

质量：中国白酒产业发展的基石

——访省人大代表、中国酿酒大师、扳倒井集团董事长赵纪文

遍看近几年全国白酒产业格局，发展各出奇招，竞争各显其能，乱花渐欲迷人眼。但真正高速发展的企业，无一不是凭借过硬的质量实现崛起。在这方面，国井扳倒井，就是最好的例证。

多年以来，国井扳倒井始终保持自己的核心理念，向质量要声誉，向质量要市场，向质量要企业的加速度。通过打造一支过硬的人才技术队伍，确保了质量的不断提升；靠质量制胜，企业在全国高端白酒企业中占据了重要的地位。

国井扳倒井，地处中国酿酒发祥地、中国芝麻香原产地、中国白酒名城——高青，有着悠久的酿造历史与辉煌的白酒文明。深厚的历史，为其发展蓄积了深厚的文化根基。数千年的白酒文明，是其背后强力的支撑点。强大的国家级高端研发平台及雄厚的高技能人才团队，确保了全国一流的产品质量水准，为企业发展提供了强大的生命力。

为全面探究国井扳倒井的发展经验，两会期间，笔者采访了省人大代表、中国酿酒大师、扳倒井集团董事长赵纪文。



省人大代表、中国酿酒大师、扳倒井集团董事长 赵纪文

国井扳倒井院士工作站，使得扳倒井集团的高端芝麻香白酒研发技术，得到了国家有关部委和科研机构的认可，成为国家科技战略，这将积极稳健的推动扳倒井集团高端芝麻香白酒的研发工作，加快中国高端芝麻香白酒的快速发展，助推中国白酒的战略升级。

近日，经人力资源和社会保障部和财政部严格审核，中国白酒行业首个国家级技能大师工作室——

张锋国技能大师工作室在扳倒井集团建立。张锋国技能大师工作室，是中国白酒行业唯一国家级技能大师工作室。它的建设，将为公司开展技术创新、生产攻关、高技能人才的培育和技艺技能传承等方面创造有利条件，进一步提升公司技术创新成果向现实生产力高效转化，为山东白酒企业质量提升产生良好的示范带动作用，加快中国白酒质量的优化提升。



国家级技能大师工作室落户国井扳倒井

扳倒井集团，作为鲁酒崛起的领军者，注重历史与文明的传承，坚持科研立身、科技立企，加强高技能人才的培养，领军鲁酒取得质的发展，开启企业发展的“黄金时代”。从拥有中国第一品酒师、中国唯一的井窖酿酒工艺以及大世界基尼斯之最酿酒车间等三项中国第一，到中国白酒行业唯一的院士工作站、中国白酒行业唯一的国家级技能大师工作室、山东省白酒界唯一的中国酿酒大师等等，都可以看到多年来国井扳倒井在企业的发展过程中，所树立的以杰出求突出，以优越求卓越，努力

成就更大的成绩。如今，扳倒井集团，拥有国井高端芝麻香、扳倒井淡雅浓香两大品牌、两大香型，是中国芝麻香科技研发领域综合实力最强大的企业。近年来，集团肩负芝麻香白酒领军企业的责任与使命，不断加大对于芝麻香白酒的研究力度，不断取得芝麻香研发领域的新突破、新发展。而声名远播的国井扳倒井更是藉深厚的千年历史和灿烂的白酒文明，凭借高端的品质和强大的科技人才优势，传承有序的白酒优秀基因，一步步走向辉煌，筑就中国白酒的辉煌史篇。

香型和芝麻香型两大香型白酒正式受到国家地理标志产品保护。2012年，扳倒井集团生产的“芝麻香型、浓香型白酒”获得有机、绿色双保证。扳倒井集团成为全国首家芝麻香型有机、绿色白酒生产企业，也是山东省首个有机、绿色白酒生产企业。

“中国酿酒大师”、“中国第一品酒师”，一流的人才团队，创造一流的质量水准

多年来，企业重视人才建设，将其列入企业发展战略的重要核心内容。集团现拥有中国酿酒大师1名，中国第一品酒师1名，全国技术能手1名，国家级评酒员5名以及多名高级技师组成的375人的专家队伍，居全国一流水平。

省人大代表、集团董事长赵纪文荣获“中国酿酒大师”荣誉称号，是山东白酒行业唯一的“中国酿酒大师”。“国务院特殊津贴”获得者、集团总工程师张锋国，在首届全国评酒会上勇夺第一，成为鲁酒第一人。在第二届全国品酒技能大赛上，副总工程师胡凤艳取

得全国第六，山东第一。作为国内白酒界知名的酿造专家，他们的多项技术研究成果获国家大奖，成为中国白酒研发的基础性理论。白酒界公认的芝麻香酒研发三项重要科研成果的形成、“芝麻香型白酒的研究”及“芝麻香型白酒生产工艺”全出自他们之手，曾获中国食品科技进步奖和山东省轻工业科技进步奖。

国井扳倒井蓄积高端人才技术研发的优势，浓缩中国白酒科技研发成果精华，铸就现代白酒产品的最高质量水准。

中国首个院士工作站、国家级技能大师工作室，确保产品质量始终领先



中国白酒行业唯一院士工作站落户国井扳倒井

2011年，国内四大“智库”强强联合，扳倒井集团、中国食品发酵工业研究院、山东省食品发酵工业研究院等建立战略合作，构建中国芝麻香最强科技研发机构，成立第一家中国芝麻香白酒研究院，中国芝麻香白酒研究基地，中国芝麻香白酒微生物联合实验室等，共同开展科研项目，共同承担课题研究，加强国家科技项目的

攻关，推动中国高端芝麻香的研究进程。

2012年12月7日，由中国工程院院士孙宝国加盟，在扳倒井集团建立的中国首个白酒院士工作站——国井扳倒井院士工作站落户国井扳倒井。此次，扳倒井集团与孙宝国院士再度携手，中国最大的芝麻香白酒研发生产企业与中国食品行业唯一的院士强强联合，共同组建

高青获“中国白酒名城”称号

国井扳倒井一流的品质得到广泛认可

国井扳倒井所在地高青被中国酒业协会授予“中国白酒名城”称号。这标志着高青白酒产业、特别是国井扳倒井的发展，已经在中国白酒格局中，占据了重要的位置。高青地处黄河之滨、古济水三角洲腹地，自酒祖仪狄初酿，到陈庄西周城遗址出土大量青铜酒器，再到宋太祖赵匡胤册封扳倒井为大宋国井，高青地酿酒业一直十分发达。

高青境内多湿地、多温泉，独特的地理位置、地域环境、气候环境，有利于微生物群的生长，再加上传承千年的井窖酿酒工艺，使得高青成为天然的高端芝麻香白酒生产企业扳倒井集团，就坐落于高青。凭借一流的质量、独特的品质，高青被授予“中国白酒名城”称号，可谓名至实归。

合作“全运会”，牵手“十艺节”

国井扳倒井让白酒与文化艺术完美结合



国井扳倒井成为第十届中国艺术节全程合作伙伴、唯一专用酒

继2009年和2010年国井扳倒井先后成为第十一届全运会、第二十二届省运会合作伙伴后，国井扳倒井成功牵手2013年第十届中国艺术节，成为全程战略合作伙伴，唯一指定专用酒。国井扳倒井将白酒与体育、艺术的完美结合，推动国家体育、艺术等公益事业的发展，吸引了全国人民的目光，引起社会各界的广泛关注，为企业在全国高端市场搭建了更为广阔的发展平台。

此次国井扳倒井与第十届中国艺术节组委会达成协议，成为第十届中国艺术节全程合作伙

伴、唯一指定专用酒，凭借的正是国井扳倒井自身高水准的质量。这是中国白酒与国家顶级艺术盛会的完美结合。相信这份白酒与艺术的完美碰撞，必将为中国文化艺术事业添光增彩，在鲁酒的振兴与芝麻香白酒的发展中注入新的活力。

多年来，扳倒井集团高度重视质量建设，依靠深厚的文化底蕴、一流的酿造技艺、高端的品牌价值、顶尖的高端品质，国井扳倒井飞速发展。

国井扳倒井，承载着鲁酒振兴的使命与责任，也肩负着中国白酒产业发展的新希望。

摄影 郭建政

酒祖故里，齐国初都，

传承有序的井窖工艺奠定了质量的根基

国井扳倒井所在地高青，地处黄河三角洲腹地，物丰人和，自古以来酿酒业十分发达，是全国重要的白酒酿造集散中心之一，是“中国酿酒发祥地”、“中国芝麻香原产地”、“中国白酒名城”。

史载，大禹时代，酒祖仪狄率领防风氏家族在水土丰美、便于造酒的济水三角洲（今高青地）建鄄国，都狄邑，以酿酒为业，开启了中国酿酒文明史。考古发现，先民酿酒初期，利用当地温泉资源丰富的优势，将窖池设为圆形，深挖似井，借助地温帮助更好的发酵，这是井窖工艺的最早雏形。

2009年，国井扳倒井所在地、位于高青境内的陈庄西周城遗址出土了大量的觥、盃、尊、彝等青铜酒器，并挖掘出土了最早的井，被列为中国社科院“2009年中国六大考古新发现”和国家文物局“2009年度全国十大考古新发现”；后在“甲骨学暨高青陈庄西周城址重大发现国际学术研讨会”上，与会资深专家经过充分论证，认定此城址为姜太公所建齐国初都营丘，说明当时此地酿酒业就已十分发达。大宋开国皇帝赵匡胤在今高青地扳倒井以及册封大宋国井的故事，更是中国白酒文化中的一段著名的佳话。1915年，国井“玉堂号”凭借芝麻香白酒

一举征服巴拿马万国博览会的评委，获得金质奖章，扬名海外，揭开了中国芝麻香白酒的新篇章。

国井扳倒井恪守芝麻香发祥地的古典神韵，坚守井窖古法酿制的传统，建起了规模最大的酿酒基地。并更好地传承“古法、古窖、古坊、古曲”，传承全国独有的井窖工艺，保护千年史脉遗留的这缕芝麻香优秀基因，充分挖掘丰富白酒文明，围绕中国芝麻香白酒第一窖，国井扳倒井百亿白酒产业园、国井扳倒井古城及扳倒井集团老厂区改造工程项目提上日程。

自十多年前，国井扳倒井高瞻远瞩，不断积蓄原酒产能，为高端芝麻香和淡雅浓香的发展夯实基础。从第一个万吨粮食酒项目抓起，先后完成五期项目的建设。2007年，扳倒井集团第九车间建成投产，并创“大世界基尼斯世界记录”。借助大世界基尼斯记录酿酒车间，国井扳倒井为芝麻香型、淡雅浓香型白酒工艺创新和研究提供了更好、更优越的条件，建成了中国芝麻香白酒第一窖，带动鲁酒产业迅速做大做强。

2010年9月30日，国家质量监督检验检疫总局对扳倒井酒实施地理标志产品保护进行了批准公告，扳倒井浓