

# 红太阳第五届开窖节活动成功举办

## 红太阳酒业山东省博士后创新实践基地揭牌

金秋九月好时节，度夏头排酒开酿。

2023年9月10日，地处嘉山祥水之地的红太阳酒业集团生态酿造园内，处处氤氲着浓郁的酒香，风景优美、酒旗猎猎的厂区里，红太阳酒业第五度夏头排酒开窖封藏大典在此隆重举行，历经了十二个节气、长达180天漫长酝酿后的头排酒，迎来了启窖开酿的最佳时机。

来自中国食品发酵研究院、天津科技大学与济宁市、嘉祥县有关部门的领导和退休老干部，以及红太阳酒业集团的渠道商、供应商、核心意见领袖、消费者代表等800多位嘉宾出席了本届盛典活动，共同切身感受了红太阳度夏头排酒开窖的独特魅力，现场见证了山东省博士后创新实践基地的揭牌成立。



### 头排酒开窖启酿，迎盛世美酒封藏

揭牌仪式完成后，伴随着激昂的鼓乐声，红太阳度夏头排酒开窖仪式正式启动。主礼官、仪仗队身着古装礼服登场，与会全体人员肃立迎酒祖，主祭、副祭、陪祭依次庄重登台；净手、净面、敬心，上香、敬酒、祭拜，诵祭文，饮福、恭送酒祖。现场古乐悠扬，庄严隆重，嘉宾们仿佛穿过历史的长河，身临其境于古代祭祀的仪式场景。

祭祀典礼圆满礼成之后，集团公司董事长任春玉向酿酒公司经理任宪礼授予开窖令旗。伴随着“吉时到，起窖”的号令声响起，三位开窖师傅揭开窖池表面的封闭层，开始下第一锹，执礼合颂“白露丰润，紫气东来”；第二锹起，执礼合颂“窖开头排，好酒传世”；第三锹起，执礼合颂“天地同酿，艺人合一”。随着一声声铿锵

有力的号子声，红太阳“度夏头排酒”终于揭开了神秘的面纱。

经历了手工装甑和蒸馏环节后，涓滴珍贵的2023年度夏头排酒裹挟着浓郁的香气，在众人的期待中从甑锅的出酒口汩汩流出。经过了180天超长发酵的时光历练和手工慢酿的辛勤付出，方能酿就这产量最少、品质最好的度夏头排酒，这是白酒酿造的精华所在，也是红太阳的匠心之道。

在恢弘大气的乐声中，心怀敬意的工人师傅们，把第一轮排次生产出的度夏头排酒装入坛中敬献台前，6位特邀嘉宾上台进行了隆重的封坛仪式。现场举行的封藏大典再次把活动推向高潮，也代表着红太阳酒业以酒为礼，祈福中华大地物阜民康，太平盛世国泰民安。

### 自动化车间启动，打造发展新引擎

近年来，凭借着市场领先的品质优势和口碑传播的品牌效应，红太阳酒业的产品销量一直保持快速攀升，为了更好地满足市场需求，实现扩产能、增效益、储好酒的质量目标，红太阳酒业投资兴建的自动化酿造车间，也在本届开窖节活动上正式启动。

红太阳酒业自动化酿造车间，可实现从拌粮、上甑、摊粮等多个生产环节的自动化，有效节

约资源、显著提升效率，既提高了白酒质量风格的稳定可控，也符合市场和行业发展的变革需要。

自动化酿造车间的投产启动，标志着红太阳酒业的企业实力和酿造规模再提升，也代表着其成功实现了传统工艺与现代科技的完美结合，绘就了一幅绿色集约、节能增效、数字赋能的新图景，为企业发展打造了智能化、效益化、标准化酿造的新引擎。

### 坚守匠心传承，见证好酒慢酿

红太阳酒业集团总经理任志刚在开幕致辞上介绍了举办开窖节的价值和意义，多年来，红太阳酒业一直坚持在产品的质量提升上下功夫，在品质的极致体验上做文章，并通过连续五年举办开窖节活动，打造度夏头排酒这样的高品质形象产品，让更多消费者实地见证红太阳生态自酿、好酒慢酿的同时，把品质优势转化为品牌价值，把品牌价值转化成市场胜势，为企业的高质量发展不断增加新的引擎。

嘉祥县人民政府副县长朱亚峰在致辞中对红太阳开窖节的盛大举办给予了高度评价，他表示，嘉祥县历来高度重视工业发展，重视企业研发和人才引进工作。近年来，先后出台一系列政策，鼓励本

地企业与科研院所、高校开展合作，引进技术做大做强走“产学研一体化”的科学发展之路。红太阳酒业以品质为核心驱动力，持之以恒打造品牌，成功引领消费市场，成为嘉祥的一张亮丽名片。通过举办开窖节、封藏大典活动，让更多消费者感受到头排酒的珍贵和稀缺价值，也展现了一种用时不计岁月、用料不计成本的酿造精神。

济宁市人力资源和社会保障局党组成员、市就业人才中心党委书记、主任任宪民在致辞中表示，近年来，济宁市坚持完善制度建设，强化政策支持、提升服务水平，博士后事业有了长足发展。越来越多的企事业单位利用博士后制度，实现了引进、培养高层次人才，促进产学研合作的目的。同时也为

高层次人才提供了良好的创新创业和科研成果转化平台。连续举办五届的红太阳头排酒开窖节，既是对文化的传承，也是对品质的坚守。通过一年一度的传统仪式，将古老的酿酒技艺呈现给大众，传递头排好酒价值，在建立消费者对品质、品牌高度认知、认可的同时，也将企业的理念和使命传播的更加深入人心。

茶喝明前，酒饮头排。作为白酒酿造精华所在的“红太阳头排酒”，是一年之中发酵时间最长，糟醅最丰厚，香气最浓郁、酒体最丰满的原浆好酒，具有营养物质多、醇甜物质多、健康因子多的优点，被誉为“酒中头牌”“液体黄金”，产量最少、成本最高、品质好的特色，也铸就了“红太阳头排酒”的显赫市场声名。

### 创新实践基地揭牌，品质战略再升级

一直以来，执着于匠心酿造品质好酒的红太阳酒业，高度重视科研水平的提升和专业人才的培养，并先后与江南大学、贵州大学和中国食品发酵工业研究院达成战略合作，为企业的创新驱动发展和融合“产学研用”，提供了强大的支撑力和源动力。

中国食品发酵研究院领导中国酒业协会白酒技术委员会委员、中国食品发酵工业研究院白酒中心主任、教授级高级工程师、国家一级品酒师韩兴林现场分享双方在技术

攻关、工艺创新等方面取得的合作成果，并对红太阳酒业长期坚持推进传统与科技的完美结合，始终走在行业前端的发展理念，表达了大力支持和高度赞誉。

为加强人才孵化，更好地提升酿酒科技水平和专业研发能力，红太阳酒业还在活动现场举行了隆重的“山东省博士后创新实践基地”揭牌仪式，嘉祥县人力资源和社会保障局党组书记、局长曹桂生和天津科技大学生物工程学院副院长、教授，博士生导师张翠英共同登台揭牌，标志着红

太阳酒业正式具备联合了培养博士后研究人员和开展博士后技术创新实践活动的资格和能力。

天津科技大学是中国第一批建立的4所轻工类高校之一，设有“发酵工程”国家重点学科，该专业也是目前我国在该领域仅有的三个博士点之一。红太阳酒业与天津科技大学开展深度合作，成立博士后创新实践基地，不仅为企业未来的长远发展培养更多高级专业人才，也为红太阳的品质战略再升级打下更为坚实的根基。



### 打造品牌文化IP，讲好红太阳故事

作为红太阳酒业的年度大事，延续五年的度夏头排酒开窖节，始终沿着文化、品质、工艺和生产、酿造、封藏的双线链条开展科普和体验，致力于从行业到市场再到消费者，塑造头排酒高端价值的普遍认知。

这种“看得见”“闻得着”“喝得到”的表达方式，不仅形象客观展现了一瓶真正的品质好酒，是如何酿造而成，也向经销商和消费者展示了红太阳自主酿造、生态酿酒、储酒规模等内核硬实力，极大的激发了市场活力，提振了市场信心。

更重要的是，从活动的高站位、高规格、高标准，到现场的文化呈现、场景设计、沉浸式体验，每一届的“开窖+封藏”活动，已经成为红太阳酒业的代表性文化符合和标志性品牌IP，也成为企业实现品质和品牌双优提升的“核心名片”。

当下，在白酒行业的激烈竞争中，红太阳酒业不断放大自身价值，建立领先优势，并坚定不移向高端化、特色化、差异化的方向迈进。在把握机遇、乘势而上的过程中，红太阳通过个性化的品质创新和价值表达，为白酒市场注入源源不断的推动力，为白酒消费创造不断升级的新活力，也将红太阳的文化故事、传承故事、酿造故事讲得更好、更透、更实。

在文化里传承，于创新中发展，连续五届度夏头排酒开窖封藏大典成功举办，凝聚了红太阳人的精气神，也绽放了红太阳的新势能。通过别开生面的主题活动，意义非凡的文化之旅和头排美酒的味觉盛宴，让红太阳从一众品牌中脱颖而出，找到了属于自己的文化营销路径，诠释了新时代的好酒价值，也为未来的高质量发展添翼赋能。