

# 到河南 喝陶香

## ——仰韶彩陶坊品牌发展纪事

### 核心提示

一地有一地的风俗,一地有一地的文化。到河南,你要去看山的话,一定要去嵩山,因为嵩山能代表河南的“禅”文化;你要想了解当地传统曲艺的话,一定要听听豫剧,因为只有豫剧才是原汁原味、地道地道的河南艺术;你要是吃饭的话,一定要尝尝这里的烩面,因为汤汤水水、热乎乎、香喷喷的烩面,是河南人味蕾最爱的“这一口”。那么到河南,你要想喝能代表河南的酒,我想,仰韶的陶香型白酒彩陶坊就是你理想的选择!

### 仰韶文化是中国古代文明的主根

素有“华夏文明摇篮”之称的河南,位居中原大地,人丁兴旺,物产富足。千年人文传承谱写了兼容并蓄的丰饶史卷,造就了文化光辉的河南,也“酿”出了历史悠久的豫酒。

历史是豫酒最为深刻的印记,仰韶文化无论是在河南还是在中国,乃至在世界的历史上都具有深远意义。仰韶文化是中国史前文化的杰出代表,远古的先民最早在这里繁衍生息,也是从这里开启了中华文明的曙光。有句话说得好,“五千年文明看上海,五百年文明看北京,五千年文明看河南,史前文明看仰韶”。中国7000年史前文明的浩瀚,只有在仰韶文化中才可以深刻体会。

各式各样的彩陶,是在仰韶遗址中发掘出的文物的典型代表。探寻彩陶纹饰传递的深层次信息你会发现,这些彩陶纹饰不仅是单纯的艺术创造,而且是那个时代物质文明和精神文明的缩影。丰富多彩的彩陶图案,大多来自远古先民对自然界事物的观察、摹画。这些迷人的纹饰,刻下了7000年史前文明的印记,成为中国史前时代第一个繁盛期具有代表性的文化符号。仰韶彩陶坊的设计正是由此发端,彩陶坊酒瓶仿照了7000年前仰韶文化中鱼纹葫芦瓶的外形,并按照仰韶文化中的手工制陶工艺精心烧制而成,充满史前文化气息的彩绘图案,完美展现了古今辉映之美。仰韶彩陶坊酒的推出是仰韶文化的延续,也是对悠久仰韶文化的致敬。

说到酿酒,中国酒的根文化也在仰韶。在仰韶文化遗址中,出土的文物里有大量的酒具和酒器。仰韶7000年前就开始酿酒,仰韶酒的历史从那时开启,是不争的事实。如今,人类发展经过漫长的岁月,酿酒的技术也发生了变革,直到今天,酒仍是生活中不可或缺的一部分。

7000年的时间,酒从第一次出现到走进千家万户。7000年的岁月,见证了酒文化从出现到繁荣的全过程。一瓶仰韶酒就是一部酿酒史。所以,要想在酒中体味中国酒最深厚的历史,非仰韶酒莫属。

仰韶酒厂就坐落在仰韶文化的发源地澠池,一个有着7000年积淀的历史文化圣地。7000年前,仰韶人就在这里生活,至今没有出现断层。7000年前,人类在这里用陶酿酒,7000年后,人类依然在这里用陶酿酒。独有的生态酿酒环境,传承至今的陶器酿酒方法,诞生了一种美妙的酒香——陶香。仰韶酒是仰韶文化的继承和发扬。中国的历史在酿酒陶器中发酵、升华,直至淬炼成酒。

### 兼容并蓄,陶香体现了河南的人文精神

河南自古交通发达,是中国的交通枢纽,南来北往的客商非常多,这个地方是最兼容并蓄的,任何产品进入中原市场没有门槛,这具有非常典型的多元包容意义。另外,佛教、道教、儒教三教合一,全国只有河南有。甚至连河南人引以为傲的日常饮食“烩面”,同样取自“大杂烩”之意。可以看出,河南具有包容、融会贯通、兼容并蓄的性格。这种性格也融进了河南人的骨子里,形成了独具特色的河南精神。

中原“天地之中”的地理位置,决定了其“兼容并蓄,海纳百川”的文化特性,豫酒文化作为中原文化的重要组成部分,在长期的发展过程中,也融合了各种香型的优秀元素,演变成极具兼容性的特点。无论是从人们的生活习惯、文化传承还是从历史发展的角度来看,兼香型白酒在河南都是最有基因、最有市场的。中国著名白酒专家沈怡方表示:“白酒作为传统行业,在结合自身传统工艺的基础上,将多种香型的先进工艺融合到白酒生产工艺中,博采众长,为我所用,是未来中国白酒风格发展的方向,也是中原白酒发展的方向。”

仰韶酒从兼香出发,结合自己的地缘位置特色,确立了中华白酒第十三香——陶香。陶香是豫派兼香的代表,吸收了东南西北之所长,并在各种香型原有优点的基础上融合升华,将兼香带到了一个更高的境界。

陶香型白酒是具有河南人文精神,同时适合河南地理特点的白酒。陶香型白酒的开创不仅为中国传统白酒香型再添新香型,而且使仰韶“彩陶坊”成为豫酒风格所系、兼香典范所在。陶香型白酒结合了河南的“兼”文化,同时将河南大地厚重的历史感融

入酒中。陶香型是最能体现河南人文精神的香型,喝仰韶酒,品的是陶香,更是河南、更是中原。

### 陶香型是河南白酒独一无二的香型

中国白酒现在各有各的风格特点,但是在中原,尤其是在河南,一说到豫酒,五秒之内,一般想不到具体的风格代表。

作为豫酒的品质标杆企业,仰韶酒业面对豫酒在复兴过程中所遭遇的瓶颈,率先对豫酒的风格问题进行了深入研究。陶香型白酒的研制成功为河南酒业,甚至全国酒类行业做出了巨大的贡献。仰韶酒的贡献在于为豫酒多年来的“酒体风格困惑”拨开了眼前的迷雾,让豫酒认识到了自己的优势,发掘出了自己的潜力。“大兼香”应该是河南酒企共有的风格资源和优势基因,而“陶香型”是仰韶酒特有、专属的,由大兼香升华而来,是豫派兼香的集大成者,代表了兼香型白酒的新境界。它应该是豫酒未来酒体风格和品牌文化创新的源泉。

陶香型白酒是仰韶酒业在传统香型白酒的基础上进行的技术创新,其融合了浓香、清香、酱香和芝麻香,同时将九粮工艺及“陶池发酵、陶锅蒸馏、陶坛存储、陶瓶盛装”四陶工艺融入其中,使其在口感、风味方面具备了鲜明的个性特点。陶香型白酒微黄透明、香气幽雅、细腻、醇厚丰满、圆润舒适、余味爽净、风格独特,是中国传统白酒香型的重大创新。仰韶酒业为了传承、弘扬中华文明、仰韶彩陶文化等,把香型定义为陶香型,成为中国白酒特有的香型。

河南省酒业协会会长熊玉亮对陶香型白酒仰韶彩陶坊酒做出了高度评价,他说:“仰韶彩陶坊酒改变了河南中高档白酒的市场局面,促进了河南白酒行业的技术革新,为豫酒的振兴和繁荣做出了积极贡献,也推动了中国酒类行业的发展,彰显了豫酒新风格,树立了行业新标杆。”

### 陶香型白酒彩陶坊,是豫酒品质的代表

仰韶酒业董事长侯建光曾经说过:“酒香不怕巷子深,品质好才是最好的营销。优秀的品质,才能真正打动消费者的心。仰韶彩陶坊酒,我们从它诞生的那天起,就重视其产品质量的打造。”

从2004年企业改制起,仰韶酒业就开始在工艺创新和香型研发上下功夫,召开了由国内及省内知名白酒专家、公司技术骨干组成的新香型风格白酒专题研讨会,成立了以国家级著名白酒专家沈怡方为组长的新香型白酒研制项目组,对公司制曲工艺进行修正。为了加快研发进度,攻克技术难关,仰韶酒业成立了制曲研究中心、酿酒研究中心和酒体设计中心,并与江南大学联合成立了江南大学仰韶酒业陶香型白酒研究院,在酿造技术领域进行深

入的交流与合作,取得了一系列的创新成果。

仰韶酒的品质,体现在原料用粮绿色化、酿造环境生态化要求、质量管理标准化,严把原料入口关,强化绿色产品理念。

**原粮:**仰韶彩陶坊的酿造原粮均来自豫西山区的无公害绿色农产品生产基地。值得特别介绍的是,所采用的坨坞贡小米,是远近闻名的澠池特产,地方志载:清乾隆帝食用此米,王气振作,龙颜大悦,夸其为神米,遂定为贡品,于助酒味别有妙处,用于酿酒,可使酒味柔绵,香气幽雅。

**泉水:**水为酒之魂,好酒必得有好泉。好的泉水,清冽如玉,甘甜如饴,酿出的酒,观之晶莹清澈,品之味甜至美。在仰韶村遗址附近,距仰韶酒业200米的玉皇庙沟内,有一泉名曰醴泉,水质极佳,富含锶、钙、锌、硒等多种对人体有益的矿物微量元素,酸碱度平衡,最适于酿酒。用天然泉水酿酒,极为甘醇、绵柔。

**酒曲:**古人云“若作酒醴,尔唯曲蘖”,曲为酒之母,是酿酒发酵的原动力。曲的好坏直接影响酒的质量,酒曲优则酒优。仰韶彩陶坊酒曲采用黄河流域优质小麦、豌豆、大麦为原料,按秘研比例精工制成。仰韶酒业所处位置十分优越,独特的生态环境,使得空气中活跃着大量的特殊酿酒生香微生物。在这样的生态环境中,通过严格的培养富集工序制成的仰韶酒曲,是形成仰韶彩陶坊酒浓酱谐和、芳香幽雅、细腻醇厚、后味爽净、回味悠长独特风格的重要原因。

**酿造:**彩陶坊酒的酿造还采用了最繁琐、最考究的九粮九蒸、陶陶陶藏古法工艺,以高粱、小麦、玉米、糯米、大米、大麦、豌豆、小米、荞麦九种粮食为原料,经过八十一道工序,采用清蒸清烧、混蒸混烧、老五甑续糟堆积发酵等传统工艺与现代生物技术相结合,并辅以独特的陶陶陶藏、陶陶陶藏、陶陶陶“四陶”工艺,由国家级酿酒大师精心亲制。

**封藏:**酒越陈越香,好酒在于“藏”。“陈酿十里香”,是说经过多年陈放的酒老熟、香味浓郁、酒味甘醇。仰韶彩陶坊酒原酒先是被封存在陶坛中,又被窖藏在仰韶酒业特有的河南最大的地下恒温酒窖的最底层。在地下10米,是一个不同的世界。因为地下酒窖恒温恒湿,温度低、湿度大,酒体自身的酯化等化学变化、物理变化缓慢,通过缓慢的陈酿贮存过程,酒液自身发生氧化还原和酯化等化学变化,水分子和酒精分子充分融合,各种微量成分含量更加协调,使仰韶彩陶坊的酒体变得更加香气幽雅、口感绵柔。藏,就是仰韶彩陶坊酒饮之绵软适口的原因。

对于白酒来说,“好喝才是硬道理”,但是好喝是需要工艺技术支撑的,消费者对陶香型白酒“品质好、口感好、不上头、醒酒快”的优良品质评价,正是仰韶酒业重视品质、自主创新的结果。

至今,经过九年酿造实践与技术创新酝酿,彩陶坊酒得到了强有力的技术支撑和质量保障,受到了众多国际友人和广大消费者的喜爱和追捧。品质是一款白酒的

生存之基,就像仰韶酒业董事长侯建光所说:“我一生一世只为酿造一瓶好酒,我这一辈子就只做这一件事,仰韶人共同孜孜不倦地努力,我相信一定能成功。”仰韶陶香型白酒能有如此品质,源自无数精益求精、富有匠人精神的仰韶人呕心沥血的打造。正是仰韶酒业视品质为生命的精神,才将仰韶彩陶坊打造成为河南中高端产品的典范之作。

### 国内外屡获殊荣,陶香型白酒是豫酒的骄傲

仰韶酒业多款产品在各大重要会议上使用,同时屡次在国内外评比中获得金奖,让豫酒展示在中国和世界的面前。

2015年9月9日,2015(贵阳)比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛榜单在贵阳揭晓,仰韶陶香型白酒彩陶坊天时、地利两款产品,在国内外众多烈性酒品牌中脱颖而出,被评为金奖,再次将豫酒带到了世界的面前。

仰韶酒业将豫酒复兴的责任扛在肩上,仰韶酒业唯有将品质放在心中,将消费者放在第一位,才能让豫酒在中国白酒板块中崛起。“仰韶彩陶坊,豫酒的力量;仰韶彩陶坊,豫酒的榜样;仰韶彩陶坊,豫酒的方向;仰韶彩陶坊,豫酒的形象。”这是河南省酒业协会会长熊玉亮给彩陶坊的评语。

无独有偶,借助品类创新、品质提升,彩陶坊还引来了诸如白酒泰斗沈怡方、茅台酒厂名誉董事长季克良、中国酒业协会秘书长宋玉玉、中国酒类流通协会会长王新国、华夏酒报总编辑文友、中国酒业协会副理事长刘秀华等大咖的青睐。

经过多年沉淀,仰韶酒业在夯实其豫酒中高端白酒标杆形象的同时不断拓展发展路径。未来,仰韶有信心为河南白酒争取更大的荣耀,让豫酒的美誉响彻大江南北。

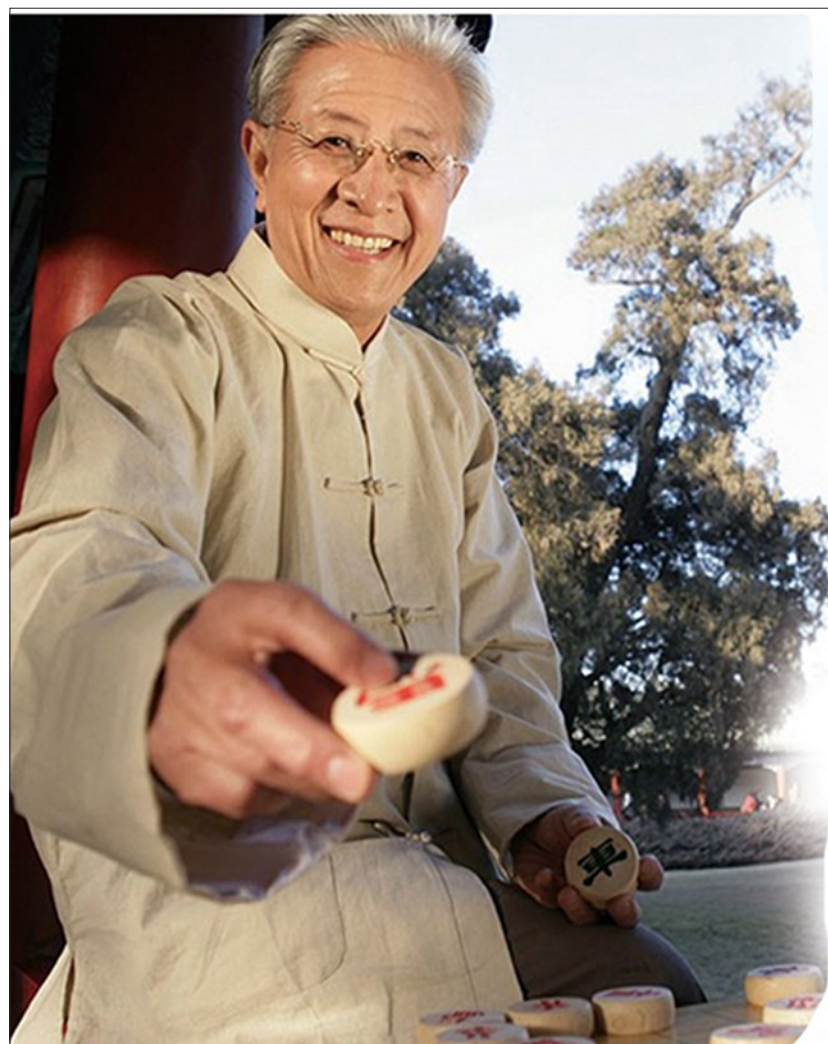
### 到河南,喝陶香

中原,尤其是河南是非常适宜造酒的地方。因为河南的地理位置处于中国的中部,这里的气候是最好的,不冷不热,不是特别干燥,又不是特别潮湿,拥有丰富的微生物群落,动物、植物都适宜在这里生长。豫酒复兴之路一定是根据中原的地理位置、气候、水质,形成豫酒自身的特色,才能闯出一片天地。陶香正是仰韶在河南地理和人文双重因素考虑下进行的创造。陶香的开创将豫酒提高到了一个新的高度。

到贵州,喝酱香;到四川,喝浓香;到山西,喝清香;到山东,喝芝麻香;到陕西,喝凤香……那么到河南,就喝陶香喽!

仰韶陶香型白酒作为河南对外展示形象的一张经典名片,成为河南酒的标志。也许只有陶香才能诠释7000年中原文化的深厚,只有陶香才能演绎中原大地的人文和情怀。到河南,喝陶香!仰韶彩陶坊,河南的味道! (申明贵)

本文转自2015年9月23日《河南日报》7版



文化为民  
文化惠民

## 创建国家公共文化服务体系示范区