

好山水、好原料、好工艺 成就酒鬼酒神秘馥郁香

前浓、中清、后酱，一口三香。酒鬼酒，以其特独无二、不可复制的馥郁香型，独步酒林，奠定了其在中国白酒业不可撼动的地位，堪称中国馥郁香型之鼻祖。

那么，酒鬼酒独创的神秘“馥郁香型”究竟是通过怎样的神奇工艺酿造而成？是怎样的酿制工艺，使酒鬼酒“口味醇厚甘甜、酒体爽净悠长、浓香带酱、酱不露头，兼具浓型之芳香、酱型之细腻、清型之纯净、米型之优雅”？

独特生态 活水与老泥成就酒鬼酒风骨

酒鬼酒来自湘西，那是一个神秘而美丽的地方。钟林毓秀的湘西，正是酿造酒鬼酒的风水宝地。

湘西地处云贵高原的余脉武陵山区，属亚热带湿润季风气候，空气湿润、降雨充沛。酒鬼酒公司正是位于湘西武陵山脉喇叭山谷，这里三面环山、丛森茂密、溪流潺潺，更有龙、凤、兽三眼泉水，是酿造美酒的最优质水源。

再者，湘西盛产的高山云雾糯谷、酿酒高粱，特别适宜造酒，从酿酒原料上保证了食品的安全卫生要求。

而酿造酒鬼酒的窖泥——湘西黄壤是南方特有的生产优质窖泥的首选泥种，其PH值一般在6左右，而且有效成分含量丰富，是培养人工老窖的最佳泥种。这就是“酒鬼”初出江湖时就敢和茅台、五粮液抗衡，一举成为公认高端白酒的天赋潜质。

丰富的优质酿酒原料、绝佳的天然黄泥和微妙的微生物小生态，使酒鬼酒的生态酿造具备了稀缺的地域生态环境基础。这也是成就酒鬼酒风骨的关键所在。

精湛工艺 复活传统工艺，大胆颠覆创新

产地生态环境的独特性，还不足以解释酒鬼酒成为“无上妙品”的品质。其工艺的复杂性，真正造成了酒鬼酒这种香型的不可复制和唯一性。

总结来说，酒鬼酒是采用多粮颗粒原料，取龙、凤、兽三眼穿石而出的泉水为血，复活湘西民族传统工艺，采用湘西土家、苗家民间千年酿酒秘方，经小曲培菌糖化、大曲配醅发酵、窖泥提质增香、粮醅清蒸清烧、洞穴储存陈酿、精心组合勾调而成。

据了解，目前，在全国3万余家白酒企业中使用这种工艺的仅酒鬼酒一家。

很多品鉴者在感叹酒鬼酒韵味之“九曲回肠”时，也很好奇——究竟其酿造有何独特之处？原来，这种酿造吸收了大曲酒中的酱香工艺，将大曲酒的酿造技术精华有机融合到小曲酒的生产当中。这种独特创新，使酒鬼酒既保持了小曲酒的清雅、干爽和纯净，又具备了大曲酒的醇厚、丰满、浓郁的芳香，使之融“泸型之浓香”、“茅型之酱香”、“汾型之清香”，博众家之长于一身。

更值得一提的是酒鬼人采用湘西民间贮酒的方法，将酒置于天然溶洞中，使酒在特有的溶洞小气候环境下自然老熟。

这种精妙绝伦的酿制技艺，不仅仅在被消费者品鉴后得到口感上的认可，也实实在在地得到了荣誉和重视。

精致洞藏 洞中方七日，世上已千年

“洞中方七日，世上已千年”。作为白酒，深深植根于中国传统文化，自古便有“酒是陈的香”这一说法。有专家认为，白酒在洞里存放一年相当于洞外存放三年的效果。而独特的洞藏工艺为酒鬼酒增添了另一种神韵。

专家介绍：“天然溶洞的洞藏存储方式和传统的窖藏模式有本质区别。因为洞内常年恒温、恒湿，空气中微生物种类丰富，对原酒保存和后天的老熟、生香、品质的升华具有独特的作用。在洞里存放一年，相当于洞外存放三年的效果，酒的杂质释放更加完全，口味更加醇厚。”

按照湘西传统工艺，酒鬼酒对于山洞的选择谨遵“三不选”原则，即干洞不选，洞中有水，方具其魂；

湿洞不选，水势汹涌则魂不纯；小洞不选，洞天广阔方容“洞神”自在清居。以此看来，能具备优秀洞藏条件的企业少之又少。

湘酒代表之作酒鬼酒正储藏于湘西这块风水宝地，运用天然而稀缺的湘西洞藏工艺，精心酿造极致美酒。好山好水，自然钟林毓秀，酿成美酒。单凭此，更为湘西名酒酒鬼酒平添几分动人魅力。

无上妙品：酒鬼酒

酒鬼酒，一口三香，即有“前浓、中清、后酱”之余韵。酒质醇厚丰满，口感柔顺怡长，馥郁含香，这便是馥郁香型的境界！“前浓、中清、后酱”，正可谓：妙不可言，妙在其间，堪称无上妙品。

用曲、用水、用泥、用料独特考究，酿制工艺、勾调工艺和贮藏工艺独具匠心，可以说酒鬼酒的酿造工艺在酒界独树一帜，民间技艺与现代技术的完美结合，造就了酒鬼酒独特的风格。酿造出如此美酒，是酒鬼人值得为之自豪的创举。馥郁香不仅是我国白酒香型的一种创新，也是酒鬼酒与其他同类型白酒最明显的品牌区隔，这是酒鬼酒可持续性发展的核心竞争力。

1956 酒鬼 2016

建厂六十周年献礼

酒鬼酒

恭祝全省人民
新年快乐!

全国统一招商服务热线：400-990-0799

献礼版黄坛酒鬼酒

酒鬼酒股份有限公司
JIUGUI LIQUOR CO., LTD.