

万年春

江西万年红酒业有限公司坐落在“全球重要农业文化遗产保护地”“中国贡米之乡核心产区”的万年县裴梅镇，前身是1956年创办的万年县国营城厢酒厂。2006年初，万年红酒业为优化酿酒环境，提高生产效率，投资3亿多元新建裴梅白酒生态酿造基地。

基地占地120余亩，年产原酒能力1000余吨，拥有员工300余人，其中酿造师、勾兑师、品酒师10余人，本科以上学历专业人才100余人。

不忘初心，匠心酿造。万年红酒业始终坚持“纯粮酿造、固态发酵”的华夏千年手工酿酒工艺，精选优质谷物，制成曲胚，到了酿酒时节，将粮食与曲胚混合送入窖池中发酵，经过发酵得到的酒胚再上甑蒸煮，蒸酒时掐头去尾，只取中间优质的酒心。

原酒存储，还需经过一段岁月的历练。万年红酒厂的地窖内陈列着数千个老酒缸，酒心注入老酒缸内封存，在恒温恒湿的环境中慢慢陈味，日渐醇化。

经过半个多世纪的传承与发展，万年红酒业已成长为集白酒酿造、质量检测、产品研发、市场运营为一体的江西省知名白酒企业。目前“稻之源”特香系列、“万年春”浓香系列白酒，从昔日的邻传一方到今天的家喻户晓，吸引越来越多白酒爱好者选购品尝。

万年红酒业始终坚守“传承古法酿造工艺，振兴民族白酒品牌”的企业使命；始终坚守“不忘初，匠心酿造，做足存储，优良品质！”的发展理念；始终坚守“试信、共赢·创新·奉献”的经营理念，带领企业产品品牌化、市场纵深化，只为让更多人喝上万年的纯粮好酒。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wnc-436432.html>