展新兴产业,谋划布局未来产业。一方面,要把以合成生物学为技术重心的生物经济,作为茅台发展新兴产业的重要方向,持续拓展新兴产业价值链,打造新兴产业发展增长极;另一方面,要加强对生命科学等创新链的研究,加快对新兴产业和未来产业的布局,打造未来产业发展新空间,为茅台高质量发展探索新的增长曲线。

迈步“高质强业”的新征程,茅台要坚定不移走好“白线”发展道路,树牢科学传承美、科技创新美的理念,让传承的越来越传统,让创新的越来越现代;要聚焦产业链里的创新链、创新链后的产业链,驰而不息开辟新赛道、尝试新领域,不断书写科技创新驱动高质量发展、现代化建设的新篇章。

黄酒如何表达传统与现代的融合?



杨刚

会稽山绍兴酒股份有限公司总经理

黄酒是世界三大古酒之一,也是世界最古老的谷物酿造酒之一,源于中国且唯中国有之,拥有几千年的酿造历史,代表了中国传统文化自信。但在今天日新月异的消费市场上,黄酒面临着“找到新坐标”的目标和挑战。同时,在国家大力推进和倡导绿色发展、新质生产力等新发展理念背景下,数智化转型升级也是黄酒行业绕不过去的一道考题。那么,拥有几千年酿造历史的黄酒,如何做到传统与现代的融合?

最近十几年,会稽山一直在做一系列的转型升级,用一句话概括就是“让传统更传统、让现代更现代”,具体表现在,用材用料始终坚持传统,同时让酿造技术更现代化。

酿酒用料始终坚持传统。比如,用绍兴鉴湖水酿造黄酒,从过去到现

在,沿袭至今。包括酒药,281年来,会稽山坚持用最传统的方式,上一代酒药接种下一代,保证酒药基因,百年不变。

但是当下,消费者的口感、酿造技术等外在因素都发生了变化,在这个背景下,需要“让现代更现代”。比如黄酒酿造讲究冬酿,因为冬季酿造的温度比较适合,这是自古以来几千年的说法。

如今,由于暖冬效应,冬天也变得很暖和,影响了传统黄酒的稳定发酵,该怎么解决?我们可以用现代的温控技术,让酿造环境始终稳定控制在18度。

再比如,黄酒有开耙的技术。过去要控制温度,温度过高会影响酒的质量,需要温度恰到好处。所以,酿酒师傅晚上往往不能睡觉,需要像照顾

小孩子一样,随时控制温度。如今,利用现代化技术,如放置传感器,到一定温度自动提醒,这样师傅可以继续休息,不需要像原来那样24小时盯着。

这样的手段就是“让现代更现代”,用现代的方式,是为了让传统更传统。

自古以来,酿酒就被认为是最苦、最累的行当之一,那么,数智化升级给酿酒带来的最大改变是什么?

一是人效的提升,人力资源结构发生了变化。会稽山的年产能7万多吨,如果按过去古老的黄酒酿造方式,一个人酿造50吨,至少要1000多人,但是现在,只需要50%的人力投入,那么,剩余的人员可以投入到销售、行政等前端营销板块上,前端实力得到了加强;

二是操作空间上的提升,比如,智

能化推进了水的利用率,按国家酿酒用水标准是6:1,每酿一斤酒,水的使用量在6斤,但是在数智化技术助力下,会稽山的实际用水量是1.97吨,远低于国家标准的1/3,实现更节能高效的生产;

三是劳动价值得到提升,取代了很多低效劳动,比如,原先工厂几千箱甚至上万箱酒的搬运,现在通过机械来完成,解放基础劳动力。数智化升级对传统的酿造工序进行了优化和改进,对人友好性得到加强。

不管是对人、对环境还是对企业经济效益,数智化都是一条多方共赢之路,让传统保护得更好。

会稽山致力于保护和传承黄酒的传统酿造工艺和文化内涵,同时,运用现代化科技助力传统酿造,为黄酒产业高质量发展贡献力量。

澳大利亚葡萄酒业撑不住了?



Patrick Schmitt

The Drinks Business撰稿人

市场传言中国对澳大利亚葡萄酒征收的反倾销关税将于3月底取消,澳大利亚贸易部长法瑞尔也多次在公开场合如此放风,但显然,澳大利亚的葡萄酒种植商已经撑不住了。

在澳大利亚,已经有数百万的葡萄树被摧毁,还有数千万的葡萄树必须被拔除,以控制生产过剩,这种生产过剩已经压低了葡萄价格,威胁到种植者和葡萄酒生产商的生计。

全球葡萄酒消费量的下降对澳大利亚的打击尤其严重,因为澳大利亚比重最大的廉价红葡萄酒需求萎缩最快,而直到近年来,澳大利亚一直依赖中国市场实现增长。

最新数据显示,到2023年中期,这个世界第五大葡萄酒出口国的库存超过20亿升,相当于大约两年的产量,而

且由于葡萄酒所有者不惜一切代价急于处理这些葡萄酒,一些葡萄酒正在变质。澳大利亚约2/3的酿酒葡萄种植在格里菲斯(Griffith)等内陆灌溉地区。20世纪50年代前后,意大利移民带来了葡萄种植技术,这一行业蓬勃发展起来。

富邑(Treasury Wine Estates)、誉嘉(Accolade Wines)这些大葡萄酒集团重新把重点放在更贵、卖得更好的葡萄酒上,但格里菲斯周围的地区却在苦苦挣扎,未采摘的葡萄在葡萄藤上枯萎。

红葡萄酒受影响最大。行业机构澳大利亚葡萄酒协会(Wine Australia)的数据显示,在格里菲斯等地区,去年用于酿造葡萄酒的葡萄平均价格跌至每吨304澳元(合200美元),是几十年

来的最低水平,低于2020年的659澳元,预计今年价格将再次下跌。

当地农民组织Riverina Wine-grape Growers的负责人Jeremy Cass说,为了平衡市场和提高价格,格里菲斯等地区必须拔掉多达1/4的葡萄树。

根据澳大利亚葡萄酒协会的数据计算,这将摧毁1.2万公顷的2000多万棵葡萄树,约占澳大利亚葡萄树总面积的8%。KPMG葡萄酒分析师Tim Mableson估计,全国范围内需要清除2万公顷的葡萄树。

智利、法国和美国等其他大型葡萄酒生产国也在努力应对供过于求的问题,即使是波尔多这样的黄金产区,也有数千公顷的葡萄树被连根拔起。

当中国在2020年对澳大利亚征收“双反”关税,澳大利亚失去了按价值

计算的最大葡萄酒出口市场。与欧洲不同的是,该国不向农民提供经济援助,帮助他们摧毁葡萄树和多余的葡萄酒。

澳葡萄酒管理局的报告显示,2022~2023年度,澳葡萄酒产量为9.64亿升,同比下降26%,跌至16年来最低水平。澳葡萄酒生产商目前正努力应对葡萄酒供过于求的问题,并寄希望于曾经利润丰厚的中国市场的回归。

澳大利亚贸易部长法瑞尔今年2月曾称,与中国有关葡萄酒关税的贸易争端或“在几周后”得到解决。但据路透社报道,中国驻澳大利亚大使肖千3月11日表示,中国对澳大利亚葡萄酒关税的审查进展顺利,但他没有证实澳大利亚政府声称的关税问题将在本月解决。