

“抓住重点 促进发展”

全国白酒标委会秘书长联席工作会议在济召开

□王丛

26日,全国白酒标准化技术委员会(以下简称标委会)第二次秘书长联席工作会议在济召开。标委会秘书处及各分香型技术委员会秘书处分别对2010年的工作进行了总结,对“十二五”白酒发展规划及2011年标准化工作重点展开了专题讨论。

全国白酒标准化技术委员会秘书长、中国食品发酵工业研究院副院长熊正河在会上指出,过去的一年标委会秘书处及各分香型技术委员会的工作取得了一定的成绩,也存在很多困难和问题。这次秘书长联席工作会议在济召开,一方面是对过去的工作进行总结,另一方面,要讨论解决工作中遇到的问题,以制定出更利于行业发展的技术标准。

熊正河强调,没有规矩不成方圆。白酒要走出国门离不开严格的技术标准,白酒行业要在“十二五”期间求得大发展更离不开科学、合理、务实的技术规范。

会上,酱香、浓香、清香、米香、凤香、豉香、兼香、芝麻香八个已成立的分技术委员会秘书长分别对2010年的工作进行了总结,并汇报了工作规划。特香、老白干两个正在筹备中的分技术委员会秘书长也对其筹备工作做了汇报。

中国食品工业协会秘书长马勇、中国酿酒工业协会副秘书长宋书玉、山东省轻工业协会行业管理处处长朱维平、山东省白酒工业协会秘书长姜祖模出席本次会议。会议还对食品安全、环保标准等事宜进行了通报,并落实了标委会第一届三次全体委员大会的相关工作。



会议现场

“芝麻香技术标准制定需加快”

工作会上,芝麻香型白酒分技术委员会秘书长邢介平就芝麻香技术标准的制定工作做了详细汇报。他说,分委会自2010年成立以来主要做了两个方面的工作,一是收集整理标准数据等各项资料,二是加大了同其他委员会的技术交流。他指出,秘书处事务性工作之复杂是前期没有想到的,“标委会既然把事情交给我们来做,困难再大我们也要做好”邢介平说。(本记)

山东“葡萄酒模板”刮红春季糖酒会

本报讯 有着中国“第一展会”之称的全国糖酒会,今春注定要有“山东元素”。记者在春季糖酒会上看到,以张裕、醒恩酒业为代表的山东“葡萄酒模板”刮红春季糖酒会,成为今春糖酒会最大亮点之一。

领军者张裕:祭出“三板斧”

企业创新的一个重要环节,就是推出新产品。张裕“三板斧”的第一个斧头,自然就是新产品。在春季糖酒会上,张裕总经理周洪江宣布:张裕正式进军起泡酒市场。什么是起泡酒?其实,起泡酒就是老百姓口语中的“香槟酒”,只是

官方不再允许使用这三个字的称呼而已。

据统计,目前中国起泡酒市场的年销售额至多不超过5亿元。张裕为何看中了这个小众市场?“西方国家起泡酒是高端酒种,占有率在10%以上。中国起泡酒市场未来至少有30亿元的巨大空间”。周洪江介绍到。酒庄酒被誉为高端葡萄酒的代名词。张裕祭出的第二板斧,则是新建三个酒庄。除了已经成功的张裕卡斯特酒庄、爱斐堡酒庄外,两年内张裕将分别在陕西、宁夏和新疆再建三个酒庄。张裕祭出的第三板斧,则是时下最流行的奢侈品“饥饿营销”。从每年

只产6万瓶的张裕百年酒窖,到限量5000瓶的“爱斐堡1号”顶级产品,以及还没有正式推出就售罄的300桶期酒。

渠道者醒恩:开渠道创新先河

成都春季糖酒会上,山东醒恩酒业副总裁吴娟捧回了全国渠道冠军2010创新奖奖杯。这家葡萄酒行业的“小老弟”,凭借招商五个月,加盟店达147家的成绩,成为行业的一颗新星。更重要的是,醒恩酒业开创的“源头垄断+平价策略+连锁分销”的全产业链运营葡萄酒的连锁新模式,已经成为行业议论的焦点。

(本报记者 李克新)

春季糖酒会上鲁酒发力

本报讯 在刚刚举行的全国春季糖酒会上,鲁酒凭借创新型芝麻香,在川酒家门口上演了一幕关公面前耍大刀的好戏!

作为鲁酒“走出去”的先行者,泰山生力源借助今年春季糖酒会,隆重推出了中高端的“五岳独尊”系列,以作为未来几年进军全国市场的拳头产品。当然,该系列最高端的产品则是五岳独尊芝麻香。“我们为此成立了专门公司运作,包括浙江、江苏、广东,第二步是海南、四川等地,今天算是在‘国会’上一次揭幕式吧。”泰山生力源董事长马西元现场告诉记者。

与泰山生力源的揭幕战

不同,占据鲁酒中流砥柱地位的山东扳倒井,则在本次糖酒会上摆出了品牌推进的大旗,“每次糖酒会上经销商云集,媒体扎堆,我这几天就接受了几十波记者采访。”山东扳倒井副总经理张辉一边接受记者采访,一边向记者解释道。

当然,芝麻香产品标准制定者景芝酒业更不会放弃这么好的推广机会。此次景芝酒业派出了历史上规模最大的招商团队来成都,也首次在会展中心布置了特大型的VIP展位,并在成都皇冠假日酒店里拉开了招商序幕。“鲁酒芝麻香已经通过首届山东百姓品酒大赛得到了老百姓

的认可,我们有理由,也有信心让芝麻香纵横四海。”景芝酒业当家人刘全平如是说。

作为第一个将芝麻香隆重推向市场的济南趵突泉酿酒有限公司则深谙“借力打力”、“众人拾柴火焰高”的道理。作为全国白酒标准化技术委员会芝麻香型白酒分技术委员会秘书长的邢介平告诉记者,“芝麻香要走向全国,仅靠一家企业的实力是不够的,芝麻香标委会成立来取得了一定的成绩,但仍有很多技术性的问题待研究。我来成都一方面是跟老朋友叙叙旧,更多的是与专家就芝麻香的技术问题做交流。”

本报记者 李克新 王丛

中国驰名商标 中华老字号

趵突泉

特酿

淡雅清香·中国风尚

济南趵突泉酿酒有限责任公司
地址: 济南市历城区仲宫镇龙山路53号
电话: 0531-82991522