韩国蒸馏酒厂复兴小麦烧酒

一家乡村生产商押注，这款有着数百年历史的烈酒能够赢得出口买家，成为大众市场烧酒之外的高端替代品

2026年5月15日星期五



韩国安东一家乡村蒸馏酒厂正试图让一种几乎消失了数百年的饮品重现生机：以小麦为原料的烧酒。这种酒曾专供贵族和王室，如今则被定位为面向出口市场的高端烈酒。

Jinmaek Soju 创始人 Sungho Park 将位于首尔约三小时车程的 Menge Valley 一处农场改造成了生产基地，园区内包括谷物田、太阳能阵列、游客中心和民宿。Park 说，他在2007年出售自己的 IT 公司后离开科技行业，随后把这片土地转为有机农场，之后决定重振古老的烧酒传统。他表示，这一转变也带有个人原因。当时他有两个年幼的孩子，他希望过一种不同于自己此前那种围绕会议和工作的生活。

据该公司介绍，小麦烧酒可追溯至1540年，但在日本占领朝鲜期间，随着酒类法规和生产方式的变化，这一品类基本消失。如今，大多数韩国高端烧酒都是以大米蒸馏而成。Jinmaek Soju 表示，它是韩

国唯一一款完全采用有机小麦酿造的商业烧酒。

该品牌于2018年推出时，年产量约为5,000瓶。Park 说，到2024年，年产量已增至30,000瓶。公司还于2022年开始推出橡木桶陈酿烧酒，使用首次灌装的波本桶和雪莉桶，陈年至少三年。这些陈年版本是推动烧酒摆脱大众消费形象、进入高端烈酒类别的更广泛努力的一部分。

这一市场仍由廉价绿瓶烧酒主导。Park 说，这类产品每瓶售价不到2美元，在韩国约占98%的市场份额。Jinmaek 的瓶装产品每瓶售价约395美元，远远超出日常饮用场景；而这种日常消费又与全国各地的炸鸡餐厅和休闲用餐紧密相连。

Park 将重点放在海外买家身上，以培育需求。2024年，他开始将10%的产量出口到美国、新加坡、香港、澳大利亚和欧洲的精品酒铺及高端餐厅。在香港，Jinmaek Soju 供应于米其林一星餐厅 Hansik Goo。Park 还经常出国举办大师班，向消费者和贸易买家介绍小麦烧酒。

他说，全球认可也有助于改变国内认知。“韩国烧酒被低估了，”他说。“我认为，高端烧酒的价值与它的历史同样重要。”Park 表示，随着新设施陆续投产，他预计到2029年产量将增长十倍。

这一策略反映出烈酒行业更广泛的趋势：转向具有清晰产地故事、利润率更高的传统产品。Park 说，韩国目前尚未形成强势的鸡尾酒文化，许多饮用者仍然是配餐饮用烈酒，而不是遵循正式的搭配传统。他认为，如果消费者开始不再把高端烧酒仅仅视为廉价一口闷的酒，而是看作一个具有深度、工艺和地域身份的品类，它就有机会扩大市场份额。