



百家特色企业记者行之走进滨州金凤凰酿酒厂

白酒酿造领域飞起滨州“金凤凰”

“开瓶天地香，滨州五谷浆”，为了打造滨州人自己的白酒品牌，滨州市金凤凰酿酒厂聘请了国家级酿酒师和白酒勾调专家，国家级、省级评酒员5人。经过14年的创新发展，滨州凤凰城飞出的“金凤凰”酿酒厂，成为鲁北大地酿酒行业中脱颖而出的一匹黑马，也是滨城区唯一一家获得国家食品生产许可证的白酒酿造企业，改写了滨城区十几年没有地产酒的历史。

文/片 本报记者 王领娣 本报通讯员 冯志强

聘国家级酿酒师 助力酿酒事业

不难发现，现在滨州的各知名酒店的餐桌上纷纷摆上了滨州的地产酒——五谷浆，它成为滨州人白酒消费的首选。滨州金凤凰酿酒厂用10万元的总资金从租厂房贴牌加工，到现在拥有现代化粮食酒酿造车间5000余平方米，现代化高标准生产线3条，纯粮白酒年生产能力5000余吨，这些都离不开企业坚定的“白酒梦”。

“贴牌加工和别人合作，无论干得再好，也是一条腿在走路，产品卖得好，也是别人的名牌。滨城区多年没有自己的白酒，想打造一个滨州人自己的白酒品牌，这也是我自己的一个‘白酒梦’。”金凤凰酿酒厂董事长张玉杰说，用家乡的美酒待客，是每一个滨州人的自豪。

张玉杰告诉记者，刚开始酿酒时，口味并没有现在这么纯正，“后来，我们专门高薪聘请全国八大名酒水井坊第七代传人潘前荣与其亲传弟子李法广和中国名酒原国窖1573技术总监陈绍华加入。”张玉杰说，在他们的指导下，积极改进生产工艺，不断扩大酿酒规模。从开始酿

酒，就一直坚持敞开大门做酒的原则，随时欢迎社会各界朋友到企业参观。

八角龙井、五谷浆系列纯粮白酒是金凤凰酿酒厂精选优质红高粱，通过自主酿造、精心勾调打造的滨州地方名酒，是现代科技与传统工艺的结合。它集浓香型白酒的所有优点于一身，同时也传承了滨州历史名酒“五谷浆”、“滨州老窖”的地方特色。产品一上市便得到了滨州广大市民的高度认可，现已成为滨州人款待亲朋、馈赠亲友的首选。八角龙井系列纯粮白酒的问世，改写了滨城区十几年没有地产酒的历史。

“五谷浆”上榜 国家“绿色食品”

在鲁北大地耕耘多年的金凤凰酒厂，以“产地+产业+产品”的经营主线，将“五谷浆”系列白酒逐步发展经营成滨州知名的白酒品牌。近日，“五谷浆”系列白酒荣获国家“绿色食品”标示认证，与国内知名白酒茅台、红花郎、稻花香等齐名，一举填补了滨州市没有白酒“绿色食品”的空白。

“白酒市场品类繁多，且鱼龙混杂，唯有纯粮酿造的白酒才



工作人员在做白酒总脂检测。

有入围绿色食品的机会，仅这一项要求就使很多酒厂不具备参评的资格。”金凤凰酒厂的销售总监郭跃华说：“不仅仅是生产工艺，包括原料基地都在考察范围内。金凤凰所选用的原料，必须是中国农业部颁发的绿色食品认证的优质原粮。”

历时一年多的时间，“五谷浆”系列白酒经过国家相关部门的层层检验，最终在全国无数个白酒品牌中脱颖而出，获得中国农业部“绿色食品”权威认证。郭跃华说：“白酒企业要对人们的身体健康负责，对绿色食品事业负责，我们在行业中倡导酿造纯

正的优质白酒，共同维护绿色白酒的公信力。”正是深刻理解了“绿色食品”对企业发展的重要意义，金凤凰酒厂不断完善全程质量管理体系，严格执行标准化生产，量身定做最合适滨州消费者饮用的白酒。

5年之内打造 “花园式”酒博物馆

滨州市金凤凰酿酒厂这只酿酒行业中的“金凤凰”，在获得经济效益的同时不忘回馈社会，多次参与社会慈善事业和社会公益事业，张玉杰多次受到各级政府及部门的表彰。为夏家村捐

款打井，为丛家村捐款修路，助残日捐款捐物，六一儿童节为运动员购置服装……金凤凰酿酒厂在慈善这条路上还会越走越远。

目前，金凤凰酿酒厂取得了卓越的成就，但是它并没有满足现状。为实现企业建鲁北最大的白酒酿造基地、争创国优名牌的奋斗目标，金凤凰酿酒厂未来5年之内要建成集观光旅游、绿色种植、科研生产为一体的“花园式”酒博物馆。“以后，红高粱要自己种植，更加严把原材料关，引进更多机械设备，减少用工，降低成本。”张玉杰说。