A2 A 酒道·酒界纵横

苦练内功 质量兴厂 山东景阳冈酒厂深化质量管理工作侧记





近两年来,"挤压式"增长一词在白酒行 业频频被提及,全国名酒、一线名酒纷纷下沉 渠道、在区域市场排兵布阵、步步紧逼,一些 品质不稳定、渠道不完善的县级酒厂面临着 "累卵之危"。

在"前有追兵、后有堵截"的市场竞争面 前,位于山东省阳谷县的山东景阳冈酒厂有 限公司一直在苦练内功——走"质量兴厂"战 略,把深化质量管理作为一切工作的重中之 重,让质量意识深深地扎根于每位员工的心 中。

人,是一切生产的执行者。作为企业的当 家人, 山东景阳冈酒厂有限公司董事长赵传 新没有一味地追求发展的速度, 他更倾心于 企业的发展深度和拓展广度。

在他看来,只有质量意识扎根于生产、销 售、后勤等部门每位员工的心中,才能夯实企 业的产品质量和服务质量,从而赢得消费者 青睐,进而实现"为国家聚财、为企业谋利、为 员工造福"的企业愿景。

当然,"质量兴厂"并非狭义上的生产质 量、销售质量的提升,还包括管理效率、管理 质量的提升。举个小例子,年关已近,到厂里 拉货的车辆络绎不绝, 但来自经销商的反馈 一几乎没有缺货的现象,提前给厂里报 计划数,都能满载"心仪"的产品而归。

再来看企业的库房,产品库存并不多。据 负责生产的相关领导表示,公司现在实行的 是订单化生产,实时处理来自经销商的订货 信息,以销定产,有效避免"企业库存高启、经 销商等货时间长"等现象。

临近晚饭时间,记者一行准备到企业餐 厅就餐,发现临近办公室的灯还亮着,透过窗 户可以清楚地看到工作人员仍在忙碌着。屋 内白墙上粘贴的——"敬业从爱岗做起,爱岗 从敬业做起,对工作负责,就是对自己负责"

的企业标语鲜红而明亮, 照耀着每一位爱岗 敬业的景阳冈人行稳致远。

赖茆的身世之谜

继 2010~2012 年酱香酒迎来第一次扩容 期后,2017年,酱香酒品类迎来第二次扩容。 在消费升级作用的叠加下,人们对承载着健 康、优质等独特因子的酱香型白酒青睐有加, 大酱香时代应运而出。山东景阳冈酒厂有限 公司生产的赖茆系列酒,先后被评为"山东名 酒""山东省著名商标",它以悠久醇厚的历 史、储藏采用的复窖工艺、优雅细腻的风格, 吸引了越来越多的消费者关注。

那么,问题来了,赖茆从哪里来? 为什么 叫赖茄?

细究渊源,还要追溯到上个世纪。

1984年,山东景阳冈酒厂生产的景阳冈 陈酿被专家誉为"南茅北虎",名声大噪,并引 起了"赖茅酒"传人赖贵山的关注。赖贵山派 其子赖世伦到山东景阳冈酒厂有限公司考察 后,随即决定合作办厂,成立"山东阳谷贵山 联合酒厂",专门生产"赖茅酒"。

"赖茅酒"也是颇具历史渊源的。"赖茅 酒"由赖正衡始创于清道光年间,当时名为 "衡昌烧坊",至今约 200 年的历史。1929 年, 生产"赖茅酒"的"衡昌烧坊"更名为"恒兴酒 厂",到 1949年恒兴酒厂已经是茅台镇最大

1986年,源自"山东阳谷贵山联合酒厂" 的"赖茅酒"投产后,创立了独树一帜的"复窖 工艺",即"用 140 种中草药"封藏于陶坛四 周,使其与中药分子相互渗透,生产的酱香酒 具有焦香、酱香和药香复杂而协调的复合香 气,有很好的保健功效。1986年,经国家专利 局相关部门反复取样,抽样检验,终获国家发

1992年4月26日,经国家工商局、贵州

省工商局、山东省工商局、茅台酒厂、景阳冈 酒厂五方协商,在北京京西宾馆签订一份协 议:茅台酒厂用"赖茅"商标,景阳冈酒厂用 "赖茆"商标,"茅"和"茆"同音、同意、不同形。

赖茆的酿造可以用"历经三十年,酿造一 瓶好酒"来描述。从1986年开始,景阳冈赖茆 酒的生产从未间断,这不仅保证了赖茆老酒 的储量,也奠定了赖茆酒的品质基础。

1987年5月13日,时任济南军区政委的 迟浩田上将来山东景阳冈酒厂有限公司视 察,在参观完生产车间并了解了复窖工艺后, 迟浩田上将赞叹道:"这真是英雄的酒,是正 义的酒,也是壮军威的酒,我要当好景阳冈酒 厂的啦啦队,在军中为你们喊号",并欣然题 写"昔日助武松除虎豹 今朝壮军威杀豺狼" "赖茅崛起 阳谷腾飞"。

太公佳酿敬蚩尤

公元前 1046年,姜子牙辅助武王灭商兴 周,天下平定,武王论功行赏,分封诸侯。姜子 牙功劳最大,封在富庶之地,国号为齐,定都 临淄。武王因舍不得姜太公离去,每日酒宴联 席,歌舞不绝,如此盘桓数月,太公挂念封地 的百姓,力辞武王,洒泪告别,东归而去。

太公一行饥餐渴饮,晓行夜住,一日,来 到齐国地界,看着离临淄尚有一程,太公遂下 令安营扎寨、整顿歇息。很快,军士建起了四 座帐篷,太公居中,文武官员分居两侧,军士 环卫守候保护。

次日一早,太公尚未起床更衣,被一阵锣 鼓声震醒,不知何故,忙披衣出帐观看。原来 是当地百姓听说姜太公赴任路过, 因感其伐 纣兴周,造福黎民之大德,特地推荐几位长 者,携带美酒佳肴前来敬献,太公忙请入帐

来人打开黑色的陶罐,一股酒香充满帐 内。太公问道:"此乃何酒,为何如此的芳香馥

郁?"长者答道:"此去东方五十里,乃舜帝故 都,当年仪狄酿造出美酒敬献舜帝,禹王恐误 国事不喜饮酒,然仪狄酿酒技艺却流传下来, 故而此地民众都能酿制出好酒来。"太公闻 言,斟上一盅,品尝之后大加赞赏道:"果然好 酒,味道甘冽醇正。"太公吩咐将美酒佳肴摆 上,让大家共同分享。

为助酒兴,人们又跳起了角抵戏。也就是 表演者分成两队,头上绑着两只木角,戴上牛 头面具,表演时以头相抵,牛角碰撞牛角,发 出嘎嘎响声,如牯牛打架。

原来这角抵戏又叫蚩尤戏,是根据当年 黄帝战蚩尤,蚩尤用火牛阵打败了炎帝和黄 帝,为庆祝胜利而采取的一种表演形式。蚩尤 戏演罢,太公又命军士操演武艺,一个个龙腾 虎跃,武艺不凡。

正在热闹处,忽然天空乌云翻腾,遮天蔽 日,太公心道:"封神刚毕,四海升平,我乃封 神榜主,何人大胆竟敢在我面前兴风作浪?" 掐指一算,顿时大惊失色,原来兵主战神-上古蚩尤大帝竟然在此!

就在这时,乡里来报,蚩尤冢一反过去常 态,提前冒出紫气。太公问道:"冢在何处?"乡 里答道:"东去不过十里之处阚乡城中,过去 每在十月间,紫气冲天,高约十丈,今日不知 何故提前冒发。"太公忙备下祭品并将人们送 来的美酒带着前去祭典。

燃烛焚香后,太公长跪叩首道:"姜尚此 次赴任封邑,不知大帝在此,只顾自己饮酒作 乐,实乃大不敬,今特来谢罪,并奉上当地美 酒,请大帝享用,日后定当为您添坟加土,建 庙修祠,年年祭祀。"太公祭罢,说来也怪,那 冢中紫气逐渐下沉,直至消失,天空也立刻云 散日出,阳光灿烂。

因阚乡为齐国阿邑领地, 太公归国后立 即命人照愿办理,并派专人四时上香守护,以 当地美酒敬献。

上,我国都属于世界一流,这些年在国际上屡

获殊荣。2017年,蛟河市华兰德酒庄引进德国

技术酿造的一款特级冰酒作为一匹黑马,凭

实力荣获世界权威比赛——"2017年德国柏

林世界葡萄酒大赛(盲评会)"的最高荣誉"特

别金奖",作为中国葡萄酒历史上第一次获得

特别金奖。吉林省蛟河市依托当地的独特气

候和高品质的冰酒,受到相关部门的高度重

视,正式成立松花湖冰酒产区,为中国冰酒走

林省蛟河市人民政府副市长王飞、蛟河市商

务局局长王媚春、蛟河市天岗镇党委书记徐

勃、蛟河市庆岭镇党委书记张峰瑞、华兰德酒

庄董事长徐金波在中国葡萄酒大会风云榜上

共同启动吉林蛟河松花湖冰酒产区全球首发

仪式,这也是我国首次设立世界级的冰酒产

吉林省蛟河市人民政府市长朱永忠、吉

向世界而奋斗。

仰韶侯建光成为 享受国务院政府特殊津贴专家

企業家日數中國協圖

日前,记者从人社部公布的2018年享受 国务院政府特殊津贴人员名单中获悉, 仰韶 酒业党委书记、董事长侯建光再获殊荣,成为 2018年享受国务院政府特殊津贴专家。 这 也是继 2014 年成为"中国白酒工艺大师"、 2015年被聘任"国家级白酒评委"、2017年被 评为"中国酒业科技领军人才"之后获得的又 一个国家级荣誉。

据悉, 国务院政府特殊津贴是中华人民 共和国国务院对于高层次专业技术人才和高 技能人才的一种奖励制度,获得者被称为享 受国务院特殊津贴专家。在专业技术人才方 面,享受国务院政府特殊津贴人员必须是在 专业技术岗位上工作,具有高级职称,近5年 来在自然科学研究、技术研究与开发、医疗卫 生工作第一线、经济社会发展重点领域和重 点行业、哲学社会科学研究、宣传文化等领域 做出突出业绩、有特殊贡献、成为学科带头人

作为高级酿酒师,高级工程师,中国白酒 工艺大师、中国酒业科技领军人才的侯建光 1991年从河南职业技术学院食品工程系毕 业后先后在仰韶酒业制曲车间、技术科等-线工作。1992年被委派到江南大学进修,毕 业后继续回到仰韶酒业工作。2004年,接任 仰韶酒业董事长后, 侯建光立足河南兼容并 蓄的文化特性、天地之中的地理位置、四季分 明的气候特点,在原有浓香工艺基础上大胆 创新,将泥窖改陶泥窖,在单一大曲上加小曲 和纯种培养麸曲,将原料由单粮调整为九粮, 并提出了"不拘一格、满足消费、控制成本、自 成一格"的16字指导方针。2008年,历经多 年潜心研发,经"陶泥发酵、陶甑蒸馏、陶坛储 存、陶瓶盛装"四陶工艺酿造而成的仰韶彩陶 坊酒正式上市。2016年11月侯建光主导研 发的陶融香型,被由中国轻工业联合会、中国 酒业协会、中国食品发酵研究院等多方组成 的专家团评定为"项目总体技术,达到国际领 先水平"。

多年来,侯建光先后在窖泥培养、麸曲、 培养基研究、陶物质材料与酿酒等方面取得 了优异成绩,在《酿酒科技》《华夏酒报》《新食 品》《糖烟酒周刊》等全国重要的行业报刊上 发表学术论文40余篇,主持制定了企业标准 4项,先后完成了仰韶多粮酒、芝麻香型酒 陶融型酒的研制研发,强化多香型融合技术 的研究,深化小米作为酿酒原料的应用,开创 性提出白酒陶融型的概念,并将研究成果应 用于仰韶彩陶坊酒的研制开发,树立起豫酒 的高端品牌形象。荣获河南省科技进步奖1 项、获得国家授权专利85项、国家工艺发明 专利1项、实用新型专利4项、国际领先科研 成果2项。

林州市人大莅临红旗渠酒业 调研食品安全工作

■ 刘增山

近日, 林州市人大常委会副主任李正带 领人大办公室郝剑平、景庆林、王明亮及林州 市食品药品监督管理局局长胡玉宏等莅临林 州红旗渠酒业有限责任公司进行食品安全调 研。五龙镇党委书记李贵立、五龙镇党委副书 记、镇长郝军学及相关领导,中房威泰置业有 限公司副总经理于瑞青陪同调研。

李正等一行先后深入酿造车间、老窖池、 原酒库、透明化成装车间、酿酒取水的唐代古 井等生产作业区域参观调研, 并召开现场座

中房威泰置业有限公司副总经理于瑞青 致欢迎辞,并对红旗渠酒业公司近几年的经 营情况进行了汇报。红旗渠酒业公司副经理、 酒厂厂长马岗向与会人员汇报了酒厂在食品 安全生产方面的具体做法和措施。

林州市食品药品监督管理局局长胡玉宏 在座谈会上说:此次调研视察,体现了人大对 食品安全的重视和对红旗渠酒业的关注;红 旗渠酒业从源头抓食品安全管理, 严格落实 食药监驻厂办公室和监管人员,并对红旗渠 酒生产全程进行了日常监督检查,为确保产 品安全,提升产销信心起到了支持作用,工作 扎实,值得肯定。

李正在视察并听取汇报后指出, 民以食 为天、食以安为先,食品安全关乎千家万户, 需要食品生产加工企业常抓不懈。红旗渠酒 业经过大浪淘沙和行业洗牌能够在白酒市场 保持不败并持续向好发展,得益于企业科学 的决策机制和完善的内部管理。

在谈到红旗渠酒业未来发展时,李正高 屋建瓴,提出了三点建议:一是紧盯市场,在 商务订制和私人订制上做文章、下功夫;二是 继续保证产品品质,优化产品种类;三是瞄准 市场所需,统筹协调优势资源,超前规划发展

李正对红旗渠酒业饱含深情,希望红旗 渠白酒市场越做越大、品牌越来越响,并希望 人们"想到林州就想到红旗渠,想到红旗渠就 想到红旗渠酒,真正让红旗渠酒成为各地友 人瞭望林州的窗口、感知红旗渠精神的载体。

2018年度中国葡萄酒大会风云榜颁奖典礼在京隆重举办

2018年度中国葡萄酒大会风云榜

吉林蛟河松花湖冰洒产区



日前,由中国欧洲经济技术合作协会葡

萄与葡萄酒产业分会与中国食品发展协同创

新工程办公室联合发起的全球首届中国葡萄

酒大会风云榜颁奖盛典在北京朝阳悠唐皇冠

假日酒店隆重举行。来自全国最权威的葡萄

酒行业专家、葡萄酒企业、行业领军任人物以

及多家权威媒体等三百余人共同见证了 2018

杨、中国烹饪协会副会长李亚光、中欧协会葡

萄酒分会会长白杨分别从不同角度详细阐述

了中国葡萄酒大会风云榜对于葡萄酒行业的

中国葡萄酒大会风云榜单出炉

据白杨介绍,本次评选本着公平公正、专

业权威的原则,联合中国权威机构以及主流

媒体,共同打造葡萄酒业内具有权威性、公信

力和影响力的葡萄酒行业榜单,促进葡萄酒

中国欧洲经济技术合作协会副会长代军

年度中国葡萄酒行业的荣耀。

■ 苏慕涵

重要意义。

行业的健康快速发展。



奖备受关注,堪称葡萄酒界"奥斯卡"盛会。 白杨称,中国葡萄酒大会此次在全国葡 萄酒行业评选出优秀的葡萄酒品牌、葡萄酒 诚信企业、葡萄酒进口商等奖项,见证葡萄酒 行业的成绩和辉煌,树立葡萄酒行业发展的

创新奖、酒庄庄主终身成就奖、年度行业领军

人物、年度最受消费者信赖的购酒平台等大

世界中餐与葡萄酒搭配 研发中心成立

为了进一步推进葡萄酒在中国市场的消费 普及,引导中国的餐饮文化和葡萄酒文化的融 合,世界中餐与葡萄酒搭配研发中心挂牌成立。 北京华彬费尔蒙酒店总经理甘思德(Michael Ganster)讲述了中餐与葡萄酒搭配研发中心的 成立对餐饮创新融合和葡萄酒推广的重要意 义。世界中餐业联合会葡萄与葡萄酒委员会秘 书长闵凡岗介绍道,研发中心的专家组由数十 位葡萄酒行业的领军人物和知名专家组成,专 家组将再2019年推出几个文化推广类的项目, 将我国的葡萄酒产业优势不断放大,让国人餐 桌上的葡萄酒成为常态化。

中国欧洲经济技术合作协会葡萄与葡萄 酒分会邓雳秘书长强调,2018年在葡萄酒行 业会展活动方面,国内与各大产区进行了战 略性合作,引进世界知名葡萄酒产业组织增 进了国际化的交流与合作, 为中国与世界葡 萄酒产业间的相互学习与合作搭建了桥梁, 并通过市场化运营将中国葡萄酒大会发展成 国内葡萄酒高规模、知名、权威的产业大会。 在产业宣传方面,积极融合餐饮酒店、文化旅 游,通过推广中餐与葡萄酒搭配的标准、创意 赛事的评选及以酒庄旅游资源带动产区葡萄 酒产业发展。

世界级的松花湖冰酒产区成立

在葡萄酒的种植、酿造以及生产的工艺

独家协办

中国食品工业协会 酒类食品高新技术培训中心 四川省川技王 酒类研究设计院 四川省广元市

(0839)3600888 (0839)3602639

酒类技术研究所