

品评酱派清香 品味百年悠长

——记山西潞仙酒业有限公司



何处难忘酒，朱门美少年。春分花发后，寒食月明前。小院回罗绮，深房理管弦。此时无一盏，争过艳阳天。听风听雨过清明，惹草搔花忆……清明——这一节气与酒的关系密切。

中国酒文化的核心要素是“礼”和“德”。清明，中国人的春之祭怎么能少了酒。作为“人说山西好风光，潞仙美酒出太行”“长子故里酒，潞仙清雅香”的缔造者与传承者——潞仙人，秉持传统，希望用传承下来的酿造技艺，在“民酒”时代与广大消费者共享春芳菲近的美好时刻。

酿制技艺是非遗文化

2023年3月10日上午，“长治市第八批市级非物质文化遗产代表性项目授牌仪式”在市委文旅局多功能会议室隆重举行。长治市文旅局领导向入选第八批市级非物质文化遗产代表性项目的山西省潞仙酒业有限公司的潞仙酒传统酿制技艺传承人授牌。

潞仙酒业有限公司董事长马志强是马氏家族酿制技艺第十五代传人，在祖传技艺的基础上，30年来不断强化工艺研究，形成了公司产品“清中带酱”的独特口感，即入口是典型的清香型风格，下咽时又有酱香型酒的味道，既有清香型酒的绵甜柔和又有酱香型酒的回味悠长。产品体现为不辣嘴、不呛喉、不口干、不上头，好喝、快醒。

据介绍，潞仙酒在唐代时就已有较高名气，“唐玄宗李隆基”潞州别驾时（今日山西长治），赋诗一首：“潞州有美酒，伴驾德风亭，仙人调其味，隔日三两盅。”潞仙酿酒技艺已历经15代传承，潞仙酒业有限公司董事长马志强，是马氏家族酿制技艺第十五代传人。在祖传技艺的基础上，30年来不断强化工艺研究，形成独有的“三多两长一快”工艺特点，并于2014年经国家白酒界泰斗沈怡方品尝后，定为“中国酱派清香典范”。

三多：即曲多、粮多、摘酒级别多（量质摘酒）。多曲，潞仙酒业自制大曲，采用原料为绿豆、小麦。根据祖传技术要求，制曲工艺分为高、中、低温三种不同的酒曲，而三种类型曲又细分成七种曲，共同发酵生产。一般酒企只使用1-2种曲，潞仙酿酒共计使用七种曲；多粮，制曲和发酵使用原粮较多。秉承酿酒技艺秘方，在辅料上，其他酒企均使用稻壳辅料，潞仙摒弃了廉价的稻壳使用较贵的小米谷壳（谷壳价格比稻壳贵3倍多），同时在制曲时，小麦的使用量比其他酒企也较多。摘酒级别多，甑桶蒸馏、量质摘酒。潞仙酒业采用传统固态蒸馏技艺，技艺要求“轻、薄、匀、稳、准”，产品量质摘酒分类储藏，根据一年四季的季节气候不同、发酵用曲量不同等因素，再分为特绵、特香、特甜、特酱四种类型酒。清香型摘酒基本上是“掐头去尾留中间”，共分为三级，而潞仙在此基础上，根据一年四季的季节气候不同、发酵用曲量不同等因素，再分为特绵、特香、特甜、特酱四种类型酒。然后每种类型的酒在“掐头去尾留中间”基本摘酒框架上，根据流酒酒花，再次对各个四种酒的中段酒更进一步分级摘酒，再分为大花、二花、小花、细花、过花，因此潞仙共分为28级摘酒。在进行28级摘酒后，公司最后再“优中选优”进行年份老酒存储，以供每款产品的调味酒使用，所以潞仙每款产品均是以酒调酒而来。

两长：地缸发酵，最长发酵时间为365天。发酵周期长、储存周期也长。清香型酒发酵周期均为28天，而潞仙酒在酿造的过程中根据季节、温度、湿度等的不同，采用的工艺也各不相同，发酵周期有28—365天不等，发酵时间不同原酒风味各有千秋。与此同时，潞仙共分为28级摘酒后，原酒存储在3年以上。

一快：老酒贮存特别要求，酒体老熟快。在七曲并用，用粮多的马氏酿酒



潞仙酒业有限公司

秘方技艺上，潞仙酒逐渐形成了1年发酵周期、28级摘酒、3年储存期的一系列苛刻的生产标准，促使酒体老熟较快，在市场上广泛形成“3个月一大变、1年一巨变”的消费认知，酒体更加绵柔而醇厚，品质更加优秀，酒体前后对比，让人更加惊奇万分。公司系列产品以3年老酒为基酒配合更高年份的老酒配制而成，公司一直秉承“良心、粮心、粮酒、良酒”的企业宗旨，竭诚为客户提供一流的产品和服务。

潞仙酒的产品风格极具清中带酱的独特风格，即入口是典型的清香型风格，下咽时又有酱香型酒的味道，既有清香型酒的绵甜柔和，又有酱香型酒的回味悠长。产品体现为不辣嘴、不呛喉、不口干、不上头，好喝、快醒。在备受酒类行业瞩目的2021国际酒类（中国）大奖赛评选上，潞仙酒业有限公司的潞仙L9在大奖赛中斩获重量级奖牌“LSGC烈酒”金奖。

经过十五代传承人的匠心酿制，潞仙产品具有极强的、明显的口感依赖特点。通过30年的市场沉淀验证，潞仙酒鲜明的酒体风格，极易使消费者形成口感依赖，使消费人群消费不可逆转。特别是在浓酱清被教育的市场，人群更加适应此酒体。独有的酒体风格，使浓香和酱香的消费者更加青睐，极具形成新的品类市场优势。当前白酒销售规模在6211亿，三大主流香型（浓香占47%、酱香占31%、清香占12%）高达白酒份额的90%左右，达到5600亿规模。此三大香型培育了广大的消费人群。但随着人民生活水平的提高，消费者又提出了更高的品质要求，追求新的酒体风格。而潞仙采用“两多两长一快”的传统的地缸发酵，酒体风格既有酱香醇厚，又有清香的绵甜，此酒体风格即能

满足清香消费人群，使其怦然一动，又能使酱香人群青睐，同时很容易使浓香人群接受和痴爱。

“品质法则”助国粹走向辉煌

喝酒就是喝品质，喝酒就是喝文化。成立于1992年的山西潞仙酒业有限公司，始终坚持生产品质一流的美酒满足消费需求为根本；坚持挖掘特色酒文化赢得消费者共鸣为出发点；坚持关注民生融合社会公益发展为导向，不但赢得了持续健康发展，而且在广大民众当中口碑传颂。

山西潞仙酒业有限公司位于长子县丹朱镇西上坊村，年产值3000万元，年生产能力600余吨，是中国唯一酱派清香型白酒酿造厂，随着市场发展趋势，潞仙酒业于2022年进行了规模扩建，推动潞仙酒业二厂建设，新厂生产总投资约9000万，将实现2000吨酱派清香酒生产规模，为10亿市场销售规模提供品质保障，潞仙现有员工70余人，主要产品有五大系列，潞仙L系列、潞仙VIP系列、好日子系列、潞仙精酿、熨台老酒系列。

山西是美酒的故乡。正如风靡全国的经典民歌传唱：“人说山西好风光，地肥水美五谷香。左手一指太行山，右手一指是吕梁……”。从这首歌里世人感受到的不仅是山西“地肥水美五谷香”，更是盛产美酒的好地方。据历史记载，全国大多酿酒技艺都是从山西传过去的，所以歌里所唱的“右手一指是吕梁”的吕梁地区是“世界十大烈酒产区”，有全国最大的有清香型白酒领军企业。那么，“左手一指太行山”有没有美酒呢？从历史和遗址考证发现，潞

仙酒的产地长子正好位于太行山脉走向的上党盆地西侧，东距长治市区21公里，北距太原市234公里，距北京670公里，跨越太行山可探中原地区和华北平原幅员1029平方公里。长子是中华民族发祥地之一，历史悠久，源远流长，是中国往昔尧王的故里、丹朱的封地、精卫的故乡、西燕的古都。这里有着丰富的历史文化遗产和深厚的文化底蕴，素有“中国千年古县”之美誉。这里气候宜人，四季分明，水质甘美，土地肥沃，五谷丰登，是酿造优质白酒得天独厚的地方。正如传说当中所讲“当年女娲补天时候流到地上的神水，精卫填海形成的那片土地”所指的是今天的长子，就在这块神奇的土地上人们世代繁衍，传唱着美丽的神话故事，耕种、纺织、酿酒，使得这块土地愈加人杰地灵。

而今天的潞仙酒，无疑正是在这块神奇的土地上，用那颗粮，那滴水，酿造的那瓶酒。潞仙酒也将让“人说山西好风光”的经典歌曲唱得更加有内涵。正所谓，右手一指吕梁有最大的清香型白酒领军企业，左手一指太行山，还有民众赞誉的潞仙酒。这不仅是天公作美的巧合，更是潞仙酒永远前进的方向。

品牌是白酒的外核，品质是白酒的内核。做好白酒的内核是潞仙酒一成不变的追求，更是潞仙酒与消费者零距离对话的底气。

说起与消费者零距离对话，我们不得不从白酒的本质出发，不得不从白酒的酿造工艺出发，不得不从白酒酿造大师说起。谈及高手、传统酿造大师无一不在民间，而潞仙酒的工艺传承人、董事长马志强就是这样一位来自民间的酿酒大师。

马志强把白酒视为生命中最重要的的一部分，他心中一直有一个梦想——把白酒古法酿造这门传统手艺传下去，把潞仙酒传下去。可如何传下去呢？马志强给出的答案很坚定——品质。

基于“品质”为源头的核心思想，马志强提出了“良心、粮心、粮酒、良酒”的品质法则。“良心”即在市场经济时代，用良心酿酒，靠诚信经营，最终用自己的良心换消费者的放心；“粮心”即在当今各种转基因食品不断涌现的情况下，潞仙酒业只选用当地种植的优质粮食做原料，从酿造源头上让消费者放心；“粮酒”，即为纯粮古法工艺酿造的白酒，也就是消费者所称道的真正粮食酒；“良酒”，即为“良心、粮心、粮酒”三者的总和。

潞仙酒业在2015年荣获了山西省工商局颁发的“山西省著名商标”；2016年荣获“群众健身广场舞大赛一等奖”、“生态健康魅力长子”、“诚实守信标杆企业”；2017年荣获“先进非公企业”、“广播文艺长篇联播节目二等奖”；2018年荣获“农业产业化龙头企业”，已纳入长治市非物质文化遗产名录。

潞仙酒业不但酿造美酒，还始终宣传如何健康、理性饮酒。马志强董事长介绍说，健康是第一位的，在如今的低碳消费时代、健康消费时代、绿色消费时代，潞仙酒坚持传播“以人为本，关爱消费者”的消费理念，倡导“喝好点，喝少点”达到“四两拨千斤，健康饮酒”的理性饮酒效果。马志强还特别强调，“良心、粮心、粮酒、良酒”不但是潞仙酒的品质法则，更是潞仙酒业从消费者出发的健康消费教育与引导。马志强希望“良心、粮心、粮酒、良酒”“品质法则”之火能在整个行业燎原，让素有国粹美誉的白酒持续走向辉煌。

（张明 王利学 文/图）