

观天然洞藏 品天地缘美酒

——“鲁酒有约”第三站带您走进天地缘



本刊记者:陈卓然 实习生:徐萍

“今天真是大饱眼福,现代化的蒸酿设备、先进的生产流水线、传统工艺与现代工艺完美结合的生产与操作,何愁鲁酒不兴”;“耳听为虚,眼见为实,天然洞藏,果然不同凡响……”

3月9日,“鲁酒有约”直通车搭载着数十名来自全省各地的消费者走进齐鲁名城——邹平县西董镇,参观目前中国江北最大的洞藏基地、北方最大清香型白酒生产基地山东天地缘酒业有限公司,让消费者亲身体验“水凝天香,原生洞藏”的真谛,带领消费者回归自然,感受原滋原味原生态。

明白消费 放心消费

“喝了这么多年的酒,还真不知道酒是怎么酿出来的”“怎样区分纯粮固态酿酒还是勾兑酒?”“浓香、酱香、芝麻香、清香……这些香型是怎么产生的,难道芝麻香里真的有芝麻?”“酒中曲香味去哪了,我想通过‘鲁酒有约’找到久违的曲香味……”前来参观的消费者可谓是有备而来,还未到目的地,车内已是一片沸腾。

刚到酒厂,大家就被号称“江南风情,江北第一家”的天地缘工业园区所吸引,文化长廊展现的“孝”“缘”文化更是别有一番滋味。

据导游介绍,天地缘是一家纯粮固态发酵生态酿酒的园林式现代化企业。近些年个性化、差异化香型大行其道,以洞藏酒、孝道文化而迅速崛起的山东天地缘酒业审时度势,在结合北方特有地理位置的基础上给鲁酒带来了新的主力香型——清香。

“这就是清香型白酒吧,清香纯

正、醇甜柔和,口感不错。”消费者代表宋玉兴边品尝边不住的点头,并表示一定要天地缘清香型白酒推荐给亲朋好友。清香型白酒自然协调、余味爽净的酒体特征,符合国际流行口味,这也成为鲁酒振兴的强力后盾。看着这座占地500余亩,集酿造、存储、旅游和酒文化博览等于一体的酒业王国,消费者心里只剩下放心。

跟随导游来到宽敞的蒸酿车间,酒香扑鼻而来,现代化的蒸酿设备让消费者叹为观止。“年轻时候见过大锅蒸馏,确实不能与现代化的蒸酿设备同日而语,看着这生产工艺,喝起酒来也放心了。”来自济南的刘金亭先生边参观边赞叹道。“这就是酿酒所用原料吧,果然是上等的五谷原粮,切切实实捧在手里才能明白白消费。”魏光利先生手捧酿酒原料向同行者展示。

“感谢消费者走进我们天地缘,我们将把原料选取、酿造、洞藏、灌装、存储等酿酒的全过程展现给消费者,以质量赢得消费者信任。让大家明白消费,放心消费,从而一起推

动鲁酒走向振兴。”山东天地缘酒业有限公司总经理董义明如是说。

生态酿酒 王者风范

“曾经去过一些酒厂,浓浓的酒糟味甚是刺鼻。而在天地缘,扑鼻而来的是酒香气,也未见到腐烂的酒糟,酒糟去哪了呢?”山东中医药大学退休教师周恭勤提出自己的疑问。天地缘工作人员微微一笑,说道:“酒糟产生当天就被运到养殖户家里,在酒厂大家是看不到酒糟的。”

原来,天地缘在酿酒过程中非常注重环保,采用良性循环的生产模式。酒糟产生后不是随意丢弃或堆放,而是将其卖给方圆百里内的养殖户,既避免了酒糟腐烂渗入地下污染麦饭石水,又将酒糟的利用价值发挥到最大。“原来如此啊,这才是企业发展的长远之计。”说话间周老师对天地缘工作人员竖起了大拇指。

谈及被称为生命活水的最佳用水——麦饭石水,这是天地缘酒的另一特色。所谓“水为酒之血,好水酿

好酒”,麦饭石矿泉水便是天地缘酿酒用水,酿出来的酒自然是丰满协调,甘醇净爽,口感舒适,堪称佳品。

洞藏文化 非凡体验

山重水复疑无路,柳暗花明又一村。蜿蜒山路过后,天地缘洞藏基地展现在消费者面前。

洞藏基地开启后,大家争相涌入,迫不及待的揭开天然洞藏的神秘面纱。霎时间,原本阴暗的洞内闪光灯频闪,洞藏基地变成耀眼的“明星”,消费者纷纷与其合影。“曾经在网上看天地缘洞藏基地的照片,当时认为照片一定是人工合成的,怎么会有这么大的洞藏基地呢。今天算是开眼界了。”来自邹平的魏光利先生一脸惊讶的说道。

“姜为老辣,酒乃陈香”,“洞中只需一日藏,可抵洞外数春秋”,两句看似不相干的谚语却道破贮酒的玄机。天地缘洞藏酒选择于兹仙山天缘洞、地缘洞、人合洞作为洞藏基地,洞内空气洁净,微生物种群丰富,有利于人体健康。再加上洞内空

气在洞内岩石间循环运动,几乎不含灰尘和细菌,恒定的低温库保证了原酒在洞中各项理化反应的进行,促进原酒的熟老。

“这个大缸能装不少酒吧,洞口那么小怎么把酒运出去?”“这么多大缸怎么区分储酒年份?”消费者纷纷提出自己的疑问。“酒为最美,器有专攻”,消费者口中的大缸就是能够装1吨原酒的陶坛号称“吨缸”,能够保持酒质,不产生异杂味,并能溶解出一定的金属元素,促进酒体的成熟与稳定。坛壁的微细毛孔,具有一定的透气性,可以让原酒透气通风,适当的微通氧能力对原酒的熟老具有促进作用,又有利于低沸点物质的挥发,从而促进了原酒的熟老生香。

“水为酒之血,曲为酒之骨,藏赋酒之魂,匠心铸风格”,天地缘酒牢牢把握住了酿酒的每一个关键所在。传统的工艺、独有的地理资源加上天地缘酿酒师们的匠心灵手,赋予了天地缘美酒醇香浓郁、香味协调、绵甜柔顺、余味净长的独特品质,经过10多年的积淀,已跨入发展的快车道。

酒友相聚 精彩多多

3月9日上午九点,搭载着数十名消费者代表的大巴车直奔邹平天地缘酒业有限公司。车外,麦苗返青,柳条泛黄,春光融融;车内,从白酒到慈善,从娱乐八卦到南北差异,大家相谈甚欢,气氛轻松愉悦。

◆细数鲁酒有约“发烧友”

山东济南的宋玉兴先生是第一位到达集合地点的消费者,曾参加过鲁酒有约第一站。宋先生说:“我感觉活动很有意义,通过酒厂参观的形式使消费者和企业直接见面,可以让消费者了解白酒生产过程和企业文化,增长白酒方面的知识。还能够亲眼见证白酒的酿造储藏工艺,让广大消费者放心地喝咱天地缘的酒。我在很早的时候就听说天地缘储酒的洞藏特色,终于有机会目睹一番了。”魏光利先生家在淄博,听说鲁酒有约要去邹平天地缘,自驾四十多分钟,早早来到酒厂门口等待参观队伍。魏先生是上一届品酒大赛的铜钻品酒师,身材魁梧,酒风甚好,对白酒有着自己独特的体验和见解;而黄三角早报的编辑张宁国也是一大早风尘仆仆从东营赶来;山东中医药大学退休的周老师,在老伴



的陪同下,一直在寻找着年轻时沉淀在脑海中的“曲香味儿”。

◆酒厂烟卤真冒烟!

小憩自解馋,清淡频举杯。天地缘白酒采用地下180米深的麦饭石矿泉水精心酿制而成。麦饭石水水质优良,呈弱碱性,是酿酒、生产天然矿泉水、苏打水等的最佳水源。在蒸酒车间,热情的酒厂领导为消费者准备了酒盅和刚烧出来的原酒。消费者魏光利小抿一口,虽未说话,但脸上立刻露出了满意的微笑,不断点头,看到记者一脸不解,魏先生解释说:“人口柔,口感好,不辣不呛,喝进去很舒服,是纯正粮食酿酒是好酒!”

在地缘洞门口,酒厂领导又准备了经过多年洞藏储存的酱香、芝麻香、清香、浓香等不同香型的白酒款待前来的消费者代表,得到了大家的一致称赞。

◆喝酒,你“咂摸”了没?

餐桌上看老前辈喝酒是一件很有趣的事情,酒杯精致与否并不是格外讲究,端一杯酒,眯起眼睛,抿一小口,在嘴里停留片刻,自然地皱起眉头,任由酒的香、酒的柔、酒的辣在嘴里纠缠着,每次轻轻下咽的同时,都伴随着“啧啧”的“咂摸”声,之后眉头自然舒展,嘴巴不自觉吸一口凉气,满意地夹起一粒花生米,仿佛琼浆玉露一般,把心里积淀的五味杂陈都融化了,灵魂上的超脱感使人愉悦,喝酒自然成了很享受的事情。“只有真正懂得生活的人才会品酒,现在很多人喝酒只是一个劲往里灌,少了‘咂摸’,少了精神层面的东西。这么好的酒不‘咂摸咂摸’,就不能品出味道,这酒就算是糟蹋了。”魏光利先生在餐桌上谈起“酒风”时如是说。

(记者:陈卓然 刘秀)

“鲁酒有约”滨州站

“缘”来就是你

记者:陈卓然

参加过无数次婚礼,宴席上摆出的总是天地缘酒;朋友相聚,耳濡目染的也是天地缘酒。记不清从何时起,天地缘酒已成为了百姓生活的一部分:喜事就喝天地缘,知己相逢也是天地缘。人们不禁纳闷,这颗璀璨的鲁酒新星究竟有什么力量能够在竞争陷入肉搏似的山东市场大行其道。带着这些好奇,“鲁酒有约”第三站活动在千呼万唤中来到了位于滨州市邹平县的天地缘酒业。

初春的滨州凉风习习,一走进天地缘新厂区便被中国北方最大清香型基地所震撼。一条贯穿厂区的人工河蜿蜒曲折,河边的垂柳倒映在水中,波光粼粼,透出清凉之气。

步入厂区小路,走进酿酒车间,迎面扑来的是一股热浪,带着酒糟的气味,望不到头的酒窖一排排在眼前。看着传统古典的酿造工艺,可能谁也不会想到那清冽甘冽的美酒最初来自于这样潮湿阴冷的环境。

在天地缘洞藏门口,热情的东道主为远道而来的体验者准备了丰富多样的洞藏美酒,据天地缘酒业总经理董义明介绍,天地缘分三个天然储酒山洞:天缘洞、地缘洞、人合洞。洞内常年保持恒温恒湿,优越的储存条件以及长久形成的稳定生物群,为天地缘提供了良好的储藏基地。当新酿火气逐渐褪尽,烈性内

敛,天地缘酒也日久弥香,待数载后开坛出关,已是酒体丰满醇厚、绵软爽口,味正香浓的酒庄上品。这种软无仅有,得天独厚,自然优势,造就了天地缘“洞藏美酒、香味协调、酒体醇厚、绵甜柔顺、回味悠长”的特点。也使它具有“不上头、不刺喉、不伤胃”之三大特色。

谈及洞藏,消费者自然最有发言权。酒龄二十余年的宋先生坦言:“早前年份酒被过滥使用,透支了消费者的信任,对洞藏原本也没抱期待,今天亲眼见到洞藏,我算是彻底信服了,还是山东酒厂做事扎实。”魏先生对鲁酒也更加充满信心:“看来天地缘酒真是咱山东特色酒,以后去西北出差的时候,直接带天地缘酒好了。这次活动太有意义了,还给我们日后聚会的饭桌上提供了谈资。”

据了解,“鲁酒有约暨消费者感受鲁酒振兴”活动作为年度大型公益活动,由齐鲁晚报、山东省白酒协会、山东省糖酒副食品商业协会共同发起。消费者代表将会亲身参观主流酒厂的酿酒过程、品鉴优质白酒、体验现代工业旅游景区,全方位对企业的食品安全进行客观公正监督。每场活动结束后,《齐鲁晚报》“鲁酒有约采访团”将会如实对活动现场情况进行报道,让更多的消费者可以放心购买到满意的白酒。