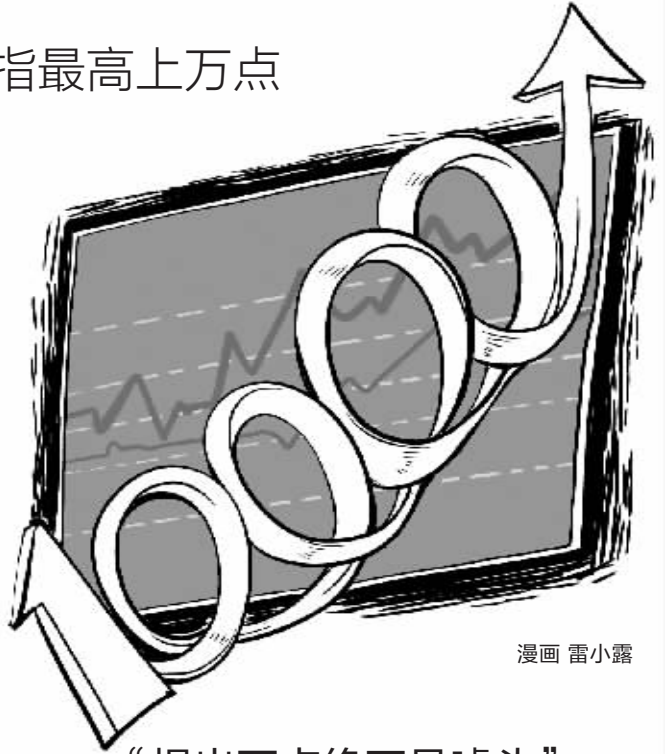




国信证券2万多字内部研报:股市将迎3~5年牛市,沪指最高上万点

A股又现“万点论” 股民担心再成反向指标



漫画 雷小露

“提出万点绝不是噱头”

延续去年底以来的牛气冲天,A股新年继续狂奔,股指不断上冲。随着牛市氛围愈加浓烈,机构也集体看多。6000点不是梦,1万点可期,近日国信证券发展研究部发布了2万多字的研报《A股市场新一轮牛市的生成机理研究》指出,“预计未来牛市时间跨度可持续3~5年,涨幅在180%~400%之间,上证指数可达空间在5600~10000点之间。”
现代快报记者 刘元媛

不认同杠杆牛市

去年7月以来,沪指迎来一波猛烈上涨,不到6个月时间涨幅近50%。对于这波大涨行情,有观点将其认定为“杠杆上的牛市”。但国信证券上述研报称,“与市场普遍认为的杠杆性牛市的观点不同,我们认为基于中国经济发展的现实需要是新一轮牛市最为根本的生成机理,中国经济亟须新一轮牛市,经济‘新常态’也可缔造新一轮牛市。”

同时,该研报指出,天量成交预示新一轮牛市已“走起”。根据与A股历史对比来看,目前股市运行所处的阶段与1996年6月和2006年5月的情况非常类似,应该均属于股市启动阶段的牛市确认点。

从换手率的情况来考察,2000年与2007年的牛市顶部的换手率均在4%以上,连2009年熊市反弹顶部的换手率也在3%以上。目前,虽然日均成交金额超过3600亿元,但是换手率指标仅1.5%。如果要达到4%以上的换手率,日均成交金额必须超过1万亿。“由此可知,当前股市交易量是可持续的,随着股市的持续升温,未来股市日均成交金额还会持续提升。”

事实上,“万点论”在A股历史上并不鲜见,自2007年以来包括机构、股评人士、市场名嘴等均抛出过此论断。有意思的是,一旦高歌A股将上万点时,A股就出现大幅下跌,“万点论”竟成了股市的反向指标。

如2007年沪指创出6124高点的历史纪录,众多市场人士高唱A股很快冲上万点。次年10月,沪指暴跌一度探底至1665点。2011年1月,“名嘴”赵笑云和东北证券再次抛出万点论,纷纷唱多后市,结果当年A股大跌22%,

表现熊冠全球。但斌也在2011年、2012年都抛出过万点论,但在2013年沪指最低跌至1849点。

此次国信证券再度抛出万点论,昨日就有股民表示,又是在放卫星。“点位预测是很难把握的,我们只是给出5600点~10000点的区间,也不敢说一定要到万点。”

杨高宇还表示,提出1万点绝不是噱头,研报是团队经过几个月的研究得来,主要目的是要对这轮牛市进行梳理,把逻辑说出来。

国信证券抛牛市“万点论”

近日,国信证券无疑是资本市场的一个焦点。作为第20只A股上市券商,上市至今已连创5个涨停板。在被资金追捧之际,公司发展研究部的一篇研报因提出“万点论”再度吸引资本市场眼球。

昨日,记者从该研报作者国信证券发展研究部杨高宇博士处了解到,上述研报共2万多字,是一个内部报告,尚未公开发布。该研报指出,“预计未来牛市时间跨度可持续3~5年,涨幅在180%~400%之间,上证指数可达空间在5600~10000点之间。”

另外,国信证券认为,本轮牛市分为两个阶段,第一阶段主要是投资者信心恢复推动的市场行情,主要特征是估值重估,确立牛市格局;第二阶段基于经济良好的增长预期、实体盈利的回升,刺激市场投资信心增强,形成第二波大行情,预计上证指数有望突破6124点的前高点。杨高宇分析认为,在牛市的第一阶段,股指涨势快且比较猛,大概接近两年时间,2015年最高看到4200点。“而第二阶段的牛市行情将比2006年的行情更猛,更稳固。”杨高宇表示。

中华老字号三凤桥酱排骨 ——忘不掉的无锡味道

无锡酱排骨是一道老少皆宜的江苏省传统名菜,其色泽酱红,肉质酥烂,骨香浓郁,汁浓味鲜,咸中带甜,充分体现了无锡菜肴的绝佳风味。

今天快报为您推荐三凤桥酱排骨,均由厂家提供,绝对正宗。纯天然色素红曲米使得排骨如此的红,所以无需担心添加剂的问题,绝对安全。本期产品均是厂家近期生产,让您吃得安全放心。

三凤桥酱排骨具有深厚的文化内涵,历百余年风雨而不衰。从问世到现在已有近140年历史,为无锡著名的三大特产之一。三凤桥酱排骨产生于清朝光绪年间。相传是济公和尚为了报答三凤桥肉庄老板的施舍,而献出配方烹制成的,从此三凤桥肉庄名声大振。每个地方都有丰富的特产,江南水乡的无锡物产丰富,但在老百姓的概念中,三凤桥酱排骨给人留下了深刻的印象。

三凤桥酱排骨是采用猪肉肋排或草排,配以八角、桂皮等多种天然香料,运用独特的烧制方法,烧制出的排骨色泽酱红,油而不腻,骨酥

肉烂,香气浓郁,滋味醇真。

三凤桥真空酱排骨礼盒940克(235克×4盒),原价148元,优惠价128元,精致考究的包装,高端大气,无论是访友、赠送,还是自食都是上佳选择!

食用方法:

- 1、整袋放入热水中加热5分钟(推荐),开袋即食;
- 2、将熟食直接置于盘中放入微波炉加热3分钟。(注意:不可连包装放入微波炉中加热;微波炉加热后尽快食用,不要反复微波加热以免影响口感)

优惠价:
128元



更多惊喜
关注微信

舌尖上的天目湖美味

足不出户,品尝正宗天目湖砂锅鱼头

天目湖砂锅鱼头,经过近三十年的精心烹制研究后,已成为江苏名菜之一。选用天目湖当地鲜鱼头,纯天然精制,不含任何人工添加剂,食用方便,味道正宗,安全省心。

鱼头:精选上好花鲢鱼头,鲜嫩细滑,汤入味。

汤:清爽浓醇,料多味足,精心煨制,合适中老年人的口味;

色:鱼头与汤汁和谐相融,色泽浓郁,一眼勾起口水打转;

料:加入礼盒调料包,自备葱花、香菜,味道更佳,或加入豆腐、蔬菜一起煲汤,美味更健康。

快报为您推荐的天目湖砂锅鱼头年货礼盒,包含鱼头包、汤包、调料包,采用先进真空包装技术,整个过程安全放心,严格执行国家安全标准,保证卫生安全。

据说鱼头还有美容养颜之功效。到底怎么样,也只能吃过才知道。原价168元,快报优惠价118元。

使用方法:
1、将鱼头包、汤包、调料包撕开一起倒入锅中(砂锅最佳),用水烧沸至汤色乳白;
2、将自备香菜、葱花倒入砂锅中即可食用。

优惠价:
118元



天目湖一绝——白鱼干

白鱼干精选天目湖水中自然生长的优质淡水鲜白鱼为原料,加入盐、糖、姜、酒等传统配料,加以现代工艺秘制而成,包装过程安全卫生!

天目湖水水质纯净,在这里自然生长的白鱼十分肥美,制作成白鱼干风味更是一绝。

白鱼经过腌制使得肉质更富有弹性,细致紧实,清蒸食用不仅方便简单,更保存了

白鱼的原汁原味,是美味可口的下饭菜。如配上干菜、笋干等炖制,风味更加独到。

优惠价:
65元



老品牌——回力保暖鞋、雪地靴



优惠价:
58元/双
女款:紫红色、黑色(35-40)
男款:黑色、咖啡色(39-44)



优惠价:
68元/双
男款:咖啡色、黑色(39-44)



优惠价:
68元/双
女款:咖啡色(35-40)

土桥粳米 热卖百吨

特别提醒:前期购米用户凭米袋可抵2元

土桥粳米是南京人的骄傲,清香扑鼻,得到了众多读者的好评。土桥粳米不仅有国家绿色食品认证,还有无公害证书,这么好的大米,我们继续供应。【快报推荐】58元/袋(10公斤),订购热线:拨打96060。

优惠价:
58元/10公斤



订购热线 **96060**

南京城区免费配送·电话订购·货到付款