

从传统走向现代

——探寻西凤酒高质量发展密码

秦峰 赵紫薇

在陕西西凤酒股份有限公司701智能制曲车间,8台智能化制曲机正高效运行,出曲、码垛操作自如,VGA智能运输车有条不紊地穿梭在运输通道。11月21日,“探秘国保非遗尊享品质文化——全国主流媒体西风行”深入西凤酒文化馆,701、907、908等车间,实地探访西凤酒在非遗传承、品质酿造、引领产业高质量发展方面的做法。

陕西西凤酒股份有限公司总经理张周虎向媒体介绍了西凤酒生产经营、项目建设、品牌塑造、市场拓展、文化挖掘等情况。他指出,近年来,企业围绕“做大做强白酒主业,发挥三产联动效应,打造陕酒特色产区”总体发展思路,坚持品牌高端化全国化战略不动摇,坚持回归一流名酒序列奋斗目标不动摇,内抓管理,外拓市场,经营业绩不断攀升,希望通过“探秘国保非遗尊享品质文化”全国主流媒体西风行活动,让媒体朋友们从专业的角度出发,用自己的敏锐眼光和独到见解,讲好西凤故事,传播西凤好声音,不断弘扬中华优秀传统文化和西凤酒三千年非遗酿造工艺,助力民族品牌复兴和白酒产业高质量发展。

陕西西凤酒股份有限公司副总经理王厚斌从核心凤香产区、优质原粮基地、16999老五甑非遗酿造工艺、国保大酒海贮存、国内一流质量管理和国际领先的科研实力6个方面介绍了西凤酒匠心品质、科技创新等情况。

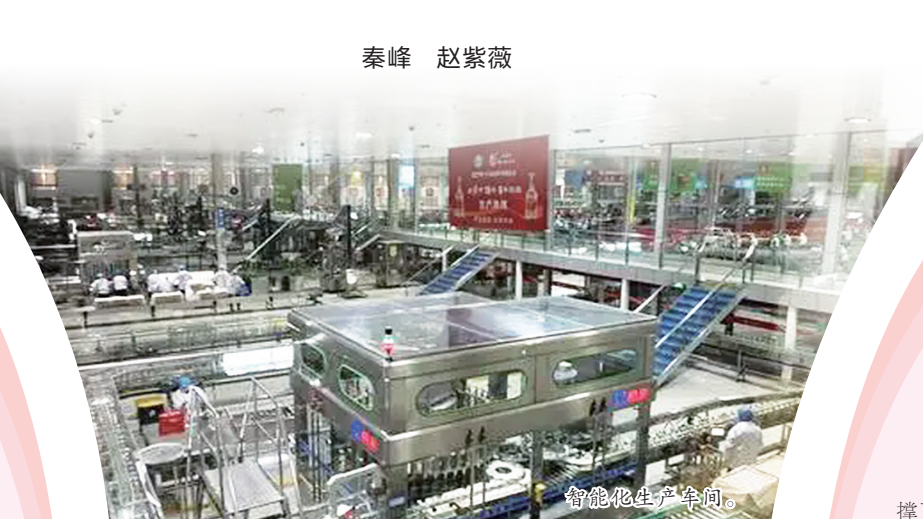
“一滴西凤酒,半部华夏史”。西凤酒古称“秦饮”,最早可追溯到殷商,兴盛于唐宋,三千年不断传承至今,历经8次大的工艺创新和升级,形成如今飘香四海的西凤酒。据介绍,西凤酒是中国酒源、凤香根脉、文明之魂、幸福使者,4次获得“国家名酒”称号,9次夺得国际大奖,是国家非物质文化遗产、国家工业文化遗产、国家工业旅游基地、国家非物质文化遗产保护性酿造示范基地等“国保”加持的中国名酒,其独有的黄土泥窖、三粮制曲、酒海陈贮、六甑发酵、非遗工艺、一流品质和三绝品味让人印象深刻。“16999”古法酿造和大酒海陈贮工艺是西凤酒非遗核心技术,即一年酿酒周期,“立、破、顶、圆、插、挑”6大生产阶段,9月立窖,9次投粮,9次摘酒,再经西凤独有“大酒海”3年以上陈藏成为老酒后,方能够调出厂。

早在1915年,西凤酒在巴拿马万国博览会上荣获金质奖;1952年,西凤酒在第一次全国评酒会上入选“中国四大名酒”;1992年,原轻工业部正式以西凤酒的风格特征和名称,将“凤香”确定为白酒一大新香型。西凤酒是中华老字号、国家原产地域保护产品和中国驰名商标。

2006年至今,连续18年获得白酒质量国优认证证书,多次蝉联“全国白酒行业质量领先品牌”“全国质量诚信标杆企业”“全国食品安全示范单位”等殊荣。

2023年,西凤酒获得陕西质量最高奖——第十届陕西质量奖,先后获得全国五一劳动奖状、全国劳动关系和谐企业等荣誉,连续多年入选“中国品牌价值500强”和“中国500最具价值品牌”。

据介绍,西凤酒始终坚持古法酿造、守正创新,形成了一套“数字化+古法酿+五受益”的质量创新模式。该模式以凤香型白酒酿造工艺为基础,以工业互联网、智能制造装备、集成管控系统、信息交互平台等应用为手段,发展新质生产力,从原料到出



智能化生产车间。



陕西西凤酒股份有限公司总经理张周虎。



座谈会现场。



参会人员参观酒窖。



园区一角。

厂全过程,设立7大关卡、55道防线、137道工序、388个控制点、92个关键参数的“75139”质量管控模式,确保产品一流、口味稳定,品质持续提高。

科技赋能提品质。西凤酒集团在匠心酿造、科技创新及文化建设的支撑下,推动传统酿造数智化,因地制宜发展新质生产力,将传统工艺和工业互联网、人工智能等尖端技术相结合,为中国白酒产业高质量发展不断贡献“西凤”智慧与力量。

从数字技术赋能非遗传承,到人工智能助力白酒酿造;从破解凤香基因密码,到探索白酒全生命周期奥秘;从占领科研制高点,到打造智慧工厂实现绿色增长,目前,西凤酒白酒数字化工厂涵盖整个酿酒生产流程,包括制曲、制酒、储存勾调、成品包装、物流管理、品质检测、信息化系统七大部分,在确保传统酿酒工艺得到完整传承的基础上,西凤酒深入推进生产数智化、控制自动化和供应链优化,取得了智慧酿造“全国首创国内窖池盖板水封法、全国首座八孔出料稻壳系统、全国最长的840米酿酒物料正压输送系统、全国规模最大的智能化、数字化酿酒生产线”四个“行业第一”。西凤酒“白酒数字化工厂建设”项目成为陕西省首个入选国家智能制造的食品工业项目。

打造绿色健康低醉易醒高品质名酒。科技赋能企业高质量发展。经过企业内博士和硕士团队与中国食品安全研究院的院士、专家多年来的深入研究与分析,西凤集团发现白酒中的两种高级醇成分是导致饮酒后头痛的主要元凶。在明确这一根源后,集团在酿酒工艺上进行了创新和优化,特别强调在立窖施量时,水温必须控制在95度以上。同时,精挑细选,采用了淀粉与单宁含量丰富且易于糊化的红甸子高粱,作为酿造的上乘原料。此外,用于勾调的基酒必须在酒海中陈贮至少三年,以确保这些物质彻底消除,从而显著提升了饮用后的舒适度。西凤集团在与陕西科技大学合作的《西凤酒特征功能成分及其形成规律研究》项目中,发现西凤酒富含胆碱、甜菜碱、别嘌呤醇、D-(+)-脯氨酸、腺苷、腺碱、6-氨基己酸等7种活性健康因子。这些绿色成分分别具有辅助预防阿尔茨海默病、防止心血管疾病、保护肝肾等功效。这些科学发现从理论层面揭示了西凤酒低醉易醒、绿色健康、不上头、不干喉、饮后舒适,以及两小时快速醒酒的奥秘。

西凤酒还充分挖掘和利用非遗文化、历史文化、工艺文化等丰富资源,以“西凤老街项目”及“万吨酒海库项目”为依托,打造“白酒体验+深度旅游+文化创意”的酒文化融合产业,全方位展示西凤酒的文化韵味,为海内外消费者了解西凤酒的发展历程和企业文化提供更多窗口,致力于传播中华优秀传统文化做出新的贡献。目前,西凤酒商标在美国、欧盟、俄罗斯、泰国、新西兰等18个国家和地区成功注册,产品出口美国、德国、意大利、新西兰、英国等30多个国家和地区,成为中国文化走向世界的一张亮丽名片。

科技赋能发展,创新决胜未来,探索永无止境,让传承越来越传统,让创新越来越现代。西凤酒以高科技为手段,以高效能为核心,以高质量为方向,大力培育新质生产力,正在引领凤香型白酒产业强势崛起。◎