

登贺兰之巅 览一山之翠

——从时装设计师到著名酿酒师的华丽蜕变



鹿强

遵循这样的酿酒与经营理念，立兰酒庄扎根宁夏产区，立足贺兰山下，固守本心，追求卓越，坚持做中国人的精品葡萄酒，短短的几年内迅速崛起，在国内、国际舞台上一次次摘金夺银，让世界为之瞩目；而这个年轻精品酒庄的领军者也是一位忠于梦想、励志笃行的弄潮儿，他勇于超越自我，用十几年的时间完成了从一名时装设计师到著名酿酒师、酒庄投资人与管理者的华丽蜕变，他就是担任全国青联委员和宁夏立兰酒庄有限公司总经理兼首席酿酒师邵青松。

与邵青松的相识得缘于今年5月末宁夏贺兰山东麓产区行的采访报道，记得那是一个烈日炎炎的午后，采访组一行乘车来到了位于距离银川市30多公里的永宁县闽宁镇原隆村的立兰酒庄。汽车沿着长长的甬道缓缓向前，两侧高大挺拔、有如士兵列队般整齐排列的白杨树随风起舞，给炎热难捱的记者们带来了些许清凉；道路一旁不远处可见一片片绵延不绝、精心管理的葡萄园，地面上，一簇簇盛开的野玫瑰在绿油油的葡萄藤映衬下煞是漂亮，微风吹过，空气中弥漫着诱人的芬芳，恍惚之间，仿佛自己置身于欧洲某一个百年名庄；有着褐色外墙、设计简练的现代化风格酒庄巧妙地结合了自然地形与周围环境融为一体，几块书有“览翠”的红色广告牌恰到好处地点缀其间……井然有序的立兰酒庄与记者们已经参观过的几家酒庄有着

不一样的格调，和谐自然，没有过多的人为修饰，但细微之处透露出管理者的品位与匠心。

散是满天星 聚要一团火

“大家好，不好意思，让你们久等了。”一阵富有磁性的男中音打断了凝望与沉思中记者们的思绪。转过身来，身材高大、器宇轩昂的邵青松已经不知不觉来到了大家面前，留给记者的第一印象，这位气度不凡的青年企业家更像一位温文尔雅、彬彬有礼的学者或大学老师。但是寒暄过后，十几分钟的交谈让记者迅速修正了最初的看法。精于演讲与沟通技巧的他口才了得，言辞犀利，偶尔还会有那么点儿强势，颇具领袖气质；丰富的知识储备、宽广的视野、敏捷的思维和一连串脱口而出的精准数据显示出他对这个行业的发展脉络了然如胸；旁征博引、酣畅淋漓的精彩论述与分析和一个接一个令人回味的“金句”充分展示了他不同寻常的深度与广度。从这位活力四射的行业精英身上人们看到了宁夏产区的未来与希望，也让我们更加坚信，没有人能够随随便便成功，邵青松取得今日之成绩与地位绝非偶然。

我们谈到的第一个问题是如何提高宁夏产区葡萄酒的性价比与竞争力，应对进口酒的冲击。邵青松回应道：“宁夏真的是做好酒的地方，是有才华酿酒师的一片沃土，但一定要把关注点放在葡萄园；不要担心品牌多，难道法国波尔多的品牌少吗？品牌多了不会乱，标准低了才会乱。要让每一个品牌都放光，做

到散是满天星，聚要一团火，这才有竞争力……”

邵青松还认为，贺兰山东麓产区葡萄酒性价比不高这个表述不准确，是个伪命题，宁夏产区80%的普通餐酒价格并不高。但确有一小部分企业产品定价虚高，而且不堪重负，经营困难，其根源并不是所谓的劳动力成本和冬季埋土等原因。他一针见血地指出：“目前酒庄重资产、重投入的运营模式造成的负担过重、效率太低才是问题的根本所在……”建一个酒庄动不动投资几千万、上亿，追求大规模、上档次，酒庄建得越来越豪华，这个设备也要买，那个设备也要上，却忽视了对葡萄园的投入和原料基地的建设，对未来又缺乏信心和耐心，太着急，只想着快点儿收回成本。“明明是卖60元钱的东西，结果一算投入，50年也收不回成本，干脆标200元，甚至更高……结果造成来到贺兰山东麓的人都说葡萄酒太贵，性价比不高。这时，我们一定要回过头来分析，找到问题的根源……”

邵青松不但洞若观火地指出了行业发展中存在的问题，还直接给出了解决问题的方案。根据他多年来对世界葡萄酒产业的研究与了解和自己多次出国考察的所见所闻，他认为借鉴欧美葡萄酒产业大国的成功经验，在宁夏产区大力推动社会化服务体系建设是解决上述问题很好的途径。例如，成立灌装服务公司和包装设计服务公司为中小酒庄提供服务，避免重复投入，减轻企业资金压力，可

“酒庄的灵魂是酒，酒的灵魂是土地，土地的灵魂是人。”这是参观者一进入宁夏立兰酒庄，门厅壁画上特别引人注目的一段话。

以轻装上阵，参与市场竞争，让中小酒庄把主要精力和资源放在葡萄种植上，用很简单的方式、很高的效率做出品质既好价格又低廉的优质葡萄酒。

谈话中，邵青松反复提到了“效率”一词，他又进一步解释说，只要有一部分企业这样做，就会刺激那些重资产、重投入和低效率的企业重新思考，这种“鲶鱼效应”可以倒逼整个行业经营模式的转型，最终会促使国产葡萄酒品质提升，价格降低，消费者对国产葡萄酒的印象会大大改观，进口酒对国内市场的冲击也会迎刃而解。

邵青松很肯定地指出：“产区未来的发展一定要学习国外先进产区如何把成本做低，而又把品质做高的成熟做法和经验。如果不走轻资产、集约化、社会化服务体系的路子，未来宁夏产区的发展会丧失竞争力，反之，则一定会释放出无限的生命力。”

从时装设计师到金

奖酿酒师

交谈中记者得知，邵青松曾经是一名时装设计师，大约十年之前才进入葡萄酒行业，却能够取得今天这样的成绩，这让大家很好奇。时装设计师与酿酒师是两个迥然不同的职业方向，基本上很难形成交集，是什么样的机缘巧合让他进入了葡萄酒领域？又是如何完成了大跨度的超越，实现了自我人生的提升？在蜕变的过程中促使他不断进取，超越自我的直接推动力是什么？好奇心驱使记者抛出了一连串的问题。

面对记者的提问，邵青松敞开了心扉，与大家分享了自己难忘的创业历程。2000年，大学毕业不久，年仅23岁，踌躇满志的邵青松创办了以自己名字命名的宁夏青松制衣有限公司，开始人生的第一次创业。对这个行业，他很喜欢，也一直做得很用心，用他自己的话：“我是一个干一行爱一行的人，做事事情很投入，要做就要做好，更要有始有终。”

然而时装、时尚产业发展的瞬息万变，特别是受宁夏经济条件与区位的限制，几年之

后，他的企业遇到了发展的困境。大约在十年以前，对葡萄酒并不了解的邵青松和几位朋友一起毅然进入了这个陌生的领域，续写着自己创业的梦想，也就是从那时起，他与葡萄酒和葡萄酒结缘，也开启了对酿酒知识的摸索与探寻，他买来了西北农林科技大学葡萄酒专业的教材，自学了葡萄酒种植与葡萄酒酿造专业知识，他说：“书本与实践就是我最好的老师！”但直到今天，邵青松对初次创业的经历依然铭记在心，他认为几年的服装设计给自己一生都留下很大的影响，受益匪浅。

他谈到：“这让我有了独到的眼光和不寻常的精细度，我可以用做衣服的精做许多事情，当然也包括种葡萄和酿酒。”

又过了三年，对行业有了一定了解的他发现了更多的商机，特别是通过对法国、澳洲和新西兰葡萄酒等产业大国的参观考察，让他有机会对世界葡萄酒产业的发展和宁夏产区的现状与未来有了清晰的理解。他说：“出去看得越多，越觉得自己很幸运，能在宁夏这个可以作出好葡萄酒的地方创业；同时，也看到了我们自身的许多不足……正因为看到了这种差距，我才有了努力的方向，我才有动力做好它。”

出身于时装设计师行业的邵青松对细节的把控在业内是出了名的，有不少传闻，据说在立兰酒庄种植第一批葡萄的时候，邵青松动用了卫星定位系统，保证株距和行距的精确无误；立兰酒庄的纯净度要达到面包掉在地上，捡起来照样能吃，酒标纸张一定选用最好的材质，设计也是聘请最专业的团队；软木塞坚决采用最顶级产品，来自西班牙的锡帽光滑细腻、没有接缝，也一直是立兰的不二之选……在立兰你会随处感受到细节之美，在邵青松看来，一款好酒的呈现，每一个细节都是重要的，看似一个微不足道的小失误，都有可能让一瓶优秀的酒变得很平庸。“而对这个行业来说，世界上不缺一个普通的酒庄，更不缺一款平庸的酒。只有做一流的酒庄和品质优秀的酒才有机会，才有意义……”

记得那天时间过得特别快，转眼几个小时过去了，分别的时候大家都感觉意犹未尽，相约再见。在回程的路上，邵青松给记者发来了这样一段话：“其实我们每天都在重复地做着很多小事，但立兰是把每一件小事都当作重要的事来做，这也许是立兰能走到今天的一个原因。生活当中，想到的都是本能，做到的才是本事，我们不但要想到，还要想尽办法去做到。”他的一席话，让记者沉思许久……

当人们的眼光都聚焦到成名获利的时候，总有一些可爱的人，坚守在成名获利的背后，他们甘于默默奉献，为社会发展，为人类进步，为行业良知，为产品灵魂，清贫一生而无悔。

在中国白酒行业，我们不能忘记方心芳、秦含章、周恒刚、熊子书、沈怡方、季克良等，他们为中国白酒行业的发展，奠定了科学技术基础，也作出了历史性的贡献——

生态酿酒宗师李家民的八大创新成果

改革开放四十年来，我们也不能忘记这样一个人，他提出和践行了生态酿酒的科学、技术、工艺和标准；按照越不能量化的科学技术含量越高的论断，他研究证明了中国白酒的“精气神”，首次提出了五官九觉理论，他面对世界大胆提出了“酒精与中国白酒，谁伤肝”；并提出了像做药品一样做食品，创建了中国白酒“全P”理论与技术标准体系；首次总结了白酒发酵的“五三原理”；他为中国白酒的曲药和窖泥研究发布了第一套标准，特别是研究发表了酿酒用红曲标准；他为白酒行业走进国际发明大赛获得了第一枚钻石大奖、为国争光；他研发的吞之乎酱酒获得了我国首次承办的布鲁塞尔国际烈酒大赛大奖（另外四个产品获金奖）。

这个人，就是我国生态酿酒首席科学家、中国酿酒大师、国家技能大师、勾调大师、国务院津贴专家李家民老师。

1982年，李家民老师走进四川射洪沱牌曲酒厂，从酿酒工人做起，每一道酿酒工序，他都要做到精益求精而后思考。历经七年，经竞聘成为沱牌第一任最年轻的生产技术部门负责人，积极参加沱牌曲酒创优争名活动，期间萌生了生态酿酒的想法。之后与李家顺（原沱牌集团董事长）、罗必良（原广东省政府发展顾问）合著了《生态化经营》。2001年，中食协在沱牌生态酿酒工业园区，召开了我国首届生态酿酒研讨会。李家民老师说：“通过模拟生态系统的功能，建立起系统内的‘生产者、消费者、还原者’的工业生态链，坚持安全、优质、高产、低耗，以传统技艺同现代科技相结合，优化生产工艺和减轻劳动强度，把生态产业链过程中产生的废水、废渣、废气经过深加工后再资源化，有效减少或消除对环境的污染。”这就是生态酿酒解决方案。

而后，生态酿酒在全国迅速推广，得到了全行业的高度认同。生态酿酒成为了白酒工业术语，这是李家民老师作为我国生态酿酒首席科学家值得大书特书的一笔。

在行业内，他深思熟虑和深入研究，大胆提出了“酒精与中国白酒，谁伤肝”的行业之问；借鉴中药药效机理，李家民老师提出了白

酒健康新主张：将生态白酒成分分为“有效成分”（健康活性成分）、“辅助成分”（乙醇）和“无效成分”（无明显功效的微量成分）三大类。这三大类成分进入人体后协同作用，可提高人体免疫力，促进机体加速分解乙醇，减少乙醇对人体的损害，充分印证生态酿酒倡导的“适量饮酒=健康，健康=代谢平衡，代谢平衡=健康长寿”精髓，为“生态酿酒=生态健康”提供了科学依据，得到行业的广泛认可。他首次指出了中国白酒与酒精的本质区别；引领中国白酒研究进入了新的方向、路线和领域。这是他深入研究，为中国白酒，为世界蒸馏酒行业，呕心沥血研究所做出的又一重大成就。

众所周知，传统发酵食品产业，特别是开放式传统发酵的中国白酒，是“水、土、气、气、生”的系统工程，是要“看天靠地”的，具有高难度的不可确定性和极复杂的地域性。长期以来，科学家、工程师都在研究传统发酵食品产业的科学原理、技术模型和工艺导图，都没有取得突破性成果。李家民大师将生态酿酒理论拓展到多菌种食品发酵领域，通过对传统（多菌种）酿造食品发酵机理、内在规律的科学总结和理论提升，总结出“五三”原理。这是传统发酵食品领域，第一次有了科学原理和技术模型以及工艺导图，推动传统酿造技术从经验到理论的升华；这是对食品发酵规律的重大发现。四川大学出版社及时出版了他的《固态发酵》一书，该书成为了中国白酒行业乃至传统发酵食品产业的专家、学者、国家评委等争相学习的专著。

当一个行业的国际化遇到难题的时候，最能打开国门的，就是科学技术得到国际认可。长期以来，中国白酒行业的科学研究成果都希望获得国际认可。德国时间2012年11月3日，德国纽伦堡国际发明博览会上，国家技能大师李家民研发的《一种健康白酒的酿造方法》、《一种利用固态法白酒酿造伴生品生产酱油的方法》、《一种利用丢糟连续固态发酵生产白酒的方法》、《内含有益健康风味成份的高酯调味酒及其制备方法》获钻石大奖、金奖。德国纽伦堡国际发明展为全球首



创，也是全世界历史最悠久的发明大赛，因其评审公正，规模宏大，参展者踊跃，在国际间享有最高权威之声誉而深获肯定。作为卓越创新的代表、当代发明家，李家民拥有授权发明专利近40项。参加3届纽伦堡国际发明展均斩金，获6金、2银、1铜。这是该国际发明展举办64届以来首次为中国白酒行业颁奖。这不仅仅是李家民大师的荣誉，更是中国白酒行业的荣誉，更是中华民族的荣誉。

李家民大师一生追求行业发展和人类进步，他为行业提出了“像做药品一样做食品”的理念，并建立了GAP（中药材良好种植规范）、GEP（中药提取生产质量管理规范）、GLP（非临床研究质量管理规范）、GCP（药品临床试验管理规范）、GMP（药业生产质量管理规范）、GPP（优良制剂规范）、GUP（良好的使用规范）及GSP（药品经营质量管理规范），创建了完善、科学、适用的生态酿酒全P标准体系。得到了四川省政府领导的高度重视，要求全面推广学习。“全P”管理与技术标准体系，确保了从种植到餐桌的全过程质量安全标准与控制，解决了困扰中国白酒行业发展过程中，

质量安全控制的标准化和技术体系难题。推动并成功荣获全国质量奖、中国杰出质量人（全行业共3人）。

李家民大师依据“六粮工艺、可控蒸馏、窖泥标准、曲药标准、红曲药标准、模糊勾兑方法、一香为主多香味结合……”科学思想指导下，研发的舍得酒，成为中国白酒行业高端产品的典范。并获得了四川省政府科技进步一等奖。2015年，我国首次举办比利时布鲁塞尔国际烈酒大赛。众望所归，李家民老师研发的酱酒产品，一举获得了全球烈酒大赛金奖第一名。

这是我国能够在浓香型白酒领域和酱香型白酒领域，同时取得至高荣誉的唯一的酿酒大师。同时，李家民大师当之无愧的成为了中国白酒行业为数不多（不超过五人）的国家技能大师。

当一个人，成为一个行业发明专利最多、承担国家级课题和项目最多、拥有了九个第一或唯一的时候，依然默默无闻在一线，始终不忘初心，打造他心目中更好的一瓶酒的时候，我们应该向他学习，向他致敬。

不得不说的是，李家民大师始终以“幽雅、舒适、健康”作为中国白酒的研究主线，领衔主研八大创新成果，为中国白酒未来的研究路线指明了方向。

创新1：首次进行消费者偏好性选择和饮后感觉评价为基础的中国白酒消费者科学研究，构建中国白酒“幽雅、舒适”感官模型和指标模型，建立中国白酒核心隶属度规则和模糊控制推理系统，提出固态非均相中国白酒发酵的模糊—精准控制理论，实现中国白酒质量控制的新突破。

创新2：首次采用液液萃取、同时蒸馏萃取、固相萃取等先进前处理技术结合先进全二维飞行气质联用仪对中国白酒进行了定性和定量分析，全面而清晰的揭示出“幽雅、舒适、健康”白酒的成分组成和比例关系，为中国白酒的品质提升提供了理论和数据支持。

创新3：首次利用果蝇对白酒幽雅、舒适成分进行分类，为白酒成分分类提供了更为客观而科学的方法。

创新4：研究了生态环境对大曲微生物的影响，明确了不同季节大曲微生物组成的结构，为大曲的实际生产提供了理论指导。

创新5：首次利用人体肠道微生态理论用于指导幽雅、舒适、健康型白酒的生产，同时利用多香味结合技术和贮存质量控制技术对产品质量加以控制并取得了良好的效果。

创新6：首次利用SNP技术对白酒主要酿酒原料高粱进行品种鉴定，筛选了低氧化物的品种，从根源上消除了EC产生的来源。

创新7：提出了像制药一样酿酒，从全产业链对幽雅、舒适、健康白酒品质提供管理与技术体系的保障。

创新8：应用综合技术与交叉科学系统研究白酒自然老熟规律，人工老熟陈香白酒技术取得重大突破。

改革开放四十年，中国酒业不能忘记李家民大师，李家民大师的生态酿酒、国际发明钻石大奖、全P理论、五三原理、五官九觉、布鲁塞尔国际烈酒大赛金奖、八大创新等科研成果，为中国白酒找到了精、气、神，找回了精、气、神！（据酒业新闻）