

# 酱头、浓体、清韵、芝麻尾复合香型白酒在商丘问世

## 中国白酒第 13 种香型是咱河南造

### 核心提示

地球人都知道,中国白酒有三大香型:浓香、清香和酱香,后又由此衍化出 12 种香型。如今,第 13 种香型在河南商丘问世。中国酿酒工业协会副理事长兼秘书长王琦指出,皇沟复合香型涵盖了浓香、清香、酱香等传统香型,又突出了芝麻香风格,是对中国白酒香型创新的又一突破。

□记者 李素莉 文图



11月11日上午,“皇沟复合香型白酒新闻发布会”在商丘职业技术学院多功能报告厅举行,皇沟酒业董事长高全友介绍了企业发展概况和皇沟复合香型白酒研制情况,中国著名白酒大师于桥专家宣读了皇沟复合香型白酒鉴评结论,举行了皇沟新产品发布和揭幕仪式,河南省酒业协会会长熊玉亮、中国酿酒工业协会副理事长兼秘书长王琦到会祝贺,并发表了重要讲话。

皇沟复合香型白酒,从2000年开始研制,在著名白酒专家于桥的指导下,培新泥、立新窖、育曲种、焙新曲,总结传统酿制工艺,历经12年精心研制而成。在工艺上,采用多粮多曲,高温堆积,同窖发酵,分层蒸馏,分段摘酒,酒体呈现“酱头、浓体、清韵、芝麻尾”的奇特妙香。

在11月10日商丘永城举行的皇沟复合香型白酒专家鉴评会暨新闻发布会上,复合香型白酒得到了沈怡方、于桥等与会白酒专家们的普遍称赞,“复合香型皇沟御酒无色清亮透明,具有幽雅舒适的复合香气;醇厚绵甜,诸味谐调,酒体丰满细腻;后味绵长,具有本品独特风格。”

河南省酒业协会会长熊玉亮在接受记者采访时指出,皇沟复合香型白酒的研发成功,是豫酒实现个性化香型创新迈出的的一大步,将进一步加快河南白酒企业技术进步和产品创新的步伐。

中国酿酒工业协会副理事长兼秘书长王琦评价说,皇沟复合香型酒涵盖了浓香、清香、酱香等传统香型,又突出了芝麻香风格,是对中国白酒香型创新的又一突破,是目前国内独有的一款融合多种香型、香味协调、特点突出的白酒新产品,具有非常广阔的市场前景。可以预见,这一新产品的面市,不但会加快皇沟酒业的发展,而且会助推河南白酒业的进步,使豫酒板块的力量进一步增强。

“茅香村”杯我最喜爱的下酒菜有奖征文选登

### 生炒鸡翅

□赵强

年纪越轻,越爱吃鸡翅,抓着啃咬别有一番滋味,朋友聚会喝酒,也是大家喜爱的下酒菜。事实上,做鸡翅可烧可炸可烤,简单易行,并不需要太好的厨艺。

曾经贪婪于炸鸡翅的香脆,有时觉得在外面吃得不过瘾,又买回炸鸡粉炮制。犹记当年我孤身一人到外地打拼,一个人、一瓶酒、一份炸鸡翅,让我度过了难忘的生日。鸡翅不仅可以当男人的下酒菜,由于里面含有丰富的胶原蛋白,也深受女士喜爱。借用湘式炒法,先将鸡翅斩断,用一部分酱油和蚝油腌制,再用油焗炒至吐油,加姜蒜和青红椒入菜,再调入足量的酱油和蚝油,淋上一杯啤酒大火快烧,去腥增香。收汁时,再放点青红椒点缀,放入香葱段推匀,即成。

中国人过年喜欢大鱼大肉,现在不比以前,生活水平提高了,人们也更注重健康,所以老人、孩子都更喜欢啃鸡翅,每次端上这道菜的时候,总会被大家一抢而空,个个嚼得满嘴留香,回味无穷。

### “大河酒城·茅香村杯”我最喜爱的下酒菜有奖征文

1.要求:征文体裁以记叙文、散文及随笔为佳,投稿作品须作原创,字数限 800 字以内;

2.投稿方式:发送电子邮件至 dahejiufang@126.com,稿件注明“我最喜爱的下酒菜”征文字样,并标注作者姓名、联系方式及通讯地址。

3.入围奖励:投稿作品一经刊登,即可获赠由贵州茅台镇京华酒业(集团)有限公司提供的茅香村五年一件。

### 附:白酒 12 种香型及代表酒企

- 1.浓香型,泸州老窖、五粮液、2.酱香型,茅台酒、郎酒、3.清香型之大曲清香,汾酒、宝丰酒;清香型之麸曲清香,牛栏山二锅头、红星二锅头;清香型之小曲清香,江津、玉林泉、4.米香型,三花酒、5.凤香型,西凤酒、6.药香型,董酒、7.豉香型,玉冰烧、8.芝麻香型,景芝白干、扳倒井、9.特型酒,四特酒、10.兼香型之酱兼浓,白云边;兼香型之浓兼酱,口子窖、11.老白干香型,衡水老白干、12.馥郁香型,酒鬼酒。

中秋品酒,感良辰,赏美景。

中国人以“天人合一,自然相容”为至高境界,欲匹配佳节的圆满,天然、健康的美酒当仁不让。

## “百年泸州老窖 窖龄酒”的健康本色

与酿酒“龙脉”共呼吸 北纬 28°

沿着北纬28°的经纬,地球上发生了一道绚丽的风景线,那就是泸州的天窖,如诗如画。  
北纬28°是天地灵气交汇的“百年酒窖”的诞生地,独特的空气与湿度,让“百年酒窖”在泸州生长的根,这就是“龙脉”可以延续的根源。不仅滋养着祥和的氛围,也滋养着一方水土的生态。  
地处“龙脉”的泸州,是美酒诞生的摇篮。  
除了得天独厚的水土,还有得天独厚的窖池。百年酒窖的窖池之深,窖池之广,非比寻常,是江合二为一,更让窖池净化着源源不断的地下水。窖池无杂,水质清澈,晶莹剔透,泸州老窖的“百年酒窖”窖龄酒,由此诞生。百年酒窖,孕育了“百年酒窖”窖龄酒,从自然中诞生,历经百年,窖池之水,承载着岁月的沉淀,也承载着泸州人的智慧和勇气。



### “舌尖上”的健康标准——糯红高粱

“健康来自,源自粮食”。千百年来,泸州人一直坚守着对糯红高粱的执着。  
在泸州,每个人都可以感受到糯红高粱的芬芳与甘甜。糯红高粱是大自然“馈赠”的礼物,也是泸州人智慧的结晶。  
糯红高粱,是粮食中的“贵族”,是五谷中的“王者”。糯红高粱,质地柔软,口感醇厚,营养价值高。糯红高粱,是酿酒的上等原料,也是人们餐桌上的美味佳肴。  
糯红高粱,是泸州的骄傲,也是泸州的灵魂。糯红高粱,承载着泸州人的智慧和勇气,也承载着泸州人的梦想和希望。  
糯红高粱,是泸州的骄傲,也是泸州的灵魂。糯红高粱,承载着泸州人的智慧和勇气,也承载着泸州人的梦想和希望。

窖龄老 酒才好 天然发酵



健康源自天然发酵。对于“百年泸州老窖 窖龄酒”而言,去窖池的地理位置至关重要。

在泸州城外的玉渡溪,纯天然优质黄泥造就了一生中难得的窖池。它们有着令人动容的窖池温度和窖池的韵味。窖池的温度,是窖池的灵魂,也是窖池的根基。窖池的温度,是窖池的灵魂,也是窖池的根基。  
窖池的温度,是窖池的灵魂,也是窖池的根基。窖池的温度,是窖池的灵魂,也是窖池的根基。

### 只为更纯粹的精神——传统酿制技艺

在百年泸州老窖窖池“天人合一,自然相容”的基础上,传统的酿制技艺,已成为一种标志。  
泸州传统酿酒技艺,是“百年泸州老窖窖池酒”的灵魂。传统酿酒技艺,是“百年泸州老窖窖池酒”的灵魂。传统酿酒技艺,是“百年泸州老窖窖池酒”的灵魂。  
传统酿酒技艺,是“百年泸州老窖窖池酒”的灵魂。传统酿酒技艺,是“百年泸州老窖窖池酒”的灵魂。传统酿酒技艺,是“百年泸州老窖窖池酒”的灵魂。