

本文由XN知酒原创 未经授权 不得转载  
文 | 知酒团队（ID：XNzhijiu）

值班编辑 | 小知

从用户主义到产品主义，江小白更传统了，怎么回事？——编者按

今年6月，修订后的《白酒工业术语》《饮料酒术语和分类》两项国家标准将正式实施。XN知酒有观点认为调香白酒的消费需求依然庞大，但以经营光瓶酒为主的企业迎来转机。

#走进新国标传送门：

作为白酒行业压舱石，符合纯粮固态发酵的光瓶酒领域迎来了新的发展风口。不过这首先对已经做好准备且有深刻研究的企业有利，在急着关注酱酒、名酒的行业下，这样的案例其实并不太多，XN知酒率先整理真正有价值的产品。

今天的重点关注是江小白。

曾经的江小白穿越了行业消费周期、新冠疫情等事件，开拓了万亩高粱地，向用户提供了11亿瓶白酒。新国标的施行则证明，年轻消费群体、Z时代的好朋友江小白又一次选对了赛道。早在2021年9月，江小白在创牌十周年之际推出金盖，酿造工艺升级的背后是江小白对于横亘在自己品牌周围的隐形藩篱的冲击。

做“从容”的酿酒人

新国标要规范的东西有很多，本质是尽可能捍卫白酒的传统酿造。从这个角度看，对粮食、发酵、工艺的管理提出了更高的要求。

有舆论称江小白不会酿酒，但无论是传承或创新，江小白一直都在酿酒的路上，只是这条路走得稍显艰苦。江小白最初采用“川法小曲清香酿造工艺”，酒体为“南派清香”，风格上清香纯正、口感爽净、一清到底。经过改良后，第二代采用“单纯酿造法”，酒体纯净顺口、绵甜协调，适合混饮。

2020年，江小白第二代酿造工艺系统升级为第三代“本味酿造法”，历经7大环节18道工序5次检验，生产出了味道更为醇和、绵甜、协调的“纯味清香白酒”，也就是江小白的第三代酒体，金盖则是其中的代表。

本味酿造法就是强调味香和谐，本味本香就是原味原香，纯味清香、本色本味。

新国标的核心就是倡导纯粮酿造、坚持传统工艺。无论是万亩高粱地的开拓还是对酒厂的保护性收购，江小白正在做一个从容的酿酒人，而本味酿造法涉及的“本粮”“本曲”“本水”“本艺”的坚持与投资都已经得到了国家标准与市场的认可。

所谓本粮，是指江小白的单一高粱酿造工艺。从2016年开始，江小白就选育、种植高粱，最终培育出金皮糯1号，穗大、质糯、粒红、淀粉含量高，能够让高粱酒更纯净、更醇甜，是更适合江小白纯味清香酒体路线的原粮品种。



本曲，是指精准到千分位的用曲量。通过对曲的精准控制，江小白的酒体曲苦很少，短而不厌，稍纵即逝。在酒曲上，江小白称自己为“最纯粹的粮食酒”。理由有三：首先，在纯粮固态法白酒中，江小白以

本地青石窖为发酵容器，没有窖泥

味儿；其次，江小白用曲量最小，精准到千分位，因此没有曲苦味儿；第三，没有糠壳，古法小曲酒糠壳用量也少，所以粮食的香醇、绵甜、爽净度更高。

本水，是指用国家重点保护水源酿酒。江

小白的江记酒庄地处长江

中上游驴溪河畔，水质洁净，软硬适度，自古产佳酿。这里酿出的江津烧酒在民国时期曾冠绝西南，被称为“西南第一酒镇”。

本艺，是指江小白的窖池以本地青石窖为发酵容器，没有泥的气味。江小白的酿造不用糠壳，所以粮食的香醇、绵甜、爽净度更高。

在新国标出台之前，白酒是可以添加某些符合规定的添加剂的，一些低端酒企会用此种方式降低成本。然而市场上某些不良商家的非法添加则会给饮酒者的身体带来伤害，导致乱象频出。新国标的出台是对消费者的利好，更是对江小白这样采用纯粮酿造工艺的企业的保护。

需要注意的是，在白酒行业江小白虽然作为一个新生品牌，但其却是巴酒的第一顺位举旗者，正在承担起宣传、推广巴酒的历史重任，一篇《巴酒传奇》将行业视野拉近了那片神奇的酿造土地，自然也讲述了好酒的故事。

## 笃定消费主义

2022年，白酒的饮用

场景和消费趋势都开始发生变化。首先是

次高端价格带

的扩容，而新高标的实施也将给这一价格带的产品更强大的保护。其次，就是作为纯粮固态发酵的代名词——口粮酒的崛起。

曾经的光瓶口粮酒身上的草根气息浓重，作为酒业底盘倡导基层消费，各种买酒送菜、促销奖励活动层出不穷。相较而言，高线光瓶酒则有些鸡肋，无论亲朋相聚还是自饮都有些不合时宜。

不过，随着自饮氛围的浓重而饮酒环境的增加，多元化消费赋予了高线光瓶酒时尚和高品质、高性价比的标签。随着酒体、口感向主流饮酒人群看齐，金盖江小白有机会引起一批新的消费者的注意。江小白创始人陶石泉

亲自站台推荐，甚至有为之后与盒装酒一较高下的气魄。

要做国民优质口粮酒，就要做绝对领先的质价比。XN知酒预判，2022年，将是高线光瓶酒发展的起势年。与新国标标准不谋而合的金盖江小白有机会迎上光瓶酒新的发展拐点。我们知道，金盖江小白的售价为108元。卡位百元，是江小白对价格带的重新布局，它将用相对以往更加高端的价格开辟广阔的高端光瓶酒市场。



江小白第三代酿造法和108元金盖产品的推出，针对消费主义价值层面，有一个笃定值得关注。

一是长期以来，江小白面临巨大的发展压力，这其中除了舆论以外，作为必须以拓展餐饮渠道为主的酒饮，在疫情影响下，现金流

压力也很大。陶石泉写了“十年活下来不容易”，其实背后还有更多故事没有交代，江小白作为资本市场的宠儿，多轮融资

积聚了巨大的资金量，但其并没有用于投放市场，反而是构建上游的农庄和扩产扩储。这个做法和名酒扩产的逻辑一致，是在构建产业链的优势，虽然短时间内江小白只能依托市场的自然增长，但也迅速提升了产品竞争力。

## 知酒快评

江小白（金盖）给新国标实践带来的启示：

### 一、亮剑企业的品质体系。

江小白从本味酿造法这一“源于新国标，高于新国标”的酿造技艺，说透了其作为满足消费需求正在构建的品质语言，这再次是对行业的创新，虽然依然会受到诸多质疑，但路选对了就会一直走下去，是对Z时代消费分化最好的回应。

### 二、预见未来的价格价值抢位。

金盖这个产品，定价108元，如果以光瓶酒定义，其属于超级高线序列，但随着盒装酒升级至300元以上的主流价格，100元左右的消费更多讲究内涵，一瓶好酒的呈现是让利于消费者的体现。而价格的定位极具超前意识，从当下玻汾引领50元左右的高线价格带跳脱出来，瞄准正在扩容的百元新光瓶消费蓝海。

### 三、注重内涵与外延价值的打造。

内涵是“本味酿造法”的口感创新，本质则是金盖为代表，作为江小白10年工艺大成，但随着品牌的发展，外延则是承担责任，金盖不仅仅是一款产品，而是小曲清香、巴酒的时代举旗手，从这个角度看，这是一次系统成长。这也值得所有在新国标下进行产品革新的企业学习，要从多维度打造产品的价值，从文化、社会责任等角度赋能。