

李健与宣酒：获评中国酒业“十大人物”、“十大单品” 一辈子一杯酒



日前，中国“酒业家”2015年度总评榜在全国春季糖酒会（成都）上揭晓，宣酒集团董事长李健获评2015年度“中国酒业十大人物”，宣酒被评为2015年度中国白酒行业“十大明星单品”，同时入榜的十大人物还有茅台集团董事长袁仁国、泸州老窖董事长林锋等。

白酒行业“十大人物”与“十大明星单品”这两个称号，无疑是中国酒业分量很重的荣誉。多年来，宣酒品质不断升级，市场不断拓展，已经成为安徽老百姓最喜爱的白酒品牌之一。宣酒获得中国“酒业家”年度大奖，反映了在安徽白酒行业的重要地位，其发展模式已引起全国白酒行业的高度关注与肯定。李健董事长为何能够成为酒业年度人物，宣酒为何能够成为中国白酒明星单品？

1 坚持传统小窖酿造工艺

宣城自古盛烧酿之风，传统小窖酿造工艺已传承1200多年，是江南地区手工酿造的典型代表，已入选非物质文化遗产。

计划经济年代，宣酒一直在宣城周边地区销售。2004年底宣酒改制，以李健为首的新团队打开了品牌的新局面，宣酒很快成为江南白酒之王。市场的快速发展对酿造生产基地的要求也越来越高。生产管理部门曾向李健董事长建议，其他酒厂大多都已改成大窖池，能否将宣酒现有的小窖池也改为大窖池，从而扩大产量，降低成本。当时李健面对增长的诱惑也曾犹豫过，然而最终并没有采纳生产管理部门的建议。他认为，小窖池是传统的酿造工艺，宣酒人口口相授、代代相传，作为后人更应该继承和发扬。

2007年12月，中国白酒专家组组长沈怡方来到宣酒考察，他看到酿造车间成片的小窖池，对陪同的李健董事长说：“你们这是典型的江南小窖池，很少见，应该说保护的比较好。”同时，沈老首次揭开“小窖酿造”之谜：窖池体积小，窖泥与糟醅接触面大，发酵更充分，酿造出的酒醇厚绵柔不上头。

由于沈怡方的指导，宣酒集团认识到小窖独特的价值所在，也更加坚定了李健的信念，凭着对“一辈子一杯酒”的坚守与笃定，坚持小窖酿造。宣酒投入大量人力物力，加强对小窖酿造工艺的保护与研究，不断提升工艺水平，使品质越来越好，美誉度不断提升，产品深受广大消费者的喜爱。

2010年10月，宣酒成立了江南小窖酿造工艺研究所，聘请沈怡方担任所长，致力于挖掘、传承宣酒古法小窖酿造工艺。2013年，《小窖宣酒》通过省级地方标准并正式发布。2014年，“小窖宣酒”成为国家地理标志保护产品。

如今，宣酒已建成近7600条小窖池，成为中国最大的小窖酿造白酒产业基地。宣酒人深信，坚持传统的小窖酿造工艺，宣酒的前景会越来越美好。

2 专心做好一支明星产品

2016年第94届春季糖酒会，大单品成为关键词，理由是：大单品不仅是酒企中最具代表性的产品，也是支撑整个酒企销量的产品。而宣酒是中国众多白酒企业中唯一一家专注做一支产品的酒企。李健相信，只有专心专注地做一件事，才能做得更好。

2015年，宣酒集团董事长李健首次提出“工匠精神”，并在企业内部提倡全面推广，落实到每一个车间、每一个岗位、每一名员工，内化于心，外化于行。这一精神为品质腾飞注入新的动力，更为打造百亿宣酒美好愿景注入新的源泉。在工匠精神引领下，“聚焦、正直、坦诚、极致”的宣酒核心价值观使得宣酒人凝心聚力，每个人争做优秀的“工匠”。

在宣酒集团酒体设计中心，有一个外表看起来腼腆的85后女孩——丁萍。2007年大学毕业后进入宣酒，从事原料检测、产品质量把关的工作。她说每次走进检验室，都要提醒自己，每个步骤必须按照“精、准、细、严”四字诀操作，而这四字正好对应了检测工作的要求。对于检验工作更要求做到精细化、标准化、极致化。之后通过内部竞聘，层层选拔，丁萍进入酒体设计中心成为一名品酒师。她每天要闻、品十几瓶不同香型和味道的白酒。正是由于对待职业专注、专心、专业，刚刚而立之

年的她，已成为宣酒集团众多高级职称专家团队中的一员，也是全国最年轻的国家级评委之一。在宣酒，如丁萍这样对待工作精益求精的“工匠”还有很多。应该说，宣酒最大的工匠还是李健本人，他常说：“我这一辈子就做好一杯酒！”

在安徽市场，宣酒最大的不同之处，就是只有一支产品销售。虽然行业内产品生命周期的说法，但宣酒人相信，只要专心地做好这支产品，给消费者最好的产品体验，消费者是永远支持的。这种做法，与其他多产品线的品牌相比，宣酒更能够集中资源，不断优化管理，提升品质，使得宣酒在激烈的竞争中脱颖而出。近几年，宣酒由南向北，席卷江淮大地，从城市到乡镇，从家庭消费到各类宴席，可以说，宣酒红色的身影无处不在。

长风破浪会有时，直挂云帆济沧海。

把传统小窖酿造工艺做到极致，把一支单品做到极致，这正体现了李健董事长“一辈子一杯酒”的价值理念，也是宣酒迅速崛起的关键所在。此次李健获评中国酒业“十大人物”，宣酒被评为“十大明星单品”，可谓实至名归。

伍鹏

