



沈怡方揭开小窖奥秘：

原料与窖泥充分接触，均匀发酵，产生更多的风味物质。宣酒小窖酿造工艺100多道工序，宣酒小药曲108种天然植物精华，赋予了宣酒独特的绵柔品质，有谚云：“吃饭吃小灶，喝酒喝小窖。”

宣酒小窖的奥秘

小窖的经典

——传统手工技艺的典型代表

“宣酒小窖古法酿造工艺”源于唐代纪叟老春酒，是我国江南地区一项独特的酿造技艺，系传统手工酿造的典型代表之一。目前，宣酒独特的“小窖古法酿造工艺”已被列为非物质文化遗产保护名录。

自唐代起，“宣酒小窖古法酿造工艺”就一直在江南诗山——敬亭山下延用，迄今已有1200多年的历史。在宋末元初得到了很好的发展和提高，酿造的器具、工艺也基本定型下来。该酿酒法采用续楂发酵、混蒸混烧、高温溜酒、低温入窖、蒸五下四的独特工艺；酿酒用曲是独创的含有108种天然植物精华的小药曲。

到明清两朝几百年间，小窖酿造工艺更趋完善，酿出的酒清澈透明如水晶，粘稠挂杯，香气如幽兰、入口醇和，浓郁甘润，回味悠长。宣酒小窖古法酿造工艺共有100多道工序，须采用上等原料，实行多轮低温缓慢发酵，分段摘酒，生产工艺要求严格，生产周期长，酿酒成本大。宣酒集团为保证产品的品质，一直坚持小窖酿造，在长期的生产实践中，在传统的泥池老窖、老五甑工艺的基础上加以创新，并采用双轮和多轮以及夹泥发酵工艺，桶式蒸馏，缓慢提香，使酿造出的酒质更加绵甜、柔和，形成了宣酒独特的绵柔的品质。

小窖的发现

——揭开宣酒酿造千年之谜

2007年12月3日，中国白酒专家组组长沈怡方来宣酒集团考察。在有关人员的陪同

下，他走进宣酒的酿造车间，眼前的景象，深深地吸引了沈怡方的注意。当时正值隆冬季节，只见窖池群上弥漫着一层厚厚的、乳白色的雾气，看上去既壮观又神秘。沈怡方围着一条窖池研究了半天，兴奋地对陪同的宣酒集团董事长李健说：“这是典型的江南小窖池！”

李健不解地问：“江南小窖池？有什么特别之处吗？”

沈怡方便侃侃而谈：“你们的窖池，是江南地区特有的一种窖池，叫江南小窖池，这也是我见过的规模最大的江南小窖群。”沈老接着说：“江南小窖池的特点是体积小。这种窖池能让酒醅与窖泥充分接触，发酵充分，产生更多的风味物质。”原来如此！

宣城自古盛烧酿之风，酿造技艺延续了一千多年。宣酒酿造一直使用这种窖池，可谁也不知道其中的奥秘。沈怡方随后对宣酒的酿造流程进行了深入研究，一举揭开了绵柔宣酒的酿造之谜。

从此，宣酒集团“江南小窖群”的名声不胫而走，前来参观探秘者络绎不绝。

小窖的奥秘

——成就宣酒绵柔品质的载体

宣酒小窖池是我国江南地区白酒酿造的一种特有的窖池，其特点在于：容积相对于标准窖池较小，独特的梯形设计能大大增加酒醅与窖泥的接触面积，使酒醅的发酵更加充分、均匀，生成更多的提香物质，使酒体更加丰满，口感更加绵柔，品质更加出众。同时，因为窖池空间小，无法进行机械化生产，一直沿用纯手工艺。宣酒的小窖群是目前规模最大、最完整的江南小窖群，其酿

造功能的进一步发掘利用，不仅对宣酒自身，对整个徽酒板块的品质提升都将起到积极作用。

在我国白酒界，有着“一沈二高三祖训”之誉的著名白酒专家沈怡方、高月明、高景炎、曾祖训等，在实地考察了宣酒小窖池及其酿造工艺之后，给予宣酒“小窖酿造工艺”高度评价：两曲结合、培菌丰富、小窖发酵，口感纯绵。并共同题词：宣酒特贡，小窖绵柔，巧夺天工，江南一绝。

小窖的未来

——引领白酒绵柔新时代

随着我国经济的发展，人们的消费需求不断发生变化，消费者的健康意识不断增强。白酒消费也因此向着绵柔化、健康化的方向发展。科学饮酒、健康饮酒已成趋势，白酒绵柔口感已成主流。“小窖”正是确保白酒绵柔品质重要的物质基础。小窖酿造有利于推动白酒的优质化、绵柔化、健康化。

2010年10月，“江南小窖酿造工艺研究所”在安徽宣酒集团挂牌成立，这是全国首家专门以白酒小窖酿造工艺为研究对象的科研机构。安徽省酒业协会会长季家宏为研究所揭牌，中国白酒专家组组长沈怡方亲自担任研究所所长。研究所将致力于江南小窖酿造奥秘的研究。宣酒沿用的江南小窖窖泥中栖息了数量、品种都非常多的有益微生物菌群，小窖酿造拥有独特的优势。在此基础上，通过加强人力物力的投入，专门对小窖进行研究，在保持传统的前提下，整合有关方面的研究成果，适度创新，有利于进一步提高白酒的品质。事实已证明，通过努力，一定能够生产出更好的美酒，满足消费需求。

小窖酿造的前景是非常美好的。



沈怡方

宣酒集团质量总顾问
江南小窖酿造工艺研究所所长
中国白酒专家组组长

传承1200多年 入选非物质文化遗产