

安徽迎驾贡酒股份有限公司 热烈祝贺 第六届中国邮文化节隆重举行

迎驾贡酒 生态白酒的引领者



中国邮文化传承注重以邮会友、以邮交友，以邮兴业促繁荣发展，彰显出“文化搭台、经贸唱戏，和谐发展”的正能量。而与邮文化相得益彰的中国酒文化则淋漓尽致地体现出：“天地人和，礼之用，和为贵，王之道，斯之美”。简言之，一杯酒里感知“天地人和”。这也正是中国十大品牌白酒之一的安徽迎驾贡酒所追求的酿酒精神。

安徽迎驾贡酒自2001年由高邮市华益商行引入高邮市场以来，销量连年大幅递增，品牌美誉度与日俱增。由此可见，高邮人民对迎驾贡酒的喜欢和厚爱。高邮人民缘何对迎驾贡酒如此偏爱呢？

“大自然是最好的酿酒师”这是安徽迎驾集团总裁、迎驾贡酒股份有限公司董事长倪永培常说的一句话，也是对迎驾贡酒品质的最好诠释。

迎驾正在走一条全新的“生态酿酒”的道路，它不是简单的口号，而是从产前、产中到产后在整体的酿酒大环境中创新了一条封闭的“生态循环体系”，最终目的就是尽最大限度保护周围的生态环境，用生态守护生态，充分体现了节能、环保、经济、高效的经济发展模式。

生态产区：迎驾贡酒酿造基地位于北纬30度线上的安徽省霍山县。这里山水相依，气候温暖湿润，植被茂盛，是我国中西部第一个“国家生态县”。此地独特的山川小气候成就了迎驾贡酒“国家地理标志保护产品”的美名。

生态刚水：好水出好酒。绕迎驾酒厂而过的东淠河“久旱不断流，多雨水长绿”。世代繁衍于此的山民掬水而饮、瓢水而炊，虔诚地享用着大自然的馈赠。并给它赋予了一个特别的名字——“刚水”。纯净、清冽、甜润，是大别山刚

水的高贵品质，也是迎驾贡酒‘窖香幽雅、绵甜爽口’的重要原因。

生态原粮：迎驾贡酒精选长城以南优质高粱、沿淮两岸的大米、糯米、小麦、玉米为原料，汲取多种粮食精华，采用科学的配比发酵，产生的微量成分丰富，酒体细腻、丰满。复合香气浓、绵甜爽口，形成了迎驾贡酒“窖香幽雅”的独特风格。

生态发酵：作为“非物质文化遗产”的迎驾贡酒酿造技艺，历经以“中国酿酒大师倪永培为首，包括数名国家、省级白酒评委和非物质文化遗产传承人等构成核心技术团队”的传承发展，师尊古法，秉承“迎驾槽坊村”传统酿造工艺，采用偏高温大曲“包包曲”为糖化发酵剂，泥池老窖，90天以上长周期发酵，从粮食粉碎到成品酒出厂历经69道传统酿造工序。原汁原味，自然天成。

生态循环：迎驾贡酒从生态环境的建设到保护利用以及生产流程等系统化导入生态理念，用生态产区、生态刚水、生态原料、生态工艺来酿造生态好酒，实现了整个生产过程的生态循环，成为中国白酒生态酿造引领者。



地址：高邮市万金路4号 服务热线：0514—84660900 84663088