

天下第一“泉”

记国标委芝麻香型白酒分技术委员会设在趵突泉酿酒公司

□赵书学

近日,享有“天下第一泉”美誉的济南趵突泉,水位持续上涨,创下45年来新高,趵突腾空景观再现。位于趵突泉泉源所在地济南后花园的济南趵突泉酿酒有限责任公司也迎来了一大喜讯:国家标准化委员会正式下发通知批准成立全国白酒标准化技术委员会芝麻香型白酒分技术委员会,并将秘书处设在趵突泉酿酒公司。这对趵突泉酿酒公司来说,意味着责任的加重和产品质量标准化的“名正言顺”,这对所有芝麻香型白酒生产企业来说,标志着这个创新型产品有了标准化的生产体系,新的市场空间应运而生,芝麻香型白酒进入“标准化时代”。

可向名酒叫板了

玄秘而有规可循,奥秘却丝丝可考,中国白酒的香型文化,共有十大香型,现在中国白酒的立足是以不同香型的口感特征来彰显特色、满足市场的。目前酱香茅台、浓香五粮液、清香汾酒等,这些优秀的品牌,共同组成了滋味万千、风格各异的白酒市场,传承和发扬了博大精深的中华酒文化。而追求高品质、高雅的芝麻香型白酒,近年异军突起。

芝麻香型白酒起源于山东,是国家最早确立的十大白酒香型之一,是一种兼具“清香,浓香,酱香”三大香型特点,而又独具风格,自成一体的白酒品种,其技术要求高,工艺复杂,贮存时间长,在全国白酒行业中从事生产研究的企业较少,产量

很低。因此成就了其在白酒家族中的王者地位。

济南趵突泉酿酒有限责任公司历经20年潜心研究和探索,把传统酿酒工艺与现代酿酒技术相结合,在传统白酒生产技术的基础上,融合酱香型白酒、浓香型白酒、清香型白酒生产工艺为一体,开创了具有自己特色的芝麻香型白酒生产工艺,最早将这一复杂的白酒工艺确立下来,并最早开发出技术成熟、质量稳定的54度趵突泉芝麻香。其品质典雅高贵,芝麻香突出,幽雅细腻,口味醇厚丰满,诸味协调而舒适,回味长而留香持久,具有芝麻香酒的典型风格,是白酒中的特色极品,堪称“中华一绝”。在2005年1月18日以单瓶1580元“天价”发布,其定价比国

家传统名酒茅台、五粮液等还要贵,其矛头直接指向这些名酒的省城高端消费群,并且定位高档商务宴会和礼品用酒,填补了山东在高档白酒的空白,另一个方面也说明了鲁酒质量的再提升,可以向国家名酒叫板了。自投放市场以后,该产品的市场销量逐年攀升,深受广大消费者的好评。趵突泉芝麻香在这一香型中的领军地位已经确立并逐步稳固。

此举引起白酒市场空前震动,并迅速得到市场的认可,始料未及的是此举也成为了芝麻香型白酒发展的里程碑。自此,趵突泉酿酒公司扛起了芝麻香大旗,众多鲁酒企业纷纷加入到芝麻香型白酒行列中,引领着芝麻香型白酒进入了一个全新的快速发展时期。

芝麻开花节节高

2005年1月,“鲁酒又见艳阳天”,2005年鲁酒正式卧薪尝胆,修炼内功,随着趵突泉酿酒公司将“天价白酒”“中华一绝——趵突泉芝麻香”推向市场,历经10年沉寂的鲁酒终于在趵突泉的带领下,正式拉开了鲁酒复兴的大幕。济南趵突泉酿酒公司召开新闻发布会,宣布代表我国芝麻香最高水平的54度趵突泉芝麻香正式上市,并通过媒体公开向全国悬赏高品质的芝麻香型白酒,代表鲁酒公开向传统国家名酒叫板:“只要消费者能提供任何一款芝麻香型白酒,经过三名以上国家评酒师品评打分,得分高于芝麻香型趵突泉特酿,就

以象征性价格1.58元/瓶,向提供者销售一箱价值近万元的芝麻香型趵突泉特酿”。该消息当天就被国内各大媒体网站刊登。随后几天,国内的一些财经报刊也对这一消息进行了评价,引起强烈的反响。

当时业内人士分析认为,鲁酒要真正摆脱“标王”影响,最有效的办法是开发自己的领军酒型。浓香型白酒的领军人物是五粮液,酱香型白酒的标杆是茅台,而芝麻香型的白酒当时还没有领军酒型。趵突泉推出工艺稳定的芝麻香型白酒,可以说建立了该香型领军地位,这是鲁酒走向全国最有效的办法,鲁酒再见艳

阳天指日可待。

2006年12月,“芝麻香绽放姊妹花”,趵突泉酿酒公司又推出了低度34度趵突泉芝麻香,一上市,就以其“芝麻香突出,幽雅细腻,低而不淡,空杯留香持久”等特点,征服了广大消费者。

2008年9月,“趵突泉芝麻香又添贵族新成员”,趵突泉酿酒公司为了满足广大消费者的需求,又将研制成功的42度趵突泉芝麻香型新产品推向市场,它兼备了54度芝麻香的醇厚丰满和34度芝麻香的柔和细腻。市场建议价1180元/瓶,是芝麻香家族的新贵,是宴请宾朋和商务交流的佳品。

没金刚钻揽不了瓷器活



万吨现代大酒库内景

俗话说的好“栽下梧桐树才能引来金凤凰”,“没有金刚钻揽不了瓷器活”。全国白酒标准化技术委员会芝麻香型白酒技术委员会是为了充分发挥生产、科研、监督检验、营销等方面专家的作用,更好地开展芝麻香型白酒相关领域的标准化工作,由国务院标准化行政主管部门统一规划和组建的机构。秘书处是标委会的常设机构,负责处理本标委会的日常工作,秘书处承担单位一般由所在行业具有较高地位和影响力的单位承担。如:酱香型白酒秘书处单位设在茅台酒厂,浓香型的设在五粮液酒厂,清香型的设在汾酒厂。

国标委选择趵突泉酿酒公司作为芝麻香型白酒秘书处单位,不仅是看中它在行业中的地位和影响力,还有它的产品质量、工艺和研发能力。趵突泉芝麻香在多次的国家级、省级白酒行业质



包装车间

量鉴评会上,受到了众多专家的青睞,屡登榜首。此外趵突泉酿酒公司还拥有省级认定的企业技术中心,企业每年都要投入上千万元,用于研究芝麻香,并取得了多项芝麻香型白酒科技大奖。

“趵突泉”芝麻香型白酒尚未推向市场的时候,就收到了白酒界多位权威专家的高度评价,特别是2004年在江苏省洋河酒厂召开的苏、鲁、豫、皖四省白酒峰会上,趵突泉芝麻香受到了17名国家级白酒评委的一致好评,白酒界泰斗沈怡方老先生高度评价“趵突泉”称:“自

五届全国评酒会以后,20多年以来这是全国最好的芝麻香型白酒”。2006年6月,趵突泉酿酒公司进一步提高芝麻香质量,曾邀请包括沈怡方、高月明、高景炎等国内酒界泰斗及权威来品尝趵突泉芝麻香,得到了“无色透明、芝麻香幽雅、入口醇厚、丰满柔绵、后味净爽、风格典型”的评语。至今为止,香型馥郁、高贵典雅的54度趵突泉芝麻香一直被公认为是芝麻香的典型代表。在2009年9月12日山东省政府和轻工业联合会主办的芝麻香型白酒发展论坛上,趵突

泉酿酒公司被授予了“中国芝麻香型白酒领军企业”称号,正式成立芝麻香型白酒的旗手,行业的翘楚。

“一流企业定标准、二流企业做品牌、三流企业卖技术、四流企业做产品”,这句话常被企业人士挂在嘴边。“定标准”对于企业的意义可见一斑,趵突泉酿酒公司也不例外。企业标准化是一切标准的支柱和基础,在芝麻香型白酒的生产过程中,趵突泉酿酒公司做出了表率,其企业内部标准规范完备令人惊叹,这恐怕也是得到国标委垂青的根本原因。

群雁高飞头雁领

给芝麻香型白酒发展添加了强力剂。据悉,第一届芝麻香型白酒分技术委员会由来自全国酿酒、食品行业协会、检验检测机构、科研院所、著名白酒生产企业和标准机构等专家组成,共有1名顾问和43名委员。全国酿酒工业协会理事王延才任顾问,山东省轻工业协会会长李伟鸣任主任委员,趵突泉酿酒公司董事长邢介平任秘书长。全国白酒标准化技术委员会芝麻香型白酒分技术委员会主要负责芝麻香型白酒等领域的国家标准制、修订工作,包括芝麻香型白酒的基础标准、产品标准、工艺标准、原辅料标准、设备标准以及检验检测等标准,由山东省质量技术监督局负责日常管理,由中国轻工业联合会通过全国白酒标准化技术委员会负责其标准立项、报批等业务的指导。

邢介平表示:“国标委选

择我们做芝麻香的秘书处单位,是对趵突泉充分的肯定,也是趵突泉的骄傲,我们将紧紧抓住这个机会,切实发挥带头作用,为秘书处创造最好的环境,提供各方面的支持,真正地为芝麻香白酒做点事情。芝麻香分会成立以后,我们会团结所有芝麻香型白酒生产企业,围绕食品安全、环境友好、工艺规范、健康绿色等目标系统,开展芝麻香型白酒相关标准的研究制定,使各项技术标准进一步地完善和提高,使产品质量和生产过程更加符合国家政策和消费者的需求,规范产业行为,促进白酒行业健康发展。”

据悉,趵突泉酿酒公司已经将此事作为公司的头等大事,还将在11月中旬在山东大厦隆重举行盛大的成立大会,届时将有省、市政府领导参加成立大会,各项筹备工作正有条不紊的进行。

国标委的这项决定无疑