



无人机现场航拍



记者操作无人机现场拍摄



查获疑似酒驾司机

匠心酿宣酒 小窖传天下

当今社会,标新立异成为潮流,而坚守传统却愈来愈难。在白酒行业,小窖酿造是传统的酿酒技艺。后来随着市场需求不断增加,在追求产量和效益的诱惑下,大窖逐渐取代小窖成为主要的酿造方式。然而在众多的白酒企业中,宣酒还在默默的坚守着传统小窖工艺。

在宣酒小窖基地,每一个酿造环节、每一个细微之处都力求尽善尽美,在这里,每一个日常工作的场景,你都能体会匠人们孜孜不倦、追求极致的工匠精神。



专注细节,认真做小事

在宣酒酿造厂区的江南小窖群里,一块块天然封存的泥土封起来的古窖,散发出阵阵的酒香。

护窖师是这些小窖池最亲密的伙伴。9车间的张华芝做护窖师已有三年多了,对窖池十分熟悉。“我要做的,就是用窖泥把窖池给封起来,维持窖池的活性”,张华芝说。这个工作看起来简单,但要想让小窖池既能密封严实,又能确保恰到好处地发酵,这里面大有学问。“护窖的泥土,就有非常严格的要求。它采用的是宣城地区一种特殊的黄泥土,这种泥土里的菌群活性度高,此外还要经过一道道检测化验程序,完全合格才能使用。这是小窖工艺对窖池的严格要

求。”张华芝告诉记者。

“即便是最简单的一道程序、一件小事,也要用心去做。”张华芝在工作中也是如此践行的。在宣酒十几个酿造车间里,还有众多像张华芝这样的护窖师,正是他们专注为宣酒的优异品质打造了基础,让宣酒的绵柔口感得到消费者的认可。

口传心授,精心练技艺

俗话说:酒是粮食精。宣酒是精选优质糯米、红粱、小麦、玉米、豌豆等五谷为原料,经蒸晾、发酵、蒸馏、贮存、老熟、包装,最后才走到消费者面前。在这些繁复的步骤中,蒸粮的干净与否对酒质有着很大的影响。

48岁的王希双是一名经验丰富的蒸粮师。每天早上三点,当整个宣城还沉睡在梦乡的时候,王希双已经开始把前夜泡上的粮食进行一遍遍淘洗,直到看不到任何破坏酒质的杂质为止。“稻壳一定要选择剥离、粉碎得恰到好处,一粒稻谷的壳子要一分为二、三,不能太细,细了就成了糠了,灰质多,不利于发酵。”王师傅说道。

对于蒸粮这道工序来说,粮食的品质、蒸的火候、时间更是要严格把关、拿捏的要恰到好处。要做好这些,就要专心、专注,不断的去磨练。如今,经王师傅蒸好的粮食软糯可口,就像日常家中刚蒸好的米饭一样干净。这是当年从他师傅那里学到的,如今他将这些教给他的徒弟,小窖酿造工艺也这样传承下来。

用心品酒,把好每道关

酒水酿造出来,要经过品酒师的品尝把关才能出厂。宣酒集团质量总监黄明是宣酒的老将,也是国家一级品酒师,白酒国家评委。

刚进厂时,黄明就喜欢钻研,深得师傅们的喜爱,师傅们也毫不保留的把专业技能传授给他。短短两三年,黄明就成长为一名成熟的品酒师。品酒的时候,他轻酌慢品,用整个舌头的感受来判定这批酒是否合格。“每次只入口一毫升左右,让酒自然铺满舌面,品味舌尖上的美酒。”黄明说,观其色,闻其香,品其味。在宣酒品质“守门员”的位置上,黄明依然不忘初衷,努力坚持着。“宣酒的每一批酒,我都会抽样品尝。让从自己手中经过的每一批酒水都对得起消费者。”时光飞逝,他从事这项工作已经二十余年,他品尝过的酒水已经数不胜数。

一个人如果具有工匠精神,他就能把一件产品做到完美、把一件事做到极致,实现个人的价值;一个组织如果具有工匠精神,则会爆发惊人的能量和创造力,成就一番伟大的事业。这在宣酒的身上得到了极致的体现。