

“创新因子+青春力量” 周清黄酒成就崭新国潮风尚

金风送爽,丹桂飘香,绍兴的秋风是带着酒香的。群山掩映的越城区富盛镇上旺村,一座名为“周清酒研发中心”的工业风建筑,在村落民居中格外显眼。步入其中,不见酒缸酒坛,映入眼帘的是时尚的吧台、科技感十足的蒸馏塔和一排排的香榧木桶。如此简约现代的风格,不像一家黄酒企业,更像一座新潮的酒馆。

黄酒是我国独有的酒种,与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。对于世代酿酒的绍兴人来说,黄酒既是经济来源,更是根深蒂固的精神图腾。当岁月的长河变换了时光,承载着古酒香醇与荣耀的绍兴黄酒如何“破圈”?“坚守‘传与承,守与进’的核心理念,相信这个行业,以打造世界级的中国高端黄酒品牌为愿景,做好万全准备,然后等风来。”这是周清(绍兴)黄酒文化发展有限公司(简称“周清黄酒”)董事长周国洪、总经理周华剑叔侄俩的思考和实践。

今年9月,周清(绍兴)黄酒文化发展有限公司《“创新因子+青春力量”品牌之路,成就崭新国潮风尚》获评为2025年浙江省历史经典产业传承创新发展优秀案例。“百年匠心+科技赋能”“创新因子+青春力量”,周清黄酒精心铸造高端黄酒品牌从绍兴走向世界。



周清黄酒在绍兴黄酒产业发展振兴大会上公布了一项项“大动作”,推动黄酒历史经典产业转型升级。

■ 施翼 乐翠球

“创新因子”跃动 推进古老黄酒“复兴”且时尚

事实上,千年黄酒第一次走向世界,就源于酿酒家、教育家周清。作为绍兴云集酒坊的第五代传人,周清把口头相传的绍兴黄酒酿造方法系统化撰写成《绍兴酒酿造法之研究》,成为绍兴黄酒首本酿酒专著,开启了绍兴酒酿造理论与实践相结合的技艺时代。1915年,周清带着自家酿的周清酒,漂洋过海远赴美国,在巴拿马万国博览会一举摘得金奖,赢得绍兴黄酒首个世界大奖,从此名扬全球。

“优质的绍兴黄酒绝不比其他名酒差。”作为周清的旁系后人,周国洪、周华剑叔侄俩一合计,决定进军黄酒产业,让曾经有着“越酒行天下”美誉的绍兴黄酒重振雄风。该拿什么作为自己的品牌,叔侄俩想到了周清酒品牌。

于是,与周清同宗同源的叔侄俩创立了周清(绍兴)黄酒文化发展有限公司,与绍兴文理学院合作成立研究小组,耗时两年写作出版了23万字的《周清传》,并建立周清纪念馆,系统挖掘其酿酒贡献与教育遗产。

在周国洪看来,黄酒独有的绵软口感,代表了中国人的温柔敦厚和侠骨柔情,是承载东方文化的良好载体。“三五好友小聚,共品美酒,互诉衷情,酒逢知己千杯少——这是最适合黄酒的消费场景。”周国洪说,“慢生活”的当下,最适合黄酒复兴,如同周作人所言,“得半日之闲,可抵十年尘梦。”



2024年周清黄酒参加日本东京国际食品展览。

“守经典之正,创产业之新。”作为绍兴黄酒文化的传承者和创新者,周清黄酒承载着推广和振兴这一传统产业的重任。产品为王,像哺育新生儿一样打造新产品。2020年,周清黄酒初代产品上市。“我们的产品比较有特色,有别于传统,便获得了高度关注。”周国洪介绍,公司通过提升产品品质、打造酒业品牌、设计外观包装等方式,希望赢得更多的消费者。

这几年,以纯天然、高颜值、高品质的礼品酒切入,周清黄酒系列产品填补了高端黄酒礼品市场的空白。针对高



周清黄酒米其林侍酒师推荐晚宴现场

级料理,推出更健康的黄酒,打造“海鲜虽寒,周清酒暖”的消费者认知。

依托宋六陵周清酒庄的天然优势,公司建立起10万坛原酒窖藏体系。“一坛原酒,我们只取用其中的2/3,就为保证黄酒的纯品质。”周华剑说,除了体验馆,为了把控品质,公司基地还引进了标准无菌GMP车间、标准化化验室以及意大利智能无菌罐装设备、微波杀菌冷灌装技术及零重力罐装专利,加以诸暨香榧木桶储藏,多了一分清冽的醇香。周清黄酒以科技创新为内生动力,为绍兴千年黄酒注入全新活力。

怎么样让5年后买到的酒和现在的开坛口感保持一致?公司通过与意大利一流的“瓶塞之王”战略合作,创新研发使用高科技瓶塞——阿德尔瓶塞,这款瓶塞是由中性聚合物制成,一般只出现在高端的葡萄酒中,把瓶体内的空气抽干,破解了瓶装黄酒储存中容易出现发酸、发涩的问题,能最大程度地防止酒体污染,锁住黄酒的鲜香。

与此同时,公司还请来了国际大牌“LV”的合作设计师,为黄酒包装设计,重塑大众对黄酒的印象。从酒瓶到包装再到广告语,简约大方、高端文艺的设计理念,让古老的黄酒接轨国际,披上了时尚外衣。

“青春力量”加持 让古老黄酒“潮”起来向未来

“黄酒给人的感觉,像是父辈,好像与时下的年轻人是脱节的,但这是不应该的。”作为世界三大古酒之一,黄酒想要再创辉煌、赢取未来,同样需要青春力量的加持。周清黄酒的品牌设立之初,就注入了年轻的基因。

“黄酒富含几百种营养成分和风味物质,我认为最缺的是能让其充满活力的‘青春因子’。”在周华剑看来,黄酒复兴需守正,更需创新,而创新要紧扣两个字——年轻。

抓住了年轻人,就是抓住了黄酒的未来。酿年轻人爱喝的酒,就试着让年轻人来酿酒。为此,他组建了一个20多人的管理、研发、营销团队,95%以上是95后,充满青春活力与创新精神。

产品聚焦高端、布局年轻,顺应当代国潮文化,打造强有力文化IP。

“借鉴苏格兰威士忌蒸馏灌装技术,我们引进了一套新型黄酒生产设备,把陈年的黄酒放到塔式蒸馏器中进行处理。”据介绍,用黄酒制成的威士忌,不仅保留了黄酒特有的乳酸乙酯等风味物质,还能减少酒液中的糖分,更符合当代年轻人的饮酒爱好。此外,冷灌装技术能解决传统黄酒高温加热过程中引起的蛋白变质问题,带给消费者更佳体验。

炎炎夏日,把琥珀色黄酒从香榧木桶里取出,加上冰块,盛放在水晶杯中,一系列的仪式感让这杯“黄酒威士忌”变得口感饱满,几无酸涩感,一分清冽的醇香沁人心脾。古老黄酒注入威士忌因子,又洋溢着青春气息,风味鲜活且柔和。丘比特、雅典娜、潘多拉……一个个特别的名字,赋予绍兴黄酒新的生命力。

为了留住年轻人的心,周国洪、周华剑叔侄俩还花了不少心思打造沉浸式体验场景,让黄酒“潮”起来。

2023年10月,周清酒研发中心正式落成。这里不仅是企业的研发和生产基地,更是展示品牌形象、吸引年轻人打卡的网红平台。在这里,年轻人不仅可以品尝到纯正的黄酒,还可以品尝黄酒威士忌、黄酒起泡酒等“潮”气十足的新酒饮。因为时尚的喝酒场景感和年轻化的消费格调,参观游客络绎不绝。每到节假日,这个黄酒空间总会被青年游客占领。

年轻态,向未来。2024年是周清黄酒主打产品大规模上市的第一年,年销售额上千万元。计划五年内,销售额达亿元。调查显示,年轻群体的消费额占到近七成。

有了青春的力量,古老的产业和文化正焕发新生,走向未来。

深耕高端餐饮 多家沪上名店引领绍兴黄酒“破圈”

2024年,周清黄酒携手日本高端酒类连锁品牌ENOTECA(艾诺特卡酒业)进入中国高端市场,与北上广深多

家米其林、黑珍珠餐饮合作,在广阔的市场中崭露头角。

同时,借助ENOTECA覆盖中国的零售网络,成功推动周清黄酒进入日本、欧美主流消费市场,成为东方酒文化国际化的标杆案例。

近日,周清黄酒与艾诺特卡酒业的合作推进喜讯频传,双方围绕绍兴黄酒高端化布局的系列举措正紧锣密鼓落地,为传统黄酒开拓高端餐饮市场注入强劲动力。

据了解,此次合作已取得阶段性重要成果——周清黄酒产品成功进驻上海多家米其林餐厅及黑珍珠餐厅。作为国内高端餐饮的标杆阵地,这些餐厅对入驻产品的品质、文化内涵有着严苛要求,周清黄酒的成功铺设,标志着其在产品力与品牌认可度上获得高端市场高度认可。

为保障消费者在高端餐饮场景中的品鉴体验,双方同步启动服务升级工作,在米其林餐厅、黑珍珠餐厅及龙吟山坊,联合开展了首次侍酒师专项培训活动。通过专业培训,让服务人员深入了解周清黄酒的风味特点、文化背景及餐酒搭配逻辑,为后续精准服务食客、传递黄酒文化奠定基础。

在产品落地与服务升级的基础上,周清黄酒还与这些高端餐饮场所达成深度合作,不仅实现单品酒水供应,更针对餐厅特色推出定制化餐酒套餐搭配方案。这种“酒+餐”的融合模式,让周清黄酒能更好适配精致餐食场景,让食客在品味美食的同时,感受绍兴黄酒的独特韵味。

周国洪说,此次周清黄酒与艾诺特卡酒业的合作,不仅让周清黄酒成功跻身国内高端餐饮场所,更推动绍兴黄酒打破传统消费场景局限,在高端餐饮领域实现“破圈”。这一突破为绍兴黄酒产业探索高端化发展路径提供了宝贵实践,也为传统黄酒文化在现代高端消费市场的传播开辟了新渠道。

当米其林遇见周清黄酒,东方文化的一次创新,开启全新的旅程。在这里,历史与现代优雅碰撞,东西方文化完美交融,引领黄酒潮流风尚。

调研札记

在传承中创新,在经典中突破,始终以品质为核心。如今,周清黄酒已形成传统经典系列与创新产品线并行的矩阵,令业界瞩目。

今年,该公司计划与苏格兰百年威士忌投资共建黄酒蒸馏创新基地,将绍兴黄酒陈酿工艺与苏格兰蒸馏技术相结合,研发高端黄酒烈酒系列,把老黄酒酿出新韵味,开创“东方黄酒+西方烈酒”的品类融合新赛道,进一步拓宽黄酒在国际酒类市场的应用场景。

目前,正依托技术研发优势,着力开发新款高度黄酒,旨在打破黄酒品类局限,抢占高端饮品市场新高地。2025年—2026年,在绍兴市越城区富盛镇上旺村,周清上旺黄酒威士忌酒藏项目建成后,上旺威士忌工厂可不是一座普通的酿酒厂,而将是黄酒文化遗产的ICU、东方烈酒创新的实验室、区域经济升级的发动机。在这里,每一滴老酒重获新生,每一分投入裂变价值。

“这座未来工厂是可以和大自然对话的!”周清黄酒正以文化为根、以科技为翼,在中国酒业版图中书写属于黄酒的荣光。



周清黄酒产品



周清酒研发中心

本版图片由周清(绍兴)黄酒文化发展有限公司提供