

百脉寒泉珍珠滚 碧水酿成美酒香

## 百脉泉水酿就中国生态第一酒

编者按:

酒水消费与百姓生活息息相关。为了让消费者更为直观的了解白酒企业的生产过程,体验鲁酒企业这些年来的发展变化,齐鲁晚报特联合山东省白酒协会、山东省糖酒副食品商业协会共同发起“鲁酒时代暨消费者体验鲁酒振兴”活动(简称鲁酒有约)。活动为期三个月,除了邀请行业专家之外,还在全省范围内招募上千名消费者代表,一起走进山东各大酒水企业,与酒水生产过程面对面。

本刊记者 陈卓然 孟萌  
实习生 李鑫

新年伊始,齐鲁晚报“鲁酒有约”活动首站来到了山东百脉泉酒业有限公司。1月12日上午,“鲁酒有约”直通车搭载着数十名来自全省各地的消费者代表走进了山东百脉泉酒业有限公司,让消费者亲眼见证百脉泉酒业从源头到终端的生态酿酒产业链。

“百脉寒泉珍珠滚,碧水酿成美酒香”。65年前位于章丘一家名不见经传的小酒厂,经历数十年的发展成为了鲁酒中坚力量——这便是百脉泉酒业。如今站在新起点,这家老字号酒厂老树新枝迎来了自己的二次跨越发展。

## ◆老字号的品牌传奇

参观者来到酒厂后,首先便被这座充满历史凝萃的厂房所吸引。据导游介绍,百脉泉酒业历史可以追溯到上百年前,从清末光绪年间的“福祥和”老字号酒店传承而来,是章丘最早的国有企业。经过几代人的创业与打拼,百脉泉酒业已发展成为集白酒科研、生产、销售、服务于一体的行业内极具影响力的国家中型企业。

在酒道馆,百脉泉酒业销售公司总经理马业准详细介绍了酒厂近年来的发展。近些年公司在董事长李成新的带领下,秉承“先做人,后做酒,做好人,做好酒”的企业理念,实施生态原浆、生态酿酒,坚持转方式、调结构,强力推进“科技兴企”和“人才强企”战略。产品质量不断提高,品牌美誉度逐步提升,市场竞争力日益增强,连续多年超行业平均增长。

“毫不夸张的说,章丘每卖出10瓶酒就有6瓶是我们的百脉泉和清照。”马业准言谈中无不流露出对鲁酒事业的自豪。

作为企业的衣食父母,消费者无不最具话语权。

观摩完生产现场,消费者代表对百脉泉酒业的发展连连称赞:“喝了几十年的百脉泉酒,来到现场一看真是踏实、放心,我真没有选错。”来自济南历城区的王惠宝向记者坦言,“酒厂从原料粉碎、制曲发酵到装瓶蒸酒都坚持传统工艺,真正做到了纯粮固态,把生态酿酒落到了实处。”



▶消费者参观百脉泉生产线



## ◆品质为先的领航者

如今白酒业的发展已由“卖酒时代”步入“饮酒时代”。一味依靠广告轰炸的“广告酒”和买原酒勾兑的“农村酒”逐渐淡出百姓餐桌,货真价实的产品品质成为激烈竞争中战无不克的法宝。作为生态原浆最早的倡导者,山东百脉泉酒业更是深谙此理。

在活动参观现场,百脉泉酒业技术总工程师杜祥宝向记者和消费者代表详细介绍了百脉泉酒业在行业中的几大优势。

“好酒离不开好水,有好水才能有好酒,这是绝对前提。”杜祥宝介绍道,作为中国生态酿酒倡导者,百脉泉酒业酿酒使用的水源,来自百脉泉的泉水,这在同行业中是独一无二的。

“水是酒之骨,水对酒质非常关键,低度酒尤为明显。”杜祥宝进一步向消费者代表介绍道,百脉泉水水质极好,味美甘甜,且水温常年保持在18℃左右。泉水涌出地面前为地下水,经地层反复过滤涌出地面时,其水质清澈透明,沿溪间流淌时又吸收了空气,增加了溶氧量,并在二氧化碳的作用下,溶解岩石和土壤中的钠钙钾镁等矿物元素。

采用百脉泉水作为百脉泉酿酒之用水,更使百脉泉酒得天地自然之灵气,蕴含天地物中之精华。通过古法工艺将泉水中的各种生态元素凝练在杯酒之中,这就是百脉泉,百脉泉水则为生态酿酒之源。

酒香离不开好粮,提到原粮,就不得不说皇家贡米“明水香米”,这是中国历史上的四大贡米之一。

明水香米有着百脉泉水系的哺育,还有特有土壤类型等环境因子培育出了极高的营养价值,富含蛋白质、脂肪、维生素等有益身体健康的多种物质。珍贵的明水香米从选种、种植到管理,一直由专业人员生态种植、科学管理,绿色环保。“明水香稻”一直是健康绿色食品,而“明水香稻”也恰正是百脉泉酒所用“五粮”之首选,为保证百脉泉酒的香气纯正和质量上乘,百脉泉酒业公司有着自己的“明水香稻”种植基地的,这就为百脉泉酒的芳香纯正与自然绵柔提供了特有的原料。

“百脉泉酒香,绿色生态酿,安全品质

优、诚信美名扬”,以独具特色的明水香米、优质东北无污染高粱、糯米、玉米、小麦入料,经过多轮次发酵而得,经过长期贮存勾调而成,产品具有清澈透明、窖香浓郁、绵甜爽净、香味协调、回味悠久之特点。在选材上有着严格的标准,而且不会在市场中随便收购,百脉泉酒业技术总工程师杜祥宝这样表示。

## ◆独特工艺成就价值典范

百脉泉酒之所以“香”,还要归功于她那与众不同的“神秘窖泥”。在百脉泉技术研发中心,工作人员详细的向参观者介绍百脉泉酒的独特工艺。

“百脉泉人”用自己的独特良方培育着自己的生态窖泥,经过反复实验,采用原生质体融合育种技术、古香老窖技术,经生物固态培养,将其扩大,最终将它研制成“菌曲”。

经过实践证明所生产的酿酒微生物菌群丰富,应用到窖泥培养中,能提高窖泥质量,并且减缓退化,从而解决了因窖泥质量存在的问题而导致基酒质量差的行业难题,真正掌握了“人工老窖,新窖老熟”的工艺,终成“千年老窖万年糟”的技术大观。

培育出了自己独特的——“生态窖泥”,还原了酿酒本色,摒弃行业常见的无机窖池工艺。

“百脉泉酒业所使用的窖泥都是有机窖泥”,百脉泉酒业技术总工程师杜祥宝进一步向参观者讲解道。

对于消费者广泛关心的低度酒低质、高度酒高质问题,杜祥宝也从专业角度给出自己独到见解“低度酒也是固态发酵,经过长期储存,以60°和70°原酒精心勾调,因此,酒的度数高低和酒的质量安全没有实质上的关联。”杜祥宝的观点也得到了山东省糖酒副食品商业协会常务副会长薛剑锐的支持,低度酒从工艺上来讲比高度酒还要复杂,甚至有一段时间山东的低度浓香比高度酒价格还高。

每一个环节,百脉泉人一直都在用心去感受,每一道工序,百脉泉人都在用心去做,并用自己的“情”深深诠释着“先做人,后做酒,做好人,做好酒”的企业誓言。

薛剑锐



薛剑锐

## 质量为先的品牌哲学

山东百脉泉酒业是鲁酒骨干企业,近些年来一直坚持质量为先的发展道路,连续多年超过行业增速,为鲁酒整体发展做出了特殊贡献。本次“鲁酒有约”走进百脉泉便是一个让消费者进行实地参观,了解白酒文化的公益之旅。活动让普通消费者在感受白酒生产过程的同时,重新认识了后来崛起的百脉泉酒业。

白酒的发展历史源远流长,跟中国传统的京剧、书法一样,是我们国家传统国粹。

历史记载,白酒的发展是从元末明初开始,已有几百年的历史。作为国粹,白酒与葡萄酒和啤酒不一样,是我国的传统产品,在国内拥有庞大的消费人群。对山东来讲,白酒更是意义非凡,不可或缺。我省是传统的生产大省和消费大省,更是曾经显赫一时的鲁老大。在2008年以前,山东白酒的产量一直居于全国第一,最高的时候曾经年产135万吨,占到全国的四分之一,是名副其实的酿酒大省。

山东有9600多万人口,对白酒消费需求巨大。经过多年发展,鲁酒阵营虽然没有产生像茅台、五粮液、洋河那样的国家名酒,但是鲁酒当中有好酒的理念已深入人心,成功摆脱了“标王”事件的阴影,从低谷中一跃而起。

站在新时期,踏实稳重的鲁酒人众志成城,坚持以质量谋发展,在激烈的市场竞争中,一飞冲天。数据永远是最有力的话语权,放眼十七地市,85%的市场份额牢牢被鲁酒占据,全社会白酒消费量接近500亿元。可以说,未来一个属于鲁酒的时代正渐行渐近。

马业准



马业准

## 生态酿酒助推企业价值腾飞

山东百脉泉酒业有限公司是一家有着六十多年历史的老字号企业,现拥有百脉泉、清照两大品牌。通过几十年百脉泉人的不懈努力,企业现已成为集白酒科研、生产、销售、服务、工业旅游于一体,在行业内极具影响力的国家中型企业。

作为中国生态酿酒的倡导者,百脉泉酒业率先在全国同行业内部提出生态酿酒理念,积极倡导文明饮酒和生态酿酒。

长久以来,山东百脉泉酒业深知质量是企业发展的关键,秉承“先做人,后做酒;做好人,做好酒”的企业理念,取得了举世瞩目的成绩。产品质量不断提高,品牌美誉度逐步提升,市场规模持续扩大,企业盈利能力持续增强,实现了和谐、稳定、快速持续的发展。尤其是近年来,随着生态酿酒理念的深入人心,企业加速发展,规划用地300亩,总投资3亿元的新厂区正在火热建设当中,发展潜力得到极大释放。

百舸争流,千帆竞发!面对日趋激烈的市场竞争,我们将继续以确保食品安全,满足消费者需求和提升饮食品位为工作重心,坚持“诚信,创新,服务,共赢”,大力推进科技创新,不断提升管理水平,认真履行社会责任,竭诚为消费者提供一流的产品和贴心的服务。向着“共创和谐发展,打造百年企业”的远景目标大踏步奋进!



▶消费者跟百脉泉专家学习品鉴白酒

第二届  
山东省白酒品鉴大赛  
启动特刊

齐鲁晚报(齐鲁酒水)

