

游“烟火贵阳” 品“五精”魅力

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……一间间特
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、全域多点开花的
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。



夜晚火爆的精酿酒馆。

客人在 TripSmith 行匠厨房享用精酿。

本土精酿 点亮筑城新“夜”态

——贵阳贵安本土精酿啤酒激活城市夜经济新动能

贵阳日报融媒体中心记者 梁婧 刘云嵩

头部领航 小店丛生

精酿啤酒产业版图蓬勃
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
年产量60吨的小作坊，成长为年产量
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
感的新鲜精酿，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 Trip-
Smith 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，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行业同
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，专业化精酿消费门店
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

黔地风物铸就特色味觉
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，一定是本土化和最
国际化的叠加。”在张子昂看来，区
别于



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。

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，跳出传统酿酒思路，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发，
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 Trip-Smith 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
远山刺梨酒款获2025年中国
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持。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

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条美酒美食特色
街区，将精酿业态融入商圈、景
区、民宿等多场景，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。

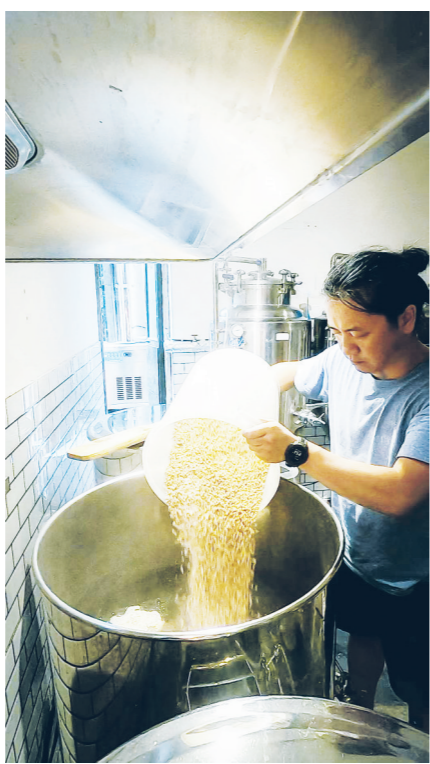
发展过程中，贵阳坚持政企协
同、规范培育，通过成立精酿
行业协会、开展企业帮扶、组
织展会交流、对接金融服务等
举措，切实解决企业发展难题，
引导行业规范化、集群化发展。
“目前，我们正在拟定针对精
酿啤酒产业的专项扶持实施意
见，配套系列培育举措，围绕
品牌打造、场景创新、链条延
伸、人才培养、不断完善精酿
全产业链生态。”该负责人说。

5月20日，贵阳贵安召开精
酿啤酒政企业务座谈会，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，也藏着本土
从业者的匠心与坚守。抛开千
篇一律的标准化口感，贵阳有
着独属于这片土地的风味与温
度。如今，扎根街巷、拥抱文
旅的贵阳精酿，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、集
聚消费流量，成为贵阳夜经济
高质量发展最鲜活、最生动的
注脚。



圆弧精酿的工作人员正在打酒。



“first floor”壹楼小酒馆酿酒师将酿酒材料倒入器皿中。



工作人员分拣猕猴桃用于酿酒。