



邮箱:2373232113@qq.com

责任编辑 张少康 李平 瞿志刚(见习)

经济/公益广告

遵义日报 5版
2025年9月9日 星期二

贵州「酒+」业态焕发产业新活力

美酒飘香 文旅融合

赤水河畔,酱香悠远;南明河边,精酿芬芳。当传统酱酒与新兴精酿在贵州相遇,不仅融出了产业新气象,更点燃了城市的烟火气。

作为世界酱香型白酒的核心产区,赤水河流域酒企林立、酱香四溢;而在省会贵阳,精酿文化作为一股新生力量,正沿南明河迅速生长,酒馆遍布、活力涌动。“正餐品酱酒,夜宵喝精酿”已成为不少贵阳人的生活习惯和待客之道。市民刘洋说:“酱香洗尘,精酿叙谊——这样的微醺生活,越来越受年轻人喜爱。”

在仁怀市茅台镇杨柳湾街区,京华酒业(集团)有限公司保存的35口百年老窖池,因其深厚历史价值,于2013年被列入“全国不可移动文物名录”,成为当地酱酒文化展示基地之一,年均接待游客超2万人次。公司董事长严跃群介绍,通过开放传统酿造工艺展示与调酒体验,不仅让游客近距离感受酒文化,也提醒酿酒人始终坚守匠心。

“品质是酒业立足的根本。”严跃群强调,尽管恪守古法工艺意味着更高成本,但这是酱酒高品质的核心保障。该公司110口窖池始终延续“老烧坊、老窖池、老酒师、老酱味”的传统,追求风味本真。

贵州酱酒的酿造,是自然与人文的双重馈赠。从“端午制曲”到“重阳下沙”,从“高温堆积”到“窖藏陈化”,每一环节都凝聚着世代匠人的智慧。在贵州茅台镇国威酒业(集团)有限责任公司,创新从未停步——“植物埋藏法”“桑拿醇化老熟法”等新工艺有效提升了酒体舒适度。该公司董事长梁明锋指出,工艺优化不仅是品质升级的关键,也为企业从“卖酒”转向“卖生活方式”奠定基础。酒旅融合不仅是行业趋势,更是品牌高端化的重要路径。

越来越多酒企正积极拓展“酒+”业态。贵州醉泉酿酒有限公司创立“茅屋书苑”,致力推动酒经济、酒文化及“酒链”研究;贵州怀庄酒业集团打造“茅台德庄书屋”,藏书四万余册,实现“书香与酒香交融”。

而当酱酒在赤水河畔讲述历史,精酿啤酒则在南明河畔点亮都市夜生活。走进贵阳市云岩区太平路,“日咖夜酒”成为许多精酿馆的运营新模式,以场景切换精准契合昼夜消费需求。

夜幕降临,各家精酿酒吧座无虚席,甚至排起长队。“凉爽夜风中弥漫着城市的烟火气”,贵阳大圣精酿创始人康星亚感慨。她从中看到精酿产业的巨大潜力,今年以来相继推出“花椒拉格”“远山刺梨”等具有本土特色的精酿产品,广受欢迎。

在贵阳,1200余家精酿工坊正成为城市生活的新风景。酿酒师们大胆运用本地食材——黔东南蜂蜜、毕节刺梨、遵义红茶,甚至辣椒都被融入酒体,通过发酵温度、麦芽配比与酒花投放的创新调配,打造出一杯杯独具贵阳风味的“城市特酿”。

贵州的酒,一端连着赤水河的厚重酱香,一端跃动在南明河畔的青春精酿。传统与现代在此交汇,酿出产业新活力,更融出人间烟火气。

(贵州日报天眼新闻记者 卢世容)

多方合力为创业者赋能 汇川区举办餐饮创新创业沙龙

为积极响应“大众创业、万众创新”号召,进一步激发餐饮市场活力,近日,汇川区成功举办了“餐饮行业创新创业主题沙龙”。本次活动以“汇川餐饮,共谋发展”为主题,致力于构建政府、企业、专家与创业者四方联动的高质量交流平台,从政策引导、实战经验与创新思维等多个层面,为本地餐饮行业注入新动力。

沙龙由汇川区人力资源和社会保障局主办,汇聚了政府部门代表、行业专家、学者及资深策划人,共同为餐饮创业把脉献策。

活动聚焦餐饮发展的核心议题,强调“知识赋能”与“实战指导”并重。现场,省级创新创业专家围绕《餐饮企业如何借多元创新实现逆势成长》作主题演讲,从产品、服务、管理和数字化等多个维度解析创新路径,并引入“精益创业”“最小可行产品(MVP)”等实用方法论,助力创业者提升应对市场变化的能力。

据悉,本次沙龙不仅是一场行业交流盛会,更是一次集政策解读、创新理念、实战案例与资源对接于一体的综合赋能活动,有望持续推动汇川区餐饮行业的转型升级与创新发展。

(贵州日报天眼新闻记者 潘树海)

向规模化、标准化、机械化转型

播州区整建制推进玉米单产提升

本报讯 近年来,播州区聚焦“良田、良种、良法、良机、良制”五大核心要素,以整建制推进玉米大面积单产提升项目为抓手,加大农业科技集成应用,推动玉米生产从传统零散种植向规模化、标准化、机械化转型,切实筑牢粮食安全“压舱石”。

在播州区马蹄镇平海村玉米绿色高产高效示范基地,一幅现代化秋收图景正生动展开:联合收割机轰鸣穿梭,将一排排挺拔的玉米秆整齐“吞入”,金灿灿的玉米粒随即如瀑布般涌入运输车,粉碎后的秸秆则均匀撒回田间,实现资源循环利用。“机械收割太高效率了,一亩地连收割、脱粒

带包装,10分钟就能完成,要是人工来做,5个人忙一天都未必能收完。”农机手王朋的感慨,道出了机械化作业带来的显著改变。

这样的高效场景,正是播州区玉米整建制生产模式的缩影。该模式打破传统种植局限,构建起“从种到收”全程社会化服务体系,让种植户切实享受到科技红利。种植大户李代发便是受益者之一,他家9亩多玉米地,从播种、田间管理到最终收获,全程依托机械化作业与专业服务,不仅大幅降低人力成本,还实现了产量提升,真正尝到了“降本增效”的甜头。

截至目前,播州区已建成集中连片、技术集成的绿色高产高效玉米示范区3万余亩,覆盖20个乡镇(街道)。9月4日,贵州省农业农村厅、贵州大学、遵义市农业农村局等单位专家,对马蹄镇净作玉米百亩高产示范地进行验收,结果显示该区域玉米平均亩产达906.56公斤,较传统种植模式下的550公斤/亩增产64.8%,产量表现远超预期。

除了产量提升,成本节约同样亮眼。通过推广玉米“一增五改”配套技术,统一落实“种子、机耕机播、种肥同播、飞防、机收”全流程标准化管理,项目区内每亩玉米生产成本较传

统种植节约约280元,真正实现“增产又增效”的双重目标。“按今年3万亩玉米示范区预计平均亩产700公斤、市场价2.4元/公斤计算,总产值可达5000万元以上,经济效益和社会效益都很显著,实实在在为老百姓带来了增收。”播州区农业农村局农业技术推广研究员陈德珍说。

如今,播州区玉米种植正加速向规模化、智能化、高效化迈进。下一步,该区将持续强化科技赋能,积极引进推广智慧农业技术,全面提升农业现代化水平,推动玉米产业进一步提质增效。

(李兴群 杨洋 李成强)

政策引导 资金支持 技术服务

习水肉牛产业跑出“加速度”

本报讯 近日,记者从习水县农业农村局获悉,2025年上半年,习水县肉牛产业实现存栏、出栏“双增长”。据统计,该县肉牛存栏量达10.36万头,出栏量达1.23万头,产业呈现稳健发展态势。

在习水县华轩牧业有限公司的现代化养殖场内,标准牛舍整齐排列,通风与排污系统高效运转,一头头毛色光亮的西门塔尔牛正在进食。“县里不仅提供政策支持,还有技

术团队上门指导,从选种到出栏全程保驾护航。”企业负责人告诉记者,今年上半年企业出栏量明显增加,收益可观。

“政策引导、资金支持、技术服务三方面协同发力,是我们推动肉牛产业高质量发展的关键。”习水县肉牛产业发展专班负责人王明说。

近年来,该县精准推出多项惠农政策,对新建和改造标准化养殖场予以补贴,降低农户前期投入;同时为

牛犊引进提供贷款贴息,缓解资金压力。习水县农业农村局还组织专业服务队,“一对一”为养殖户提供疫病防控、饲料配比等技术指导,有效提升整体养殖水平。

围绕“十百千万”产业布局,习水县积极培育多层次经营主体,目前已发展10头牛规模家庭农场100户、“百头场”5个、“千头村”5个、“万头乡”1个,示范带动效应不断凸显。不少养殖场已广泛应用粪污资源化利

用、精准饲喂等绿色技术,推动产业逐步迈向可持续发展。

“下一步,我们将继续强化政策与技术支撑,力争实现全年存栏15.5万头、出栏4.8万头的目标,”王明说,同时我们还将积极延伸产业链,加快屠宰加工、冷链物流和品牌建设,推动肉牛产业提质增效,使其成为乡村振兴的一个重要支柱产业。

(习水融媒记者 王烨)



赤水市天台镇今年种植的高粱迎来收割季。据悉,天台镇今年种植高粱面积1500余亩,产量实现稳定增长,为种植户带来了实实在在的经济收益。
图为农民在收割高粱。
(赤水融媒记者 张浪 摄)

凤冈县

拓展消费业态 点亮“夜经济”

本报讯 近年来,凤冈县以群众需求为导向,积极拓展夜间消费业态,系统整合餐饮、文创、购物、体育等多种场景,“夜经济”正成为拉动区域发展的新引擎。

“晚上凉快,约几个朋友吃宵夜特别舒服。”正在夜市与朋友小聚的市民陈佳崧说。记者在现场看到,各

类小吃摊前人气十足,炒面炒饭、特色烧烤、卤味小吃等应有尽有,既满足了多元口味,也以亲民价格赢得消费者青睐。

摊主陈磊在这里经营已有两年。“人流量一直不错,生意挺可观。”他说。夜市不仅丰富了市民的业余生活,也为经营者带来了实实在在的

收入。

除了美食,文创产品也为凤冈夜市注入文化气息。在双有机广场周边,儿童图画、手绘文创、彩泥手工等摊位吸引不少市民驻足。摊主冯轶表示,在暑假等人流高峰时段,每晚收入达300至400元。

如今,凤冈县“夜经济”逐步走向

规范化和多元化,不仅激发了消费潜力,也实现了民生与经济的双赢。(凤冈融媒记者 谭鑫鑫 王吉伟)



社会主义核心价值观
富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

以人为本 创建文明单位 以德管理 彰显文明新风

