

行业知识：名酒欣赏沱牌曲酒 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_43643.htm 沱牌曲酒是四川省射洪县沱牌曲酒厂的产品。1980年被命名为四川省名酒，1981年、1987年被评为四川省优质产品，1981年、1985年、1988年获商业部优质产品称号及金爵奖，1988年在全国第五届评酒会上荣获国家名酒称号及金质奖，1988年在瑞士日内瓦第16届国际博览会获新发明铜牌奖，同年获香港第六届国际食品展览会金瓶奖。射洪县酿酒历史悠久，早在唐代就酿有名酒。诗人杜甫宦游此地时，在《野望》诗中曰：“射洪春酒寒仍绿。”据《射洪县志》载：“射洪春酒，擅名前代工部诗称之。又费密（清初学者）称谢公东山得易酒法，归射洪造酿甚美。蜀人谓之谢酒。今之糟坛味甚香美，其遗制也。”民间多制“哂酒”，当地还有“六月六日造曲，九月九日酿酒，谓之重阳酒”的风俗。清代酿有“火酒、绍醪、惠泉”等酒品。1911年，柳树沱镇酿酒世家李吉安建“吉泰祥糟坊”，引龙澄山沱泉水为酿造用水，继谢酒工艺而发展成为大曲酒，名为沱牌曲酒，闻名于川内外，故客商争购，名噪八方，人们传颂“沱牌曲酒，泉香酒冽”。1951年在吉泰祥糟坊基础上成立国营射洪县曲酒厂，沿承传统工艺继续生产沱牌曲酒，1988年易为现厂名。沱牌曲酒以优质高粱、糯米为原料，以优质小麦、大麦制成大曲为糖化发酵剂，老窖作发酵池，采用高、中温曲，续糟混蒸混烧，贮存勾兑等工艺酿制而成。沱牌曲酒具有窖香浓郁、清冽甘爽、绵软醇厚、尾净余长，尤以甜净著称的独特风格，属浓香型大曲酒。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