



贴牌乱象切莫砸了酱酒金字招牌市场

文 / 本刊记者 钟石新

5月28日，遵义市（仁怀市）酒业协会发布通告称，为了切实规范我市白酒定制（贴牌）产品生产销售行为，根据市委、市人民政府的统一安排部署，严禁生产销售各类不规范定制（贴牌）产品。

通告一经发布，即在业内引起了强烈反响。

酱酒，是我国白酒品类的一种香型，因以享誉中外的茅台美酒为代表，亦称茅香型。酱香型白酒属大曲酒类，由于其酒色微黄而透明，酱香突出，酒体醇厚，空杯留香持久，回味悠长等特点，深受消费者的喜爱。此外，基于酱酒纯粮酿造，天然发酵，不添加外来物质这一特性，其酒香至今为止尚未找到主体香味物质。因此，即使想通过添加合成剂对其作假也无从着手，这就排

除了人工添加香气、香味物质制造“酱香”的可能。这既是近年来酱香型酒销量高热不退，贴牌制造蔚然成风的主因，亦是对这一香型品类实施必要保护的迫切需求。对此，禁止酱酒贴牌制造乱象刻不容缓！

“遵义市（仁怀市）酒业协会发布通告的背后原因，是2019年以来持续的酱酒热，少数贴牌厂家浑水摸鱼、虚假宣传，对消费者、对食品安全、对遵义地区的正规酒企都带来了严重的威胁。”遵义市（仁怀市）酒业协会副秘书长杨必刚在接受记者采访时表示，对贴牌行为的整顿行动获得了遵义市委、市政府和行业的支持，具体效果，还要观察。

“早该整顿了！”仁怀市某酒企驻京销售经

理姜先生对记者表示，这两年来，大量资本和各类企业涌入酱酒行业，有的企业无技术、无资质，有的企业跨界生产，有的企业甚至用外地的基酒以次充好，扰乱了整个行业的秩序。

资本、市场热炒酱酒

中国酒业有“天下酱香出仁怀”之说。仁怀镇得天独厚的酿酒小气候、不可复制的自然禀赋，赋予了其正宗的酱酒品质。

据记者了解，酱酒热从2018年开始就已出现，2019年逐渐升温，到2020年达到井喷。而在2021年1月6日，酱酒代表贵州茅台以2100.00元/股历史新高及2.63万亿元天价市值将酱酒热推向了高峰。

据姜先生说，所谓酱酒，传统是指以茅台为首的贵州酒企。但近几年来，北京、河南、山东、江苏、广东、上海、浙江、福建、广西等省市的酱酒生产都呈遍地开花之势，很多酱酒并不在仁怀生产，却在各种媒体上宣传自己系出名门、茅台镇正宗。

自从酱酒热流行后，仁怀就成为行业内外关注的焦点。因为仁怀是中国酱酒的核心产区，在这里，不仅有着茅台，还有着其他优质酱酒资源，这些都吸引了各路资本及企业。

在面积1788km²的仁怀土地上，到底有多少酱酒企业，一直众说纷纭。

第一种说法是9000余家，这一口径有两种来源。一种是坊间传闻来源，甚至远不止9000余家。一种是通过互联网关键词而来的。在互联网搜索“茅台镇”三个字，出现的关联企业达到9000余家，而且近九成成为白酒关联企业。

第二种说法是506家。根据国家食品药品监督管理总局公开数据，截止2019年2月11日，仁怀市共有食品生产许可(SC)获证酒厂506家。

白酒专家蔡学飞分析认为，酱酒热的背后是

中国酒类消费升级对于高品质白酒的市场需求扩大，其次是酱酒背后的产区概念不断成熟推动了酱酒品类发展，直接原因是茅台的高价值属性带来的酱酒更健康，老酒更保值等概念得到消费者不断认可，从而推动了酱酒的持续走热。

市场乱象丛生

统计数据显示，2019年，酱香型白酒产能约55万千升，完成销售收入1350亿元左右，实现利润约550亿元，在销售收入和利润双双实现20%以上增长的同时，以白酒行业7%的产能，实现了21.3%的销售收入和42.7%的利润。

高利润吸引了大量企业前来淘金，也使得酱酒行业乱象丛生，其中贴牌产品成为重灾区。

贴牌OEM，即企业下订单，由酒厂提供品牌与资质进行代工，这也是一些小型资本或企业快速进入酱酒行业的打开方式。这也是仁怀许多数中小酒企的生存方式。

贴牌生产，也导致了价格的混乱。打开互联网以及新媒体，所谓的茅台镇酱酒满天飞，从9.9元一瓶，到99元6瓶、198元12瓶、668元一瓶、998元6瓶、1688元6瓶等等。

9.9元真能喝到正宗酱酒吗？668元一瓶的酱酒和其他酱酒有啥区别？大多数消费者都是一头雾水。

姜先生曾长期在遵义工作生活，据他介绍，遵义正规酱酒厂家都是精选茅台镇本地优质红缨子糯高粱、小麦、赤水河为原料，按千年传统的“12987工艺”进行酿制，一年周期，二次投料，九次蒸馏，八次发酵，七次取酒。五斤粮食酿一斤酒，绝不能偷工减料。酿好的基酒会分批分质存放在陶坛中，静置于通风、阴凉、干燥的储酒室，至少贮存三年以上。三年后再用老酒反复勾调，然后再存放两年左右，才能灌装出厂。

记者从遵义市酒业协会了解到，中国酿酒大





师、遵义市(仁怀市)酒业协会会长、茅台集团原总工程师吕云怀数月前曾在协会内部做过一场《一瓶好酱酒是如何酿成的》的专题培训,介绍了酱香酒产区和酱香型白酒的传统工艺:一年一个生产周期,二次投料,三种典型体,四十天制曲发酵,五月端午制曲,六个月陈曲,七次取酒,八次加曲、堆积、入池发酵,九次蒸煮和十个特点(三高:高温制曲、堆积、摘酒,三多:轮次多、用粮多、用曲多,三低:出酒率低、水分低、大曲糖化率低,一长:贮存时间长)。

姜先生对记者说,纯粮酒有成本限制,所以注定价格有一个限制。这个限制因各地酿造状况不一而有所区别,但总的来说五十元每斤是一个标杆,超过这个价格的,不能保证绝对是纯粮酒;但低于这个价格的,一定是勾兑的劣质酒。

举酱品牌服务机构副总经理、酱香白酒营销专家刘亚伟认为,在本轮酱酒热下,业内外大量资本涌入遵义,200件酒起订,门槛过低,就会导致贴牌者出现浑水摸鱼的现象——产品未经审核检验上市、包装剽窃或制作假酒、虚假宣传等。这样的产品流向市场轻则影响消费者对整个酱香产区非大品牌产品的信任度,重则出现食品安全,对整个产区和酿酒企业的发展存在着不可估量的潜在威胁。

酒协出手,重拳整治

市场已呈乱象,整治已是必然。

早在2020年8月,在遵义市(仁怀市)酒业协会理事扩大会议暨行业自律推进大会上,103家参会企业代表签订了《仁怀产区酱香型白酒酿造技艺行业自律承诺书》,共同承诺严格执行标准规范,保证大曲酱香产量、产能在产区内的绝对优势和占比,严把质量关、生态关、安全关,坚守酱酒品质和风味,恪守大曲酱香酒传统酿造技艺,“保大曲酱香,限碎沙,反窜酒”。

2021年4月,为打击遵义市酱香型白酒“年份酒”乱象,《遵义酱香型白酒“年份酒”》团体标准立项正式获批。该标准从基础定义、生产要求、感官要求、理化指标等各个方面规定遵义市酱香型白酒“年份酒”体系。

遵义市(仁怀市)酒业协会5月28日发布的最新通告,措辞严厉,整治目标也非常明确。

通告称,截至2021年5月31日前,各酒类生产企业对所有定制(贴牌)产品进行一次全面清理,凡生产包装有各类不规范产品及包装物自行销毁。自2021年6月1日起,所有酒类生产企业的各种定制(贴牌)酒必须向市酒业协会进行实物报备,报备资料含瓶形、商标、包装物、宣传画册等,委托生产方属经营性质的公司,需提供对方营业执照,属单位或企业的,需提供对方组织机构代码,属个人行为的,需提供对方住址及身份证号码。审查合格后,由市酒业协会出具批准书方能生产销售。

对于此次清理行为的初衷,遵义市(仁怀市)酒业协会指出,随着白酒行业生产销售的恢复和向好发展,酱酒热正在全国白酒市场逐步形成,各种形式的定制(贴牌)酒也不断涌现,带动了白酒销售市场的持续升温,但由于少数生产企业对定制(贴牌)产品审查把关不严,从中也产生了一些乱象,有的甚至触及到国家利益和安全。

遵义市(仁怀市)酒业协会执行副会长兼秘书长吕玉华表示,经过近两年的整顿,仁怀市茅台镇的串酒和劣质酒已经得到了有效的控制,但是串酒和劣质酒生产商又转战到了其他省份。而且,随着知名酱香酒品牌有意控货,大量产自贵州省以外的劣质酱香酒已经开始在市场上横行起来。

吕玉华说,要想从根本上治理劣质酱香酒,需要全国相关职能部门建立全国联动机制,在全国范围内严查严打制售劣质串酒的违法违规行,净

化酱香酒市场，为消费者提供优质的酱香酒，共创美好幸福生活。

吕云怀则表示，坚守品质是酱酒核心产区的底线，酱酒以优质的原料、独特的工艺、不可复制的环境和优良的品质赢得了消费者的青睐，推动了市场需求，如今酱酒行业正面临着良好的发展机遇，而行业的发展必须靠质量取胜。要继续致力于产区、产业在社会上、在消费者心中的公信力、凝聚力、引领力、带动力和影响力，希望各酒企做好本职工作，为维护产区形象，共同推进白酒产业高质量发展。

延伸阅读一

时下最热的酱香型白酒，你知道它的由来及发展吗？

近年来，最火的白酒品类莫过于酱香型白酒，茅台一骑绝尘，稳坐白酒龙头位置。在酱香热潮下，越来越多资本与企业踏入酱香行业，越来越多的消费者爱上酱酒。但是，你了解酱酒吗？知道酱酒的来源吗？今天，让我们一起来探索酱香型白酒的由来及发展。

起源：酱香型白酒源于枸酱

据有关史料记载，酱香型白酒的起源可以追溯到西汉武帝时期，当时俗称“枸酱酒”。

《史记·西南夷列传》有载，公元前135年（西汉建元6年），汉武帝刘彻使臣唐蒙出使南越（今广州），在南越王的宴席上，唐蒙尝到了今仁怀一带产的酒——枸酱酒。为取悦汉武帝，唐蒙绕道罽部，即现在的仁怀一带，取枸酱酒献给武帝，武帝饮后，觉得甘美异常，赞其“甘美之”。

除此之外，清代大诗人郑珍的诗中：“橡蚕不自乌江渡，枸酱还从罽部来”；以及清仁怀诗人陈晋熙有诗：“尤物移人付酒怀，荔枝滩上瘴烟开，汉家枸酱知何物，赚得唐蒙罽部来”，也证实了早在汉朝，仁怀已盛产美酒。

历史：仁怀的酒香，也是酒乡

酱香型白酒起源于汉代仁怀，至唐、宋朝，仁怀一带已成“酒乡”，酿酒之风遍及民间，而“酒乡”中又以仁怀市茅台镇的酒最为甘冽，谓之“茅台烧”或“茅台春”。

茅台镇气候独特，三面环山，一面环水，夏季高温湿热，冬季温暖干燥，独特的小气候非常适合酿酒，再加上酿酒历史悠久，当地人善于酿酒，到清朝时期茅台镇的酒业已经十分发达了。有“茅台烧房不下二十家，所费山粮不下二万石”及“仁怀城西茅台村酿酒全省称第一”的记载。

确立：酱香型成主流香型之一

酱香型白酒的鼻祖是枸酱酒，在长达几千年的历史中，各地的叫法也不同，那么酱香型白酒是何时确认的？

新中国成立后，为了振兴酿酒业，轻工业部在1952年举办了第一届全国评酒会。这次的评酒会给酒行业带来了荣耀和声誉，但是因为对酿酒没有科学深入的研究，只能根据“品德优良”、“广受好评”、“历史悠久”等条件来评选名酒。

到了1979年第三届全国评酒会时，白酒按照糖化发酵分为五种香型：酱香型、浓香型、清香型、米香型和其他香型，至此才有了香型的划分，并确立了各香型的风格特点。酱香型白酒也由此确立，其风格特点为：酱香突出，幽雅细腻，酒体丰富醇厚，回味悠长。

标准：制定标准，统一市场

白酒酱香型的确立让酱酒在白酒中的地位有了实质提高，但市面上酱香白酒众多，如何确认是正宗的酱香酒？

2011年12月1日，《酱香型白酒》国家标准正式颁布施行。该标准的主要起草单位为国家酒类及饮料质量监督检验中心、贵州省产品质量检验检测院、中国贵州茅台酒厂有限责任公司、四川郎酒集团有限责任公司、贵州茅台酒厂（集团）习酒有限责任公司、山东青州云门酒业（集团）有限公司。标准规定酱香白酒不可加上食用酒精及非纯粮酒发酵制





造的呈香、呈味、呈色有机物，应以高粱、小麦、水等为原料，经传统固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，以确保酱香白酒品质。

有了统一的标准，此后酱香型白酒企业只有恪守传统、纯粮酿造、固态发酵，以传统的酱香工艺酿造的酒才是正宗的大曲酱香酒。

发展：茅台火，酱酒热

茅台作为酱香型白酒的代表，是如何成为全民皆知的品牌呢？主要是通过两件事。

其一是1915年，茅台参加了美国旧金山举办的巴拿马万国博览会，并以其精美绝伦的品质冠盖群芳，一举夺得金奖。至此，茅台酒的发展到了一个新的高峰，畅销海内外。

除此之外，茅台身上的红色基因也是如今茅台大受欢迎的原因之一。1935年红军四渡赤水时曾与茅台酒结缘；同时，1949年开国大典时，用茅台酒宴请四海宾客，被广大民众称之为：“国酒”。

中国白酒有十二种香型之多，近几年由于茅台酒的火热及健康消费理念被越来越多人接受，酱香酒成为大部分消费者餐桌的最爱，成为了当下最火的香型。

以铜为鉴，可以正衣冠；以史为鉴，可以知兴替。酱香型白酒从汉代发展至今，已有几千年的发展历史，了解酱香型白酒历史、标准，更能品鉴出酱香型白酒的醇厚幽雅。

（遵义市（仁怀市）酒业协会供稿）

延伸阅读二

好曲才能酿好酒，茅台镇酱香酒制曲有哪些特殊之处？

提起酱香酒，大家首先想到都是茅台镇，作为酱香名酒茅台的产地，茅台镇酱香酒一骑绝尘，占据了酱香型白酒市场最大份额。

相比古蔺的郎酒、仙潭的潭酒、遵义的珍酒、金沙县的回沙酒等酱香型白酒，茅台镇的酱香酒更正统更纯粹，知名度也更高。

为什么茅台镇酱香酒更受欢迎，其中一大原因就是一本地酱香酒酿造有独特的酒曲参与，而且制曲过程充满神秘元素。

茅台镇酒曲有什么特殊之处呢？本文为你解答。

制曲原料特殊

酒曲作为酿酒发酵的主要助力，好曲药才能酿出好酒，而优质曲药的制作也离不开优质的原料。在茅台镇，端午制曲、重阳下沙是并列的两件大事。

茅台镇酒曲为小麦制成的高温大曲，在制曲原料的选择上，茅台镇传统酱香酒选用的优质小麦要求颗粒坚实、饱满、均匀、皮薄，无霉变，这类优质小麦除了富含丰富的淀粉，还有少量的蔗糖、葡萄糖、果糖等成分，还有一定含量的麦胶蛋白和麦谷蛋白。

这类优质小麦制成酒曲，在适当的温度和酸度环境下，会通过微生物和酶被降解为小分子可溶性物质，生成酒体中的呈香呈味物质，产生酒体饱满、香气幽雅的良好效果。

制曲工艺特殊

选好的制曲原料之后就可以开始制作酒曲。制作传统大曲要先把小麦磨碎，按一定比例拌上曲母（陈曲），然后通过踩曲制作出“龟背状”曲块。曲块要求四边紧，中间松，否则就无法进行完全发酵。

踩曲不仅是一项力气活，更是一项技术活。茅台镇有着“女人制曲、男人制酒”的传统，从神秘角度来说，男女分工合作符合自然的阴阳和谐之道；

而更科学的解释是，女性的身体比较轻盈，而且踩曲需要掌握好力度，才能制出疏松适宜的曲块，才能更好地进行发酵。



酒曲发酵环境特殊

酒曲制好之后需要在曲仓进行持续发酵，曲仓中酒曲的摆放也有固定要求。堆曲时，要先用稻草将墙面和曲块隔开，同时还要在地面上铺上一层稻草，然后把整个曲块几乎用稻草包裹住，而且层与层之间、块与块之间都覆盖了厚厚的稻草层。

稻草层的作用就是锁住水分的挥发，最大限度地保证曲块温度的恒定，还能为曲块提供重要的微生物。等到曲块40天高温发酵完成酒曲入库后，用过的稻草都要被细细择除，而工人们还要从择下来的稻草中选出可再用的曲草，待下轮次生产使用。

不管是制曲间还是曲仓，一大特点是高温闷热，制曲间的温度在40多度，曲仓的温度更是最高温度可达62度以上。曲块要在高温曲仓中经过40多天的“烘烤”才能发酵完成。

神秘曲蚊赋予更多香气

我国产酒制曲的地方一般都有曲蚊，种类多达二三十种，茅台镇也不例外。本地曲蚊外壳硬，如小米粒般大小，是酱香酒丰富香气的重大功臣。

酒曲制成曲坯后，曲蚊就闻着曲香找上门来。它们成群结队，密密麻麻飞来飞去，将河谷两岸的各种野花花粉携带到曲药中，产卵繁殖，为曲块添加了许多野花的香味。

曲蚊幼虫含有大量蛋白质，这些蛋白质在酿酒过程中对酱酒的风味起到至关重要的作用，曲蚊幼虫吃过的曲药，有种特殊的香气，酿出的酒也更香。

（遵义市（仁怀市）酒业协会供稿）

延伸阅读三

“勾调”不是“勾兑”！高品质酱香酒全是勾调的

不知从什么时候开始，人们谈勾兑色变，大多数人把白酒人为的分成了粮食酒和勾兑酒，认为粮食酒是好酒，勾兑酒是化学酒是坏酒。其实从专业来讲是十分错

误的，勾兑原指生产中的必须要有的过程，从酒的蒸馏过程即可知道，酒度从75度逐渐下降到40多度的，而平时喝的酒都是固定度数的，不勾兑如何保持产品的标准。然而最终，白酒界还是决定不再教育消费者了，就把勾兑留给坏酒吧，从新标准开始白酒把这个过程重新命名为“勾调”。

白酒为什么要勾调？

因为生产出的酒，质量不可能完全一致，必须通过勾调统一口味，去除杂质，协调香味，从而满足不同消费者的爱好。而勾调也不是简简单单的向酒里掺水，而是包括了不同基酒的组合和调味，是平衡酒体，使酒的质量差别得到缩小，质量得到提高，使酒在出厂前稳定质量，取长补短，统一标准，并保持独有风格的专门技术。所以勾调技术是白酒酿造的一项非常重要而且必不可少的工艺，离开该过程白酒的质量就无法保证，口感就不能稳定。

勾调是工于心，精于形的匠心白酒勾兑与调味，可以说既是一个整体，又有所不同，人们常说：“增香在发酵，提香在蒸馏，成型在勾兑，风格在调味”，还有的说：“勾兑是画龙，调味是点睛”。因此，勾兑和调味是两项相辅相成的工作。所谓调味，就是对基础酒、进行的最后一道精加工或艺术加工，它是一项非常精细而又微妙的工作，用极少量的精华酒弥补基础酒在香气和口味上的缺欠程度，使其优雅丰满。

正确认识勾兑与调味

很多不明真相的消费者，一看到“勾调”、“勾兑”就给贴上“假酒”、“酒精酒”的标签。被很多消费者被捧为上宾的“从酒厂直接接出来的酒”其实是没有经过任何调味、去杂质、以及很多有害的低沸点物质的基酒，严格意义上是不能直接喝的。

因为酒中的醛类物质一定是超标的。而且喝起来为什么那么辣口烧喉，也是因为没有提升白酒的品质和口感。■

（遵义市（仁怀市）酒业协会供稿）

