

王四大礼盒桂花酒（500ml*2）传统酿造

产品名称	王四大礼盒桂花酒（500ml*2）传统酿造
公司名称	常熟市江南王四食品有限公司
价格	120.00/盒
规格参数	品牌:王四酒家 商品条形码:6926732900934 净重:500*2（ml）
公司地址	常熟市常昆路518号
联系电话	0512-52309771

产品详情

品牌	王四酒家	商品条形码	6926732900934
净重	500*2（ml）	卫生许可证	苏卫食证320581-016624
产品标准号	Q/320581FXB003	保质期	2（年）
原料与配料	水、糯米、麦曲、桂花	生产厂家	江南王四食品
原产地	江苏	特产	是
储藏方法	常温保存	等级	一级
生产日期	见包装		

常熟王四酒家

中华老字号 百年品质

王四桂花酒由创始于1887年的王四酒家传统佳酿。取上等糯米，集中秋晨露之丹桂精心酿制，其色泽淡黄清澈，味道香浓醇厚。清末二代帝师翁同和回乡后，经常到王四酒家小酌，留下“带径锄绿野，留露酿黄花”的佳句。

图一图二图三

王四酒家桂花酒是历史文化古城——常熟著名的地方佳酿。“王四酒家”创始于清光绪十三年（1887年），距今已有100多年历史。“王四酒家”的店名取自二个含义：其一为酒家创始人王祖康在兄弟间排行第四；其二清末翰林黄谦斋以“王四酒家”周边环境与杜甫的诗句“王四娘家花满溪”所描述的情景十分相似，故提议取名“王四”。桂花酒是“王四酒家”的招牌酒。据史料记载翁同和晚年时常去“王四酒家”品尝王四自酿的桂花酒，并为“王四”题联“带径锄绿野，留露酿黄花”，联中所说“黄花”就是王四的传世名酒——桂花白酒。当时像宋庆龄、宋美龄等要人以及易君左、赵古泥、邓散木、裴肯堂等文人都在王四品尝过桂花酒或给王四留下了墨宝。

“带径锄绿野，留露酿黄花”这是翁同和为王四酒家写的一副楹联，至今仍挂在王四酒家的店堂之中，成了这家百年老店的传店之宝。联中所说的“黄花”，就是王四的传世名酒—桂花白酒。翁同和是两代帝师、内阁大学士，什么好酒没吃过，却会赞起桂花白酒来？这恐怕除了对家乡特产的眷恋外，桂花白酒确有迷人之处吧。

桂花白酒，创酿于清光绪十三年间（1887），此酒的主要原料是新登场的糯米，开坛之日恰好菜花黄时，故乡间称为“菜花黄”。王四自酿白酒，香甜醇厚，是该店的一大特色，主要是酿制用的水与众不同。虽然附近有井有河，可王四却舍近求远，到距店约一里地的杨树涧去担水。杨树涧的水源在虞山联珠洞，是上等优质泉水，决非河水和一般的井水所能比。适到杨树涧干涸时，则到更远一些的“舜过井”去担运，该井也是优质泉水。用这种泉水酿出的酒，饮过之后，会使人产生甘醇的味感，该店的桂花白酒所以被人们赞不绝口，与这种水质大有关系。鲜桂花，则是选用虞山北麓山民种的比一般桂花花期迟一星期左右开放的“青花”，这种“青花”，香气浓郁而又文雅，提炼成桂花原露后芬芳扑鼻，是上等的酒香料。酿法和一般白酒相同，用的是常州黄酒药。从浸米、蒸饭、拌药、兑水、压榨到蒸鬯、煎酒、灌鬯、封泥，都严格操作，把作师傅都是有几十年酿酒经验的老手。所酿之酒，一般要陈伏三年以上才上堂供饮。米酒经过三、四个盛夏严冬的贮存，酒的暴烈之性已大大消失，酒性趋于温和，而又有一定后劲，饮后不觉口燥，而且留香满口。而且在酿制桂花酒时选取上等糯米，集中秋晨留露之丹桂，故酒色淡黄清澈，味道香浓醇厚。琥珀晶莹、味甜香醇。品质优，酒度低。

桂花白酒以它特有的风味吸引着无数顾客，从它第一鬯酒酿出至今一百多年来，香风经久不衰。民国时《闲话扬州》作者易君左，畅游虞山胜景之后，来到王四酒家，吃了桂花酒，赞不绝口，即兴挥毫题诗“江山最爱是才人，心自能空尚有亭。王四酒家风味好，黄鸡白酒嫩菠青。”，小小酒楼竟充满了如此高雅的翰墨情趣，足供顾客们品味欣赏，不光如此，酒楼一排前窗敞开，苍翠、逶迤的虞山佳景尽入眼底，恰如壁上一幅对联中的下联所书：“卷帘山色扑人来”，顾客观景饮酒，怎不心醉？王四酒家具是如此得天独厚、引人入胜的优势，难怪人们都以专程到此品尝为快了。自此“王四桂花酒”就更出名了。1947年宋庆龄、宋美龄姐妹在邑人曾虚白（《孽海花》作者曾朴之子）的陪同下，在常熟游过兴福后，于王四酒家吃午饭，喝的就是桂花酒。据当年接待宋氏姐妹的王四儿媳妇邵银宝回忆：她俩吃着桂花白酒，连声说道：“好酒！好酒！”，此后，王四的桂花酒就誉满京沪。从京沪来常的游客，必以到王四尝桂花白酒为快。

王四桂花酒是常熟民间独特工艺创造与积累的结晶，与其他酒大相径庭，带有浓厚的地方色彩。酿成桂花酒近百年来，王四桂花酒已成常熟人民家喻户晓的送礼佳品。具有很高的历史价值、文化价值和传承价值。