

## 早期酿酒设备

在张裕酒文化博物馆的历史厅里，陈列着不少锈迹斑驳，极具沧桑感的张裕早期专业酿酒设备，如早期过滤机、压榨机、装瓶机、蒸馏机等。透过这些冰冷设备，我们似乎可以看到张裕在开创时期的努力和不易，但又感受到张裕引领国内葡萄酒行业走向科学化和规范化的信心。

1910年，张裕公司第一次从意大利引进6500公斤的葡萄破碎机（时称搅抖机）以及葡萄压榨机等。

1930年，张裕从德国引进以煤火为直接动力的轻便蒸馏机。三十年代初，还引进葡萄压榨机8台，以人力摇转，每机容量200公升。引进制酒机2台，瓶塞机、压锡帽机和滤酒机各1台。

酒窖内的三个大橡木桶是用法国林茂山所产的100多年的橡木，经陈放三载，日晒雨淋，寄生出野山菌呈黑色后制作完成的。这三只木桶每桶可储酒15吨。用这三只大桶陈酿过的葡萄酒、味美思、白兰地，在1915年巴拿马太平洋万国博览会上荣获金奖。这三只大桶被称为张裕酒文化博物馆的“镇馆之宝”。