

河南省汉梁王酒业有限公司董事长王月英总经理高平义携全体员工祝华商节举办成功

“汉梁王”走进红高粱

文/图 商丘日报记者 韩丰

(上接 089 版)

汉梁王系列白酒均属纯高粱酿造，过去，红高粱都是从外地采购，现在有了红高粱基地，酒质将进一步提高。汉梁王系列白酒采取传统的“老五甑”生产工艺，与现代先进的生产技术相结合，微机勾兑，气相色谱分析，抽样代验，全自动灌装。在过滤处理环节中采用的滤网是世界第一品牌——美国 3M 品牌，它将原酒中杂质、异味辛辣味等除去，使酒色亮丽、晶莹如玉，酒香高雅细腻、浓淡适宜。

说到汉梁王系列酒的独到之处，王月英如数家珍。她说，汉梁王酒属浓香型白酒，具有“窖香浓郁、绵甜净爽、甘冽纯正、回味悠长”的特点，并且酒体如玉，晶莹剔透，饮后口不干，头不疼。装饰既古色古香，又新颖诱人，被消费者一致称赞为质形俱美、表里如一的佳品。

今年中秋前夕，汉梁王酒业举行了新品青花瓷汉梁王酒封坛仪式。河南省白酒协会会长熊玉亮与全省白酒专家一起为汉梁王酒封坛。熊玉亮说：“封坛是我国北方一种古老的民间习俗，有着 4000 年的历史。”王月英告诉记者：“封坛是汉梁王酒酿造过程中的重要环节，主要方法是将刚刚蒸

出的酒高温消毒后装于质地优良的老坛，以特质泥坯封坛，目的是通过较长的储存期，使酒品更为醇和。酿制汉梁王酒要经过两次加入红高粱、八次发酵、九次蒸馏，生产周期长达八九个月，再陈贮三年以上，勾兑调配，然后再贮存一年，使酒质更加和谐醇香，绵软柔和，方准装瓶出厂，全部生产过程长达五年之久。”

当记者问及她们的经营理念与企业信誉度时，王月英变得庄重而严肃。她说公司多年来一直坚持“励精图治、求实创新、高效守信、服务社会”的经营原则，坚持“以质量求生存”的企业宗旨，就像我们的酒质一样，晶莹、透明、大度、敦厚、亲和，切忌张扬、浮躁、虚夸，让企业始终走科学发展、科技兴业和质量促效益的发展之路。“做粮食酒，做良心酒”。这是他们的法宝。

在酒厂办公室，王月英又像个小姑娘一样望着对面的墙上笑起来。

记者转脸望去，对面墙上挂着企业这些年获得的荣誉奖牌，其中最引眼球的是：河南省诚信文化促进会授予的“优秀诚信企业”奖牌和河南省政府授予的“河南诚信联建示范单位”奖牌等。

在成绩和荣誉面前，王

月英始终保持着清醒的头脑，低调做人，大胆做事。但清醒和低调中又包含着她对企业管理与经营的睿智。

即将结束对话时，王月英董事长仍兴致未减，她领我走进公司的酒品展厅。环绕大厅的金属档架上，摆满了汉梁王酒的系列产品，真是琳琅满目，绚丽多姿。她从架上取下两盒汉梁王寿酒”，深情地说：俺夏邑县是全国长寿之乡，水土好，老人多，年轻人也很孝顺，每年都要为老人庆寿。为此，我们开发酿造了汉梁王寿酒。这种寿酒依据老年人的口味与特点，浓淡相宜，入口绵柔，暖如温玉，以和为主。老人饮一杯，血脉畅通，回味无穷，更能健康长寿。

记者被她的话感染得热血沸腾，决意要喝一杯“汉梁王寿酒”。

王月英取出酒杯，斟了两杯寿酒。那杯中酒透着莹光，如玉液琼浆，一股醇香扑鼻而来，酒未饮，我快要醉了。

王月英举起酒杯，意味深长地说：“我祝天下所有老人健康长寿！也祝常饮汉梁王酒的人们健康长寿！”

记者止不住激动之情，将寿酒一饮而尽。这回，真的醉了。真可谓：酒未醉人先醉，满目美酒红高粱！



河南省白酒协会会长熊玉亮与全省白酒专家一起为汉梁王酒封坛



传统工艺的蒸酒车间



汉梁王酒地下库窖



红高粱成为省市县摄影家采风基地



员工李双双在收拾高粱穗