

从炙手可热到如履薄冰,酱酒“退烧”过快?

“酱酒卖不动了……”
去年10月以来,不少经销商这样说道。

他们手上的产品,大多出现了动销困难、利润下滑的情况。而酱酒,似乎也走到了“降温”的拐点。

去年下半年的如履薄冰与上半年的一哄而上,形成了鲜明的对比。

这样巨大的前后反差,让很多人对酱酒品类的发展前景产生了质疑,甚至出现了崩盘的论调。

该如何正视酱酒的问题?“酱酒热”还能传导到消费端吗?

五大“铁柱”撑起“酱酒热”

在去年8月之前,酱酒的舆论形势仍然一片大好。

彼时,“酱酒热”得到了五大层面的支撑。

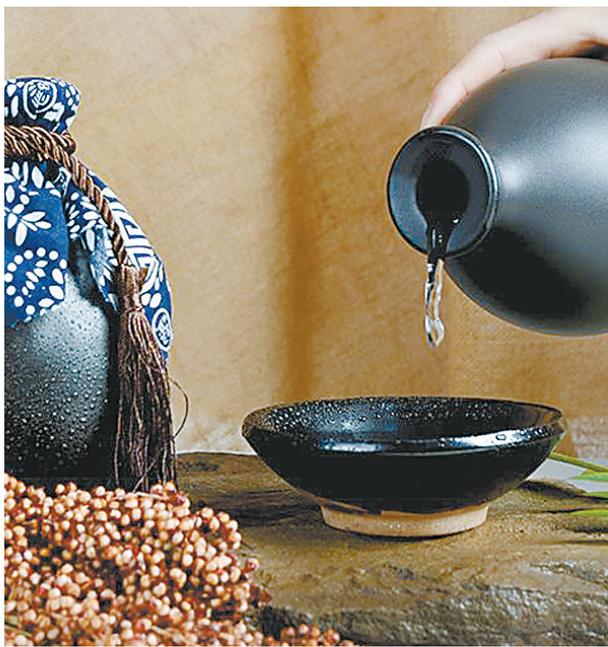
一是投资热情高涨。买酒、做定制产品以及收购酒厂的经销商、投资者蜂拥而至茅台镇。基酒与当地酒厂的价格水涨船高,酱酒的投资热度被推向顶峰。

二是头部企业积极扩建扩产。以茅台、习酒、郎酒、国台为代表的酱酒“头部玩家”纷纷实施技改工程,均表示要在“十四五”期间扩大产能。同时,一、二线品牌轮番涨价,渠道出现了囤货惜售的现象。

三是数千亿元业外资本的入局。不只业内,包括烟草、家电、高新技术、医药、金融等领域的业外资本也在“染酱”,资本市场甚至出现了上市公司与酱酒沾边,股价就能应声上涨的奇景。譬如,众兴菌业的股价就一度就暴涨了122.45%。

四是政府意志。在泸州古蔺县水口镇改名为茅溪镇之后,2020年,泸州传出计划投资200亿元打造茅溪镇酱酒园区的消息,并出台了相关补助政策。在这样的大力度扶持下,以古蔺县酱酒园区为核心的川派酱酒阵营逐渐浮出水面。

五是专家学者、酒企高



资料图片

层共同看好酱酒未来。权图工作室认为,酱酒产业和市场的规模会在十年内翻一番,分别达到5000亿元级和3000亿元级。酱酒的快速崛起不是偶然,而是中国白酒品质升级和风味发展的必然趋势和最后一站,是会持续20年以上的长周期。

贵州醇董事长、总经理朱伟表示:“酱香酒不仅没有泡沫,而且是远远的没有泡沫。未来,酱香型白酒的市场份额会超过浓香型白酒。”

尽管有以上五大层面力挺“酱酒热”,然而人们没有想到的是,去年8月20日,市场监督管理总局价监竞争局召开了白酒市场秩序监管座谈会。彼时,就有业内人士猜测,这场会议与酱酒的资本过热有关,主要目的在于维护酒业的正常秩序。

座谈会后,市场对酱酒的态度悄然发生了变化。去年10月,众兴菌业和吉宏股份两家上市公司先后发布公告终止收购酱酒企业,引发行业广泛关注。随后,“酱酒退烧”的声音逐渐放大。

理性看待问题:团购渠道独木难支

“酱酒退烧”的舆论让不

少资本与经销商望而却步,有人认为是酱酒红利已经终结,大部分经销商囤货比以往更为谨慎,同时出现了战略性撤退的现象。

这些变化,或多或少地给酱酒发展带来了负面影响。

事实上,从市场反馈来看,酱酒品类确实存在着渠道热度降温,但并不代表品类发展不可持续,更遑论面临崩盘。

问题主要源自于动销困难。不少经销商都在感叹,从2020年到去年7、8月份之前,只要是酱酒都好卖,但这之后,很多产品就卖不动了。

对此,盛初集团董事长王朝成认为,与浓香品牌不同,酱酒主要依赖团购渠道销售。这一年多来,渠道几乎被填满,造成了渠道销售的减缓。但是,渠道降温不代表消费端不热,消费端是一个缓慢的上升过程,这一趋势并没有变。

对于酱酒而言,团购渠道具有两面性。有别于浓香企业从区域走向全国,很多酱酒企业是通过团购直接做全国化招商的,本身量也不算大,因而能够迅速完成销

售。但这样做了段时间后,团购渠道开始恶性竞争,出现了价格倒挂、抛货的现象,利润开始下滑。

所以酱酒面临的现实在于,不是品类不热了,而是渠道碎片化的疯狂阶段已经过去,只靠团购来做大销量已经不可持续,需要转换方向。

酱酒新趋势:品牌化&大众化

相较浓香,酱酒品类的发展有其特殊性,动销问题是其发展过程中必经的一道坎,但这并不意味着酱酒品类的成长将会停止。

在酱酒市场格局尚未落定的背景下,这一品类还将有5至10年甚至更为长远的发展期。

那么,未来酱酒的发展趋势是什么?在王朝成看来,第一是品牌化,第二是大众化。

首先,品牌力是酱酒得以生存和发展的核心力量。在这一轮“洗牌期”,不少手握大品牌的经销商并不慌张,在他们看来,即使目前产品难以动销或利润下滑,但产品仍能实现盈利。从长期来看,大品牌的价格仍然有回旋的余地。

其次是大众化,从浓香的例子来看,100至300元的大众价格带始终是销量最高的区间之一。不论是从品牌数量还是从全国化程度来看,大众价格带都有着极为明显的优势。

在大多数行业人士看来,尽管“酱酒退烧”的说法并不能完全反映真实的市场情况,但适当的降温有利于行业的长期发展,是“酱酒热”回归理性、回归品质与品牌的表现。

不论浓香还是酱香,一个品类想要一直维持高毛利并不现实,随着时间的推移,其价格必定会越来越透明。而领军企业的带动、持续提升的品质以及消费者的好口碑,才是酱酒品类真正的立身之本。

(邱梦思)

有些下酒的食物吃了可能危害健康

1.胡萝卜

因其所含的胡萝卜素与酒精在肝脏酶的作用下,会生成有毒物质,危害健康。

2.凉粉、凉皮

酸辣爽滑的凉粉、凉皮也是颇受欢迎的下酒菜。但凉粉、凉皮在加工过程中要加入适量白矾,而白矾具有减缓肠胃蠕动的作用,用凉粉佐酒则会延长酒精在胃肠中的停留时间,因而增加人体对酒精的吸收。同时也增加了酒精对胃肠的刺激,减缓了血流速度,延长了酒精在血液中的停留时间,促使人醉酒,危害健康。

3.生鱼刺身、醉虾等生冷海鲜

吃海鲜时饮大量啤酒,会引发痛风。因为大多数海鲜食物会给身体制造过多的尿酸,而尿酸是人体代谢产生的废物,如不能及时排出而沉积于关节或软组织,就会使关节或软组织出现红肿热痛,甚至引发高烧。此外,体内尿酸过多,还可导致肾结石及尿毒症的发生。

4.熏腊食品

一口咸肉一口白酒,酒的滋味虽然绵长,却暗藏健康隐患。因为熏腊腌制的食品含较多亚硝酸胺,亚硝酸胺在酒精中的溶解度很大,会增加患食管癌、胃癌等的风险。

5.烤肉、烤串

食物经过烧烤不但会损失脂肪和蛋白质等营养成分,还容易产生致癌物。酒精会扩张消化道血管,并破坏消化道黏膜,使这些致癌物质更易被人体吸收。

适合下酒的食物有:

1.含蛋白质丰富的肉、禽、蛋类

酒水入肠,会影响人体的新陈代谢,易出现蛋白质缺乏。因此,应选择松花蛋、家常豆腐、清炖鸡、烧排骨等做下酒菜,以补充蛋白质。

2.属于碱性食品的蔬菜、水果

饮酒时,鸡、鸭、鱼、肉菜相对较多,这些都是酸性食品,为了保持体内的酸碱平衡就必须选择蔬菜、水果等属于碱性的食物,如炒豆芽、醋菜、橘子、苹果等。

3.膳食纤维高的菜

膳食纤维可减缓或减少酒精的吸收,起到保护肝脏的作用。海带、木耳、大白菜等都属于膳食纤维高的菜。凉拌海带丝、洋葱拌木耳等都是既护肝又美味的选择。

4.粗粮薯类

这类食物中含有丰富的碳水化合物,碳水化合物和酒精结合,会减缓肠胃对酒精的吸收。另外,这类食物中B族维生素的含量也相当丰富,能弥补大量饮酒对维生素B的损失。因此,炒土豆丝、杂粮外菜等都是不错的选择。

5.豆腐

任何酒都含有乙醛,乙醛是一种有毒物质。豆腐中的胱氨酸是一种重要的氨基酸,它能解乙醛之毒,并使其排出体外。因此,人们在饮酒时或饮酒后吃点豆腐是大有好处的。(张五阳整理)

酒不能瞎喝,要会品

专家教你喝出酒的内涵

□记者 张五阳

本报讯“我总听到有人说白酒味道有的酸、有的甜,我喝着怎么都是一个味道?”提起白酒的味道,市民小张总会眉头一皱,都说酒分酸、甜、苦、辣,可他总觉得酒除了辣还是辣。那么白酒该如何品出其他味道?如何能分辨出白酒的口感?记者采访了市酒业协会秘书处外宣部秘书长顾跃峰,一探究竟。

“喝酒不能闷头喝,还要

学会品,只有懂得品酒,才会真正了解这款酒的内涵与精髓。”顾跃峰告诉记者,品酒与喝酒还略有一些区别。喝酒只需要直接喝就行,但这样往往很多白酒中内涵的元素就会被淡化掉;而品酒则是需要一些技巧及要求,目前国内白酒品评分为五个基本步骤:静其心、观其色、闻其香、品其味、悟其格。

据介绍,品酒讲究“静”,不能心浮气躁。拿起酒杯,视线与酒杯平齐,看酒在杯

中的色泽与黏稠度。可以轻晃酒杯,看酒在杯壁上挂杯的程度,好酒所含微量成分丰富,酒体黏稠、挂杯度好。轻轻晃动,酒液就像丝绸一样从杯壁上缓缓落下,挂杯痕迹明显、均匀。看了酒的色泽后,接着就可以闻酒在杯中的气味,好酒的气味非常香醇,很有韵味;劣酒一般会有一种刺鼻的气味。

“最重要的一步是‘品’。这里的品不能大口地喝,一定要小口,约1毫升的量,铺满

整个舌面即可。同时,舌头与酒接触也有讲究,一定要先接触舌尖,然后到舌头两侧,最后到舌根,再缓缓入喉。因为舌尖对甜味敏感,两侧对酸味喜爱,舌根对苦味在意。”顾跃峰说,这些步骤做到位后,就可以感受酒在口中独特的韵味,可以品尝出甜、酸、苦。好酒一般可以做到绵甜柔和、协调爽净、醇厚饱满、回味悠长。最后则是对这款酒的历史、工艺进行了解感悟,只有这样才能够品出酒的真真正正内涵。