

## 用红色高粱酿出绿色价值

李政林

在遵义市汇川区泗渡镇观坝村的山坡地里，沉甸甸的高粱穗子压弯了枝头，微风袭来，泛起一阵阵红色波浪，这是贵州珍酒40万亩高粱基地的组成部分，也是珍酒“第一车间”现场。

临近收获季节，种植户的脸上洋溢着丰收的喜悦，这份喜悦也伴随着一瓶瓶珍酒，送往全国各地，摆上千家万户的餐桌。

在1500公里外的河南省永城市，长期从事白酒贸易的李红梅拿起一瓶白酒仔细端详。这瓶刚由遵义运抵的珍酒新产品——大珍·珍酒，没有复杂繁琐的包装，简约的玻璃瓶上只镌刻着一个“珍”字，灯光透过，微黄的酒液里仿佛游动着黔北山水的灵气。

从摇曳在山间的高粱，到摆上餐桌的白酒消费品，大珍·珍酒的旅程中藏着众多绿色基因。

## 高山田野的绿色希望

在珍酒高粱种植基地，黔汇桐农业发展有限公司总经理姜民仰着头，仔细检查着即将成熟的高粱。“看这穗头，颗粒多饱满！”他随手摘下一颗高粱粒摊在手心，“这就是酿造珍酒用的红缨子高粱，糯性强、支链淀粉和单宁高，是酿造酱香酒的绝佳原料。”

望着红彤彤的高粱地，姜民不禁感慨，曾几何时这些不靠水、不挨路的贫瘠坡地，是大家都嫌弃的“边角地”。如今，在珍酒的带动下，根据地理和生态条件，因地制宜发展高粱种植，不仅让土地资源的价值得到发挥，更促进了种植户增收。

说起和珍酒的缘分，姜民如数家珍。“我们从2022年开始和珍酒合作，按照‘公司+合作社+农户’模式，协助珍酒打造高粱种植基地，种植面积和规模每年都在翻番。”

在种植面积和规模扩大的同时，如何满足珍酒对高粱品质的要求，成为摆在黔汇桐农业发展有限公司面前的重要问题。珍酒坚持严格的品控标准，从高粱种子的选育、移栽、生长，到后期的收储，均建立了全流程监管体系，密切关注高粱生长的每一个环节，每一道工序都要遵循绿色生态原则。

姜民表示，珍酒的订单农业模式，从种子下地那一刻起，就有专人跟踪记录。收割时还要抽样检测，确保各项指标达标才能入库，可以说每一粒高粱都经过精心筛选。

“珍酒对高粱的要求十分苛刻，种子必须‘纯’、种植必须‘真’，是两条最基本的底线。”姜民说，他们为农户统一提供优质高粱种子，从年初的委托种植到订单收购，都会把相关信息录入系统，确保真实种植，不弄虚作假。

同时，珍酒还定期邀请农业专家开展种植技术指导，既让珍酒的酿酒原料供应和品质得到保障，又使种植户种得更加轻松和放心。姜民翻开一本厚厚的培训手册表示，“内容细致到什么时间下种、怎么防治病虫害，甚至晾晒方式都有相关要求。”

最让姜民难忘的是每年收获季的景象：只要到了高粱晾晒的时候，观坝村的两条马路全被高粱铺满了，远看就像两条红毯，被当地人亲切地称为“珍酒的红粱大道”。

如今，珍酒的高粱种植基地已经发展到40万亩，形成规模化、标准化产业链，不仅带动了当地经济发展，还促进生态保护，实现了经济效益与生态效益的双赢。

## 阳光车间的“绿色革命”

从一粒高粱到一瓶珍酒，要经历1年酿造周期，2次投粮，8次发酵，7次取酒。在这漫长而复杂的生产过程中，珍酒同样践行着环保理念。

当清晨的阳光照进遵义市汇川区，安装在珍酒厂车间顶部的29万块光伏发电板就开始进入工作模式，这是珍酒绿色能源战略的重要一环。

自2024年7月以来，珍酒启动光伏发电板建设工作，并在2025年5月全部建成投用。截至今年7月，项目发电量近700万度，共减少碳排放3708.07吨，相当于种下了

5068棵树。

除了满足自身绿色发展需求外，珍酒还将光伏发电的多余电力输送至电网，实时监测能耗数据，精准调控设备运行，实现能源共享，助力区域绿色发展。

光伏发电板下的车间内弥漫着浓郁酒香，当前，珍酒第六轮次酒的酿造工作已接近尾声，工人们正有条不紊地进行着取酒操作。

节能降耗的功夫，藏在每个生产细节里。车间里，风机呼呼作响，裹挟着浓郁香气的蒸汽快速冷凝成清澈的酒液，滴入酒罐中。整个过程高效节能，能最大限度地减少能源浪费。

这是贵州珍酒在全省率先开展的蒸馏系统水冷改成风冷技术，该技术的应用不仅提升了冷却效率，还大幅度降低了水资源消耗，实现绿色酿造与资源节约的完美结合。

不仅如此，珍酒还将酒甑在酿酒过程中产生的余热进行有效回收，将热量用于加热酿酒所需的用水，提升发酵工序环境温度等。通过测试，预计每个班组每年可节约天然气超300立方米。

以珍酒为核心企业和旗舰品牌的珍酒李渡集团发布的2024年ESG报告显示，通过光伏发电、余热回收、节水改造等多项节能措施，大大减少了能源消耗。尤其在用水效率方面，已提前完成到2025年取水强度较2021年下降20%的战略目标。珍酒用实际行动践行了可持续发展理念，为行业树立了绿色转型的典范。

贵州珍酒高粱基地。



贵州珍酒石子铺厂区。



路德生物公司专门为珍酒配套建造的酒精加工基地。



贵州珍酒酿酒车间。

## 闭环经济的创新实践

作为横跨一、二、三产业的白酒行业，上下游产业链关联性强。因此，白酒行业的环保话题永远不会局限于自身，更关乎整个产业链的绿色协同。

近年来，珍酒通过构建闭环经济模式，实现废弃物资源化、循环化利用，推动上下游企业共同减排，形成了一条绿色生态链。

在珍酒赵家沟生态酿酒区旁，坐落着一座现代化的饲料厂，这是路德生物公司专门为珍酒配套建造的酒精加工基地。

“再过段时间，珍酒的酒糟就会大量进场了。”路德生物公司工作人员介绍，等今年的酿酒周期结束后，珍酒将有10多万吨酒糟，从这里转化为优质复合功能型生物发酵饲料，实现资源循环利用。

酒糟变废为宝，这是一个“三赢”的局面：珍酒节省了酒糟处理费用，路德生物获得了稳定的原料来源，养殖业也得到高质量饲料，形成了良性循环。并在悄然间，实现经济效益、生态效益与社会效益的和谐统一。

除了酒糟得到循环，珍酒的包装也是循环利用的典范。

“珍酒的光瓶酒主要走高端路线。”作为珍酒的长期合作伙伴，贵州华世包装科技有限公司生产厂长杨从涛表示，珍酒光瓶系列采用可回收玻璃材质，虽然成本略有增加，但长远来看，大大减轻了环境污染。

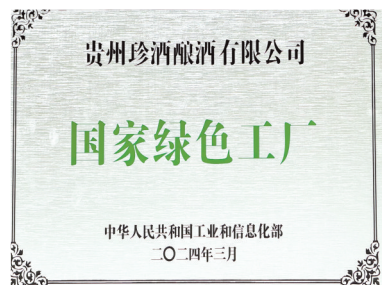
传统盒装酒多使用奢华的酒盒及繁复的装饰物，显著增加了对纸张、塑料、木材等资源的消耗，并在生产过程中产生大量碳排放及废弃物。

珍酒推出的高端光瓶酒系列产品，简约而不简单的包装，不仅体现了珍酒让“价值回归产品本身”的经营理念，更在细节上展现了珍酒的绿色追求。现在珍酒的光瓶酒系列已经形成较为完整的产品矩阵。事实证明，这种“华而不奢”的理念反而赢得了高端市场的青睐。

此外，珍酒还持续致力于推进酒瓶回收，并将这些回收的酒瓶设计改造成茶叶罐等文创产品，实现资源的二次利用。

从绿色种植到酒瓶回收，这瓶跨越千里的酱香酒，是传统工艺与现代科技的完美融合，是经济效益与生态效益的有机统一，是“绿水青山就是金山银山”理念的践行，更是传统产业响应国家“双碳”目标的决心。

（本版资料图片由贵州珍酒酿酒有限公司提供）



贵州珍酒获评“国家绿色工厂”。

珍酒新产品——大珍·珍酒。

