

韩印:用岁月酿造杯酒人生

数十载的酒业深耕,一生的长情坚守。

虽已年过古稀,但韩印仍在践行着自己的初心:对工艺孜孜不倦的追求,为消费者酿一瓶真正的好酒。

本报记者 张伟 发自哈尔滨

很长一段时间,“茅台”在酒业都是仰望的存在。

作为一种工艺,酱香型白酒的创新、升级又在何方?韩印永不服输的态度告诉我们,技术永远没有第一,只有不断创新、精益求精才是企业发展

的根本。

也许,正是这种精神前赴后继,才使得中国白酒能传承历代不朽。

1975年,哈尔滨糖酒公司开展以提高出酒率为宗旨的竞赛活动,从关里(东北地区对于山海关以南区域的

总称)调配数万吨地瓜干作为制酒原料。

由韩印带领的团队以其出酒率最高夺冠业界之首,成为小酒厂战胜大酒厂的典范,在哈尔滨白酒界脱颖而出。

传承:五十年的坚守

17岁那年,韩印跟随那个时代的“潮流”——知青集体下乡。在哈尔滨市郊的小赵家村里,当上了一名烧酒工。没想到,从此,他竟痴迷上了这一行,一干便是整整50年。起初,在烧酒车间里,不断地挥舞着铁锹,将一堆堆正冒着热气的酒糟拌上高粱,这就是他的日常工作。日复一日,在这样的环境里待久了,每当他从别人身边走过,人们就会闻到他一身酒香。也许,和品酒有种天生的缘分,韩印在嗅觉方面很灵敏,他总能捕捉到普通人感受不到的味道。一次和友人来到机场,他说有人吃苹果,朋友们开始都不相信,说:“你别开玩笑,这么大的机场怎么能闻出来呢?”结果在登机的时候,发现一个小孩在吃苹果,朋友们连连称奇,拍手叫好!

后来,韩印进入哈尔滨市松花江酒厂,1983年,表现优异的他被送往广州轻工学院代职进修,当年的那车间工人一路成长蜕变,从培菌员到化验员,从行业大师傅到厂长,继而成为品酒师和国家级品酒评委。数十载的酒业深耕,一生的长情坚守,让韩印在酒业里身躬酿酒。

1988年,全国酿酒名家聚集长沙,召开了一次全国白酒考评会,共有176名来自全国各省、市严格选派的制酒、品酒专业人士汇聚一堂。召开这样一次高规格的考评会,想要达到去伪存真、弃糟留精的目的,必须在全国范围内选拔行业精英来把关。作为黑龙江省选派的六名参选人之一,韩印参加了此次比赛。考评会现场肃穆、庄重,在一个极小的当量下,让参赛者品评,

立即说出是什么酒,它的香型、浓度、口感以及各种指标系数,杯杯装“辣水”,毫无可依之据,只凭一个鼻子一张嘴,可见品酒难度之大。

在这次品评中,这位来自北大荒的酒坛新秀,依次举杯,只一闻一尝,就准确无误地写出了这杯酒的各种指标、所属香型,至于指标系数的评语,更是一字不错,评委们一致给韩印亮出了高分,考评的结果是,韩印在176名酒坛精英中,名列第二。在这次考评会上,产生了44名国家级评酒员,在收获证书的同时,韩印也收获了“酒仙”的称号。

从此,韩印的名字叫响全国,黑龙江省的白酒也由此而身价提高。太阳岛白酒、松花江大曲,也从商店的柜台中分离出来,单设专柜。

继承:城市名片的荣光

韩印常说:“一生只做一件事,一世只为一瓶酒”,我就是要打造一款能真正代表哈尔滨城市底蕴的本土白酒。哈尔滨作为黑龙江省会城市,承载着一种特殊的历史使命,黑龙江是我国的农业大省,“物华天宝,人杰地灵”,独有的“寒地黑土”资源是世界级的稀缺自然资源。我们有这么好的资源,却始终没有一款能真正叫响全国的白酒,这不能不说是个遗憾。一个“茅台”成就了贵州地方经济的发展,一个“五粮液”引领了四川酒业的繁荣。所以,我希望通过这样一款酒,把这座城市的文化、历史、情怀传播到祖国各地。‘择一事,终一生’,我要把‘哈尔滨老白干’做成能代表哈尔滨特色的国家级名酒典范,使其成为哈尔滨

一张飘香全国的名片!”

哈尔滨白酒厂前身为“泰兴永烧锅”,始建于1929年,至今已有近百年历史。新中国成立后,企业由政府接管,从1950年开始,利用东北特产的高粱糠代替好粮,酿造优质白酒。1951年,泰兴永烧锅改为国营哈尔滨市第二制酒厂;1962年,扩建为哈尔滨市白酒厂,1963年,投产老白干酒。哈尔滨老白干于1963年、1979年、1984年、1988年在第二届、第三届、第四届、第五届全国评酒会上被评为国家优质酒银质奖,是“53大全国优质白酒”当中,唯一上榜且四次获奖的老白干酒,在白酒林立的中国,足见其江湖地位之高。

2018年12月,韩印的恩师、著名

白酒专家高月明仙逝,作为地地道道的黑龙江人,高月明老师一生的遗憾无外乎东北平原上没有一款国家金质奖章产品,而作为唯一一款四获国优银质奖章的产品“哈尔滨老白干”,一年后,产品又遭到了恶意抢注,3年时间没有生产一瓶白酒。此时此刻,韩印同样心急如焚,他怀揣着对家乡哈尔滨这片热土的挚爱和对“老白干酒”的情怀,开始了旷日持久的维权之路。历经三年,“哈尔滨老白干”又重新进入了东北地区老百姓的视野,并在韩印的带领下,焕发出新的活力与光彩。

2021年,黑龙江省第五批“龙江老字号”企业名单公布,“哈尔滨老白干”成功入选。



延续:用责任撑起事业

众所周知,“茅台”在中华大地所代表的意义:作为品牌,“茅台”所表达的是中国白酒的泰斗之尊;作为工艺,“茅台”所承载的是中国白酒的巅峰之作。

而生活在东北平原这片土地上的韩印一直有个想法,能不能制作一款媲美“茅台”的酒?“酒,是粮食酿造的、是人工烧制的,事在人为,我偏要试一试。”工匠精神的执念显露无遗,五十年承载的厚重跃然纸上。

万两黄金易得,好曲一两难求。韩印用毕生所学所积之技艺,以东北黑土地上的纯高粱为酿造原料,并斥巨资在茅台的家乡——贵州,建造滨酒贵州酿造基地,经过反复研究和不断实验,一瓶具有深厚北国地域文化和纪念意义的地产酱酒“龙之首”应运而生。

虽已年过古稀,但是韩印仍然在践行着自己的初心:对工艺孜孜不倦的追求,为消费者酿造一瓶真正的好酒。2019年,韩印受邀成为“黑龙江省酒类流通协会”的首席专家顾问,年过古稀,他又开始为黑龙江省酒类行业的发展、人才的培养贡献自己的力量。

疫情三年,韩印仍未间断走访省内酒厂,孜孜不倦地为酒类生产企业

提供技术指导、生产工艺培训,为每一个企业解决生产过程中存在的问题和关键的技术环节;面对酒类流通市场销量下滑情况,韩印深入市场一线,为黑龙江省内的流通企业和终端零售店培训酒类相关专业内容。

在长期实业兴邦的实践中,韩印用信心创造了品牌,用责任撑起了事业。用他的话说:“岁月无痕,它带走了我那匆匆50载的酿酒时光,这50年也正是哈尔滨经济腾飞的50年,我有幸在这期间参与其中,贡献一点微薄的力量,也为自己是一个哈尔滨人而感到自豪。如果让我重返二十岁,我仍然会选择曾经走过的这条路,会选择最爱的酒类行业。未来的20年,我的故事仍会与酒有关,与哈尔滨有关。”

(韩印:黑龙江省酒类流通协会首席专家顾问、黑龙江省酒业协会名誉会长、滨酒集团董事长、第五届全国评委、第六届全国评委专家组成员、高级工程师、全国五一劳动奖章获得者、全国清香类型白酒高峰论坛专家组成员、白酒酿造工艺的创造者与传承者。)

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

