编者按 产业融合是培育新质生产力的重要抓手，传统特色产业是培育新赛道、激活新动能的重要载体。立足产业根基，以业态创新、要素整合、价值重塑推动传统工艺对接现代产业体系，是实体经济转型升级、提质增效的有效路径。

中国黄酒以稻米为基、用非遗赋能。本期我们继续聚焦“寻、合、酿、成、链”创新生态，挖掘黄酒与稻米的跨界融合故事，解读多方共建黄酒新赛道的创新实践，为特色农产品转型升级、以产业融合赋能新质生产力发展提供有益参考。

酿：古法非遗赋能黄酒品质升级

> “寻、合、酿、成、链”模式以体系化创新激活黄酒产业内生动力，推动传统黄酒从分散式作坊生产走向全链条统筹布局，从各环节独立运转走向全链路协同增值，最终建成闭环高效、价值跃升的现代化特色产业体系。

□ 王德弟

黄酒是承载中国各地水土风貌与千年文脉的传统产业，融合生态农业、精工制造、文旅服务多重价值，是传统产业提质增效的优质赛道。伴随消费持续升级，传统黄酒产业亟待加快转型升级。

针对产业内存在的一些痛点，全国很多黄酒企业都在加速推进转型发展的步伐，其中就包括麦稻智慧、中粮孔乙己、东禾九谷三方的联动互补。他们联手探索实践“寻、合、酿、成、链”全链条产业融合生态的故事，值得认真研究总结。

“寻、合、酿、成、链”联动项目，贯通酿酒稻生态种植、谷物精细深加工、非遗时序酿造、黄酒文旅四大核心环节，构建起了“农业筑基、工业提质、文化赋能、文旅引流”的发展体系，依托十月时序非遗慢酿打造高端黄酒，为行业补链强链、全链增值提供了一个可落地的创新模式。

产业提质，源头为基。三方精准分工、闭环协同，打通农工融合堵点，重构高端原料供应链。东禾九谷甄选绍兴适配酿酒稻种，规模化打造标准化生态稻田，通过科学管护、绿色防控，实现酿酒原粮定向培育、标准化量产，筑牢品质源头根基。麦稻智慧升级传统加工模式，搭建专业酒米精加工产线，通过分层打磨、精准提纯留存纯净米心，去除杂质，有效提升了酒体口味口感。三方共建酒米闭环供给体系，实现农工产业精准对接，推动普通口粮稻向高端酿酒原料升级，构筑黄酒差异化竞争的核心优势。

非遗时序古法是新黄酒区别于工业化量产酒的核心壁垒，更是黄酒品质升级、文化增值的关键支撑。中粮孔乙己坚守绍兴黄酒非遗技艺，遵循节气时序酿造规律，推动非遗活态传承与产业化落地。整套工艺形成完整十月时序闭环：七月采制辣蓼酒药保育本土菌群，留存正宗绍酒风味；八月古法踏制麦曲蓄力增香；九月完成炊饭、育母等前置工序；立冬依托鉴湖活水与适宜气候开启冬酿黄金期。酿造全程精拣原粮、取用鉴湖活水，依托水体天然微量元素，造就酒体温润纯正的独特风格。原料预处理后进入90天低温慢发酵阶段，匠人全程调控菌群、把控发酵状态。立春后经压榨、澄清、煎酒、封坛陈化等工序，历经十月自然淬炼，以标准化古法工艺，将千年非遗底蕴转化为硬核品质优势。

守正古法、科创赋能，是黄酒产业破圈升级的关键。三方依托非遗核心工艺迭代酒体、优化工艺，在传统黄酒基础上推陈出新，打造了轻奢新品“卿黄”，产品酒体通透、米香纯正、温润回甘，在传统黄酒口感基础上进一步升华。

本次产业升级的核心，并非单一产品迭代，而是全产业链重构、三产深度融合的系统性变革。三方打通种植、酿造、文旅、文化传播产业壁垒，构建农工文旅一体化融合新业态。项目依托生态稻田、精加工车间、非遗酿造工坊、鉴湖黄酒IP等资源，打造沉浸式体验场景，开放观光、观摩、研学通道，推出制曲、封坛、酒体品鉴、文化研学等特色项目，让非遗技艺走进大众，实现年轻化、活态化传承。全链条发展模式有效延链补链、提升产业附加值，实现农田增效、加工增值、文化赋能、品牌溢价、文旅创收多元效益，构建黄酒产业可持续共生发展新生态。

“寻、合、酿、成、链”模式以体系化创新激活黄酒产业内生动力，推动传统黄酒从分散式作坊生产走向全链条统筹布局，从各环节独立运转走向全链路协同增值，最终建成闭环高效、价值跃升的现代化特色产业体系。三方都实现了自身价值的最大化，其中，东禾九谷夯实一产种植底盘，保障高端酿酒原粮稳定供给；麦稻智慧深耕二产精细加工，以自研MDO柔性分层精加工技术重构酒米价值标准，用技术创新充分释放稻米增值潜力；中粮孔乙己主攻三产业态升级，依托非遗工艺、品牌资源与专业运营，实现文化与品牌双重增值。三方协同互补，破解产业链脱节、资源利用率低、业态单一等难题，形成“种植优质化、加工精细化、酿造非遗化、业态多元化”的闭环发展格局，传统产业依托三产融合培育新质生产力，具备极高的行业示范与推广价值。

当前，酒类消费加速向健康化、品质化、场景化迭代，为传统黄酒破圈发展带来新机遇。传统特色产业振兴，重在守正创新，坚守文化匠心内核的同时，以科技提质、融合拓界、市场破局。未来，三方将持续深化战略合作，完善新黄酒品质标准体系，常态化活化非遗技艺，丰富黄酒新时代文化内涵，迭代升级农工文旅融合新业态。以全链条融合激活传统产业新动能，以匠心品质擦亮国粹产业招牌，赋能千年黄酒文脉焕发新生，为全国传统特色产业转型、新质生产力落地输出可复制的标杆范式。










传统黄酒制作技艺的工艺流程非常繁复，本组图片展示的是匠人们从采辣蓼草、制作白药、制作麦曲到黄酒前酵、开耙、空坛晾晒、雪中酿酒、原坛存储的全过程，核心是按照节气节奏“夏制酒药、秋制麦曲、立冬开酿、立春榨酒”。

陈李宁 摄

成：一粒稻米的向上突围之路

□ 张 辉

匠心耕耘特色，创新赋能产业，中粮孔乙己、麦稻智慧、东禾九谷三方联手结出了累累硕果。

在2026秋季FIWA法国国际酒类大奖赛中，卿黄·东禾乾乾斩获黄酒品类大金奖，并以组别最高分摘得赛事Trophy顶级荣誉。

此次中国黄酒在国际重要酒类赛事中获奖，不仅是国际重要品评体系对中国新派黄酒品质的高度认可，更印证了农业全产业链协同共建模式的可行性，生动诠释了“好酒源于好米”的底层产业逻辑。

在此之前，2025年2月，中粮锦麟游新黄酒就曾拿下法国国际葡萄酒大奖赛黄酒大金奖暨最高分锦标。同年3月，斩获中国国际酒业博览会“青酌奖”“韵味奖”及最美酒瓶设计奖，9月以95分高分斩获IWSC中国区烈性酒大赛金奖。2026年，卿黄新黄酒亮相马来西亚吉隆坡“一带一路”东南亚国际酒类大赛，再揽一金一银。

一系列荣誉的背后，是稻米产业链的系统性重构与乡村振兴产业新模式的成功落地。中粮孔乙己、麦稻智慧、东禾九谷三方联动搭建协同产业生态，打破上下游割裂壁垒，打通良种培育、生态种植、技术研发、非遗酿造、品牌运营全产业链，构建了一个闭环发展体系。

三方联手，使得普通稻谷完成从“卖粮食”到“卖品质、卖标准、卖品牌”的根本性转型，这正是农业行业新质生产力的核心特质：不靠粗放扩产，而通过要素重组、模式创新、标准共建，激活传统农业增值潜力，推动老产业提质增效。

三方共建模式构建了互利共生的产业生态，实现全链路共赢。对种植端而言，定向稳定订单规避市场风险，专属品质标准带来持续溢价，同步依托品牌国际化实现价值赋能，有效激发生态种植、品种培优的内生动力。对研发酿造端而言，标准化高品质原料筑牢产品差异化壁垒，助力新黄酒跳出传统同质化竞争，夯实高端赛道核心竞争力。对乡村而言，本土稻米资源深度盘活，带动种植、加工、文旅协同发展，持续激活乡村产业振兴动能。

作为千年农耕文明衍生的传统产业，黄酒正通过守正创新开启现代化新路。卿黄·东禾乾乾坚守农耕本源与非遗匠心，以产业融合破局、协同共建塑形、品质标准立赛道，为传统产业注入全新活力，契合新质生产力创新驱动、提质增效的核心要义。在乡村振兴与农业现代化发展背景下，稻米与黄酒的融合实践为特色农产转型提供了一个新方案：打破产业壁垒、深化资源协同、推进标准化品牌化升级，可持续挖掘农业多元价值，让乡村沃土持续孕育新产业、新动能、新价值。

一杯佳酿联结乡土与世界，一条价值链带动全链共生共兴。三方共建模式的探索实践充分证明，产业链协同创新能够打通价值堵点，让平凡稻米实现从良田到国际赛场的华丽突围。

产业时评

老酒氤氲里品一杯“新质生产力”



房县黄酒，也称米酒，是湖北房县的国家地理标志产品。它起源于周朝、兴盛于唐朝，酒性温和、甘醇绵长，富含多种微量元素，曾长期是皇家贡品。

新华社发

□ 赵庆国

又到橘黄蟹肥的时节，风里远远飘来江南水乡四溢而出的鲜甜。刚蒸好的大闸蟹红壳油亮，掰开蟹壳，便得到满得快要溢出来的金膏白玉。蟹肉蘸一点清香陈醋，这时候如果再在炉火上温一壶琥珀色的黄酒，那真是神仙一般的享受。

螃蟹生于水泽，本属大寒，黄酒性温醇厚，恰好能中和蟹的寒凉，老祖宗传下的食俗里，藏着最朴素的顺时养生智慧。绍兴人常说“陈年花雕大闸蟹，滋滋咪咪到半夜”，古人笔下“蟹黄旋擘馋涎堕，酒渌初倾老眼明”的意趣，隔着千年悠悠时光，至今还伴着巷子里飘来的桂香，漫进每一张摆满蟹盘与酒盏的餐桌上。

“金樽清酒斗十千，玉盘珍羞直万钱”。李白当年在长安酒肆里举杯痛饮的那樽清酒，正是中国人最早饮用的谷物发酵酒——黄酒。如今的黄酒，虽在市场消费体量上不及白酒，却早已跳出“小众老味”的窄圈子，应用场景越来越丰富多元。

“秋冬佐蟹”是黄酒最初出道时的传统时令场景，今天，它的应用场景多到不胜枚举。从春日踏青的露营野餐、夏日夜市的龙虾小聚，到周末居家的追剧小酌，再到办公室午后的黄酒咖啡，琥珀色的酒液在很多时候化身时尚妙品，正顺着越来越多元的生活场景，渗透进当代人的日常生活里。

黄酒的酒坛一开，飘出来的不只是传承千年的陈香，更藏着传统特色产业对接新质生产力的鲜活脉络。作为延续数千年的中华酒种，黄酒产业正跳出“地域圈、年龄圈、场景圈”的旧有束缚，从北派即墨老酒的焦香醇厚、南阳红谷黄酒的粮香清甜、代县黍米黄酒的雁门风味、房县草本黄酒的山野鲜爽，到南派上海老酒的海派日常、绍兴黄酒的千年陈韵、龙岩红曲黄酒的闽地甜香，再到苏州沙洲优黄的姑苏清润、丹阳封缸酒的绵密蜜香、客家娘酒的温润滋补，全国各大产区的老酒厂都在氤氲的酒香里，走上了一条“守根脉、求新变”的升级新路。

消费场景的更新，让黄酒变成了一年四季都能被端起的时尚轻饮，也为各地黄酒厂转型升级提供了一个大舞台，带动老工艺不断催生新变化：过去是酿酒原粮靠四处收购，酒品口感全凭“老法师”经验把关，现在不少产区都建起了自己专属的标准化原料基地，从稻种选育、田间管护到收割仓储全流程可溯源，从源头就把住了好酒的第一关。

技术的渗透，正在给千年工艺装上稳定可控的“新引擎”。即墨老酒投建的市级技术质控中心，用数字化监测体系替代了过去靠手摸、鼻闻判断发酵状态的老办法，让北派黍米黄酒每一批次的风味都能保持稳定；上海老酒改造完成的智能化发酵车间，把传统冬酿的时令工艺转化为全年可控的标准化生产，彻底打破了黄酒生产“靠天吃饭”的历史局限；苏州黄酒联动高校研发的低聚糖款、气泡款黄酒，用现代食品技术降低了传统黄酒的饮用门槛，让更多年轻消费者愿意端起酒杯。

场景和品牌的焕新，更是让老酒香飘出了深巷。即墨老酒用直营扫街的模式清退假冒产品，一步步打破了黄酒市场“南强北弱”旧格局；上海老酒绑定海派日常文化，把黄酒嵌入本地人的小聚、伴手礼场景，不再是只有节庆才会想起的限定饮品；苏州黄酒联动江南文旅资源，把老酒厂变成非遗研学、酒坊体验的打卡点，让黄酒从货架上的一瓶酒，变成了能摸得到、感受得到的文化载体。

从来没有哪个老产业，只能抱着传统一成不变。黄酒产业的升级恰恰说明，传统特色产业培育新质生产力，从来不是丢掉老味道盲目追风口，而是顺着传承千年的产业根脉，用技术补短板、用创意拓边界。老酒氤氲里长出的新质生产力，守住了文化根脉，也闯开了全新的市场天地。

桃李有话说

新质生产力不会凭空长出来

发展新质生产力，最忌脱离实际、一哄而上，最讲究因地制宜、因事制宜。像黄酒、陈醋、非遗特色美食这些代代相传的老物件，历经数千年风雨磨砺，本就带着“一方水土养一方人”的天然适配性。推动这类特色产业转型升级，从来不是逼着它们另起炉灶、改换赛道，而是顺着产业根脉，结合当下社会的新需求，推陈出新、辞旧迎新，把老底子的优势物尽激活。

流传千年的黄酒，过去长期困在地域圈层和年龄圈层里，如今靠数字化控温发酵技术稳定每一批次的风味，靠微醺小瓶装、佐餐新场景贴近年轻消费群体，传承千年的老酒脉，正长出充满活力的新消费生态。非遗特色食品也同样如此，无菌锁鲜技术打破了“现做现卖”的赏味期限制，柔性定制生产线可以快速适配国潮礼盒、文旅伴手礼等多元场景，让藏在深巷里的老味道，走到了全国消费者的餐桌上。

传统特色产业求“新”，从来不是丢掉老味道盲目跟风追风口，而是用现代科技守住工艺根脉，用创意表达打通传播边界。立足本土产业根基做精独有特色，新质生产力就能让老非遗、老手艺既守住代代相传的文化根脉，又在广阔的新市场里闯出新的发展天地。