

# 雁门春酒：贵在纯粮 妙在清香

## ——山西雁门春酿造有限公司发展纪实之一——



雁，春归北国，秋去南疆，在岁月轮回中，用“人”字把诚信与执着写入了风雨沧桑。

雁门春，用“雁”铭刻着山西雁门春酿造有限公司立身发展的精神信条，也用“雁”昭示着雁门春酒表里如一的纯正品质。

门，有家的地方就有门，有门的地方就有门神，有门神的地方就有说不尽的朔方情怀与平安吉祥。

雁门春，用“门”铭刻着山西雁门春酿造有限公司浓郁绵长的文化情怀，也用“门”昭示着雁门春酒饱含温馨祥和的清正醇香。

春，一元之始，蓬勃之母。蓄破冰开航之势，怀奔腾万里、纵横四方之志。

雁门春，用“春”铭刻着山西雁门春酿造有限公司开拓奋进、青春有为的发展气势，也用“春”昭示着雁门春酒绵柔之中蕴含的悠悠劲道。

雁门春酒源于“五粮”。

五粮，是指高粱、小麦、大米、玉米、糯米五种粮食，其中高粱为五粮之首。

地缸五粮发酵80天，五粮大曲发酵45天，五粮发酵35天，高粱发酵28天。

这是雁门春酒酿造流程中发酵环节的一个铁的定制，整个发酵过程不添加任何催化和防腐类化学成分，完全遵从自然属性发酵，发酵的天数是原料的有益成份得以完好保存的最佳时间。

从形态饱满的粮食，到酣畅醇香的美酒，发酵是决定酒的品质和口感的关键环节，是朔州传统窖池混蒸酿酒工艺流程的核心。

酒，与人类相依相伴从历史深处走来。作为一种特殊的文化载体，酒在人类生活中占有独特地位。不同的地域酿造不同的酒和各具特色的酒文化，不同的民族智慧也酿造了异彩纷呈的民间酿酒工艺。

朔州传统窖池混蒸酿酒工艺源远流长，是古老朔州特殊地域风情和民族智慧的宝贵结晶，是朔州传统酒文化的瑰宝。

曾几何时，窖池混蒸工艺酝酿了朔县“雁门白”颇具地域特色的悠悠香醇和纯真风采。然而，随着朔县酒厂1988年湮没于历史深处，雁门白也随之谢幕，窖池混蒸工艺也曾一度中断了近30年。纯粮酿造的原汁原味的雁门白是朔州酒文化的独特符号，是朔州人值得久久回味的美好记忆。

2014年，雁门春带着特别的使命呱呱坠地。于是，延续和传承古老窖池混蒸工艺，再现当年雁门白的风采成为雁门春与生俱来的追求。

于是，“水必得其甘，曲必得其时，料必得其真，器必得其洁，缸必得其保”的传统古训成为雁门春的法宝。几年来，不为高利驱使，不为产量左右，只以精品献世成为雁门春恪守不变的信条。

于是，严守工序，层层把关，成为雁门春的常态。

雁门春的水是从朔城区东南贾庄乡的深井里汲取的清澈甘冽的地下水。雁门春的高粱、小麦、大米、玉米、糯米均来自天然的肥田沃野，均经过认真精挑细选。

不论是对酿造用水的选择，还是对五粮的挑选，雁门春的原料均来自田野、来自自然，均来自最初的形态。经过蒸煮、尘封、窖藏、发酵，雁门春最后才成就了一口口荡气回肠的美酒。

最纯净的物料、最自然的发酵，雁门春让粮食演绎出一种自然纯真的味道，让人们品鉴出朔州酒文化的一种独特格调。

2016年11月，雁门春白酒酿造技艺被朔州市政府认定为“市级非物质文化遗产”。

雁门春酒，根植塞北独具特色的酒文化，凭借原生态的酒品本质日益受到广泛青睐，其醇香早已远出三晋，在内蒙、陕西、河南、湖北、山东、四川的楼宇厅堂、阡陌农家飘逸缭绕；而当雁门春酒的天然醇香一经在更加广阔的国土上飘绕时，这一切就注定是民族酒文化的靓丽符号。



贵在纯粮、妙在清香——好酒雁门春，为风调雨顺、国泰民安而助雅兴，为您事业腾飞、生活美满而添真彩。  
雁门春酒，是您举办宴席、品鉴生活的理想选择。