

2012年9月25日 星期二 统筹 安学军 编辑 黄波涛 校对 王泓 版式 王姿

说在前面

一座城,一份报。城里面的人们每天忙碌地生活着,遇到高兴的、奇怪的、动人的、惊险的、气愤的……各种各样的事。每天,有很多读者拨打晚报热线96678或@郑州晚报新浪官方微博,和这座城里的人们分享一些故事,这里呈现的稿子,只是其中一部分。

我们将为提供线索、图片的读者支付稿费,请来晚报907室领取。

在现场



血的教训呀

昨天,西太康路快到铭功路段,一骑电动车女子倒在公交车下。目前,伤者已经被120拉走。望平安!网友“二氧化碳1979”(稿费30元)发微博:童鞋们,血的教训呀!都醒醒吧!

@郑州晚报



哪里桂花飘香 @郑州晚报

昨天下午,记者经过伊河路小学花坛以及市委东边花园时,浓浓的桂花香让人精神为之一振。市委东边花园的保洁员张大姐说,这个花园内种植了10多棵桂花树,树龄都在10年以上,每年到阴历八月上旬与中旬,来这里赏桂花的人很多。市植物园副主任任志峰说,目前郑州市最好的赏桂花之处就是植物园。如果你周围也有好的桂花林,不要忘了@郑州晚报官方微博,把的好去处介绍给市民。首席记者 徐富盈/文 记者 廖谦/图

招领

谁的车钥匙快来领

22日上午,大学路巡防队的曹先生在绿城广场西门一个座椅上捡到一把丰田车钥匙。请车钥匙的主人与曹先生联系,电话是15890109870。记者 柴琳琳

都来拍拍



郑州1号光棍车真的假的

网友“会炒土豆丝”(稿费30元)9月中旬的一天偶遇这一情景于是发到微博上:司机师傅你至今未娶吧。

教训啊

24小时不停开,车着了

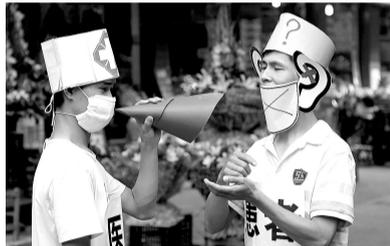
东风路巡防队员马子坚(稿费30元)致电96678:昨天下午4点,在东风路与天明路附近,一辆出租车仪表盘突然起火。司机迅速下车拨打119,同时拿出灭火器灭火,过路司机和巡防队员帮助灭火。“车辆没有入自燃险,仪表盘全部烧毁。”司机王师傅说,这辆车是他和妻子轮换着开,几乎没怎么停过。记者 刘怡辰

提个醒

打的不要发票,亏大了

马先生致电96678称,23日凌晨两点,他在农科路花园路口附近拦了一辆的士,在农业路中州大道路口附近下车,下车时急匆匆地也没要发票,到家发现5000多元的HTC手机忘在出租车上。如哪位朋友捡到了,可电话联系13703710637,有酬谢。市客运管理处提醒,乘客打的切记索要发票,发票上的编码可以通过发票查询系统,锁定是哪一辆出租车使用的。记者 冉小平

小话题



有病难言 有“手语导医”就好了

23日是第55个“国际聋人日”。郑大一附院正门口,3名中州大学大三聋人学生开展了一场“看病,遇上难言之隐”为主题的行为艺术。郑大一附院医务处工作人员林锐说,他们已有增设“手语导医”的想法。下一步,将请专业人员对导诊护士进行全面培训,还将对全院医生进行基本手语培训。记者 冉小平 文/图

岁月沉香,一杯古井贡酒·年份原浆的雕琢与芬芳

踩着时间的脚步,踏上时间的宝塔,她已走过一千八百个春秋,她出自名门——古井贡酒,早在一千八百多年前就作为礼品进贡给皇上。如今,她又作为古井漂亮转身的最新杰作,把年份酒划分为原浆级和非原浆级。并不是每一瓶酒都增加了时间的记忆,也并不是每一瓶酒都可以称之为原浆级。唯有历经历史洗礼,岁月峥嵘,集天地五谷精华,天然雕琢,方能成就一瓶原浆级年份酒……

秉九酝古法 纯粮手工酿造千年一脉

“原,犹本也。”她,原浆级年份酒,取五谷精华,传承一千八百之九酝酒法,精选优质纯粮,固态发酵,道道工艺皆为手工,所酿之酒皆源自自然精华,天然雕饰,佳酿天成。纯正五谷味道,再经岁月历练,方成就原浆级年份好酒。

酒最根源的就是酿酒之法,她出自传承千年的古井贡酒酿酒秘籍“九酝酒法”,生来就有“酒中牡丹”的血统。史载,曹操在《上九酝酒法奏》中说:“臣县故令南阳郭芝,有九酝春酒。用曲三十斤,流水五石。腊月制曲,正月冻解。用好高粱,三日一配酿,九日一循环,如此反复……臣得此法,酿之,常善。今谨上献。”她便在曹操的家乡亳州,将此法传承了下来。

采无极之水 有益微量元素酝佳酿

“水为酒之血”,而她正是由酿酒上水无级水滋润。《九酝酒法》载:“无极水,取自井中三尺以下,性温,质清。”亳州市大部分井中之水都为咸水,奇迹是唯有亳州古井,千年以来一直为甜水井,而且水量一直保持稳定。古井的含水层属于粉砂与黏土层,PH值7.7,锶、碘、溴、硅、钙等有益微量元素含量较高,水质清冽甘爽。酿造年份原浆所用的无极水,采自井下三尺,所得佳酿,芳香馥郁。

配桃花春曲 好曲酿出好身段

曲是她的骨,好曲才能酿出她的好身段。《九酝酒法》载:“桃花开时制曲,花凋曲成。制酒,味幽香”。酿制古井贡酒·年份原浆所采用的是桃花春曲,只在桃花盛开之时制作,此时空气温湿、微生物活动旺盛,方可制作出最好

的酒曲。此曲酿酒,保证酒体香似幽兰,芬芳不散,口感绵柔丰厚。

源明代窖池群

国宝级窖池成就优异品质

“千年老窖万年糟”,她的酝酿之地正是这国家级文物保护单位——明代百年老窖“功勋池”。窖池内含有大量被称为“软黄金”的古井神泥,富含600多种有益微生物群,是中国白酒数据库极限样板库之一。正是这些物质的存在,方成就她芳香醇厚的优异品质。

双择标准 汇聚原酒精华

她对优质原酒的斟选标准要求几近苛刻,但是这是她对自己的要求,永远追求完美。择层取醅:只取池中下中层,池底10厘米处,且不接触,池底的那一小部分酒醅。此层微生物群体最丰富,发酵出的香味最幽香。择时摘酒:蒸馏出酒时,只摘取这一锅之中的靠近中前段一小部分酒。这个时段的酒微量成分比例协调,尤其是酸酯的协调度好,是酿造原浆级年份酒的上好选择。这两道甄选,也正体现出“原浆年份酒”手工酿制的真正含义,必须是10年以上工龄的摘酒师傅手工摘取的,凭的完全是手工技艺。

每瓶古井贡酒·年份原浆所采用的原酒都要经过择层取醅、择时摘酒的纯手工工艺,仅取其精华部分,送入常年温度保持在4℃-10℃的地下酒窖窖藏多年,再经国内顶级白酒大师精心调制,最终方成美轮美奂的年份原浆美酒。

华丽绽放

古井贡酒·年份原浆香飘华夏

最能检验品质的莫过于时间,最能体现品质的莫过于代表消费者口碑的殊荣无数。



2009、2010年古井贡酒·年份原浆被全国政协指定为“两会”期间专用高档白酒,这是继1987年后再次成为国宴新宠。同时,古井贡酒·年份原浆2010年、2011年连续两年成为中国-东盟博览会合作伙伴唯一指定白酒,为CCTV感动中国2011年度人物独家冠名、2012年韩国丽水世博会中国馆“全球合作伙伴”、专用高档白酒、国家外交部驻外机构物资供应处供应商品等殊荣。在2011年第三届中国酒类品牌价值评估中,古井贡还以14068亿元的品牌价值荣获“中国酒类十大成长最快白酒品牌”、“中国酒类十大最具投资价值品牌”和“中国酒类十大最具全球竞争力品牌”荣誉称号。也就在今年8月,古井贡酒再次摘取中国企业品牌最高荣誉,荣膺2012年品牌中国华谱奖、酒行业金谱奖。古井贡酒获此殊荣,正是其白酒主业销售额连续四年持续高速增长率,在白酒行业迅速崛起,是其品牌影响力的全面体现。

