

工行浙江省分行助力绍兴黄酒焕发新活力

破圈引领 国潮，千年黄酒谱新篇

本报记者 陈晔

一盏古黄酒，半部华夏史。

黄酒，是我国独有的酒种，也是世界三大酿造古酒之一，更凭借独树一帜的酿造技术被视为“国粹”。而黄酒中，又以绍兴黄酒为最。从勾践“箪醪劳师”到王羲之“曲水流觞”，从陆游“逢欢醉插花”，再到鲁迅先生笔下的“温两碗酒，要一碟茴香豆”，古往今来，一壶绍兴黄酒，陶醉了无数人。

这些年，黄酒市场逐渐被白酒、葡萄酒挤压，不过随着“国潮”的全面兴起，千年黄酒迎来了全新的发展机遇。包装新潮、口感创新的年轻态黄酒产品，正在尝试破圈，成为年轻人探索和传承中华文化的新热点。

统计数据显示，2023年绍兴规上黄酒企业实现销售收入36.13亿元，同比增长10.3%；利润总额9.13亿元，同比增长83.2%。这一系列喜人数据的背后，也有工行绍兴分行金融“活水”的滋养。

近日，我们走进绍兴，去探寻黄酒如何传承、创新与破圈，以及它成为“国潮”品牌背后的故事。



传承 百年酒坊华丽“变身”

汲取门前鉴湖水，酿得绍酒万里香。

鉴湖水，是绍兴黄酒的“独特秘方”。因其水中富含多种对人体有益的微量元素，为酿酒提供了优质的水源，也为酿酒酵母等菌种提供了独特的生长因子，成就了天下独步的绍兴黄酒。

鉴湖酒坊就坐落于鉴湖第一曲，酒坊前身为创始于清初的章万润酒坊。章氏家族在鉴湖源头创建酒坊，因开门即可见湖，因此取名“鉴湖”字号。

走进酒坊，仿佛穿越了时空，这里古朴沧桑的石板地面、一垒垒整齐划一的酒坛子和大量古色古香的建筑，处处弥漫着浓厚的年代感。

鉴湖酒坊总经理钱峰告诉记者，鉴湖酒坊已经有300多年历史，一直保留着原品牌、原厂址、原厂房和原工艺，遵守“一冬酿一酒”的传统。从夏制酒药、秋制麦曲开始，到立冬开酿、立春榨酒封坛，经过222道工序，最终得到一坛酒体浓厚、香气浓郁、饮后回味无穷的正宗绍兴黄酒。

2019年，绍兴鉴湖酒坊被认定为第三批国家级工业遗产，这也是中国黄酒首家国家级工业遗产。

百年酒坊的传承背后有工行服务的身影。早在上世纪90年代，鉴湖酒坊就在工行开设了公司账户，双方自此开启长达近30年的合作和陪伴，“企业日常结算主要在工行，银行也贴心为我们提供了各项优质服务。”钱峰说。

“这里有绍兴黄酒成长的缩影，国潮也有深刻的体现，特别是酒坊留存的清代、民国、新中国成立初期的传统建筑都恢复了时代特色，还能看到古代中国人酿酒的方式。”钱峰说，如今他们开辟了黄酒工业遗产游玩路线，游客可以游鉴湖源头、参观名酒库、包装车间等，并体验“鉴湖十碗头”。

发展 生产装上“智慧大脑”

走进古越龙山黄酒产业园的灌装车间，科技感扑面而来，一条条全自动流水线在有序运转，一旁有机手臂进行各种精准操作。“这里每条产线每小时能完成25000瓶黄酒的装瓶。”浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司副总经理万龙介绍道。

近年来，古越龙山在保留纯手工酿制技艺的基础上，开始向绿色生产、智能制造迈进。

在产业园的黄酒大罐储存区，100多个黄酒大罐都安装有监测系统，工人们不需要用手接触黄酒，只要通过控制中心的智能系统大屏就能实时掌握黄酒的品质动态。

黄酒在包装完成后，由传送带送入立体仓库。值得一提的是，古越龙山的自动化立体仓库占地12000平方米，里面一排排高达24米的仓储架颇为壮观。这个立体仓库共有成品库位43560个、包材库位2880个、坛酒库位32000个，与传统储存方式相比，相同储存量占地面积能减少近70%。

去年12月，在工行绍兴分行的金融支持下，古越龙山

黄酒产业园一期项目正式投产。该项目覆盖了从“一粒米”到“一滴酒”的全过程，将智能化和物联网先进控制技术融合黄酒生产工艺，实现酿造智能化、勾调数字化、物流无人化、生产绿色化，并拥有每年酿造优质黄酒10万吨、灌装小包装黄酒12万吨、白酒2500吨的生产能力。

“我们的转型离不开工行的支持，工行在授信和大客户服务上面给了我们很大帮助。”万龙感慨地说。

今年4月，一个以“守经典之正 创产业之新”为主题的绍兴黄酒产业发展振兴大会召开。为推动黄酒产业发展振兴，工行绍兴分行参与到金融支持绍兴黄酒产业签约仪式，并对该企业扩大授信规模至20亿元。

“我们正创新服务模式，希望通过为企业上下游供应链融资等服务，增强酒企上下游客户的合作黏性，进一步扩大企业的交易网络和‘朋友圈’，支持企业稳健发展。”工行工作人员表示。

创新 引领黄酒市场新“国潮”

百年只做一件事，用心酿好一坛酒。

会稽山是绍兴另一家大名鼎鼎的黄酒龙头企业，位于会稽山下的江南“醉”美酒厂，不仅是会稽山的酒厂，更是一座展示黄酒历史的博物馆。

1743年，一代酿酒师周佳木在绍兴东浦创建酒坊，取名“云集酒坊”，直至2005年正式更名为“会稽山绍兴酒有限公司”并沿用至今，280多年间不断代连续酿造，会稽山始终保持着上乘的品质。

历史悠久的黄酒想要再创辉煌，就要积极“拥抱”年轻人。如今，会稽山黄酒博物馆已经打成一个集教育性、互动性和观赏性为一体的研学旅游基地，这里不仅是传播黄酒文化的展示窗口，也成为年轻人的新网红打卡点。

此外，会稽山创新研发了“一日一熏”气泡黄酒，创造了72小时卖出1000多万元的销售纪录，给黄酒市场带来更多可能性。

今年9月，会稽山1743黄酒咖啡吧正式开业，沉浸式体验让越来越多的年轻人对黄酒产生了兴趣。在这里，能够品尝到黄酒奶茶、黄酒咖啡、黄酒棒冰、黄酒巧克力等“潮”气十足的黄酒类产品，“没想到味道还不错”“我要带回去和朋友分享”……企业还开展了一系列出海新尝试，让更多外国人品尝到中国黄酒，推动中国黄酒文化出海。

企业创新求变，工行的金融服务一直如影随形。

众所周知，黄酒企业拥有诸多经销商，收款对账是一大难题。工行绍兴分行通过“收款管家服务”为会稽山解决了这一痛点，该产品帮助企业迅速有效区分出付款人信息，在保证资金实时入账的同时，还能显示明细清单，显著提升工作效率。

“为推动黄酒产业发展，工商银行充分利用资金优势、渠道优势和产品优势，从多个维度出发，为绍兴黄酒提供全方位的金融支持，助力绍兴黄酒产业焕发新活力。”工行绍兴分行客户金融业务部俞萍萍表示。



扫一扫
看相关视频