

2026.10.20

编辑:闫秀梅 读者热线:0535-6631047



纯粮固态发酵
Company 公司 A7

从“借船出海”到“借风行船”——古贝春五粮浓香工艺30年成就一瓶舒适型白酒解析

通讯员 顾金栋 发自武城

借船出海,学习借鉴五粮浓香工艺;造船续航,革新改良实现工艺深扎规模扩容;借风行船,依靠科技东风助力酒海远航。

三十年,三级跳,古贝春五粮浓香工艺从引进到革新完善,成就了一瓶舒适型白酒的华美蝶变。

楔子:中国舒适型白酒定义者

9月28日,注定是一个激动人心、值得载入企业史册的日子。下午三时许,中国食品发酵工业研究院等单位的专家在第24届古贝春酒文化节前夕,就“古贝春酒饮用舒适品质评价以及成因机理解析”课题进行评审,品鉴了该标准的代表产品“古贝春1794”。

这是这款标识为“舒适型白酒”的产品在上市一年,享誉无数之后,首次在技术与标准层面获得的“官方鉴证”,标志着中国白酒在“舒适型”研发方向上结出了一枚耀目的成果。

舒适型,是古贝春对旗下系列白酒典型风格的归纳与概括,古贝春1794是代表产品,而非全部。比如,素有“低度典范,高度舒适”之誉的古贝春百年老窖、“喝得多点,醉得慢点,醒得快点,第二天还能舒服点”的古贝春白版,以及看着外形硬朗,实则绵柔的三角古贝春……从这个意义上讲,“舒适型”是古贝春旗下所有产品的共性与统称。这意味着,古贝春系列酒在五粮浓香工艺传承发展30周年之际,在品质与风格上总结形成了又一全新而精准的定义。

1996-2006:借船出海显身手

1996年元月六日的鲁西北小城——武城,这天是32岁的周晓峰走马上任古贝春集团总经理的日子。天气肃杀,如同古贝春五粮浓香工艺即将起步的背景板,写满苍凉、无奈、酸楚。

开过干部职工大会之后,周晓峰同班子成员一趟趟地跑银行、跑粮局、跑煤建、跑供销社,除原材料物、办公用品;更跑部进省要政策、求支援,找行业协会推销库存原酒,还要安排人员催收陈年货款……两个月后,这个亏损近亿元、员工上千人、停产半年的酒厂,烟囱杆重新冒烟了。

那时,周晓峰敏锐地发现,古贝春乃至当时整个鲁酒的痛点在于产品档次不高、品牌影响力低下,大家都在同

一片“沼泽地”里肉搏。痛定思痛,他高瞻远瞩作出了一项足以改写古贝春命运的重大决策——眼睛向外攀高亲,依托名厂创名牌,借鸡生蛋增效益,借船出海求发展。

是的,这正是周晓峰当初“名牌战略”的完整版本。目标是“创名牌”,去远航,避开浅层次竞争;方法是“攀高亲”,借外力,谋求基业长青。一心开创“江北浓香”新纪元的周晓峰,将要攀的“高亲”锁定为四川五粮液酒厂。几经周折,双方达成技术联营协议。

1996年3月中旬,古贝春的一批技术骨干被派往五粮液酒厂接受培训;同年9月1日,在五粮液驻厂技术人员的指导下,古贝春五粮型酒班开始正式产酒。摘酒、分级、贮存、化验、配比、勾调、品评、反复……合作双方的酿酒师、勾调师夜以继日地奋斗在古贝春的酒庄、窖池边、科研所里……

1996年9月8日,德州南湖饭店,一个令人振奋的标志性会议——首届古贝春新产品新闻发布会暨品评订货会隆重举行。主席台上,来自中国酿酒工业协会、山东省白酒工业协会等部门的七名国家酿酒评酒权威和专家周恒刚、石维忱、姜祖模、赵建华、金凤兰、孙庆文、宋玉华,对武城古贝春集团总公司新开发的五星级古贝春进行现场品评鉴定。台下,来自省内外的300多名客商屏息而坐,在众多新闻记者的相机频频闪光与“噼噼”作响中,高级工程师、国家级白酒评委金凤兰女士当场宣布品评结果:

“2号酒,五星级古贝春酒,色泽透明、窖香浓郁、香味协调……具有五种粮食所酿造浓香型白酒的独特风格!”掌声雷动,一个期望已久的时刻终于到来:五粮浓香型古贝春的开发生产成功了!

作为一个高科技含量、高附加值的产品,五星级古贝春一问世,便受到社会各界及消费者的欢迎。1997年,仅五星级古贝春一款产品实现的销售量,便占到公司总销售量的四分之一。

五星级古贝春的成功绝不是单个品种的成功,它更程度上代表着古贝春新的品牌时代的到来。此后几年间,古贝春精品系列、百年老窖系列,特别是具有鲜明“舒适”特点的白版系列等一大批中高端古贝春产品相继问世,为日后的全省行评“三连冠”“四连冠”……一直到2005年的全国“摘金夺银”奠定了坚实基础,这也意味着,古贝春舒适风格的逐步形成。

2006-2016:众志成城造大船

“在全国众多学习五粮液的厂家中,古贝春是极其成功的一家,原因就在于他们不是照搬照抄,而是加上了自己的科学创新。”著名白酒专家周恒刚先生曾多次莅临古贝春集团调研指导,对古贝春人“真钻真学”和“善于创新”的精神和成效大加赞赏。

从学习五粮浓香工艺的第一天起,古贝春人在深刻理解五粮浓香“混蒸混烧、跑窖法”等核心要义的同时,就清醒地意识到:四川和山东,南北水土不同,气候有别,不可能照猫画虎,需要把南酒五粮浓香的“真经”与北方的水土结合起来,走出一条属于古贝春自己的道路。几年间,以总酿酒师董付新为首的“五人小组”下了极大功夫,先后完成了十四项直指实际问题的关键工艺改革。比如,针对北方气温低、微生物代谢慢的特点,把发酵周期延长到90天,让香味物质生成更充分;针对南北气候差异,重新调整入池温度、酸度和配料比例,解决了出酒率低和酒质稳定性差的问题;再比如,南方的制曲工艺到了北方,顶火温度上不去、内芯发黑,糖化力不足,他们在六十多度的曲房里反复调整水分、原料粗细度、通风时间和温度控制,直到2000年春天,适合北方气候的“北方包包曲”才真正成型。

五粮浓香工艺的成功落户与改良扎根,为古贝春带来了前所未有的发展机遇。进入2006年,随着市场需求持续扩容和产品质量稳定、市场认可度提升,古贝春集团开启了第三次创业的新征程,重心从单纯的“质量效益型”向“质量与规模效益并重型”转变。此时的古贝春五粮浓香工艺经过十年的消化吸收与自主创新,已经形成了一套相对成熟、可复制、可推广的操作体系,为产能扩大提供了技术底气。

公司围绕核心工艺,逐步扩大优质原酒产能,在保持老窖池、老车间传统酿造优势的基础上,新建、扩建了一批酿造车间。更重要的是,在酿造方式上做了系统性升级:润粮、摊晾、拌曲、上甑等劳动强度大、直接影响生产稳定性的环节,逐步引入机械化装备;关键控制点由过去的经验判断,开始向仪表、数据和流程管理过渡,让老师傅的实操经验通过设备控制固化下来,变“手上经验”为“工艺参数”,让规模化生产依然保持着传统工艺的灵魂。

2006年-2016年,古贝春五粮浓



香工艺的第二个十年,古贝春的市场半径明显扩大,产品线也更加丰富。第三枚中国驰名商标、高端品牌代表“国蕴”系列,就在这时期应运而生。这体现了古贝春五粮浓香工艺从单一浓香产品向多价位、多场景覆盖的延展能力,也标志着古贝春从“有好产品”走向“创好品牌”发展战略路径。同时,也为古贝春五粮浓香工艺第三个十年的“生产智能化升级,工艺舒适化创新”打下坚实的产能基础、管理基础和人才基础。

2016-2026:借风行船好扬帆

传承和创新,自我与借鉴,从来不是矛盾的,而是和谐统一的融合体。

近十年,白酒行业经历了深度调整,消费理念加速变化,“喝好点、喝少点、喝得舒适”成为消费主流趋势。与此同时,数字化、智能化技术对传统制造业的改造全面提速。古贝春人在这十年间,重点做了一件事:在坚守传统酿造核心的前提下,用现代科技为五粮浓香工艺赋能,让老工艺更精准、更稳定、更可持续。

企业推进智能化酿酒车间建设,把传感器、物联网和智能控制系统引入生产流程,对温度、水分、酸度、发酵进度等关键参数进行实时采集和动态调控。过去很多“说不清、道不明”的经验,逐步变成了看得见、可分析、能优化的数据。古贝春手工酿造班依然保留,非遗技艺依旧在一线传承;但在需要精准控制、批次稳定和大规模复制的环节,数字化、智能化手段正发挥着不可替代的作用。

经过近十年的努力,古贝春集团初步形成了“手工酿造守技艺、机械化酿造提效率、数字化管理强质量、智能化控制稳参数”四种模式并行的发展生产格局,走出了一条非遗传统技艺与现代科技共生共长的发展之路。同时,其博士后科研工作站、院士工作站、省级技术中心、CNAS化验室等十余个科研平台正同步在从原材料育种研究到成品理化指标分析、曲虫防治、色谱化验、酒体设计等全领域发挥提升作用。

“新时代的酒体创新应该立足于让人喝了更舒适。”在酒体设计端,中国白

酒大师、古贝春集团总工程师吴兆征面对全国广电媒体现场采访时,坦陈了这一观点。这十年,基于“传统酿造+科技智造”并行的酿酒体系,在酿造端,古贝春形成了舒适型白酒的技术基础。从五星级古贝春、古贝春白版,到如今明确标注为“舒适型”的古贝春1794,吴兆征数十年如一日地围绕“低醉酒度”“舒适型”没少下功夫。

这些年,酒体设计师们让古贝春五粮浓香在“舒适、净爽、甜润”“低醉酒度”的方向上实现了突破,为开创古贝春水晶白版、古贝春1794等更具“古贝春五粮浓香”特色风格的系列产品筑牢了根基。

不是尾声:提质焕新4.0的新探索

2026年是古贝春新班子高质量履职的第五年,更是古贝春《“十五五”时期规划纲要》实施的开局之年。在提前一年完成古贝春集团“十四五”时期年销目标、全面夯实企业发展基础的前提下,企业提出:古贝春第三次创业圆满收官,正式开启进一步提质焕新的“古贝春4.0时代”。

坚守产品质量、优化产品结构、夯实市场根基、提升管理效能……可以预见,古贝春人正倾力打造的“古贝春4.0版本”将全面提质焕新,其中也包括他们在五粮浓香工艺与舒适酒体设计上的不懈钻研与崭新探索……

近日,古贝春集团“青蓝工程”人才梯队培育再结硕果,从山东省白酒评委换届考评会上又传来一个好消息:古贝春集团选派参加考评的10名青年人才全部通过考试,成为新一届省级白酒评委,其中,4人考试成绩进入前五,包揽冠军、亚军。“青蓝相接”则意味着,在古贝春的又一个崭新时代开启之际,无论是在酿造还是在勾调品评环节的技艺水平上,古贝春都已稳稳坐在名列前茅的位子上。

酒可以做舒适型,古贝春人却拒绝待在舒适区,古贝春人必将围绕这个全面提质焕新的4.0时代作出新的探索,新一代的“吴大师”“董大师”们,也必将在醉美的事业探索中迎来属于自己的无上荣光。

