

赏桂花秋月 品传统味道

聚焦单品 匠心铸魂

“海上生明月，天涯共此时。”

一年一度的中秋佳节即将来临。自古以来，中秋节就被赋予了美好的寓意，在这传统的节日里，人们举家团圆，赏月、吃月饼、赏桂花，祈盼丰收和幸福。它也是仅次于春节的第二大传统节日，在唐代就成为固定节日，并在宋朝开始盛行，迄今已有一千多年的历史。如今，随着时代变化一些传统节日、技艺味道逐渐变淡，但在中国人的内心深处，这些凝聚着时间积淀的传统精粹寄托着国人的情感和美好愿望，是弥足珍贵的文化遗产。即使科技再怎么强大，这些古人的智慧和创造仍具有极大的价值。在白酒行业，这体现得尤为明显。

产自江南诗山敬亭山下的宣酒，便是采用已传承1200多年的传统小窖工艺酿造而成。在中秋这一传统的日子里，喝一杯传统味道的宣酒，更能为节日增添几分传统的魅力。

人文古韵 佳酿天成

中国的酒文化源远流长，古往今来，好酒、名酒不可胜数。但纵观中国酿酒史，一款好酒的诞生，向来都不能缺少优异的自然条件的孕育，大地、河流，五谷，甚至是风土人情，这些因素往往都决定了酒的品性。

在宣城这一片土地上，也有着得天独厚的自然条件。它地处江南，位于皖南山区与沿江平原结合带，气候四季分明，雨量适中，青弋江、水阳江两条河流依城缓缓而过，水源丰富，尤其是敬亭山麓附近优质的地下水资源，水质清澈、甘甜，含有丰富的对人体有益的微量元素。独特的地理自然环境使得宣城自古以来就是富庶之地，盛产稻米，被称为“江南粮仓”，这些因素也都为酿造好酒提供了物质上的保障。

优异的物质条件也带来了文化上的繁荣，从西汉设郡开始，宣城文化逐渐昌盛，文人云集，这在客观上刺激了各行各业的发展。在丰饶的物质、水源条件和人文需求背景下，宣城酒酿之风日盛。到了唐代，当地的酿酒匠人纪叟成为当时先进酿造工艺的代表，他采用了当地一直延传

的小窖工艺，并加以改良、规范，最后形成了江南地区特有的小窖酿造工艺。他酿造的老春酒，口感独特，味道绵柔，在交通不便、信息闭塞的情况下，仍然受到往来宣城的文人墨客、商贾旅客的喜爱。大诗人李白就曾在宣城饮过老春酒，并留下一首流传千载的诗篇：“纪叟黄泉里，还应酿老春。夜台无李白，沽酒与何人？”李白一生名作无数，直接写酒的也有数篇，但在诗中直接描述酿酒匠人却仅有这一篇，可见老春酒在他心中的分量。

很多传统工艺在传承中逐渐消失，然而经过千百年的时间，传统小窖酿造工艺一直在敬亭山下沿用，并逐渐发展完善、保存完好。今天，透过小窖酿造的宣酒，我们依然能够品味到传统的独特味道。



↑ 上甑蒸酒。

作为江南地区酒水的代表，在宣城这一片古老的土地上，宣酒依然坚守着古老的技艺，把传承小窖工艺作为己任。

小窖工艺 薪火相传



↑ 全国最大的小窖酿造基地。

窖池是传统小窖酿造的核心，也是宣酒最大的特色。小窖池一般保持在9立方米大小，并且形状呈梯形，这样做有什么好处呢？我们看看白酒专家怎么说。

沈怡方主编的《白酒生产技术全书》写到老五甑法工艺特点：窖池体积小，容糟量不多，糟醅接触窖泥面积大，有利于培养糟醅，提高酒的质量。

王述主编的《新编白酒酿造工艺宝典》这样描述发酵窖池、窖泥：发酵泥池一般从地面向下挖掘，取长方形，体积不宜过大。对一定投料量而言，多几个小池，比少用几个大池，可以增加酒醅与窖泥的接触面积，对发酵作用较为有利。

秦含章所著《国产白酒的工艺技术和实验方法》：实践证明，长方形的小窖有利于窖泥的酯化老熟，有利于培养母糟，有利于作业并防止杂菌污染，有利于酒精及香气成分的保持，并可避免酒醅升温过高、上层母糟不易保水等弊端，因而有利于酒质的提高。

总结来说，小窖的优势和特点在于尽可能地增大酒醅与窖泥的接触

面积，使酒醅的发酵更加充分、均匀，因此酒的口感也会更加醇厚、绵柔，这也正是宣酒的口感特点。

除了窖池之外，宣酒小窖的另一个特点就是工艺严苛、极其复杂考究，并始终遵循古法酿造。

传统的小窖酿造工艺环节众多，非常复杂，总共有100多道工序，需要投入大量的人力和物力。但是出于对品质和口感的严格要求，宣酒还是严格、完整地采用了这种酿造技术。它是由小曲制作技艺、包包曲制作技艺、原酒制作技艺和勾调技艺等四个部分组成，将小曲清香与大曲浓香两种工艺有机揉合，利用粮醅清蒸清烧，使得酒体更加纯净、柔和；通过小曲培菌糖化，大曲续糟发酵，深化发酵进程；再借助小窖提质深化，增加酒中主体香味；最后经过香醅双酯串蒸串烧，低温入窖，分级贮存，品尝勾调而成。这一过程，庞大而繁杂，对技艺的要求甚高，酿酒匠人必须要有丰富的经验才能胜任。

正是由于利用本地特产优质原料以及延续传统的小窖酿造工艺，才形成了宣酒醇厚、绵柔的口感。

随着市场的发展以及小窖酿造的独特属性，宣酒近些年来不断发展壮大，进入徽酒一线名酒阵营。但宣酒并没有因此而停下快速前进的步伐，在战略层面，宣酒聚焦一款单品，在业内这绝无仅有；在企业内部，加强小窖工艺的传承，并号召员工践行和弘扬工匠精神。

宣酒的战略聚焦可以说已经做到极致，一家两三千人的工厂，两个大型酿造基地，却只生产一款单品宣酒。宣酒为什么要这样做？宣酒集团董事长李健表示：宣酒集中公司所有的资源打造一款酒，就是要把品质做到最好，为消费者提供性价比最优的产品。

如果说战略聚焦让宣酒在大的层面上找对了方向，那么在企业内部践行的工匠精神则是宣酒不断进步的源源动力。

宣酒的工匠精神是方方面面的，大到小窖工艺的传承，小到一件事情的标准，它不是一句口号，一个标语，而是在宣酒集团实实在在地践行着。小窖工艺的传承是宣酒的重中之重，都是由经验丰富的老酿酒匠人，以口授心传的方式，一代又一代地传承下来。这些酿酒匠人们，大多都是从十几二十岁就开始跟随师傅学习小窖工艺，从原材料的筛选到制曲，从蒸粮到入窖，几十年如一日，他们用自己所有的时间和精力专注酿酒，从少年到老者，从学徒到师傅，他们身上所体现出的工匠精神保证了小窖工艺完整有序的传承。

而在细节方面，宣酒也将工匠精神更加具体化。宣酒为车间每一名员工，专门编印了一套四册的制曲、酿造生产标准化《新浓香实操手册》。这本小册子，从工艺流程、工艺要求到现场管理，甚至车间环境卫生和生产用工用具的堆放，都事无巨细地列出了要求。极致方能显现出力量，宣酒的力量正在于对细节的专注与把控。

如今，宣酒践行工匠精神走在全国前列，已成为企业践行工匠精神的典范，引起了社会的广泛关注和热议。今年5月份，在经过严格的筛选后央视《工匠精神》栏目组走进宣酒进行拍摄，这是安徽首家、也是白酒行业唯一一家入选该栏目的企业。

对古老技艺的坚守，已成为宣酒人在当下利益与未来之间取舍有道的发​​展理念。传自唐代、延传至今的小窖酿造工艺，成就了宣酒的独特品质，而师徒间的口授心传，则是宣酒守护中国传统酿酒技艺，秉持酿酒初心，成就未来的永恒之道。

