

五世传承 一份匠心 打造代州黄酒文化新地标

滹沱河畔黍米黄，紫荆山下酒香长。在晋北代县这片底蕴深厚的土地上，代县冯氏酒业以五世传承的匠心与坚守，将一项古老的酿造技艺淬炼成山西省级非物质文化遗产。从家族作坊到省级重点龙头企业，从传统古法到全面有机认证，冯氏酒业始终秉持“匠心酿造，为美好生活添光彩”的使命，在守正中创新，在传承中突破，以健康、纯粹的品质理念，续写代州黄酒的新时代华章。

五世传承，匠心沉淀百年文化底蕴

冯氏酿酒史，是一部跨越百年的家族奋斗史。第一代创始人冯承德生于1890年，以黍米与红枣等乡土食材，熬煮出第一锅醇香米酒，开启家族酿酒传奇；第二代冯守身生于1910年，少年时驾驴车远赴内蒙古呼和浩特、包头等地售卖家酿，并将工艺流程以图文形式作为珍贵资料留存；第三代冯英生于1941年，自幼习得父辈匠心，后出任代县酒厂厂长，不仅提升白酒技艺，更研创出省级优质“北茂黄酒”，著成《技术改良配方》；第四代冯志强生于1962年，1992年白手起家创办代王酿酒有限公司，使企业跃升为代州黄酒产销领军者；第五代传承人冯小娟生于1986年，自幼浸润酒香，全盘承接家族技艺，从酿造、包装到营销倾注全部心血。五代人接力，不仅让冯氏黄酒荣膺省级非遗工坊与山西省重点龙头企业称号，更将“传承不守旧、创新不离宗”的基因深植企业血脉，完成从乡土手工艺到现代企业的华丽蝶变。

水土天成，古法与现代科技交响

好酒必有好水，佳酿源自天成。冯氏酒业坐拥紫荆山南麓、滹沱河北岸的绝佳生态，此处水源纯净甘冽，总硬度仅49mg/L(以CaCO₃计)，pH值呈中性7.0，为微生物发酵提供了得天独厚的自然温床。原料严选雁门关特产大黄米、黄河滩枣与优质绿豆，谷物颗粒饱满、色泽金黄、营养丰富，彼此相辅相成奠定风味基础。在工艺上，企业恪守“纯粮固态、无添加”底线，历经浸泡、蒸煮、摊凉、加曲发酵、二次发酵、压榨、陶坛陈化等二十余道精细工序，



历经365天慢酿。独特的二次发酵技艺确保糖化更彻底，酒体更醇厚。与此同时，冯氏引入现代化质检体系与智能温控设备，将非遗古法与ISO9001质量管理、国家有机及绿色认证深度融合，确保每一滴酒都达到品质标杆，真正实现了传统匠心与现代工业的完美交融。

守正创新，健康理念焕新消费体验

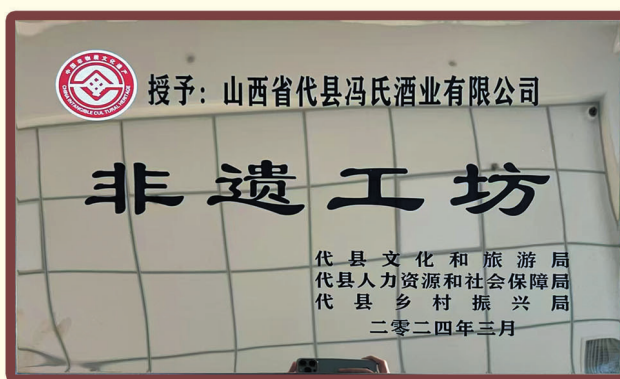
在经典代州黄酒、窖藏老酒与原浆黄酒畅销不衰的基础上，冯氏酒业敏锐捕捉大健康消费趋势，持续推出破圈之作。2022年，藜麦黄酒与苦荞黄酒惊艳问世。苦荞酒以“三降食品”为原料，入口醇爽微甘，富含高膳食纤维，尾段微甘不腻；藜麦酒融汇“谷物之王”多酚与镁元素，色泽如红玉，口感绵和，兼具养心护血管之效。2025年，企业重磅推出有机黄酒，从晋北黍米种植到酿造全程遵循严格有机标准。专属生产线物理隔离、第三方水质土壤检测、陶坛慢陈拒绝速成勾兑，完美锁住粮

食原生风味。酒体醇厚温润，入口绵柔顺滑，甜感自然柔和，以“原汁原味”重塑代州古法黄酒的品鉴高度，赢得市场广泛赞誉。

文化铸魂，百年愿景领航产业未来

酒品即人品，企魂即文魂。冯氏酒业始终将诚信、创新、奉献，共赢作为核心价值观，以非遗技艺为根，以现代管理为翼，致力于打造代州黄酒文化新地标。在代县大力发展特色农业与文旅康养产业的背景下，企业锚定“酿一流好酒，树百年冯氏”的宏伟愿景，计划持续深化有机认证体系，拓展黄酒文化体验与产业融合项目，推动代州黄酒从地方特产向全国知名品牌跨越。这缕穿越百年的醇香，必将在坚守与创新中愈发悠长，为弘扬中华酒文化、赋能地方经济高质量发展续写无愧于时代的崭新华章。

(文图均由代县冯氏酒业提供)



酒中妙品 · 鬼斧神工



厂址：山西省忻州市代县新高乡园子村

联系电话：13935037092