



游焦作山水 品怀川玉液

——怀川玉液推介团队五一进景区活动侧记

本报记者 李晓军

“来焦作,是朋友!拿什么招待朋友?”

同饮焦作特产山药清香型白酒——怀川玉液,见证深情厚谊,定格美好回忆,为焦作之旅增添一抹豪爽气。

刚刚过去的五一假期,河南老怀山药酒有限公司组织怀川玉液推介团队走进我市各大风景名胜,布置展台,以酒会友,成为景区内一道评鉴特产、展示形象、传递文化的独特风景线。该公司广交五湖宾朋,打造焦作白酒名片,为活跃地方经济注入新动能,为壮大焦作文旅注入新内涵。

品鉴特产白酒

5月1日,夜幕降临,云台山景区依然人潮涌动。住民俗,吃美食,喝美酒,游客享受着节日的狂欢。

此时,该景区内的怀川玉液推介展台,也迎来了一天中最繁忙的时段。络绎不绝的四海宾朋,免费品尝怀川玉液。

“我们几位老同学相约同游云台山,晚上定好民宿后,就想尝一尝当地特产酒,没想到怀川玉液这么好喝!”一位来自山东日照的王先生说,他早就听说焦作特产铁棍山药。这种富含山药精华的白酒

是非遗特产,有保健作用,他和朋友决定带回去几箱,喝完再联系经销商发货。说罢,他拿出手机加了销售人员的微信并留了电话。

五一假期,设在云台山、二仙庙等景区的怀川玉液推介展台每天持续到23时,品鉴该酒的游客不计其数。

“我感触最深的是,只要游客品尝过怀川玉液,都说酒不错。不少游客自己喝过了,还主动招呼来往的游客说这酒是好酒,劝别人买酒。这时候,我非常激动,感觉自己在干一件非常有意义的事,虽然很累,但很值得。因为我们终于有一款能引以为傲的地产酒。”该酒厂销售人员郭蛟说。

展示好客形象

以酒会友,以酒为媒,扩大焦作地产酒的知名度,展示焦作人热情好客的形象,是怀川玉液推介团队进景区的宗旨。

该推介团队在景区开展白酒品鉴活动时,热情为游客提供服务,不厌其烦,有求必应。

为年老体弱的游客提供凳子,热情为游客提供向导……他们一个个争当服务景区的志愿者。其中,该公司销售部员工王园忙到23时才回去休息,一天下来不知道说了多少话。“虽然嗓子要冒烟了,但我们用自己的热情服务,交到了来自全国各地的朋友,我觉得非常值得!”王园说。

传承非遗文化

在景区推介怀川玉液酒,也是在传递怀川大地的非遗文化。

河南老怀山药酒有限公司前身为聚珍怀帮酒,有400多年历史。聚珍怀帮酒的酿造技艺为该公司董事长丁向峰祖上所创,源于魏晋,成于两宋,兴于明清,是道地的河南省级非物质文化遗产。

据悉,怀帮酒原为丁氏药业家酿治病所用,明代中叶,在怀川大地文人墨客、怀商文化影响下,人们的饮食习惯发生了巨变,原为药酒的丁家黄酒渐渐被生活饮用黄酒所替代。进入新时代,为顺应时代潮流,满足大众需求,丁家在药用黄酒的基础上改良工艺,调整配方,扩大生产,在“怀庆商帮”的资助下,建成作坊,酿造黄酒并取名为“怀帮黄酒”。

为把非物质文化遗产发扬光大,丁向峰与河南科技大学、天津科技大学等科研院校合作,组成专业的科研团队潜心打造铁棍山药酒。12年的艰辛求索,山药清香型白酒的标准被审核通过。

“谁认为消费者不懂酒是傻瓜,谁才是真正的傻瓜!”丁向峰说,怀川玉液最大的特点就是纯粮固态酿造,无化学添加,保持了白酒应有的纯粹。他一直践行承诺,不忘初心,相信时间是检验真酒的唯一标准。

怀川玉液

□丁向峰



实实在在做人

认认真真酿酒

很多人都让我聊一下怀川玉液,怀川玉液是焦作特有的香型山药清香型白酒,怀川玉液的主要原料是道地铁棍山药、高粱、大米,采用地缸分区低温发酵,分区蒸馏,清蒸清烧三次清,原酒协同贮存的生产工艺。他的“地缸发酵”是非常娇贵的,事实上,清香型白酒“地缸发酵”的清洁、干净、卫生、精致、娇贵与复杂性,超出了一般人的想象,往往令目睹过的人感叹不已。

怀川玉液酿造工艺遵循三次发酵、三次蒸馏。第一次为纯粮发酵、蒸馏,第二次蒸馏后酒醅加入酒曲再发酵、蒸馏,然后丢糟,发酵次数超过两次,邪杂味就会增加,流出的酒质就会变味。两次发酵可以保证原酒的高品质,第三次为山药大米的协同发酵、蒸馏,丢糟。这样形成怀川玉液酒独特的发酵工艺。简单地说,怀川玉液生产工艺优、安全标准高、酿酒微生物多、代谢产物少,酒体绵柔醇厚,香味协调,入口顺,不刺喉,回甜净爽,余味悠长,总体就是喝着很顺,很舒服,喝酒所追求的也正是让自己喝得更加惬意。老丁的酒厂所有的生产过程公开透明,随时欢迎您来参观。我是老丁,和你一起论酒。

上图 怀川玉液。

(本报资料照片)

销售经理崔红波

让人信赖的品质是最好的营销



品质赢未来,无声胜有声。5月4日,市人民路东段壹里洋场商业街,第三乐章鲈鱼餐厅里,柜台上摆放的一排怀川玉液格外显眼。

今年年初以来,怀川玉液迅速走进我市餐厅、专卖店、特产店。各个门店老板不约而同将其摆放在柜台最显

著的位置,这一悄无声息的举动,在该酒焦作市区销售经理崔红波看来,是品质的胜利,是消费者的认可。

当日中午,走进该店回访的崔红波,谈及市场营销,说了一句掷地有声的代言词:让人信赖的品质就是最好的营销。

怀川玉液53度,作为山药清香型白酒的代表作,采用高粱、山药、大米、

酒曲为主要原料,经过清蒸清烧三次清的工艺酿造而成,酒体饱满,芳香协调,入口柔,不刺喉,是居家必备的超值好酒。

本报记者 李晓军

图① 崔红波在向记者介绍焦作地产白酒怀川玉液。

图② 展柜上的怀川玉液。

本报记者 李晓军 摄

我为焦作地产白酒代言



扫描二维码
关注老丁视频号