

酿酒巾帼

在张裕的不同历史时期，相继涌现出了许多无私奉献的科研工作者，他们在平凡的工作岗位上为中国葡萄酒行业培养了大批人才，为张裕乃至中国的葡萄酒文化事业做出了表率。提起老一代的科研前辈们，张裕人就会很自然地想起陈朴先高级工程师。

1952年8月，作为新中国成立后的第一批大学毕业生的陈朴先走出山东农学院的大门，被分配到张裕公司，开始了她为之奋斗一生的酿酒生涯。此时张裕公司的技术人员多已离去，技术资料也已丢失，主持“化验室技术工作”的她，在没有工艺标准、没有操作规范，甚至连一只像样的试管都找不到的条件下，一切从零开始，苦拼三年，将各种酒从生产流程到详尽的技术工艺全套制作出来，为我国葡萄酒、白兰地工艺规程的制定描绘了蓝本。经过上千次的实验，解决葡萄酒的澄清问题是陈朴先的又一神来之笔。此项新技术能使葡萄酒变得清亮透明，稳定性比原来提高四倍，后被推广到全国。

解百纳干红是张裕公司的传统产品，但口感偏涩、质量不稳。陈朴先在任职期间，进一步完善了张裕解百纳的配方和酿造工艺。20世纪80年代，陈朴先组织技术人员攻难关，做实验，终于解决了解百纳存在的质量问题，并在1987年比利时布鲁塞尔第25届世界评酒会上荣获金奖。陈朴先工程师不仅具有忠于职守、科学严谨的工作态度，更具有为人师表的“真心”、“善心”、“桃李心”。在她担任张裕酿酒大学教导主任的时候，曾有一位来自河南酒厂的学员，因家庭困难没有铺盖行李而选择退学。她得知后，二话不说，亲自赶到火车站将那位学员追回，并从自己家里拿来棉被给这位学员，令这位学员十分感动。其实这只是她“平凡而又不平凡”的事迹缩影。可以说，凡是到过张裕公司的人，一提起陈朴先工程师都会不约而同地竖起大拇指，敬佩之意溢于言表。