

专版

抛弃奢华包装 专注酒的品质

好来历洛阳老酒即将亲民上市

手工酿造纯粮固态发酵白酒,其品其味令洛阳民间品酒师“为之倾倒”



用陈年老熟酒调配洛阳老酒



公众寻鉴监督团为好来历食品安全保驾护航



陈年窖池,手工酿造洛阳老酒

3 洛阳人在邛崃酿造的中原口味

浓香型白酒的产量占全国白酒总产量的70%以上,所以说浓香型是中国白酒第一大香型。

浓香型当然也是洛阳人最爱的白酒香型。

为酿出更符合中原人口味和偏好的五粮酿造原酒,在原酒大战中占得先机,2000年年初,张哲生先生被作为“很懂洛阳最懂酒”的白酒奇才,引进到邛崃重点骨干企业成都市天合酒业有限公司,担任酿造师和品酒师,在他和伙伴们的努力下,天合酒业蒸蒸日上,百分百手工酿造的纯粮酒品深受北方酒企的青睐。

在“5·12”汶川地震中,张哲生和天合酒业的伙伴们成了生死之交,身在异乡的他被爱包围。

感动之下,他抛开许多业界旧俗,带徒弟来者不拒,传技艺倾囊相授,一大批天合酒业酿造能手脱颖而出。

2011年,他带着最符合中原人口味的“邛崃酿造”回到了千年帝都,并择机推出自己的“洛阳老酒”。

相投的理念甚至信仰,让这位洛阳白酒奇才和好来历走到了一起——我们正在颠覆白酒行业现行的运作理念,即将展露“千年帝都 洛阳老酒”的名酒神韵!

如此邛崃酿造,当然配得上叫洛阳老酒,对吧?

相关链接

好来历洛阳老酒优在哪里

张哲生带领的天合酒业酿造师团队始终坚持手工酿造的纯粮酒品“匀、透、适、稳、准、细、净、低”八字祖训,以五粮(高粱36%、大米22%、糯米18%、小麦16%、玉米8%)酿造洛阳老酒。

在天合酒业手工酿造的纯粮固态发酵白酒中,通过极其苛刻的甄选,取其中上品,陈年老熟酒方有资格用来调配洛阳老酒,其赋予了洛阳老酒酒中尊品的品格:酒质晶莹剔透,甘瑞幽雅,蕴含众香,回味无穷。

手工酿造纯粮固态发酵白酒的八字祖训:

匀,指在操作上,拌和糟醅、物料上甑(zèng,中国传统的蒸食用具)、泼打量水、摊晾下曲、入窖温度等均要做到均匀一致。

透,指在润粮过程中,原料高粱要充分吸水润透;在蒸煮糊化过程中高粱要熟透。

适,则指糠壳用量、水分、酸度、淀粉浓度、大曲加量等入窖条件,都要适宜与酿酒有关的各种微生物的正常繁殖生长,这才有利于糖化、发酵。

稳,指入窖、转排配料要稳当,切忌大起大落。

准,指的是五粮比例要准确,不可因价值高低而有所取舍。

细,凡各种酿酒操作及设备使用等,一定要细致而不粗心。

净,指酿酒生产场地、各种工用器具、设备、糟醅、原料、辅料、大曲、生产用水都要清洗干净。

低,则指填充辅料、量水尽量低限使用;入窖糟醅,尽量做到低温入窖,缓慢发酵。

□何水清/文 高山岳/图

经过半年多的遴选和筹备,好来历选定位于四川省邛崃(Qi ó ng l á i)市的成都市天合酒业有限公司为“好来历·洛阳优质生活必需品保

障平台纯粮固态发酵白酒酿造基地”,邀请洛阳市民代表李德庆、郭为欣、夏永强,特邀郑州市民代表李小英,作为好来历评选出来的民间品酒师亲自见证酿造和选酒过程。

其品其味,让几位酒龄加起来

超过百年的民间品酒师“为之倾倒”,并为好来历洛阳老酒的诞生,投下了严肃一票。

以不同年份的手工酿造纯粮白酒调出来的洛阳老酒,正在装瓶,即将亲民上市。

1 进军白酒业,好来历不是“门外汉”

白酒业的同行请勿欺生,因为我们不是“门外汉”。好来历·洛阳优质生活必需品保障平台酒品运营总监、国家高级品酒师张哲生先生,16岁在杜康酒业投师名门,学酿酒、品酒、调酒。1991年,不满18岁的他就成了全国最年轻的省级评酒师。

揽得此等酿酒专才,好来历涉足白酒行业,当然轻车熟路!

二十世纪八九十年代,一些大

酒厂开始购进食用酒精,用新工艺勾兑白酒。

不知道从什么时候开始,酒业流行奢华包装。从酒水没有酒盒贵到酒水远没酒盒贵,奢侈之风愈演愈烈。

不知道从什么时候开始,酒香开始恐惧巷子深,砸向广告市场的广告费像雪片一样——央视黄金时段广告竞标,酒企从不相让。

不知道从什么时候开始,“年份说”大行其道,价格贵得让平民举着

酒杯跟举着国家一级文物似的,颤颤巍巍。

好来历进军白酒业,就是想让白酒更像白酒,好酒更加亲民:简单合理的包装、实实在在的纯粮酿造、真真切切的陈年老熟、直销直配的便利方式、物超所值的亲民价格……

抛弃奢华包装,专注酒的品质——好来历洛阳老酒坚定地做品质至上的光瓶白酒!

2 浓香好酒出邛崃,好来历闻香而至

中国白酒的质量和风格除了受原料、生产设备和生产工艺等因素的影响,与生产地域的气候、环境、土壤、水质、微生物区系等更是息息相关。

地域环境决定微生物区系,微生物区系的复杂性决定发酵产物的多样性。不同的发酵产物及数量决定了不同白酒的不同风味,这是白酒发酵的基本特点。

白酒发酵既有人工控制的部分,也有自然进行的部分。人工控制的部分会因为学手艺、添加设备趋同,自然进行的部分就只能靠天

然优势了。

浓香型白酒的原产地就是四川。邛崃位于四川中心地带、成都平原的西南边缘,古称临邛,素有“临邛自古称繁庶,天府南来第一州”之美誉。邛崃这个地方,山川秀美,物产丰饶;境内水系发达,水质优良;常年雨水充沛,气候冬暖夏凉,特别适合酿酒。

全国知名酒类专家、学者对邛崃酒业生产进行考察,经现场采样和科学鉴定后总结出邛崃酿酒的五大优势,即水质好、土质好、气候好、空气质量好、微生物环境好,特别适

宜酿造浓香型白酒所需微生物的繁殖,为邛酒的酿造营造了极佳的生态环境。

所以,2012年邛酒获得国家地理标志产品保护。

以经营浓香型白酒为主的白酒企业,大多在四川邛崃建设酿造基地或者直接购买原酒。

好来历“买全国、卖洛阳,买世界、卖全国”,哪里有上品,我们就去哪里寻鉴、定制。追求至真、至纯、原生态的好来历到邛崃设立纯粮固态发酵白酒酿造基地,可谓闻香而至。