

第一届全国酿酒会议史料及几点思考

傅金泉

(浙江衢州市蛟池街 15 弄 3 号 1 单元 401 室, 浙江 衢州 324000)

摘 要: 第一届全国酿酒会议对我国第一个五年计划期间的酿酒工业进行了总结, 为后来的酿酒工业发展提出了方向。会议就酿酒工业存在的主要问题和酿酒工业发展的方针与任务进行了详细的论述。会议还就高粱烧酒操作法、酒精配制白酒等经验技术进行了介绍; 作了烟台酿酒操作先进经验、新酒源的合理使用等技术报告。第一届全国酿酒会议对当前酿酒行业的发展仍然具有深远意义, 结合今后酿酒业的发展, 笔者提出几点建议: 要重视节约粮食及其宣传工作; 重视酿酒业非物质文化遗产的继承、发扬和创新; 加强酒文化研究, 推动酿酒工业发展; 总结、整理、出版《中国古代酿酒文献集锦》。(孙悟)

关键词: 酿酒业; 全国第一届酿酒会议; 发展方向; 建议

中图分类号: TS26-1 文献标识码: D 文章编号: 1001-9286(2008)01-0121-04

Review of the First National Wine-making Conference & My Personal Thought

FU Jin-quan

(Quzhou Jiaochi Street Alley 15 No.3 Unit 1-401, Quzhou, Zhejiang 324000, China)

Abstract: The first national wine-making conference had summarized the working of wine-making industry in the first five-year planning period and put forward the development directions for wine-making industry. In the conference, the existed problems and the development directions & missions for wine-making industry were discussed and illustrated. Besides, the experience in sorghum rack production and alcoholic blending liquor etc. was also introduced in the conference. Academic reports on advanced wine-making experience in Yantai and adequate use of new wine source etc. were made in the conference. The conference still has profound significance on the development of wine-making industry nowadays. In consideration to the development of wine-making industry in the future, some advice were put forward in this paper: 1. the propaganda of saving grains should be highly valued; 2. pay more attention to the inheritance and the innovation of non-material cultural heritage in wine-making industry; 3. strengthen wine culture research to advance the development of wine-making industry; 4. collection, revision and finally publication of Wine-making Literature Collection in Ancient China. (Tran. by YUE Yang)

Key words: wine-making industry; the First national wine-making conference; development; thought and suggestion

最近, 在整理藏书中发现有一本 50 多年前的全国第一届酿酒会议资料汇编的书, 是地方工业部于 1955 年 12 月编的内部文件。看了以后感到内容丰富, 也很重要, 内容主要包括: 重视节粮; 总结与推广以纯种发酵技术为核心的烟台操作法和重视名酒质量及措施。这对当今研究我国酿酒工业发展具有重要意义。另外, 在会上作学术报告的我国酿酒界的老前辈方心芳、朱宝镛、朱梅、何庆云等老先生都是为酿酒工业做出重大贡献的值得我们怀念的老前辈。以上两点, 这就是笔者撰写这份史料的目的所在。

1 全国第一届酿酒报告

全国第一届酿酒会议从 1955 年 11 月 3 日开始, 共进行了 16 d, 是解放后的第一次。地方工业部部长沙千

里作了大会总结报告, 他说: 会议上各地代表交流了各地酿酒工业的情况, 检查了存在的问题和缺点, 统一了思想认识; 着重讨论和学习了烟台酒厂制酒、制曲、制酵母的操作法, 肯定了烟台酒厂操作法的优越性和推广价值。同时会议还交流了小曲酒和酒精制造的经验; 研究和检查了酒的质量问题, 对白酒的质量作了适当的规定。会议对如何加强对酿酒工业中私营工业、个体手工业的领导管理和社会主义改造问题, 也都进行了讨论。为了配合会议的研究与讨论, 会议期间还举办了小型酒类及新酒源的展览, 并组织了尝酒委员会, 对各种白酒进行尝试与评比, 会议进行顺利, 基本达到目的和要求。

在全国人民努力完成和超额完成发展国民经济第一个五年计划的时候, 举行这样一次大会来研究改进酿

收稿日期: 2007-08-27

作者简介: 傅金泉 (1936-), 男, 浙江人, 高中, 工程师, 从事酿酒工作 40 多年, 主编《中国酒曲集锦》等著作多部, 发表论文 80 余篇, 获省优秀论文 4 篇, 获轻工业部科技进步三等奖 1 项。

酒技术, 推广酿酒的先进经验, 以提高出酒率, 提高产品质量; 同时正在全国人民响应国家号召节约粮食的时候, 来研究提高出酒率、合理利用新酒源, 为国家节约粮食是合时的、也是必要的。

报告指出: 目前酿酒工业存在不少问题, 主要是: 各地酒厂出酒率高低悬殊, 淀粉利用率低, 浪费粮食严重。以高粱酒为例, 出酒率最高的为 47.35 %, 最低的只有 26.4 %, 高低相差 20.95 %。质量下降不能满足消费群众的要求。近年来, 由于有些酒厂和销售单位, 在生产和经营上存在着片面追求产量和节约粮食的思想, 缺乏对消费者的责任感, 忽视质量, 因此, 很多酒质量下降, 引起群众不满, 使国家销售计划不能完成。利用新酒源掌握不够。由于缺乏充分调查研究和认真试制, 盲目投产, 以致产品质量低次或成本过高, 工厂遭致损失。私营比重大, 而且分散落后。根据初步统计, 目前在全国酿酒工业中私营户数占 83.86 %, 从业人员占 47.3 %, 产量占饮料酒的 44.8 %。说明私营还占有相当大的比重, 而且其中个体手工业又占多数, 主要分布在华东、中南、西南、西北等地区。主要是由专卖事业公司通过加工订货来进行管理。

会议提出 1956 年酿酒工业的方针与任务是: 推广先进经验, 提高技术水平; 逐渐地利用薯类、果品等代替稻、麦、杂粮酿酒, 从而在保证并逐步提高质量的前提下, 提高出酒率, 节约粮食; 并加强对私营酿酒业的组织领导与社会主义改造; 在做好上述工作基础上, 为国家节约 12.5 t 粮食。1956 年必须做好以下工作。

1.1 推广先进经验

烟台酒厂的低温发酵, “定温蒸烧”和“黄曲加酵母”等经验, 是经过地方工业部 1955 年 3 月至 7 月的时间, 集中了很多工程技术人员总结出来, 最后又经酿造专家鉴定过的, 是有科学根据的, 适合固体发酵规律的。

1.2 合理利用代用品

应巩固与提高代用品酿酒技术, 稳步、合理利用原料, 掌握以下原则: 必须因地制宜, 不影响当地主粮和饲料; 必须不影响酒的质量和不含危害人民健康的物质; 必须是在现有设备和技术水平可利用的; 必须产量丰富可供大量生产的; 必须价值低廉, 且易保管贮藏的。

应经过省市领导机关的批准, 再正式投产, 以免盲目发展和遭受损失。

1.3 保证和提高质量

可采取以下措施:

工业部门应克服蒸馏温度过高, 停止掺用“酒头酒尾”并积极改善含铅材质的冷凝器, 过去忽视清洁

卫生工作的倾向也必须迅速纠正。

规定质量标准和验收标准。确定了山西汾酒、贵州茅台酒、四川泸州大曲酒、陕西西凤酒等 4 种名酒的质量标准, 今后应参照这个标准酿制, 确保名酒质量水平。如必须变动时, 也一定要经过研究试验成功, 并报请上级批准后实行。

表 1 4 种酒的理化指标结果

项目	杏花村汾酒	贵州茅台	泸州大曲酒	陕西西凤酒
色	透明	透明	透明	透明
味	焦黄	焦美	清快	醇厚
香	香	茅香	特殊香	焦香
酒度(%vol)	65	53	65	65
总酸(mg/100 mL)	0.0684	0.115	0.108	0.0435
固形物(g/L)	0.5002	0.3	0.015	0.1201
总酯(mg/100 mL)	0.319	0.2886	0.3784	0.2726
总醛(mg/100 mL)	0.0115	0.0631	0.069	0.0063
杂醇油(mg/100 mL)	0.25	0.33	0.33	0.935
糠醛(mg/100 mL)	0.0001	0.0025	0.002	微量

附: 全国名酒, 暂定茅台、汾酒、西凤酒及泸州大曲酒 4 种。此分析方法系根据日文《酿造分析》一书。各项指标主要根据中国专卖事业公司提出的 1952 年化验结果而定。4 种酒的理化指标见表 1。

以上各酒必须有较长的贮存时间, 具体贮存期申报国务院批准再定。

规定一定的贮存期。饮料酒贮存期的长短, 直接影响酒的质量。但我们是重视不够的, 目前质量下降, 贮存期过短也是重要原因之一, 有的即产即销, 更使酒味不正不纯。会议决定今后不论全国名酒、省定名酒或一般白酒, 工业部门都必须规定一定的贮存期限, 商业部门也要适当扩大一定的库存量, 尽量以贮存较久的供应市场。

商业部门从工厂进货和对消费者出卖价格应按质论价。

质量差而有害人体健康的酒, 应停止作为饮料酒出卖, 可视情况, 供工业或卫生等应用。

明年应研究以酒精兑制白酒, 以便将来推广人工合成酒。

工业部门对酒质量应严格检验, 商业部对产品收购应加强验收等措施。

1.4 加强对私营酿酒工业的组织领导和社会主义改进

在会上, 中国专卖事业公司王丙轩经理作了《关于目前酒类质量上存在的问题及今后改进的初步意见》的报告。报告指出: 白酒色不清, 味不正; 啤酒沉淀; 黄酒酸败; 露酒几乎普遍发现浑浊现象。即使是在国内外有历史信誉的名酒, 质量也有所降低, 如山西汾酒、陕西西凤

酒也发生了不同程度的沉淀现象;泸州大曲、金陵大曲,汉汾等,香味也较过去差了;烟台的红葡萄酒、味美斯也经常有浑浊沉淀现象等等。质量降低的原因有来自商业方面和工业方面的,都要采取措施加以解决。

缩短了必要的贮存期出售,影响了酒的品质,尤其是名酒必须要有一定的贮存期,如绍兴酒过去以陈酒而出名,现在缩短了贮存期,品质几乎与一般黄酒相仿。

全国的八大名酒(山西汾酒、茅台酒、泸州大曲、西凤酒、鉴湖绍兴酒、张裕金奖白兰地、红玫瑰葡萄酒和味美斯),在国内外有崇高的信誉,不仅行销全国,而且供应出口,为了保持原有的信誉,必须保证原有品质、风味及特点。因此,在原料、曲子、发酵、操作方法、贮存期等方面,应恢复与维持原来用料、用量及时间、方法不变,以保证质量(如需变更,必须经研究报中央批准)。

2 技术资料介绍

2.1 四川省专卖事业公司

高粱烧酒操作法。

2.2 安徽省工业厅烟酒局

利用橡子酿酒的初步体会。

2.3 轻工业部重庆工业试验所

橡子(青杠子)酿造白酒。

2.4 河南省工业厅

酒糟制曲操作方法。

2.5 辽宁省工业厅食品工业处

高粱糠试制酒母醪的报告。

2.6 浙江省工业厅

乌衣红曲酿酒甘薯干白酒的操作经验总结。

2.7 中国专卖事业公司何庆云

酒精配制白酒(曲药和药曲酒)的初步经验。

该研制是华东区专卖事业公司指示何庆云于1953年6月间在上海市专卖事业公司化验室进行的实验。

52 %vol 曲酒配方

96 %vol 普通酒精 54 mL, 醋酸戊酯 0.015 g, 纯冰醋酸 0.05 g, 异丙醇 0.015 g, 甘油 0.05 g, 正丁醇 0.005 g, 纯琥珀酸 0.005 g, 正戊醇 0.001 g, 醋酸乙酯 0.0025 g, 加冷开水或自来水配成 100 mL。

46 %vol 药曲酒(俗称土烧酒)配方

96 %vol 普通酒精 47 mL, 醋酸乙酯 0.003 g, 纯冰醋酸 0.05 g, 醋酸戊酯 0.001 g, 甘油 0.05 g, 加冷开水或自来水配成 100 mL。

2.8 天津酒精厂

酒母管理问题。

2.9 天津酒精厂

使用混合原料的经验。

2.10 地方工业部食品工业局

目前酒精厂使用黑曲为糖化剂的总结。

3 技术报告

3.1 地方工业部食品工业局

烟台酿酒操作先进经验。

3.2 南京工学院朱宝镛教授

新酒源的合理使用,其内容包括:

3.2.1 新酒源的种类及其使用情况

1953~1955年非粮食原料产酒统计见表2。

3.2.2 新酒源应该具备哪些条件

必须不影响酒的质量;必须不含有毒物质,不危害人类健康;必须在现有的设备和技术水平可以利用;必须产量丰富;新酒源必须容易保存;新酒源价格必须低廉。

3.2.3 发展新酒源应注意哪些事项

应该因地制宜有计划有步骤地去发展;必须克服保守思想与经验主义;应该从新酒源的成分研究合理用法;对于有价值的新酒源应进行栽培、推广、育种及研究;应继续发掘新酒源;利用新酒源必须重视成品质量及成本。

3.3 中国科学院菌种保藏委员会方心芳

白酒菌种的选择、保藏、变异与应用。

内容:白酒厂需要哪些菌种;白酒厂的有害菌是哪些;怎样选择优良菌种;怎样保藏优良菌种;菌种的变异问题;菌种的使用;结论。

3.4 河南省工业厅

关于酒糟制曲原料糟中的淀粉对曲营养问题,酸度、水分、糖化力及杂菌等问题的初步探讨。

3.5 轻工业糖酒局朱梅

从评酒结果看,使用新酒源制酒的前途。

这次全国第一届酿酒大会组织了一个评酒委员会,由各省选出评酒委员1名,评酒委员人名见表3。

评酒委员评判了较有代表性的酒36种(每省都有1种或2种,评酒时采用秘密的方式,酒名是秘密的,按“白酒评级标准”进行。结果见表4。

表2 1953~1955年非粮食原料产酒统计

原 料	1953 年		1953 年		1953 年		
	产酒量	比例	产酒量	比例	产酒量	比例	
	(t)	(%)	(t)	(%)	(t)	(%)	
薯 类	31184.95	37.2	80980.14	42.0	102763.10	46.5	
糠麸类	45741.26	54.5	72391.67	37.9	85160.65	38.9	
糖蜜类	3336.50	2.7	16488.09	8.6	19044.00	2.9	
果实类	3613.55	3.9	4739.52	2.4	7563.62	3.4	
次要杂粮类	—	—	16029.59	8.4			
野生植物类	56.5	1.7	429.55	0.7	221140.36 100		
共计	83932.76	100	191058.56	100			

表 3 全国第一届酿酒大会评酒委员

省 名	姓 名	省 名	姓 名
吉林省	李荣江	陕西省	郝仲文
辽宁省	王树宣	山西省	孙振世
福建省	吴玉林	青海省	穆金栓
浙江省	齐 新	甘肃省	亢向峰
江苏省	徐化一	河北省	孙振科
山东省	邢致义	安徽省	陈克信
广西省	许维梁	江西省	肖俊生
四川省	谢明建	广东省	声鉴明
云南省	赵懿仁	湖北省	王凤山
贵州省	张兴忠	湖南省	董夺武
北京市	王金章	河南省	张林溥
天津市	何迎州	上海市专卖公司	何庆云
内 蒙	刘凤楼		

表 4 全国第一届酿酒大会对 36 种酒的品评结果

项目	省名	厂名	品名	原料	酒度 (%vol)	等 级	名 次
13	江苏	双沟酿酒厂	双沟大曲	谷米	64	甲	1
41	辽宁	辽阳酿酒厂	烧酒	高粱糠	60	甲	2
33	山东	威海	白酒	甘薯干	76	甲	3
5	山西	杏花村酿酒厂	汾酒	高粱	65	甲	4
20	安徽	濉溪酿酒厂	高粱大曲	高粱		甲	5
19	陕西	郿县酒厂	西凤酒	高粱	66.7	甲	6
4	山西	杏花村酿酒厂	竹叶青	汾酒+药材		甲	7
10	贵州	安顺酿酒厂	曲酒	稻谷	50	甲	8
24	四川	重庆工业试验所	橡子酒	橡子	55.6	甲	9
9	贵州	茅台酿酒厂	茅台酒	高粱	55	甲	10
28	北京	北京酿酒厂	二锅头	甘薯	65	甲	11
30	山东	烟台酿酒厂	山东白干	甘薯干	69.3	甲	12
8	湖北	红星酿酒厂	红星南酒	高粱	43	甲	13
44	河南	郑州酿酒厂	二锅头			甲	14
21	四川	泸州酿酒厂	泸州大曲	高粱	62.4	甲	15
9	天津	天津酿酒厂	白酒			甲	16
11	贵州	安顺酿酒厂	安酒	稻谷和其他杂粮	52	甲	17
49	安徽	歙县酿酒厂	橡子酒	橡子	60.7	甲	18
12	贵州	都匀酿酒厂	匀酒	稻谷	52	乙	19
31	山东	景芝酿酒厂	甘薯干酒	甘薯干	68.5	乙	20
39	湖南	湘潭酿酒厂	糯米酒	糯米	60	乙	21
7	湖北	红星酒厂	红星汾酒	细脚麦	58	乙	22
6	山西	太原酿酒厂	白酒	谷子	62.2	乙	23
16	江苏	洋河酿酒厂	洋河大曲	高粱	70	乙	24
14	江苏	金陵酿酒厂	金陵大曲	甘薯干	64	乙	25
15	江苏	金陵酿酒厂	金陵大曲	高粱	64	乙	26
1	甘肃	银川酒厂	白酒		60	丙	27
36	福建	福州酿酒厂	白米酒	白米	50	丙	28
2	甘肃	徽县第一酒厂	徽县名酒	90%苞谷 10%高粱	74	丙	29
51	广西	惠安酿酒厂	三花酒	稻米	50	丙	30
3	甘肃	濮阳酿酒厂	白酒	甘薯干	67	丙	31
52	福建	惠安酿酒厂	漏水酒	糖蜜	46	丁	32
38	广东	广东饮料厂	玉冰烧			丁	33
27	江西	鄱阳酒厂	土烧酒	大麦	40	丁	34
43	浙江	绍兴酿酒厂	复糟烧酒	复制糟	50	丁	35
53	内蒙	乌和浩特酒厂	橡子酒	橡子		戊	36

注：100 分为特等，80 分以上为甲等，70~79 分为乙等，60~69 分为丙等，60 分以下为丁等（不及格），50 分以下为戊等（不及格）。

这次评酒的结果更说明发展国民经济的第一个五年计划的规定“逐步地利用薯类和果品等代替稻、麦、杂粮酿酒以节约粮食”是非常正确的，也是完全行得通的。

4 思考和建议

4.1 要重视节约粮食及其宣传工作

我国是一个酿酒大国，酿酒工业是用粮大户，古人云：“民以食为天，粮食是宝中宝”。我国政府非常重视节粮工作，在 20 世纪 50~70 年代，节粮工作取得很大成绩，为国家节约粮食做出贡献。但近年来，节粮讲得少了，应该说酿酒节粮不是权宜之计，而是战略任务，不能放松。

4.2 重视酿酒业非物质文化遗产的继承、发扬和创新

要重视我国酿酒业非物质文化遗产的继承、发扬和创新，弘扬以爱国主义为核心的民族精神和以改革创新为核心的时代精神，推动我国酿酒工业的健康持久发展。

我国首批中国非物质文化遗产名录中，有茅台酒酿制技艺、泸州老窖酒酿制技艺、汾酒酿制技艺和绍兴酒酿制技艺。其分别代表了“酱香、浓香、清香”三大白酒基本香型的典型代表酿造技艺以及黄酒酿造的典型代表。这是我国酿酒业的光荣，这是几百年、几千年流传下来的宝贵科学文化遗产。温家宝总理对非物质文化遗产有 3 句话的理解：“第一它是民族文化的精华；第二它是民族智慧的象征；第三它是民族精神的结晶”。我们酿酒业 4 项文化遗产是非物质和物质的完美结合，这是酒业的“国宝”。我们应该采用先进的现代科学技术手段去发掘、整理、继承和创新；更好地保护与传承。我们要加强宣传普及工作，提高全行业酿酒科学技术，促进酿酒工业更好更快地发展。

4.3 加强酒文化研究，推动酿酒工业发展

自 1986 年由秦含章、朱宝镛先生在深圳召开了第一次首届酒文化学术研讨会，并出版了论文集。这是“第一个吃螃蟹”式的尝试，并收到良好效果，引起国内外酿酒行业和社会科学工作者的重视。以后自 1993 年在成都召开第一届国际酒文化学术研讨会直到 2006 年就召开六届国际酒文化学术研讨会（其中五届在日本召开），这

（下转第 127 页）

高浓度废水约 180 万 t, 运行良好, 表 1 为环境监测站 48 h 监测数据, BOD、COD、SS、pH 等各项指标均达到 GB8978《污水综合排放标准》^[1]中的一级标准要求。

表 1 监测数据 (mg/L)

项 目	指标			
	BOD ₅	COD _{Cr}	SS	pH
进 水	677	1200	115	5.8
出 水	15	65	45	7.1
排放要求	≤30	100	70	6~9

生物氧化沟工艺的优点: COD 去除率高, 可达 90% 以上, 工程建设费用省, 日常运行费用低, 设备易于操作和管理。缺点: 不适合北方气温较低的地区, 当冬季温度低于 10℃ 时, 易造成污泥膨胀, 要及时采取措施。有条件的企业在气温较低时, 可以通过蒸汽尾汽加热, 来保持氧化沟内水温, 当然处理成本也会增加。日常要做好以下几个方面工作:

加强清洁生产管理和清污分流工作, 强化酿酒员

工清洁生产意识。认真从废水产生源头抓起, 防止酿酒车间跑、冒、滴、漏现象发生, 减少不必要的污水处理量。如酿酒车间的凉糍机、地面要清扫干净, 减少冲洗用水量; 严格清污分流, 定期检查下水道管网系统, 保证管网通畅, 无破损。

加强环保设备的维护保养和员工环保知识培训。设备长期运行容易损坏, 要经常检查设备, 特别是对设备传动部位要经常加油润滑, 操作人员要严格按操作规程运行; 加强员工技能培训, 操作人员要持证上岗, 不断增强员工环保法制观念。

搞好日常运行管理工作, 做好各项操作、检测原始记录。密切监视进水、出水水质情况, 控制好污泥生化指标, 如镜检污泥微生物活性和检测 SV_{30min} 等指标, 认真做好每天运行记录和检测数据收集。尽早发现问题, 及时解决。

参考文献:

[1] GB 8978-96, 污水综合排放标准[S].

(上接第 124 页)

使我们学习外国先进酒文化, 了解世界酒文化, 同时也让世界了解中国酒文化起到很好作用。为此, 我们应该认真总结前六届的经验和存在问题, 当今我们不但应重视科学技术的研究与交流, 更要重视饮酒文化, 我国在古书和《周礼》、《仪礼》和《礼记》中就有饮酒文化的记载, 值得借鉴。在今天, 我们要提倡科学饮酒和文明消费, 这对构建和谐社会和人类健康以及促进酒业健康发展都有重要意义, 应该是今后酒文化研究的重点。

4.4 总结整理、出版《中国古代酿酒文献集锦》

认真总结整理、出版一本简明的《中国古代酿酒文

献集锦》, 做到古为今用。我国是一个历史悠久的酿酒古国, 有极其丰富而古老的酿酒技艺、饮酒文化以及酒人酒事, 是研究我国古代酿酒史的重要史料, 是我国极其宝贵的科学文化遗产, 我们应该总结、整理、出版一本比较系统而全面的古酒文献, 做到古为今用。但这些古酒文献大多分散在浩如烟海的农书、医书、史书和艺文类书中, 而也存在使现代读者难找、难读、难懂等困难, 影响了读者对古代酒文献的学习和了解, 为此, 编写一本简明的、较全面系统的古代酒文献集锦是很有意义的事, 笔者也愿为此出一份力。●

五大因素支撑贵州茅台股价继续上涨

本刊讯: 长期来看, 行业景气向好等五点因素将支持贵州茅台股价继续上涨。

消费结构升级受益品种。我国居民、企业以及政府公务消费都出现了升级现象, 在食品方面对质优价高产品特别是有品牌、质量高的产品的消费能力爆发出来。这为高端白酒消费总量扩大和产品价格提升创造了条件。

行业景气向好。统计局公布白酒业 2007 年前 8 个月数据, 规模以上企业销售收入同比增长 33.63%, 高于前 5 个月的 30.6%; 利润总额同比增长 53.5%, 也高于前 5 个月的 34.7%, 显示出行业景气向好。

产销扩张有潜力。公司 2004 年总产量为 1.5 万吨, 比 2003 年增长 3200 多吨, 是公司上市以来产量的最大跃升。2006~2007 年每年增长 600~700 吨的水平。公司有产能挖潜的能力, 产销逐渐扩张的态势有望保持下去。

涨价预期。市场上茅台酒供不应求, 四季度一开始, 部分地区茅台系列酒的市场价格被抬高, 上涨了 50~80 元。一般经验看, 2007 年末、2008 年初白酒将进入消费旺季, 也是白酒涨价的好时候。

防御品种的绝佳选择。由于经济偏热, 进一步的宏观紧缩势在必行, 在这样的背景下, 一部分投资者的行业配置会规避周期性、对宏观调控敏感的行业, 而把业绩稳定增长、受宏观调控政策影响小的消费品行业当做防御品种, 而其中的食品饮料行业业绩稳健增长、现金流量好。(小凡)