



国色清香宝丰赋

天有酒星，地有酒泉。人有雅士，酒有芝兰。佳酿谁称君子？清香宝丰典范。一缕妙品，千秋独具国色。圣贤陶然，畅饮何羡神仙！清香宝丰，以地为名，中原腹地，天地华夏。古称应国，汝瓷之源。十年酒都，酒旗招展。帝女令仪酿酒，变五味清香初绽。大禹饮而甘之，天下争饮名传。

八百里伏牛山，秀甲中原。几千年沙汝河，淮河源泉。物华天宝，人寿年丰，成就名城宝丰。应邑之野，汝海之南，天然酿酒佳境。百眼清泉，叮咚有金玉之音，清冽现琥珀之色。一曲流觞，浑然天成。泡茶得佳茗，酿酒出佳酿。天赐沃土，桑谷菁华。父老殷殷播种，子弟勤勤耕耘。尽心劳力，爱之守之。凝水粮之纯，酿琼浆之真。

酒虽无官，体察有情。宝丰为酒，风格超然。贵客当头，净手收尾。余味甘

爽，柔和醇甜。醉意揽芳华，清香撼瑶池。

酒之为物，有品有色。宝丰之品，堪比君子。韵致淡雅清绝，酒品至纯至信。品本高洁，天高云淡风轻。志在鸿鹄，地远望山长水阔。宝丰之色，堪比佳人。柔和曼妙体突然，国色清香多姿。

妙品佳酿，然则何时何人可饮？絮絮而言，为君解之。

月白风清，二三知己欢聚。浅斟低唱，知音诉尽心曲。楼台歌舞，新旧高朋共语。举杯畅饮，壶中英雄大义。碧纱窗下，低眉红袖轻展。举爵齐祝，饮罢轻抹琴弦。登高望远，谁解一段愁肠。自斟自饮，找寻豪情万丈。春日寻芳，赏清香芬葩山花烂漫。秋夜泛舟，邀明月举杯同付婵娟。

三杯通大道，一斗合自然。宝丰出世家，清香天地传。



国色清香·宝丰酒 —— 因为有你 清香绽放

值国庆中秋佳节到来之际，宝丰酒业呼吁全国人民健康饮酒，饮用健康酒。2009年国色清香·宝丰酒首创清香型白酒“4清标准”，品质再度升级！

清香型原创标准 宝丰酒品质升级

清·香·型·白·酒

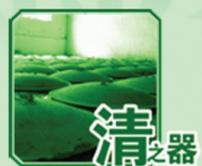
4清标准



清之域
清香型白酒品质之源
北纬34度的阳光和水土构成了酿造清香型白酒得天独厚的自然生态。



清之艺
清香型白酒品质之根
传统的“清蒸二次清”工艺造就了清香白酒的酒体纯正。



清之器
清香型白酒品质之魂
把特制陶缸埋于地下发酵，不与泥土接触，保证了整个发酵过程更加清洁纯净。



清之法
清香型白酒品质之法
酿造工艺秉持“三低原则”使得酒体更加清澈，酒味更加纯净。

喝健康酒·选清香型白酒

喝清香型白酒·选宝丰酒

中国自古就是礼仪之邦，讲究“百事孝为先”。走亲访友，商务接待，为调动气氛，增进感情，难免要小酌几杯。近年来，随着人们健康意识的逐步提高，越来越多的人开始关注酒质的安全和自身的健康。

在目前市场上各种香型的白酒中，清香型白酒因为采用传统的地缸发酵工艺，生产环境卫生，醛类杂质少，酒体柔和，组成成分简单。因此，喝了不上头，酒精挥发快，导致饮后醒酒快，特别适合现代饮用者的保健要求。经消费者长期饮用验证，口味纯正，清爽淡雅，且饮后不伤身的清香型白酒才是首选。

国色清香·宝丰酒是清香型白酒中的上等佳品。1989年荣获国家金质奖章，位居中国十七大名酒之列。2007年通过中国名酒质量复查鉴评；2008年宝丰酒酿造技艺被列入国家非物质文化遗产保护名录；2009年荣膺“纯粮固态发酵白酒标志”授牌。

宝丰酒业始建于1948年，是河南省建厂最早的白酒生产厂家，也是苏鲁豫皖四省中惟一生产清香型白酒的企业。国色清香·宝丰酒以清香纯正、绵甜柔和、甘润爽口、回味悠长的特点，深受消费者喜爱。目前，宝丰酒业首度提出了清香型白酒原创标准4清标准，宝丰酒品质再度升级。

4100年历史积淀 61年科研积累 170名技术精英 清香型白酒原创标准——4清标准



清香型白酒品质之源地域标准

自然生态，绝版产区。宝丰酒业所在地宝丰县地处淮河流域的汝河之源，位于伏牛山区、豫西丘陵与黄淮平原过渡地带，北依汝河，南临沙河，西靠伏牛，东望黄淮。气候上属北亚热带与暖温带的过渡地带，北纬34度的阳光和水土构成了酿造清香型白酒得天独厚的原生态环境。

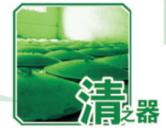
独特的地理区位、年均2200小时的日照时间、770毫米的年降雨量，800里伏牛山蕴育的百眼天然清泉，4100年从未间断的酿酒历史，赋予了宝丰一带地区酿造清香型白酒独特的风味与气质，成为我国清香型白酒的最佳产区。



清香型白酒品质之根蒸溜标准

传统工艺，清香纯正。宝丰酒是清蒸原料，清蒸辅料，清蒸发酵（红高粱），清蒸馏酒。清香型宝丰酒继承传统的“清蒸二次清”工艺，经过选料、粉碎、制曲、培曲、酿造五大工序，可以有效排除原辅料中的邪、杂味，各道工序互不影响，充分保持了酒体清香纯正、丰满协调的独特风格。

其中的核心环节就是“清蒸二次清”工艺最具代表性的入甑蒸粮、入缸发酵和装甑蒸溜。将粉碎的高粱与95℃以上的高温水按比例拌均堆集后装入甑，根据标准火候和上汽蒸料时间，保证蒸透不蒸过，以手捻成粉为最佳。再将蒸好的高粱降温加入粉碎成绿豆大小的曲料，方可入缸发酵。25天酒醅成熟后按照“轻、松、薄、匀、散、齐”的六字法装甑蒸溜。



清香型白酒品质之魂发酵标准

地缸发酵，自然纯净。宝丰酒在生产工艺上，整个酿制过程始终贯穿“清、净”二字。所谓“清”，就是红高粱不配糟，纯粮清蒸发酵；“净”，就是发酵容器、生产场地和设备强调清洁卫生，与其它香型白酒最大的不同是，宝丰酒是将特制的陶缸埋于地下，再将蒸好的高粱和粉碎的酒曲拌匀后入缸发酵，所有酿酒原料不跟泥土接触，特别干净卫生，无污染，无杂味，保证了整个发酵过程的清洁纯净。

清字当头，净字收尾，千年古法的“地缸发酵”工艺，酿就了清香型宝丰酒纯净柔顺的自然口感。



清香型白酒品质之法温度标准

恒温可控，醒酒更快。宝丰酒业传承清香型白酒古法精髓，融入现代科技工艺，实现了酿造过程中的恒温可控发酵，即以低温制曲、低温发酵、低温溜酒为核心的“三低原则”。各个生产环节的自热环境温度范围始终控制在25-35℃之间，以减少杂菌污染，使得酒体更加清澈，酒味更加纯净。

由于是以自然环境温度为掌握生产质量，为了保证制曲、发酵和蒸馏的质量，确保温度的可控性，进而保证原酒以及成品酒的品质和口感风格的稳定性，宝丰酒业在每年夏季停工，保证了清香型宝丰酒的品质风格，也形成了清香型宝丰酒不上头、醒酒快的典型风格特点，成为引领健康白酒消费的新风尚。

会期地址：①郑州市国际会展中心B区 ②郑州兴亚建国饭店2楼 ③郑州市金水路汇城大厦一楼宝丰旗舰店
销售总公司地址：郑州金水路8号紫荆山宾馆1号楼 热线电话：0371-63381999 15837585622