

地方特产

丹阳黄酒：丹阳黄酒，俗名陈酒，最先还有“百花老陈”，“曲阿酒”、“十里香”、“玉乳浆”、“官酒”和“状元红”等品名，此酒色泽黄橙透明，鲜甜香美，醇和爽口，灌坛封缸贮藏越经久，风味越佳。解放前，以新丰和里庄所产最好，新丰更胜一筹。——它以水质清冽甘甜，工艺精细，数百年来已冠冕不让而名列前茅。

丹阳黄酒之所以美名远扬，这是与它选取上好水源一玉乳泉有关，唐朝品泉专家张又新，曾到过丹阳玉乳泉，他品尝后赞为“天下第四泉”，陆游在《入蜀记》中也有对玉乳泉的描写：“十六日早发云阳，汲玉乳泉井水，并在道旁，名列水品，色类牛乳，甘冷冰齿……”。“曲阿美酒十里香，玉碗盛来琥珀光”，“开坛十里香，举杯千家乐，名泉酿名酒，玉乳待贵客”。

丹阳产糯米，色泽红润光洁，是制酒的上品，所以又有“酒米出三阳，丹阳为最好”的“酒米”之称；历代一直被列为贡品，所以又有“官米”之名；糯米中以桂花香糯，猴突头糯，小红糯，黄壳糯和香珠糯为最佳，用它酿造出来的黄酒，清香醇和，透明如饴，独具一格。

丹阳酿造业继承和发扬了“古遗六法”的传统工艺，并结合自身的条件，创造出了一套独特的、传统的酿酒方法，使它能在酒林中“出类拔萃”，独树一帜。

丹阳黄酒，以它的色、香、味，吸引着越来越多的中外顾客，是馈赠亲朋好友的上好礼品，经全国品酒鉴定会鉴定，已列为省和全国优质名酒，不仅风靡海内，还畅销东南亚和欧美等地。

丹阳封缸酒：黄酒是世界上最古老的酒类之一，源于中国，且唯中国有之，与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。约在三千多年前，商周时代，中国人独创酒曲复式发酵法，开始大量酿制黄酒。黄酒产地较广，品种很多，著名的有浙江花雕酒、状元红、上海老酒、绍兴加饭酒、福建老酒、江西九江封缸酒、江苏丹阳封缸酒、无锡惠泉酒、广东珍珠红酒、山东即墨老酒等。

该酒在历史上已著名。据记载，北魏孝文帝南征前与刘藻将军辞别，相约胜利会师时以“曲阿之酒”款待百姓。曲阿即今丹阳，故丹阳封缸酒古有“曲阿酒”之称。

以当地所产优质糯米为原料，粒大、均匀、洁白、性粘、味香，需取水质清甜、含多种无机盐类矿物质的玉乳泉水，配以特制酒药，经低温糖化发酵，在酿造中，当糖分达到高峰时，兑加 50 度以上的小曲米酒后，立即严密封闭缸口，养醅一定时间后，抽出 60% 的精液，再进行压榨，二者按比例勾配定量灌坛，再严密封口贮存 2—3 年即成。酒色综红、明亮，香气浓郁，口味香鲜。酒度 40 度含糖分 28% 以上，总酸 0.3%。

传说很久以前，江苏镇江一条街上有一口井，冒出的不是水，而是酒。这口冒酒的井冒