

枣庄徐州等九城抱团卖旅游

游客持一张年卡就能游览9个城市景区

B02 城事



大冷的天 梧桐树开花了

近日,有市民在龟山风景区东南边发现,山脚下的几棵梧桐树开了花。专家称,局部小气候及温度偏高会造成树木对季节判断错误,导致提前开花。
本报记者 杨霄 赵艳虹 摄影报道

B02 城事

今日看点

寒流来袭

23日最低温-2℃

B08 民生

花哨口罩热销

医生建议慎用

B02 城事

预付卡折断

商家拒绝退款

B07 热线

编辑:胡修文 组版:冯龙

今日B01-B08版

醇香风吹游人醉 帝豪美酒添豪情

——帝豪酒厂“工业一日游”见闻

说起白酒,那真是逢年过节亲朋好友聚会上必不可少的饮品。在众多的白酒品牌中,最让人引以为豪的还是咱枣庄人自己生产的帝豪酒。若干年前,那时我还在上高中,虽不喝酒,却也能从大人们的话语中体会到一种对帝豪酒的自豪感。如今我已走上了工作岗位,帝豪酒更是酒桌上常见的老朋友。每每看到它,总是有种说不出的亲切感。近日,更是有幸随同单位的同事们去帝豪酒厂参观了一番。经过近一个多小时的路程,汽车驶进了帝豪酒厂。一下车,一股股醇浓的酒香就迎面扑来,真是“未见其人,先闻其香”。我们一行人略作休整,便迫不及待地跟随讲解员游览厂区。

首先我们走进的是原料仓库,

只见一整袋一整袋的粮食摞起来跟小山似的堆积在一起,地上有一些散落出来的高粱和小麦等。讲解员告诉我们,帝豪酒主要是由大米、高粱、小麦等五种粮食酿造而成,难怪喝起来口中会有一丝丝甜甜的味道。

紧接着就到了酿造车间,只见那一个个大口的蒸灶上热气腾腾,穿着汗衫的员工们正挥舞着大铁锹,翻拌着那酒糟。一些清澈的液体从一个凹槽里面流出来。“从这里流出来的液体是酒吗?”同事小李指着面前一个器械向讲解员问道。“没有错,这个叫冷却器,从这里流出来的是原浆,也叫干酒,再经过窖藏、起窖、调配、灌装、检验,包装的工序后,才能成为市场销售的酒。”讲解员说道。隔壁庞

大的车间内布满了小窖池,池子的上面覆盖着泥土,还未走进浓浓的酒香就已扑面而来,讲解员说里面都是正在发酵的白酒原料,想不到醇香的美酒就是从这里诞生的。接下来,我们跟随讲解员去参观储藏车间,在路上,有那么一排屋子里引起了极大的兴趣。只见每间屋子里都满满的整齐摆放了方砖似的东西,有懂行的老同事说那就是酒曲,是用来酿酒的。

在储藏车间,整齐排列的数百个大储酒缸真是让我们大开眼界。有些储酒缸竟然还是埋在地下的,只将缸口露在地面上。兴奋之余,有的同事竟好奇地打开了酒缸的盖子,趴在酒缸边上闻酒的气味。在储藏车间的另一边一个巨大的储酒池也吸引了不少人的关注。讲

解员说,这个酒池仅深度就达到四米,至于长度和宽度我已记不清了。

之后,讲解员又带领我们参观了地下酒窖。据说,这个地下酒窖可以常年保持恒温,保存酒原有的香气。我想这就是帝豪酒为何能香气浓郁口感甘润的原因所在吧。在参观的同时,我们还有机会现场品尝了一下,酒清澈透明如水晶,香气纯净如幽兰,入口醇和,回味悠长。不上头,不头痛,入口好是大家对帝豪酒的普遍赞誉。

最后我们又参观了流水线作业。有的在包装、打铆钉、装箱,还有的在刷瓶、灌装、检验等,满屋的酒香,那灌装的一瓶瓶白酒瞬间被装箱,封箱。讲解

员告诉我们,“这里面最为重要的就是检验工序,也就是对白酒质量的再次检验。一般来说,每条生产线都有三道检验程序,每道工序都有二到三名检验员。检验员除了用肉眼观看以外,还要把瓶装酒放在特制的检验灯下检测。”“没想到酿酒过程有这么多的工序,而且每道工序都有这么多工作人员进行严格检测把关。”在参观过程中,不少同事发出了这样的感叹。

帝豪酒香味醇厚,口感更加绵柔,可惜我没有诗仙的才情,空尝了美酒,也写不出赞美的诗篇。但这次难得的参观帝豪酒厂的经历,当会在有限的人生的阅历中给我留下长久的回味。

(王丹丹)



地下酒库



地下酒窖



蒸酒车间