



在中国白酒行业前15强企业厂长中，倪永培是最资深，也是最具有传奇色彩的一位：出身于酿酒世家，真正懂酿酒的厂长；当了26年厂长的在任厂长；一手把一个全国排名千名之外的小酒厂发展成为位居全国行业15强前列的厂长……

2011年10月10日，倪永培被中国酿酒工业协会授予“中国酿酒大师”荣誉称号。

倪永培：从“酿酒工”到“中国酿酒大师”



出生于上世纪50年代的倪永培，其个人经历深深地打上了时代的烙印：老三届，上山下乡等。1970年，他招工进国营霍山县佛子岭酒厂成为一名酿酒工，后升任班长、车间主任、生产调度员、副厂长，1986年任厂长。1997年，他带领酒厂成功改制。安徽迎驾集团成立后，他任集团总裁兼安徽迎驾贡酒有限公司董事长至今。同时，任安徽省企联副会长、中国酿酒工业协会白酒分会副理事长等职，是第十一届全国人大代表。

钟情与专注

把酿酒当作自己毕生事业

倪永培出身于酿酒世家，祖父和曾祖父都曾当地有名的糟坊主。1970年参加招工，他选择了佛子岭酒厂，成为一名酿酒工。从一名学徒工开始，他先后干过酿酒、制曲等一些工种。他工作勤奋，爱学习，善钻研，表现出很好的酿酒天赋，深得酿酒师们的喜爱，很快就对传统的老五甑工艺和流程烂熟于心，成为年轻的技术骨干。后被提为班长、车间主任、厂部生产调度员，1984年被提拔为生产副厂长，1986年任厂长。他一抓工艺改良，提高质量和产量；二抓市场营销，扩大销量和利润。酒厂的经济效益迅速提高，成为全县工业企业的标兵。1991年4月，他被破格提拔为霍山县经委主任，兼任酿酒食品总厂厂长。

他离开后，酒厂的发展出现了徘徊。一些老同事找到他，希望他能回到酒厂再带着大家干。



倪永培在酿酒车间与技术人员一起讨论曲酒蒸馏技术

1994年1月，他决定辞去经委主任职务，返回酒厂。当时人们的“官本位”意识很浓，倪永培“不当县官当厂长”是“逆向流动”，许多人不解，并为他担心。其实，这完全出于他对酿酒事业的钟情，出于对自己献出青春的酒厂的深厚感情。

倪永培对酒的专注已近乎痴迷。工作再忙，有关白酒技术方面的事情仍然是他亲自领头，具体指导，甚至是亲手操作。他一直保持定期尝酒的习惯，在科技中心和评酒师一起评酒，一呆就是大半天。技术人员遇到大的疑难点，最后都要请他去会诊、定夺。他是迎驾贡酒酒体和产品的总设计师，星级系列迎驾贡酒、百年迎驾、迎驾之星、迎驾贡酒年份酒等主导产品都是他主持开发。近年来，他带出来的徒弟有的已成长为国家级评委。

迎驾集团成立后，倪永培确立了“以酒为主，发展相关产业”的思路。前些年，经常有人劝他搞其他投资。他说，我还是搞实业，搞酿酒。

从1970年成为一名酿酒工，倪永培至今已酿了40年的酒，其中当了26年的酒厂厂长。这样的资历在全国白酒行业在职厂长中如果不是绝无仅有，也是屈指可数。

传承与改良

把老五甑改变为多粮工艺

倪永培学习酿酒时，佛子岭酒厂沿用的是本地传统的老五甑酿造工艺。经过十多年的学习研究，他就已成为该工艺的集大成者。后该工艺成功申报为非物质文化遗产，倪永培理所当然成为主要传承人。主管生产以后，他力排众议，对传统制曲工艺进行了彻底的改革，当年出酒率就由原来的全地区酒厂中最低跃升到第一。

倪永培通过市场调研意识到，用老五甑工艺酿出的酒虽然个性独特，特别是喷香感突出，但绵甜度不足，复合味差。

他认为，迎驾酒要想走向全省、全国市场，必须改良老五甑工艺。1994年，他带领部分技术骨干赴四川和贵州名酒厂考察学习。回来后，果断决定引进五粮酿造工艺。他又多次去四川深入考察，并达成了和五粮液酒厂科研所的技术合作。

在工艺改造过程中，倪永培凭着对酿酒基本原理的掌握和丰富的生产实践经验，在五粮液科研所技术人员的协助下，突破了许多条条框框，结合本地的土壤、气候条件和窖池情况等，大胆对原料配方、工艺操作进行适当的调整，成功地实现五粮工艺的引进、消化和吸收，在大别山区酿出了“窖香幽雅，绵甜爽口”的迎驾贡酒，成为江淮一带采用五粮酿造工艺的先行者。

在整体工艺改造中，有两项创新尤为突出。一是实行堆积发酵。由于大别山区四季、昼夜温差大，秋冬气候干燥，遇到了难发酵的窘境。倪永培从发酵机理着手，大胆把酱香酒堆积发酵法引用过来，既提高了酒质，又赋予了基酒浓中带酱的风味。二是采取黄水回灌，不仅提高了优质酒率，还使得酒体更加柔软。

迎驾的工艺改造不仅得到消费者的认可，也逐渐被安徽同行和全国白酒界所肯定。来自四川的同行在品尝了迎驾贡酒后，惊叹在川外酿不出五粮型好酒的神话被迎驾打破了。2006年4月，在四川绵竹举办的全国品酒师、高级品酒师培训班上，迎驾之星被评为第一名。



与著名企业家柳传志一起探讨交流企业管理经验

现在，全国一些老名酒企业也逐渐采用了多粮酿造工艺，在一定程度上得益于倪永培和迎驾酒业在这方面的先行和探索。

创新与发展

把酿酒做成生物科技产业

多粮工艺改良获得成功后，倪永培就开始把赶超目标盯上了国家名酒，争取在不长的时间里，酿造水平和产品质量赶上和超过部分国家名酒。

几年间，他带领科研人员进行了一系列技术革新，提高了做糟水平，攻克了曲酒酒糟夏季干燥难题。针对喝后容易上头的现象，倪永培苦思冥想，带领技术人员做了大量的实验，最后通过调整原料配比、调整工艺流程、优化勾调工艺等成功地予以解决。在他的指导下，依靠自身的科研力量成功解决了迎驾酒“低醉酒度”课题，民间说迎驾酒是“甜丝丝、香喷喷，三两量、喝半斤，多喝点、不伤身”。

倪永培认为，白酒是传统产业，更应该是一种生物科技产业。在此理念的引导下，他加大对酿酒的科研投入和技术人才的培养，用科技提高酿酒水平。公司设立了科技中心、省级企业技术中心、博士后工作站等科研机构，并先后添置大量的先进检验设备，引进了先进的生产线及酒处理系统等高端设备，引入和培养了一批适用科研人才。他领衔研发的“浓香型大曲酒多粮生产技术”被评为“安徽省重大合理化建议和技术改进成果项目”，“活性炭复合多元膜白酒处理工艺”项目获得省科技成果鉴定，并分获省、市科技进步奖。他牵头对迎驾多粮酿造工艺进行总结、规范，定型为69道工序，使曲酒酿造技术和水平达到稳步提高。

在业界，倪永培是最早提出“生态酿酒”概念的人之一，并一直践行“生态酿酒”的精神。他致力于找出生态环境、微生物、工艺、原料和白酒产品的有机联系和内在逻辑关系，用生态产区、山泉刚水、五粮工艺、低温窖藏来酿造生态好酒。

迎驾生态酿酒的理念和成效，受到四川大学胡永松教授的高度评价。倪永培认为，把酿酒作为生物科技产业，首先就要把酿酒业办成生态工业。在迎驾曲酒技术改造及酿酒废弃物综合利用项目上，完全体现了他的生态工业意识。该工程投产后，利用废弃物可年产沼气600万立方，率先使用酒精清洗工艺，清洗后的酒糟可代替煤作锅炉燃料，清洗后的有机废水与生产废水一起进MIC厌氧发酵，沼气燃烧锅炉，高压蒸汽发电，发电后尾气作生产用气，走循环经济、低碳经济之路。

营销与市场

把迎驾打造成国人迎宾酒

倪永培不仅在白酒酿造领域颇有建树，在企业管理和市场营销方面也是个奇才。他一手抓生产，一手抓销售，构建了具有迎驾特色的销售模式，在竞争激烈的白酒销售市场上一直立于不败之地。

在企业经营管理方面，他敢为人先，于1997年就完成了酒厂的改制，建立了适应市场的现代企业制度。依托白酒主业，适时、适当发展了相关产业，是白酒行业中搞相关多元化获得成功的少数企业之一。

他构建了具有迎驾特色的集团管理模式，实现了集团企业的健康发展。他善于学习先进企业的管理经验，借用信息化等管理手段，不断提高企业管理水平。他总结提出了十六字管理方针，在全集团贯彻推广，取得了明显的效果。

倪永培在品牌塑造方面更是匠心独运。他推出了“大驾光临，喝迎驾贡酒”的广告语，通过广告等多种途径不断提高迎驾品牌的知名度，大打迎驾文化、汉文化、生态文化，把迎驾品牌和中国酒文化结合起来，着力诉求“国人的迎宾酒”。目前，迎驾已被认定为“中华老字号”，迎驾商标被认定为“中国驰名商标”，迎驾贡酒被认定为“国家地理标志保护产品”，迎驾贡酒已从不知名的区域产品成为全国知名白酒品牌。

倪永培认为销售是带动生产的龙头。近十多年来，迎驾的市场营销战略和战术几乎都是他亲自制定。在竞争趋于白热化的白酒市场，他构建的具有迎驾特色的营销策略每每奏效，推动迎驾贡酒攻城略地，从本地逐步走向全国，销售量增长幅度每年都是两位数。1986年，原佛子岭酒厂在全国白酒行业中排名在千名之外；到2010年，迎驾酒业已跻身全国白酒行业前15强，在安徽名列前茅，并连续14年成为六安市第一纳税大户，为地方经济和社会发展作出了较大的贡献。



10月10日，倪永培（左二）在北京钓鱼台国宾馆领取“中国酿酒大师”荣誉证书



生态酿酒基地——迎驾集团总部