



菊酒坊:土灶酿造的窖藏粮食酒

本报讯（达州日报社全媒体记者刘岸）据开江县志记载:早在置县之初的南北朝时期,酿酒业已在该县落地。在开江县甘棠镇严家街道,四川菊酒坊酒业有限公司的藏酒山洞中,酒香四溢,技术人员正在给一个个装有一吨左右粮食原浆酒的专用藏酒瓦缸进行质量监测并封盖窖藏。

四川菊酒坊酒业有限公司,成立于2007年,其母公司是开江县欣忻生态农业发展有限公司,旗下还有“川妹子”品牌运营商达州川妹子酒业有限公司。近年来,在开江县委、县政府的大力支持下,公司建成集菊花、糯高粱无公害种植,土灶手工酿造、瓦缸恒温窖藏,酒体设计、灌装生产和市场营销为一体的特色酒类生产企业。与达州市农科院共同完成的“菊花酒新型加

工技术研究与应用”获得达州市科技成果登记,并被达州市科技创新奖励办公室提名为“2021年度达州市科技创新二等奖”拟奖项目。

据了解,多年来,公司一直以“专注百姓饮酒健康、传承千年菊酒文化”为已任,依托四川省食品发酵工业研究设计院和达州市农科院,借鉴宫廷秘方,传承川酒核心技艺,采取“土灶手工酿造、瓦罐恒温窖藏”相结合的生产工艺,再现国粹——菊花酒“滴滴鉴真情”的千年菊酒文化。先后打造出了“丰宝岭”“川妹子”“川菊白”等系列养生白酒。酒质粮香清雅,绵柔和顺,回味悠长,独具巴蜀特色,深受消费者喜爱。

“为提高白酒的品质和口感,像‘丰宝岭’‘川妹子’系列产品,在制作工艺、工序、

技术标准上,都是采用经多年潜心研究并经实践检验、申报国家发明专利的工艺和方法”。公司负责人告诉记者,这些酒都是用的老酒厂原用井水,选用糯高粱、荞麦、玉米,配上传统糯米曲,以“土灶手工蒸馏”传统工艺酿制得到中节子原浆,“瓦缸恒温窖藏”数年之久,再灌装入瓶而成。“丰宝岭(珍品)酒”需要窖藏九年以上,“川妹子系列酒”也需窖藏五年以上。

目前,公司依靠“小天府”开江得天独厚的自然条件,打好“巴山出好酒、蜀水酿琼浆”的地方特色优势牌,建设无公害菊花、糯高粱种植基地500亩,年酿酒产能达1000余吨,菊花白酒系列产品远销安徽、江苏、新疆等地。

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果系统

