链：跨界融合重塑黄酒产业新生态

编者按 当前，黄酒产业转型升级迎来重大机遇。本期我们继续研究卿黄新黄酒的创新实践，聚焦“寻、合、酿、成、链”创新生态，深入挖掘黄酒与稻米跨界融合的故事，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。

□ 王德弟

黄酒是承载中华农耕文脉与非遗匠心的国粹产业。立足新质生产力赋能传统产业转型的时代大势，全国各地多家黄酒企业都在探索转型升级之路，其中就包括麦稻智慧、东禾九谷、中粮孔乙己三方跨界协同、优势互补，以“寻、合、酿、成”四维逻辑，打通种、加、酿、销全链条，创新构建“守正固本、标准赋能、跨界融合、共生共赢”产业新范式的故事。这为全国黄酒产业高质量发展做了一次大胆尝试。

一条产业链，构建一个行业生态。在黄酒行业，链的前提在“寻、合、酿、成”，“寻、合、酿、成”的结果是打通了一条全产业链条。这证明，以全产业链视野重构产业发展逻辑，推动一二三产业深度耦合，是培育壮大农业新质生产力的一个重要路径。

跨界融合 优势互补

“寻”即溯源固本、靶向破局。国内黄酒行业长期“重酿造、轻源头”，欠缺专属酒米标准体系，通用稻米指标不稳、品质参差，从源头制约产业标准化升级。同时，种养端与酿造端产业脱节，稻米精深增值不足。针对这一痛点，三方立足各自赛道优势精准破题：东禾九谷夯实标准化优质粮源基底，麦稻智慧攻关黄酒专用米精加工技术，中粮孔乙己深耕非遗酿造与品牌市场化运营，从酿酒专属稻米这个前端和传统酿造工艺这个后端，两端发力，协同构建全链条发展模式，破除传统产业碎片化发展弊端。

“合”即跨界破壁、聚力共生。传统黄酒产业单一主体发展模式已难以适配新时代产业升级需求。三方精准分工、深度绑定、长效协同，搭建闭环运行的共生产业体系：东禾九谷保障酒米稳定供给，麦稻智慧攻克稻米酿造适配性技术难题，中粮孔乙己输出非遗工艺、成熟质控体系与全国性品牌渠道资源。

三方摒弃短期浅层供需合作，组建风险共担、利益共享、价值共建的产业共同体，打破三产发展壁垒，形成“1+1+1＞3”的融合倍增效应，有效破解涉农产业融合碎片化、表层化难题，为粮油加工与传统酿造产业跨界转型进行了探索。

“酿”即守正提质、标准赋能。三方坚持“守正不泥古、创新不离宗”，坚守自然发酵、长周期陈酿的非遗核心技艺搭建黄酒专用酒米全链条标准化体系。

该标准体系覆盖种植、加工、酿造全流程，以源头标准化反向倒逼酿造工艺精细化、规范化升级，推动产业从“经验酿酒”向“标准酿酒”至“精准智造”迭代跨越，重塑新黄酒品质内核，引领行业迈向标准化、高端化、品牌化发展新阶段。

“成”即范式落地、多维赋能。依托“寻、合、酿”全链条深耕打磨，三方成功构建体系完备、落地性强、可全域推广的黄酒产业新范式，跳出单品改良的浅层发展模式，实现产业、民生、行业多重价值突破，形成三大核心示范成果：

一是赋能乡村振兴。通过订单农业稳定优质稻种植规模，延伸“种植、加工、酿造、文旅”全产业链，持续提升稻米附加值，拓宽农户就业增收、村集体产业增值渠道，激活乡村特色产业内生动力。

二是重塑产业生态。搭建“粮源+技术+工艺+品牌+市场”五位一体长效协同机制，构建跨界融合产业共同体，破除涉农产业融合壁垒，实现全链条价值协同共赢。

三是引领行业变革。依托首创原料标准体系补齐行业短板，推动黄酒产业摆脱低端同质化价格内卷，转向品质、标准、品牌驱动的高端竞争赛道，为行业转型升级注入新动能。

守正创新 探路先锋

守正为根、融合为径、创新为魂、共生为势。麦稻智慧、东禾九谷、中粮孔乙己三方跨界协同的创新实践，是新时代中国黄酒产业发展逻辑、标准体系、运营模式、产业生态的一次积极探索，具备重要的探索价值——

启示一：以守正固本锚定航向，夯实产业长远发展根基。守正是黄酒产业行稳致远的立身之本，是产业创新升级不可逾越的底线。坚守粮食安全之正，紧扣国家粮食安全战略，深耕“粮头食尾、农头工尾”全产业链，以黄酒产业赋能优质粮食高效转化、提质增值，实现粮食稳产、产业增值、农民增收多维协同，彰显涉农特色产业的责任担当。坚守文脉匠心之正，活态传承千年黄酒非遗技艺与东方酿造文化，恪守自然发酵、匠心陈酿的核心特质，守护黄酒独特的文化标识与品质底色，推动传统非遗在新时代赓续传承、焕发新生。坚守产业初心之正，坚持以品质为核心、以标准为支撑、以价值为目标，推动产业回归文化本源、品质本源、民生本源，走出一条底蕴深厚、绿色可持续、高质高效的特色产业发展之路。

> 以标准化筑牢品质根基，以融合化激活产业动能，以品牌化提升产业能级，以产业化赋能乡村振兴，推动中国黄酒从“经验酿造”迈向“标准智造”、从“区域小众”迈向“全国主流”、从“传统品类”迈向“国潮精品”，让千年东方酿造文明赓续新生、熠熠生辉。

启示二：以融合破壁激活动能，构建三产联动崭新格局。深度融合是破解黄酒发展瓶颈、重塑核心竞争力的重要因素。本次创新实践全方位打破产业边界、主体壁垒、技术鸿沟与市场隔断，实现多维度、深层次、体系化的融合革新。产业融合推动绿色种植、粮油精加工、非遗酿造、品牌文旅、终端流通多业态深度耦合，贯通一二三产业价值链路，补齐产业链短、附加值低、韧性偏弱短板，形成闭环增值、循环赋能的全链条体系。主体融合创新打造“农业龙头+科技企业+头部品牌”跨界共生模式，整合优质粮源、核心技术、非遗工艺、品牌渠道、市场资源，形成大主体协同、全链条赋能、高价值增值的现代化产业格局。技术融合推动现代农业、精深加工、传统酿造、现代质控多领域技术跨界赋能，以科技活化传统工艺、以标准固化匠心品质，实现传统产业与新质生产力精准适配、双向赋能。价值融合统筹产业、民生、文化、生态多元形成“源头标准化、链条一体化、主体协同化、价值多元化”的完整运营体系，打造稳定性强、适配性广、落地性高的全新产业生态。三是从“区域试点探索”向“全国范式输出”跨越，该模式不受地域、产区、规模限制，可适配全国黄酒主产区与稻米优势产区，为地方粮油转型、中小酒企提质、特色农产增值提供标准化解决方案，示范引领价值突出。

国潮新风 再启新程

当前，新质生产力加速赋能传统产业、健康消费理念深度普及、乡村振兴纵深推进、国潮文化持续升温，黄酒产业迎来提质升级的黄金机遇期。

新时代黄酒高质量发展，绝非单一企业、单一产区的单兵突进，而是全行业、全链条、全主体的协同共进、整体跃升。三方构建的共生体系，重塑良性可持续发展格局。体系贯通种植、加工、酿造、品牌、市场全价值链路，实现各环节优质优价、协同增值，让粮农共享升级红利、加工释放技术价值、酿造夯实品质价值、品牌放大市场价值，形成“粮食安全有保障、乡村发展有支撑、企业转型有路径、行业升级有标杆、群众增收有渠道”的良性循环。风险共担、利益共享、价值共建的长效机制，从制度层面破解涉农融合产业“联而不强、合而不久、难以持续”的共性难题，为黄酒产业长远稳健发展筑牢生态根基。

本次三方守正融合、跨界创新的实践充分证明，传统黄酒并非老旧滞后的传统产业，而是兼具深厚文化底蕴、强劲产业活力、重要民生价值与广阔发展前景的特色朝阳产业。

以标准化筑牢品质根基，以融合化激活产业动能，以品牌化提升产业能级，以产业化赋能乡村振兴，推动中国黄酒从“经验酿造”迈向“标准智造”、从“区域小众”迈向“全国主流”、从“传统品类”迈向“国潮精品”，让千年东方酿造文明赓续新生、熠熠生辉，为我国特色农产品产业升级、乡村全面振兴与农业现代化建设持续注入强劲动能。

桃李有话说

守正创新 是一体两面

守正与创新从来都是一体两面。对于黄酒产业而言，守的是传承数千年的非遗酿造工艺与农耕文化根脉，创的是跳出“佐餐料酒”刻板印象的全新路径。没有守正，创新就成了无源之水，丢了黄酒最核心的东方风味底色；没有创新，守正只会困在地域小圈层里，让千年酒香慢慢与当代消费者脱节。如今，会稽山为黄酒立标准、卿黄靠全产业链做产品，正是把“守”与“创”拧成了一股劲，让传统黄酒既能接住国家级政策红利，也能精准踩中年轻群体的健康微醺消费风口，最终完成从地方特产到全球级东方经典酒种的价值升级。



①


②

中粮孔乙己、麦稻智慧和东禾九谷三方跨界融合，从酿酒专属稻种与传统酿造工艺两端发力，联手打通“寻、合、酿、成、链”全产业链条，推出卿黄新黄酒。

图①③为上海东禾九谷开心农场董事长杜军旗向参观者介绍企业发展情况；

图②为三方联手推出的卿黄新黄酒产品；

图④⑤为位于上海崇明岛的东禾九谷开心农场。

张 辉 摄


⑤



④



③

产业时评

中国黄酒的复兴之路



近年来，全国各地黄酒企业不断推出新产品。图为浙江绍兴会稽山酒厂研制的一款气泡黄酒。 新华社发

□ 赵庆国

11月8日，中国高端黄酒价值论坛暨会稽山第三届低度中国酒大会在浙江杭州启幕。这场行业盛会，与此前中粮孔乙己、东禾九谷、麦稻智慧三方跨界联合打造卿黄新黄酒的探索一脉相承，都是行业主动求变的标志性动作，清晰传递出一个信号：承载千年文脉的中国黄酒，正站在从“传统佐餐酒”向“现代化饮品”转型的关键拐点。

这份转型的底气，早在两个月前就已获得国家多部门的联合支持——2026年9月7日，工信部等六部门联合发布《关于推动历史经典产业高质量发展的意见》，正式将黄酒所属的酿造（产业）纳入国家七大历史经典产业扶持框架，与丝绸、茶叶、瓷器、中药等国粹产业并列。这是黄酒所在酿造产业首次跻身国家顶层发展规划。

长期以来，黄酒行业深陷“地域性强、全国化弱”的发展困局。此次杭州大会，核心破局方向正是要打破传统认知壁垒，打通中国黄酒的复兴之路。作为行业领军者的会稽山，主动扛起“破局者”大旗，为黄酒正名，以高端价值论坛凝聚全行业共识，牵头搭建起一套消费者听得懂、记得住、可传播的高端黄酒鉴别体系。这不仅是对自身产品品质的硬核展示，更是为中国黄酒搭建起与葡萄酒、威士忌、白兰地等国际酒类平等对话的标准体系。

中国黄酒的复兴之路，不仅要靠营销，更要靠品质重塑与产业链上下游的融合重构。在这一轮行业变革浪潮中，卿黄新黄酒的崛起无疑具有标杆引领作用。它彻底打破了上游种植、中游酿造、下游品牌运营之间长期存在的割裂壁垒，构建起从良种培育、生态种植到非遗酿造、品牌输出的完整闭环体系，是一次全产业链上下游协同共建的深度探索实践。

一瓶好酒，既要依赖精湛的酿造工艺，也要有过硬的酿造原料，“好酒源于好米”就是黄酒品质的底层逻辑，这也是卿黄新黄酒能够快速突围的核心密码。

稻米千百种，口味各不同。有的适合蒸米饭，有的适合做好酒。卿黄新黄酒的三方携手，印证的就是这个道理——黄酒产业的转型升级，从来不是强行用“顶级食用米”做酒，而是跳出传统粗放的原料逻辑，为酿造场景定向培育专属稻种，让每一粒米的天赋都能在酒液里得到极致释放。有了这个思路创新，一粒稻谷就完成了从“卖原粮”到“卖品质、卖标准、卖品牌”的价值跃迁，完美诠释了农业新质生产力的核心特质：不靠粗放式规模扩张，而是通过要素重组、模式创新、标准共建，激活传统农业的深层增值潜力。

会稽山的立标行动与卿黄的跨界实践，恰好构成了中国黄酒复兴的双轮驱动。前者聚焦行业标准搭建与文化价值输出，后者深耕产业生态重构与产品创新落地，二者相辅相成，共同推动黄酒产业向年轻化、时尚化、高端化稳步迈进。尤为难得的是，这场变革绝非对传统的否定，而是在坚守农耕本源与非遗匠心的根基上，引入现代科技与先进管理理念，走出一条守正创新的全新路径。

当下，消费迭代持续加速，健康饮酒理念全面普及，低度酒市场迎来前所未有的发展红利。黄酒作为中国最古老的酒种，天然自带低度属性与健康基因，恰好精准契合这一消费趋势。未来，随着更多行业企业的加入，中国黄酒必将彻底撕掉旧标签，在全球酒类版图中绽放耀眼光芒，让传承数千年的东方酒香，飘向更广阔的世界天地。