

精酿啤酒 点亮筑城新「夜」态

贵阳日报融媒体中心记者 梁婧 刘云嵩

夜幕降临，贵阳贵安各条街巷的精酿门店陆续热闹起来。

TripSmith 行匠的酿酒师坚守匠心，精细调试每一批酒液的发酵状态；圆弧精酿的小店灯火暖亮，店员整理酒单、备妥器具迎接晚间客流；液体工坊将音乐与小酌相融，舒缓氛围里，顾客落座小聚、轻松闲谈……一处处特色精酿酒馆，勾勒出筑城夜晚最鲜活的消费图景。

暮色漫过筑城山峦，城市霓虹次第点亮，啤酒花香气伴着杯盏碰撞，弥散在贵阳的夜色之中。依托持续升温的文旅消费市场和宽松包容的政策环境支撑，贵阳贵安精酿啤酒产业凭借大胆创新的本土化探索，成为全国精酿赛道极具特色的西南标杆。近年来，贵阳贵安精酿啤酒市场主体持续扩容、业态不断丰富，全市各类精酿从业及经营主体超1300家，其中专业化精酿消费门店超400家，头部品牌引领、社区门店补位、全城多点开花的产业格局基本成型，本土精酿已然成为激活城市夜经济的新动能。



头部领航 众店勃兴 精酿啤酒产业版图壮大

“试试看，这是我们今年夏天主打的新品‘杨梅果啤’，属于季节限定款，用的是本地杨梅，入口酸甜苦平衡，杨梅风味浓郁。”5月25日，位于贵阳市余家巷的 TripSmith 精酿门店里，TripSmith 行匠酒业创始人张子昂向记者介绍其新上市的特色精酿。

这家扎根贵阳、从小型社区作坊起步的本土品牌，历经13年深耕，从最初年产60吨的小作坊，成长为年产突破千吨、辐射全国的知名精酿厂牌，完整见证了贵阳精酿产业的迭代成长。

“最开始只是想做一杯贴合本地口味的新鲜精酿，没想到能一步步走出贵阳、走向全国。”张子昂坦言，深耕行业多年，他始终坚信品质是精酿产业的核心竞争力。为守住口感和品质，TripSmith 率先推出90天最佳饮用期标准，坚持不计成本把控新鲜度，如今 TripSmith 从社区酒馆成长为品牌酒厂，年产能达2000吨，产品线上销售网络覆盖全国200多个城市，旗下8家门店覆盖贵阳各大核心商圈，成为贵阳本土精酿的标杆品牌。

头部品牌的成熟发展，带动整个行业氛围持续升温，大批小而美的社区精酿酒馆如雨后春笋般涌现，成为城市夜经济的鲜活细胞。

圆弧精酿就是本土社区精酿的典型代表。“我们沉淀了八年时间打磨酿造工艺，就是想踏踏实实做好每一杯酒，分享给更多精酿爱好者。”圆弧精酿创始人韩媛介绍，坚持小批量精酿、本土化创新的发展思路，如今店里有25款不同风格的精酿，日常供应15至20款，年产量20吨，依托贵阳浓厚的精酿消费氛围和文旅客流红利，原本专注社区经营的小店，如今也收获了大量外地游客和同行的认可，逐步开启稳步发展的新阶段。

从 TripSmith 这样的行业龙头，到圆弧精酿等社区精酿酒馆，初步估算数据显示，贵阳贵安涉及精酿啤酒产业相关的经营主体已达1300余家，其中，专业精酿消费门店有近500家。这些散布在贵阳贵安大街小巷的精酿酒馆，如同城市夜经济的活跃细胞，串联起太平路、阿云朵仓、青云路等热门商圈，让“日咖夜酒”成为贵阳青年群体的生活常态。

扎根本土 匠心创新 黔地风物铸就味觉名片

走进南明区零五自然发酵实验室，罗甸火龙果、茂兰梅子、雷公山松针、贵州野生草莓、乌当杨梅、刺梨等本土产品琳琅满目，这些是 TripSmith 精酿正在研发创新的核心原料。

“一款好精酿，一定是最本土化和最国际化的叠加。”在张子昂看来，区别于标准化的工业啤酒，本土精酿的核心魅力，在于扎根地域风土、承载本土特色。“工业啤酒没有地域记忆，而我们可以为贵州的山水、风物酿酒，让每一杯酒都带着独有的黔地印记。”张子昂说。

立足贵州丰富的山野食材资源，贵阳各大精酿品牌持续深耕本土化创新，跳出传统酿造思路，将刺梨、木姜子、鲜藤椒、山野鲜果等特色食材融入精酿工艺，打造出多款专属贵阳的特色酒款——

TripSmith 新品杨梅果啤，凭借独特的季节风味，成为全网出圈的贵阳特色精酿，在线上平

台一上线就被一抢而空，收获无数消费者青睐；大圣精酿依托本地鲜藤椒研发的花椒拉格，精准把控发酵投料时机，实现麦芽香与花椒清香的平衡，成为门店爆款；

社区精酿小店“first floor”壹楼小酒馆持续打磨酿造技术，于去年加入贵阳精酿赛道，将都匀毛尖与精酿结合，打造专属贵州本土的特色酒款，即将参与城市精酿赛事活动。

……

持续的本土化创新，丰富的产品品类、创新的风味口感，让贵阳精酿不惧同质化竞争，收获各地消费者的认可与好评。“早就听说贵阳精酿很有特色，特意跟着攻略过来品尝，木姜子的清香混合着果香和麦香，口感特别奇妙，刺梨果香口味的也好喝，这些是在其他城市喝不到的独特味道。”专程从广州来贵阳打卡咖啡和精酿的游客应琴说。

深耕本地酒圈多年的老饕霍雷，见证了贵阳精酿的蜕变：“以前喝酒大多是千篇一律的工业啤酒，这些年全国精酿市场爆火，贵阳也走在前列。特别是现在本土精酿越来越注重创新，把我们熟悉的山野食材融入酒里，口感层次更丰富，每次和朋友小聚，看到新品都想尝尝，本土精酿都是首选，随时能有惊喜。”霍雷说。

从风味打磨到品质升级，贵阳精酿的本土化创新持续出圈，2025年 TripSmith 研发的过桶野生草莓小麦啤酒斩获布鲁塞尔啤酒挑战赛金奖、大圣精酿远山刺梨酒荣获2025年中



▲南明区零五自然发酵实验室里，工作人员在清理酿酒用的猕猴桃。



◀夜晚火爆的精酿酒馆。

国国际啤酒挑战赛中式风味啤酒组一星……多家本土精酿品牌在国内外专业赛事中获奖，凭借独特的在地风味、扎实的酿造工艺，逐步打响“爽爽贵阳·特色精酿”的城市味觉IP，成为文旅消费、夜间社交的核心流量载体。

文旅赋能 政策护航 产业生态持续迭代升级

一座城市特色产业的成长，离不开火热的文旅消费市场加持，更离不开包容开放的城市氛围与持续落地的政策支撑。近年来，随着贵阳文旅产业持续升温、夜间消费场景不断扩容，叠加宽松的产业发展环境，本土精酿产业迎来快速发展期，完成了从小众休闲业态到城市特色流量产业的蜕变。

贵阳市商务局市场体系建设处相关负责人介绍，贵阳贵安聚焦精酿赛道，着力培育壮大特色产业、优化消费生态——

持续推动文商旅体深度融合，重点布局精酿特色消费场景，培育打造太平路、青云市集、阿云朵仓等13条美食美食特色街区，将精酿业态融入商圈、景区、民宿等多元场景，实现全域消费覆盖。同时，今年已举办精酿品鉴、美食促销、主题市集等特色活动40余场次，发布贵阳精酿地图，整合优质门店资源，为市民游客提供沉浸式、多元化的微醺消费体验，持续激发夜间消费活力。

发展过程中，贵阳坚持政企协同、规范培育，通过成立精酿行业协会、开展企业帮扶、组织展会交流、对接金融服务等举措，切实解决企业发展难题，引导行业规范化、集群化发展。“目前，我们正在拟定针对精酿啤酒产业的专项扶持实施意见，配套系列培育举措，围绕品牌打造、场景创新、链条延伸、人才培育持续发力，不断完善精酿全产业链生态。”该负责人说。

日前，贵阳贵安召开精品咖啡、精酿啤酒政企协商座谈会，明确精酿啤酒为城市“味觉名片·流量担当”重点业态，聚焦品质升级、场景创新、业态融合、品牌赋能，持续推动精酿产业提质增效、迭代升级，全力擦亮“爽爽贵阳·特色精酿”城市品牌，让本土精酿持续赋能城市夜经济与文旅消费高质量发展。

筑城晚风徐徐，街巷灯火温柔。一杯杯融合黔地山野风味的精酿，承载着贵阳的城市烟火与消费活力，正以松弛自在的城市气质、独具特色的在地风味，持续点亮筑城夜色。



▼TripSmith 的员工分拣樱桃用于酿酒。

