

张弓酒业 举行首届酿酒节暨张弓耐开窖典礼



张弓耐酒开窖啦!

金秋九月十九，张弓开酿新酒。

绵绵秋雨中，张弓酒业举行首届酿酒节暨张弓耐开窖典礼。河南省食品安全协会会长齐天生、河南省酒业协会总工程师赵书民，张弓酒业的合作伙伴800多人共同见证这一盛大时刻。

无酿不成酒。首次举办张弓酿酒节暨张弓耐开窖典礼，是张弓建造文化张弓的基石与核心。传承历史文化，弘扬工匠精神，是张弓的使命，尊重技术工人，创造一流品质，是张弓的不解追求。

张弓酒业董事长孟艳女士在致辞中说：张弓酒始于商，兴于汉。酒是中华民族文明符号，是中原大地古老文化的体现，张弓再现千年酿酒技艺，是张弓酿酒师们两年来潜心实践，百炼而成的精湛技艺的成果。

2018.09.19

发酵周期长达270天~360天
帝王之饮，敬天之作!

弥足珍贵。

张弓是怎么复活神技，再现琼浆，酿造出耐酒的呢?

其实，如何打造出白酒精品、珍品，一直是张弓酿酒人萦绕心头的梦想。

首先，张弓凭借得天独厚的地理条件，适宜的亚热带季风气候，纯净的地下富锶水、弱碱水，质地优良的酿酒原料，悠久的酿酒历史，成熟的酿造工艺，一批年富力强的、富有创造精神的科研队伍。

其次，在张弓酒业董事长孟艳提出的“质量、责任、合作、守法”八字方针的指引下，张弓酿酒人查经据典、探讨论证、创新实践，开始了漫长而又艰辛的探索。2015年，董事长孟艳安排辟出10条窖池进行试验。历经2016年的论证、调整，2017年的扩大规模，虽说窖池的口感及理化指标远超正常工艺所酿的酒，可每窖池蒸出来的酒产量不足正常工艺的30%—50%。经济成本极高，但这都未能阻挡张弓酒人创建卓越品质、打造高贵品牌的执着追求。

在追求卓越品质的感召下，以低度鼻祖郭宗武老先生的嫡孙郭广阔为首的酿酒科研小组，潜心研究古籍、咨询业内专家，全体张弓酿酒人毫不懈怠、一丝不苟、精益求精。从制曲、拌料、蒸粮、入池、发酵、蒸馏、摘酒、贮存，形成一套268道工序生产制作工艺，全方位的实时监控、观察、分析化验、品评记录，经过不断改进、不断优化、日臻完善，酿出今日的张弓耐酒。

耐酒——帝王之饮，敬天之作。

张弓耐酒发酵周期长达270天至360天，用非凡技艺成就的非凡之酿。

在张弓酒业第三生产车间，经过整整一年的漫长期盼，张弓耐酒开窖迎来了最激动人心的时刻。在“九一九，酿新酒，耐酒出自咱的手”吆喝声中——“张弓耐酒正式开窖喽!”

让我们共同见证:

远古酿酒神技，张弓耐酒奇迹!

昔日天子秘酿，今日吾辈畅饮!

文图 张弓 宣



河南省食品安全协会会长齐天生致辞。



河南省酒业协会总工程师赵书民讲话。



敬上一杯拜师茶，终身为师。

