



9月12日相约嘉祥,酿造好酒最佳时节即将到来 红太阳邀您一起“叫醒”度夏头排酒

“秋意起,万物收。每当酷暑已过,秋季来临,众多爱酒之士和懂酒之人便知道,一年之中酿造好酒的最佳时节已然来到,品质最为上乘的度夏头排酒即将开窖酿造。正是嘉祥好风景,开酿时节又逢君。在环境优美的嘉山祥水之地,令人期盼已久的红太阳度夏头排酒开窖节,已经进入了倒计时。这场一年一度的秋季盛事,将于9月12日在红太阳酒业集团生态酿造园内隆重举行。蛰伏了整个夏季的度夏头排酒,在经历了漫长的时光酝酿后,即将迎来收获的时刻。”



新茶选“明前” 好酒要“度夏”

一片树叶,落入水中,改变了水的味道,便有了茶;一粒粮食,藏进窖池,历经了岁月淬炼,才成了酒。茶与酒,自古就是中国人生活中不可或缺的饮品。在物质丰盈的当下,尽管茶和酒已经在生活中广为普及,但讲究时节和历法,且产量极为有限的“明前茶”和“度夏酒”依然是难得的稀缺之品,成为众人孜孜以求的味道。

提及明前茶,因其特定的采摘时节和鲜醇独特的口感成为名贵茶叶的首选。由于清明前气温普遍较低,经过了一个冬天休养生息的茶树,开始缓慢持续的释放生机,新叶发芽数量有限,生长速度较慢,能够达到采摘标准的茶叶很少,但积累的内含物质最为丰富,是一年中品质最好的茶,因此有了“明前茶、贵如金”之说。

与明前茶有着异曲同工之妙的度夏酒,不仅同样讲究酿造时机,而且也经历了一个夏天的酝酿周期。遵循“夏不酿酒”的自然规律,在炎热的夏季时间里不出窖,不蒸酒,而是将酒醅继续放在窖池里,持续缓慢的发酵,这叫做“压窖”,也叫做“度夏”。

待到秋季复工后,经过漫长的压窖期之后,第一排生产出的酒,就是鼎鼎有名的“度夏头排酒”,也是一年中品质最好的酒,堪称白酒酿造的精华所在。

超长发酵,匠心酿造

压窖是中国白酒酿造的一种传统工艺,一般周期为30天左右,其时间的长短直接关系到酒的品质。一直坚守纯粮酿造、生态酿造、传统酿造的红太阳酒业,同样也采用压窖工艺,但与众不同的是,为了生产出品质更加上乘的好酒,红太阳酒业每年三个多月的压窖,再加上每个窖自身的75天发酵周期,缓慢发酵时长已

延长至175天左右,是普通压窖期的数倍。

在长达170多天的时间里,红太阳厂区内的千余多口窖池经过夏季高温的洗礼和时间沉淀,默默发酵,黯然生香。酒醅在窖池中的时间越久,发酵就越充分,产生酯、醛类香味物质和有益微量元素越多,所酿之酒的香气更浓郁,馥香更突出,酒体更丰满,

回味更悠久。

当然,酿造这一年之中最好的酒,仅靠时间的积淀是不够的。精通酿酒技艺的红太阳人知道,酿成品质最佳的度夏头排酒,不仅要顺天时、应地利,讲究对时节变换的精准把控,而且还要耐住心性,匠心耕耘,才能获得最丰厚的回报。

从源头的选粮、制曲,到

拌料、入窖,再到起糟、酿造,红太阳度夏头排酒的每一个环节都坚持传统手工完成,这在酿酒机械化广泛普及的当下实属难得,也成为红太阳度夏头排酒领异标新的最大特色。精益求精严把关,慢工细酿出好酒。这是产量小、成本高、味道最好的度夏头排酒的品质关键,也是红太阳数十年如一日坚守的酿酒之道。

现场见证,品质好酒如何酿成

当下,随着物质生活质量的提高和消费水平的升级,人们对白酒的品质和价值有了更高的追求。在中国白酒市场进入“长期不缺酒、长期缺好酒”的时代背景下,红太阳酒业以举办开窖节为契机,通过全程的沉浸式体验和现场的参观、品鉴,向消费者形象客观的展现了一瓶真正的品质好酒,是如何酿

造而成。

事实上,已经连续举办多届的红太阳度夏头排酒开窖节,不仅仅是一场盛大的活动仪式和酿造技艺展示,而且也成为了众多经销商朋友和消费者群体,对红太阳匠心自酿和真粮实酿的最好见证。

对于参加过红太阳开窖节,品尝过度夏头排酒的人来说,除了十余个班组近百

名酿酒师傅们同时开工启酿的盛大场面,给人留下极其深刻的印象之外,一杯带着温度的头排酒入喉之后,那种窖香、曲香、糟香、粮香、陈香自然融合的馥合香气,绵柔醇厚的口感和下咽之后的绵长回甜,更是给人带来一种极致的味觉体验和愉悦的感官享受。

更为重要的是,具有七

十多年的发展历史和传承工艺的红太阳酒业,无论外部环境如何变迁,始终坚持不惜代价的打造与众不同的好产品,并以强大的品质自信和深厚的文化底蕴,在消费者心中树立起红太阳独有的品牌价值体系,这也是红太阳能够在白酒市场赢得消费者的信赖和尊重,成功引领起消费潮流的重要原因。

9月12日,在嘉山祥水的生态酿酒之地,红太阳度夏头排酒,将带着时间沉淀的香气,在隆重的开窖仪式中被“唤醒”,与世人见面。届时,红太阳酒业集十年之功倾心研发的高端新品——馥香型52度红色经典红1号酒也将正式亮相,揭开神秘面纱。对于挚爱家乡酒的济宁人来说,这不仅是一年唯一一次的难得机遇,更可以在现场亲自见证红太阳的酿造实力,和对酿酒的真心、用心、诚心。

走进红太阳,寻味头排酒。一次文化的体验之旅,一场美酒的味觉盛宴,敬待您的光临。

