

# 人品 企品 产品 三品合一 茅台镇酱香酒 真正的一瓶好白酒

## 元和酒厂元和V8 元和V15 元和V20

产品名称	人品 企品 产品 三品合一 茅台镇酱香酒 真正的一瓶好白酒 元和酒厂元和V8 元和V15 元和V20
公司名称	贵州省仁怀市茅台镇元和酒厂
价格	.00/件
规格参数	品牌:元和 产品:元和酒 产地:茅台镇
公司地址	贵州省遵义市仁怀市茅台镇
联系电话	13096777777

## 产品详情

喝了这么多年的酱香型白酒，当别人问你：“这个酒口感咋样？”你却只会说：“好喝啊！我这个酒特别好！”。这样的回答，怎么称得上酒将军呢？真正专业的酒将军在介绍酱香酒的时候总是说：这酒“微黄透明、酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久”，这会让很多小白或是懵懂的听得云里雾里。那么，酱香型白酒的口感和特点是什么样的呢，下面一起来看看。

酱香型白酒的特点是酱香突出，酒味丰满醇厚、幽雅细腻、回味悠久、空杯留香。酱香型，因为有一种类似于豆类发酵时的酱香味而故名，因源于茅台酒的工艺，故又称作茅香型。这类香型的白酒香气香而不艳、低而不淡、醇香幽雅、不浓不猛、回味悠长等特点，酱香型酒还具有倒入杯中过夜香气久留不散，且空杯比实杯还香，令人回味无穷的特性。酱香型白酒是由酱香酒、窖底香酒和醇甜酒等勾兑而成的。

所谓酱香是指酒品具有类似于酱食品的香气，酱香不等于酱油的香味，从成分上来分析，酱香酒的各种芳香物质含量都比较高，而且种类多，香味丰富，是多种香味的复合体。这种香味又分为前香和后香。所谓的前香，主要是由低沸点的醇、酯、醛类组成，起到呈香作用，所谓的后香，是由高沸点的酸性物质组成的，对呈味起主要作用，是空杯留香的构成物质。茅台酒是这类香型的楷模。根据国内研究资料和仪器分析的测定，它的香气中含有100多种微量化学的成分。

开瓶时，首先会闻到幽雅而细腻的芬芳，这就是前香，继而细闻，又闻到酱香，并且夹带着烘炒的甜香，饮后空杯仍有一股香兰素和玫瑰花的幽香，而且5到7天都不会消失，美誉为空杯香，这就是后香。前香后香相辅相成，浑然一体，卓然而绝。因此，酱香型酒香气的组成成分极为的复杂，但是目前的观点普遍认为酱香是由高沸点的酸性物质和低沸点的醇类组成的复合香气。

许多人评判一款酱酒的好坏，只有一个标准：顺口不顺口。殊不知，酱酒第一看香，其次看味，最后才是岁月带来的柔和，这种岁月赋予的柔和，才有力量感、层次感。失去丰满和美感的柔和，也就失去岁月成长，酱酒也只剩寡淡无力了。闻香幽雅，程度代表了酱香工艺的至臻境界。不善品酒者，依然可通过空杯留香来判断优劣。酱香的空杯留香，是不可作假的一个重要依据。酱香其实不是一种香，而是复合香，其香像兰花，只能用“幽雅”形容，幽远而典雅，香而不艳，美而不俗。香气从鼻腔向上，萦绕在脑际，香味在喉咙向下，温暖在心底——整个人都被香浸染了。这是“酱香美学”的精要之处，好酱酒一直在追求“天香”的境界。那我们考量一个酒的好坏主要是哪些方面呢

1：口感丰满丰满度、层次感是好酱酒的通用标准。丰满基础上，还有细腻、协调等因素。酱香因为“五味俱全”，兼具酸甜苦辣咸。只有有年头的老酒，能够驾驭酱香孙悟空那般的“猴性”。其实，辣何尝不是一种美妙感受？酱香的辣是层次感、流动感。酱香的辣是一缕阳光流动的张力，一朵花苞绽放的渐次，内敛而感染力十足。

2：岁月醇和柔和感排在其后，这是岁月赋予的自然成长。前提是闻香和口感都是卓越的，才能完美成长。单纯的柔和，没有成长生命力，是没有意义的。若是开一瓶存放了五年以上的茅台、国台、钓鱼台、郎酒等高端酱酒，就像赤水河狭窄的河段，澎湃着浪花。若是开一瓶箱底贮存了十年以上的陈年酱酒，就像赤水河宽厚的河段，涌动着暗流。所以都说，酱香酒是一瓶生命之水，它伴随着岁月成长，酱香酒也是见证之物，你也像遇到未来的自己。

一瓶酱酒也许打动不了你，但一瓶存放了5年以上的老酱酒足矣。倘若开瓶的是酱香老酒，其香已经少了原料带来的粮香、曲香，无香胜有香，陈香更天香，其中之妙，也只有品饮者知晓了。一般而言，不丰满带来的顺口，同岁月带来的柔和，有着天壤之别。当然，酱香酒还是自己贮存，看着它慢慢变老更为真实。倘若失去了香的美、味的丰，这种劣质酱香酒则不必购买了。所以，岁月柔和不必过分追求，好酒自然会成长，假装“老气横秋”大多“不成大器”。一般的大曲坤沙酱酒，出厂后储藏三年，表现更佳。至于风味单一带来的柔，刚刚酿出即可饮用。所以，好酱酒需要静下心来细品。

有人说喝不惯酱香酒，这不是喝不惯，而是没喝惯。喝酱酒遵循“333原则”，即品三口，饮三杯，喝三次。酱香连喝三次，酱酒粉丝就诞生了...

在今日中国人的酒桌上，您要是还不懂酱香酒，那就落了行伍了。酱香酒，是喝得出的匠心。那么，如何能够选到一瓶好的酱香酒呢？请听下文分解：

### 1.产区

酱香型白酒的核心产区是在贵州省遵义市茅台镇。这里的水质、土壤、气候对于酿酒有着得天独厚的优势，这里具有不可以复制的微生物环境。离开茅台镇就酿不出好的坤沙酱酒，就是因为其独特的自然环境。元和酒的产地，厂址就位于茅台镇的核心产区！

### 2.工艺

好酱酒遵循坤沙法工艺酿造，其中最重要的就是我们经常提到的：12987。

一年生产周期、二次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒。为什么要这么复杂？这是凝聚了中国酿酒人智慧结晶的工艺，传承了数十代人才总结出来的经验教训，这是历史的瑰宝。

好酱香型白酒经过这番复杂工艺之后，还要经至少三年以上的窖藏后勾调，成品需要平衡八个月后方可上市，一瓶酱香酒至少历时五年以上方可成型。

### 3.原料

酱香型白酒的原料主要是以高粱、小麦、赤水河的水。

其中高粱品质好以本地红缨子为主，红缨子是赤水河畔的特产高粱。它与其他高粱不同，颗粒坚实、饱满、均匀、扁圆、结实、干燥，粒小皮厚质优，富含支链淀粉与单宁，截面呈玻璃质地状，形成特殊的芳香化合物和多酚类物质，适合酱酒工艺的多轮次翻烤。

小麦主要是在制曲的时候用来制作曲块。

酱香型白酒采用的是美酒河的水（赤水河），河水甘甜可口，赤水河流域紫红色的土壤中砂质和砾土含量高，水质纯净，清甜甘爽，富含多种微量元素，酿成的酒醇厚可口，是酿造酱香型白酒的好水源。

#### 4.时间

好酱酒按照生产标准一年一个生产周期，再经至少三年陈酿，加上原料进厂、勾调，存放时间至少要5年以上才能出厂，且酒体中易挥发物质少，对人体的刺激也较小。10年以上老酒多用于勾调，直接饮用其实欠佳。

#### 5.品质

酱香酒按品质分级，一般分为四个等级，依次排列最为好的就是我们常说的大曲酱香坤沙酒，然后是碎沙酒、翻沙酒、串沙酒（即食用酒精勾调）。

#### 6.酒态

主要看酒体的颜色以及粘稠度等。

将酒倒入杯中，观察酒的颜色、粘稠度、挂杯效果等。酱香型白酒中的陈年老酒，颜色会显淡黄，酒体粘稠，倒在杯中酒会沿着酒杯壁缓慢往上蔓延，达到一定的高度；而一般的酱香型白酒虽然颜色也会发黄，但是会像水样没有粘稠度，在酒杯壁上蔓延的高度也很低。当然不可迷恋酒的黏度和色泽。

#### 7.闻香

好的酱香酒闻起来香味扑鼻、回味浓，且饮用后有空杯留香的特点。即装过优质的酱香型白酒的杯子，酒的气会保留很长时间，并且香气是绵绵不绝的沁人心脾。主要原因是优质酱香型白酒中聚合了大分子物质，含有多种芳香气味的酯类，且挥发速度慢。

#### 8.饮后感

所谓酱香好酒喝后不上头、不口干、舌燥、不刺鼻，哪怕头天喝的烂醉如泥，但第二天醒酒快，头脑清醒不耽误

白酒绝非作为客观物质而存在，而是与各种文化、情感、精神紧密关联。在我国，酒文化以酒为载体，围绕酒产生的诸种仪式或行动构建的独特文化形态，对日常生活事项产生重要影响。“真的好酱酒”相关负责人近日在接受媒体采访时表示，“真的好酱酒”在酿造优质酱酒的同时，也在致力于讲述酱酒故事，传递酱酒内涵，让酱酒当中的价值观深入地融入到人类生活之中。

具体而言，“真的好酱酒”不仅提供优质的酒品，同时还通过各种微小的细节让客户真正感受到

酱酒文化。比如，酱酒是区别于其他白酒的优质酒，它有严格的工艺流程，空杯留香，回味无穷，同时利于人体健康。同时，在物质生活逐步提高的现代社会，它更是一种品味代表，也有具体的品鉴仪式和氛围，绝不是随意性的“饮”，而是更为仪式化的“品”，这是生活模式的转变，也是个人的精神追求。

从古至今，酒伴随着人类的发展而不断演进，承载着关于人类的古老的故事，裹藏着历史的韵味。由此，关于酱酒的故事数不胜数、关于酱酒的文化精神历久弥新。“真的好酱酒”真正让每个品鉴者走进酱酒，感受酱酒的无穷魅力，在品鉴的基础上融入酱酒的文化。

据悉，“真的好酱酒”为其招商代理提供一整套品鉴工具，让代理带动客户深入走进关于酱酒的世界，其工具包括品鉴箱品鉴盒、品鉴酒、品鉴单、宣传片、画册、品鉴片等等，这样的辅助工具让“真的好酱酒”的每个成员成为酱酒文化的传递者，让每个接触酱酒的人“从内而外”地感知酱酒文化。

酱酒作为人类文化“活的记忆”，所呈现出的是具有象征性的文化。“真的好酱酒”相关负责人表示，“真的好酱酒”定制酒将是一款量身定制的“个人品牌”或“个人记忆”，它象征着个体独立的品味，越是“定制”就越深入人心。由此，“真的好酱酒”将利用一整套工具不仅打通人们的文化记忆，也树立其个人标识。

当然，辅助工具只是“真的好酱酒”深入地走近客户、打通市场的外部方式之一，其真正的目的在于让更多人感受酱酒文化的内涵，例如青年一代认为酿酒是一种责任，中年一代认为酿酒是一种生活，老年一代认为酿酒是一种回忆。不管是发现酱酒中哪种文化，都是酱酒与人生、与生活的接合点，或许其给予了平淡生活的仪式，或许其给予了孤独人生的共鸣，这都是酱酒在现代生活中的价值体现。也是元和一直奉行的观点~