

国内洋酒投资现“南热北冷”

随着国内酒行业的日渐回暖,酒类投资又开始呈现上升趋势,在国内白酒纷纷推出限量版和生肖版布局投资市场的时候,洋酒投资热也在日渐涨潮。经调查发现,洋酒投资市场主要集中在广东等沿海地区,北方等内陆市场则显得相对冷清。据业内人士介绍,洋酒投资近两年快速发展,但与葡萄酒投资相比存在产品知识结构不成熟的问题,而与白酒相比则显得过于小众。洋酒投资在华还有很长的一段路要走。

市场欠均衡

据海关公布数据显示,2017年中国威士忌进口总额约1.36亿美元,同比增长19.97%;总量约1698万升,同比增长16.96%;均价约7.99美元/升,同比增长2.58%。在进口数据增长的背后,体现出国内威士忌市场的加速扩容。

调查发现,洋酒在华快速扩容除了消费端之外,投资也越走越好。目前洋酒投资主要集中在干邑和威士忌两种品类。其中,干邑消费及投资群体主要集中在一二线较为发达的城市中,且以华南地区为主。有调查报



告称,在北京、上海、广州、深圳以及长三角和珠三角等城市,干邑酒都有望迎来大量新的消费人群和投资人群。

随着电商平台的广泛应用,洋酒流通交易渠道也愈渐多样化。但由于长久以来饮酒习惯的不同,洋酒投资贸易也逐渐呈现“南强北弱”的态势。“这不是物流的缘故,也不是人为政策干预的结果。”业内资深专家指出,“其实北方也不是不热,只是流通和交易更多在南方进行,这就加重了‘北冷南热’的感觉。”

查询多个洋酒投资、拍卖平台发现,洋酒品牌产品拍卖以限量版或者经典款为主,其

中,最受欢迎的单一麦芽威士忌,最终拍卖价格多在几千至十几万不等。

认知度尚低

据了解,目前洋酒投资交易主要是通过民间交易(包括当地酒交所、洋酒俱乐部等)、拍卖平台两种方式。一般正常拍卖平台的洋酒投资审核标准较严,投资的稳健度较高。而民间交易则不然,近年来问题频出,曾多次被曝出“炒”洋酒被骗的事件。

对此,业内人士指出,自洋酒投资进入中国市场以来,曾遭遇多次水土不服。洋酒的品牌

繁杂、良莠不齐,且难辨真伪,但价格普遍偏高,导致国内投资者畏难情绪。由于中西方文化价值差异较大,且缺乏直观的洋酒投资收藏价值体系,很多有能力的投资者都更认可白酒以及葡萄酒的收藏价值。除此之外,洋酒投资的价格和变现渠道也不占优势。

全球权威威士忌作家及帝亚吉欧威士忌学院董事会成员戴夫·布鲁姆则指出,目前威士忌的投资收藏在中国仍然处于新兴市场,因此,投资者们在选择酒品投资时,不仅要关注酒厂的知名度和威士忌的年份,还要着重考虑酒液的风味以及酒厂库存。

此外,一位收藏级洋酒专业经营者表示,当前中国人对洋酒的认知和习惯亟待改变。在中国,洋酒消费主要产生于酒吧、夜场等消费场以及商务往来宴会等,大部分投资者对于洋酒收藏的概念还不够清晰。

价格泡沫隐现

据洋酒行业分析师介绍,由于全球需求上升,英国威士忌拍卖市场在一年内首次突破2500万英镑。威士忌101则表示,

2017年拍卖的稀有苏格兰威士忌的数量和价格都在2017年创纪录增长。但值得一提的是,超高的拍卖价格一定程度上也造成了中国洋酒投资市场“难产”的困境。

对此,广州一位名叫壶云的专家表示,在投资价格方面,干邑这两年基本上没什么变化,但威士忌的价格则普遍呈现虚高的态势,尤其是珍稀老酒,价格一般都会偏高,主要是市场需求大于供给的缘故。而就投资价值而言,老年份的干邑虽有一定投资价值,但升值空间比起单一麦芽威士忌来说,相差甚远。另外,专家还指出,入门级的产品,若非以量为先,投资价值便会弱很多。

任何投资都是有风险的,洋酒投资也是。一位不愿透露姓名的资深收藏家表示,在中国,洋酒投资目前还属于新兴市场,很难预估未来市场接受程度如何,并且在收藏过程中风险较高。同时,与白酒和葡萄酒相比,洋酒投资还面临变现渠道较为单一的挑战,并且洋酒在国内的收藏价值和认可程度都不及国外,洋酒投资在华已经出现大量市场泡沫。

(《北京商报》)

全国夏粮总产量13872万吨

本报讯 国家统计局18日公布的全国夏粮生产数据显示,2018年全国夏粮总产量13872万吨,比2017年减产306万吨,下降2.2%,但还算较好收成。

统计显示,今年夏粮播种面积26703千公顷,比上年减少164千公顷,下降0.6%。夏粮产量因面积减少而减产86万吨。国家统计局农村司高级统计师黄加才分析,夏粮播种面积减少主要有三方面原因。一是各地积极推进农业供给侧结构性改革,大力调整农业种植结构,减少夏粮播种面积,增

加花生、蔬菜等经济作物播种面积。如河北部分地区由于地下水严重超采而采取休耕政策,减少了小麦种植。二是上年秋冬播期间部分地区遭遇持续阴雨天气,江淮等部分地区水稻不能及时收割腾茬,影响了小麦播种。三是棉花目标价格改革政策的实施,促使新疆棉农种植棉花的积极性提高,更多农户倾向于扩棉减麦。

全国夏粮每公顷产量5194.9公斤,比上年减少82.0公斤,下降1.6%,夏粮因单产下降而减产220万吨。黄加才分析,单产有所

下降也受三方面原因影响:一是秋冬播期间,河南等地局部遭遇持续降雨天气,部分麦田播种期推迟15~20天,小麦冬前积温不足,不利于形成冬前壮苗和安全越冬。二是清明时节,正值小麦生长的拔节孕穗关键期,黄淮海等小麦主产区遭受了一次大范围大幅度降温天气,影响小麦穗粒数形成。三是灌浆收获期间,安徽等部分地区遭遇长时间阴雨天气,降水偏多,日照不足,不仅影响小麦灌浆和产量的进一步形成,还导致小麦出芽霉变,影响品质。

全国互联网食品年销近10万亿元

本报讯 近日在“互联网+食品安全”论坛上,国家市场监督管理总局方面披露,目前我国互联网食品年销售额已逼近10万亿元,食品安全监管也应进行线上线下联动的监管方式革命,以便保障好“互联网+”时代的食品安全。

国家市场监督管理总局副局长孙梅君在论坛上表示,“互联网+”食品新业态蓬勃

发展,线上线下融合打通,重构了生产经营模式。与此同时,食品安全监管也应顺势而为,进行线上线下联动的监管方式革命,这对保障好“互联网+”时代的食品安全尤其重要。

国家市场监督管理总局相关负责人介绍,目前互联网食品的年销售额已经接近10万亿元,加强互联网食品安全监管是民生要事,有关

各方要形成共享共治合力。

天猫平台的数据显示,在网购食品特别是生鲜方面,超过60%的用户最关注食品保鲜和安全检疫问题,对货源产地和是否临近保质期的关注率也高达40%以上。商品品质、物流保鲜、售后服务等过去是生鲜行业的痛点,相关企业也在行动,同时从源头推动生鲜标准化和分等分级制度。

北京六部门将联合推动建立京菜团体标准

本报讯 为了让老字号的手艺原汁原味地传下去,北京市商务委、市财政局等六部门联合出台《关于推动老字号餐饮技艺传承、保持原汁原味工作方案》。未来该市将为老字号建数字档案,鼓励恢复传统拜师收徒仪式,同时将推动建立京菜团体标准。

在建数字档案的做法上,未来将组织开展老字号餐饮技艺传承专项调研,逐个深入调查老字号餐饮发展历程,梳理老字号餐饮传统名菜原属菜系、传承脉络,分析技艺传承中存在的历史和现实问题,列出问题清单。同时,要完善老字号餐饮档案,按老字号名称、创始年代、创始人、原址老店、招牌菜、独门绝技、技艺传承人、传承脉络、发展现状等,分批完善数字化档案。

在建立传承谱系的同时,还会有专门的部门指导企业逐步寻找、挖掘、恢复特色菜品,找回原汁原味。

传承技艺,关键在人。方案提出,鼓励和引导老字号餐企充分发挥国家职业资格证书在技艺传承人培训、考核和工资分配中的作用,加快建立职工凭技能得到晋升、靠业绩贡献确定收入分配的激励机制。

在整理现有荣誉称号序列的基础上,每年还将认定一批“北京老字号餐饮厨艺大师”(暂定名),这些被认定的厨艺大师将作为餐饮领域专

家人才纳入北京市商务系统专家人才库。同时,组织这些大师参加北京市政府技师特殊津贴人员评选,并享受相应待遇。

在用工制度方面,国有老字号餐企可根据需要制定技艺传承人返聘政策,并为其开展工作创造相应条件。

方案显示,该市将继续实施商务大师工作室建设,重点支持老字号餐企大师工作室升级改造,鼓励符合条件的老字号餐企申报北京市首席技师工作室。

在餐饮领域,师承关系颇受看重,一声“师傅”可能意味着多年的口传心授。近年来,一些老字号也正在探索恢复传统的拜师仪式。此次方案明确表示肯定,鼓励老字号餐企恢复传统拜师收徒仪式,并逐步改革现有的集体传承方式,确保技艺传承人在徒弟遴选方面的决定权。

据了解,为促进老字号餐饮规范化、标准化发展,方案提出,要通过推进“阳光餐饮”工程建设,引导老字号创建“品质餐饮企业”并实现全市餐饮业服务品质的全面提升。另一方面,还将探索实行招牌菜品双轨制,破解现代规模化制作与传统手工技艺的矛盾。与此同时,还要发挥行业协会和专家库作用,支持行业协会以老字号餐饮菜系为主体,建立京菜团体标准。