

广告

G·R 官荣评分鉴评 | 53 大优质酒

宝莲牌 宝莲大曲



度数:54%vol
香型:大曲浓香型
生产厂家:四川省资阳县宝莲酒厂
G·R 官荣评分:88.5
G·R 酒评:无色透明,这是一款值得推荐的白酒,醇厚细致,饱满优雅,层次、节奏感好,回味干净爽利,带点糟香,余韵悠长,浓香风格佳。

二峨牌 二峨大曲



度数:38%vol
香型:大曲浓香型
生产厂家:四川省双流县二峨曲酒厂
G·R 官荣评分:86
G·R 酒评:清澈透明,窖香浓郁,陈香飘逸,绵柔甜润,甘冽较醇厚,其风格高雅别致,富贵而不张扬,香味协调舒适而幽雅,浓香风格一般。

诗仙牌 诗仙太白陈曲



度数:50%vol
香型:大曲浓香型
生产厂家:重庆市万县太白酒厂
G·R 官荣评分:85.5
G·R 酒评:无色透明,粮香中夹杂着陈香,舒适宜人,较干净,入口口感柔和,甜度较好,落口较爽净,回味短,风格一般。

劲牌何以工匠辈出

■ 魏昊星 柯华林 袁帅

推开劲牌研究院产品研发实验室的大门,一股浓郁的酒香扑鼻而来,首先映入记者眼帘的是实验架上排列整齐的数百款各国名酒。实验台前,劲牌产品研发经理黄秀华正聚精会神地品鉴酒样。

“架子上的这些酒,是公司花费十几万元采购回来用于实验研究的。我们产品研发人员每年还拥有300公斤酒体的使用权,用于新品测试和酒体升级。公司大力的投入与支持,是我们研发技术得到快速提升的强大后盾。”黄秀华坦言。

近年来,劲牌有限公司走出了一批行业工匠:荆楚楷模沈永祥、荆楚工匠童国强、中国白酒工艺大师杨强、中国酿酒大师刘胜华、全国果露酒品酒职业技能竞赛冠军黄秀华……是怎样的土壤,让劲牌工匠辈出?

优先布局,把好人才入口关

人才是企业的立身之本、发展之基。人才储备的质量,决定了企业发展的质量。只有坚持“以人为本”,才能让产品在竞争中保持领先。

从上世纪90年代,劲牌便着眼人才“选秀”,每年“广开人路”,在各大高校睁大眼睛选聘优秀俊才,为企业高质量发展做好人才储备。“劲牌的高质量发展,必须依靠人才驱动、创新驱动。”劲牌公司组织人事部部长尹亮说,“我们有的放矢地进行人才储备和布局,通过对行业发展方向的判断,从大学院校选择关键领域的优秀毕业生进入公司。如今,人才布局的红利业已显现,很多员工经过岗位历练,已经成长为公司的技术骨干和部门负责人,在劲牌工匠中不乏他们的身影。”

“我们还在不断调整人才招聘方式,优化人才结构。”尹亮介绍,近年来,劲牌在招聘渠道、面试方式方面积极改革,多管齐下,每年校招大学生百余人,招聘高端实用型人才60-70人,为企业的人才梯队提供了源源不断的“活水”。

聚焦培训,肥沃工匠土壤

坐落在山东省淄博市高青县经济开发区的国井集团,是一家远近闻名的白酒酿造企业,此刻,在国井科技大厦的一间普通办公室里,一场品酒考核正在悄无声息的进行着。主持这场品酒技能考核的,正是国井集团总工程师——张锋国。“全国劳动模范”、“国务院特殊津贴专家”、“山东省优秀共产党员”、“全国五一劳动奖章”、“全国技术能手”、“泰山产业领军人才”……30年的品酒生涯,他获得的荣誉数不胜数,然而张锋国并没有引以为傲,在他心中,坚守岗位,不断超越眼前的自己,才是人生最大的成功。也正是这种平和的心态,使他能够全身心的融入到品酒的世界中。

2005年11月,全国首届品酒技能大赛在湖北宜昌举行,赛场汇聚了国内近百家酒厂的102位品酒大师。正是在这样激烈的竞争环境之中,张锋国脱颖而出,勇夺第一名,成为了中国白酒首位“品酒状元”。正是由于这场无论是规模还是层次都堪称国内最高水准的大赛,成就了张锋国“中国白酒品酒第一人”的称号。

张锋国说,“全国酒样当时准备的应该二三百种,一轮当中有两个或者两个以上的酒是一个酒,你必须得尝出来,再一个就是说,我这一轮让你尝完酒了以后,我下一轮如果再给你同样的一个酒,你必须尝出来。比如说你上午尝完了一个酒,因为尝了很多酒,我不告诉你哪一个酒,我下午又给你放上,你必须尝出来是上午的哪一个酒。”

从1989年走进当时的国营高青县酿酒厂,到成为今天的国井集团总工程师,张锋国的工作一直只有一个,那就是品酒。酒液



近年来,劲牌有限公司走出了一批行业工匠:荆楚楷模沈永祥、荆楚工匠童国强、中国白酒工艺大师杨强、中国酿酒大师刘胜华、全国果露酒品酒职业技能竞赛冠军黄秀华……是怎样的土壤,让劲牌工匠辈出?

健全的人才培养机制,能够为人才的成长和企业创新发展提供持续动力。劲牌公司始终践行“办学习型企业,育知识型人才”的理念,持续进行人才培养和管理工作的创新。新员工初进公司时一般会面临所学知识无法快速应用的问题。为此,劲牌通过“老师傅带徒弟”的帮带机制、参加“劲牌学院”培训等方式,对症下药,在人才度过最初的瓶颈期后,劲牌还会为人才“量身定制”学习和发展路线,扬长避短,人尽其才。

“我的专业是制药工程,跟中药相关,但我对酒的风味十分敏感。公司了解到我的特长后,对我的职业发展路线进行了调整和规划。经过学习培训,我从中药提取研究进入到保健酒产品研发岗位,在开发新酒的过程中,

遇到一些业务难题,每个阶段都有师傅指导我怎么做。”黄秀华表示,自己的成长得益于公司为其“定制”的职业路径。

劲牌还通过特色企业文化的宣导,让“树正气、有担当、可持续”的劲牌核心价值观深入人心。与技能教学不同,文化的影响潜移默化、润物无声。

“健康人类,永无止境。在新品研发中,我始终秉持实事求是的作风,以消费者的健康为首位,不断提升产品品质。”黄秀华说。

从“一颗种子”到“参天大树”,劲牌的“呵护”覆盖了人才成长的全过程。

融创容错,力挺科研攻关

人才的成长离不开实践。工匠的缔造,源于敢想敢干的拼搏精神,以及在不断试错中的积累与历练。

劲牌完备的创新体系、激励机制和容错机制,让劲牌工匠在创新实践中“如虎添翼”。

“小瓶盖”也有“大学问”。质量攻关专员方向西介绍说:“一个小小的瓶盖,涉及力矩、密封性、机械特性等多个方面。瓶盖的材料、

结构特征与制成工艺不合理的话,会导致产品发生渗漏和瓶盖开启困难等问题。”方向西带领技术团队用十年时间攻关,终于解决了问题。

“这十年,并不容易。”方向西回忆道:“在攻关的过程中,我们需要确定瓶盖和衬垫的材质,需要为瓶盖的压缩回弹率等制定一个合格标准。在这些方面,我们遇到了很多问题。公司管理层在得知这些情况后,立刻给予了大力支持。在研发设备的采购上,如果我们提出合理的需求,公司就会立刻支持。只要研发的方向正确,公司允许技术人员试错,试错成本全部由公司承担。项目攻关的成功,离不开公司的理解和帮助。”

高标准的人才引进和储备体系,完善的人才培养和晋升通道,合理的激励机制和容错空间,独特的文化理念……劲牌工匠的集中涌现,一方面源于个人对匠心的卓越追求,另一方面也得益于劲牌通过制度和企业文化建立起的工匠土壤。工匠的缔造离不开个人的奋斗,更需要现代企业制度的保障。

深巷酒飘香

——记山东国井集团总工程师张锋国

■ 贾赛

入口,细细品味,从度数到香型,从质量等级到酿造工艺,乃至产地、年份,张锋国能够在短短几秒钟之间准确判断。这样的技艺,并不是一朝一夕能够练成的,他也曾遇到困难,也曾想到放弃,但当他在行业的最顶端时,没有人会再质疑他当初的坚持。

张锋国说,“我不相信我有天赋,就比如像挖水,在一个地方一直挖下去,就能挖到水,今天换个地方,明天换个地方,肯定挖不到水。我就是那种一个地方一直挖下去的人。”

为了保持嗅觉和味觉的敏感,品酒师们在日常生活中不吸烟、不喝酒,不食辛辣,甚至气味浓厚的调味料都是他们的禁忌,很多人正是因为无法忍受这样“苦行僧”般的生活而中途离去,而张锋国坚持了下来,30年如一日,始终严格要求自己,才终于有了今天的成就。

2008年,伴随着高青县陈庄西周遗址的发掘,青铜盛酒器这件埋藏了3000多年的珍贵文物终于重见天日。它为陈庄西周遗址的历史定位提供了重要的证据,更为高青久远的酿酒历史提供了珍贵的实物佐证。然而,在白酒市场竞争日趋激烈的环境下,怎样才能站稳市场,再度将鲁酒发扬光大,成为长期困扰国井集团发展的难题。

张锋国带领的科研团队历经无数次挫折与失败,终于成功研制出新的酒种——复粮芝麻香型白酒,一举颠覆了世人“山东无好酒”的偏见,国井复粮芝麻香型白酒更是成为“中国白酒复粮芝麻香型代表”,被确定为国家品酒师品鉴标准酒样,使国井扳倒并成为芝麻香型白酒的领跑者、中国芝麻香型白酒代表企业。



30年的品酒生涯中,张锋国参与开发的新产品数不胜数,复粮芝麻香型只是其中之一。在他带领的国家级技能大师工作室“张锋国技能大师工作室”里,他和国井集团众多优秀品酒师一起,不断地带给人们惊喜。寒来暑往,外面的世界在不断的变化,张锋国仍然默默坚守着他的岗位。在很多人看来,张锋国有一些木讷,有一些呆板,但当真正走进他的内心世界,却是另外一番天地,品酒于他而言,是工作,是事业,更是能够带给他身心享受的美妙旅程。

2015年12月,第三届全国白酒品酒职业技能竞赛决赛在广东举行。国井集团品酒师董丹华与全国各省选拔出来的256名高手巅峰对决,通过严格的理论考试和品评技能竞赛,获得了全国第三名的好成绩,并被人力资源社会保障部授予了“全国技术能手”的光荣称号。作为一名85后的年轻品酒师,董丹华今天的成就来之不易,在她的心中,师傅张锋国是她最为感激的那个人。

近年来,通过“传帮带”的模式,张锋国陆续为国井集团培养了7名国家级白酒评委,20多名省级白酒评委,3名在职研究生,10名高级技师,50余名技师。作为科研团队的带头人,张锋国在努力提升自身业务能力的

同时,时刻不忘为企业培养新一代的科研人才。从他的身上,年轻人不仅学到了专业技能,更学到了做人做事的真谛。

张锋国称,“搞技术并不是单单的搞技术,还有人的思想,一旦思想解决了就会跃上一个新的台阶。比如,小董,在我们平时工作中,有很多困惑,在很多方面并不是很优秀,她经常问我说,是不是他没有钎子,是不是从事这行错了,我经常给他们讲龟兔赛跑的故事,有些人进入这个角色是比较快的,有些人进入这个角色是比较慢的,但是快慢只是一时的问题,怎么解决这种快慢问题,人的工作需要持之以恒的行为,它不是百米冲刺,我认为始终是马拉松赛跑。”

有人说,一个优秀品酒师的诞生,对于酒来说有着特别的意义,他赋予酒灵魂和生命,使之产生出令人陶醉的口感和香味。而对于一个顶级的品酒师来说,品酒也许就是他人生的全部。张锋国以自己的行动证明,与其苦守着“金子总会发光”等待时机,不如以“铁杵磨成针”的坚定信念去创造属于自己的辉煌。他以平和的内心面对外界的纷扰,坚守岗位,以自己的方式实现他的人生价值,就像小巷深处飘来的淡淡酒香,虽不浓烈,却令人回味无穷。