

大师聚首 论道小窖

——中国白酒小窖工艺高峰论坛隆重举行

1 高峰论坛

11月18日至20日，“中国白酒小窖工艺高峰论坛”在宣城隆重举行。

中国白酒专家组组长沈怡方，中国酒业协会副理事长刘秀华，江南大学副校长、发酵专业博导徐岩，五粮液集团副总经理刘友金以及来自洋河、泸州老窖、水井坊等一线名酒的行业领导、专家出席了会议。这次高峰论坛也吸引了安徽广播电视台、安徽日报、新安晚报以及华夏酒报、糖烟酒周刊等权威新闻媒体和行业媒体的关注并全程参与报道。

随着经济发展，消费者的消费观念也发生了变化，由原来的多喝酒转变为喝好酒。而小窖工艺则是中国白酒酿造优秀的传统工艺，以前的酒厂曾普遍使用。后来为了扩大生产、提高产量，很多酒厂将小窖改为了大窖，以便于机械化生产。近年来，传统小窖酿造的良好品质受到消费者的青睐，宣酒作为小窖酿造的典范受到行业的高度关注，其产品充分体现了小窖的诸多优良品质。本次中国白酒小窖工艺高峰论坛正是为了推动传统小窖工艺的传承和发扬。

会议期间，专家学者围绕小窖的传承保护、工艺价值和发展前景等问题，进行了广泛的交流和学术探讨，丰富了小窖的内涵，也将小窖的研究和传承推向了新的高度。在消费者选择与行业推动的共同努力下，经过白酒行业的大浪淘沙，相信传统味道的佳酿将成为更多消费者的选择！

会议期间，与会专家学者还饶有兴致的参观了宣酒文化园区，并参加了宣酒产品品鉴会，对小窖酿造的优秀品质给予了高度评价。



2

大师论小窖



中国白酒专家组组长沈怡方：

微生物是发酵的关键，它决定了酒的品质和风味，而小窖的优势就在于粮食与微生物的接触面积大，因此能发酵得更加充分，酒的品质也就更好。小窖是中国白酒长期生产实践中不断完善的结果，今天的科技发展迅速，但传统的小窖现在看来仍然有着非常大的优势！

中国酒业协会副理事长刘秀华：

白酒要以品质为核心，以消费者为导向。小窖工艺的传承与弘扬，其意义不仅在于生产高品质的白酒产品，更在于小窖是延续中国白酒的传统，“越是传统的，越是未来的！”



五粮液集团副总经理刘友金：

五粮液一直非常重视传统工艺的传承与弘扬，在五粮液，既有20多立方米的大窖，也有10多立方米的小窖，从发酵的角度而言，小窖酿出的酒比大窖酿出的更好一些。当前消费者更加重视健康、关注品质，白酒企业需要不断提升产品质量，而传统小窖工艺品质好，受到消费者的青睐。

白云边酒业副总经理、总工程师熊小毛：

小窖酿造保持了酒糟与窖泥的良性循环，更加有利于发酵，能产生更多的风味物质。因此酿出的酒个性鲜明，口感丰富，香气也更加优雅。小窖代表了传统的酿造工艺，有着深厚的文化厚度和底蕴，值得我们去传承和发扬光大。



3 小窖科研发现

江南大学副校长、发酵专业博导徐岩教授带领的科研团队使用现代科学的方法，深入研究了小窖酒的成分，他们有两项重大的发现：

一是小窖酒中富含17种微量物质，

只有经过长期的缓慢发酵，才会产生这些微量物质，而这些微量物质正是白酒香气浓郁、味道富有层次感的关键所在。白酒界有句老话“酒美在于香，生香靠发酵”，充分的发酵能让粮食内在原味充分释放，所以香气会特别浓郁。

二是通过建模，论证了小窖四壁的微生物运动到窖池的几何中心要比大窖四壁的微生物运动到同样的位置时间更短，这意味着小窖中的粮食拥有更充足的发酵时间，小窖里单位面积的粮食中的微生物含

量也要比大窖多得多，这使得小窖中粮食的发酵极为充分，因此酿出的酒更加醇厚、绵柔。

宣酒集团科研技术中心研究员张温清做了题为“小窖宣酒四甲基吡嗪的挖掘与证实”的主题报告，四甲基吡嗪是一种有着扩张血管、改善人体微循环、抑制血小板聚集等作用的健康功能因子，对人类的心血管和肝脏有很好的保健作用。

张温清及其团队经过科学研究，发现小窖酒中存在四甲基吡嗪，张温清指出：小窖酒的优势不仅在于充分的发酵带来的浓郁的香气和富有层次感的味觉享受，还在于充分发酵产生的健康因子有利于饮用者的身体健康。

