

老修

老修牌糯米封缸酒产自天柱山镇茶庄村，这里是一个山青水秀的山地旅游集镇，历史文化底蕴深厚。

茶庄米酒早在唐代就已有生产，一直延续到解放后。宋末抗元英雄刘源以天柱山为大本营，聚集大别山区英雄豪杰在此煮酒论英雄。到十九世纪末，茶庄人涂修应匠心独运，将茶庄米酒这一千百年来流传于小作坊小店的传统饮料，经安徽农学院专家指点，改造酿造工艺，融入现代环保技术，成功地生产出老修牌糯米封缸酒，一举复苏了传统产品，大大地丰富了天柱山旅游商品市场。

老修牌糯米封缸酒选取天柱山所产优质糯米为原料，采用东吴酒曲为糖化发酵剂，以天柱清泉为酿造选用水，经手工操作，天然发酵而成。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lx-492668.html>