



编辑:马绍栋
组版:陈利民

红太阳酒业： 品质筑基，文化筑魂，做百年红太阳

本报记者 马绍栋

神秘感应泉水， 独特恒温窖藏

要酿一瓶好酒，首先离不开好水。红太阳酒业取自地下300多米处的山泉水，与著名的嘉祥青山感应泉同脉同系，水质天然、无污染，清甜甘冽富含人体所需的矿物质和微量元素。

为保证“绵、柔、甜、净、爽”的口感，红太阳从所选的原料入手，本着优质精纯的原则，严格筛选大米、糯米等原料。同时基酒采用传统的泥池发酵老五甑生产工艺，发酵周期长达75天，让微生物起到更加充分的生化作用，从而进一步提高白酒的质量。基酒储存时间至少一年以上，保证充分熟化后再进行勾调。

值得注意的是，红太阳酒业还选用独特的地下酿酒酒窖，负氧离子超过寻常地方几十倍，常年恒温16℃到22℃，湿度保持75%以上，最适宜于白酒二次发酵。

目前红太阳酒业主要产品有祥酒，红太阳酒两大系列60多个品种。产品窖香浓郁，绵甜爽净，香味谐调之特点，深受广大消费者的青睐。并多次荣获省级以上质量奖和多种荣誉称号，系山东省十大名牌酒类产品，山东省质量免检产品，祥酒、红太阳被认定为山东省著名商标，2007年12月红太阳商标被认定为“中国驰名商标”。

在红太阳·红色经典上市之初，中国著名白酒专家、山东省白酒工业协会原会长、专家组组长黄业立等知名专家就对36度红色经典酒给予了高度评价：“无色清亮透明，窖香优雅，香味协

济宁，孔孟故里、运河之都。在这一中国文化圣地，自然少不了兼具历史和文化底蕴沉淀的好酒，而来自青山脚下，运河之畔的红太阳酒业正是“一城一酒”的绝佳代表。

始建于1958年的山东嘉祥县酒厂，历经半个多世纪的发展，目前成为了山东红太阳酒业集团有限公司，是山东省十佳白酒生产基地，年产纯粮优质浓香白酒1万余吨，其“坚守传统、坚守手工、坚守自酿”的理念和精神备受业界关注，“守护红色文化 做百年红太阳”的目标更是展现了红太阳酒业的产业自信、产品自信、品牌自信和质量自信。



调，醇甜柔和，余味爽净，后味带有舒适的酱香。”

传统手工自酿， 工匠精神放光芒

山东红太阳酒业集团所处的嘉祥县物华天宝，人杰地灵，独特的多山环境和地下层结构，从而使地下矿藏水成为济宁地区重要的矿藏资源。这也为酿制美酒提供了优越条件。

清代初期，嘉祥县卧龙山镇的官道上酒肆林立、作坊百家，成为远近闻名的酒庄，其酿酒技艺精湛，成为代代传承的绝技。这里的手酿工艺是经过代代“酒把式”不断的实践，形成的一套独特而完整

的知识系统。所有繁杂的工序都是手工完成的，这是一种完全依赖感觉和经验的操作过程，它的工艺技术全靠师徒口心相授，每一个环节都有独特的知识、经验和操作准则。即“人得其诚、水得其甘、曲得其时、粮得其实、器得其洁、工得其细、拌得其准、酒得其真”。其每个环节多有着独特的知识、经验和操作准则。1954年，考古学者在嘉祥县洪山村的一处汉墓中，发现了一块绘有酿酒场景的画像石，这是酿酒历史嘉祥最早的记载和明证。

红太酒业继承和发扬光大了这种难得的传统酿酒技术工艺。行走红太阳厂区，“坚守传统、坚守手工、坚守自酿”的标语格外醒目。红太阳，向前进，工匠的责

任重，大师贵如金。任春玉说，打造百年红太阳酒业，让红太阳千代万代红艳艳，培养一批又一批技能大师，至关重要。工匠精神放光芒，质量品质强中强。

坚守红色文化， 质量永远在路上

走进红太阳酒业公司的生产厂区和办公区，随处可以看到毛主席雕像和悬挂在墙上的毛主席诗词，可以看到作为企业主打的红色文化已经深入到各个环节。而“红色经典”系列的产品定位，也饱含浓浓的红色元素：红色经典1949，纪念建国；红色经典1921，纪念建党；红色经典1893，则是纪念毛主席诞辰……

在红太阳酒业董事长任春玉看来，红色文化不仅仅表现在酒品的底蕴，更是公司就酿酒质量的持久坚守和永恒追求。

任春玉出生在嘉祥县大张楼镇，1987年至今任山东红太阳酒业集团有限公司董事长、总经理。他认为，质量是企业永恒的主题。“质量是企业的生命，素质是质量的灵魂”，“没有质量就没有市场，没有市场就没有饭碗”诸如此类充满忧患意识、触动人心的深刻表述一直是红太阳酒业脚踏实地的根本行动准则。自他执掌企业以来，最须臾不敢怠慢的就是对质量的管理、跟踪、研究。

记者了解到，红太阳酒业在白酒生产工艺严格采用国家标准(GB/T10781.1)组织生产，公司产品各项性能指标均达到国内白酒行业一流水平。2000年率先在国内同行业中通过了ISO9001:2000质量管理体系和HACCP食品安全管理体系认证。

星光闪耀，见证红色使命；红旗如画，展现光辉历程；红色是激情，红色是力量，红色是继承，红色是发扬，红色是永恒的经典。红色经典是中华民族的精神脊梁，根植于华夏儿女的心田；岁月流逝，经典永恒。

- **感应泉水：**
取自地下300多米处的山泉水，与著名的嘉祥青山感应泉同脉同系，水质天然、无污染，清甜甘冽富含人体所需的矿物质和微量元素。
- **师传手工：**
采用古法酿造，工艺代代相传，是一种完全依赖感性和经验的操作过程。核心技艺全靠师傅口心相授，每一个环节都有独特的知识、经验和操作准则。
- **恒温窖藏：**
独特的地下酿酒酒窖，负氧离子超过寻常地方几十倍，常年恒温16℃到22℃，湿度保持75%以上，极适宜于白酒二次发酵。



山东红太阳酒业集团有限公司

地址：嘉祥县兗兰西街320号

电话：400-067-0899