

# 精益求精铸趵突泉名酒品质

## ——访济南趵突泉酿酒有限公司董事长邢介平

记者：趵突泉近些年的发展有目共睹，特别是过硬的质量赢得了消费者的认可。作为掌门人您能否介绍一下趵突泉在保证产品质量方面做了哪些工作？

邢介平：质量是生命，是企业发展的基础，也是企业经久不衰的动力保障。趵突泉始终坚持踏踏实实做产品，尽一切努力保质量的生产宗旨，最终靠高品质的产品建立起自己的竞争优势，在长达十七年的时间里，白酒销量稳坐济南市场第一。

要生产出一流的产品，需要有严格的管理制度和高起点的产品质量控制标准体系。公司在生产过程中建立了全员、全方位、全过程的科学的质量管理控制体系，从原料采购、验收入库，入池发酵、勾兑和灌装生产到半成品、成品检验检测全过程形成了系统化的控制体系，把“一流的企业定标准”落到实处，规范完备了企业内部标准，并得到国家标准管理委员会的认可，成为全国白酒标准化技术委员会芝麻香型白酒分技术委员会的秘书处承担单位。

好产品需要高科技护航保障。趵突泉酿酒公司在业内率先采用生化培养和微生物发酵麸曲技术、白酒冷冻过滤技术等，不断扩大储酒规模，今年，公司又投入重金从美国引进三套国际顶尖的检测设备——高效液相色谱仪、气相质谱仪和原子吸收光谱仪，这些高科技设备

不仅从根本上保障了白酒品质的安全，还具有全面的科研能力，为公司开发新产品和加快芝麻香研究标准的制订奠定了硬件基础。同时，趵突泉拥有国家级评酒员4人、济南市首席技师3人、省级首席技师3人、省级评酒员10人及多名酿酒师在内的技术专家队伍。公司技术中心为“省级企业技术中心”，白酒酿制技艺为“省级非物质文化遗产”。

正是趵突泉始终重视产品质量的生产理念支撑，高科技的检测和研究设备保障，众多人才软实力的护航，以及严格生产的管理制度，才让趵突泉走上了千家万户的餐桌，走进了消费者的心中，得到社会和相关机构的认可，公司连续多年获得“山东省消费者满意单位”称号，被评为“山东省诚信企业”。

记者：作为鲁酒领军企业趵突泉酿酒有限公司对于走出山东、谋篇全国实现鲁酒振兴做了哪些工作？

邢介平：鲁酒要实现全国布局必须有过硬的品牌作支撑，这恰恰是鲁酒目前的短板所在。要想获得长足发展，必须打自己的品牌。

回顾趵突泉二十年发展之路，我把它分为三个阶段：1995年之前为第一阶段，“交足提留吃饱饭，怎么赚钱怎么干”；第二阶段自1996年至1998年，企业逐渐稳定，开始走向正规发展之路；1999年至今为第三阶段，公司早在1998年就提出

“三个转变”，即“低档酒向高档酒转变、低价位向高价位转变、速度型向效益型转变”，从1999年开始公司正式践行着这“三个转变”，自此，趵突泉实现了通向鲁酒领军角色的华丽转身。经过十多年的发展，目前我公司推出市场的白酒均价在40元/瓶左右，远远高于省内和国内平均价格。由低档酒转而发展中高档酒，一方面摆脱了低档酒利润低迷的局面，公司实现了全员劳动生产率、人均利税率、资产贡献率、工业成本费用利税率、销售利税率全省最高。另一方面提高了产品形象和地位，增加了公司利润，缓解了因生产要素成本上涨带来的压力，使公司抵

抗风险的能力更强。

没有品牌，企业就没有灵魂；没有品牌，企业就失去生命力。品牌是企业的名片，是企业巨大的隐形资产。自从1992年“趵突泉”商标注册以来，“趵突泉”三个字就烙印进每一个趵突泉人的心中，并为趵突泉的品牌建设而努力。经过近二十年的不懈努力，“趵突泉”商标及产品相继获得“中国驰名商标”、“中华老字号”等诸多荣誉，趵突泉白酒业已成为代表济南城市和文化的一张亮丽名片。

记者：芝麻香已经成了鲁酒的一张名片，对于芝麻香的发展特别是在市场推广方面趵突泉功不可没，作为芝麻香标委会秘书处承担企

业，今后还将在芝麻香发展上做哪些工作？

邢介平：自上个世纪80年代，趵突泉就开始了芝麻香研制之路，历经20多年潜心研究和探索，终于将其推向国标香型的高度，成为高档鲁酒的身份标志。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：“20多年以来这是全国最好的芝麻香型白酒。”其中，最早

开发出的技术成熟、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，回味悠长而留香持久，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”。

54度趵突泉芝麻香在2005年1月18日以单瓶1580元的“天价”发布，引起白酒市场空前震动，也迅速得到市场认可。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。2010年12月份全国白酒标准化管理委员会芝麻香型白酒分技术委员会在济南成立，秘书处设在了趵突泉公司。趵突泉真正成为芝麻香型白酒的旗手、行业的翘楚。

今年12月芝麻香秘书处年度会议将在美丽的泉城济南召开，各会员单位将对今年芝麻香型白酒相关工作在进行总结的同时，也将进一步研究制定芝麻香型白酒原料、工艺等相关标准。芝麻香型白酒将完美糅合清、浓、酱三种香型，幽雅细腻、高贵典雅，备受消费者喜爱。相信在大家的共同努力下，芝麻香必将成为鲁酒进军全国市场的利器，对鲁酒振兴起到不可估量的作用。

# 天地缘酒业:缘结四海 喜传天下

## 天然洞藏、麦饭石水质酿天地缘美酒

天地缘酒业公司坐落于雪花山下、黛溪河畔，依山傍水，环境宜人。乾隆年间，皇太子看重此处三面环山，一面绕水之景色，而建太子苑于此(旧址尚存)，幽居宝地，诗词做赋；当时太子苑中掘有太子井一眼，水质清澈，人喝之井水，百病不得，延年益寿，周围村中百岁老人很多。天地缘酒业坐落于原太子苑旧址，后来经过技术人员多次的探索，得知此处地下蕴藏着丰富的麦饭石矿藏，由此成就的麦饭石水质解开了此井水被看作“神井”、“神水”的奥秘。俗话说水为酒之血，天地缘酒业公司正采用此井水作为酿酒用水，物华天宝、人杰地灵，成就了天地缘酒业作为山东省白酒行业的新锐力量。

天地缘洞藏美酒，传承鲁酒古法酿造工艺，储酒采用洞穴藏酒之方，采万年秀山之灵气，汲奇洞古岩之精华，承洞神佑护，天然陈酿，造化莫测，静默老熟，堪称绝世佳酿。

**洞藏美酒 惊世绝艳**

天然洞藏是天地缘储酒的一大特色。得天独厚的地理位置使得天地缘酒

日久弥香。

天地缘洞藏酒选择于兹仙山天缘洞、地缘洞、隆年间，皇太子看重此处三面环山，一面绕水之景色，而建太子苑于此(旧址尚存)，幽居宝地，诗词做赋；当时太子苑中掘有太子井一眼，水质清澈，人喝之井水，百病不得，延年益寿，周围村中百岁老人很多。天地缘酒业坐落于原太子苑旧址，后来经过技术人员多次的探索，得知此处地下蕴藏着丰富的麦饭石矿藏，由此成就的麦饭石水质解开了此井水被看作“神井”、“神水”的奥秘。俗话说水为酒之血，天地缘酒业公司正采用此井水作为酿酒用水，物华天宝、人杰地灵，成就了天地缘酒业作为山东省白酒行业的新锐力量。

天地缘洞藏美酒，传承鲁酒古法酿造工艺，储酒采用洞穴藏酒之方，采万年秀山之灵气，汲奇洞古岩之精华，承洞神佑护，天然陈酿，造化莫测，静默老熟，堪称绝世佳酿。

溶解出一定的金属元素，促进酒体的成熟与稳定。其坛壁的微细毛孔，具有一定的透气性，可以让原酒透气通风，适当的微通氧能力对原酒的老熟具有促进的作用，又有利于低沸点物质的挥发，从而促进了原酒的老熟生香。

地缘洞洞藏美酒正是得益于山洞的优良环境作为藏酒的基础，在恒温恒湿的条件下，新酿火气褪尽，历经由阴转阳，再由阳转阴，循环往复，以致烈性内敛。数载后开坛出关，已是酒体丰满醇厚，绵软爽口，味正香浓的酒中上品，这种绝无仅有、得天独厚的自然优势，造就了“洞藏美酒”香味协调、酒体醇厚、绵甜柔顺、回味悠长的特点。也使得天地缘酒具有“不上头、不刺喉、不伤胃”之三大特色，所以一杯天地缘酒入喉，饮者既有“灵窍顿开”之感，又能体会“宝洞客来风送醉，举觞人去路留香”之意境。天地缘洞藏美酒一经面世便赢得了“古洞玄藏、天之神酿、玉液琼浆、惊世绝艳”之美誉。

**麦饭石水 保障美酒品质**

麦饭石，俗称雪花石，是我国应用最早的一种传统天然矿物药石。其健身祛病的保健功能在我国已有一千多年历史。医药大师李时珍在所著的《本草纲目》中记载：“此石握聚一团麦饭，有粒点如豆如米，其色黄白，名为麦饭石，其药性甘温无毒，主治一切痈疽发背，无不灵验。”麦饭石经浸泡后，在水中能溶出40余种有益于健康的常量 and 微量元素，溶出的元素具有生物活性，极易被吸收，是一种全面完整的无机营养源。

麦饭石可以改善水质，能强烈吸附水体中的重金属元素和氯气等有害物质，促进生长发育，促进细胞再生，促进细胞内能量的转换，增强抗病免疫力，增强心血管弹性，防治动脉硬化，调节新陈代谢，增进血液循环，加强毛细血管扩张，抗疲劳。提高肝、肾、脾机能，增强解毒能力，有利尿、健胃、保肝、健肾等功效。

经山东省地质矿产局第一地质大队麦饭石化验室得出，天地缘酒

业所在地雪花山下麦饭石方圆达6000余亩，储量达一亿余吨，比重2.60-2.66，硬度5-6，其外观亮丽，经长时间自然风化，岩质易变成公质多孔性物质，形成具有强力吸附性、在水中易溶出微量物质元素的特性。靠山吃山，靠水吃水。随着麦饭石的发现，天地缘酒业联合山东省医学科学院及中国海洋大学等多所高等院校联合对麦饭石做了大量的分析，并利用麦饭石水质作为酿造用水。俗话说水为酒之血，天地缘酒业正是以此为依据，经过多次的探索和摸索，结合精湛的酿酒工艺，使酿造的原酒在一定程度上具有更为优雅细腻之感，将酿造好的原酒经公司内洞藏基地的科学合理的储存之后，口感更为醇厚、细腻协调。经过技术人员更为科学合理的勾调后，酒质再次经过麦饭石处理，可以使酒中的杂醇油、醛等物质得到一定程度的吸附，提高了酒质的质量，并改善了酒的风味。天地缘酒业在淡雅浓香型白酒的项目研究上结合麦饭石的优点，成功推出了淡雅浓香型系列白酒，并得到市场上的一致好评。

### 相关链接

### 企业简介

山东天地缘酒业有限公司位于齐鲁名城——邹平县西董镇工业园区，现有员工600余人，其中国家级品酒师4名，省评委品酒师4名，高级专业人员9人，中级专业技术人员18人，拥有专业酿酒车间16000平方米，园林景观15000平方米，固态发酵池890个，酿酒用水采用地下180米深的麦饭石矿泉水，工艺考究、无污染。生产车间、更衣室、存储库房等设施全部按照国家标准建设，灌装设备为先进的全封闭电脑数控定量灌装流水线，日装箱能力80000箱；总贮酒量10000余吨，其中洞藏6000余吨。公司自成立以来，先后获得“重合同守信用企业”称号，被评为“光彩之星”、“消费者满意单位”、“诚信民营企业”，多年被金融部门认定为“AAA级信用企业”等荣誉称号，企业通过了ISO9001：2008国家质量管理体系认证和ISO14001:2000国家环境管理体系认证。其注册商标“天地缘”先后被认定为山东省著名商标、中国驰名商标。6万吨粮食酒生产基地项目是山东天地缘酒业有限公司为了满足市场需求的新建项目。该项目整体设计纯粮固态发酵池3600个及相关的科研、仓储、灌装等配套设施，年生产能力6万吨，将成为山东最大的芝麻清香型优质白酒生产基地，洞藏总储酒量10000余吨，是江北最大的白酒洞藏基地。项目建成后可支撑25个亿的销售收入，山东天地缘酒业有限公司将成为山东白酒行业的领先企业。