



绿色厂区



摊晒加曲



酒醅装甑

綠膳源 古法酿酒晋味长

色泽金黄的黄米、香味浓郁的红心大曲以及清冽甘甜的晋祠泉水，依照传统工艺制成原浆酒，再细致存放于陶坛……在太原市小店区刘家堡乡王吴村的绿膳源酒堡内，有一群坚持采用古法酿酒的酿酒师，通过他们的努力，将源自明朝的三晋酿酒技艺发扬光大。



成品包装



窖藏醇香

古法酿酒焕新春

“上世纪60年代，我父亲武桂锁就在村里学习古法酿酒技艺。”山西绿膳源酒业有限公司总经理武文寿告诉记者，“把这项技艺传承下去，酿造山西民间好酒，这个想法很早就在父亲的心里扎下了根，也成了我的梦想。”

武文寿是王吴村人。怀着对家乡的深厚情感和传承父辈古法酿酒工艺的情怀，2014年，武文寿辞职回家乡建起了这座酒堡。

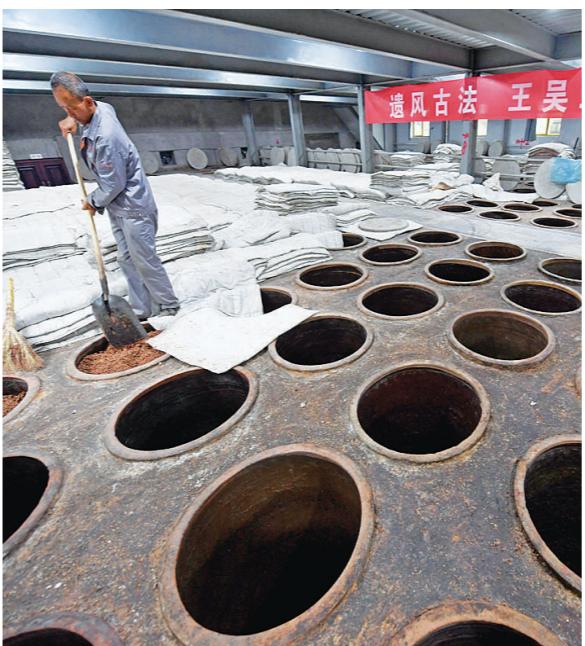
之所以将酒堡取名为绿膳源，顾名思义就是绿色膳食之源。绿膳源的初衷就是要将最质朴、最古老的味道送到老百姓的餐桌上。

在武文寿的一号酒窖内，地上整齐地摆放着一排排千斤装的陶瓷酒坛，酒架上是福、禄、寿、禧四种百斤装的酒坛。“陶坛

不同于不锈钢容器，其天然质地能更好地保留酒的原味，有利于酒的陈化，加上独特的密封设计，时日越久，酒越醇香。”在二号、三号酒窖，记者看到所有的酒坛均用汾河沙填埋，养酒工艺细致入微。

目前，绿膳源的年生产能力达到100吨，仅以口口相传的传播方式，市场销售就已经出现了供不应求的场面，绿膳源系列酒，已在方圆百里小有名气。

在酒堡地势最高处，有一块绿膳源铭石，上面镌刻着绿膳源的企业文化——“做诚信人、立工匠志、承百年法、酿纯粮酒、圆复兴梦、创千秋业”。每当企业面临重大发展机遇和转折的时候，绿膳源三代传承人都要在这里进行宣誓，坚持用匠人的毅力和细致酿造古老的清香美酒。



入缸投料

弘扬技艺路更宽

绿膳源酒堡不仅是一座传承三晋酒文化的工厂，更是游客欣赏自然风光、感受酒文化魅力的绿色生态工业园。

为光大黄米白酒酿造技艺，山西绿膳源酒业有限公司积极鼓励年轻人学习前輩们的先进经验。“未来我们将建立酿酒研学体验馆、酒文化展示馆等，用于宣传、推广传统酿造文化和相关历史知识并参观古井。在窖藏品鉴区，游客可以参观大型地下恒温酒窖，学习品酒知识，现场品尝各种纯粮美酒。”

在酿造生产区，游客可以在参观传统纯粮酿酒生产工艺流程的同时，参与到生产过程中，切身体会酿酒的每一个环节。

与此同时，游客还可以前往原粮种植区，亲身体验种植过程，体会劳动乐趣。



酿纯粮酒



蒸馏取酒



生态餐厅

黄米酿酒味更醇

在中国，酒的酿造历史悠久，酒文化博大精深。其中，晋人酿酒，源远流长。祖籍河东古城镇刘家堡的明朝重臣王琼后裔开创了黄米白酒酿造技法，绿膳源酒庄创始人武桂锁便是这一技艺传承人。他16岁拜王仲锁师傅学习酿酒，并深得真传。怀着对中华民族古法酿造技艺的深厚感情，他毕生致力于潇河黄米白酒的弘扬光大，使得这一技艺愈加炉火纯青，成功列入了2021年太原市市级非物质文化遗产名录。

在太原晋祠镇三泉头村，每天都会有一辆绿膳源酒车来到这里，将清澈甘甜的泉水第一时间运送到酒堡内。当日取水当日酿造，这成为把控绿膳源品质的第一原则。

黄米白酒除了原料要求严格外，制作工艺过程更是复杂、严谨。酿酒

前需要先浸泡原料，他们用洁净的泉水湿润黄米，让原料预先吸收部分水分，利于蒸煮糊化。发酵时，不易淋浆，升温也较平缓，保证酿成的酒口感绵甜柔顺。

之后，原料开始清蒸。蒸料前，先煮沸底锅水，在甑蓖上撒一层稻壳或谷壳，然后装甑上料，要求见气撒料，装匀上平。蒸料使原料淀粉颗粒细胞壁受热破裂，淀粉糊化，便于酒曲微生物和酶的糖化发酵，赋予酒独特的香气。

原酒制完成后，要依照传统工艺将原浆酒存放于陶坛、酒窖储存放置3年以上，自然老熟。在出厂前，原酒需采用蒸馏水降度后灌装入库，再行存放6个月，方可出厂。经过此道工序的酒口味协调、柔和醇香、余味悠长。

