

编者按 在黄酒行业技术探索的诸多实践中,麦稻智慧、东禾九谷、中粮孔乙己三方跨界联动,以“一粒米全链条价值重塑”为主线,一体推进农产加工、非遗酿造、乡村文旅

产业融合,取得了一定的成效。本刊将按照“寻、合、酿、成、链”的创新组织三期系列分析文章,深入挖掘这一组合在守正创新、融合发展上的探索实践。

寻:五年深耕“好米酿好酒”

通过搭建从田间种质选育、风土适配优化、精深加工提质到酒体风味赋能的全链条原料支撑体系,麦稻智慧完成从“工艺提质”到“源头定质”的跨越式升级,为产业深耕高端市场、重塑品类价值夯实核心根基,也为传统黄酒现代化、高端化转型进行了全新探索。

王德弟

黄酒是植根华夏千年农耕文明的原生酒种,承载着厚重的农耕文化底蕴,具备独特的品类价值与广阔产业潜力。

当下,国内酒类消费市场持续升级,全面步入高端化、品质化、特色化的全新发展阶段,白酒、葡萄酒已相继完成品质体系迭代与品牌价值重塑,稳固占据高端消费主流赛道。反观黄酒产业,整体增长相对

缓慢,风味差异化、品质多样化、高端价值体系等分层尚不明显。

寻找好米与好酒的完美组合

长期以来,黄酒行业的创新迭代一定程度上聚焦于产业链后端,对酿酒原粮这一决定酒体基底与风味内核的核心源头重视不够。

目前,这个行业尚在探索覆盖酒米种质选育、风土适配、精细加工、标准管控的系统化科研体系,适配高端新黄酒的专用酒米标准规范尚未统一。通用稻米混用酿酒、原粮筛选粗放、加工模式单一的行业现状,直接造成黄酒行业的一些共性困难,如酒体杂醇管控难度大、风味层次单薄、品质波动偏大,让黄酒高端化转型面临结构性矛盾。

纵观全球成熟酒类产业体系,风土禀赋是塑造酒体独特风格、构筑品类差异化核心壁垒的底层逻辑。葡萄酒产业依托成熟的风土理论,整合产区水土、气候、种质等核心要素,搭建标准化品质评价体系,以原料与风土的精准科学适配,构建起差异化、高端化的产业价值体系。黄酒坐拥国内独有的中式农耕风土资源,各地域特色稻米种质本是其不可复制的风味载体与核心竞争优势,但行业长期对

原粮风土价值的深度挖掘重视不够,未能充分利用本土产业独有的核心资源。

麦稻智慧集团坚守“好米酿好酒+酒米精加工”的核心产业本源,将品质革新核心阵地从后端工艺优化,全面前置至前端原料风土重塑与精深加工上,开启为期五年的专项深耕科研,为新黄酒高端化、科学化、差异化发展探索新路径。

工艺与原料相互成就

企业依托自主研发的智能柔性分层加工技术,改变传统原粮“一刀切、同质化”的粗放加工模式,摒弃仅满足基础生产标准的低端提质逻辑,以精细化科研理念与标准化管控体系,全方位重构黄酒原粮筛选、精深加工、酒体赋能的全链条品质体系。

为充分激活黄酒原粮的风土禀赋与天然本味,麦稻智慧科研团队深耕全国核心稻米优产区,针对不同风土环境孕育的籼稻、粳稻种质资源,开展全域调研、分类甄选、批量试酿的系统性科研攻关。团队持续监测稻米淀粉、蛋白、脂肪等关键理化指标,深度推演种质差异、风土特质对黄酒杂醇结构、风味骨架、口感层次及酒体稳定性的核心影响机理。历经上千组平行对照实验反复校验、层层筛选,最终锁定适配高端

新黄酒风味调性与品质标准的专属酒米种质,筑牢高端黄酒不可替代的源头品质底座。

原料定质,本味定风格

区别于传统黄酒原粮选用模式,麦稻智慧创新构建了“风土适配+种质优选+精细加工”三位一体的高端原粮体系。依托自主研发智能柔性分层核心技术,精准剥离稻米中易滋生杂味、弱化风味层次、降低酒体纯净度的冗余组分,最大程度留存谷物天然风味物质与活性营养成分,充分释放不同产区稻米的独特风土禀赋。逐步实现“风土定原料、原料定质、本味定风格”,让专属原粮的风土本味,成为高端新黄酒最鲜明、最稀缺、最核心的品类标识。

这是行业首次将风土原料体系纳入黄酒核心品质评价体系,突破不少黄酒品质升级依赖工艺微调的发展局限。

通过搭建从田间种质选育、风土适配优化、精深加工提质到酒体风味赋能的全链条原料支撑体系,麦稻智慧完成从“工艺提质”到“源头定质”的跨越式升级,为产业深耕高端市场、重塑品类价值夯实核心根基,也为传统黄酒现代化、高端化转型进行了全新探索。



位于上海市崇明区的东禾九谷开心农场。

葛蓝天 摄

评论

一粒米的价值重塑

赵庆国

产业深度融合是传统产业提质增效、实体经济迭代升级、乡村产业赋能增收的核心改革路径,也是粮油与酿造行业破除壁垒、重构价值的关键抓手。

黄酒是流淌在中国人膳食文化基因里的“谷物活化石”。但传统稻米产业同质化竞争激烈、附加值偏低,既制约了黄酒产业标准化、高端化升级,也导致优质粮源价值难以充分释放。针对这些行业痛点,全行业很多企业都在探索创新,其中麦稻智慧、东禾九谷、中粮孔乙己三方跨界联动、守正创新,围绕“一粒米全链条价值重塑”这个主线,打通了从上游原料端到下游酿造端全链条。

固本方能拓新,深耕方可破局。麦稻智慧跳出传统粮油“种粮、卖粮”的单一思维,坚守“好米酿好酒、原料定品质”的产业本源,五年深耕稻米品质改良与工艺适配赛道。通过持续开展品种筛选、种植适配、工艺攻关,企业搭建适配高端新黄酒的专属米源体系,改变稻米粗放低效的利用模式,打通普通口粮米向

高端酿酒专用米的价值跃升通道。

本次三方合作立足各自核心优势,精准补位、闭环联动,打破农业、加工、酿造的行业边界,构建上下游贯通的全链条协同体系。上游:东禾九谷以标准化种植基地、严苛田间管控与优质获奖米源,稳固高端酿造粮源底盘,守住源头品质;中游:麦稻智慧以自研精加工技术突破传统加工短板,通过精准分选、专属预处理工艺,实现通用食用米向黄酒专用米的专精化迭代;下游:中粮孔乙己依托百年非遗古法酿造技艺、成熟品牌体系与市场渠道,实现优质原料价值最大化,完成从好米到好酒、从原粮价值到品牌价值的有效跃迁。

此次跨界协同不是简单资源堆砌,而是标准共建、技术共融、价值共生的系统性产业重塑。三方联合搭建覆盖选种、种植、仓储、精加工、品质检测的酿酒专用米全流程标准体系。

五年潜心寻本源,三方合链立新规。一粒米的价值蝶变,既是传统粮油产业转型升级的生动实践,也是黄酒行业守正创新的有效探索。

合:三方携手合力探索酒米全产业链新路径

张辉

产业融合的核心价值,在于打破单一产业边界、打通产业链供需堵点,通过跨业态资源重组、技术赋能与标准共建,重构产业价值体系、培育行业新质生产力。

历经五年产业调研与技术迭代,麦稻智慧集团依托上海市崇明岛世界级生态岛稀缺生态基底,联动东禾九谷开心农场实现越光大米酿造专用原料的产业化落地,推动生态农业、科创加工、非遗酿造三次产业环节深度耦合。本次产业协同并非原料与工艺的简单叠加,而是针对黄酒行业原料非标、品质同质、品类固化的结构性痛点,完成产业链上下游的理念同频、资源互补与模式创新,为新黄酒赛道高端化、标准化发展进行了全新探索。

长期以来,行业普遍采用通用口粮稻作为酿造主料,未建立适配高端清雅型黄酒的专用原粮体系。通用稻种存在酿造适配性弱、组分不稳定、风味差异大等问题,传统粗放的原料供给模式,无法匹配新消费市场对轻量化、纯净化、高端化的酒体需求。因此,定向培育酿造专用稻、升级精细化加工工艺、搭建全链条品质标准,成为黄酒产业激活增长空间,实现风味多元化、品质差异化,向高端价值体系转型升级的一个创新点。

东禾九谷立足崇明生态资源禀赋,跳出传统口粮稻种养与评价逻辑,以黄酒酿造专属需求为导向,构建定制化稻种培育与田间管控体系。企业聚焦酿造适配性核心指标,持续开展稻种筛选、本土化试种与驯化改良,从源头优化稻米淀粉结构、蛋白组分与风味基底,适配高端黄酒酿造机理。在种植端实行全周期标准化管控,精准锁定稻米风味与品质的黄金收获窗口期,最大

三方主体构建起分工明确、深度耦合、闭环赋能的产业协作体系:东禾九谷深耕前端生态农业,守住源头原粮品质底线;麦稻智慧依托中端科创加工,完成农产品精细化、专用化价值升级;中粮孔乙己立足后端非遗酿造,实现优质原料向高端酒体的品质升华与终端价值落地。

程度保留原生纯净米香。同时搭建“育秧、有机种植、田间管护、适期收割、低温烘干、恒温仓储、柔性碾磨”全闭环溯源体系,实现原粮生产全流程可控、可追溯,构建高端酿造的生态原粮根基。

优质生态原粮之外,科创精加工是实现原料价值跃升的关键环节。麦稻智慧依托自主研发MDO柔性分层精加工技术,改变传统酒米粗放碾磨模式,以工业化精准赋能农业原料增值。技术依托米粒天然肌理开展低温柔性分层磨削,逐层剥离表层杂质蛋白与涩味物质,精准萃取61.8%黄金分割米芯;全流程严控加工温差稳定在7℃以内,在完整保留米芯优质淀粉与清甜原生风味的同时,精准剔除易造成酒体杂涩、饮用上头的无效组分。通过定制化、精细化智能加工,实现酒米品质指标量化可控、风味精准适配,为清雅型新黄酒打造高纯净、高适配的专属原料胚体,完成生态原粮向高端酿造专用原料的科创转化。



中粮酒业旗下孔乙己品牌与麦稻智慧集团、东禾九谷开心农场三方跨界联手,把“一粒好米”的价值与“一瓶好酒”的标准紧密结合,联合打造出了卿黄新黄酒,从源头锁定酿酒稻米的纯净风味。

任远 葛蓝天 摄

