



# 迎驾贡酒 十年 荣获食协全国名优白酒评比第六名

近日,在刚刚结束的第三届中国白酒评委会上,迎驾贡酒生态年份酒凭借其窖香幽雅、绵甜爽口、香味协调、回味悠长的卓越品质,从参评的全国86个酒样中脱颖而出,荣获全国名优白酒评比第六名,再次摘取“中国白酒酒体设计奖”的桂冠,名列徽酒各品牌之首。

据了解,此次评选活动由中国食品工业协会主办,共有五粮液、剑南春、洋河等全国知名白酒参与评选,200多名国家级白酒评委经过多轮暗评、层层严格打分。迎驾贡酒生态年份酒凭借其卓越品质,名列总分第六,第二次获得“中国白酒酒体设计奖”荣誉。

多年来,迎驾贡酒秉承生态酿造,在以集团总裁、中国酿酒大师倪永培为首的技术队伍引领下,依托大别山得天独厚的生态资源,将传统酿造技艺与现代技术相结合,不断创新酿造工艺,从而打造出窖香幽雅、绵甜爽口、醇香典雅、香味协调、回味悠长的迎驾生态美酒。

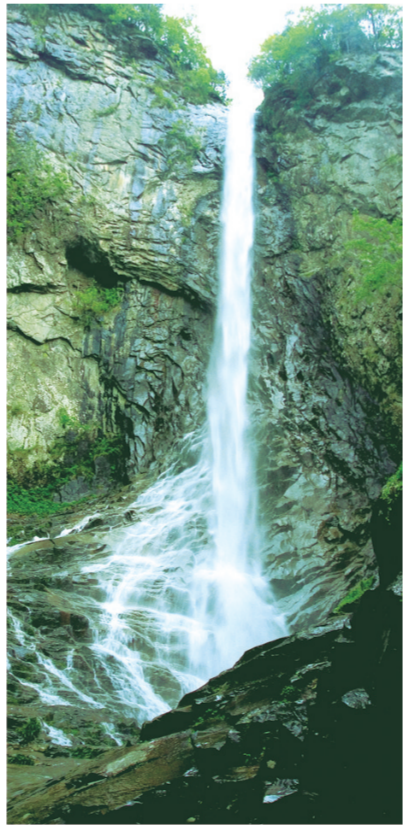
迎驾生态美酒究竟是怎样酿成的呢?“大自然才是最好的酿酒师。”作为在业界最早提出“生态酿酒”概念的专家之一,迎驾贡酒股份有限公司董事长倪永培是这样诠释的:“我们之所以能酿造出人们所喜爱的迎驾美酒,其核心就是品质,而品质的长期保证,很大程度上依赖于大别山天然的生态环境。酿了几十年酒,越深入它,就越了解它,越明白酿造环境的不可替代性。”



女工踩曲



泥池老窖



生态刚水



生态酿造让人与自然和谐相融

## 每一滴酒都孕育于生态产区

千里大别山位于鄂豫皖三省交界处,北挽淮河,南濒长江,南北在此分界,江淮在此分流。迎驾贡酒产地霍山县地处北纬30度线上的大别山腹地、东淠河上游,是中西部第一个国家生态县,大别山主峰白马尖雄踞境内,新中国第一坝佛子岭水库镶嵌其中。这里群峰竞秀,山

水相依,气候温暖湿润,年均气温15℃,年均降水1500mm,森林覆盖率75%以上,物种6500余种,是高密度负氧离子与植物精气聚集的“天然大氧吧”,为丰富的酿酒微生物营造了成长的乐园。迎驾也因此被上海大世界基尼斯总部认证为“生态环境最美的酒厂”。



泸州老窖酒体设计总工程师张宿义率队来迎驾集团交流



6月17日,剑南春集团公司副总经理蔡发富率公司技术骨干来迎驾集团交流学习

## 每一滴酿酒用水 都源自竹根下流淌的刚水

作为江北毛竹第一县,霍山县竹林总面积高达50万亩,蓄积量近6000万株,享有“中国竹子之乡”的美誉。毛竹的根须稠密、细长,在山坡上曼妙交错,似一张精密的天然过滤网。发源于大别山主峰白马尖下的山泉水,流经茫茫竹海,经地下竹根层层过滤,清冽甘甜,当地群众称之为“刚水”,亦称“竹根水”。刚水属稀有的纯天然弱碱性水,富含大量对人体有益的矿物质。迎驾贡酒酿造用水全部采用大别山源头活水,因上游居民稀少,无工矿企业,水质无污染,始终保持在国家一类标准。

## 每一颗生态原料 都来自生态原粮基地

迎驾贡酒酿造原粮实行订单式采购,精挑细选长城以南的优质高粱,淮河两岸的优质大米、糯米、玉米、小麦作为酿酒原料。原料入厂经过严格的质量检测后进入自动化储粮系统存放,生产过程中使用中控系统来控制粮食的粉碎与配比,科学配比发酵。

## 每一道酿酒技艺 都口传心授几千年

迎驾贡酒秉承具有千年历史的“迎驾糟坊村”传统酿造工艺,成功跻身“非物质文化遗产名录”。迎驾贡酒酿造采用偏高温大曲“包包曲”为糖化发酵剂,泥池老窖,90天以上长周期发酵,从粮食粉碎到成品酒出厂历经69道传统工艺,生态发酵,自然天成。

## 业界的标杆 生态白酒的典范

生态产区、生态刚水、生态原料、生态发酵、生态循环的独特生态酿造模式,酿造了迎驾生态美酒。“中国驰名商标”、“中华老字号”、“国家地理标志保护产品”、“中国名酒典型酒”、“中国白酒酒体设计奖”、“中国白酒感官质量奖”、“网友最信赖的食品品牌”、“全国质量和服务诚信优秀企业”、“中国民营企业制造业500强”……近年来,纷至沓来的桂冠和荣誉,让迎驾贡酒成了业界的标杆,引起了众多业内专家的关注,还吸引了许多业内企业前来学习、观摩。

2013年9月,在迎驾召开的中国酒协技术会议上,与会专家、名酒厂负责人都对迎驾在生态方面所取得的成就予以赞赏,并倡导要在行业加以学习和推广。随后,四川泸州老窖股份有限公司酒体设计总工程师张宿义率该公司部分高管及酿酒生产、包装、制曲、酒体设计、酒库管理等部门负责人到迎驾参观交流,共同探讨白酒酿造工艺以及行业发展。张宿义感慨地说:“来迎驾比较多,感觉一年一个样,不断变化,不断创新,企业很有活力。迎驾从一个小酒厂,发展到白酒骨干企业,很不容易。领导、基层人员都很勤奋,愿意学习、思考、创新,高标准严格要求自己。另一方面,迎驾酒的质量把关严格,产品质量好,品质走在了安徽前列。”

今年6月17日,剑南春集团公司副总经理蔡发富率公司技术骨干来集团交流学习。蔡发富一行深入生态酿造车间实地参观,观看了迎驾贡酒酿造流程,了解迎驾贡酒传统生产工艺,并就各生产环节问题与技术人员进行了深入交流。参观中,蔡发富一行高度评价了迎驾,认为迎驾贡酒窖香幽雅、绵甜爽口,而且生产现场美,值得行业学习。

无论是专家们的肯定和赞扬,还是各种荣誉称号,都充分证明了迎驾贡酒的生态战略已进入收获期,正步入跨越式发展轨道。作为中国生态酿酒的倡导者,迎驾是成功建设循环经济、环境友好型企业的领跑者,是将社会责任融入企业经营血液的践行者。未来,迎驾贡酒将更上一层楼,成为中国食品安全的标杆企业。