

# 积极调整产业结构, 推动湘酒的发展

黄大川

(湖南省邵阳市酒厂, 湖南 邵阳 422000)

**摘要:** 湖南省白酒产量在 20 世纪 80~90 年代居全国中上水平, 近 10 万吨, 20 世纪 90 年代后期白酒企业亏损面加大, 整体势力下降, 产量不足全国 5% 的份额, “湘泉”发展虽较快, 但仅“独秀一枝”。白酒业出现下滑的主要原因: ①投资少; ②观念落后; ③产品单一; ④经营不善。调整产品结构的有效途径: ①围绕市场做工作, 研究市场, 细分市场, 控制产品更新换代, 产品品牌化、功能化、系列化, 包装规格大、中、小相结合, 价格高、中、低齐全; ②树立“市场质量观”、“发展观”、“品牌观”; ③大力开展技术创新, 发展优质型白酒和营养保健型白酒; ④尊重知识, 尊重人才, 用好人才; ⑤搞好资本运营; ⑥再建集团企业, 实现“东西合璧”, 搞活白酒行业。(一平)

**关键词:** 白酒工业; 产业结构; 调整

中图分类号: TS261

文献标识码: C

文章编号: 1001-9286(2001)03-0102-02

## Adjustment of Industrial Structures Actively to Advance Quick Development of Liquor Industry in Hunan Province

HUANG Da-chuan

(Shaoyang Distillery, Shaoyang, Hunan 422000, China)

**Abstract:** The annual liquor production (about 100, 000 tons) in Hunan province stood antecedent nationwide during 1980-1990 but is less than 5% of the national gross output nowadays because of overall economic drop of liquor-making industries except Xiangquan Distillery which is the only one developing fast. The main reasons for the unsatisfactory situations in liquor-making industry are: 1. Short of investment. 2. Backward ideas. 3. Simple products structure. 4. Bad management. And the effective ways for adjustment of products structure are: 1. Deepgoing market investigation to develop products which could meet market requirements. 2. Set up the ideas of “product quality first, development first and brand first”. 3. Technical innovations to develop quality liquor and liquor with nutrition and health protection functions. 4. Respect knowledge and talented persons and make them exert their abilities fully. 5. Good management of capitals. 6. Syndicate of eastern and western industries to form group industry for new vitality. (Tran by YUE Yang)

**Key words:** Liquor-making industry; industrial structure; adjustment

### 1 湖南省白酒工业的现状

湖南省地处中南腹地, 水、陆交通十分发达, 是人类酒文化和酿酒技术以及产品的汇集中心。湖乡人以自己的勤劳与智慧, 博采全国各地酿酒技术之精华, 逐渐形成了独具特色的湖南白酒。就拿白酒香型来说, 各种香型齐全, 有浓香型的邵阳大曲酒、回雁峰酒, 酱香型的武陵大曲酒, 清香型的潭州大曲酒, 米香型的浏阳河小曲酒、岳阳小曲, 其他香型的白沙液酒, 但总体上以浓香型白酒为主。同时, 在历届国家评酒大赛上, 涌现过众多的名优酒, 如武陵酒在第三届被评为国家优质酒, 1984 年酒类质量大赛获金牌奖、第五届被评为全国名白酒; 德山大曲酒在第二届被评为国家优质白酒, 1984 年酒类质量大赛获银牌奖; 白沙液酒、岳阳小曲酒、浏阳河小曲酒在 1984 年酒类质量大赛获银牌奖。

湖南的白酒在改革开放后的 20 世纪 80 至 90 年代初发展较快, 在全国居中游水平。大大小小的酒厂不下 30 家, 产量近 10 万吨。一批企业迅速发展, 如常德武陵酒厂、常德德山大曲酒厂、长沙市酒厂。进入 20 世纪 90 年代中期以后, 我省的白酒企业亏

损面逐渐加大, 在激烈的市场竞争中纷纷落马。在世纪之交, 整体势力下降, 产量在全国白酒中不足 5% 的份额。后起之秀“湘泉”虽然在全国酿酒行业中出尽风头, 但再也找不出与其水平相当的企业, 形成了“湘酒独秀”的格局。

究其原因, 主要是: (1) 投资少。在白酒发展的大好时期中, 我省的食品业投资本来不足, 且重点又在卷烟行业, 因而白酒企业多吃老本; (2) 观念落后。表现在: 一方面“一等质量, 二等包装, 三等价格”, 另一方面“酒好不怕巷子深”, 舍不得花钱作广告, 丢失了品牌优势与质量优势, 将自己的市场拱手让给了别人; (3) 产品单一。白酒企业开发新产品少, 大多数靠少数的几个老产品度日, 没有品牌化、系列化; 白酒结构也单一; (4) 经营不善。白酒产品及结构调整大大滞后于消费结构的变化, 跟不上市场需求; 销售人员素质差, 缺少一支精明强干的销售队伍, 没有形成强有力的销售网络, 开拓市场能力差。如株洲市酒厂经不起市场的风雨, 早在我省的第一批破产企业中榜上有名而被淘汰出局。

要改变我省白酒业的这种局面, 调整产业结构势在必行。逐步实行“四个转变”, 调整产业结构仍是我省白酒业今后发展主的

收稿日期: 2000-11-20

作者简介: 黄大川(1969-), 男, 湖南人, 大学本科, 工程师, 负责主持研发课题多项, 其中一项获邵阳市科技进步三等奖, 发表论文数篇, 其中 1 篇获邵阳市政府三等奖。

旋律。下面就如何调整提出几点看法。

## 2 积极调整产品结构的有效途径

### 2.1 市场是指针

企业要围绕市场转, 狠抓市场的开拓工作。

2.1.1 研究市场。真正做到市场需要什么, 我就生产什么, 以销定产, 克服盲目生产的现象;

2.1.2 给产品定位。根据市场需求, 结合自身特点, 确定产品的细分市场, 突出主导产品;

2.1.3 实现产品的平稳过渡。在新产品开发方面, 努力做到“生产一代, 开发一代, 贮备一代”, 有效地控制产品的更新换代, 形成良性循环;

2.1.4 产品多样化。产品品牌化、功能化、系列化, 包装规模大、中、小相结合, 价格高、中、低齐全, 以扩大消费者的选择范围, 提高竞争力;

2.1.5 调整销售策略。强化营销队伍, 狠抓市场建设, 组建一支适应市场需要的知识化、年轻化、综合素质较高的营销队伍, 实行网络式的区域销售、全国总经销等多种营销方式。

湘泉集团的发展壮大, 为我省其他白酒企业起到了很好的表率作用。

### 2.2 观念是灵魂

市场竞争采取的是“对抗淘汰制”, 企业要么发展, 要么淘汰出局。左右企业生存与发展的是人, 其核心便是决策者的观念。关键树立以下新观念:

2.2.1 “市场质量”观。在生产上, 坚持“质量”第一的方针, 进一步强化企业内部的管理, 建立完善的全面质量管理体系, 而重中之重是抓落实; 由于白酒前期产量不断攀升的过热发展, 在经过广告战、包装战等步步升级的市场竞争之后, 必将重新回到以产品质量决胜的主战场。在白酒供过于求的今天, 名优白酒的销量不是一直呈上升趋势吗? 白酒业从数量速度型向质量效益型过度, 我们要做到质量、市场、效益三丰收。

2.2.2 “发展观”。企业不能靠搞短期行为, 形成泡沫经济, 要走可持续发展的道路, 这就需要相对稳定的决策者, 制定长远的发展战略, 有做无形资产——做大牌子、做优质酒、做企业文化的新思维。

2.2.3 “品牌观”。品牌代表了产品的质量、荣誉、无形资产和市场竞争能力, 甚至代表了企业的独特风格, 体现了企业的整体素质。据调查, 在消费者心中, 品牌和价格同等重要。企业要实施名牌战略, 拥有自己的著名商标。不能再有“一月换一个品牌”、“一年喝倒一个牌子”的行为, 也不靠脱离实际的、铺天盖地的广告驱动市场, 但要利用我省的新闻媒介开展广泛的宣传, 充分展示出湖南传统名优白酒的“厚实”风采, 也要扩大地方新产品的知名度, 把产品进一步推向全国、乃至走出国门。湘泉集团生产的酒鬼酒是近几年发展起来的品牌, 不仅在大陆, 而且在台湾等地也是叫得响的名牌。

### 2.3 创新是关键

企业是技术创新的主体, 大力开展技术创新是企业提高市场竞争力的主要因素。只有开展技术创新, 才能不断提高产品和服务的质量标准, 才能降低成本生产和产品价格, 才能开发新产品和开拓消费领域, 达到抢占市场竞争的制高点, 获得持续发展的空间。目前市场看好的产品有:

2.3.1 “优质型”。尽管白酒业已从膨胀式的高速发展进入过热

后的骤冷阶段, 但名优白酒的销量特别是中低档的名优酒价格不贵, 在很多地区成绩斐然。近几年邵阳市酒厂依靠“人工老窖技术”、“微机勾兑技术”等先进技术, 大大地提高了邵阳大曲、开口笑系列酒的质量, 赢得了市场。

2.3.2 “营养保健型”。随着人们生活水平不断提高, “保健、低度、营养”酒类的消费观明显增强, 目前营养保健酒市场已经启动。

——大力发展果酒。近几年来, 我省水果发展较快, 如邵阳市的柑桔、脐橙产量近百万吨, 山区盛产猕猴桃等野生果实, 如何消化是迫切需要解决的问题。若加工成营养价值高的果酒, 实行农、工、贸一体化, 既将资源优势转化为商品优势, 又可增值, 促进地方经济步入良性循环的轨道。

——不断壮大保健酒。截止 1998 年 10 月, 我国已有 93 种经卫生部批准生产的保健酒, 湖南省只有 3 种, 占 3.2%, 说明我省白酒产品结构调整任重道远。而我省药材资源丰富, 又有闻名全国的邵阳市廉桥药材大市场, 将资源优势与现代科技结合起来, 生产知识密集型和名牌产品投放市场, 满足人们“花钱买健康”的消费时尚。

2.3.3 “节粮型”。酒类生产耗粮每年多达 2000 多万吨, 降低消耗、节约粮食仍然是酿酒行业的重要课题。待生产的主要节粮型蒸馏酒有:

——液态法白酒。每吨液态法白酒比传统工艺生产的大曲酒节约粮食达 0.5~0.8 吨, 且生产周期短, 自动化程度较高, 经济效益显著。山东省白酒生产基础差, 但在 20 世纪 90 年代兴起液态法白酒热, 一跃成为我国白酒生产的第一大省, 被酿酒界传为佳话。我省生产的高粱、小麦较少, 需要从外省调入, 是造成传统白酒生产成本高的原因之一; 而本身拥有万吨级的通道县酒精厂、能生产大量丰富多样的调味酒的湘泉集团和邵阳市酒厂等骨干白酒企业、高精度的分析仪器和设备、高水平的勾兑调味技术等, 完全具有发展新型白酒的充分条件。

——大力开发水果为原料的蒸馏酒。受消费习惯影响, 不少消费者偏爱高度酒, 把喝果酒比喻为喝糖水。我们把发酵后的果酒再蒸馏, 经调配生产风味独特的系列化水果蒸馏酒, 满足消费者的口味新要求。

### 2.4 人才是主体

企业的竞争, 关键是人才的竞争。我省白酒企业中的科技人员在职工中所占的比例不到 10%, 需要大批的技术力量来武装, 因此, 营造一个“尊重知识、尊重人才”的氛围十分重要。

2.4.1 企业要留住人才。企业要积极创造条件, 让拥有的科技人员为企业的发展献计献策、不断创新。

2.4.2 实现人才的合理流动。建立健全人才的激励机制, 积极引导科技人员走向企业, 深入生产第一线进行科技创新, 充分发挥人才优势, 实现高速发展。

2.4.3 加强与高校、科研院所的联系。强化技术开发与推广, 加速科技成果商品化、产业化进程, 不断用新技术、新工艺提高白酒业的科技水平。如我厂与邵阳高专轻工系食品科学与工程专业联合攻关, 以“提高邵阳大曲酒特优酒率”为目标, 采取了提高大曲曲块质量、更新窖池窖泥、研究发酵新技术、加强蒸馏提香等一系列措施, 经过多年的努力, 特优酒产量大增, 1997 年不足 2 吨, 1998 年增加到 28 吨, 1999 年为 34 吨, 取得了可喜的成绩。

2.5 资本运营是动力

(下转第 105 页)

扩建,添置4000L木桶和冷冻机、葡萄压榨机等。1947年美口酒厂与啤酒厂合并,解放后分开,改为青岛葡萄酒厂。

1937年吉林省新站创建长白山葡萄酒厂,因该站地区葡萄资源丰富,酿造山葡萄酒有了充分的资源,在经济农场的基础上创办了老爷岭葡萄酒厂。除生产葡萄酒外,主要是生产酒石酸。

1938年日本人水下溪司创建的通化葡萄酒公司,1941年重选厂址,扩大建设,改名为通化葡萄酒株式会社。1943年再次投资,增加设备,容器200吨,生产酒石酸钙。1949年由政府接管。

1921年又有山西张治平在山西省清源县建立了葡萄酒厂,当时贮藏容器为当地制造的瓷坛,建立了半地下室,产品利用当地栽培的龙眼葡萄,生产出有练白酒、红葡萄酒、葡萄汁等。以上诸厂基本上代表了旧中国葡萄酒工业,除烟台张裕、北京上义酒厂、北京大喜葡萄酿酒公司有了现代规模,建设了地下贮酒窖,贮藏酒容器多、产品多外,其余几个酒厂均是手工操作的作坊。

## 2 葡萄酒生产技术成就

我国葡萄酒的发展是解放后,由于党和政府的重视,第一阶段用3个五年计划时间,在1949年年产量约200吨的基础上,葡萄酒发展到1965年达到1.15万吨,全国葡萄酒厂达到60多家。第二阶段用3个五年计划时间,由1965~1980年,产量达到7.8万吨,全国葡萄酒厂已有150多个厂家车间。第三个阶段用2个五年计划时间,1980~1990年,产量已达30万吨,新建葡萄酒厂和车间近200个。此后逐步下降,1997年为17万吨,全国种植葡萄逐步下降。由于我国葡萄酒厂与种植葡萄不是同步进行,因此农民又出现了砍葡萄的现象。1990年以后,改革开放扩大与国外来往交际繁盛,受西方人的影响,白兰地、干白葡萄酒走俏,最近干红葡萄酒又掀起热潮。

建国后,轻工业部专门成立了食品研究所,轻工业大院校设有专门的葡萄酒课程。葡萄酒容器从小木桶改进为水泥池,现在已经改为不锈钢罐和碳钢涂料罐,由10吨发展到100吨、1000吨,从传统的地下室贮存已改为地上贮存,由地上屋内贮存已改为露天大罐贮存。红葡萄酒敞口发酵改变为半闭式发酵,现已全部密闭式发酵,由自然发酵改为酵母发酵,提高了产品质量。白葡

萄酒自然压榨改为连续压榨,又发展到气囊压榨。葡萄酒的过滤,由用布斗加石棉过滤改进为机械化,现已改为硅藻土过滤。在瓶装设备方面,从洗瓶、装酒、压塞、贴标、装箱等,均由手工操作改为机械化和自动化,提高了劳动生产率,降低了葡萄酒的成本。葡萄的种植及酿酒加工,开始了新的发展,并取得丰富的硕果。

### 2.1 冷冻处理葡萄酒

经过不断的生产实践,摸索出在自然气温中比较科学的冷冻葡萄酒的基本管理方法。大型冷冻处理解决了葡萄酒沉淀问题。葡萄酒每年在冬季要进行自然冷冻被定为工艺规程之一。为了掌握温度及时和准确,又增加了设备冷冻机推广全国。

### 2.2 葡萄酒热加工

1957年山东农学院李文庵系主任提出:葡萄酒热加工项目,进行了不同的温度和不同的时间的试验,终于得出最佳温度55℃,时间不少于一周为宜。一年生产的葡萄酒,可以当年热加工后销售,不用再贮存2年。因此扩大了产量,提高了设备利用率,降低了成本。另外,经过热处理的葡萄酒色、香、味都有所改善,葡萄酒也变得温和醇厚了,也有了陈酿酒的特点。葡萄酒经过热处理不仅改善了葡萄酒品质,还能增加葡萄酒的稳定性。

### 2.3 葡萄酒稳定性研究

瓶装葡萄酒在货架期出现浑浊或沉淀。长期贮存瓶装葡萄酒出现沉淀是一种自然现象,非酒变质,但酒装瓶后很短时间出现浑浊或沉淀,就是产品受到杂菌的污染等原因造成的。1965年轻工部组织对葡萄酒稳定性进行了研究,通过分析,找出了不稳定的各种因素,提出了病酒诊断方法,研究了各种预防和各种病酒的处理办法,使我国的葡萄酒达到16个月稳定期。

### 2.4 树脂处理水的新技术

随着工业不断的发展,用水量的猛增,而且对水质的要求不断提高,因此,必须对天然水进行适当处理。1956年夜光杯葡萄酒厂建厂后生产用水无法解决,制造了蒸馏水机进行蒸馏。在产量低、成本高的情况下,天津化工原料公司于俊技师来厂协作,利用天津大学化工厂产的树脂,安装设备,不同的型号反复进行试验,不到半年的时间终于试验成功,发明创造了树脂处理水的方法。●

(上接第103页)

资本运营作为与市场经济发展相伴的比较高的经营方式,扩大资本供给,壮大企业规模,推进企业改革,实现结构调整等起着重大作用。对我省的一些效益不佳、亏损严重、或产品没有市场的白酒企业,积极引进资金搞拍卖、转让或合资、收购,采用股份制、股份合作制等形式,力求在多样化的形式中寻求国有资产的健康运营,从根本上实现产业结构的调整。浏阳市酒厂的“浏阳河”品牌靠自身没有发展起来,通过“嫁接”以后就象一曲“浏阳河”歌红遍了全中国,这是资本运营成功的典范。

### 2.6 集团化是出路

在激烈的市场竞争中,小企业很难经受市场的风浪,集团化生产是一种必然趋势。理顺核心企业,逐步组建白酒集团,做到积极稳妥,分步实施。如湘泉集团,在1985年只是产1000吨湘泉酒

和少量的酒鬼酒的小厂,经过几年的奋斗,现在已具有年产2000吨酒鬼酒、20000吨湘泉酒、10000吨白酒等多品种、多产业的国家名酒集团,集团控股了常德武陵、德山大曲两个名优酒厂,成为能抵御市场大风大浪的“诺亚方舟”。但是,湖南只靠一个湘泉集团唱“独角戏”是不够的,有实力的邵阳市酒厂和衡阳市酒厂应创造条件,进行联合再建一个酒业集团,实现“东西合璧”,搞活我省的白酒行业。

总之,白酒行业结构调整速度快、力度大,名白酒企业从事多种经营,向啤酒、黄酒、葡萄酒、饮料发展,酒精度由高度向低度转化,产品向多品种、系列化、功能化发展。同时,白酒行业实行强强联合、企业兼并、捆绑上市。我省白酒业只有借鉴名白酒企业的成功经验,大胆地进行技术创新,调整结构,强化内涵,开拓市场,力争在市场竞争中实现持续、健康、快速的发展。●

# 《酿酒科技》 信息源泉