

# 洋河蓝色经典天之蓝52°绵柔型白酒

产品名称	洋河蓝色经典天之蓝52°绵柔型白酒
公司名称	亳州市魏献坊酒业有限公司
价格	350.00/箱
规格参数	品牌:天之蓝 商品条形码:6926119204358
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇怀花酒路中段豫皖酒业厂内
联系电话	15555290589

## 产品详情

品牌	天之蓝	卫生许可证	沪黄)食证字{2006}第050272号
商品条形码	6926119204358	产品标准号	GB/T10781.1-2006
净重	480 ( ml )	保质期	1000 ( 年 )
酒精含量	52 ( % )	原料与配料	水, 高粱, 小麦, 大麦, 豌豆
生产厂家	江苏洋河酒厂股份有限公司	OEM	否
原产地	江苏	特产	是
储藏方法	常温	生产日期	见瓶

苏洋河酒厂股份有限公司位于苏北古镇——洋河，地处江苏省宿迁市的宿城、宿豫、泗洪三县区交汇处，面临徐淮公路，背靠京杭运河，交通畅达，酒业兴旺，市场繁荣。据传，洋河大曲在唐代就已享盛名，尚可考证的历史已有四百多年，明末清初已闻名遐迩。当时曾有九个省的客商在此设立会馆，省内外七十多位商人客籍于此，竞酿美酒，使洋河镇的酿酒业更加兴隆繁盛。据《泗阳县志》记载，明朝著名诗人邹辑在《咏白洋河》中写到：“白洋河下春水碧，白洋河中多沽客，春风二月柳条新，却念行人千里隔，行客年年任往来，居人自在洋河曲”。清雍正年间，洋河大曲已行销江淮一带，颇受欢迎，有“福泉酒海清香美，味占江淮第一家”之誉，并被列为清皇室贡品。据记载，清乾隆皇帝第二次南巡时，在宿迁建有行宫，留住七天，品尝洋河大曲后挥毫留下了“酒味香醇，真佳酒也”的赞语。二十世纪初，洋河大曲的生产有了进一步的发展。1915年在全国名酒展览会上获一等奖；同年，参加巴拿马国际博览会获“国际名酒”奖状和金质奖章；1923年，参加全国物品展览获一等奖；同年，在南洋国际名酒赛会上，又获“国际名酒”称号，遂闻名于世，蜚声海内外。

洋河大曲以产地而得名，属浓香型大曲酒，系以优质高粱为原料，以小麦、大麦、豌豆制成的高温火曲为发酵剂，辅以闻名遐迩的美人泉水精工酿制而成。由于推行全面质量管理，沿用“老五甑续渣法”，同时采用“人工培养老窖低温缓慢发酵”、“中途回沙”、“慢火蒸馏”、“分等贮存”、“精心勾兑”等传统工艺和新技术，使洋河大曲日臻完美，形成了“甜、绵、软、净、香”的独特风格，被专家和

广大消费者誉为浓香型大曲酒的正宗代表。“绵柔”型白酒的创始者。

洋河大曲这一传统佳品，在解放前因战争连年而生产凋蔽，奄奄一息。1949年，全国解放后，党和政府拨出专款在几家私人酿酒作坊的基础上建立了国营洋河酒厂，即现在的江苏洋河酒厂股份有限公司。建厂初期，全厂占地仅1.4万平方米，职工41人，年产大曲酒26吨，产值4.34万，税利合计只有3.43万元。建厂五十多年来，在党和政府的领导下，生产连年发展，产品质量不断提高。目前，公司占地70余万平方米，拥有职工4000多名。标志名酒质量的名酒率达88%以上。1972年以来，洋河大曲被评为江苏省历届名酒。1979年在第三届全国评酒会上，洋河大曲一跃而跻身于全国八大名酒之列。其后，在1980、1981、1982年的全国白酒技术协作会和质量检评会上，均深受专家的好评和同行的仰慕。他们评价洋河大曲“入口甜、落口绵、酒性软、尾爽净、回味香”。1984年3月，在江苏淮安举行的第四届全国白酒评比考核会上，与会的80多位专家和同行对洋河大曲给予高度评价，全国酿酒行业权威人士、高级工程师、此次考核专家组组长周恒刚同志对洋河大曲的评语是：“香气纯正清雅，浓香正宗，典型性强，香与味平衡、香气之间的平衡十分协调，口味细腻悠长，尾子干净，回味甘甜”。1984年5月，在全国第四届评酒会上，55度洋河牌洋河大曲的品评得分为全国参评的148种白酒之冠，蝉联国家名酒称号，荣获国家质量奖金牌；38度洋河牌低度洋河大曲亦荣获国家质量奖银牌。1989年1月在全国第五届评酒会上，洋河大曲55度、48度、38度、28度四种产品均夺得同类产品总分第一名，荣获三枚金牌（55度、48度、38度洋河大曲）和一枚银牌（28度洋河大曲），蝉联了国家名酒“三连冠”。1990年7月，在轻工总会举办的五年一次全国浓香型白酒分级评比中洋河大曲以93.5分的最高分当选为标杆酒。1992年3月初，洋河大曲系列酒在美国纽约酒类国际博览会上，以其精湛的质量和古朴典雅的装潢倍受英、法、美等17个国家的酒类专家和消费者的青睐，一举荣获国际金奖。“八五”期间，洋河进入国家统计局和国家经贸委公布的中国最大工业企业综合评价最优500家行列，排名第126位，在全国17个名白酒厂中排名第二，名列全国轻工行业第14位，党和国家领导人江泽民、刘华清、李铁映、宋健、费孝通、杨汝岱、回良玉、郑斯林等曾先后来厂视察或赞扬洋河为国家作出的重要品牌介绍