

时光酝酿的美酒盛宴

# 梨花村酒业首届开窖节 昨日圆满落幕

“梨花美酒,四季飘香;冬至将临,头排开窖。12月18日上午8时30分,梨花村酒业首届开窖节在郧阳区柳陂镇湖北梨花村酒业酿酒基地拉开帷幕,所有窖池同时开窖,开启新的酿酒季。主办方领导、政商届精英人士、众多酒行业专家、新闻媒体记者及网络大咖等数百位嘉宾汇聚一堂,共同见证梨花村头排酒的诞生,亲身体验“低温酿造、正宗绵柔”的酿造工艺,共享中国白酒文化魅力。

■文、图/记者 冰客 张建波



与会嘉宾共同启动梨花村酒业开窖节。



湖北梨花村酒业有限公司董事长沈宏良致辞。

气势磅礴的鼓声拉开了开窖节的序幕。启动仪式上,苏酒集团总裁、洋河股份总裁、党委副书记钟雨发表了讲话:“梨花村的美,美在共创、美在初心、美在绵柔,美得有情怀,美出新境界。让我们跟随这首次开窖流淌出来的第一杯美酒,一起感受梨花村的匠心之美,一起寻味梨花村的绵柔之美!”

湖北梨花村酒业有限公司董事长沈宏良表示,自2013年梨花村酒业牵手洋河股份以来,充分利用十堰的优质生态水资源,借助洋河的资金、管理、技术、团队等优势,快速实现了梨花村的涅槃重生。企业连续6年保持50%左右的复合增长,累计上缴税收超过1亿元。为十堰的经济建设贡献了绵薄之力。沉寂多年的梨花村,再次焕发出新的生机与活力,成为十堰地区规模宏大、湖北地区极具成长性

的白酒企业。这些成绩的取得,应该感谢广大消费者对梨花村绵柔风格的高度认可,还要感谢行业内对梨花村优异品质的高度认可,使梨花村产品屡获国内国际大奖;更要感谢当地政府及社会各界对梨花村酒业社会贡献的高度认可!未来路上,我们将与广大消费者及合作伙伴不离不弃,共谋发展,奋力续写更加精彩的梨花村故事。

“吉时到,起窖!”上午9时48分,伴随着阵阵鼓声,2020年梨花村头排酒开窖仪式正式开始。4名围站在窖池旁边的酿酒工,虔诚地提起窖帘四角,将窖帘抬起,卷三下,交给前面的酿酒工,放在指定位置,头排酒渐渐揭开神秘面纱。

下窖池,去窖皮泥,酒香瞬间扑鼻而来,沉睡已久的酒醅被铁铲唤醒,然后再经过装甑和蒸馏等环节,涓滴珍贵的头排酒原酒,在千呼万唤的期待中展现在大家面前。

经历过百余天的漫长发酵,现场新挖出的酒醅香味浓郁,嘉宾忍不住捏起一小撮在指尖搓揉闻香,细细感受它的触感、湿度以及蕴藏的力量,“新鲜的酒醅闻起来甜甜的,感觉特别好,香气是一种记忆,梨花村这种优质的香型完全可以做一种香水,所散发的甜味很有吸引力。”嘉宾表示,梨花村的这种香味和绵柔味,不仅可以闻出来,也可以尝出来。

“酿酒是一个不急不躁的过程,从酒醅出窖到出酒还需要大约60分钟的过程。”梨花村酒业车间主任介绍,在这个等待的过程中,各位嘉宾跟随解说员一同参观了梨花村酒业灌装车间,在绵柔体验区

有国酒大师现场教授调酒方法,还可在书法展示区欣赏书画名家挥毫泼墨。

随后,酿酒师傅将整整“沉睡”了200天的酒醅装车后,运到酿酒间装甑。车间里热气蒸腾,蒸酒的时间越长,空气中的酒香也越来越浓郁。不一会儿,清亮透明的酒液顺着甑桶的出口口潺潺流出。嘉宾们早已迫不及待地想要一尝头排酒的味道,车间主任却连说“不着急”,酿酒大师在掐头去尾、反复品尝之后,才高呼“迎头排酒!”

酿酒大师表示,今年的头排酒可以用“香、甜、绵、软、净”5个字来概括,陈香、窖香、曲香、粮香融合,香味浓郁,甜味从舌面到舌尖,醇厚舒适,绵厚度很好。

接满第一坛头排酒,传统工艺封坛大师将秘料轻轻刷在水棉纸上,层层旋转、轻轻裱糊,历经30层薄如蝉翼的水棉纸托裱,进行了古法封坛。古法封坛技艺是头排酒酿造工艺中必备的一道重要工艺,从选料、配剂、糊壁、封坛,每个过程、每个细节都追求细致。

古法封坛展示结束,钟雨等6位嘉宾分别为梨花村头排酒签批封印。最后,12名酿酒工人将承载着匠心、完全自然风干后的2020年头排酒存入地下酒窖“闭关修炼”,放入陶坛库中长期储存,等待自然老熟。

“开坛十里香,风来万家醉。”在这里,未来的惊喜正在孕育。时间与酒水交融共生,匠心与期望相互成就,静待数年后与君相约,共启佳酿。



开窖节活动现场人气爆棚。



珍贵的头排酒缓缓流出。



工作人员为梨花村头排酒封坛。