

于成龙酒荣膺2024 法兰克福国际大奖赛大金奖



于成龙酒荣膺2024法兰克福国际大奖赛大金奖章

本报讯 2024年12月13日,法兰克福国际大奖赛圆满落幕。近日大赛结果公布,山西于成龙酒业的产品在306款参赛作品表现卓越,一举斩获“2024法兰克福国际大奖赛”大金奖。法兰克福大奖赛是国际权威消费品赛事、世界酒类行业顶级赛事,被誉为“酒界奥斯卡”,含金量十足,以历史悠久、专业公正获全球认可。

此次大赛,系中国白酒、黄酒、米酒等传统酒类首次亮相法兰克福大奖赛,共同展现世界酒类多元文化。于成龙酒业携中高端产品与国际烈酒品牌同台竞技,经国际评委严格评选脱颖而出,传递出高度的品质与文化自信,为中国白酒国际化提供了成功范例。据悉,每年大赛汇聚全球上万款样酒、上千名国际评委,评审团由著名酒商、专家、品酒师及爱好者组成,评审标准严格,获奖酒品优质,在国际上备受尊重。此次大金奖无疑是于成龙酒业开拓国际市场的重要通行证,将加速其国际化进程。

于成龙酒业源于创办于1576年的于家老酒坊,传承440多年清香古法酿造工艺。企业位于北纬37°的清香型白酒核心产区吕梁,拥有得天独厚的酿酒条件。精选内蒙古、甘肃优质高粱,保障原粮品质。较长的发酵周期,充分发挥微生态环境优势。“百窖万坛”古法藏酒中心,复兴窑洞藏酒,使酒质更佳。同时,依托《于家酒经》坚守六古非遗酿造工艺,为消费者提供高品质、有文化底蕴的白酒。2024年,于成龙酒业除荣获法兰克福大奖赛大金奖外,还接连荣获清香型白酒“清樽奖”、中国酒业华北高峰论坛“地域标志产品”、“文化传播标志产品”等荣誉。通过稳市场、强营销、挖文化等举措,于成龙酒业凭借对品质的执着追求获得权威认可,进一步夯实市场口碑,提升在国内外市场的知名度与美誉度。

(闫卫星)

当哈尔滨格瓦斯遇见杏花村美酒

□ 李世义

甲辰小雪节令刚过的周末,我与韩兵兄相约在汾阳城太和桥街边饭店小酌,同行的还有魏巍巍、米俊杰等四人。

中午我们相聚,照例点好菜,酒依然是韩兄准备的。

“今天喝什么酒?还是吕营的酒?”

“不是。今天咱们喝新酒,这酒不一般乃是哈尔滨的格瓦斯与杏花村清香白酒的结合体!”

说话间,酒杯已斟满。我们共同举杯品尝这相距2千公里两种液体的碰撞。品尝后发现,酒体醇柔、口感清爽,色泽类似于啤酒,酒精度偏低也就20多度,其独特的风味,既有杏花村白酒的清香、又有面包发酵后的浓香。不经意间又斟一杯,微醺后感觉该酒后劲儿大,当脸庞泛红时,情绪略感兴奋。

韩兄之于酿酒非常用心,在杏花村结识了全国各地的白酒经销商。此次是哈尔滨的魏总带着家乡特产——格瓦斯来到杏花村寻找商机,恰巧与韩兄结识,并就“酒事”深入沟通。格瓦斯是发酵饮料能否与白酒融到一块儿?能否利用格瓦斯把杏花村清香白酒勾调成一款“超低度的白酒”?通过简单尝试,韩兄就把“杏花村格瓦斯酒”端到了我们面前。

饭店里的特色佳肴“粉浆”端上来了,这是一种汾阳特有的美食,吃一口粉浆、品一杯格瓦斯酒,你一言我一语讨论着各具风味的两种美食……

“哈尔滨”这座城市给我的印象是神秘莫测。评书《夜幕下的哈尔滨》似乎还在耳边回响,新媒体播放的冰灯犹在眼前……这些都增加了我对哈尔滨这座城市深入了解的欲望,但是直到现在还没有去过这座古老而神秘的城市。

“白色的冰雪覆盖着黑色的大地,而生长出来的,永远是绿色的希望。”过去,一句“投资不过山海关”,一竿子打翻东北一船人。今冬,一座中国东北城市因冰雪旅游的爆火而吸引世界目光,这就是哈尔滨。2024年1月,哈尔滨的冰雪旅游火上了热搜,各新闻平台都在播报这座北方冰雪城市。

哈尔滨的格瓦斯色泽金黄,宛如琼浆玉液。轻轻一晃,瓶身内便散发出淡淡的麦香和果香,仿佛将人带入了俄罗斯的广袤麦田。格瓦斯最初是由俄罗斯商人逐渐引入我国边境地区,最著名的便是秋林格瓦斯。

从哈尔滨远道而来的魏总,将老家的特产格瓦斯带到杏花村,本意是想让杏花村的朋友们品



尝家乡物产,但是偶遇好事且爱钻研的酿酒师,无心插柳柳成荫,竟然被勾调成一款新酒——格瓦斯酒!也可能是机缘,也可能是邂逅!

品尝一口韩兄勾调的格瓦斯酒,醇厚的口感在舌尖蔓延,酸甜适中,酒香醇厚,让人欲罢不能。无论是与美食相伴,还是单独品味,都能感受到其蕴含的深厚底蕴。

最初的格瓦斯是利用没有吃完的面包干与面包屑所酿造出的朴素饮料,这便是格瓦斯的起源。正如古时杏花古镇几乎家家都酿酒一样,俄罗斯农民几乎家家都配制格瓦斯,随着岁月的流逝,这种独特的饮料最终与文化融为一体,成为俄罗斯的独特印记。

今天,韩兄已经意识到杏花村里的清香型白酒已经定型,再想开发新的品牌,只能另辟捷径,比如低度数的果酒等。他与魏总已经着手试验,因为市场上现有的格瓦斯均不同程度会使用添加剂,为了配制一款健康饮品,他们计划自己用面包发酵酿造格瓦斯,后期再使用清香型白酒勾调,使成品格瓦斯的酒精度数控制在22度左右。韩兄从事酿酒经验丰富,特别是在露酒配制方面有独特的思维,除注重产品质量外,还注重研究酒文化。

微醉的韩兄说道,格瓦斯是俄罗斯的“国民饮料”传入我国时间较长,特别是在东北一带比较盛行。80年代左右,我们汾阳当地也有格瓦斯,但是近几年由于饮料品种较多,格瓦斯已经很少见到。杏花村美酒既然与格瓦斯再次相遇,就要把他留在杏花村,并碰撞出一款新饮品。

文水吉仙居黄酒

□ 梁大智

据考证,从前南徐、北徐、中舍是一个村,叫徐村,这里就是女皇武则天的故乡。中舍在中心地段,曾设立有一小社坛,渐渐有人在这里居住,便称为中社;清初居民增多,改为中舍。后来,武则天家乡的人们修则天庙,选址在南徐村南,结果一夜南风,把建筑材料刮到南徐村北的中舍村旁。所以,则天庙的周围多处是中舍村的地方,唯有庙门朝南在南徐村。

中舍村北街东有座坐东朝西的观音堂,据考,始建于宋代,几经重修。观音堂有民国三年(1914)八月十一日立的《重修观音堂记》碑,圆首方座,青石质,碑阳额题“万古流芳”,碑阴额题“重修庙碑”。碑阳文楷书约840字,主要记述中舍村重修观音堂一事:“文邑城治之北十里曰中社,村东傍太汾通衢,通衢之东旧建观音堂一所,地势不甚宏敞而结构谨严,面山带水,异趣横生。先是夏秋之间,行旅往来多憩息于此。村人烹茗供客,岁以为常,故此庙一称茶坊云……”观音堂正殿三间,单檐硬山顶,供奉有文殊菩萨、观音菩萨、普贤菩萨,两面耳殿各一间,南北偏殿各有十八罗汉。庙门外南有牌厦,北侧有一口古井,水质非常好。

其实,中舍村的东南、西南、东北、西北四个角都有一口古井,而水质最好的就是观音堂庙门前的那口。做豆腐的、做粉条的、榨油的、做醋的都到这口井来取水,用这口井的水做出来的产品产量多、质量好。

清朝后期,北徐村有个人名叫田世元,因家庭贫困随母乞讨到山西代县,当地酒坊收留了他们母子,田世元就在酒坊做了学徒。他天资聪颖,好学上进,三年后学成出师,回到北徐村。他遍访周边的酿酒师傅,切磋技艺,把在代县学到的酿酒技艺和文水的酿酒技艺进行比较研究,求同存异,剔除糟粕,吸收精华,在家里开始制作黄酒。通过反复的探索实践,结合当地的水质、黍子、原酒,运用稍加改良的文水传统黄酒酿造技艺,终于酿造出了独具特色的黄酒。此黄酒色呈琥珀,香气馥郁,甘爽醇厚,体含六味。清光绪四年(1878),他收中舍村的刘国俊、师德文为徒,开始酒坊作业。此后,黄酒市场逐步打开,田世元的名气逐步提高。清光绪三十一年(1905),由霍寿宁、周喜银、宋忠诚合资在中舍官道观音庙旁成立酒坊,聘请刘国俊为师傅制作黄酒,霍寿宁为徒。后来,周恩来拜霍寿宁为师,学习黄酒酿造技艺。因为观音堂前古井水质特好,所以酿造出的黄酒品质出色。流传文水的数来宝《数村村》中说道:“徐村庄儿上一牛牛,中舍村出的好黄酒。”

中舍人都知道观音堂住着狐仙,还专门立有狐大仙神位。酒坊开了一段时间,人们发现留在品酒杯中的黄酒,第二天就会少了许多,便让留守人员夜晚观察情况。原来,晚上狐仙光顾酒坊,品尝黄酒。从此,黄酒有了自己的品牌吉仙居。

观音庙虽然早已消失,但它的墙壁上有一首不知道什么年代写得藏头拆字诗,却一直流传下来:

義
左 令
皇 受 國
山 江 失 封
黃 食 臨 災 吾
地 舍 中 酒
乏 全 節
流 作
人

全诗25个字,将首字“義”拆析成“八、王、我、義”四个字,便读为:“八令左国受皇封,王失江山吾灾临。我食黄酒中舍地,義节全乏作流人。”这里的“我食黄酒中舍地”,也说明了中舍黄酒的历史悠久。

中舍东紧靠官道,观音庙处就是当时的驿站,村南村北都有饭铺和车马店。村南的饭铺和车马店是米玉顺开的,村北的饭铺和车马店是米联星开的,师玉贵也在村北开有饭铺和车马店。南来北往的车夫就喜欢上了吉仙居黄酒,他们不仅自己喝,还顺便拉上黄酒去外地售卖。

村里实行集体合作社期间,村里在观音庙开了黄酒作坊。新世纪初,村里师广祥、任春燕、霍春安、周同爱、房长有、米增宝等在村里又开始了家庭黄酒作坊。2020年,霍然传承了父辈的黄酒制作技艺,注册“吉仙居”“黍你美”商标,其制作技艺被列入文水县非遗名录。2021年,被列入吕梁市非遗名录。2024年9月,吉仙居黄酒参加了在天津举办的“中国文化旅游产业博览会”。2024年10月,霍然参加了中组部、农业农村部组织的“农村实验人才带头人”培训。2024年12月,霍然带着吉仙居黄酒在太原参加了中国酒业活态文化大会,所到之处,吉仙居黄酒都受到了参会者和广大消费者的欢迎和好评。

