安徽口子酒业股份有限公司 2011年第11期 总第92期



在中国南北方交界的地方。有一个两千七百年历史的悠久古镇。步行 于明清时期商贾汇聚、盛极一时的青石板街、慈受古城淳朴的民风、在隋唐 大运河畔怀古, 环臂丈量一千七百岁的曹楼银杏树, 听一曲花鼓戏或琴书, 哪一碗刚出锅的老城羊肉汤。好客的主人还会拿出有名的口子酒。招待远 道而来的朋友。这就是濉溪、在安徽省淮北市。

濉溪。俗称"口子"。春秋战国时期这里是汴水入濉之口。到了元朝时。 这里又成为溪水入滩之口。所以古人称此地为"濉溪口"。由于历朝历代都 是河流交汇的地方。堆积出肥沃的冲击平原、形成了这片富庶的鱼米之乡。 濉溪依山傍水、雨量充沛,五谷丰盛、土壤中上千种有益微生物自古繁衍至 今,形成了不可复制的微生物发酵环境,是酿酒的天赐福地。追溯濉溪人酿 酒的历史有两千七百年,他们酿出的美酒就叫"口子酒"。 说到口子酒, 滩 溪人的脸上总是洋溢着自豪,因为口子酒不仅是潍溪的特产。也是濉溪千 年历史的象征。

※岁月里交织的古城与美酒

濉溪地处华东腹地, 苏、鲁、豫、皖四省之交, 北接萧县, 南临蒙城, 东与 宿州毗邻,西连涡阳和河南永城,在古代就是商业流通汇聚之地。明朝时徽 州的商人富户多汇于此,为防匪乱,濉溪人于居民区四周挖壕设栏,这就是 现在看到的濉溪城的雏形。一条铺着青石板的商业街,是当时濉溪城最繁华 的地段,如今这条一公里长的老街已成为文物保护单位。

漫步于老石板街,黑瓦青砖红木门,目之所及的古朴老屋,保留着明清 时的建筑风貌,一些老字号商户依然经营着,外地的游客慕名来到老街,求 一枚护身符,雲一尝濉溪的特色糕点和鲜美羊肉汤。

嘉老街几步之遥,就是古色古香的口子酒业三分厂,空气中丝丝连连的 酒香随风飘散到老街。老石板街犹如古稀老者,安享着淮北平原的和煦阳 光,依稀回忆起当年七十二家酒坊争鸣的盛况,石板街两旁的酒坊家家酒旗 高歷, 酒香四溢, 前店后坊, 卖酒者热情招徕顾客, 沽酒之人络绎不绝, 照照 攘攘的行人往来于各色招牌字号的酒楼、茶馆之间……这些记忆、被时光雕 制进了一块块曾经光洁如境的青石板中,





※隋唐古泉,掘地三尺可闻香

走过青石板老街。在濉溪老城后大街中段、典当巷左侧。来到口子酒业 三分厂,建国前曾是私人糟坊"小同聚坊"。这里有两件年代久远的文物 可闻香"。据于隋唐时期的口子老井。历代均有修葺,井一直沿用至今。

老井还有一个"仙人指井"的有趣传说。相传很久以前,张果老为答谢 口子镇一对善良的夫妇。将枯井点化为仙井井传授酒法。口子镇先人尊称 此井为"仙指井"并立磷纪念、时至今日、隋唐老井依然奉献着汩汩清泉。老 井之水清冷透骨,细品之下更是自蕴天香。百年历史的全木制厂房中。24位 经验技术最老练的酿酒师傅分三班在这里劳作。每天隋唐老并溢出的并水 刚好够一个班生产用水。年过半百的老师傅们,用濉溪传统酿酒手艺、隋唐 老井之水和元末明初老窖池。酿造着最好的口子窖酒。

※千种酿酒微生物的天堂

酸酒班的老师傅说,世世代代的濉溪人一直能酿出如此好酒,是因为 越溪有独一无二的天然酿酒环境。千百年来,河流将上游的营养物质和微 生物源源不断地送到濉溪、形成肥沃的冲击平原。濉溪优越的地理环境。 温湿的自然气候和适中的降水量为微生物的生长繁殖提供了优越的自然

濉溪是酿酒微生物的天堂。每年春季, 正是微生物苏醒代谢的季节。 古老的曲房上空、老客池的黑色客泥中、酒客外,无不弥漫着成千上万株 微生物群体,形成了一个眼睛看不见的奇妙微观生态圈。老客泥中含有一 千多种微生物,以及多种有益的神秘物质。盛夏三伏天,濉溪气温较高。微 生物生长和繁殖旺盛。生成众多酿酒微生物种群和脑系,是制曲师们制造 口子独有紅心曲的绝佳时机。嗜热的微生物们在高温下爆发出前所未有 的工作热情,它们拼命分解蛋白质,为口子客酒创造出各种独特而丰富的 香味。

※有"出生证明"的五谷杂粮

濉溪天赋的自然环境不仅利于微生物繁衍, 也同样造福于五谷的生 长。濉溪四季分明,年平均无霜期203天,年平均降水量830毫米,年平均相 对湿度 71%, 日照时数 2315.8 小时, 无公害有机小麦、水稻等五谷杂粮, 在 淮北平原阳光的照耀下自由生长。濉溪人从不干涉它们的自然生长周期。 也不需要农药保护,各种五谷杂粮天然限产,颗粒饱满。蕴含着大自然最 原始的味道。作为酿造口子客酒的天然原料、弥足珍贵。高粱和小麦是酸 造口子客酒的主料。大米增加酒的甜味、豌豆添香、金黄的长稻壳用于疏

口子窖酒的选料科学、严谨。口子酒业的原料采购标准高于国家标准。 只从国家粮库和省级粮库采购,每批原料必须有国家质检总局的检验 报告和产地证明,进厂时由公司质量中心再抽样质检,不合标准一概拒收。 原产地五谷杂粮酿造的口子客酒。流淌着淮北平原阳光的味道。

※离了濉溪镇,酿不出口子客酒

2002年,"兼香型"口子窖酒被评为中国首个。也是唯一一个获得"国 家原产地域保护产品"盖香型白酒品牌。同时也是继浓香型白酒水井坊。 酱香型白酒茅台之后第三家获此殊荣的白酒品牌。

"国家原产地域保护产品"是由国家颁发。国际上普遍承认的一项殊 荣。指在特定区域内。按照传统工艺所生产的产品,其质量、特色或声誉在 本质上取决于原产地域。获得原产地域保护的产品将在世界范围内受到 知识产权保护。原产地域保护的产品有两个特征。一是产品质量高于或优 于其他产品,二是具备原产地域特征,国家质检总局在对口子客酒原产地 域保护范围、历史渊源、自然环境、工艺特点、质量特征、质量控制等进行 了进一步的论证和分析, 并征求有关白酒专家意见之后。授予了口子客该 項国际级殊荣,北纬33°16'-34"14'、东经116"23'-117"23',"濉溪" 在地图上正式标明为口子客酒原产地。出了安徽淮北濉溪,其他地方再没 有同样的气候地理条件酿造口子客酒。

在濉溪的青石板街上,时间放缓了脚步。酿酒在中国是百花齐放 的事情,凝溪人用了整整两千七百年去琢磨最佳的感觉。他们不会用 人工的方法造酒。只将原产地的自然风土装进瓶子里,酿成了独一无 二的口子客酒。每一位踏上濉溪的访客。热情好客的濉溪人,已经为你 备好了"隔壁千家醇,开坛十里香"的口子美酒,濉溪,的确是值得驻足









• 创造兼香风格的红心曲



• 首创的高温堆积润料 • 独有的三步循环储酒法



• 传承改进古法大蒸大回





















中国兼香型白酒