



遵义荣获“中国酱香白酒产业地标”称号

近日,在东莞举行的中国产业名片创新发展大会(2025)暨中国产业地理盛典(2025)上,工业和信息化部工业文化发展中心正式发布“2025中国有影响力产业名片”,贵州省遵义市成功入选“城市30强”,被授予“中国酱香白酒产业地标”称号,成为全国唯一以酱香白酒为核心的产业城市名片。仁怀市入选“县域50强”第11位,定位为“世界美酒之乡”。

此次评选聚焦产业链竞争力与文化影响力,旨在展现中国现代化产业体系的活力图景。遵义市凭借“赤水河谷·中国酱香”这一独特区域品牌,作为工业和信息化部首批认定的中国消费名品的酒类区域品牌,彰显了其在全球酱香白酒版图中的核心地位。

近年来,遵义市坚持守正与创新并重,围绕生态保护、产业升级和文化传承三大主线,全面推进酱香白酒产业高质量发展。在生态守护方面,遵义联合四川泸州、云南昭通、贵州毕节等地签署《赤水河流域环境保护联动协议》《仁怀宣言》《赤水共识》,建立全流域污染防治联防联治机制,筑牢酱酒生产的绿色根基。

在产业转型上,遵义推动酒企绿色化、循环化改造,推广酒糟资源化利用,实现“变废为宝”;同时深度融合酒旅资源,打造集酿造体验、文化展示、休闲旅游于一体的沉浸式消费场景,让“绿水青山就是金山银山”理念在赤水河畔生动落地。

在品牌塑造方面,遵义深入挖掘“春生、夏长、秋收、冬藏”的东方酿造智慧,将“守正创新、天人共酿”的绿色理念融入品牌叙事,通过组建产区联盟、拓展全球“酱酒朋友圈”,不断提升国际影响力。

面向未来,遵义市将坚定从三维维度发力:坚守质量根基,严守“12987”传统工艺,完善“产区标识+优势企业+优质产品”的价值体系;激发创新活力,推动数字化、智能化转型,实现从“卖酒”到“卖生活方式”的跨越;聚力生态融合,构建“酒+”全产业链融合生态,打造世界级白酒魅力走廊。

据悉,此次盛会由工业和信息化部工业文化发展中心、中央广播电视台总台财经节目中心与东莞市人民政府联合主办。《2025中国产业地理盛典》将于12月30日21:56在央视财经频道(CCTV-2)播出,全面呈现包括遵义在内的中国产业地理新图景。

此次入选国家级产业名片,标志着遵义酱酒产业迈入品牌化、系统化、国际化发展的新阶段。一座以酒立市、以文铸魂、以绿为底的现代化产业之城,正加速崛起于黔北大地上。

(贵州日报天眼新闻记者 张建)

深山蜂蜜“搅动”万杯咖啡

(上接一版)

第二步是探索“混搭”创新。2024年,在茅台集团的资金帮扶下,文家坝村集体以197万元入股贵州汁力源科技有限公司,共同研发推出“蜂蜜刺梨饮”。这款产品巧妙地将道真两大生态瑰宝——蜂蜜与刺梨相结合,瞄准年轻人热衷的时尚健康饮品赛道,为延长蜂蜜产业链找到了新路子。

“超级合伙人”入场

产业链基础初具雏形,但要想真正走向全国大市场,还需要一个拥有巨量终端渠道的“超级合伙人”。这一次,道真自治县将目光投向了如火如荼的新茶饮赛道。

2025年3月,通过招商引资,国内新茶饮著名品牌——库迪咖啡落地道真,签约建设库迪生态蜂蜜加工项目,并成立了库迪供应链(贵州)有限公司运营该项目。

据悉,库迪咖啡创立于2022年,由瑞幸咖啡原核心团队打造,秉持“让用户轻松享受咖啡生活”的使命,致力于为客户提供高品质、高性价比和高便利性的咖啡产品和新茶饮。

目前,库迪咖啡业务覆盖全球28个国家和地区,门店数量超过17000家,位居全球咖啡品牌第四位。公司计划在未来三年内打造超过50000家门店,并通过“标准店”“快取店”和“便捷店”三大主力店型实现“百米之内有库迪”的品牌目标。

根据规划,库迪生态蜂蜜加工项目将以道真蜂蜜为核心原料,生产标准化的蜂蜜液态糖浆、调味糖浆等系列制品,着力打造现代化蜂蜜加工产业园,构建起集订单管理、智能加工、品质检测与销售于一体的完整产业链。

经过半年多的努力,库迪生态蜂蜜加工项目已全面建成投产,年加工能力6000吨,预计年产值2.6亿元,提供就业岗位300个。

为了满足蜂蜜供给,库迪咖啡还携手中国农科院蜂研所,结合道真本土蜂种、蜜源及气候特点,共同研发智能化养蜂管理平台及专用蜂箱,计划3年内推广12万个新型科技蜂箱。

该平台具备蜂群状态实时监测功能,可动态指导转场采蜜,有效提升单产。“传统养蜂往往直到取蜜时才知成蜜,而我们的系统能实时掌握蜂群状况。”库迪供应链(贵州)有限公司负责人邱兴伟介绍说,“一旦蜜源不足,可及时转运至蜜源丰富区域。依托这套监测系统,预计中华中蜂的单桶产蜜量有望提升一倍以上,真正实现科技养蜂、智慧增产。”

记者手记——

库迪项目的落地,标志着道真蜂蜜产业品牌化和规模化加快了步伐。

稳定的订单农业模式得以建立,庞大的终端需求让蜂农可以安心扩大规模、提升品质。从前端养殖到中端加工,再到借助库迪网络销往全国,完整产业链终于贯通,产业价值和就业岗位最大程度留在了本地。道真有望由此升级为区域性的蜂蜜产业集群与加工中心。

从传统蜂箱到科技蜂场,再到连接现代饮品的生产线,道真的“甜蜜事业”完成了“三级跳”。而这些藏身于大山深处的百花蜜,即将化作无数杯咖啡茶饮中的一抹醇甜,去往四面八方。



千年酿酒智慧遇上现代数字技术 遵义白酒产业“数实融合”谱新篇

记者 金枭枭 杨梦云 杨云飞 张亚

红粱入窖,智能臂精准布撒,数据流动,老技艺焕发新生,一瓶酒的数字化之旅正酿出传统产业新生产力的醇香。

在仁怀市茅台镇,空气中弥漫着浓郁酱香。走进国台酒业的智能酿造车间,一幕现代与传统交融的场景引人注目:智能机械臂正精准布撒酒醅,均匀度可精确到毫米级。而就在同一空间,酿酒师傅的目光紧盯着监控屏幕——过去需要数年才能掌握的“轻、松、薄、匀”四大要诀,如今被转化为实时跳动的数据曲线。当传统酿酒遇上数字技术,一场关于传承与创新的深刻对话,正飘散出令人沉醉的时代芬芳。

老手艺的“数字新生”:让每一滴酒都成为标准答案

“以前带徒弟,光教这四字要诀就好多年。”国台数智酒业生产部智能三车间酿酒师饶浩感慨道:“现在通过机器用红外线监控,酒醅厚度差1毫米都会报警。”

老手艺没丢,但技术更稳定了。这种转变背后,是国台酒业长达13年的智能化探索。

关键一步是将传统酿造方法拆

解细化。酱酒著名的“12987”工艺(即1年生产周期、2次投料、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒)被细化为30道工序、274个环节,并提炼出1508项严苛的工艺指标。

“我们把酿酒师傅们积累的经验、绝活,都转化为精确的数据和标准。”国台数智酒业生产部智能三车间酿酒师郭勇介绍,“用数智化的生产体系,替代易受状态影响的感官判断,用智能酿造完美再现人工酿造的最好水平。”

在国台酒业的数控中心,巨大的屏幕上实时显示着各环节的数据。这种数字化管控确保了产品质量的一致性——无论在全国哪个地方,同一酿造年份的国台酒,口感都保持一致。

“每一瓶酒都是一个‘标准答案’。”工作人员表示。国台酒业为每一批次酒都建立了留样与跟踪分析,形成完善的数字档案,为后续生产提供数据支持。

智能酿造还带来了环保效益。国台酒业创新设计的智能酿造全自动封闭冷却水循环系统,比传统车间节水78%,实现了经济效益与生态效益的双赢。

数智管理精准溯源:为每一滴酒建立数字身份

“好酒三分酿,七分藏。”酿造的智慧从车间延伸到了储存环节。在国台酒业的智能化数字酒库,单栋建筑面积超4万平方米,立体结构的设计让储存能力比传统酒库提升40%以上。

面对库房里存放的上万坛不同年份、轮次的基酒,如何精准管理?每坛酒的底部都贴有专属条形码,一扫便知“身世”——年份、轮次、香型一目了然。

“通过智能仓储系统,我们对酒库了如指掌。”库管员介绍,“蓝色是满坛,白色是空位,红色预警异常。需要找哪坛酒时,一点屏幕,系统会自动规划最优路径将它送出来。”

这种智能化管理实现了效率高、损耗低、零污染的目标,将传统酒库的管理水平提升到新高度。

数智融合谱新篇:千年酒香里的高质量发展密码

从一粒粮到一滴酒,从生产到存储,数智化串联起白酒生产全产业链。它敬畏三千年酿酒古法,更拥抱

大数据时代浪潮,让传统工艺在数字时代焕发新生。

2011年至今年,国台酒业智能酿造系统已完成6次迭代,形成了从生产到储存的全链条智能化体系。

随着越来越多的酒企向智慧酿造要生产力,遵义酒业正以“数实融合”的澎湃动能,拉动经济增长、带动就业创业、吸引高端人才。

传统与现代的这场对话,正在茅台镇悄然进行。当千年酿酒智慧遇上现代数字技术,酿出的不仅是醇香美酒,更是传统产业转型升级的华美篇章。

这场传统酿造与数字技术的深度融合,正是“牢牢把握高质量发展这个首要任务,因地制宜加快发展新质生产力”的生动实践。在遵义仁怀这片流淌酒香的土地上,数智化已成为酿出高质量发展华美篇章的关键密码。

随着智能酿造技术的不断成熟,遵义白酒产业正以“数实融合”的新模式,持续巩固其“首位产业”地位,让根基更牢、活力更足、辐射更广。每一瓶走向市场的酱香酒,都承载着传统工艺的智慧与数字时代的创新。

锚定新目标

(上接一版)

市交通运输局党组书记、局长陈黔尧表示,在“十五五”时期,将锚定支撑遵义加快建设省域副中心、打造全国性综合交通枢纽的发展需求,统筹做优增量、提质存量。聚焦融入成渝双城经济圈“桥头堡”,全力推动大遵铁路、渝贵高铁等重大项目建设,构建连通成渝、黔中的骨干交通廊

道。深化黔北(遵义)现代物流园、阁老坝货运枢纽建设,强化遵义高铁站、机场等客运枢纽联程服务功能,全力打破运输方式壁垒,构建一体化综合运输服务体系。同时,立足产业发展布局和群众高品质出行需求,推进普通国省干线“瓶颈”路段提质升级,强化农村公路通达深度、安全韧性,推动交通建设与产业发展、民生改善深

度融合、互促共进。

市农业农村局党组成员、副局长任杰表示,将按照市委经济工作会议的安排部署,进一步加强农业产业体系建设,加大经营主体培育力度,深入推进农村人居环境治理,推动农业农村工作提质增效,“一是围绕市委提出的‘2+5+N’的农业产业体系,加大增资增项力度,持续推

奋力展风采

聚焦“四渡赤水”战役

电影《四渡》2026年上映

贵州是红军长征途中活动时间最长、活动区域最广的省份。在长征胜利90周年之际,中共贵州省委宣传部联合摄制,贵阳博纳影视文化有限公司、贵州广电网络传媒集团有限责任公司、中国人民解放军八一电影制片厂、贵州天马传媒有限公司、遵义融媒传媒(集团)有限公司出品的电影《四渡赤水》,通过新时代视角、新叙事表达、新技术赋能,向观众再现四渡

赤水这一惊心动魄的传奇战役,深入挖掘和表现了以毛泽东同志为代表的中国共产党人和红军的崇高理想和革命情怀。

为了还原真实历史,创作团队查阅大量权威资料,邀请军事专家全程把关,大到战役时间线,战术部署逻辑,小到部队徽章样式、战士服装质地,都逐一考证打磨,力求在历史真实与艺术表达之间找到完美平衡。

影片于今年2月至4月在贵州实景拍摄,剧组精准匹配当年战役的季节与气候,成功复刻出雾锁河谷、雨浸山路的真实战场环境。从战马装备到战地工事,所有场景搭建和道具制作都严格依据史料,创作团队用匠心打磨每一个细节,只为让观众在观影时能“穿越”回长征岁月,真切感受红军在群山间迂回穿插的艰难与壮烈。

(来源:动静贵州)

汇川区林达大院上榜“省级旅游休闲街区”名单

12月24日,贵州省文化和旅游厅发布公告,确定8条旅游休闲街区为省级旅游休闲街区。遵义市汇川区林达大院旅游休闲街区榜上有名。

汇川区林达大院坐落于汇川区核心区域,距遵义高铁站、遵义北收费站等主要交通集散地均在15公里以内,交通路网四通八达,无论是

自驾出行还是公共交通,都能轻松抵达。

总面积16.8万平方米的林达大院,是一座集多元文化、现代商业与休闲体验于一体的城市文旅休闲新地标。这里是黔北民俗文化、民间工匠文化、特色美食文化的共生之地,每一处都藏着时光沉淀的韵味。丁子巷里,上万件老物件静静陈列,沉

淀着半百风华的岁月记忆;匠人街上,“九佬十八匠”的传统技艺代代相传,锤炼出黔北文明的独特密码;百工坊内,10余家手工作坊坚守匠心、守正创新,让传统手艺在新时代焕发新生;文创街上,数十家文创小店将传统元素与现代创意巧妙融合,奏响新旧文化的共鸣乐章。

踏入街区,六龙豆干火锅、野菜

豆米火锅、汇源乔饭、云南野生菌火鍋……各色佳肴齐聚,让烟火气与滋味感在此交织,每一口都是属于汇川的地地道风情。

走进林达大院,在青砖黛瓦间感受时光沉淀之美,在烟火市井中体验城市休闲之乐。

(来源:贵州省文化和旅游厅、汇川文旅)



12月25日晚,主题为“诵读暖寒冬·满城飘书香”的2025年“书香桐梓·全民阅读”七进活动总结分享会举行。该县各机关、社区、学校、企业代表齐聚一堂,共同回顾全民阅读成果,分享书香故事。

(桐梓融媒体记者 刘秀娟 摄)