



# 千锤百炼 酒香千年

## ——庐陵王酒业诚信建设纪略

记者毛以国

初秋时节,走进位于房县城关镇的庐陵王酒庄,草木葱郁,亭台林立,阵阵酒香扑面而来。此时正是黄酒销售的旺季,工人师傅们在生产线上有序忙碌着,一瓶瓶庐陵王黄酒经过灌装、打包,通过多种渠道销往全国各地。

古语云“人无信不立,业无信不兴”。作为房县黄酒产业的龙头企业,湖北庐陵王酒业有限责任公司始终以诚立企,用制度化、现代化设备、优质服务,打响房县黄酒品牌,让房县黄酒走向全国。



庐陵王酒业董事长胡昭(右一)推介房县黄酒

### 一坛美酒香飘千年

房县历史悠久,文化厚重,尤其是当地流传千年的黄酒,用小曲制酒、复式发酵酿造方法,清甜宜人,口感独特,堪称一绝。

房县黄酒最早可追溯到西周时期,周宣王将其封为“封疆御酒”。唐代则是其兴盛时期,武则天废唐中宗李显,将其贬为庐陵王,流放于房县。庐陵王在此居住了14年,随行的700多名宫廷匠人对房县民间黄酒配方进行了改进。李显登基后,封房县黄酒为“皇帝御酒”,故又称“皇酒”。从此,宫廷御酒酿制技艺在千里房县流传。

穿越千年时光,传承古典精粹。进入新世纪,传承千年黄酒酿造工艺的庐陵王酒业承担起房县黄酒发展的重任。

庐陵王酒业位于房县城关镇,前身是成立于上世纪60年代的房县国营酒厂。公司以庐陵王酒业为载体,致力于庐陵王酒庄、庐陵王城、庐陵王府等系列项目开发,形成集酒业工业化生产和旅游观光于一体的综合项目实体。目前公司建设的庐陵王酒庄项目占地88.24亩,包括庐陵王酒庄办公楼、发酵车间、储存车间、勾调车间、包装车间等。

### 一种技艺千锤百炼

做酒如做人,酒品如人品。千

百年来,房县黄酒虽然在本地家喻户晓,但由于保鲜时间短,限制了其进一步发展。为了让房县黄酒走出去,第一步也是最重要的一步就是进行技术改革。

庐陵王酒业花费两年时间,借力国家顶尖发酵行业专家,联合十多家高等科研院校,与中国科学院微生物研究所合作,成功将国际最安全的生物抑菌保鲜法融入房县黄酒发酵工艺中,取得两项技术专利,将房县黄酒不易保鲜、不易运输等问题全部解决,将传统酿酒工艺与现代科技完美融合,真正做到企业化、标准化、市场化,打响房县黄酒招牌。

解决了核心技术问题,接下来就是销售渠道的创新。传统民间黄酒,因为生产工艺限制,只能自产自销,销售路径狭窄,且因气温的影响,只能在每年秋冬季酿造销售,大大限制了销售周期。

庐陵王酒业拥有一支专业的产品开发团队,从产品思路、设计、打样、采购、出品,研发了一系列新产品、新包装,更符合当下消费者审美和需求。同时,其所采购包装材料均具有质量检测报告,让产品更放心、更安全、更环保。

随着电商迅速崛起,庐陵王酒业相继入驻天猫、淘宝、京东等多个电商平台,通过网络将产品销往全国各地。目前全网年销售额已突破800万元,更多人通过网络了解了古老的房县黄酒,让房县黄酒真正走出房县、走向全国。

### 一种责任彰显担当

以诚立企,托起责任担当。近年来,庐陵王酒业在实现自身发展的同时,充分发挥企业龙头带动作用,致力房县黄酒产业化、规模化、专业化、标准化发展,对农户酿酒进行规范化管理,帮助农户自酿黄酒产品达标,带动群众依托黄酒产业稳定增收致富,为巩固拓展脱贫攻坚成果和实现乡村振兴发挥了积极作用,充分彰显了企业责任担当。

庐陵王酒业把发展优质糯稻作为保障公司产品品质、带动农民增收致富的主要抓手,采取“公司+合作社(村委会)+群众”模式流转农户土地,种植糯稻万亩,建立育苗大棚39个,涉及29个村、9个专业合作社、4218户农户,带动农户年增收2000余万元。

以诚心,酿长久。在喧闹的当下,庐陵王酒业坚持古法,坚持时序,坚持自然,酿造中国传统好黄酒,公司先后荣获“省级非物质文化遗产”“国家地理标志保护产品”“绿色食品认证”等多项荣誉,“庐陵王”成为湖北省著名商标,庐陵王酒业荣获“万企帮万村全国精准扶贫先进企业”称号。

匠心与时间酝酿文化,生态和品质酿造经典。湖北庐陵王酒业有限责任公司郑重承诺:将始终坚持诚信经营,坚守匠心品质,酿造良心好酒!



酒庄实景



稻田基地



工人正在打包产品



生产车间



庐陵王系列产品