



中国白酒大师梁邦昌到国美酒业集团浮来春酒厂有限公司指导工作

# 多粮型白酒将是市场的主体

10月22日,中国白酒知名专家、白酒酿酒大师、中国酿酒工业协会白酒专家组组长、原洋河酒厂厂长梁邦昌,中国-非洲联合工商会执行干事长、金融委员会主任柴欣,金沂蒙集团总经理张思武抵达莒县,来到国美酒业集团、浮来春集团进行技术工作指导,并举行产品品评和专业技术指导专题会议。浮来春集团董事长武玉杰,党委书记李洪友出席会议。梁邦昌肯定了国美酒业深耕白酒行业的做法,并坚信,浮来春主打的多粮型白酒将是未来市场的主体。

齐鲁晚报·齐鲁壹点 万家成

已经80高龄的梁邦昌,是我国酒类行业的泰斗级人物,目前仍奔波在行业一线,贡献者自己的力量。来到浮来春集团后,梁邦昌对浮来春系列产品进行逐个品评鉴定,并逐一进行点评。“这几款酒的典型性非常一致,具有自己的产品风格。特别是在这样的质量状况下,其价格在国内同类产品中,属于高性价比的产品。”

对于浮来春产品的质量价格关系,梁邦昌也寄予了肯定。“这种质量和价格的关系,是武玉杰董事长在白酒市场上掀起的一个营销风暴。武玉杰董事长的纯粮食酿造白酒的作法,特别是价格定位在大众能够接受的价位,应该具有很广泛的市场适应性。”梁邦昌说。

梁邦昌介绍,目前社会上大多数的酒企只是做市场营销,而浮来春先做企业文化,用企业文化做白酒营销的策略,在业界很值得学习和推广。梁邦昌特别点出了一帆风顺酒、六德酒、紫砂特曲酒等产品,指出它们的浓香型特点特别明显,窖香浓郁,风格突出,诸味协调,余香长,后尾干净,属于莒酒典范。“虽然度数低,但低而不淡,特别是目前的价位,非常具有市场优势,真正做到了让大家喝的起的好酒。”

梁邦昌点评道,浮来春酒采用多粮酿酒工艺,这是对市场的长期把握。“现在大家都在

哄抬一个香型,但这是暂时的,相信不远的将来,多粮型白酒将是市场的主体。”梁邦昌说。

梁邦昌最后表示,浮来春注重酒文化和产品的发展,思路清晰,目光长远,特别是产品的质量和定价方式,将来一定会开辟白酒市场一个新的路子。他表示,对浮来春的未来发展充满信心、充满期待。

会上,梁邦昌先生就集团技术人员提出的问题进行了深入浅出的解答,并亲临现场查看了酿酒窖池微生物窖泥和发酵出池酒醅情况。

早在2018年举行的宜宾国美酒业举行的封坛大典上,梁邦昌就提出“酒不是我们酿的,是微生物酿造的,我们只不过为微生物提供合适的条件”。此次赴国美酒业指导,梁邦昌也肯定了国美酒业深耕白酒行业的做法。

武玉杰也表示,浮来春酒是通过几代人的不断传承,秉承莒文化“勿忘在莒”的文化内核,时代传承下来的。多年来,在县委、县政府和社会各界的关心支持下,浮来春集团立足酒业,发展了房地产开发、生物科技、矿山经营、海外投资、国际贸易、公共交通等多产业协同发展的现代化企业集团。希望梁老为企业的发展多把关,多指导,企业也不辜负来前辈的期望,继续完善生产经营战略,踏踏实实酿造良心酒。



梁邦昌在国美酒业指导工作。



武玉杰同梁邦昌在交流。

