

一个酒厂数字背后的真实意义

如果你喝酒,如果你喜欢酒,如果你的家人喝酒,我都建议你停留 10 分钟,慢慢细读这篇文章



有一次在大街上无意间听到两个熊孩子的对话——

甲:我爸爸挣钱特别多,每个月都能给我买新玩具和名牌衣服!

乙:特别多是多少?我爸爸年薪百万,给我买玩具买衣服都是毛毛雨啦!

我听后不禁哑然失笑,抛开小孩子之间相互攀比的不正之风不说,小孩乙确实是个比较会说话的孩子,因为他在自己的语言里使用了数字,一个简简单单的年薪百万,就会让我们觉得所谓的“新玩具和新衣服”,还真是“毛毛雨”。

这就是数字的魔力。自古以来,人们对数据都有着特殊的钟爱,比如,你要说明一个情况,或要论证一个观点,如果其中尽是模糊性的语言,而没有具体确凿的证据,别人就会不以为然,认为没有多大说服力。相反,如果谁能拿出数据,谁的手中就有真理,谁掌握和提供的数据越多,谁说的话就越可信。

同样,我们要了解一个产品,一个企业,数据也是必不可少的。例如,我们现在要挑选一瓶好酒与朋友们共度周末,我们最该看的是什么?是这款产品的年销量?是生产这款产品的企业实力?还是酒店老板舌绽莲花的推荐?同样,对宋河酒业来说,数据虽然不是他们的“功劳簿”,但如果要深入了解,就必须让数据说话。抛开无意义的叫卖,打开数据之窗,现在,就让笔者带您走进宋河的数据世界,从一个全新的角度了解一下这个河南唯一荣获“中国名酒”称号的浓香型白酒品牌吧。

强大的原酒生产和储存能力:宋河拥有 140 个原酒生产班组,15000 条原酒发酵窖池,3 万吨的原酒年产量,近 4 万吨的原酒储量和 15 万吨的原酒储备能力。

原酒是什么?爱喝酒的人应该都知道,原酒是指粮食通过酒曲发酵成酒,完全自然发酵的原始酒液。一般来说,原酒的度数都在 70 度左右。我们喝到的每一瓶成品酒,都是通过不同量比、年份、档次的原酒加适量的软化水,调整酒度到入口舒适的度数,再经过一系列勾调、过滤等程序生产而来的,因为要储存,所以时间才是白酒最大的成本。

对一家酒企来说,原酒储备永远是发展的基石。没有充足的原酒生产能力,要谋求大发展都是浮云。自 2012 年我国白酒行业进入调整期以来,很多酒企爆出了负面新闻,濒临破产和被兼并,问题就是出在原酒上。甚至有的酒厂根本不生产原酒,所有的原酒需求都是从四川原酒生产基地购买,这种没有产地特色的酒企,谈何发展?所以说,企业的快速发展一定要建立在充足的原酒储备量上。

生产原酒虽然是传统工艺,但是对技术

的要求很高,所以十几年来宋河一直在苦练内功,即使在白酒业跨越发展的上一个黄金十年,宋河也是稳扎稳打,实实在在,全力以赴围绕市场,积蓄实力,搞好生产,抓好质量。

据河南省酒业协会 2014 年底统计,整个河南酒业,共有原酒生产班组 240 个左右,而单单一个宋河,就拥有 140 多个原酒生产班组,占全部河南省内同行总数的将近 60%! 140 多个原酒生产班组是要对应你有 15000 条原酒的发酵窖池,一个原酒的发酵窖池是由时间沉淀出来的,每一条窖池都价值百万,价值就是时间沉淀出来的微生物菌种,菌种越丰富,酿造的原酒才能越好。对此,立志要走遍河南所有酒厂的资深白酒爱好者吴先生曾感慨过,“难怪前几年媒体总说,宋河是豫酒孤独的领跑者,这样的规模,这样的实力,这么多的生产班组和窖池,宋河怎能不孤独?”

如今,宋河的原酒储量是 4 万吨。4 万

吨有多少?我们喝白酒的人都习惯于用斤来计算酒的重量,那么,4 万吨,换算成斤,就是 8000 万斤。也就是说,现在宋河拥有 8000 万斤的原酒,河南共有人口 1 亿左右,宋河只现有的原酒储量,就能差不多一人分到 1 斤! 8000 万斤原酒,这是宋河最大的财富,也是宋河未来发力的原始起点,更是基于对食品安全的自省把关。原酒的生产 and 储存能力才是一个酒企真正的实力体现,才是酒水质量的保障,白酒储存的时间又是白酒品质的体现,只有储存 3 年以上的原酒才能出厂,真金白银的时间成本才是宋河实力的体现,任凭业界如何纷繁喧嚣,宋河一直在不动声色、雷打不动地储备原酒。宋河股份的这种淡定也源自对主要矛盾的把握和对未来发展的战略性前瞻。

正如到宋河参观的经销商代表所说,原酒储存量代表着酒企的真正实力,在一些酒企盲目扩张、不太重视原酒储备时,宋河却



做到了两者兼顾,这就是宋河的过人之处。

目前,宋河的原酒储量已经达到历史最高点,如今宋河在鹿邑开发区征用的 500 亩土地也早已作为灌装及储备投入使用,这都证明着宋河产品质量的不断提高。在硬件设施方面,宋河酒业目前已形成中原最大的专业化、现代化优质白酒生产基地。其生产环境、灌装、贮存设备、质量检测设施、原酒储存均走在了全国前列。

雄厚的技术实力保障:宋河拥有河南唯一的中国首席白酒品酒师,一名享受国务院津贴的国家级白酒专家、七名国家白酒评委、三名河南省酿酒大师,省级白酒评委多达 17 人,省、市级酿酒技师 100 多名。

对酿酒企业来说,最珍贵的永远是原酒和技术人才,科研团队在酒品竞争力中更是发挥着关键作用,而宋河,在人才的培养上从来都不遗余力。以上数字所代表的宋河技术实力,则足以让省内外许多酒厂望其项背,在国内白酒界名列前茅,从最大程度上保证了宋河产品的品质和质量。

宋河股份总工程师李绍亮是河南唯一的中国首席白酒品酒师,这样的级别,在全国也只有 46 位。李绍亮之所以能获得中国首席白酒品酒师的殊荣,是因为在河南的品酒师中,只有他一人符合参评条件,也就是需要至少参与过 3 次国家级活动的评委。之后,李绍亮又被评为“中国白酒大师”,接着被省酒业协会授予“河南省酒业功勋奖”荣誉,这也是几十年来省酒协颁出的第二个功勋奖。

宋河高级工程师薛西林是河南唯一享受国务院特殊津贴的白酒专家,他曾经参加研制的 54 度、38 度宋河粮液,先后荣获省优、部优,1988 年又荣获国家金质奖和中国名酒称号。

在宋河一个岗位上干了一干就是几十年的白酒技师们比比皆是,无论是李绍亮、薛西林,还是如他们一样的省级酿酒大师和国家级、省市级白酒评委,翻开其履历,纵览其生涯,从青葱年少,到鬓角霜染;从基层酿酒工人,到蜚声国内白酒界,他们的每一天都在与宋河紧紧相连。每一份荣耀、每一个产品,似乎都在见证着“宋河从不缺少酿酒大师”这个真理,正是因为有了如李绍亮、薛西林一样“执大象,天下往”的酿酒、品酒大师,才能让亿万消费者源源不断地甘饮宋河琼浆。

宋河是中国白酒行业厚重品牌价值的

代表,宋河酿酒极讲究人与自然的和谐生成。“老子故里酒,道法自然香”暗合圣哲义理,顺乎自然之道,正是宋河技术团队在酿造过程中所追求的一种境界。于国人而言,“道法自然”是一种本自哲学层面的玄妙之学;于宋河酒而言,“道法自然”却是酿酒的本真义理。李绍亮最为自豪的是“让宋河酒在消费者的口中绽放最自然和谐的味觉享受”,而这也是宋河人在继承古法中持续创新口感与品质的内在要求。

今日,讲求工艺与自然的和谐生成,将传统酿制工艺与现代科技完美结合已经让宋河从白酒行业拘泥于口感定位品类的窠臼中跳了出来,成为豫酒的先锋和表率,正如宋河总裁王祎女士所言,“白酒要回归产品品质,势必要用产品本身去沟通、联



结消费者,所以,我们对白酒品酒师的要求已经不仅仅局限在调制美酒单一方面,而是要跟上时代的步伐,要面向市场,用消费者听得懂的语言去描述白酒,传播消费者听得懂白酒文化。”

众多第一共同打磨一瓶好酒:

- 宋河酒业是中华人民共和国质检总局浓香型标准样品河南唯一企业;
- 宋河酒业拥有河南唯一的浓香型白酒工程技术中心;
- 宋河酒业核心技术部门白酒勾兑中心曾被全国总工会授予“工人先锋号”荣誉,这也是全国白酒行业第一个荣获“工人先锋号”的企业及班组。
- 宋河是豫酒中第一个通过国家纯粮固态白酒标志认证的企业;
- 第一个通过 HACCP 食品安全管理体系认证和 ISO90012000 质量体系认证的企业;
- 第一个荣获“中国驰名商标”称号和“中华老字号”的企业;
- 第一个也是唯一一个通过中国企业五星品牌认证的企业;
- 第一个在国内提出打造“中国互联网第一名酒”;
- 第一个在天猫和酒仙网开设旗舰店的豫酒企业……

记得一位哲人说过:想成为大树,就不要和草去比。的确,短期来看,草的生长速度和树相比,肯定是草的长势明显,但是几年过后,草换了几拔,但是树依旧是树。所以这个世界上只有古树、大树,却没有古草、大草。做企业,重要的不是一时的快慢,而是持久的发展力。所以在宋河人的心里,数据并不是他们的功劳簿,但如果要深入了解这个企业,就必须得让数据“说话”,这个数据所显示的距离,远

比赞美与诅咒之间的距离遥远得多,因为赞美与诅咒,中间不过只隔着一根食指。

看完宋河的这些数据,我们不得不承认一个事实,那就是宋河之于河南,就像“茅台”之于中国,是行业的标杆,是绕不过去的典范。宋河每一个数据的背后,都代表着其某一方面的独特个性、实力和所具的名酒内涵。而在这些数据保障的基础上,宋河发展走向似乎已经不再是个谜。