



专业·专注·建设性

## 2025,名酒进入“四轻量化”时代?

这些“轻”化白酒的潮流,实际上对企业的酿造工艺、包装设计以及推广、营销能力等提出了新的要求,这也意味着,市场将启动新一轮的竞争和淘汰。

本报记者 杨孟丞 发自北京

名酒新品集体趋向20度-30度区间,以极致轻量化的度数、价格、形象、推广,开风气之先,这是否也代表了未来白酒业的整体发展潮流?

度数轻——这批名酒新生代产品,都实现了跨越式降度,从过去的50度+,降到了30度以下区间,其降幅之大,年轻化意愿之强,都为白酒发展史上所

罕见。待上市的泸州老窖系列新品,以28度、16度、6度的极致表现先声夺人;首创“轻度化”概念的古井贡酒,则以26度新品面世;在低度化领域底蕴深厚的五粮液,则推出了29度新品;以老酒为推广概念的舍得新品,同样定在了29度。

价格轻——比之此前名酒主流产品雄霸千元档

的状况,这批面向年轻世代的“轻”量化产品,价格已经颇为亲民。

“舍得自在”官方零售价为329元/瓶;“五粮液·一见倾心”锚定300元-400元价格带,卡位中高端年轻消费市场,兼顾“悦己自饮”与“礼赠社交”场景;“轻度古20”的价位,同样锁定在300元以上区间。 A3

### New 新视点

## 破局“淡季魔咒” 黄酒迎战年轻化转型

唯有以一场系统性的产业升级,完成从文化符号到现代消费品的价值重构,方能在传承千年韵味的同时,赢得未来的主流消费者。

本报记者 刘雪霞 发自北京

日前,中国酒业协会正式发布了《2025中国黄酒产业中期研究报告》(下称《报告》)。

《报告》指出,在政策红利与消费代际迁移的双重驱动下,黄酒产业正奋力打破“淡季魔咒”与“低价标签”,在“守正创新”中,开启一场深刻的年轻化转型。

面对Z世代的消费偏好,黄酒龙头企业已展开一系列积极的探索。

在产品端,企业打破传统坛装、瓶装的刻板形象,推出了更便携的听装气泡黄酒、适合独酌的小瓶装,以及与知名IP联名的文创礼盒。

在营销端,黄酒品牌纷纷入驻短视频平台,通过“黄酒调饮教程”“微醺Vlog”等内容,展示黄酒的时尚饮用场景;部分品牌还尝试与热门国漫、游戏联名,并在线下举办黄酒主题的市集和快闪店,极大地提升了其在年轻群体中的话题度。 A5

近日,国家统计局发布的数据显示



### 1-10月烟酒类零售总额增长4%

Headline  
特别推荐

你思想的朋友  
华夏酒报

订阅方式  
0535-6631424  
关注华夏酒报微信号订阅

### 让“黄淮味道”成为品质与匠心的代名词

让黄淮产区的美酒,既能凭借卓越品质登大雅之堂,彰显尊贵与品位;也能以亲民的价格和过硬的质量,走进千家万户的餐桌。 A2

## 辽代酒香铸就东北酒魂

从辽香型白酒市场发展趋势来看,只要坚守高品质良心酿造,其发展空间大,市场需求广,这类好酒适销对路,未来前景广阔。

中食协白酒专家委副主任委员 王贵玉

本文是对东北酒考证之浅见,谏言东北酒唤起自信感,多有谬误,望同行指正。

### 东北酒史悠悠

我国酒历史悠久,东北是我国酒历史长河中重要的区域。8000年红山文化、朝阳辽代酒史墓碑铭志、吉林大安辽代烧酒遗址及成套酿酒设备遗产,黑龙江金代遗存、辽宁出土辽代古墓古酒等。这些足以证明东北烧酒兴盛于辽宋时期。大安烧酒遗址的考古深入研究表明,固态发酵、固态蒸馏“两锅一桶”均在辽代或以前出现。白酒蒸馏器在中国出现,破除了外来之说。

东北烧酒历史上,区域地点、年代、时间、历史人物均有记载,到了清代酿酒技艺传承脉络更加清晰,充分佐证了东北烧酒文化源远流长,辽代酒香是我国酿酒文化的重要发祥地,铸就了东北酒魂托起东北产区概念,又见东北辉煌之光。

东北烧酒,薪火相传走过千余年,形成了成熟的固态法酿造技艺,从吉林大安烧酒遗址分析研究看,辽代酿酒兴盛,直到民国,大安都是大量产酒的地方;从酒的流通来看,辽宁道光酒,吉林大安,山西酒商有交易使用流通银票,说明酒在社会经济活动中的分量 and 规模。辽宁朝阳辽代张氏墓碑志记载了管理酒事官员的分布情况,说明酒业分布广泛。千百年来,契丹人、女真人、蒙古人到满洲满族人,这一方东北人历经沧桑变迁,促进酿酒技术的

发展与成熟,口口相传,师徒相传,手摸鼻子闻感悟意会的技艺形成了伟大的微生物酿酒工程,也形成了东北固态发酵固态蒸馏的烧酒技艺。

### 东北资源优越

东北土地肥沃,气温适宜,生长适中,品种多样,盛产酿酒粮食,品质上好,质地优良,做饭好吃,酿酒酒香;用之酿酒,酒会带有复合的粮香和醇香。据考证,辽宁的查海遗址出土的谷物是我国最早发现的谷子。大连大嘴子遗址的高粱是我国发现最早的高粱,佐证了东北酿酒历史悠久和粮食供应链优良。

辽香的地域特点:这种年温度幅度大的自然气候条件,在酿酒生产长期实践中,形成了北方烧酒技艺,酿出了四季酒质不同的产品。随着生产力的发展,取暖、保暖条件的改善,提水能力、建筑水平的提升,生产车间已能促进酿酒条件的改良完善,促进产品品质的提高,而且由过去的劣势变为今天的优势。大家都知道微生物体型微小、结构简单、繁殖迅速,容易变异及适应环境能力强,广泛分布于空气、土壤、江河湖海、人体、动植物的体表和肠道中,经过东北一年四季的炼就,存活下来的,其生命力更强,在酿制酒的过程中,发生着微妙的生化反应作用,赋予了东北酒特定的风味,酿成四季风味不同的东北酒。

(下转A4版)

重点

Headline