

王立夫

贵州省仁怀市茅台镇王立夫酒业有限公司创办于1995年，是以具有传统酿酒技术的家族传承人为技术骨干的民营企业。厂址坐落于仁怀市茅台镇观音寺和茅台镇岩滩村，占地面积共120亩，现已经投入生产的窖池100个，年产酱香型中高品质白酒九百吨，已建成的库房两万平米，现有员工160人。新厂扩建完成后新老酒厂共有窖池有220个、制曲车间两个、包装车间和酒库约三万平米。

茅台镇王氏家族酿酒历史久远，可上溯至清道光年间。清光绪五年，曾祖父王立夫创办“荣太和烧房”酿造“荣和茅酒”（史称“王茅”），并于1915年获巴拿马金奖；又祖父王承俊继承“荣和烧房”、再启黑菁子老宅烧房至今，已传承六代，历一百八十余年。是茅台镇历史中有据可考（有文献记载、有遗迹左证）且流传有序、历时较为悠久的酿酒家族，是公认的茅台酒之源，茅酒之根。上世纪八十年代，王茅后人恢复酿造“王茅”茅酒。经十余年发展，以王立夫嫡传后人王媿、徐航女士为首的王立夫后人，在其先祖所创“天和烧房”原址上重建了王立夫烧坊，并设立茅台镇王立夫酒业公司。

天和烧房原址史称“黑菁子”，位于赤水河上游，是酿酒取水优良地段。酒厂三面青山，一侧临水，空气极为清新。山中四季有花，曲蜂成群。正是这种独特的地质结构、空气中丰富的微生物群、优良的水质和天然的曲蜂构成了“茅台烧一王茅一王立夫酒”独特的品质。酒厂建筑一色仿清末民初式样，青砖灰瓦，三合土地面，再现了“天和烧房”、“荣和烧房”的生态环境，利于空气中对酿酒有益的微生物群与酒醅的充分接触。

公司创办的宗旨，是传承、发扬光大王茅独特的酿酒工艺，并不惜工本，手工制作，再现当年“王茅”老味道的品质。为此，王茅后人从上世纪80年代起，逐步建成4000亩原粮基地，订制式种植无农药、无化肥的

本地小粒糯高粱，从酿酒的主要原料高粱这一环节开始就保障用粮的高品质。在生产中全部采用原始的木、竹、麻工具及当地特产紫砂石酒甑和土陶盛酒容器而不采用不锈钢大酒罐贮酒，以保障酒品的纯正。酿酒工艺按家传秘诀，全程手工操作，并使用中药秘方配制、家藏曲母制曲和家藏老酒勾兑。原酒分坛封存，达到年份后再由嫡传勾酒师亲自勾兑。公司不追求高额利润和产量，只以精品献世，回报社会，告慰先人。

茅台镇王立夫酒业生产的“王立夫”品牌系列酒，即“王立夫酒”、“王立夫老窖”、“王立夫烧坊酒”、“王立夫宝窖”属于茅台镇3.5公里核心区原产地的中高品质酱香型白酒。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wlf-652238.html>