

# 传承古酒文化 封藏盛世佳酿

## 2017 第四届鸡公山白酒文化节暨感恩封坛大典举行

**信阳消息** (记者 金培满 通讯员 易续震)近日,2017 第四届鸡公山白酒文化节暨感恩封坛大典在我市举行,来自全国各地的 3000 余名消费者、酒业同仁及媒体人士共同见证了此次封坛大典。

作为河南省白酒骨干企业之一的信阳鸡公山酒业,始建于 1949 年,是豫南颇具特色的白酒酿造企业,曾多次被评为河南省十大名酒。近年来,鸡公山酒业以“打造信阳名片 助力豫酒振兴”为己任,恪守“生态健康白酒首选”这一品牌战略定位,取得了长足发展。自 2014 年开始,鸡公山酒业一年一度的白酒文化节暨封坛大典,已成为豫酒行业一次匠心传承、文化推广的重大仪式。

封坛大典上,中原好酒传承人、鸡公山酒业掌舵人、董事长朱耀辉先生携鸡公山酒业团队共同祈福丰年盛世,通过一系列的传统祭祀礼制,将华夏文明千年孕育的

中国白酒文化精髓史诗般庄严、震撼、完美地呈现于来宾眼前。“盛世封坛”环节,由古法工艺精心酿制而成的三坛鸡公山原浆基酒被呈上仪式台,由行业领导与白酒专家共同题字盖章,合力封印入窖。整个封坛过程礼制严谨、气氛热烈、节奏明快,彰显了鸡公山酒业对中原传统酿酒智慧的传承及其对原酒封藏这一特殊礼仪的重视。

“酒是人与人之间沟通感情的润滑剂,酒文化是千年传统文化的重要部分。鸡公山酒业敲开了‘感恩’封坛的这扇大门,以封藏大典的形式向世人展示了中华传统酒文化的精髓,是几千年中华酒文化的回归,是行业兴盛的呈现,也将重新诠释原酒的投资收藏价值。”中国酒业协会副理事长刘秀华在庆典仪式上说,鸡公山酒业举办感恩封坛大典活动,也进一步彰显了豫酒文化的

力量,有力提升了豫酒企业的公信力。

仪式现场,鸡公山酒业宣布豫酒品牌运营中心正式成立,同时注入了豫酒转型升级创新发展基金 100 万元。河南省酒业协会会长熊玉亮为鸡公山酒业董事长朱耀辉颁发了“河南文化名酒”“河南省十大名酒”两项殊荣。

“通过本次封坛大典,不仅全面展现了鸡公山酒业精湛的酿造技艺、虔诚执着的酿酒精神和博大深厚的文化根基,还积极传达出在整个行业遇冷的大环境下,积极自信的多元化战略发展布局。”鸡公山酒业董事长朱耀辉在接受记者采访时认为,在近几年行业遇冷的情况下,更需要大家沉着、冷静地去面对市场、面对竞争、面对压力,在传承古酒文化和技艺的同时,更要有创新的营销思路和思维去迎合今天的市场需求。

### 每周菜

### 青椒素炒杏鲍菇



青椒营养丰富,富含维生素 C,杏鲍菇同样是营养丰富的食材,富含蛋白质、维生素和多种矿

物质,还具有降血脂、降胆固醇、促进胃肠消化、增强机体免疫力、防止心血管病等功效。这道小

炒素菜简单方便美味又健康。

#### 一、用料

青椒 3 只-4 只,杏鲍菇 2 个,大蒜瓣 4 瓣,盐适量,生抽适量,老抽适量,鸡精四分之一勺。

#### 二、做法

1. 将青椒切成细条状或薄片。把杏鲍菇洗净,切细条状(也可以切成片状,根据个人喜好)切条状较好入味。将大蒜瓣轻拍去皮,切丁。

2. 在热锅中加入一些食用油(可比平时炒菜时略多些,杏鲍菇吸油),待油热时,加入切好的大蒜爆香。大蒜炒出香味后加入切好的青椒丝翻炒,加入少许食盐,让青椒入味,脱水。

3. 待青椒稍微断生时加入杏鲍菇,大火翻炒。再加入盐、生抽调味,用少许老抽调色。待青椒和杏鲍菇都断生之后,加入少许鸡精拌炒均匀即可。

(综合)

## “最老”葡萄酒或于约八千年前酿造

格鲁吉亚最近出土的陶罐显示,人类或许在近 8000 年前就已经开始酿造葡萄酒。

研究人员在格鲁吉亚出土的 8 个陶罐内发现了葡萄酒残留物,一些陶罐罐体有葡萄串和人们起舞的图案。鉴于这些陶罐中最古老的一个可能烧制于公元前 5980 年,至今已有近 8000 年历史,研

究人员推断,人类早在那时就已经开始酿造葡萄酒。

这一发现将人类酿造葡萄酒的历史提前了至少 500 年。考古学家此前在伊朗扎格罗斯山脉出土了人类酿造葡萄酒的文物,鉴定为产自公元前 5400 年到公元前 5000 年。

参与研究的加拿大多伦多大学学者斯蒂芬·巴蒂尤克说:“这是

欧亚大陆为了酿造葡萄酒而人工培育野生葡萄的最早证据。”相关研究报告发表于美国《国家科学院学报》月刊。

(据新华网)



鸡公山信阳名片酒



除店明青花



乌龙特曲 700ml 珍品



郎牌特曲 T6



本栏目由鸡公山酒业冠名