

千年酒韵承脉 智联链通天下

——房县黄酒产业国际供应链生态大会书写产业升级新答卷

本报记者潘世新 李炎 特约记者杜达巍 通讯员许蕾



授牌“中国黄酒产业电商示范基地”。记者潘世新 摄



签约仪式现场。记者潘世新 摄



与会嘉宾品尝房县黄酒,了解黄酒历史。记者潘世新 摄

11月27日,2025十堰房县黄酒产业国际供应链生态大会在浸润千年酿酒底蕴的房县启幕。本次大会由中国酒类流通协会、中国酒业协会共同主办,以“酒韵承脉 链通天下”为主题,汇聚了来自国内外的行业专家、电商平台代表、国际采购商及产业链伙伴。会上,中国酒类流通协会授予房县“中国黄酒产业电商示范基地”称号,亚太地标评价中心与中国生态食材评定中心联合为房县颁发“中国生态黄酒名城”认证证书。现场还发布了房县黄酒最新科研成果、标准化建设成果与多款创新产品。

当千年酿造技艺与现代科技交融碰撞,当古老酒香邂逅国际供应链,房县黄酒不仅探索出一条立足本地的特色产业发展路径,更为整个黄酒行业开辟破局前行的新航道。

山水赋韵 禀赋天成育独特风味

大会期间,由中国食品发酵工业研究院首席专家王德良领衔的专业考察团队,深入房县野人谷,走进忠和酒业、庐陵王酒业等龙头企业生产车间,开展黄酒“鲜活”特质溯源考察。团队实地观测本地特有的“三寸雪糯”(支链淀粉含量高)在秦巴冷泉中浸润膨胀过程,查看传统麴曲在标准化厂房内的自然发酵状态,最终形成《房县黄酒产区科学考察报告》,揭示其风味形成的核心密码。

从地理维度来看,房县地处北纬32度黄金酿酒带,秦巴山地青峰断裂带形成的断陷盆地,拥有矿化度适中的优质冷泉水,与本地“三寸雪糯”构成天然黄金配比。加之当地独特的微环境与适宜的气候条件,让自然米曲多菌种协同发酵工艺得以充分施展,最终孕育出房县黄酒“米香清雅、鲜甜爽净”的典型风格。该酒富含多种活性物质,为其“生态黄酒”定位奠定了坚实的物质基础。

房县在科研创新与标准化建设上的投入,为这一独特风味提供了坚实支撑。当地

联合江南大学、北京工商大学共建实验室,将碳化硅陶瓷膜过滤技术引入黄酒酿造,成功解决传统黄酒长期存放后口感发酸的行业痛点,使产品保质期从3个月延长至18个月,实现18项关键指标全程溯源。同时,与中国食品发酵工业研究院合作确定传统小曲最优配方,大幅提升酒曲制作的标准化与现代化水平。目前,房县正在实施团标、企标等标准共计31个,为稳定黄酒品质筑牢坚实保障。

古今交融 传承创新强产业活力

房县自古便有“蜀东孔道、楚北边疆、秦陕咽喉、荆楚屏障”之称。四方文化在此交融共生,酿酒技艺也在寻常百姓家代代相传,成为当地生活智慧的生动写照。当地坚持“企业+合作社+散户”的规模化发展模式,在保留传统匠心的同时,实现品质统一管控,让千年酿造技艺在当代得以延续发展。当厚重的历史长卷铺展至生机勃勃的当下,房县黄酒产业正以创新姿态主动拥抱新时代。

在产品创新领域,房县黄酒企业亮点纷呈:忠和酒业推出12度头道鲜汁黄酒,以“鲜、爽、醇”的极致体验重新定义黄酒饮用标准;打造的黄精本草水木年华、盛世红颜酸枣仁本草黄酒,融合传统中医药智慧,开创健康温润型黄酒新风尚;同时将中国传统酒文化与国潮时尚相融合,推出“东方干白·忠和首酿”、东方清威(康井威士忌)等高端产品。庐陵王酒业则研发推出气泡型、清爽型、老黄酒等30多款产品,覆盖不同消费场景,满足多元口味需求;创新推出融合国潮元素的5L鲜黄酒吨吨桶,结合房县黄酒与武当道家文化的葫芦瓶身设计出“纯阳玉露”,以及以黄酒为基酒添加天然养颜成分的“拈花酿”玫瑰桑葚风味露酒。

依托千年酿酒文化底蕴,房县借助电商赋能实现传统与现代的深度链接。在大会同期举办的电商赋能专场活动中,“前店后厂”

的直播镜头深入酒窖,展示冷泉浸润的雪糯、活性发酵的麴曲,成为黄酒品质的鲜活注脚,另有主播详细解读专家考察报告评价与技术创新成果,使得多款创新产品通过直播间走向全国34个省级行政区,并跨境触达海外市场。

链通天下 乘势而上绘发展蓝图

随着中等收入群体规模持续扩大和健康消费理念日益普及,消费者对黄酒的需求已从“能喝”向“好喝、喝得明白、喝出情绪价值”升级。房县黄酒凭借鲜明的生态属性、独特的鲜活风味与标准化保障,精准契合这一市场需求升级趋势。在产业发展的黄金机遇期,房县黄酒以本次大会为契机,交出了一份亮眼的合作答卷——项目签约环节共达成28项合作协议,总金额达10.05亿元,为产业高质量发展注入强劲动能。

此外,绍兴黄酒产业改革攻坚专班与房县黄酒产业链领导小组签订产区共建合作协议,将在原料互供、技术共享、市场共建等方面开展深度合作;本地龙头企业与国内外流通企业签订供销合作协议,进一步拓宽产品出海路径——此前忠和酒业推出的干型、半干型黄酒已成功打入国际市场,并签下大额订单;京东物流与房县人民政府共建“黄酒智能仓储中心”,实现产品全程溯源与48小时直达服务。这些合作成果,标志着房县黄酒的产区价值与品质标准已获国家级乃至国际级认可。

从科学实验室里的技术攻关到标准化体系的构建,从千年传承的酿造工艺到面向全球市场的创新产品开发,从本地产业链的不断完善到国际供应链的深度链接,房县黄酒的成长之路,完整诠释了传统产业转型升级的内在逻辑。当非遗技艺邂逅现代科技,当山水禀赋碰撞科研创新,当传统产业链链接全球市场,房县黄酒正从“帝封天下扬”的古谣,迈向“链通天下客”的崭新篇章。



忠和酒业专场活动现场。记者刘成臣 摄



庐陵王酒业新品品鉴活动现场。记者吕世银 摄

酒韵房陵·名家论酒

守艺铸魂 让房县黄酒出海破圈

中国酒类流通协会主席团主席 王新国
文/图 本报记者潘世新

房县黄酒承载着千年酿造技艺与深厚人文精神,是贯穿中华文明的文化“活化石”。《诗经》中便有它的相关记载,西周时获封“封疆御酒”,盛唐时成为“帝封皇酒”,兼具文化遗产与技艺遗产的双重属性。其健康、低度的特质,精准契合Z世代主导的多元化消费趋势,既能满足消费者对情绪价值与文化认同的需求,又依托多方资源具备对接全球市场的潜力,更能担当起带动区域经济发展的引擎与凝聚民族情感的纽带。

推动房县黄酒产业发展,需坚守质量根基,以全球视野把控全链条品质,提升产业竞争力;需贯通供应链生态,围绕消费者需求推动要素协同发力,借电商平台与国际渠道突破地域局限,构建产业共同体;需活化历史价值,将特色文化叙事转化为全球通用的品牌语言,深度融合传统工艺与现代生产模式,以数字化手段管理供应链,助力房县黄酒成为中国黄酒走向世界的“金字招牌”。



标准赋能 助推房县黄酒高质量发展

武汉大学质量发展战略研究院院长 程虹
文/图 本报记者潘世新

房县黄酒优势显著:风味鲜甜可口、饮后不易上头,米香与花香交织浓郁,8-12度的低度特性精准契合当下健康微醺的消费潮流;以神农架山系优质泉水、本地糯稻、独有蓼花曲为核心原料,传承千年非遗酿造工艺;依托《诗经》发源地的深厚文化底蕴,并与房县小花菇形成独特的“双品牌”发展优势。

推动房县黄酒高质量发展,建议从多维度发力:深化标准化建设,规范生产全流程,建立“一品一码”溯源体系,优化关键资源相关标准;聚焦气泡黄酒、庄园黄酒等大单品培育特色品牌,覆盖不同消费市场;推进文旅融合发展,建设综合性酒庄与文化体验区,举办相关文化活动;完善电商生态体系,嫁接主流电商平台并培育专业运营团队;推动企业转型升级,引进行业龙头企业,开发产业链延伸产品,通过“传统文化+创意”的融合模式,推动产业高质量发展。



凸显特质 打造中国小曲黄酒世界名片

泛美联合(北京)国际贸易有限公司董事长 姜凯
文/图 本报记者潘世新

房县黄酒优势突出——产自生态优越、气候宜人的房县,作为中国小曲黄酒的典型代表,不仅酿造工艺独具特色,更以“鲜活”为核心品质,在全国黄酒产区中风格鲜明。当地尤为难得的“万户同酿”全民酿造文化,让黄酒以原生活活化的形态代代传承:既承载着跨越千年的东方酿造智慧,更延续了深厚的文化脉络。同时,房县地处中国地理几何中心,叠加当前全球对中国历史经典产业需求持续上升的趋势,为房县黄酒走向世界奠定了良好基础。

建议立足房县黄酒的文化、品质与地理优势,主动系统洞察年轻消费群体与全球酒饮爱好者的需求趋势,依托成熟的国际供应链和营销网络,强化文化符号传播,让海外消费者深入了解其历史价值与工艺特色;进一步整合各方资源、凸显核心竞争优势,抓住全球供应链重构的战略机遇,积极拓展国际市场,使房县黄酒成为推动中国黄酒走向世界的重要力量。



(策划:唐敏 组稿:杜达巍)