

批发广西桂林土特产三花酒

产品名称	批发广西桂林土特产三花酒
公司名称	桂林乡里人家贸易有限责任公司
价格	38.00/瓶
规格参数	品牌:富江, 稀香 净重:500 (ml) 酒精含量:32-53 (%)
公司地址	桂林市七星区朝阳乡毛家村 3 8 号
联系电话	13558038338 18978343165

产品详情

品牌	富江, 稀香	净重	500 (ml)
酒精含量	32-53 (%)	原料与配料	大米, 糯米, 酒饼, 泉水
原产地	广西	特产	是

“桂林三宝”之一三花酒，桂林三花酒是中国米香型白酒的代表，被誉为为酒之王，是桂林人的骄傲。桂林三花酒以其历史悠久，工艺独特、品质优良而倍受中外游客的青睐。

三花酒属米香型小曲白酒。

三花酒来历

三花酒酿造历史可追溯到南宋。原由“师司公厨”酿成，后传入民间，清末出现专业酿酒作坊，至民国年间，作坊遍及桂林。1949年后，国家汇集民间酒坊各路优秀酿酒师，于1952年建立桂林酿酒厂(后改名桂林饮料厂，1987年改为桂林酿酒总厂)，沿用传统工艺，继续酿造“三花酒”。

至于为何名为“三花”，众说不一。一种说法是因酿造时蒸熬三次，摇动可泛起无数泡花，质佳者，酒花细，起数层，俗称“三熬堆花酒”，简称“三花酒”。另一种说法是：在摇动酒瓶时，只有桂林三花酒会在酒液面上泛起晶莹如珠的酒花。这种酒入坛堆花，入瓶要堆花，入杯也要堆花，故名“三花酒”。

三花酒特点

三花酒之所以优质，除了与采用清澈澄碧，无怪味杂质的漓江水、优质大米、精选的酒曲有关外，还因为桂林冬暖夏凉的岩洞所构成的特有的贮存条件，才使酒质愈加醇和芳香。

三花酒无色透明，蜜香清雅，入口柔绵，落口爽冽，回甜，饮后留香。适量饮用，可提神，活血，有益健康。

三花酒酒质清澄透明，酒味醇厚芳香，饮后回甜，独具一格。

三花酒传说

广西桂林三花酒全国闻名，它是采用桂林的千万株桂花酿制而成的，因此其味特别醇香，令人陶醉。

传说在桂林的桂花岛上，有一个人，名叫象郎，小时候在自家的菜园里种了一棵桂花树。象郎把这棵树看得象宝贝似的，终日跟树作伴，培土啊，浇水啊，还傻呆呆地自各儿对着桂花树说话哩。象郎倾注了十八年的心血，这棵桂花树终于长粗长高了。

一年的中秋之夜，明月当空，象郎又来到桂花树下，摆上了月饼、糕点，备好了酒，要跟桂花树一块儿过节。这时候，突然传来“象郎！象郎”的喊声，听声音象是个女人在喊他，象郎抬头一看，只见桂花树下走出一位姑娘。象郎简直不相信自己的眼睛，可是，没错呀！姑娘已经走到自己身边哩。

象郎惊讶地问：“你……你是谁家女子？怎么来到我的菜园？”那女子说：“我是桂花仙子，感谢郎君十八年来跟我朝夕相伴，如不嫌弃，愿以身相许。”原来，这棵桂花树是桂花仙子变的。桂花仙子见象郎又勤劳又忠厚，早就爱上他了。今天中秋佳节，特地来跟象郎相见，倾诉衷肠。

象郎见桂花仙子漂亮温柔，一片诚心，自然是十二个同意。于是，桂花仙子搬来了自己酿造的美酒，两人花前月下，饮酒谈心，对天盟誓，订下了终身。

这事儿被龟王和蛇夫人知道了，一在象郎和桂花仙子成亲的那天，他们变作老夫妻俩，前去祝贺。正当宾朋举杯，围着新郎、新娘祝贺的时候，龟主和蛇夫人突然露出了本相，指挥龟兵蛇将一拥而上，抢走了桂花仙子和她酿造的美酒。

龟王把桂花仙子掳进了洞里，威胁她说：“你就在这洞里给我造长寿酒，要不然的话，嘿嘿，我就要把你活活地饿死！”

桂花仙子又气又恨，哪里还肯给他造酒！龟王恼羞成怒，便把桂花仙子关进了牢里。桂花仙子虽有一身武艺，可此时此地已做了阶下之囚，纵有天大的本事也无法施展。她泪流满面，默默地思念着象郎。

再说象郎见桂花仙子被龟王抢走，实在伤心，痛哭不已，下决心一定要把桂花仙子救出来。他到处找啊，找啊，终于找到了龟洞。他悄悄地潜进洞去，杀死了两个看守牢门的龟兵，打开了牢门。夫妻相见，

抱头痛哭。象郎说：“这儿不是久留之地，我们得快些逃出去。”他们拔下了龟兵的两口宝剑，杀出了洞门。

龟王和蛇夫人得报，亲自率领龟兵蛇将追了上来。象郎只顾护着桂花仙子逃走，不提防龟王从身后掷来一支飞剑，正中后心，一含恨倒在漓江之滨。桂花仙子见象郎中箭倒地，悲愤难忍，咬紧牙关，挥舞宝剑，杀退了龟兵蛇将。龟王和蛇夫人一看不妙，欲想逃命，桂花仙子哪里肯放过他们，追迟上去一剑一个，杀死了妖魔，为象郎报了仇。

桂花仙子安葬了象郎，手提桂花篮，飞上月宫，采满了桂花，向象郎的墓地撒去，只见满天的桂花纷纷扬扬地洒落在桂林的山山水水中。从此，依山带水的桂林，桂树成林，万里飘香；人们用馨香的桂花和纯质的漓江水，酿出了三花酒，跟桂林的奇山秀水一样，久享盛名。

独特的血肉骨

桂林三花酒颇有历史，古时，被称作“瑞露”，宋代来桂林做官的范成大饮后称赞“乃尽酒之妙”，可见对它评价很高。

俗话说，“水是酒中之血，米是酒中之肉，酒曲是酒中之骨”。三花酒别具风味，广受人们喜爱。这要从它的“血、肉、骨”谈起。美酒佳酿首先必须有佳泉。漓江，特别是象鼻山的江底深潭涌出的地下水，质地纯甘，无杂物怪味，含微量矿物质，为三花酒提供了优良的“酒中之血”；其次，漓江流域的良种大米，粒大饱满，含淀粉率高达72%，是理想的“酒中之肉”；再者，市郊特产的曲香酒药草制成的酒曲，香气浓郁，是三花酒特有的“酒中之骨”。

三花酒之所以优质，除了与采用清澈澄碧，无怪味杂质的漓江水、优质大米、精选的酒曲有关外，还因为桂林冬暖夏凉的岩洞所构成的独特贮存条件，才使酒质愈加醇和芳香。据说，三花酒酿成后，一般要装入陶瓷缸内，存放在石山岩洞中，过一两年，让它变成陈酿，使酒质更加醇和、芳香，然后才分装出厂。

博得酒中美誉

三花酒除供饮用外，还可供药用、烹调菜肴等，因而销路广，销量也大，旧时以小本酿酒而发财者不少。因此，桂林民间流传顺口溜：“想要富，烧酒磨豆腐。”抗战期间，桂林人口骤增，消费水平高，尤其是1941年香港沦陷以后，外国酒的进口量大大减少，酒精来源困难，各行业均以三花酒代替酒精用途。由此，桂林酿酒业急剧发展，仅三花酒糟坊就有40余家，加上兼营的，超过百余家，仅泥湾街（今解放桥东岸沿河街）一带就有安泰源、朱长兴、罗永贞、恒吉祥等六七家之多，以安泰源的三花酒最有名。

1949年后，国家汇集民间酒坊各路优秀酿酒师，于1952年建立桂林酿酒厂（后改名桂林饮料厂，1987年改为桂林酿酒总厂），沿用传统工艺，继续酿造“三花酒”。

1957年全国小曲酒评酒会上，桂林三花酒被评为第一；1963年全国评酒会上，被评为国家优质酒，并获银质奖章；1979年第三次全国评酒会上，再次被评为国家优质酒，并被作为米香型白酒的代表，获得了“蜜香清雅，入口柔绵，落口爽冽，回味怡畅”的高度评价。如今，桂林三花酒在两广、上海、武汉、

北京、天津乃至港澳都享有盛誉，被誉为“桂林茅台”。

1964年被评为广西名酒，销全国各省、市、自治区，以及香港、澳门、日本、东南亚等国和地区。

三花酒品种

目前主要有象山水月桂林三花酒、青花梅瓶桂林三花酒、象山藏三花酒（36度）、美陶瓶特酿（55度、36度）、桂林三花百年酒（53度、38度）、水晶瓶特酿桂林三花酒（36度）、普通桂林三花酒（32度、38度、52度）