

行业知识：名酒欣赏五粮液酒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/43/2021\\_2022\\_\\_E8\\_A1\\_8C\\_E4\\_B8\\_9A\\_E7\\_9F\\_A5\\_E8\\_c34\\_43642.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43642.htm) 五粮液牌五粮液酒是四川省宜宾五粮液酒厂的产品。1985年、1988年获商业部优质产品称号及金爵奖，1963年、1979年、1984年、1988年在全国第二、三、四、五届评酒会上荣获国家名酒称号及金质奖，1988年获香港第六届国际食品展览会金龙奖，1989年获日本大孤第三届89关西国际仪器展金质奖，1990年获泰国国际酒类博览会金奖，1991年获保加利亚普罗夫迪夫国际展览会金奖及德国莱比锡国际博览会金奖，1992年获美国国际名酒博览会金奖1993年获俄罗斯圣彼得堡国际博览会特别金奖。宜宾古为戎州、叙州，酿酒历史悠久。据宜宾地区出土汉墓遗物中，有许多陶制和青铜制的酒器，说明早在汉代就已盛行酿酒和饮酒的风俗。宜宾盛产荔枝，据《华阳国志》和《太平御览》中均有记载，其荔枝甜郁芬芳，多汗可酿酒，故当地自古以美酒和荔枝相联系。唐代酿有“重碧”酒，永泰元年（765）诗人杜甫在戎州赋诗曰：“胜绝惊身老，情忘发兴奇。重碧拈春酒，轻红臂荔枝。”宋代酿有“荔枝绿”、“绿荔枝”名酒。元符年间，黄庭坚旅居戎州曾赋《廖致平送绿荔枝，为戎州第一；王公权荔枝绿酒亦为戎州第一》诗曰：“王公权家荔枝绿，廖致平家绿荔枝；试倾一杯重碧色，快剥千里面轻红肌；泼醅葡萄未足数，堆盘马乳不同时；谁能品此胜绝味，惟有老杜东楼诗。”又据《叙州府志》载：“荔枝绿酒，宋王公权造，黄庭坚称为‘戎州第一’，有‘荔枝绿颂’，曰：王墙东之美酒，得妙用于三物，三危露

以为味，荔枝绿以为色，哀白头而投裔，每倾家以继酌。”说明“荔枝绿”是用多种粮食酿制而成的。黄庭坚在《金鱼井》诗中赞戎州酒曰：“姚子雪曲，杯色争玉。得汤郁郁，白云生谷。清而不薄，厚而不浊。甘而不哂，辛而不螫。”熙宁年间其酒课为“五千贯以下”。元代的《酒小史》还载有“王公权荔枝绿，廖致平绿荔枝”酒名。明代酿有“咂嘛酒”，如《本草纲目》载：“秦、蜀有咂嘛酒，用稻、麦、黍、秫、药曲，小罌封酿而成，以筒吸饮。”清代酿有“杂粮酒”，闻名于世，系由“荔枝绿”、“咂嘛酒”脱颍发展成的“烧酒”，是用高粱、粳稻、糯稻、玉米、荞麦五种谷物酿成。1929年宜宾县前清举人杨惠泉爱其酒质优点，而鄙其名称，更名为“五粮液”。五粮液酒厂有旧糟坊的老窖遗物，为明代所遗，迄今已有300余年历史。清初，叙州城有4户酒坊，在二坎子有温德丰糟房（后改为利川永）、马家巷有张万和糟房南门有德盛福糟坊、东门有长发升糟房，各有三个酒窖，其中以温德丰糟房酒窖最早，产酒最佳美。清雍正年间酒窖增至52个。1840年至1937年糟坊达14家，酒窖125个。1949年，只剩9家糟坊，酒窖76个。1952年在利川永、长发升、张万和等糟房的基础上建成现酒厂，继承传统工艺，恢复和发展五粮液生产。五粮液的酿造原料为红高粱、糯米、大米、小麦和玉米五种粮食。糖化发酵剂则以纯小麦制曲，有一套特殊制曲法，制成“包包曲”，酿造时，须用陈曲。用水取自岷江江心，水质清冽优良。发酵窖是陈年老窖，有的窖为明代遗留下来的。发酵期在70天以上，并用老熟的陈泥封窖。在分层蒸馏、量窖摘酒、高温量水、低温入窖、滴窖降酸、回酒发酵、双轮底发酵、勾兑调味等一系列工序

上，五粮液酒厂都有一套丰富而独到的经验，充分保证了五粮液品质优异，长期稳定，在中外消费者中博得了美名。五粮液酒无色，清澈透明，香气悠久，味醇厚，入口甘绵，入喉净爽，各味谐调，恰至好处。饮后无刺激感，不上头。开瓶时，喷香扑鼻；入口后，满口溢香；饮用时，四座飘香；饮用后，余香不尽。属浓香型大曲酒中出类拔萃之佳品。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问  
[www.100test.com](http://www.100test.com)