

股票简称:迎驾贡酒
股票代码:603198

根据“十三五”规划建议,“生态文明建设”将被首次写入五年规划。这就意味着环境保护将拥有更明确的顶层设计,也意味着“美丽中国”将拥有一个清晰的实施蓝图。人们期待,“十三五”期间“美丽中国”不再是记忆中的乡愁。

然而您知道吗?在安徽省霍山县的一个小乡镇里,“中国最美酒乡”让您看到的是“望得见山,看得见水,记得住乡情”的一幅山青水秀、鸟语花香的自然画卷。而这一切都源于数代酿酒人的坚持和守护,是他们让这片充满灵气的青山绿水不仅成为美酒的源头,更是一个鲜花盛开、鸟儿翩跹、充满勃勃生机的美丽家园……

醉美迎驾·生态美酒之生态发酵



北纬30度被称为“世界名酒带”,霍山县恰好就坐落在这条名酒带上。这里是中西部第一个国家级生态县,气候温暖湿润,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。

酿酒主要是靠微生物,微生物就是天然的、自然的,所以大自然才是最好的酿酒师。迎驾贡酒积极探索着白酒酿造的生态之路,着力生态建设、生态保护和生态利用,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。

迎驾酒厂师尊古法,采用偏高温大曲为糖化发酵剂,在泥池老窖中发酵,周期为90天左右,从原粮进厂到成品酒出厂历经69道传统工艺,生态发酵,原汁原味,自然天成。这套传统的酿造工艺,已成为“非物质文化遗产”,也形成了迎驾酒“窖香幽雅,绵甜爽口”的鲜明风格。

在现代生物技术快速发展的今天,迎驾酒业依然保持生态酿造的传统工艺。尤其是女工踩曲的环节,一些体重符合标准的年轻女性,体态轻盈,步法灵巧,用脚把酒糟踩成大小匀称的曲坯,一天要踩出四吨的重量,同样的动作每天重复数千次,速度之快,量度之准,完全是人与微生物之间的协调融合。

脚下紧实的包包曲,将成为原粮发酵最好的天然糖化剂。“莲足踩曲”这一古老的技法,不仅仅具有表演的性质,而且能最大限度地水浆提到曲

药表层,增强保湿功能,提升发酵质量。

走进制酒车间,工人们或搅拌酒糟,或搬运酒器,或开动机器,一派热火朝天的酿酒气氛。浓郁的酒香充盈着四周,无处不在,调动着人的感官,陶然沉醉。除了女工踩曲,还有入室培菌,入池发酵,拌糟,跑窖,摊晾,探气上甑,蒸酒,看花摘酒,贮藏等酿酒步骤。一道道古法酿酒的工序,犹如一首歌谣的音符,共同谱写一篇美酒的华章。

迎驾曲酒厂的老师傅常说:“千年老窖万年糟”,一句话道出了白酒生态酿造的内涵。从这个古语中,可以看出白酒酿造对于窖池、曲糟等设备和原料有其特殊的要求,表达了古人对于白酒生态酿造最为朴素的理解。

玉米、高粱、糯米、小麦、大米,精选这五种优质的粮食原料,辅以源于大别山主峰白马尖的原生态刚水,按照一定的科学比例配置,先是破碎拌匀,然后加上窖池里取出来的酒糟,以及部分数量的糠壳,放进蒸锅里进行蒸馏。绿色的食品,长周期的发酵,微生物的培养,空气中适宜的温度和湿度,凝结成幽雅细腻的复合香气和绵甜净爽的口感,从而产出生态酿造的神奇结晶——迎驾美酒。

喝一口原酒,抓一把五色酒粮,捏一捏陈年窖泥,在浓度极强的酒香味中,仿佛穿越千年前的酒坊,慢慢熏醉在历史沧桑的变幻中。等入口的原酒沁入舌尖,奔腾狂啸直下喉咙,垂直下探到食道,最终温暖了整个胃部时,仿佛才从其中浅浅地寻回些现实的感觉。

个有利于酿酒微生物自然生长的良好环境。生态酿造是白酒行业未来发展的一个趋势,因为它既保证了酒类食品的安全和质量,又缓解了人和自然之间的冲突。

在迎驾酒厂,生态酿造是一个完整的生产体系,包括产前、产中、产后各个环节,发展生态酿造有利于企业完善生产体系,提升科技创新水平,增强产品质控能力,促进白酒产业不断升级。

近年来,迎驾集团依托大别山区的天然资源和不断创新的经营理念,改善传统酿造工艺,实现全生态循环酿造,成为了中国白酒生态酿造的引领品牌。迎驾酒传统酿造技艺以其源远流长的历史、深厚的底蕴、独特的酿造方式,入选非物质文化遗产名录。其酿造技艺具有较高的历史价值、工艺价值、文化价值、民俗价值和经济价值,是宝贵的历史财富和文化遗产。

如今,迎驾贡酒在纯熟掌握传统固态法酿酒技艺的基础上,借助现代生物应用的科技手段,逐步解密生态酿酒的基本机理,博采众家之长,酿酒技艺水平不断得到提升。迎驾酒业倡导的生态酿酒理念,其实也是对中国酒文化回归和复兴的一种体现和继承,生态酿造所蕴含的“天人合一”的哲学思想,也是中国酒文化最直接的体现。

作为“迎驾酒传统酿造技艺”的保护传承单位,在快速发展的同时,迎驾集团积极保护、抢救非物质文化遗产,重视对技艺传承人的培养,传承迎驾酒酿造技艺,并有机结合现代生产工艺,致力于酿造“消费者认为健康好喝”的生态美酒,让更多的消费者享受到传统技艺与现代科技完美结合的鲜活成果,使中国酒文化发扬光大。

生态酿酒过程中,需要保持生物多样性。自然环境中的微生物群落与酿造工艺相互作用所产生的生香微量元素,对于白酒品质和风味的影响至关重要。古人认为,这是浑然天成。只有保持生物多样性,才能保证酿酒所需微生物群落的生存、繁衍和发展有一个良好生态环境,才能保证尽可能多的微生物作用于白酒酿造的过程。

白酒酿造过程是酿酒微生物自然富集的过程,对生态环境等自然条件具有天然的依赖性,要酿造出好酒就必须创造出一

