

市创文办第30次周例会暨市直重点单位创文工作推进会召开

周新鹤出席并讲话

本报讯（记者 蒿中刚）9月6日下午，市创文办第30次周例会暨市直重点单位创文工作推进会召开。市委常委、宣传部部长、市创文指挥部指挥长周新鹤出席并讲话。

周新鹤要求，一是要认清形势，迅速进入状态。各市直重点单位要进一步提高政治站位，突出问题导向，聚焦短板弱项，严格对标对

全市推进村民住房灾后恢复重建工作电视电话会议召开

本报讯（记者 左素莉）9月6日，收听收看了全省推进村民住房灾后恢复重建工作电视电话会议后，我市召开推进村民住房灾后恢复重建工作电视电话会议。副市长徐汇川出席并讲话。

徐汇川要求，要坚持以人民为中心的发展思想，把村民住房灾后恢复重建作为灾后重建工作的重中之重，安排专人抓紧时间落实。要持续开展农

全市高层建筑消防安全专项整治工作会议召开

本报讯（记者 熊勇力）9月6日，全市高层建筑消防安全专项整治工作会议召开。副市长徐汇川出席并讲话。

徐汇川强调，高层建筑消防安全工作事关人民群众生命财产安全，各级各有关部门要提高站位，充分认真开展高层建筑消防安全专项整治工作的紧迫性和重要性，坚决守牢底线。要突出重点，分步推进，切实加强源头把控，强化隐患

让学生有学上上好学

（上接01版）从2020年秋季学期开始，许慎小学招收的一年级新生全部到南校区就读。许慎小学校本部21位优秀教师自愿到南校区教学，使两个校区在师资方面实现真正的融合。这不仅解决了原来交通路小学师资力量薄弱的问题，也解决了许慎小学的大班额问题。

据了解，为从根本上解决我市城区义务教育阶段学校大班额问题，2019年起，我市投资30亿元，新建、改扩建20所学校。其中，临颍县2所，即黄龙学校、樱桃郭学校；舞阳县2所，即舞阳县第



张冠锋，男，汉族，32岁，漯河市中医医院医生，漯河青年五四奖章获得者。疫情防控期间，他连续5个月奋战在抗疫最前沿，共



最美青春故事分享

张冠锋:践行健康卫士承诺

张冠锋，男，汉族，32岁，漯河市中医医院医生，漯河青年五四奖章获得者。疫情防控期间，他连续5个月奋战在抗疫最前沿，共

团市委供稿

（上接01版）而是从营造有利于酿酒微生物生长的局域小气候入手，兼顾厂区的美观洁净。为保证白酒的恒温恒湿贮存，企业打造了上万平方米的地下酒窖。在国内顶尖专家团队的智力支持下和科学合理的管理规划下，贾湖酒业集体无论藏酒规模、酒品质量，还是厂区公园化建设水平，都已步入全省白酒生产企业第一梯队。”

产品质量是企业的立身之本，科技创新是提高产品质量的动力源泉。在贾湖酒业集团的战略部署中，加强酿酒技艺创新、提升白酒品质是首要的一环，被企业视为发展的“第一道工序”。

贾湖酒业集团一方面抓好传统工艺传承，全力推行纯粮固态传统工艺酿造，加大近50年老窖池的保护和开发力度，加快推进优质白酒酿造窖池的开发建设；另一方面与郑州轻工业大学、河南牧业经济学院等高校加强合作，进一步提升贾湖原香型白酒品质，推动规模化生产。

近年来，贾湖酒业集团着力提升酒的品质，打造“绿色、健康”白酒品牌。按照行业一流标准，贾湖酒业集团购置了国内外先进的高效节能酿酒设备和自动化灌装生产线，建成省内一流全自动控温制曲车间，建立质量管理体系及食品安全管理体系，对产品品质进行全方位把控。

“2018年，贾湖酒业集团与中科院自动化研究所开展技术合作，引入了数据采集与监控系统应用程序，对贾湖原香型白酒的风味、风格形成机理做深入的研究，提升原香型白酒的品质。我们借助智能系统对大曲培养过程进行实时数据采集，成功生产出优质高温大曲。此项技术在省内处于先进地位。”贾湖酒业集团党委副书记、总工程师、高级酿酒师王永亮告诉记者。同时，贾湖酒业集团应用现代生物技术研发出小曲酒生产工艺，并对大曲酱香酒的生产工艺进行大胆创新并实现突破，被评为“河南省纯粮固态发酵白酒酿造生产示范企业”。在2018年全省制曲比赛中，贾湖酒业集团获得个人第二名、团体第三名的优异成绩。

喝酒的人都知道，有的酒喝过之后会出现口干和头疼的情况。那么，为什么会出现这种情况呢？

“好酒，一定是使用优质的基酒和调味酒，经过勾调配比，用先进的生产设备生产出来的。好酒酒体协调，适量饮用，不会出现头疼、辣口、口干、宿醉的现象。”贾湖酒业集团技术部长、特邀国家白酒评委、高级品酒师刘智勇告诉记者，白酒属于蒸馏酒，是在一定条件下，利用酿酒微生物将原料转化为酒精和发酵风味物质，再经过蒸馏、陈酿、勾调而成，不含对人体有害的苯类物质和甲醇。

在参观公司白酒净化系统时，刘智勇自豪地告诉记者：“公司花巨资引进的微生物白酒速冻净化系统，在低温速冻环境下可以把酒中的大分子变成微分子，使其易于被人代谢，解决了喝完白酒口干、第二天头疼等问题。我们的酒是纯粮酿造，又经过速冻净化，口感绵柔醇厚，所以喝我们的贾湖酒、富平春酒等，不容易口干、上头。”

喝惯了清香型、浓香型、酱香型、兼香型白酒，谁又能想到善于“尚古”的贾湖人，在传承古老酒文化的同时，又于常规的白酒香型之外，创造出独一无二的原香型美酒呢？

搭上豫酒振兴的快车，贾湖人为消费者奉上一份厚礼：2017年年底，“贾湖东方道”系列产品隆重面世。该产品具有独立知识产权，属原香型白酒。酒瓶依据贾湖遗址出土的双耳折肩壶设计，古朴又不失时尚。其酒质、包装设计在白酒界、包装设计界引起强烈反响。

贾湖原香型白酒，酒瓶灵感来源于远古，美酒的味道则在传承中开创新河。其实，细细想来这也不足为奇。在舞阳这片9000年文化浸润的大地上，原汁原味的原香型白酒，既是对历史的致敬，更是对原始余味的追寻。

一瓶贾湖“东方道·问道”，真是把9000年的历史文化都“泡”在了酒里：抿一口，满满都是“原香”的气息；回下味，尽是老祖宗留下的熟悉味道。

“继承古法，在传承中创新，在创新中发展，让绵延9000年的贾湖文化世代相传、生生不息，这是我们贾湖人的使命和责任。”贾湖酒业集团党委副书记、总工程师、高级酿酒师王永亮告诉记者，贾湖酒业集团成立之后，始终坚持“至诚服务、至高品质”的发展理念，不断优化白酒制作技艺，提高产品质量，与高校、科研机构强强联合建立完善的研发体系，设计并开展一系列白酒工艺试验，解决酿酒中出现的难题。在传统工艺的基础上，以五种粮食为酿酒原料，有效弥补白酒用料单一、风味单调、口感欠佳等不足，酒体显得更加丰满。同时，自制“中温曲”“高温曲”等糖化发酵剂，运用“四高、三多、两长、一好”工艺，经过续糟混蒸、甑桶蒸馏、老窖泥池、长期发酵的传统工艺生产原酒，创造出白酒行业新香型——原香型。

不鸣则已，一鸣惊人。贾湖原香型白酒酒质醇厚丰满，馥郁含香，口感柔顺，兼具浓、酱、清等多种香型白酒风味之长而又别具一格，是中国白酒集大成者之无上妙品，在中国美酒之林中独树一帜。

作为贾湖品牌的独有香型，近年来贾湖原香型白酒系列产品频频斩获各类国际

守正创新，匠心酿美酒



贾湖酒业集团浓香型白酒生产车间。

本报记者 齐国霞 摄

第二章 创新香型 让味道更加丰富

世上无难事，只要肯登攀。

短短几年间，600多名贾湖人在继承先民智慧的基础上，刻苦钻研、不断创新，收获颇丰。如今，贾湖酒业集团已拥有生产酱香、浓香、芝麻香、原香等不同香型白酒的能力，整体实力达到国内白酒行业先进水平。

“喝了舞阳水，句句不离‘愁’。你可别小看咱这个舞阳水。‘水为酒之魂、土为酒之气’。我们选用的是地下200米以上、甘冽的深层地下水。”贾湖酒业集团工会主席、生产部部长、高级酿酒师李二召说，“舞阳的空气里和土壤中富含130多种有益于酿酒发酵的微生物。一方水土产一方美酒。用这样的水，在这样的环境中，我们将传统酿造工艺与现代生产技术相结合，造就了贾湖酒的好品质和出众的口感。”

好水产好酒。参观贾湖酒业集团的生产车间时，李二召边走边告诉记者，贾湖酒业集团为了实现原酒及调味酒的多样性，优化工艺，在生产浓香型白酒的基础上，开始了芝麻香型白酒、酱香型白酒的生产。贾湖酒业集团生产的原酒，都在地下恒温陶藏及百年酒海贮藏三年以上，使其自然老熟，进一步提高产品品质。目前，贾湖酒业集团的产品已经连续11年获得“国优”认证。

李二召不无自豪地说，目前国内能同时酿造浓香型、原香型、芝麻香型、酱香

第三章 继承古法 传承经典 打磨精品

奖项，成为国际国内白酒大奖“收割机”，受到社会各界广泛关注。

“贾湖·论道”白酒是贾湖酒业十年磨一剑的高端代表大单品。“贾湖·论道”白酒以其“绵柔醇厚、甘甜自然、回味悠长”等特点征服了众多专家、评委，从全国参评酒样中脱颖而出，斩获“2020年度中国白酒酒体设计奖”。这是对贾湖酒业集团产品品质的又一次肯定，更是对贾湖酒业集团科研团队能力的褒奖。这也是继贾湖产品荣获2019年度中国酒类新品最高奖项“青酌奖”、2020北酒所白酒金牌挑战赛“铂金奖”、2020（ISGC）国际烈酒（中国）大奖赛大金奖（榜首）、第21届比利时布鲁塞尔国际烈性酒大赛大金奖等多项国内外重磅大奖之后，拿到的又一重大奖项。

2020（ISGC）国际烈酒（中国）大奖赛汇聚了众多行业大咖、专家，大家将各种烈酒进行品评。大赛设大金奖、金奖、银奖三个固定奖项。大赛选取知名白酒专家、烈性酒专家100余人，按照酒样数量，随机抽取适当数量的专家，对参赛酒进行“盲品”打分，保证了大赛的专业性、权威性、公正性。让贾湖人骄傲和自豪的是，贾湖酒业集团旗下产品凭借窖香浓郁、酒体丰满、绵甜净爽、回味悠长等特点，与国内众多知名烈性酒进行了一次巅峰对决，获得2020（ISGC）国际烈酒（中国）大奖赛大金奖1枚（榜首）、金奖2枚、银奖3枚。

2021年2月，在河南省商务厅组织开展的第七批“河南老字号”认定中，贾湖酒业集团的“贾湖”品牌凭借悠久的历史、传统的酿酒技艺、深厚的历史文化底蕴和较高的品牌知名度，在众多知名品牌中脱颖而出，被认定为“河南老字号”。

为什么贾湖酒业集团总是能创造佳绩，成为大奖“收割机”呢？

贾湖酒业集团技术部部长、特邀国家白酒评委、高级品酒师刘智勇认为，这与贾湖酒业集团恪守工匠精神，用心酿好每一瓶酒的企业文化有着密切的关系。

贾湖酒业集团传承9000年贾湖文化，始终坚持古法纯粮酿造，严把产品质量关，并建设万亩原粮基地，从源头上保障了酿酒原粮的品质。在传承古法酿造技艺的基础上，贾湖酒业集团结合现代生物技

术，不断推进技术创新，同时建立产品质量可追溯体系，实现白酒质量安全顺向可追踪、逆向可溯源，保障白酒质量安全。渐渐地，贾湖酒业集团的绿色健康纯粮美酒征服了专家和消费者。

“有志者，事竟成，破釜沉舟，百二秦关终属楚；苦心人，天不负，卧薪尝胆，三千越甲可吞吴。”近年来，贾湖酒业集团持续发力，坚持科技创新，不断提升产品品质，在传承中不断发展。目前，贾湖酒业集团拥有三大品牌系列白酒：代表贾湖文化的“贾湖东方道”系列白酒，是公司的高端产品；代表中原文化的“贾湖中原味道”系列白酒，作为特色产品布局全省；代表漯河本土文化的“富平春”，则是漯河及平顶山、驻马店等周边地区的商务宴请首选。

刘智勇说，贾湖原香型白酒分为“贾湖东方道”“贾湖中原味道”两个系列。其中，“贾湖东方道”系列白酒又分为“问道”和“论道”两个品种。“贾湖东方道”系列白酒在包装上采取传统与现代相结合的方式，既传承9000年贾湖文化，又彰显大道至简的现代文明气息。贾湖原香型白酒由“双料”国家级白酒评委、酿酒大师王永亮，采用在百年酒海存放30年以上的原酒精心酿制而成，是高端商务招待用酒的极佳选择。贾湖原香型白酒入口瞬间均匀扩散，使人神清气爽，口感浑厚圆润、柔而不淡、窖香浓郁。

“中原味道”系列白酒融入了中原地区特有的文化元素，将中原文化与白酒文化完美融合，彰显了中原文化的深厚、大气。对这一饱含河南文化的创意产品，河南省政府原省长陈润儿在我市电商产业园调研时，给予充分肯定。

“中原味道”系列白酒上市以来，以其独特的产品文化，深受广大消费者的喜爱。在全国糖酒会期间，“中原味道”系列白酒作为河南白酒业特色文化产品，受到全国客商的一致好评。

据贾湖酒业集团销售公司总经理付建新介绍，“中原味道”系列白酒以中原地区特色文化为标签，推出以来销量一路上涨，好评连连。目前，“中原味道”系列白酒已经登陆淘宝、天猫、京东、苏宁等各大电商平台，线下销售网络涵盖河南、河北、天津、广州、安徽、深圳等地区。

高粱。”这个窖池一次性可投放12吨粮食，发酵则需要一整年的时间。酱香型白酒需要九蒸九酿，工艺非常复杂。它的酿造工艺是“四高两长”。“四高”是指高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温蒸馏。“两长”就是酿造时间特别长，一年只能生产一次；储存时间特别长，需要至少三年时间。所以，酱香型白酒在贾湖酒业集团是稀有品种。

最令贾湖人骄傲和自豪的是，贾湖原香型白酒是贾湖酒业集团科研团队重点研发的最新香型白酒，已经获得国家发明专利。

贾湖酒业集团技术部长、特邀国家白酒评委、高级品酒师刘智勇表示，贾湖原香型白酒参考贾湖古酒酿造配方，以大曲及微生物等为糖化发酵剂，使用贾湖优质老窖泥、黄金老窖池，再以贾湖遗址附近原粮种植基地收获的高粱、小麦、玉米等为原料，通过泥窖、回酒、双轮固态发酵、清蒸清烧等特殊工艺精心酿造而成。所酿造的原酒，还要在陶坛贮藏一年、在酒海贮藏一年、在云罐贮藏一年之后方能上市。

中国白酒泰斗梁邦昌在品鉴贾湖原香型白酒以后，郑重地给出评语：“窖香醇厚、焦香突出、粮香淡雅、陈香自然。”通俗地说，贾湖原香型白酒比酱香型白酒更淡雅、比浓香型白酒更绵柔、比清香型白酒更丰润。



工人搬运酒曲。 本报记者 杨光 摄

“中原味道”系列白酒销售额占贾湖酒业集团年销售额的40%以上。这是消费者对贾湖美酒品质的认可，更是对中原特色文化的喜爱。

记者注意到，贾湖酒业集团三大品牌系列白酒，既有针对高端市场的“阳春白雪”，又有符合大众需求、亲民的“下里巴人”，满足了不同消费者的需求。总之，用王永亮的话说就是“不论是贾湖还是富平春，你喝的都是绿色健康的纯粮美酒”。

酒如其人。快速崛起的贾湖酒业集团及其纯粮美酒，赢得了越来越多消费者的关注，成为人们谈论的话题。然而，与高调的高端产品相比，“不驰于空想、不骛于虚声”的贾湖人却很低调。他们依然秉持“不与名酒争名利，只与名酒比质量”的企业理念，将企业的文化、产品的品质和造酒人的真诚浓缩到一瓶瓶酒里，用实实在在、地地道道的产品去争取消费者的青睐，努力将企业打造成“百年企业”。

河南酒业协会副会长兼总工程师赵书民说：“近年来，贾湖酒业集团传承、弘扬贾湖文化，把产品质量作为生命线，坚持科技创新，以工匠精神打造每一瓶酒，将高品质产品奉献给广大消费者，深耕河南市场，以优良的品质、先进的技术、稳步的发展，做强做大贾湖品牌，助推豫酒振兴。”