



在线投稿:<http://tg.gytoday.cn> 新闻热线:84683100

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

汇金芝香 家乡美酒



市委书记勾凤诚在公司指导工作



市长潘学元在公司走访调研

江苏汇金酿酒有限公司座落于古代文化和现代文明交相辉映的中国历史文化名城——高邮市。公司传承于 1956 年 8 月复产的“扬州·高邮县城北酒厂”，目前位于高邮市甘垛镇的新厂区于 2009 年建设。项目共投入资金 2.5 亿余元，占地 180 亩，新建厂房 3 万多平方米，拥有固态发酵窖池 300 余口，员工 200 余人，设计年产原浆酒 1000 吨。系扬州地区最大规模纯粮酿造白酒企业，现有汇金芝香系列酒原酒 5000 余吨。

高邮市别称“秦邮”，属亚热带湿润气候区，具有气候温润、雨量充沛、四季分明、日光充足、无霜期长的特点。气候条件特别适合微生物的生长、繁殖，有史以来一直都有酿酒的传统。

清朝杜浚有诗云：“客舍寒多苦夜长，故人携酒问风霜，淮南列郡如棋布，惟有秦邮是醉乡。”解放后高邮酿酒史上先后有“文游台”酒、“真一”酒、“秦邮春”酒，直至今天的“汇金原浆”。

汇金人在继承历史酿酒传统的基础上，又博取当代白酒酿造技艺之精华，开创性的酿造出有自己特色

的芝麻香型白酒——“汇金原浆”。汇金原浆牌芝麻香型白酒以高粱、小麦、大米等粮食为原料，以高温大曲、芝麻香专用曲为糖化发酵剂，经高温堆积、高温发酵、高温流酒、长期储存而形成。其工艺融合了“酱、清、浓”三大香型之所长，独树一帜，其口感香气谐调、醇厚细腻、余味悠长，可谓“一品三香”。芝麻香型 43 度汇金原浆：芝麻香风格突出，入口柔和，余味悠长；芝麻香型 53 度汇金原浆：芝麻香风格幽雅纯正，香味协调、纯正。两者相比较，各有千秋、各具韵味，尤其是 53 度汇金原浆，醇和细腻，香气协调纯正，市场前景较好。

秀美瘦西湖、美味淮扬菜……在千年古城扬州的众多城市名片中，唯独没有代表扬州的地产优质白酒。如今汇金人本着“打造扬州又一张城市名片”的理念，坚持纯粮酿造，绝不添加任何酒精、香精等非固态发酵物质。坚持 7 年窖藏，确保每瓶成品酒都是七年陈酿。如此的执着，我们相信汇金原浆必将成为与淮扬菜一样的“扬州味道”！



7 年酿造了 10000000 瓶原浆酒，藏着却不卖！

酒厂酿酒是为了卖酒。但在扬州高邮竟然有这么一家酒厂，酿了 7 年的酒，却不卖酒。将所酿的酒都存在家里，截止目前已囤集了 5500 吨原浆酒。按每斤一瓶计算，超过 10000000 瓶之多。业内人士评价，该酿酒厂全国罕见！

这样做不是傻吗？这家酒厂到底想干什么？众说纷纭……“就是能让扬州人喝上一瓶真酒！”酒厂负责人一语道破其中缘由。酒厂老板所说的真酒，就是指：坚持传统纯粮酿造；绝不添加任何酒精、香精等非固态发酵物质；坚持 7 年窖藏，确保每瓶成品酒都是 7 年陈酿。这个最浅显的道理，在如今这个酿酒业高度发达的当下，却变得让人迷惑，甚至让人不敢相信这是真！

汇金酒源自高邮县城北酒厂有百年历史。汇金酒厂坐落在高邮甘垛镇，新厂区于 2009 年建设。一期投资 2.5 亿余元，占地 180 亩，新建厂房 3 万多平方米，拥有固态发酵窖池 300 余口，员工 200 余人，设计年产原浆酒 1000 吨。汇金酒厂的前身是 1956 年 8 月复产的“扬州·高邮县城北酒厂”，已有百年历史。老高邮人都知道，“真一”酒、“秦邮春”酒，都是高邮县城北酒厂的出品。

然而却只有极少量的汇金酒面市用于测试酒的品质。据统计，目前汇金酒厂库存原浆酒 5500 多吨，折算成每斤一瓶已超过 10000000 瓶之多，数字十分惊人！！“汇金酒厂酿酒不卖酒！”一时间成为许多业内人士议论的话题。

坚持纯粮酿造不添加、真窖藏。只要路过甘垛镇，从汇金酒厂旁的公路经过，都能闻到浓浓的酒香。这种景象，在许多酒厂早已不复存在。许多酒厂，虽名为“某某”酒厂，却早已名存实亡，早已不再自己酿酒了。汇金酒厂出品的汇金芝香白酒，坚持纯粮酿造，以高粱、小麦、大米等粮食为原料，在酿造过程中绝不添加任何酒精、香精等非固态发酵物质。坚持 7 年窖藏，确保每瓶成品酒都是 7 年陈酿。这也就是为何酒厂要囤集这么多酒的缘故。

执着匠心打造扬州新名片。在千年古城扬州的众多城市名片中，唯独没有代表扬州的地产优质白酒。汇金酒其工艺融合了“酱、清、浓”三大香型之所长，独树一帜；其口感香气协调、醇厚细腻、余味悠长，可谓“一品三香”。汇金人执着的工匠精神，必将会将“汇金芝香”打造成扬州又一张城市名片！

自酒厂正式酿酒起，汇金酒厂如今已经酿了 7 年酒。

