

“品酒状元”的多味人生

——记山东省党代表、扳倒井集团总工程师张锋国

品酒大师，在普通人眼里，多少带着一层神秘色彩，他们总是衣着光鲜，举止得体；他们仿佛拥有神奇的舌头和鼻子，轻轻擎起手中的酒杯，细细端详酒的色泽，然后轻摇几下，将鼻子埋近杯口，吸一口酒香气，几秒钟后，举杯喝一口，便“魔术”般道破酿酒酒度，酒的香型，出产的地区，原酒的年份……

他爱酒，却不贪杯；他站在巅峰，却有一颗平常心；他内敛谦逊、温文尔雅，他爱品酒、爱写作、爱家人、爱生活。作为一名共产党员，他在一个平凡的岗位上，实现了不平凡的人生价值。

中国白酒历史上首位“品酒状元”，“全国五一劳动奖章”获得者、“全国技术能手”、“全国食品工业科技进步先进科技管理工作者”、“山东省首席技师”，享受国务院特殊津贴……在这无数个光环的背后，却是一个低调而不善言谈的人，他就是山东省第十次党代会代表、省优秀共产党员、扳倒井集团总工程师张锋国。

与酒结缘

开启事业春天

从1989年张锋国进扳倒井到现在，由血气方刚的学子到事业有成的中年，他已在扳倒井度过了二十多个春秋。

虽然现在的张锋国几乎天天与酒打交道，毕业前的他却从来没想过会成为一位“品酒大师”，张锋国并不是特别能喝酒的人，上大学的时候，也就是在元旦、中秋的晚餐宴会上喝一点。可是，就是这样很少沾酒的他却从此与品酒结下了不解之缘。

1989年，张锋国走出校门来到扳倒井酒厂从事品酒和调酒工作。历任技术员、工程师、研究所所长、副总工程师等职。他思想丰富、作风硬朗、敬业执著、德才兼备，备受企业领导和员工的信赖。在扳倒井这个广阔的舞台上，他努力工作，大胆创新，由于工作的出色和业务能力强、贡献大，2005年，他被聘任为集团总工程师。

“作为一名共产党员，企业的需要就是我的选择，只有把工作干好，才能对得起企业、对得起领导的重视。”在酒类行业，品酒水平的高低决定着调酒水平的高低，也决定着产品品质。只有通过人们的感官认可的酒才会有市场，品酒的水平也就代表着企业产品所能达到的水平。因此，扳倒井集团一直高度重视品酒这一环节，对张锋国更是寄予厚望。工作后，张锋国掂出了自己肩上的担子有多重，数十年来，他干一行爱一行，干一行专一行，全身心地投入到这份事业中。张锋国刻苦学习理论知识，并到处求教。经常把自己关在实验室里，一边学习理论基础知识，一边大胆尝试，像神农尝百草一样品尝每一个样品。虚心好学的张锋国每年参加各类评酒会，都非常珍惜机会，虚心向老评委们学习，拓宽自己的知识面、修正自己的评酒偏差，提高自己的评酒



技能水平，其品酒、调酒的水平也随着时日飞速提高。功夫不负有心人，他主持研发的一个个新产品多次获得了国家、省级大奖。主持开发的34度扳倒井特曲酒——超低度粮食白酒质量攻关QC成果获优秀质量管理成果奖，2005年扳到井系列白酒被商务部公示为第六届“中国名酒”。研发了高端形象产品——53度“国井”复粮芝麻香型白酒，极大地提升了公司品牌形象。

苦尽甘来，摘取中国

“第一品酒师”桂冠

品酒在一般人那里品的是一种感觉，而在张锋国看来，这一笼统的感觉还要细化、量化成具体的指标，并且要把这些指标与生产工艺、原料配比一一对应。品酒技能是以最小的量感受酒的整个酒体的味道，张锋国每次品酒的入口量基本能控制在0.5毫升左右，入口的一致性决定着品酒的重复、再现性的成功把握。辨识香味，他注重酒体的“窖香、粮香、糟香、曲香、酯香、陈香”以及“绵、甜、净、爽”细化，从中发现问题，并到具体生产环节中加以纠正。

谈起品酒的辛苦，张锋国说，他每天都坚持品酒，锻炼自己的口感，并且品酒的时候一定要品出个所以然。因为每天不停地尝酒，有时候舌面被酒精刺激得发黑、肿痛。有些时候，晚上睡觉前会感到舌头隐隐作痛。但他知道，要成为一个好的品酒师，就更必须不断培养舌头对酸

甜苦辣咸等基本味觉的敏感度，为了保持味蕾的敏感，他平时烟酒茶“三不沾”，吃饭也以清淡为主，太甜、太咸、太辣、太酸等味道过重的菜，他都敬而远之。

二十几年来，天天如此，月月如此，对于“山珍海味”他早已没有了概念。他深深懂得，在他身上担负的不仅仅是一个人的荣辱，更承担着一个企业的复兴重任。功夫不负有心人，1995年，以优异的成绩获得了省级评酒委员资格。1998年，他参与集团葡萄酒项目，并于同年考取了山东省葡萄酒、果露酒评委，成为山东省唯一的“双评委”。2000年，又以全国第八名的成绩获得了国家级评酒委员资格。在2005年11月举行的全国首届品酒技能大赛上，他从全国28个省、包括茅台、五粮液等数百家白酒厂的102名“品酒大王”中脱颖而出，勇夺第一，获得冠军，成为中国白酒历史上首位“品酒状元”。2009年获国务院特殊津贴，成为鲁酒第一人。

与企业共发展

实现人生价值

张锋国通过对市场不同风格酒体的调研，开发出适合现代人消费的新产品，同时，研究水平不断提高。曾多次在国家《酿酒科技》杂志上发表论文，并借助现代科技在国内同行业首创“利用DMADV控制提高白酒适应度”技术，这一成果在首届中国白酒科技大会上获得优秀成果奖。张锋国撰写的两篇专业论文

菌和生香酵母提高浓香型白酒质量》等论文成为中国业内提高白酒质量、开发产品的指针。先进的科研成果，及时转化为了生产力：目前，扳倒井复粮芝麻香风格不仅形成了系统化的理论论述，并且形成了消费者感官可以辨别的独特风味，借助独特的个性，扳倒井在国内高端市场形成了强大的竞争实力。

“这么多年来，董事长赵纪文一直坚持让我们扎扎实实、潜下心来做科研，他告诉我们细节决定成败，打造学习型的团队是我们扳倒井的企业管理原则。在我们这里，十几年专门从事一项科研的人员大有人在，只不过是我先走出来而已，因为扳倒井讲究的就是术业有专攻、精益求精。”张锋国意味深长地说。正是凭借无数个“张锋国”的共同努力，扳倒井很快发展成为了鲁酒的一面旗帜，傲然屹立于中国名优白酒之林，先后获得“国家地理标志保护产品”、“中华老字号”、“中国芝麻香型白酒领军企业”、“中国低度浓香型白酒著名企业”、“中国白酒质量优秀产品”、“中国历史文化名酒”等荣誉，扳倒井技术中心现为省级企业技术中心、中国白酒复粮芝麻香研究基地；2011年扳倒井与中国食品发酵工业研究院、山东省食品发酵工业研究设计院等建立战略合作。参与承担“十二五”大型国家科研攻关项目。并有中国食品行业唯一的中国工程院院士孙宝国加盟扳倒井研发，芝麻香白酒研究上升为国家科技发展战略。2011年末，扳倒井集团生产的“芝麻香型、浓香型白酒”顺利通过有机认证，成为全国首家芝麻香型有机白酒生产企业，也是山东省的首个有机白酒生产企业，改变了山东没有有机白酒的历史，也为国井扳倒井品牌增添了含金量。

张锋国认为品酒更多的是一种良好的享受，在他眼里，有的酒清爽宜人，有的油而郁闷；有的粗狂豪放，有的细腻含蓄。品一种好酒，忽如进入雨后清新的幽林，全身爽快精神；又如偶遇彩虹斑斓，思想驰骋激越。白酒，甘如蜜，冽如火，品质迥异，风格万千；有的如少女脉脉含情，有的若男儿刚烈不羁；有的如诗如画，有的如相伴知音；好酒可以与之静静对话，将思绪徜徉在人神之间……对于他来说，品酒是一项工作，更是一项艺术创造。

在酿酒科技这个领域，作为一名优秀共产党员，张锋国潜心工作，默默贡献，成为了新时期争先进创优的典范。