

行业知识：名酒欣赏西凤酒 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\\_43646.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43646.htm) 西凤牌西凤酒是陕西省凤翔县西凤酒厂的产品。1984年获轻工业部酒类质量大赛金杯奖，1979年在全国第三届评酒会上荣获国家优质酒称号及银质酒，1952年、1963年、1984年、1988年在全国第一、二、四、五快平酒会上荣获国家名酒称号及金质奖，1992年获法国巴黎国际名优酒展主会特别金奖，1993年获法国巴黎第15届国际食品博览会金奖。凤翔古称雍州，酿酒历史悠久。西周时期已有酿酒，境内出土的大量西周青铜器中有各种酒器，充分说明当时盛行酿酒、贮酒、饮酒等活动。《酒谱》记有：“秦穆公伐晋及河，将劳师，而醕惟一钟。蹇叔劝之曰：‘虽一米投之于河而酿也’，于是乃投之于河，三军皆醉。”这就是淬在雍州“秦穆公投酒于河”的典故。又据《史记》载：秦穆公“亡善马，歧下野人共得而食之者三百余人，吏逐得，欲法之。穆公曰：‘乃皆赐酒而赦之。’三百人者闻秦击晋，皆求从，从而见穆公窘，亦皆推锋争死，以报食马之德。”由以上史实可见，当时雍州已酿有“醕”和“酒”。唐代肃宗至德二年（757），将雍州改称“凤翔”，取意周文王时“凤凰集于岐山，飞鸣过雍”的典故。自唐代以来，凤翔就素称“西府凤翔”。仪凤年间，吏部侍郎裴行俭送波斯王子回国途经凤翔柳林镇，饮酒后即兴赋诗曰：“送客亭子头，蜂醉蝶不舞。三阳开国泰，美哉柳林酒。”据张能臣《酒名记》载，宋代“凤翔橐泉”酒已称著。宋嘉七年，苏轼任凤翔府判官时作有赞柳林酒的诗文：“花开美酒唱

不醉，来看南山冷翠微。”明代也有文人赞誉柳林酒的诗文，苏浚《东湖》诗中有“黄花香泛珍珠酒，华发荣分汗漫游”。清代以“凤酒”著称，而且在“八百里秦川”的宝鸡、岐山、县及凤翔县等酿制之烧酒均称“凤酒”。1929年编的《工商部中华国货展览会实录》载：“凤翔县兴盛德之凤翔烧酒”获二等奖。1934年编的《第三届铁展陇海馆专刊》云：“陕西省则以凤翔、岐山、宝鸡等县所产凤酒最优质，味醇馥，与山西汾酒不相上下。往岁产最甚丰，凤翔、宝鸡年各出数百万斤。”但到1949年时，柳林镇仅有七家小酒坊。1956年在凤翔县新民酒厂的柳林镇两个生产小组基础上建成西凤酒厂，翌年按传统工艺继续投产此酒。西凤酒以当地特产高粱为原料，用大麦、豌豆制曲。工艺采用续渣发酵法，发酵窖分为明窖与暗窖两种。工艺流程分为立窖、破窖、顶窖、圆窖、插窖和挑窖等工序，自有一套操作方法。蒸馏得酒后，再经3年以上的贮存，然后进行精心勾兑方出厂。西凤酒无色清亮透明，醇香芬芳，清而不淡，浓而不艳，集清香、浓香之优点融于一体，幽雅、诸味谐调，回味舒畅，风格独特。被誉为“酸、甜、苦、辣、香五味俱全而各不出头”。即酸而不涩，苦而不黏，香不刺鼻，辣不呛喉，饮后回甘、味久而弥芳之妙。属凤香型大曲酒，被人们赞为它是“凤型”白酒的典型代表。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)