

于真处 赏非凡 —— 揭秘口子窖的传奇故事

安徽口子酒业有限责任公司 2011年第7期 总第88期



1886年，德国人发明了汽车，从此全球各地开始研发汽车。然而100多年后，世界上顶级汽车品牌依然在德国，历史证明了一个真诚执着的态度才是百年品牌的根基，德国人对于汽车的精神，一如口子人对于白酒的态度，从前身酒坊到建国后的酒厂，无论时代如何变迁，口子一直不变的是独特的酿酒工艺和对待酿酒的真挚态度，也因为如此，才能造就口子窖如金品质，更留下很多传奇的故事与世人传说。

百年基业百年品牌

一座规模宏大的新酒城正在千年古镇崛起。为了保障口子窖的基酒生产和储备，口子人建了这座占地800亩的优质酒基地，这里绿树成荫，灰砖红瓦的建筑沿袭了老厂的风格，有了这座年产上万吨的庞大酿酒基地，口子窖将更快完成百年品牌的华美蜕变。

口子建厂至今，销量连年攀升，但是口子酒厂从来没有从外面购买过一斤基酒，全部都是自酿。口子窖酒是获得“中国原产地保护”的品牌，除了安徽淮北濉溪县原产地，其他地方酿不出真正的口子窖酒。为了满足日益增长的市场需求，同时考虑到企业的可持续发展，实现企业生产的集约化，提升综合竞争力，口子酒业自2008年12月28日起在安徽淮北市濉溪经济开发区建设口子工业园暨万吨优质白酒扩建工程。项目总建筑面积37万平方米，包括四栋八联跨84000平方米酿酒车间，4万吨规模的储酒罐群及地下酒库，十六条国内顶尖的自动化包装生产线以及配套的制曲、循环水综合利用等工程，项目总投资45亿元。

走进口子工业园更像是走进了一所酿酒大学，这里树木青葱，

一条中轴线从正门贯穿整个基地，一眼望不到边界。路灯采用太阳能发电，所有建筑都用空中走廊相连，各厂房之间通过资源整合生产能耗大为降低，生产环境、工艺布局规范、科学，劳动生产率大为提高，企业的技术水平将达国内领先，达到集约化和专业化的新高度。口子工业园是一个环境优美，兼具人文和科技元素的工业生产和旅游基地，将新增年产1万吨优质白酒的产能，具有显著的经济和社会效益。

时间写成文字，就是历史；时间凝成液体，就是口子窖。真正的好酒经得起时间的寂寞，口子镇两千六百年的历史都溶在了口子窖的瓶子里。千年流光转世，繁华在变，口子人对做酒的情感始终不变。随意拿起一瓶口子窖，都能感受到口子人千百年来矢志不渝的酿酒热情。口子窖的故事人们耳熟能详，不胫而走，越来越多的人来到这千年古镇探寻酿酒的秘密，口子人祖祖辈辈的酿酒事业将代代传承，口子窖的品牌传奇将由你续写。



兼香白酒领航者

各行各业都有标准，近年来，酱香、浓香、兼香等香型白酒分别在茅台、五粮液、口子窖的带领下制定各自香型的行业标准。从90年代起，兼香白酒在口子人的带领下发展起来。2010年，全国白酒标准化技术委员会兼香型白酒分技术委员会设在口子酒厂，口子窖成为兼香白酒领航者。

1998年，口子酒业副总经理、国家首届酿酒大师张国强先生在白酒行业的专业期刊上敏锐地提出：如果再没有独特的香型个性，消费者就只能任浓、酱两种香型中选择，就不能真正全方位地满足不同消费群体的消费需求及口感需求，不能真正满足消费者日益提高的饮酒品位要求。于是他带领质量中心经数千次的研究，细心调试出了具有兼香风格的口子窖。“兼香型”口子窖其独有的“兼香”品质更是赢得了世人瞩目。它自1978年就确定的白酒香型格局有了突破性的改变，拓展出了白酒香型发展的一条新路，丰富了中国白酒香型内涵。

2007年，中国白酒权威机构——中国白酒评审委员会认定，“兼香”型为中国白酒极富意义的又一大香型，并获得了官方认可，成为中国白酒香型品鉴中的一个固定标准。2010年3月18日，中国白酒标准化技术委员会兼香型白酒分技术委员会成立，口子酒业成为兼香型白酒标委会秘书处承担单位，主要负责组织全国兼香型白酒标准立项、起草和制定。兼香型白酒标委会的成立，是中国白酒文化、白酒产业进入新发展阶段的重要标志，口子窖也以其独有的“兼香”地位，成为中国兼香型白酒的品牌代表。

兼容有序是种美德，博纳诸香则是一种典范。口子窖兼承传世古法并开拓创新，在酿酒过程中运用自如，浑然天成“浓头酱尾中间清”之绝妙。正如全国酿酒协会的专家所说：口子窖的兼香“融合最好”。兼香型白酒已经成为全国各地消费者餐桌上的新宠，博纳诸香的口子窖正扮演着中国兼香型白酒领航者的角色。



浓头酱尾中间清

口子窖的口感是兼香白酒里最独特的，由于是全部酿造成型而非一般兼香酒的“二步法”勾兑成型，所以它的香型无法复制，口感独特层次丰富，入口浓香，中间清怡，尾香酱香馥郁。口子窖的兼香独特之处在于，并非单纯地将“浓香”与“酱香”简单结合在一起，而是以开放的姿态将多种香气包含其中，避免了一般“兼香”所带来的生硬之感，同时汲取两大香型的优势，并在其中点辍式地融入了“芝麻香”、“清香”、“豌豆香”等多种香型，使每一口口子窖都能够使您口舌生香，让您有更加丰富的香型体验。

早在1958年，虔诚的口子人曾经去茅台酒厂取经，并且进行了历时一年的辛勤实验，结果令人喜悦。实验样品经过茅台评酒师品评之后，认为样品口子酒是风味独特



非常优质的白酒。

天然酿造环境和独特酿酒工艺是形成口子窖“浓头酱尾中间清”风格的主要因素：一方面，拥有原产地安徽淮北濉溪的天然微生物酿酒环境，口子酒厂天然具备了酿造优质兼香型白酒得天独厚的地理条件，这为以后口子人首创兼香型白酒打下了先天基础；另一方面，传承2600年的酿酒技艺并勇于创新，口子人独有千金不换“红心曲”，并在发酵过程中采用独创的高温堆积闷料法，坚守古法的大高回工艺，循环五次高酒，并且凭借“三步循环贮存法”这一口子所独创的工艺，使得口子窖酒质量、风格更加稳定，具备了以上条件。1998年，国家首届酿酒大师张国强先生带领口子人，在制曲、发酵等工艺过程中勇于创新，终于酿造出了“浓头酱尾中间清”的口子窖。



口子窖 中国兼香型白酒领航者



中国兼香型白酒分标委荣誉监制