源自贵州
茅台镇
正宗

黔河

QIANHE 酱香系列
JIUYE

贵州省仁怀市黔河酒业有限公司
GUIZHOU RENHUAI QIANHE LIQUOR INDUSTRY CO., LTD



今有茅台曾氏，巾帼者，

产酱魂88窖，然三代传承，已知天命；

不觉繁霜染鬓，去诗酒年华。

赤水舟楫，叹此生风华。

心头明月映清江；又岂畏九重蒸酿，耐得八番阴阳转，

待从头，七轮新醅渐次香。

是谓，天生黔河，半世沉浮守云开！

目录

DIRECTORY



品牌篇 ◎ 黔河酒业简介

天赐篇 ◎ 7.5平方公里核心产区

◎ 黔河酱酒的天赐条件

酿造篇 ◎ 黔河酱酒“12987”工艺

产品篇 ◎ 核心地 纯坤沙 古法酿 好酱酒

定制篇 ◎ 做一款属于自己的定制酒

文化篇 ◎ 黔河酱酒的11大优点



—黔河酱香—

穿越时空的相遇

QIANHE JIUYE

每一瓶黔河酱酒均需要至 少5年的生长才能与您相见

黔河酱香

QIANHE JIUYE

品牌篇

百年流韵 古法传承

时光荏苒
岁月熙攘

百年的文化底蕴
源远流长 熠熠生辉

品一杯醇美佳酿
享一世富裕安康

黔河酒业简介

黔河酒业有限公司成立于2009年，前身可追溯清末民初时代王氏茅台烧坊。

2012年重新改制，目前拥有5000吨酱香酒产能，两个生产基地，两个包装车间，是集产、供、销、于一体的实体酒类企业。黔河生产的酱香型白酒，两个酿酒基地均在茅台镇核心产区，包装仓储基地在鲁班街道。

公司占地近200余亩，固定资产投资1.2亿，是仁怀市百强企业中国名酒行业3A级信用企业，公司产品采用茅台镇本地优质糯高梁、小麦及赤水河之水为原料，利用茅台镇得天独厚的自然环境，采用酱香型白酒的传统工艺酿造，经长期贮存，精心勾调；具有普香突出，优雅细腻，酒体醇厚，回味悠长，空杯留香持久的特点。



（黔河酒业酿酒基地实地考察）



黔河酱香 | 酒业 QIANHE JIUYE

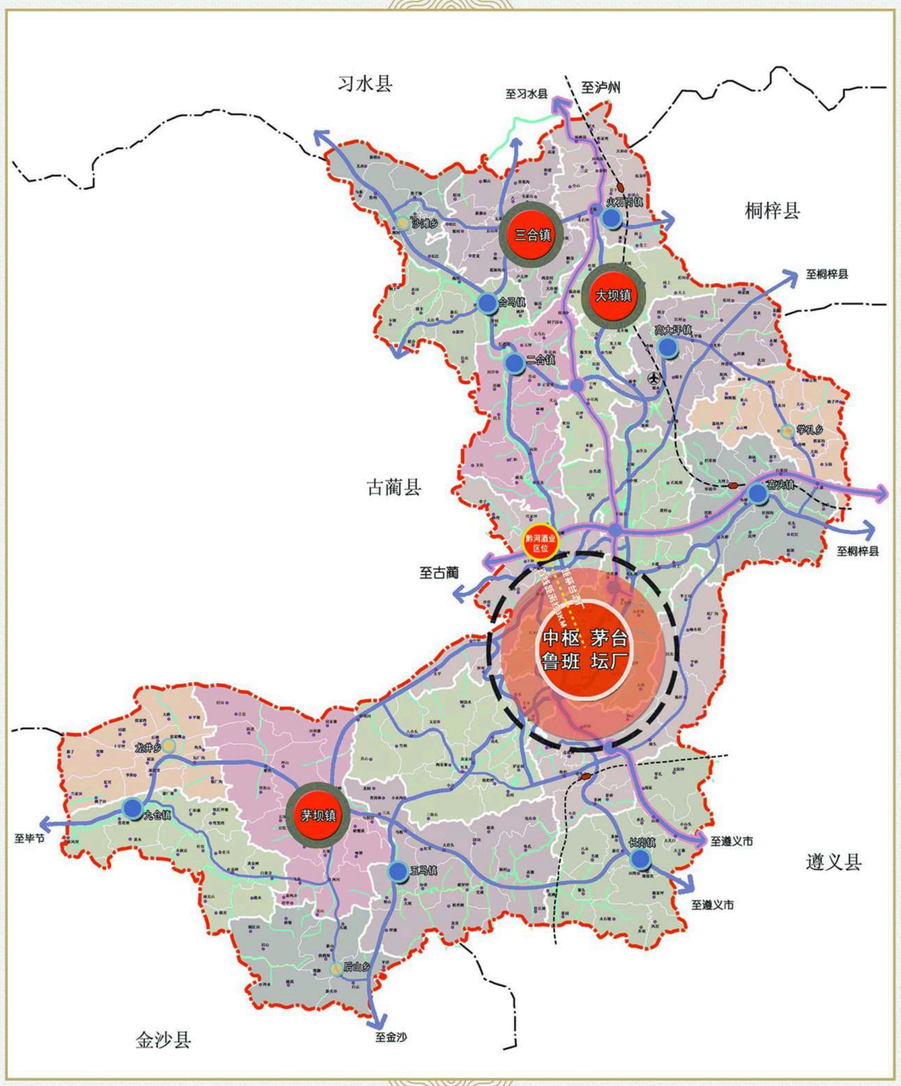
天赐篇

茅台产区 一脉相承

不是每一片山水都适合酿酱酒
不是每一颗粮食都能做酱酒原料

唯有赤水河畔 茅台古镇
稀缺净水 苛选好粮

历经千山万水
才能造就舌尖上的琼浆玉液



黔河酒厂距离茅台酒厂 直线距离仅3KM

南起茅台镇地辖的盐津河出水口的小河电站为界；北止于茅台酒厂一车间的杨柳湾并以杨柳湾羊叉街路上到茅遵公路段为北界；东以茅遵公路至红砖厂到盐津河南端地段为界，西至赤水河以赤水河为界；约7.5平方公里。

（贵州省政府印发文件）



7.5平方公里核心产区

酱酒热潮一浪高过一浪，无论是不是茅台镇的酒厂，都喜欢打着茅台镇原产的旗号，酱酒品牌良莠不齐，给产业声誉造成不良影响。

为了规范产业发展，贵州省人民政府、家质量技术监督局，与茅台镇的龙头酒企一起，根据茅台镇正宗酱香酒的特殊酿造历史、酿造环境、酿造工艺等综合指标，确定了**茅台镇7.5平方公里为茅台酱酒原产地**。

7.5公里核心产区，位于东经106°、北纬27°，仁怀市城西13公里处的赤水河东岸河谷地带，四周环山，且海拔仅有400多米，在7.5平方公里范围内形成了独特的“锅底状”地势地貌。少风、少雨、冬暖、夏热、潮湿闷热的特殊气候，使得酿酒的微生物在此栖息和繁殖，十分有利于酱香酒的酿造。

在这黄金7.5平方公里中，不仅有茅台这样的产业“领头羊”，还有黔河酒业这样传承300多年王氏烧坊的老酒企，黔河始终坚持古法工艺，酿造地道的茅台酱香酒。

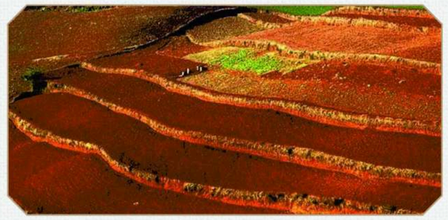
黔河酱酒的天赐条件

得天独厚的气候、土壤、水质以及空气中的微生物群等，对酱酒独特风味的形成起到了决定性的作用。



气候

特殊的地理环境，使得茅台镇形成了冬暖、夏热、少雨、风缓、湿润的独特小气候。



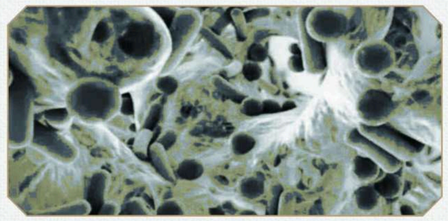
土壤

赤水河两岸的红色土壤，分布在土壤表层，因富含铁元素而呈红色的红土。



水质

“曲乃酒之骨，水乃酒之血”。经紫色砂页岩过滤后的赤水河水，溶解了红层中多种对人体体育有益的微量元素，又滤出了纯净无毒、香甜可口的清冽泉水。



微生物

茅台镇四面环山，形成了相对封闭的自然生态圈，非常适合拟青霉、酿酒酵母等微生物的生存和繁衍。独特的酿酒微生物，形成了复杂的酿酒微生物区系。

酿造篇

独特工艺 佳酿天成

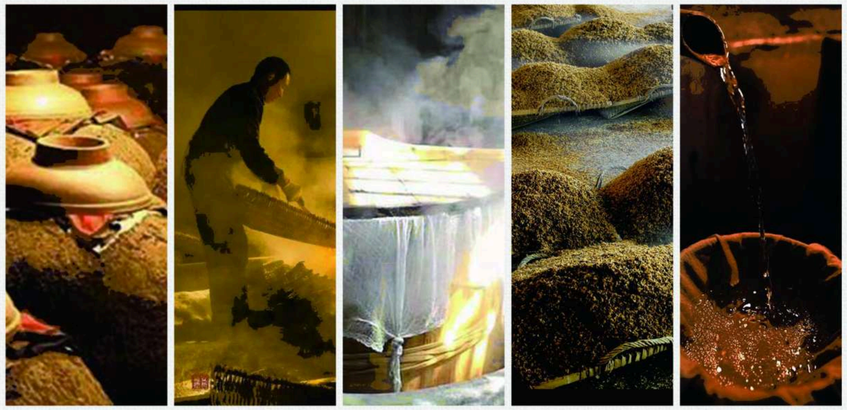
经典传承 历久弥香
物的精华 艺的高超

承继古法
融入创新 匠造传奇

汇聚久远的岁月与酿酒人的智慧
成就了每一滴酒的珍贵

黔河酱酒坚持大曲坤沙“12987”古法工艺

酱酒酿造的基本工艺特点为：“12987” 酿造端工艺。
端午制曲、重阳下沙、1年生产周期、2次投料、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒。



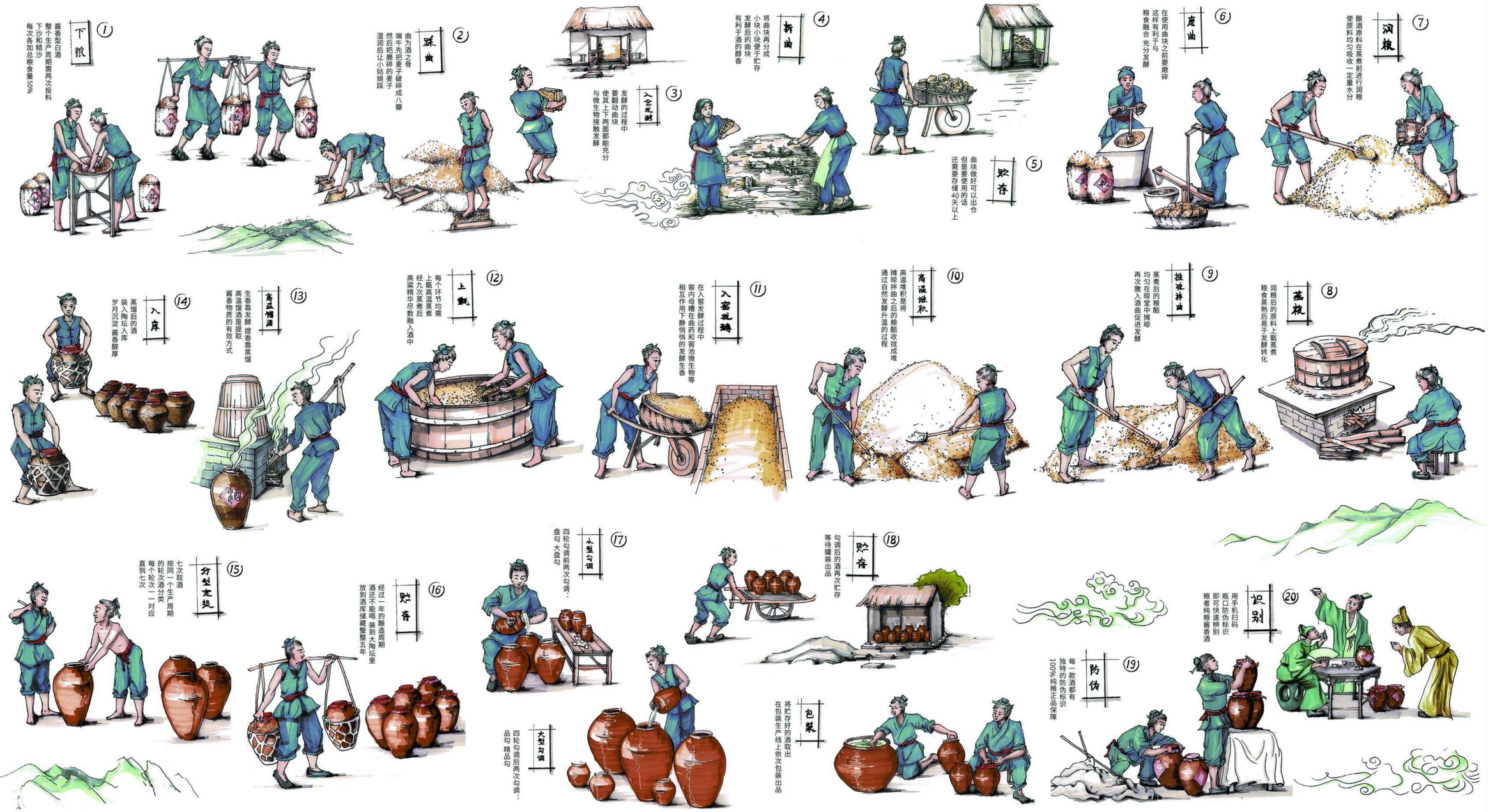
严格遵循传统“12987”坤沙高温酱酒酿造工艺，由中国酱香酿酒大师、国家一级品酒大师、怀仁市酱香白酒评估专家、遵义酒业协会品酒师付宇豪先生及国家一级酿酒师、国家一级品酒师、黔河酒业董事长曾亚林联合亲手调制。

始终顺应天时，坚守传统古法酿酒，并将酒礼、酒文化融合在酒中，正是酿造**黔河酱香**的高贵之本。

足年陈酿，精心调制,黔河酱香其“酱香突出，入口绵柔，落喉爽净，酒体丰满，稳定性好，不上头，不口干，醒酒快”。坛未开酒香溢，酒未品人微醉，为酱酒品味之典范。

黔河酱酒“12987”工艺

QIANHE
JIUYE
黔河酱香



黔河酱酒 三高三长

工艺四部曲：制曲、酿酒、陈酿、勾调

高温制曲



温度: 60℃+

周期: 180天　原料: 小麦

特点: 多水保持持续高温，高温环境培养耐高温微生物进行发酵反应，生成高沸点香味物质。

高温堆积发酵



温度: 50℃+

周期: 10-15天　原料: 小麦、高粱

特点: 多水保持持续高温，开放式有氧环境培养耐高温微生物进行发酵反应，生成高沸点香味口味物质。

高温馏酒



温度: 40℃+

特点: 接酒温度高达40℃，比一般白酒高出15℃。挥发掉醛类、硫化物等引起头痛口干的有害物质。保留了不易挥发的高沸点香味物质。

制曲时间长
周期180天

基酒生产时间长
生产周期1年

基酒储存时间长
窖藏时间
长达5年以上

黔河酱酒 七次取酒

每一颗整粒的高粱，必须经历九次蒸煮，八次发酵，就这样反复折腾，才有这七次绽放。

轮次	一轮次 造沙酒	二轮次 回沙酒	三轮次 大回沙	四轮次 大回沙	五轮次 大回沙	六轮次 小回沙	七轮次 追糟酒
时间节点	2月 立春•雨水	3月 惊蛰•春风	4月 清明•谷雨	5月 立夏•小满	6月 芒种•夏至	7月 小暑•大暑	8月 立秋•处暑
颜色	无色透明	无色透明	无色透明	无色透明	无色透明 (微黄)	无色透明 (微黄)	无色透明 (微黄)
悬浮物	无	无	无	无	无	无	无
酱香味	有	有	突出	突出	突出	明显	明显
口感	略有生粮味 涩味、微酸	味甜 略有酸涩味	醇和	醇和	略有焦香味	略有焦糊味	略有焦糊味
后味	后味微苦	后味干净	尾净	后味长	后味长	后味长	后味长
酒精度	≥57.0%	≥54.5%	≥53.5%	≥52.5%	≥52.5%	≥52.0%	≥52.0%
参考香味	杨桃、苹果 芹菜味 柠檬	黄瓜清香 香草 蒸饭味道	熟梨子 蜂蜜 蔷薇花	巧克力味 熟透的香 蕉味	烤面包味 苦咖啡香 糠的清香	松果 烤饼干味	烤糊饼干 香气 杏仁味

产品篇

匠心典范 可藏可宴

玉液为体 大师赋魂

用料珍贵 技艺精湛
每一坛都酱香突出 酒体丰满

足年成酿 越存越香
至诚至臻 品之而令人回味无穷



·核心产区·大曲坤沙·12987工艺·高端品质·



核心地 纯坤沙
古法酿 好酱酒

喝黔河酱酒，款待您最重要的人！

黔河酱香·封坛9

【产地】贵州怀仁茅台镇
【酒精度】53%vol 【净含量】500ml
【包装方式】纸盒包装

QIANHE
JIUYE
黔河酱香



核心地 纯坤沙
古法酿 好酱酒

喝黔河酱酒，款待您最重要的人！

黔河酱香·封坛12

【产地】贵州怀仁茅台镇
【酒精度】53%vol 【净含量】500ml
【包装方式】礼盒包装



核心地 纯坤沙
古法酿 好酱酒

喝黔河酱酒，款待您最重要的人！

黔河酱香·封坛15

【产地】贵州怀仁茅台镇
【酒精度】53%vol 【净含量】500ml
【包装方式】纸盒包装

QIANHE
JIUYE
黔河酱香



核心地 纯坤沙
古法酿 好酱酒

喝黔河酱酒，款待您最重要的人！

黔河酱香·窖藏20

【产地】贵州怀仁茅台镇
【酒精度】53%vol 【净含量】500ml
【包装方式】礼盒包装



核心地 纯坤沙
古法酿 好酱酒

喝黔河酱酒，款待您最重要的人！

黔河酱香·臻藏30

【产地】贵州怀仁茅台镇
【酒精度】53%vol 【净含量】500ml
【包装方式】精品礼盒包装



臻藏 30
QIANHE JIUYE

文化篇

封坛窖藏 五味协调

以酒调酒
采用曾氏独家配方

不同年份的基酒
融和不同批次的老酒

勾调出酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚
回味悠长、空杯留香持久的黔河酱酒

封坛

每一瓶黔河酱酒均需要至少5年的生长才能与您相见

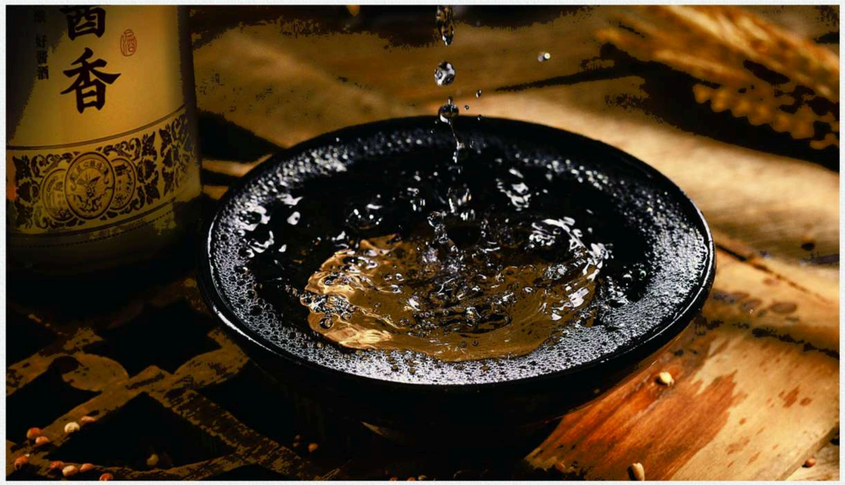
酱香酒经过长时间的贮存，容易挥发的物质更能挥发掉绝大部分，所以酒体中保存的易挥发物质少，对人体的刺激小，喝起来会更加醇厚柔顺，更好入喉，而且饮用后不辣喉、不上头、不口干，醒酒后不头痛，有利于健康。

喝酱酒的6大好处

- 易挥发物质少，对人体刺激小
- 总酸高，保肝护肝、软化血管
- 富含SOD，抗肿瘤、抗疲劳、抗病毒、抗衰老
- 诱导肝脏产生金属硫蛋白，保肝护肝
- 纯粮酿造，配料只有高粱、小麦、水
- 改善微循环，促进组织修复。

大曲坤沙的7“宗最”

- 酿造环境要求最苛刻
- 使用原料要求最严格
- 酿酒工艺最复杂
- 出酒率最低
- 成本最高
- 品质最高
- 对人体伤害最小



酱香型白酒的11大优点

一、越存越值钱，堪比理财产品

酱香型白酒如今已经不仅仅是单纯的饮品，而是成为了重要的投资品、收藏品，因为酱香型白酒越存越值钱，一些陈年老酒在酒圈中甚至可以说是无价之宝，而且如今酱香型白酒市场规模接近2000亿，利润空间巨大，投资做酱酒，哪怕是开一家烟酒商行，也成为很多人创业赚钱的渠道。

二、易挥发物质少，对人体刺激小

酱香型白酒在蒸馏时接酒温度高达40度以上，比其他香型的酒接酒时温度高出近一倍，高温下有效地挥发了有害于人体健康的物质。而且酱香酒经过长时间的贮存，容易挥发的物质更能挥发掉绝大部分，所以酒体中保存的易挥发物质少，对人体刺激小，喝起来会更加醇厚柔顺，更好入喉，且饮用后不辣喉、不上头、不口干，醒酒后不头痛，有利于健康。

三、酱酒总酸高

酱香型白酒几乎是白酒中总酸最高的，比一般的白酒高3-5倍，主要以乙酸和乳酸为主。在中西医理论中，早已确认食酸对人体的好处，包括健脾胃、保肝护肝、软化血管等，在道教、佛教等宗教中，更是把酸作为养生品。

四、酚类化合物

酚类化合物有利于预防心血管疾病，这也是为什么近年来很多人选择喝葡萄酒的原因，因为葡萄酒中酚类化合物很多。而酱酒的酚类化合物比葡萄酒的更多，所以适量饮用酱香型白酒，与葡萄酒的效果有异曲同工之妙。

五、富含SOD

SOD（超氧化物歧化酶）是人体氧自由基的专用清除剂，如果人体中自由基过多，人体就容易出现亚健康的症状。而适量饮用酱酒，能够清除人体多余的自由基，具有一定的抗肿瘤、抗疲劳、抗病毒、抗衰老的作用。

六、金属硫蛋白

酱酒能够诱导肝脏产生金属硫蛋白，这种物质对肝脏的保护比SOD更强，主要是能够抑制肝脏星状细胞过多产生，对星状细胞瘤等有一定的抑制作用，使之不分离胶离纤维，也就不易形成肝硬化。同时，金属硫蛋白也是保肝护肝的重要物质，适量饮用对肝脏有好处。

七、酱酒难造假

酱香型白酒的主体香味物质还没有确定，所以想要调出酱香型白酒的香味口感非常难，想要通过人为添加的方式勾调出酱香型白酒，几乎不可能。所以喝到添加的酱酒，只要对酱酒有稍微了解的人，都能够分辨出来。

八、酱酒纯粮酿造

优质酱香型白酒必须是纯粮酿造，国家也有明确规定，酱香型白酒中不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质。优质酱香型白酒的产品信息中，原料只有高粱、小麦、水这三样，如果有其他的，说明不是纯粮酿造，因为优质酱酒必须纯粮自然发酵。

九、酱香酒的浓度科学合理

优质酱香酒酒精浓度一般在53度左右，因为这个浓度时酒精分子和水分子结合最紧密，加之酱香酒的贮存时间较长，从而游离酒分子就会很少，即使长时间存放，酱酒的酒精也不易挥发，而那些低沸点刺激性物质则会挥发掉，所以对身体的刺激小。

十、酱香型白酒越存越好喝

酱香型白酒因为自身特殊的属性，在存放中也会进行二次发酵，酯类物质不断丰富，酒体越来越醇厚，也越来香，也越来越好喝。所以酱香型白酒一般选择用陶坛储存，因为这样酱酒能够更好地和外界微生物发生反应，从而更有利于老熟。

十一、适量饮用酱酒有利健康有专业认证

早在上世纪，新华社就曾发表过《国酒茅台新发现，天天饮用不伤肝》的文章，文章通过对茅台酒厂的职工的体检，发现长期饮用酱酒的员工身体非常健康。肝病专家程明亮教授也做过《贵州茅台酱香酒对肝脏的作用及其影响的研究》的课题，充分论证了酱香型白酒的健康属性。

黔河酱酒酸甜苦辣涩的由来

黔河酱酒酸甜苦辣涩诸味协调，一瓶优质黔河酱香白酒，这5种味道产生奇妙组合，令人回味无穷。这是人生的味道，喜欢喝的人爱不释手，但是可能很多人不知道黔河酱酒的五味来自哪里。其实，黔河酱酒五味可以说都是自于酿造的粮食，只不过来源的成分不一样，今天我们来好好了解一下吧。



酸味来源

酸味是酱香型白酒的重要口味物质，酱酒的总酸是白酒中最高的之一，所以也说酱酒是健康酒。因为酸能够促进人体健康，中西医都普遍认为食酸能够软化血管、健脾胃，为人体的健康很有好处。酱酒中乙酸和乳酸含量最高，酸还能催化羧酸与醇的反应形成酯类，而酯类则是白酒呈香的主体物质。

◆ 酱酒中的酸是酿造过程中粮食发酵自然形成的，经过蒸馏使酒液中富含大量有机酸，正宗酱香酒中酸类物质的含量不会超过整个酒体的0.1%，所以酸味不会明显突出，是酸甜苦辣涩五味协调的口感风味。

甜味来源

酱酒的甜味能够有效中和部分的辣味，从而使酒体的口感更柔和，不至于太冲太辣。但是甜味物质不能过多，否则会影响口感，市面上一些酒精勾兑酒，为了中和口感，会违规在酒中加入甜蜜素等甜味物质，这是不允许的。酱酒的甜味，是酿造过程中自然形成的，不能人为添加。

◆ 白酒的甜味主要来源于醇类，特别是多元醇类等，多元醇的甜味随着羟基数目的增加而增加。此外，多元醇都是黏稠体，均能给酒带来丰满、浓厚感，使酒口味绵长，可给人舒适，滋润，圆正，纯美，丰满，浓郁，绵柔等感觉。

苦味来源

苦味在白酒中是普遍存在的，很多人不喜欢白酒中的苦味，但是如果酱香型白酒缺少了苦味，那么它就不是正宗的酱酒。不过，苦味太过露头也说明这款酒不好，说明在制曲或者发酵的时候没有掌握好温度和实际，因为酱酒的苦味主要来源于酱香酒发酵中的一些化合物，以及酿酒的原辅料、配料和温度控制等因素。

◆ 苦味主要是由于过量的高级醇、较多的酚类和糠醛引起的，这类物质均由发酵产生，其中正丙醇极苦，异丁醇、烙醇均有苦味。另外，原料中的单宁、甘薯酮等苦味物质，由于蒸馏时被拖入酒中，也会使酒呈强烈苦味。

辣味来源

辣是白酒最明显的味觉感受，很多人第一次喝白酒第一感觉就是辣，但正是这种辣感，让很多人爱上酱酒，辣是一种刺激感，尤其是成年人，在经历了生活的苦痛之后，这种刺激性的辣感令人痴迷。酱酒中的辣主要来源于乙醇，另外就是醛类化合物。

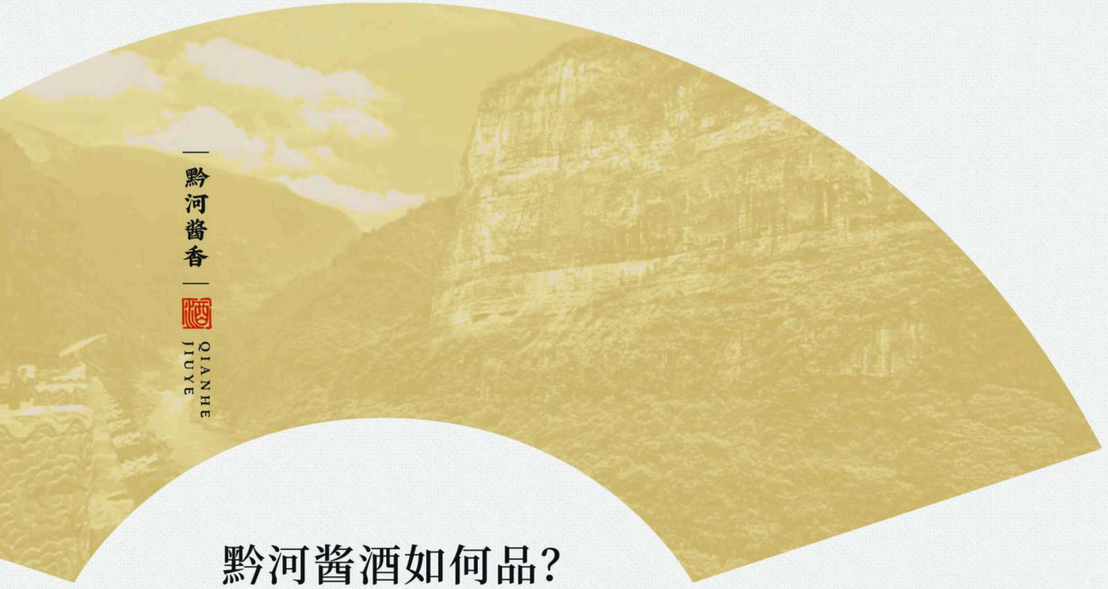
◆ 极微量的醛类即形成辣味，甘油醛、过量的糠醛等也会产生辣味，醛类物质是发酵的中间产物，发酵完全可降低糠醛含量。此外，缓汽蒸馏、掐头去尾、贮存老熟均能减少酒的辣味。所以为什么酱酒要经过五年存储才会勾调灌装，主要就是让这些辣感明显的醛类物质挥发掉，让酱酒的辣不至于太过露头。

涩味来源

白酒的涩味类似于红酒中的涩味，都是由酿造原料中而来。酱酒的涩味主要来源于粮食本身，比如高级醇、单宁、乳酸等物质融入酒液而产生涩味。酱酒中涩味过重，往往说明在原料处理上不当，使用过多的单宁，粮食的糠壳过厚过多，从而使得酒体太涩。

优质黔河酱酒诸味协调，各种味道都非常协调，而任何一种味道太过于突出，都说明这款酒在酿造的过程中某个环节出现了差错。或者一些不是采用坤沙工艺酿造，甚至是酒精勾兑酒，酒难以达到诸味协调的目的了。





黔河酱酒如何品?

每天喝多少酒为宜?

正常人的肝脏每天分解纯酒精50克左右，普通白酒每天饮用量控制100克以内为宜，酱酒控制在150克以内为宜。

应该选择多少度数的白酒?

从酒的质量来说，在52~54度之间，酒类分子与水分子的亲和力最强，酒的醇和度好。有可能尽量饮用原度酒。

饮用白酒后是否可以用茶来解酒?

大量喝茶会削弱胃酸，因此不适宜。

为什么有些白酒饮用后会口干、上头?

白酒中的醛类引起、杂醇油的影响、外加香料引起、食用酒精方面的原因（低档白酒中酒精质量不高）、卫生指标超标（主要指铅、锰超标）、酸酯平衡方面的原因。其中，醛类和杂醇油是导致上头的最主要问题。

解酒饮品推荐

蜂蜜水、西红柿汁、糖水、芹菜汁、浓米汤（加糖为宜）。

黔河酱酒饮酒十诫

十大戒饮酒前牢记

戒一　宜浅酌慢饮，不可喝急酒。

戒二　宜佐以下酒菜，不可空腹喝酒。

戒三　宜让肝脏有休息时间，不可持续过量喝酒。

戒四　心情不好，身体疲倦时，宜避免喝酒。

戒五　喝酱酒，宜“三三三”原则，三杯、三两、三顿

戒六　自己想喝才喝，不宜意气用事，勉强干杯。

戒七　自己想喝就喝，不宜勉强他人喝酒。

戒八　午夜之后，不宜再喝酒，以免宿醉难受。

戒九　服用西药，不可马上喝酒。

戒十　每日饮酒，最好不超过自身最大酒量的三分之一



黔河酱酒专业评鉴方法

酒的风格是由色、香、味三大要素组成。



品黔河酱酒之一 观色

观其色泽，微黄通透
缓缓转动，挂杯不走
珍珠垂帘，如仙女泪



闻香 品黔河酱酒之一

轻闻酒体，前香浓郁
层次丰清，回味无穷
一饮而尽，空杯留香



品黔河酱酒之一 赏味

先抿，浅尝酒香，幽雅细腻
再砸，顺喉滑落，丝绒醇厚
后喝，鼻腔呼气，酱香悠长