

市场前景看好,企业积极探索 瑞安本土白酒何时能“抢回失地”?

■记者 蔡自祥 陈峥 叶天成(见习)

在瑞安市场上,本土品牌的白酒现难觅踪迹,本报蹲点记者在调查中发现,本土酒类企业大多存在规模小、产品推广难等问题。瑞安本土白酒行业该如何走出困境,大批量生产呢?

品牌“老酒汗”绝版 家庭自酿难进市场

“它已经绝版了,那个公司没有生产了”“老酒汗”都是以前进过来卖的,现在早停产啦”“品牌‘老酒汗’现在早没了”……日前,记者走访了安阳路上多家酒庄、饭店和小卖部,大多数店主表示已经没有本土产的白酒在售,只有一家店里尚有拟收藏的两箱“老酒汗”在卖,但店主表示,这批货卖完之后就没有了。

店家告诉记者,尽管生产品牌“老酒汗”的酒庄停产了,但是不少顾客对瑞安本土“老酒汗”依旧念念不忘。“顾客还是不喜欢喝温州的‘老酒汗’,还是

想要瑞安的‘老酒汗’,早年的瑞安‘老酒汗’是最好的。”一饭店店主魏香柳说。

那么,瑞安的本土白酒现在还有在酿制吗?蹲点记者来到芳庄乡娄山村,找到了正守在土灶前烧制白酒的村民王步凤。据悉,娄山村地处青田、瓯海、瑞安三个县(市、区)交界处,虽然地僻人烟少,但当地气候条件非常适宜种植稻米,娄山晚米曾作为宫廷贡品闻名遐迩,加上当地清甜可口的山泉水,正所谓“好山好水出好酒”,数百年来,这里家家户户都有酿酒的传统。

王步凤所酿的酒以采集老酒煎蒸时所凝结的汗珠状液体而得,故名“老酒汗”,是瑞安特产名酒,晚清时曾被列为贡品。一锅酒要烧3个小时,王步凤说,酒好不好,用眼睛一看就知道了。农家自酿的“老酒汗”香气四溢,回味无穷,王步凤从不发愁酒的销路,每年都会熟客“老饕”上门买酒。“杭州、温州、瑞安都有人特地过来买,一个人买几十公斤放在家里,再陈几年,拿出来喝更香。”王步凤说。尽管王步凤认为自己家酒酿得很好,但家庭作坊式生产的酒是没有办法批量进入市场的。



多方献计献策 瑞安酒出圈指日可待

“蜜沉沉”蜗居马屿,品牌“老酒汗”停产多年,瑞安的本土白酒何时能再飘香?带着疑问,记者前往湖岭,走访异地再建、投资超亿元的浙江厨工酿造有限公司。

创立于同治庚午年间(1870年)的“皆春官酱园”是厨工酿造的前身。作为有着百年历史的名企,厨工一度风光无限,是温州地区规模最大、品种最多、市场占有率最高的综合性酿造企业之一。2014年,厨工因故“歇业”至今。在厨工厂区,浙江厨工酿造有限公司副总经理吉贺带领记者参观了生产车间。吉贺介绍,接下来,“老酒汗”依然是他们的重点产品。据介绍,浙江厨工酿造有限公司现占地48.5亩,初步规划年产能4万吨,预计今年六七月份可以实现试运行。

吉贺说,他们现在的生产工艺还遵循着原来省级非物质文化遗产——瑞安“老酒汗”的工艺,即采用乌衣红曲进行传统的“老酒汗”酿造,并通过新的现代化工艺设备和先进的检测技术,确保“老酒汗”品质稳定。

针对目前瑞安本土白酒的现状,吉贺表示,高品质是好口碑的前提。接下来,他们会在相关单位的组织下制定“老酒汗”的行业标

准,挖掘瑞安“老酒汗”的非遗文化故事,立足本土,借助瑞商群体,做好瑞安本土酒的推广工作。“我们调研后,发现瑞安人还是想喝瑞安本土特色的酒,市场上大量的温商群体和瑞商群体都是我们重要的客户。”吉贺说。

市政协委员林初存非常关注瑞安本土酒行业的发展。“我们要建章立制,深挖酒文化,把‘蜜沉沉’和‘老酒汗’的品牌打响。”林初存说,瑞安一年的酒类消费约10亿元,市场广阔,但本土酒企多为低小散的家庭作坊式企业,营销模式极为单一,且没有形成产业机制,建立规章制度迫在眉睫。

瑞安酒业的发展停滞让林初存深感遗憾。今年瑞安两会上,林初存提议,一是模仿“泰顺酒谷”,高标准编制行动规划,打造瑞安“酒”赛道;二是利用闲置的曹村粮站,引进曹潘园“蜜沉沉”,挂牌“曹家大院”,厚植进士文化,融文都武乡、非遗体验、研学旅游于一体,酿出乡村振兴梦。

来自蹲点一线的报道 RUI BAO

本地酒企努力探索 欲打响本土品牌

据了解,去年下半年,娄山村当地乡贤出资成立了一家标准化酿酒作坊——瑞安市龙冈酿酒坊。据该酒坊负责人姚国夫介绍,他们这家酒厂虽然规模不大,但也有自己的优势,比如采用了娄山晚米、山泉水等当地优质的原材料,配合传统酿制工艺酿造,产品出厂均有检验,工人也都是当地从事酿酒行业数十年的老师傅,希望给消费者提供高品质、放心的“老酒汗”。姚国夫坦言,目前他们面对着三大难题,一是新品牌的知名度不高,推广困难;二是“老酒汗”作为本土非遗传承技艺,了解这种文化的人不多;三是大量低价劣质白

酒以“老酒汗”的名义充斥市场,造成了市场的混乱。

去年,瑞安清洋酒业有限公司的曹潘园品牌入选“温州老字号”,该公司负责人曹隆君是温州非物质文化遗产项目——“蜜沉沉酿酒技术”传承人。曹隆君告诉记者,“蜜沉沉”酒是瑞安的特产,其酿造工艺始于清朝乾隆年间,至今已有近300年历史。该酒入口时口感香甜爽口,饮用后沉沉若醉、醇醇如蜜,故得名“蜜沉沉”。他家的酿酒工艺也是一代代传下来的,到目前已经有100多年历史了,到他这一辈已经是第六代。

曹隆君透露,他在自身三十多年酿酒经验的基础上,创新了辅料配方,并采用新陈勾兑的方式,显著提升了新酒的口感,得到了顾客的认可。由于“蜜沉沉”酿造过程中需要加入高度白酒来控制发酵速度,对于酿制时机有着严格的要求,为了确保品质,这一环节曹隆君每次都亲力亲为。一年下来,“蜜沉沉”的总产量不到1.5万公斤,除了少数用于展示点展览外,基本上都会被上门的熟客买走,市场上难觅踪迹。这款酒从酿制到上市,至少需要3年时间,受限于资金压力,曹隆君一直没有下定决心扩大产量。



[编后]

风味独特的本土酒虽不起眼,但它是许多瑞安市民的“心头好”。要想瑞安的好酒走出困境、破局出圈,瑞安酒企要以传统工艺为根基,凭借过硬的产品质量,来扩大本土酒类品牌影响力,赢得市场青睐。而政府部门也应提供相关产业政策支持,推动瑞安本土酒业持续发展。

公告

为进一步增强市民的国防观念和人民防空意识,检验警报设施性能,以确保在紧急情况下警报系统的有效运作。经瑞安市人民政府批准,瑞安市国防动员办公室定于2024年5月12日(星期日)上午组织全市防空警报试鸣。具体为:

10:00—10:03,试鸣防空警报信号;

10:10—10:14,试鸣防空解除信号。

防空警报信号:鸣60秒,停30秒,共2遍,时间3分钟。

防空解除信号:连续鸣4分钟。

请广大市民届时时间声勿惊,注意辨听和熟悉警报信号,保持正常的工作、学习和生活秩序。

瑞安市国防动员办公室
2024年5月6日

安阳街道下沙塘村安置留地04-15地块项目 选聘代建房开(含施工总包)公告

为尽快推进安阳街道下沙塘村安置留地04-15地块项目建设,经表决议通过,决定向社会公开选聘建设项代建房开和施工总包单位。现将选聘事项公告如下:

(一)报名房开公司、施工单位条件

报名房开公司限瑞安市本地房开企业二级资质以上(含二级)或在瑞安市有单个项目代建住宅三万平方米以上业绩的全国房地产一级资质房开公司或其全资子公司。施工总包单位资质为一级或以上的瑞安市本地建筑企业。

(二)报名方式

1.报名房开和施工单位需提供单位介绍信。
2.应提交企业营业执照、房地产开发资质证书

书(复印件加盖公章)、建筑企业资质(复印件加盖公章)及企业简介、业绩说明等相关证明文件。
3.报名截止时间之前缴纳选聘意向保证金1000万元,并签署《同意参加选聘竞标确认书》。未按时缴纳的,或未签署确认书的,报名无效。

4.报名地址:瑞安市安阳街道下沙塘村股份经济合作社
5.报名时间截止2024年5月23日16时之前。

6.项目负责人:姜先生

联系电话:13906873923(666923)

安阳街道下沙塘村股份经济合作社
2024年5月7日

瑞安市供电局停电公告

因工作计划调整,新增以下停电线路,由于停电给您带来的不便,敬请谅解!

日期	变电站	设备	停电时间	送电时间	停电范围
5月16日(周四)	开发区所	东华F139线	6:00	20:30	安泰医药,修正堂药品零售连锁有限公司,上东机械,上东机械,华亮机械1#、2#,拓海冷冻1#变,勤中汽配厂,建达机械,莘腾电信基站,楠悦贸易,农垦开发1#变、2#变、3#变,金兴冷冻250KVA箱变1#,悦江华庭2号配电房4号配变,悦江华庭2号配电房2号配变,悦江华庭1号配电房2号配变
5月17日(周五)	江南所	新渡桥F563线	6:00	19:00	上洋村部分,山麓村部分,寺东村,上扬箱包,东诚箱包配件,诚鸿箱包



信用卡 借记卡 手机银行 邮车贷 数字人民币 财富管理 极速贷



A股股票代码: 601658
H股股票代码: 1658
客户服务热线: 95580
网址: www.psbcb.com



中国邮政储蓄银行
POSTAL SAVINGS BANK OF CHINA

绿色让生活更美好