

THE SPIRIT OF ORIENT

大国之酿®



五粮液品牌文化读物

NO.11

NOV.2020

宜翠新出内资
【2020】050号

特别策划 SPECIAL PLAN

以 501 车间的名义 —— 酒品篇

开卷之酿 PREFACE

美好生活 必有美酒相伴

五粮前线 WULIANGYE FRONT

举杯吧，朋友

—— 经典五粮液 · 新品发布活动在广州举办



中国的生活方式和主张

酒文化研究院赠阅
内部资料
免费交流

酒都宜宾·香醉世界

2020中国国际名酒博览会

CHINA INTERNATIONAL FAMOUS ALCOHOLIC EXPOSITION 2020

五粮液第二十四届1218共商共建共享大会

The 24th Wuliangye 1218 Annual Convention: Achieving Shared Growth through Discussion and Collaboration

2020·中国宜宾

美好生活 必有美酒相伴

美好生活，源自对生活品位的期许，细微之处彰显品位。

一杯清茶，芳香淡雅，余味不尽；一首雅词，含蓄蕴藉，意味深长；一壶老酒，浓郁香醇，久久回味……品位是用身心品出来的五彩生活味道，也是用心灵绘出来的七彩生命画卷。

品位何来？

自人类拥有文明以来，品位就与美好生活有着千丝万缕的联系。

民以食为天，上古时期，品位便萌芽于人类与生俱来的口腹之欲。

传说大禹治水期间，为了能够“体面”而“安全”地享用食物，人们捡起地上的两根树枝，用树枝将食物送入口中，从此告别了手抓食物的原始生活方式。这份用餐过程中的小体面，当属中华民族“品位”的源头。

俯瞰中华民族发展的历史长河，不难发现，无论是筷子的由来、钟鸣鼎食的“鼎”，还是传承数千年璀璨的酒文化，中华民族的品位，都是一部奇妙的“吃喝史”。

美好生活在于品位之道，而美食与美酒，无疑是品位之道的硬核本质。

美好生活必有美酒相伴。梦回盛唐，李白吟唱“莫使金樽空对月”，金樽的生活品位，怎能没有美食美酒相伴？盛唐之气，美酒飘香，“人生达命岂暇愁，且饮美酒登高楼”。再观“烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯”，古人的酒是剑气与风月，今人的酒是情怀与品鉴。

及至雅宋，宋徽宗以至高皇权和绝世艺术修养凝聚了这个时代的最好品位：一大批文人雅士与“兔毫连盏”“姚子雪曲”这般的茶器、美酒作伴，绝对是茶饮、酒宴中一道最靓丽的风景线。宋朝的经济实力在当时排名全球第一，强大的经济实力保障了国民的美好生活，这般生活，自然须有美酒相伴方能尽欢。

明朝酿酒窖池、清朝金甌永固杯……每一个时代的品位生活，都与美酒珠辉玉映。

品有三“口”，心到至之。

“姚子雪曲”演变至今，由宋朝那个美好的时代，历经轮回重生，来到当今这个美好的时代，用传承逾千载的酿造技术，勾调出中国巅峰时代的风雅，并加持自明朝以来不间断发酵的历史底蕴，陈酿为如今的大国浓香五粮液。

2020年，“经典五粮液”发布，更是在美好生活中给国人一次不忘初心的醇美选择，五粮液用经典连接过去与未来，用经典定格国人美好生活的记忆。

经典之所以成为经典，皆因有属于自身的品位与美好，承载了无数的美美与共。历经唐朝的“重碧酒”、宋朝的“姚子雪曲”……每一个朝代都伴随着美好生活，五粮液承载的是中国的酿造历史及文化精髓。

美酒飘香，生活才回归了美好的样子，美好生活，必有美酒相伴。☞



P06

五粮前线

举杯吧，朋友

——经典五粮液·新品发布活动在广州举办

开卷之酿

01 美好生活 必有美酒相伴

五粮前线

06 举杯吧，朋友
——经典五粮液·新品发布活动在广州举办

特别策划

16 以501车间的名义
——酒品篇

考古五粮液

46 “考古五粮液”
考出蜀南古道酿造文明

诗酒当歌

60 斗酒相逢须醉倒
一生大笑能几回

跨界酒说

62 当电影遇上美酒

和美之道

48 共酿美好生活
携手战“贫”

52 第三季如约开播
——《上新了·故宫》
以经典敬经典

56 白酒与健康研究发展

P16

特别策划

以501车间的名义 ——酒品篇

在北纬30度这片“地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒”的独特区域上，一代代五粮液酿酒匠人，将古老的酿酒技艺代代传承，不断锤炼美酒品质，夯实五粮液品质之基，酿造出一瓶瓶让人念念不忘的人间美味。

世间酒道

66 雪利酒：装在瓶子里的西班牙阳光

酒韵翰墨情

70 诗兴国韵颂周南等

杯里乾坤

76 美酒十二时辰

80 如何进行白酒藏存？



中国酒文化第一读物
五粮液文化研究院赠阅

THE SPIRIT OF ORIENT
大国之酿®

[SINCE 2009]

内部资料 免费交流

Editor/Publisher 编印单位
Wuliangye Group Co., Ltd. 五粮液集团公司

Advisory Board 顾问
Li Shuguang 李曙光
Zeng Congqin 曾从钦
Chen Lin 陈林
Zou Tao 邹涛

Director of Editorial Board 编委会主任
Tang Bochao 唐伯超

Deputy Directors of Editorial Board 编委会副主任
Jiang Wenchun 蒋文春
Xiong Shujia 熊曙佳
Su Maolin 苏茂林

Members of Editorial Board 编委会成员
Yu Yi 余溢
Hou Luyan 侯禄艳
Yuan Dangyu 袁党予
Zhao Daibo 赵代波
Wang Hongjuan 王宏娟
Sun Feng 孙锋
Zhao Han 赵寒
Wang Haojian 王浩鉴
Duan Wenjing 段文静

Design: Zhang Shiyi 美编: 张诗意

Cover: Li Jiaming 封面设计: 李佳明

Photo: Zhuangfangqiangzi Cultural Media 图片: 庄房羌子文化传媒

Photographer: Luo Rong, Zhuo Bing, Zeng Lang, Li Jiaming 摄影: 罗荣 卓兵 曾朗 李佳明

Address of Editorial Board 编委会地址
No.150, Minjiang Road(West), Yibin, Sichuan Province, China 四川省宜宾市岷江西路150号
Postcode: 644007 邮编: 644007
Fax: 0831-3552624 传真: 0831-3552624
Tel: 0831-3553988 电话: 0831-3553988

Printing: Chengdu Jinyadi Color Printing Co., Ltd. 印刷单位: 成都市金雅迪彩色印刷有限公司
Printing Amount: 25000 Volumes 印刷数量: 25000册

Format: A4 开本: 16开

Date: November, 2020 日期: 2020年11月

Issuing Target: Subordinate Companies and Franchisers 发送对象: 下属单位和经销商



五粮液

穿越时空的经典

NEVER TOO TIMELESS





2020年11月12日，继上海、成都之后，五粮液经典之夜·新品发布活动在广州举行。中企会企业家俱乐部主席、原招商银行行长马蔚华，中国酒业协会理事长宋书玉，广府人联谊总会会长、广州市原市长黎子流，第十届全国工商联副主席、中国企业家协会副会长、香江集团董事局主席刘志强，第十三届全国政协常委、香港国景控股集团主席谭锦球，中国音乐家协会理事、著名艺术家、名酒收藏家阎维文，以及来自广东的知名企业家、香港企业家、金融家、艺术家和白酒行业的领导嘉宾；五粮液集团党委书记、董事长李曙光，集团公司副董事长、总经理，股份公司董事长曾从钦，股份公司副总经理朱忠玉、唐伯超、赵东，集团公司副总经理蒋琳、监事会主席蒋文春以及五粮液相关部门负责人、战略合作伙伴、运营商代表和媒体代表等出席活动。



作为中国白酒行业龙头企业，五粮液近年来以高质量发展为引领，持续推进供给侧结构性改革。依托明代古窖池群核心优势，集团先后推出501五粮液，迭代上新第八代五粮液。随着经典五粮液的发布，五粮液核心产品体系更趋完善，等级性和辨识度进一步提升，将为消费者提供更加丰富的选择。

本次活动，中企会企业家俱乐部主席、原招商银行行长马蔚华，中国酒业协会理事长宋书玉，中国音乐家协会理事、著名艺术家、名酒收藏家阎维文，五粮液集团党委书记、董事长李曙光，股份公司副总经理赵东均分享了其对经典五粮液的理解。

李曙光董事长在致辞中表示，很高兴来到美丽的珠江之畔，来到改革开放

的前沿高地，这里是我们这代人心潮为之澎湃的地方。他同时讲到，五粮液与广州在“五”字文化上天然相通，五粮、五羊都表达了美美与共、吉祥开泰的丰富内涵。面向“十四五”，五粮液将更多依托广州这一开放性、开创性、开拓性的国际化大平台，以更加开放的姿态、更加创新的思维、更加前瞻的眼光，保持战略定力，把握发展机遇，壮大民族品牌，办好一流企业。

阎维文先生向在场嘉宾分享了自己与五粮液的故事，他说：“我一生只做了两件事，一是歌唱，二是藏酒。他认为，一首好歌、一瓶好酒，承载的是历史、是文化、是人们最美好的回忆。”“歌唱让我体会到传播真善美的意义，藏酒让我深深感受到传承

历史、传承文化的责任。”说到动情处，他即兴演唱了《峨嵋酒家》中的经典名句：“这个要碗回锅肉哇，那个要碗菜豆花，外乡的不晓得要个啥子，想吃川味又怕麻辣，那就请你喝一杯五粮液呀喂喂……”

马蔚华主席分享了他对经典的理解。他认为“经典”是经过历史和社会选择，具有典型性、特殊性和影响力的作品和品牌，其背后，具有随时光流逝而价值不变的品质。品质折射的则是精益求精、孜孜以求的工匠精神，艰苦奋斗和锐意创新的企业家风格。他对五粮液品牌的稀有性和独到性、五粮液人的奋斗和传承，以及五粮液坚持可持续发展的社会责任感高度认同。他表示，中国“百年老店”最典型的就是酒厂，而五粮液是其中最优秀的典范和代表。他认为，从五粮液身上可以看到热爱中华的爱国情、创新创业的进取心、诚实守信的价值观、报效社会的责任感和胸怀全球的大视野。

宋书玉理事长表示，五粮液从“重碧酒”到“姚子雪曲”，从650多年前的长发升古窖池再到如今的五粮液，有很多故事可讲。他从“五”字出发，以五粮之美名、五绝之酿艺、五味之恰好、五行之修为、五善之品格

的“五一”法则与现场嘉宾深刻探寻了五粮液的核心价值。他认为，五粮液始终坚守精选法则，通过工艺优化、技术创新等不断追求极致品质，为热爱生活、赞美生活的人们奉献了极致美酒，为世界名酒树立了典范。

赵东副总经理则从“天地精酿、分级精选、十年精陈”等“三精”价值出发，为现场嘉宾详细讲解了经典五粮液的产品与工艺特色，深度阐释了经典五粮液稀缺和独有的经典价值。

活动期间，嘉宾们共同参观了“时代影像”图片展，共同回顾了改革开放以来那些激情燃烧的岁月，领略了五粮液“水土气生”自然优势和八大古传作坊、明代古窖池群等珍贵历史遗产资源。

作为中国白酒行业龙头企业，五粮液近年来以高质量发展为引领，持续推进供给侧结构性改革，构建“双循环”新发展格局的新优势，努力打造健康、创新、领先的世界一流企业。



共品光辉时代
共敬幸福生活



【李曙光】

五粮液集团公司党委书记、董事长李曙光在广州举行的五粮液经典之夜·新品发布活动致辞中提到，五粮液的经典形象是几代人的集体记忆，改革开放四十年来一直陪伴着大家，无论是高光或是平淡，都是几代人心中印象深刻的传统酒。

广州市作为中国改革开放的前沿阵地，改革开放四十年来同样在人们的心目中都留有深刻的感情。在当年改革开放如火如荼、激情燃烧的岁月里面，广州一直是人们心之向往的地方。作为白酒行业龙头企业，身处四川的五粮液对广州早也心驰神往，广州和五粮液的深厚缘分围绕“五”字展开，五粮液与广州在“五”字文化上天然相通，五羊、五粮都表达了美美与共、吉祥开泰的丰富内涵。

广州因改革开放而兴，在40余年的改革开放进程中，广州引领着中国经济发展，已成为中国开放程度最高、经济活力

最强的城市之一。广东省在产业转移、对口援建以及对外开放的带动方面一直给予了包括四川在内的地区大力帮助和支持。

五粮液也是改革开放的深度参与者和受益者之一。五粮液始终以更加广阔的视野和更加开放的精神，拓展企业发展新空间。面对新时代，五粮液将继续做战略发展的规划者、做改革的先行者、做转型升级的实干者。

与广州更深的情感共鸣是，五粮液始终坚定传承与创新，引领着行业发展，不断推出创新经典产品致敬时代，始终伴随着改革开放参与者、建设者，有着历久弥新的情感共鸣。

如今，面向“十四五”，五粮液将更多依托广州这一开放性、开创性、开拓性的国际化大平台，以更加开放的姿态、更加创新的思维、更加前瞻的眼光，保持战略定力，把握发展机遇，壮大民族品牌，办好一流企业。

「百年老店」

五粮经典

“经典”是什么？经典是经过历史和社会选择的，具有典型性、特殊性、影响力的作品和品牌。在品牌后面应该具备随着时光流逝而价值不变的品质，这个品质的后面应当是品牌的塑造者，是他们精益求精、孜孜以求的工匠精神和艰苦奋斗、锐意创新的企业家风格。

马蔚华从小就知道五粮液，五粮液的故事也在他人生的道路上不断地加深记忆。他觉得五粮液就是一个经典，是一个闪光的品牌，而这个闪光品牌的后面，是优良的品质，品质的后面，闪耀的是孜孜以求的企业家风格。

五粮液具有得天独厚的优势，体现了品牌的稀有性和独特性。马蔚华第一次到宜宾时便领略到了这里的物华天宝给予的五粮液难得的资源：除了土壤、空气、水和湿度，这里还有4500余年酿酒的历史，这里承载了中华文化千年造酒的历史。

五粮液这个品牌的后面是一代又一代人努力的奋斗和传承，650余年的古窖，是经过了一代又一代的五粮液人年复一年日复一日地修复与保养，才让它源源不断地酿出经典美酒。价值的传承体现了五粮液这种品质和精神。

中国的“百年老店”是什么？最典型的就是酒厂。而五粮液就是一个非常优秀的典范和代表。

“五粮液正在遵循可持续发展的道路上不断地向前，我现在卸任行长以后从事的是公益事业，公益事业推动了经济社会可持续发展。这次疫情之后所有的人都会反思，都会重新认识到常态生活的脆弱，反思瘟疫和人类历史密不可分的关系。瘟疫和人类的历史如影相随，特别是工业革命以来，瘟疫的频率明显加快，特别是最近十年瘟疫超出了任何人的想象。同时，世界卫生组织发现这十年是过去一百年中最热的十年，也就是说气候变化和瘟疫的频发有着直接的关联。所以现在追求绿色的发展方式和生活方式，追求可持续发展，是企业家任重道远的使命。”马蔚华在活动中说道。

五粮液人们不仅传承了千百年五粮液的酿酒文化——精益求精，还在弘扬企业家的精神，甚至，他们把报效社会的责任感体现得非常令人感动。五粮液废水的排放标准低于国家对岷江、沱江排放标准的最低线，营造了3000多亩保护田保护水系，这样成本投入很大，但也给五粮液品牌营造了一个更好的生态环境，也是推动可持续发展非常令人感动的典范。

从李曙光董事长领导的五粮液人身上，人们看到了热爱中华的爱国情，创新创业的进取心，诚实守信的价值观，报效社会的责任感和胸怀全球的大视野。五粮液在可持续发展的道路上行稳致远，穿越时空，成为永远的经典。

NEW

新品发布
CLASSIC



【马蔚华】

西南财经大学经济学博士，美国南加州大学荣誉博士，高级经济师，深圳国际公益学院董事会主席，吉林大学董事会董事，中国金融学会常务理事，中国企业家协会副会长，中企会企业家俱乐部主席，深圳市质量强市促进会会长。曾任招商银行董事、行长。2009年9月起，担任吉林大学第一届董事会副主席。现任南方科技大学理事、深圳高等金融研究院理事会成员。

同创文化经典
共享幸福生活



【阎维文】

国家一级演员，中国音乐家协会理事，中央军委政治工作部歌舞团男高音歌唱家，中国民族声乐杰出代表，中央音乐学院硕士生导师，中国音乐学院博士生导师。阎维文演绎过上千首歌曲，由他首唱的《小白杨》《一二三四歌》《说句心里话》《母亲》《想家的时候》《当你的秀发拂过我的钢枪》《举杯吧朋友》《强军战歌》等歌曲更是家喻户晓、被广为传唱。阎维文常说，回首自己走过的半生，他其实就做了两件事情，一是唱歌，二是藏酒。酒和歌，已经完全融入他的生命，成为生命里不可分割的一部分，成为长于他生命、留存于世的印记。

中国音乐家协会理事、著名艺术家、名酒收藏家阎维文对有机会与每一位热爱中国酒文化的人，一起分享经典五粮液的隆重推出表示激动和感谢。

“我一生中只做了两件事，第一是歌唱，第二是藏酒。我从事艺术歌唱到今年整整五十年，我藏酒到今年是整整四十年。歌唱让我真正体会到了传播真善美的意义，藏酒让我深深地感受到了传承历史、传承文化的责任。一首好歌、一瓶好酒，它们承载的是历史，承载的是文化，承载的是人们最美好的回忆。总结自己，我的一生选择了歌唱，用一生选择了藏酒。因为喜欢酒，所以可以说我跟五粮液有着不解之缘，特别是我们上世纪50年代出生的人，对每一瓶五粮液的酒瓶都非常有感情，五粮液已经承载了很多美好的情感。”

在上世纪80年代，阎维文很少喝酒，但是唱过一首歌，这首歌叫做《峨嵋酒家》，这首歌伴随着阎维文在中央电视台的第二届全国青年电视大奖赛中摘得第三名的好成绩，三十多年过去了，今天阎维文还清晰地记得这首歌，其中有“峨嵋的名声远，酒家却不大，开的是夫妻店，来客都坐不下。这个要碗回锅肉哇，那个要碗菜豆花，外乡的不晓得要个啥子，想吃川味又怕麻辣，那就请你喝一杯五粮液呀吗喂……”，时至今日，“那就请你喝上一杯五粮液呀吗喂”这个旋律仍伴随着阎维文。

因为喜欢酒，所以他开始在收藏中划分系列酒、系列的签名酒。在他的收藏酒里面有总统系列，有中国上将系列，有画家系列，有艺术家系列，有改革开放以来财富精英系列，有工程院院士、科学院院士系列。还有一个系列收集2008年中国奥运会所有金牌运动员的签名，这个系列是采用五粮液上世纪50年代使用的黑色瓶子，让每一位金牌运动员在瓶子上签了他们的名字。

每当看到这些名字，一个个为国拼搏的运动健儿的形象便出现在他的面前。因此阎维文才说五粮液给他带来了许多美妙的回忆。每当特别疲劳，或者不开心时候，回到酒屋，看到一瓶瓶酒，看着一个个瓶子上精英的签名，都会带给他情感上的慰藉与激励。这一瓶瓶酒承载的是中国的历史、承载的是中国的文化，也承载了中国改革开放四十年来方方面面的进步。

阎维文借活动机会，向一代代的五粮液人致敬，他认为他们是用智慧、用辛勤的汗水，用工匠的精神，征服了千千万万的举杯人。

最后阎维文用他在1999年建国五十周年的时候演唱过的一首歌《举杯吧朋友》，为经典五粮液的隆重推出，为五粮液集团明天的事业更加辉煌斟酒、祝愿，举杯吧，朋友！🍷



以501车间的名义

——酒品篇

统筹/《大国之酿》编辑部

执行/赵代波 王宏娟 孙锋 段文静 赵寒 王浩鉴

摄影/李佳明 铜笔画/马国斌

酒，以水为形，以火为性，酿是艺术，品是文化。

千百年来，酒以其复杂而深邃的内涵属性成为人类文化中重要的存在。而在中国白酒悠远的传承中，五粮液始终是最隽永的一脉。

在北纬30度这片“地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒”的独特区域上，一代代五粮液酿酒匠人，将古老的酿酒技艺代代传承，不断锤炼美酒品质，夯实五粮液品质之基，酿造出一瓶瓶让人念念不忘的人间美味。

“1366”，即一极、三优、六首创、六精酿。这组数字，精炼又形象地概括了五粮液的工艺特色，可以称为“大国浓香”的匠心密码——

“一极”是指五粮液酿造工艺复杂且相对极端。跟其他酒种相比，酿造五粮液要求入窖淀粉浓度高、入窖水分低、入窖糟醅粘性大，因此操作工序多、工艺要求细、生产成本低、劳动强度也大。浓香型白酒尤其是五粮液的酿造工艺在12种白酒香型中难度最大。

“三优”是指环境、古窖池群和匠人匠心“三大优势”。

除此之外，五粮液还发明了五粮配方、包包曲、跑窖循环、沸点量水、双轮底发酵和“勾兑双绝”，“六首创”工艺推动了行业技术进步。分层入窖、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛、分级储存的“六精酿”工序，“优中选优，花中选花”，通常100斤酒中仅能摘出约15斤满足五粮液品质要求的基酒。而其中的经典五粮液，更是充分体现了五粮液“层层甄选、百里挑一”的酿造理念和品质观。

为讲好五粮液历史文化故事，传播五粮液酒文化，提升五粮液品牌文化建设水平，《大国之酿》特推出主题策划“以501车间的名义”，深度挖掘代表五粮液灵魂的501车间。501车间承载了五粮液历史最悠久的明代古窖池和技术最精湛的工匠，是五粮液之所以成为名酒的重要基石。策划共分三期完成，分别从古窖、工匠、酒品三个不同维度，深度阐释和解读501车间。8月，刊登了“以501车间的名义·酒窖篇”，10月，刊登了“以501车间的名义·酒人篇”，本期将推出“以501车间的名义·酒品篇”，以飨读者。



匠心密码 时光雕刻大国浓香

“江之头”，宜宾；“酒之头”，五粮液。

五粮液酒是固态、开放式发酵，在数月的发酵过程中，需要捕集空气中、窖池里多种微生物参与，风味物质越多，酒香越浓郁，不同的酿造工艺会捕集到不一样的菌种，最后发酵出的酒品风味也就不一样。

这种“道法自然”的白酒酿造之法，实际凝聚了“天时、地利、人和”三重优势。

650余年的岁月结晶——明代古窖池群堪称全国数量最多、历史最悠久、持续使用时间最长，是现存最古老的地穴式发酵窖池。

“在地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地区”——宜宾独特的气候、土壤、水源“三位一体”的自然条件，有利于窖泥的老熟、制曲微生物的富集，更有利于酿酒微生物的生长、繁衍。

匠人匠心一脉相承——一瓶五粮液的酿成从原料进厂、磨粉、制曲、酿酒、勾调，再到包装，整个生产过程有100多道工序。这些复杂的酿酒技艺源自一代代五粮液人秉持的工匠精神，源自对酿酒技艺精益求精的追求。从改进配方的邓子均到勾调大师范玉平、范国琼父女，从酿酒匠人刘友金、刘春西，再到494个酿酒班组每一个酿酒工人，他们传承着精益求精、追求卓越、严谨细致的工匠精神。

天时、地利、人和，美好的生活需要，酿造美酒亦需要。



天时：稀缺古窖 岁月凝香

2005年，位于天安门广场的中国国家博物馆里，一块毫不起眼的灰褐色泥巴，与秦始皇陵的划船陶俑、中国最早的人造铁器等考古文物一起，戴上国宝桂冠，令众多参观者瞩目。

可不要小看了这块泥巴，它可是来自于长江之滨五粮液古窖池，古窖泥至今已有650余年的历史，是世界酿酒领域现存最古老的一块泥池酒窖窖泥，也是唯一“活着”的国宝。历经岁月的积淀，窖池中的微生物种群已达数百种，每一克的古窖泥里含有数

以百亿计的酿酒微生物，被科技界称为“微生物黄金”。考虑到这块古窖泥的沿途安全问题，五粮液派专人护送这块“泥巴国宝”进京，从一个侧面也反映出了五粮液明代古窖泥的珍贵和稀缺。

历久弥新的醉人酒香

宜宾有一条古香古色的老街——鼓楼街。步入老街，一股浓郁的香气便扑鼻而来，循香寻去，一处古典式建筑映入眼帘，这就是

五粮液明代古窖池群所在的酿酒作坊之一“长发升”。进入糟坊内，酒香浓厚、沁人心脾。车间内雾气腾腾，酿酒师傅有的在起糟，有的在续糟，有的在蒸酒，白雾缭绕间，一股原酒顺着蒸馏管流淌出来，酒花溅起如同一曲古老的音乐奏响。

这里是五粮液501车间的其中一个班组，班组名为“东风组”。班组长陈松贵说，这里有我国现存最早并一直使用至今的地穴式曲酒发酵窖池。20世纪60年代，国家文物部

门的考古专家从古窖中的出土物分析，这些窖池属明代建造。

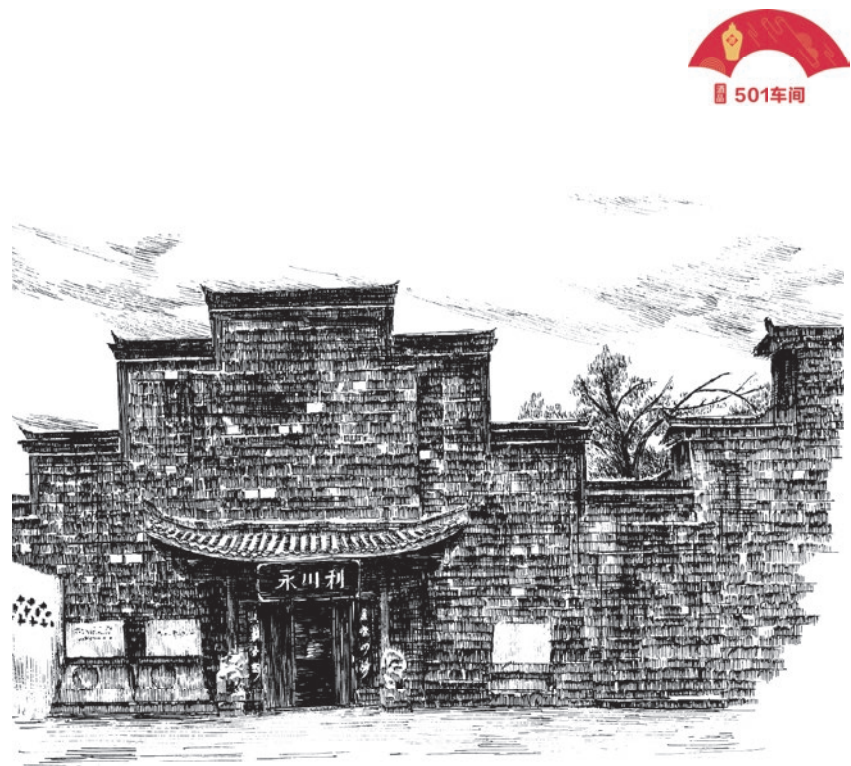
除“长发升”外，五粮液还拥有“利川永”“全恒昌”“天锡福”“刘鼎兴”“张万和”“钟三和”“听月楼”酒坊，八大古传酒坊的数百口古窖共同构成了五粮液的“明代古窖池群落”，它被统称为501车间，拥有650余年的酿酒历史，这里是五粮液开始的地方。

如果你有幸可以亲口品尝一下五粮液明代古窖池产出的原酒。哪怕轻啜一小口，一种独特而浓厚的酒香便会顿时弥漫在舌面、齿间，入喉则感觉甘冽中带着几分刚烈。酿酒师傅会告诉你，五粮液原酒之所以浓香，是因为有650余年古窖的浸染，岁月的积聚皆在其中……

时光孕育的浓香宝藏

501车间的明清古窖池群，作为中国现存最早的地穴式曲酒发酵窖池，是我国最早的窖池记录，它见证和经历了中国白酒的起源与发展。这里的窖池结构保存最完整，并且也是不间断使用时间最长的“活窖”。

明代古窖池一个个被黄泥封好，四四方方的，有5吨卡车的车斗大小，也像一座烧砖的窑。与窑不同，黄灿灿的泥土是潮湿的，用手指一戳就是一个小窝。有工人扒开泥土在取糟，浓郁的酒香让人迷醉，随着一层层颗粒状的糟料被搬出窖池，灰白色或黑褐色



的池壁就露出来了。湿漉漉的，像在往外渗水。

酒业有谚语：“千年古窖万年糟，酒好须得窖池老。”如今这些古窖池仍然默默地出产着好酒，其传统的酿酒工艺出产的品质卓越的美酒，是五粮液的精髓所在。

无法克隆的五粮液

如果离开了独特的生存环境，这些古窖泥就无法真正存活下去。古窖泥里的微生物是厌氧菌，离开了原来的生存环境，这些微生物会长出“芽孢”，芽孢处于暂时的应激休眠状态，只有回到原来环境，才会生长出新的微生物。尽管如今菌种提纯、培养繁殖可以利用科技手段，但目前科学界对微生物的认识不足40%，五粮液明代古窖的微

生物种群所需的自然地理环境是无法复制的。

宜宾温暖、湿润、少日照、微风，四季如春的亚热带湿润季风气候最适合酿酒。而宜宾酒窖的地面温度，常年维持在10摄氏度至20摄氏度，正是酒窖中的酿酒微生物得以正常生长的温度。

五粮液明代古窖泥正是在这种特殊的地质、特殊的土壤、特殊的气候条件，在特定的工艺条件辅助下，通过长期不断培养形成的。而黄泥含有的铁、磷、镍、钴等多种元素，对酒的品质起着重要作用，尤其是起固化作用的镍和起催化作用的钴。

种类繁多的微生物和香味物质，最终赋予了五粮液浓香型酒特有的香味和风味：酒味全面、丰富，各味谐调到了恰到好处的极致境界。



地利：不可复制的地理环境

如果在地图上把川酒“六朵金花”和茅台连接起来，会有一个有趣的发现：从北向南剑南春、沱牌曲酒、全兴大曲、泸州老窖、五粮液、郎酒、茅台可以形成一个高脚酒杯，五粮液恰在杯底。所谓好酒沉底，“川酒甲天下，精华在宜宾”的俗谚在这一象形化注解中得到了淋漓尽致的阐释。

“中国美酒五粮液，玉液琼浆香寰宇，一枝独秀蜀山水，千种佳酿总宜宾。”这里独特的气候、土壤、水资源和植被等自然条件孕育着一条微生物生态链。

这条生态链为五粮液的酿制提供了无与伦比的先天条件，也见证了数千年的酿酒劳作最终进化为一杯杯大国浓香。这种相互配合、相互协调、相互平衡的和谐之道，既有独特地域环境的自然反映，又有人们发挥自己的感悟和灵性去迎合自然营造生物环境的反映，如此孕育而成的五粮液可谓是集天地之灵气、聚日月之精华而成的玉液琼浆。

白酒最佳产地

宜宾地处联合国教科文组织与世界粮农组织的“地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地区”，这里的一山一水、一草一木、一土一石都与酒结下了不解的情缘。

酒都宜宾位于四川盆地南部，西接“世界屋脊”青藏高原和横断山脉，东依绵延陡峻的武陵山、巫山、大巴山脉等湘鄂山地，南接岩溶、盆地、峡谷错综密布的云贵高原，北临巍峨雄伟的秦岭山脉，四面是屏障，以中低山地和丘陵为主，自然概貌为“七山一水二分田”。相对封闭的盆地气候气温高、无霜期长，昼夜温差小，湿度大、雨量充沛、全年降雨量高、多雾、年日照时间少、风速低等自然条件使宜宾最终形成了温暖湿润、冬暖夏凉秋绵雨的亚热带到暖温带季风性湿润气候。

长年封闭和湿热气候适于酿酒微生物繁衍，这一带制作的曲药，皮

薄、菌丝分布均匀，有益微生物种类繁多，曲香扑鼻，可为酿制优质酒提供充足的“动力”。

美酒生态链

水乃酒之血。五粮液的酿酒用水，是垂直深入岷江中心河道打入地下90多米深，通过400米隧道抽取富含矿物质的古河道水。岷江水基本是雪山水融化，水质优良，杂质少，富含对人体有益的20多种微量元素。地底水经过了泥沙岩石层的天然过滤，更保证了水的质量，五粮液深受世人喜爱，就不足为奇了。

土为酒之气。宜宾的土壤资源丰富，对于五粮液酿酒所需的粮食作物的生长有着深刻的影响。特别有一种黄粘土，含沙量少、细腻、粘性强、呈弱酸性，而且富含磷、铁、镍、钴等微量成分，非常适合酿酒微生物的栖息和生长繁殖，一直是浓香型酿酒生产筑窖的专用泥土。这也是五粮液



浓香天下的奥秘之一。

粮为酒之肉。宜宾土壤丰富，有水稻土、新积土、紫色土等六大类优质土壤，非常适合种植高粱、大米、糯米、小麦、玉米等酿酒作物，而这些正是五粮液酿造配方中的主要原料。特别是宜宾紫色土上种植的高粱，属糯高粱种，所含淀粉大多为支链淀粉，是五粮液重要的酿酒原料。

“微生物王国”

除此之外，五粮液的酿造需要数百种空气和土壤中的微生物参与发酵，而适宜这些微生物共生共存的独有微生物圈，只有在宜宾才能找到。

五粮液集团拥有世界上规模最大软环境——十里酒城（现面积已逾十里）所形成的酿酒生态园，这里的窖房成排分布，非常有利于微生物的传播、互催、相容、栖息、生长、繁殖和代谢，为微生物的生长提供了得天独厚的条件，使其在五粮液集团上方形成了一个独有的微生物圈，所以

人们称五粮液集团是“微生物王国”。即便是同样的配方，相同的工艺，离开了五粮液酒城，也不可能酿制出品质的五粮液。

这种原产地资源的稀缺性，也成为五粮液在全世界供不应求的重要因素。

一方水土养一方人，一方水土产一方美酒。在宜宾，五粮液是唯一的；五粮液，则只能产在宜宾。

举一杯酒，品到的岂止是美味。浓缩的，是天地精华，延展的，是民族精神和世界精彩，是我们无限追寻的和谐人生。



人和：以匠心淬炼“中国味道”

看似寻常最奇崛，成如容易却艰辛。

工匠精神在五粮液人身上处处可见。吃得苦、耐得住寂寞、有持久的定力、创造极致的产品，这些匠人初心的本质，是每一位五粮液人特有的“基因密码”，也正是这样一代又一代五粮人的精心酿造，才酿制出名扬天下的五粮玉液，让五粮液闪亮于中国白酒历史的长河中。

名酒是怎么酿成的

这是一个寻常的周二，凌晨5点30分，屈万聪自然睡醒，20多年养成的习惯已不需闹钟，他轻轻叫醒熟睡的儿子

屈士冬，父子俩穿上工作服，走出家门直奔酿酒车间。此时，“酒都”宜宾还在“沉睡”，而他们新一天的工作，已经开始了。

屈万聪是五粮液501车间“全恒昌”古作坊的班组长，从酿酒学徒到技术骨干，一干就是25年；屈士冬是五粮液513车间的酿酒匠人，刚刚成年就进入车间当学徒，至今也已5年。

来到车间，屈万聪第一件事便是召集匠人开早会。当天早会的一个重要任务是学习贯彻公司质量方针“集五粮精华、守百年匠心、唯求完美酿造、永树品质标杆”。而多年的学习体验使屈万聪已经把工艺要点化为了自

然，“抓一把糟，感觉粘手的，往往淀粉发酵不充分，就要减少投粮；闻香气，如果酸高了，就要用多投粮等方法降酸……”屈万聪将二十二字质量方针细化成一个个操作要点、一套套工艺流程。

屈万聪父子只是五粮液匠人的一个小小缩影，他们所在的五粮液集团，云集了中国白酒业最高端的制曲、酿酒、勾调大师等。他们长期奋战在生产一线，一辈子只为坚守一件事：酿造至臻美酒五粮液。坚守匠心、精炼匠技、付诸匠行、铸造匠魂，不断筑牢五粮液的品质根基，不断攀登中国白酒品质巅峰。



光阴中锻造工匠精神

酿酒，作为一项传统工艺，需要传承。

“师父怎么教，学徒就怎么学。”屈士冬自豪地讲道，“五粮液的师徒传承特别好，‘传帮带’可以说是酒业行业的典范。”

五粮液的酿酒工艺是总体指导，但具体的现场操作，比如看糟配料、量质摘酒等，都需要依靠酿酒师傅多年的经验结合每一批次的具体情况来处理。在酿酒车间里，一般组长就是师父，他们熟悉自己的窖池，摸索了一套酿酒的方法教给徒弟。车间与车间不一样，窖池与窖池不一样，母糟与母糟不一样，各有各的方案。

一线的酿酒师傅们都很淳朴，曾经求温饱，靠的是五粮液；后来收入增加，也是靠五粮液。他们在一线兢兢业业地工作，当把新酿出来的酒请大家品鉴，看着大家陶醉地品酒时，酿酒师傅们就会露出满意的笑容。他们不能用华丽的词藻说出五粮液好酒是怎么酿出来的，但他们总是会说“好”，一个“好”字，代表了他们所有的情感。他们钻研了一辈子的手艺，被大家认可，是很开心的。

五粮液之所以能浓香天下，这背后离不开传承了650余年的经验。在501酿酒车间的各个老作坊，师徒间都是手把手传授，和他们相处，会听到许多外面听不到的酿酒语言——

“今天要炖牛肉、炼丹了。”

就意味着他们想反复提炼一级酒，精作特级酒了。

“打到油田了。”

就是产量很好，出酒量很高了。

……

传承中酿造美好生活

或许在有的人眼中，酿酒是一个简单重复、枯燥乏味且异常辛苦的工作，但在五粮液匠人眼中，这是生长在自己血液中的东西，是值得用时间、花精力去热爱、去坚守的事情。

从作坊的一个学徒，到挥汗如雨的烤酒匠；从酿酒专业的学生，到自成一派的调酒师……在五粮液悠久的发展史上，同样的传承、相似的故事层出不穷，涌现出一大批推动和引领了中国白酒产业发展的大师

工匠，邓子均、姚乃贵、杨树芳等名留酿酒史册，他们都对五粮液有着极其重要的贡献。

坚守五粮液“用心不计代价、用工不计成本、用时不计岁月，去酿造每一瓶好酒”的理念，才铸造了五粮液这张飘香世界的“中国名片”，也正是这种工匠精神的传承，百年之间，五粮液才能成为享誉中外的白酒行业龙头和民族工业骄傲。





首创工艺 匠心蕴育 传世美酒

川西南丰沃的土地上，季节轮换，五谷次第生长。长江由此腾跃而去的宜宾，气候宜人，风姿妖娆。从唐代“重碧酒”，到宋代“姚子雪曲”，再到1909年正式得名，五粮液从三江走来，用绿色健康的配方、馥郁浓厚的酒香创造了中国白酒的佳话。

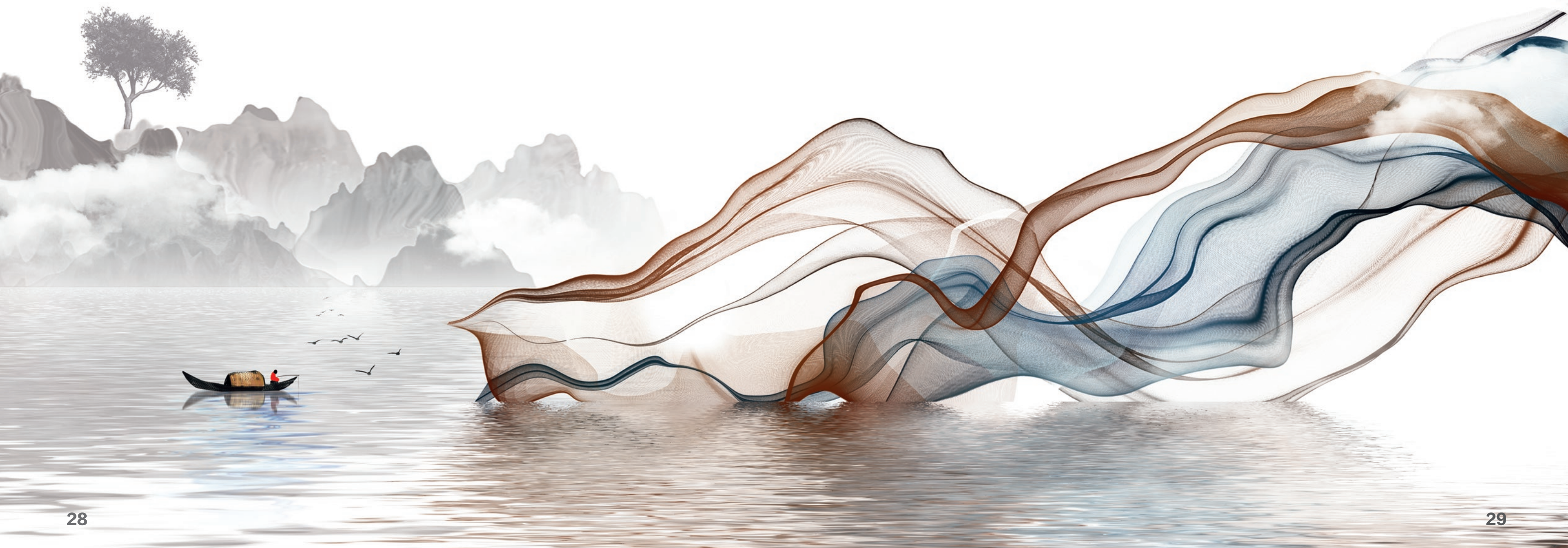
世上酒千年，五粮独一家。一代又一代的酿酒人在技艺方面精益求精，在品质方面不懈追求，用尽一生，只为酿得一杯佳酿。五粮液一脉相承逾千载，在时间的长河中，那些关于传承、坚守、品质甚至陈氏秘方的故事，都在述说着酿酒这项古老的创造性劳动的伟大……

五粮液酿造技艺传承于明清时期的“陈氏秘方”。五粮液技艺传承人邓子均接过“陈氏秘方”后，将以5种粮食为原料的配方进行了多次改良，五粮液人又在不断的实践中发明、创造出了“沸点量水”“包包曲”“勾兑双绝”“双轮底发酵”“跑窖循环”等创新工艺。

在上百年的传承与创新之中，五粮液人一直坚持“该传

统的传统，该现代的现代”这一信条，将五粮液酿造技艺真正融入五粮液酒文化创新之中，使之在中国白酒行业绽放成为一朵绚丽的奇葩。

在酿制酒的每一个步骤里，五粮液都贯穿了中国人的和谐之道，这种和谐之道，与宜宾的造酒传统有关，与当地的地理环境有关，也与中国悠久的酒文化有关。





五粮配方：各味谐调之美

高粱涨红了脸，水稻笑弯了腰，玉米挺胸直立，糯米垂首遐想，而小麦，则微微低下身子，思虑下一个丰收的年景。川西南丰沃的土地上，季节轮换，五谷丰登。

这一幅幅丰收的画面，为酿就五粮液提供了绿色醇厚的基础。它们，给了五粮液健康的生命；而五粮液，则为这5种粮食创造了自然和谐的神奇。

五粮和合绽放浓香之花

宜宾拥有逾千载的酿酒史，从长江走来，用绿色健康的配方、馥郁浓厚的酒香征服了世界，创造了中国白酒的神话。

五种粮食，五种感觉，五种营养。高粱产酒清香味正，大米产酒醇和甘香，糯米产酒纯甜味浓，小麦产酒曲香悠长，玉米产酒味含冲香。

五种粮食中和在一起，不是简单的归纳总结，而是把五种粮食的烈、甘、清、辣、甜、香、醇七味融于一体，融合自然淳朴之道，形成“香气悠久，味醇厚，入口甘美，入喉净爽，各味谐调，恰到好处，尤以酒味全面而著称”的独特风格。

“七味”中，稍稍偏向某一味，或腻口发渴，或辛辣粗糙，或淡口无味，或体中憋闷……留给人们美中不足之憾。而五粮液酒“中和”得恰到好处，烈而不猛，香而不腻，入口甘美，犹如品味人生，恰到好处。

五粮液的五种粮食原料，淀粉含量均在60%以上，为基酒的生产提供了淀粉原料。五种粮食所含的其他成分，经过发酵转化，产生了复杂的醇、醛、酮、酸、酯等基础风味物质，韵味独特自然悠长，生命的温暖和激情自在其中。

从“陈氏秘方”到“五粮秘方”

创造这温暖和激情的，正是流传了几百年的“陈氏秘方”。“陈氏秘方”并不是一开始就公开于世的，它传奇的故事为宜宾这座西南边城的风土人情增添了一道独特的色彩。

过去宜宾城内最有名气的酿酒师陈三的祖上经数次搬迁后，定居四川宜宾。陈三善于酿酒的祖辈根据当地流传的“姚子雪曲”，结合宜宾当地的气候、地貌，经过不断试验，以手抄本的形式记录下了多种农作物酿酒的先进技术，誉为“陈氏秘方”。

“秘方”传到陈三时，已是第十代，他根据秘方酿制“杂粮酒”，并因时、因地、因人调整粮食和配方比例，对杂粮酒进行了进一步的探索。陈三没有后人，又不忍心祖上的心血就此断送在自己手中，故打破“传内不传外”这条祖训，把“秘方”传给了外姓徒弟赵铭盛。赵铭盛便是邓子均的师父，宜宾知名酒坊“温德丰”掌柜、十家糟坊的总烤酒师，四川酒业响当当的酒业大咖。

邓子均历尽艰辛拜赵铭盛为师，用勤勉和上进感动

恩师，得其“陈氏秘方”真传。上世纪50年代，三大改造时期，在政府的动员下，邓子均将“陈氏秘方”献出。

自然和谐之大成

营养专家称，现在的五粮液配方中，五种原料配比：高粱36%，大米22%，糯米18%，小麦16%，玉米8%。大米富含淀粉、蛋白质、维生素及11种矿物质；糯米富含B族维生素，能温暖脾胃，补益中气；高粱含有白米、白面中所缺乏的营养素和较多的膳食纤维；小麦有滋养人体的重要物质，还有抗癌防癌的效用；玉米具有长寿、美容的作用。这五种粮食科学合理的配比，保证了五粮液的美味、健康，使五粮液酒恰到好处地体现出不同粮食风味、发酵风味的有机结合，呈现出一种复合之美、融合之美、全面之美。

在传承中创新的五粮液，不断将传统白酒酿造推向新的高度，呈现着一种自然和谐之美，体现着五粮液的一种极致追求。

包包曲：人工孕育之奇

曲是酒之骨，酿酒的秘密尽在其中。

中国白酒是原料、微生物及其代谢产物相互作用的结果，要酿造一杯好酒，核心就是要管理好“看不见的酿酒工人”——微生物。

而制曲，就是用粮食制成曲胚，以捕集空气中、自然界里的丰富微生物。

作为浓香型白酒集大成者，五粮液首创的“包包曲”曲香浓郁纯正，发酵力强，在行业里极为知名。

那么“包包曲”是如何制作出来的？其实秘密全在五粮液制曲车间。

“包包”萌语 得来不易

五粮液制曲车间毗邻岷江，周围植被茂密，生态极好。

走进车间，空气中弥漫着曲药的香味，从曲麦选取到制曲车间，再到曲胚压制成型，是制曲工艺的前端环节。这一阶段，五粮液运用的是高水平的生产线，润料、磨粉、拌

和、曲胚成型，都是按不同季节最佳工艺参数进行生产，这样不仅能够稳定曲药的质量，效率也得到了提高。

一颗颗饱满的小麦从一个透明圆柱体的容器里滚滚下落，经过磨粉机的粉碎，出来后已经变成栀子花瓣状，再经过拌和、压曲机压制成型，一块标准的包包曲就诞生了。

制成的曲胚呈长方体形，长约40厘米，宽约30厘米，高约10厘米，曲胚表面如馒头般隆起，因而称为“包包曲”。

曲胚成型后，将进入发酵房进行一个月的培菌管理，这个过程完全依赖人工操作，劳动强度大。在整个发酵过程中，制曲工人必须根据季节变换和曲胚发酵情况，通过人为手段（开关门窗、加减草帘）和技术手段（翻曲）控制环境温度、湿度和曲胚品温变化，实施动态管理，确保整间发酵房曲胚发酵均匀透彻，曲胚品温走势符合“前缓、中挺、后缓落”的工艺主线。培菌管理人员每隔4小时就要进入发酵房，通过观察发酵房的温湿度、气色和曲胚的升温情况，及时进行相应的培菌管理操作。



502车间主任钟莉说，春秋两季，天气舒适，好做曲。

冬天极冷时节，曲胚不能正常升温发酵，为了促进微生物的生长，不仅要在成型参数上做适当调整，还要给它多穿“保暖衣”，做好保温工作。比如，增加发酵房的曲块数量，加厚糠壳；包裹麻袋，增加草帘；并房、翻曲过程中做好保温措施等。

夏天，微生物生长繁殖活跃，前期升温过猛，不易控制“前缓”，同样需要在成型参数上做适当调整，并加强培菌管理，排潮控温，延长“前缓”期，以控制微生物的生长繁殖速度。

培菌管理结束后，曲胚还要转入库房储存3—6个月，经过粉碎才能送至烤酒车间用于酿酒。为什么会有这么长的库存期呢？秘密就在于库存是一个过程，曲药通过陈化，不仅可以降低水分、去除杂味，更能使得微生物优胜劣汰、促进曲药的进一步老熟，形成丰富的曲香味。

包罗万象 恰到好处

这种形状独特的“包包曲”，拥有和环境中微生物最大的接触面积，比普通平板大曲更有利于网罗自然环境中有益的微生物参与繁殖、代谢，也可使五种粮食得到酯化出香和香味物质的积累。也可使五种粮食得到和香味物质的积累投入发酵后产出的酒体风格典型、独具一格。

于曲药而言，温度像一个筛子，对曲胚培养酿酒微生物最为重要。40—50摄氏度培养的是清香型白酒所需要的微生物，50—60摄氏度培养的是浓香型白酒所需的。

五粮液的包包曲呈中高温，包包隆起部分呈60摄氏度以上高温，且高温能维持一周左右，这个时期保留下来的微生物能够耐受60摄氏度的高温，并代谢出其他中温曲没有的香味，比如芽孢杆菌，它具有分解蛋白质的能力，可形成少量的双乙酰，是酒中不可缺少的芳香成分；同时，高温促进了原料高分子物质的转化和低分子物质的形成，为功能菌的生命活动提供充足氧分，同时形成了大量白酒香味的前体物质。所以，必须要把温度控制在中偏高温这一特定范围，这无疑增加了培菌管理的难度。

不仅如此，“包包曲”作为富含菌系、酶系、物系的复合生物发酵制品，能更好、更合理地将不同粮食的香味成分和产酒特点融合在一起，不仅酒味更全面，而且更安全，让消费者喝起来更放心。专家介绍，浓香型白酒的主体香味物质，都是在水果、谷物、蔬菜等天然食物中能够找到的，对人体没有伤害。



此外，同属浓香型酒，五粮液的发酵时间与其他浓香型白酒相比也要长一些。一般情况下，浓香型酒发酵时间大约在45-60天，而五粮液的发酵时间长达70天。尽管发酵期长对酒企的生产成本、资金周转都可能带来影响，但毕竟这样一来，更有利于曲药在发酵过程中充分发挥作用，使糖化、发酵、生酸、酯化生香过程尽可能自然、充足进行。因此，五粮液不仅主体香味物质高，而且酒中其他微量香味物质含量也高，好喝不上头。

孕育曲药 感悟人生

烤酒熬糖，没人充内行。制曲和酿酒一样，由于影响因素众多，掌握稍有不当，质量就会产生波动。

大自然中的酿酒微生物，都是不说话的精灵。而作为培育酿酒微生物最关键的制曲车间，工作任务就是千方百计地为有益微生物创造好的生长环境和条件，虽

然环境异常艰苦，工序复杂，但是每一个环节都必须严格落实到位，这就好似在参与一个生命的孕育过程，需要用心观察、细心呵护、耐心培育，好像呵护孩子一样，才能生产出符合酿酒生产需求的“包包曲”。

在五粮液制曲车间，相比其他生产工段，这里的工作环境更加特殊。“为避免影响车间内的微生物发酵、防范小麦粉尘，我们上班时间都必须戴防尘口罩和帽子，这一戴就是20多年。”工人余小燕说，自己上班20多年来从未化过妆、涂过口红。“一来是职业要求不能化妆，二来是戴上了口罩和帽子，化妆也没必要。脸颊被口罩箍下的痕迹太显眼了，因此下班都不太意思摘下来……”

看似只是一种曲药，但“包包曲”所孕育的，却是一杯酒美味的渊源。这杯酒，沉寂的是岁月，酝酿的是智慧，感悟的，是每一个人的人生。



跑窖循环：道法自然之举

把本窖出窖的糟醅放入相邻窖池进行发酵，糟醅在不同的窖池中“流动循环”，有利于整个酿酒区域发酵水平的平衡和提高，为后续工作创造良好的基础，这就是“跑窖循环”。

这种酿酒方法，像是在培育一朵花园中的奇葩，播种、浇灌、细心侍弄，在追寻每一个方面的完美中，期待着那朵花的艳丽绽放。

什么是跑窖循环？

中国的好酒大多出自四川，全国各地的白酒中或多或少有四川的基酒在里面，但是你知道浓香型酒分两大工艺流派吗？

这两大流派，一种是原窖法工艺，另一种便是以五粮液为代表的“跑窖循环”工艺。原窖法工艺在酿造过程中，本窖发酵的糟醅加原料和辅料后，再经蒸煮、糊化、打量水、摊凉、下曲后仍放回原来的窖池密封发酵。

而所谓的“跑窖循环”工艺法，就是在生产时先有一个

空着的窖池，然后把另一个窖内已经发酵完成的糟醅取出，通过加原料和辅料、蒸馏取酒、糊化、打量水、摊凉冷却、下曲粉后装入预先准备好的空窖池中，而不再将发酵糟醅装回原窖。全部发酵糟蒸馏完毕后，这个窖池就成了一个空窖，而原来的空窖则盛满了入窖糟醅，再密封发酵。

该工艺的特点是：一个窖的糟醅在下一轮发酵时装入另一个窖池（空窖），不取出发酵糟进行分层堆糟，而是逐层取出分层蒸馏。“跑窖循环”工艺中往往是窖上层的发酵糟醅通过蒸煮后，变成窖下层的粮糟或者红糟，有利于调整酸度，提高酒质。

跑窖循环的优势

对于原窖工艺和跑窖工艺，酿造时最大的区别是原窖只有一个窖池参与发酵，但跑窖可以两个或者多个窖池参与发酵。也正是因为如此，跑窖工艺酒在发酵过程中有多个窖池参与发酵，因此酒体风格均衡一致、口感更好，毕竟多个窖池风味之间会相互补给、均衡。

由于跑窖工艺是挖一层醅，蒸酒再入新的窖池，这使得原来窖池的上层糟进入了新窖池的底层，原来窖池的下层糟又进入了新窖池的上层，这种循环发酵方式让糟醅的酸度更加均衡，有利于窖池的长时间发酵并提升优品率。

“跑窖循环”的优势不仅如此。要知道酿酒是一项神奇的生物工程，微生物发酵是其中重要的过程。在酿酒的过程中，数以亿万计的微生物作为“中间载体”，把五谷杂粮所蕴含的营养成分和功能成分成功地转化到酒中，令酒体更健康，从根本上保证了五粮液的卓越品质。目前，应用高科技检测技术在五粮液中已检出有益物质高达数百种，这数百种有益物质在人们日常生活所摄取的蔬菜、水果、粮食中都能找到，主要包括有机酸、酯类、醇类、芳香物、氨基酸等，这些都是人体健康所必需的物质。

而使用“跑窖循环”工艺法，可以更好、更全面地将这些微生物转化到酒体之中，使得酒体风味更为全面，品质更加优良。

袅袅酒香最和美

五粮液传统酿酒工艺是一个极为特殊而复杂的过程，采用“固态续糟、混蒸混烧、跑窖循环、分层入窖、双轮底发酵、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛、分级储存、精心勾调”等传统工艺、工序。每个环节都进行分级管理，层层臻选，目的是为了“优中选优”，体现精酿的理念。

五粮液地处“万里长江第一城”宜宾，拥有着650余年的明代古窖池群落。



在这古窖内，静悄悄的环境之下，暗香涌动。数百年的时光沉淀于古窖池之中，古窖池向外散发着迷人的香味，窖里的糟醅经过了长达70天的发酵，平静的外表已经难以掩盖四溢的酒香，纵然外表不动声色，但内在，已经发生了天翻地覆的变化，等待着凤凰涅槃的蜕变。

五粮液“用心不计代价，用工不计成本，用时不计岁月”，正是千年酿艺的传承和创新、一代代工匠的不断探索，才成就了如今五粮液“和谐包容、美美与共”的卓越品质，也使得五粮液成为了众多白酒爱好者心中美酒的代名词。

看，澄清的白酒正在袅袅而出，回环在室内的，是缓缓的幽雅，沉淀在酒中的，是650余年的匠心独韵，是代代五粮液人厚积的醇香。



沸点量水：匠心独运之法

“沸点量水”是五粮液酿造创新工艺之一。

1990年1月，刘友金QC小组利用量水温度越高越有利于出甑糟醅中淀粉对水分的吸收的原理，将酿酒冷却过程中产生的间接冷却水（水温约为80—85摄氏度）抽取至盛放量水的专用容器中，继续输入蒸汽加热使冷却水升温至沸点（水温约为100摄氏度），这时沸腾后的冷却水与出甑糟醅温度基本一致，更有利于糟醅中淀粉对水分的吸收而充分水解，更好地发挥水在糟醅糖化发酵过程中的糊化作用、液化作用、糖化作用、酒化作用，从而更有利于糟醅发酵升香，达到提高白酒优质率的目的。

浓香型白酒新进程

还在酿酒车间当班组长时，刘友金经过长时间的观察发现，传统工艺上的打量水不利于淀粉的水分吸收，这犹如一个鸡蛋在100摄氏度的高温条件下，与80摄氏度以上

所发生的变化是不一样的。

于是，他用锅底100摄氏度的水和80摄氏度的水分别做试验，将其浇到糟醅上，结果发现，糟醅发出的滋滋声有细微的变化。再一观察，他又发现用100摄氏度的水打量水，糟醅底下流出的水很少，而用80摄氏度以上的水打量水，糟醅底下流出的水很多，这充分说明糟醅吸收水分的程度是不一样的。于是，他大胆地提出了“沸点量水”的概念，并进行了小规模试验，结果，工艺改进后所产的优质酒要高出8.4个百分点。

刘友金抑制不住试验成功带来的喜悦，他立马写成报告向上级领导汇报。上级领导看了如此具有工艺创新的报告，立即批准进行扩大规模试验，并将这个工艺创新试验取名为“刘友金QC小组”。

“沸点量水（FL）”项目在全国浓香型白酒行业中率先优化酿酒量水的系统参数，进一步促进了五粮液酒的浓

甜、醇香、醇和、醇正，提高了五粮液酒的优质品率，运用于公司酿酒生产后，当年就使五粮液优质品率增长8.4%，新增经济效益1426万元。该项目一举成功后，写入了五粮液工艺文件中，在全国酿酒行业引起了强烈反响，并在全中国各浓香型白酒企业中得到广泛应用。

匠心善工出好酒

刘友金发现白酒创新工艺其实并不是偶然。

“简单的事情重复做，做好了就是行家；重复事情用心做，做好了就是专家。”刘友金说，一名好的酿酒工，闻一闻窖房内的香气，抓一把糟醅尝尝，就能知道酒酿得好不好；春夏秋冬季节各不同，摊凉糟醅，下窖就要依靠工人的经验。好的酿酒师傅，只要看糟醅烟雾，就知道温度多少，知道何时拌曲。

他一直记得，1981年进五粮液厂时，厂长在培训课上说，五粮液是传统工艺，工作很辛苦，需要传统作风才能保证品质，进五粮液工作，要“干一行、爱

一行，钻一行”。后来，刘友金在后面加了六个字：“懂一行、精一行”。

在创新中寻求突破

酿酒是一部传统与创新结合的历史，需要传统作风和创新精神护航。五粮液不仅是传统酿造技艺的坚守者，更是创新突破的改革者。因为，五粮液一直笃信，新时代的大国工匠精神内蕴应该包含追求突破、追求革新的创新活力。

尽管创新求变阻力重重，五粮液仍然不畏困难持续寻求科技创新的方式。刘友金不是个例，无数的五粮液工匠们在酒体创新、工艺创新的路上不断探索。

科技的浪潮起落得很快，我们不能次次都准确捕捉住它未来的路径和节奏，从而跟上脚步。不过，提高了自身的能力和水平，即使经历沧海桑田，科技发生巨变，创新永远是一个立于不败之地的保证。五粮液以科技为创新阶梯，匠心坚守，方能成就百年经典。



双轮底发酵：创新酿艺之妙

“双轮底发酵”是五粮液酿造创新工艺之一。所谓“双轮底发酵”，就是利用同一窖池发酵糟醅中，底部糟醅因被发酵液体——黄水浸泡，相对于中、上部分糟醅所产酒质更好的特点，将这部分底部糟醅中的一甑或二甑第一轮不立即取出蒸酒，而将其继续存放于窖池底部，等下一轮再取出来蒸酒，达到提高浓香型白酒优质率的目的。目前在“双轮底发酵”中，常用的方法主要有两种：一种叫连续双轮底，一种叫隔排双轮底。

这种工艺的优点是在窖泥中所含酿酒有益微生物作用下，使糟醅生化反应更为充分、彻底，其所产生基础酒中总酯、总酸含量较单轮底窖糟醅所产的基础酒要高，酒的各种主体香味成分更为丰富、饱满、厚实，酒体窖香更为浓郁。

如今提及“双轮底发酵”，大家都知道是白酒的发酵工

艺，市场上从名、优酒到一些不知名的酒，尤其是浓香型白酒几乎都会宣传其酒采用了“双轮底发酵”工艺。但到底“双轮底发酵”工艺是如何被利用发现的呢？

意料之外的必然惊喜

“双轮底发酵”是五粮液首创的酿造工艺之一，也是五粮液从现象总结经验并革新工艺的有力证明。经过建国以后的逐渐发展，尤其在20世纪60年代被评为全国八大名酒之后，五粮液逐渐扬名于世。

蓬勃的发展劲头使每一个五粮液人都充满了干劲，而作为一线窖池车间的工人，他们自然也时时刻刻心系着窖池的情况。一次意料之外的未将第一轮的部分底糟取出，第二天接着又埋进去新的酒糟继续第二轮发酵，结果出来的酒是以往都没有过的好味道。这一现象立刻引

起了车间工人师傅的重视，他们经过反复排查各个环节，最终发现这是由于第一次底糟没有取出，直接埋进新的酒糟造成的。

五粮液立刻组织了专家团队研究这一现象，并进行了大量的试验，发现两次发酵的酒体是最好的，最后将这项工艺取名为“双轮底发酵”，并将它全面推广于五粮液的各个发酵车间。

双重作用 优势明显

“双轮底发酵”，实质上是延长发酵期的一种工艺方法，只不过延长发酵的糟醅不是全窖整个糟醅，而仅仅是留于窖池底部的一小部分糟醅。其作用如下：

通过延长发酵期，增加了酯化时间，故酯类物质也增多。

底部糟醅与窖泥有较长时间的接触，有利于香味物质的大量生成与积累，使酒质提高。因为，窖底泥中的微生物及其代谢产物最容易进入底部糟醅。底部糟醅营养丰富，含水量充足，故微生物容易生长繁殖。底部糟醅酸度高，有利于酯化作用。

但在实际操作过程中，需要注意的要点也有很多。双轮底糟出窖后要单独堆放在堆糟坝上，堆糟坝要有坡度，堆糟坝上要有装黄水的坑。通过再滴黄水，使双轮底糟水含量在60%左右，这是一个十分关键的环节。

双轮底糟还要单独进行蒸馏，酒也要单独存放，且都作为调味酒使用。因双轮底糟酸度大，故在开始做双轮底时，没有把双轮底糟蒸成粮糟，而是蒸成红糟丢弃。双

轮底糟发酵应在气温较低的冬天进行，而不能在气温较高的夏天做。

“双轮底发酵”产生的酯含量高、香气正、糟香味大，能增强基础酒的浓香、糟香，提高酒体的丰满度，主要作调味酒使用。

经过多年的生产实践，证明“双轮底发酵”是提高产品质量极其有效的措施。特别是在浓香型白酒中，凡经“双轮底发酵”的，酒质显著提高。

创新是引领发展的第一动力

“双轮底发酵”工艺的发现应用，是五粮液创新的生动侧写。五粮液根植于血液当中的创新精神不仅仅是自上而下的模式化推广，更是一线创新与科研变革的两者兼顾。这种来自于一线工人的技术革新，处处体现在五粮液迅速发展的历程当中。

成功需要99%的汗水与1%的灵感，而那1%的灵感来临之前，更是需要无数次的努力探索，需要99%的汗水才可以保证在1%灵感来的时候不会错过。“双轮底发酵”的发现应用，是机缘巧合的偶然天成，更是五粮液专注工艺、狠抓细节的必然结果。

可以说，五粮液每一次的技术推进，背后都是几代五粮液人千万次精准到毫厘的实践与坚持。在制曲、酿酒、陈酿、勾调、包装、物流、后勤等不同的工作岗位上，五粮液的所有工作人员都在用实际行动践行着大国工匠精神，形成了由无数工匠组成的五粮液工匠群体，默默地推动着企业的发展和壮大。所以，意料之外的必然惊喜时时刻刻都发生在五粮液的每一个工作岗位之上。



勾调技术，向来是五粮液首创工艺中最神秘的一项，也是对工作者要求最严格的。它不仅要求工作者有先天的灵敏感官，更要有后天百般努力的练习和毫不停歇的学习，才能将品酒和勾调出神入化地应用。

为“勾兑”正名

近年来，“勾兑”这一行为备受社会关注甚至产生误读，把“勾兑”误读为以水兑酒的制假造假。其实，“勾兑”是白酒酿造中非常重要和不可或缺的一个环节，是白酒生产工艺内在质量控制的最后一个环节，是酿酒业中一项十分重要而独特的技术。在国外，各种国际著名的蒸馏酒，如威士忌、白兰地、金酒、朗姆酒等，都是勾兑、勾调而成的好酒。

五粮液原酒来自不同酿酒车间、3.2万余口窖池。由于窖龄有长短，口感各具特点，原酒需要靠勾调来统一风格，协调香味，烘托优点，通过不同基础酒的组合和调味，平衡酒体、催化美味，使之最终呈现出五粮液独有

的和谐高雅风格。

五粮液作为中国白酒勾调技术的创始人，形成了“烘托、缓冲、平衡”的勾调技艺。从化学角度来讲，勾调就是按照酒体设计要求和质量标准对微量香味成分进行综合平衡，利用物理、化学、心理学原理，针对原酒的不同特点，有针对性地实施酒与酒之间的组合和调味，使之相生相克、相得益彰、平衡谐调，体现出一种综合之美；从艺术角度讲，它是一个通过调味酒缓冲基础酒的缺点，烘托其优点，使之达到酒体平衡，强化突出五粮液酒独特的固有风格的过程。

酒的勾调极为玄妙、神奇，综合调味酒是独具特性的单个调味酒组合而成的，其中有的单个调味酒不到总量的百分之一，掺入基础酒后甚至不足基础酒的百万分之一，但正是由于这百万分之一使得酒的味感骤变；而勾调，全凭勾调师灵敏的感觉器官、经验和悟性，形成所谓的“差之一滴，失之千里”。勾调，犹如一场舞蹈，不同风格的舞动，都是为了更美丽。



成型靠勾调 双绝保品质

为了使白酒的质量更加稳定，一代又一代的五粮液人进行了坚持不懈的探索。1952年，进入五粮液厂工作的范玉平在尝评了每一批酒后发现，同一工艺酿造的白酒，由于来自不同酿酒车间，生产出来的酒会有差别，如果把这些酒相互掺兑调和，通过烘托、缓冲、平衡，就能够体现出五粮液独特的风格和美感。范玉平的观点很快被五粮液酒厂采纳并付诸实践，经过千百次的反复实验，这一技术在工艺上由简单的掺和发展到调味，并于1972年发明了利用不同特点的基酒相互掺和、相互作用的白酒勾调技术。

1984年10月，为了保持五粮液的独特风格，逐步实现勾调工作科学化、规律化，采用华罗庚优选法原理，在对酒中主要微量成分的含量与酒质的关系做了认真细致的研究后，采用系统分析方法，形成了五粮液计算机勾兑专家系统。其优点是集知识库、数据库、模型库为一体。

1987年，这个系统获得了商业部重大科技成果奖和科技进步奖，人工勾兑和计算机勾兑形成了我国白酒勾兑历史上独一无二的“勾兑双绝”。至此，勾调技术最终上升到计算机处理勾兑调味与感官鉴定相结合的阶段，保证了消费者所喝到的每一瓶五粮液酒的品质、口感都是恒定、完美的。正是因为拥有这个白酒史上独一无二的“勾兑双绝”，五粮液产量的大规模扩张，才不会在质量问题上出现参差不齐的现象。

“成型靠勾调”。正如范玉平先生说，品酒就像挑担子，也像过生活，新酒、陈酒、酸的、甜的都要尝，不能放弃。当我们尝尽生活的酸甜苦辣后，浮华褪尽，饮一杯五粮液，那缠绕舌尖的绵甜、净爽入喉的舒畅，是否让你享受到片刻的安宁与美好？

一斟一酌间 名酒风范尽显

因此，勾调不仅是酒与酒之间的简单组合，更是把各种特点不同的原酒按量比关系组合在一起，使其化平淡为



神奇，始终保持每一批次的出厂酒都有一致和醇正的口感。精湛的勾调技艺，来源于长期钻研和经验的积累，重在精心揣摩，不断打磨，非十年功底不能成为合格的勾调师。

一辈子就只在结婚那天化过一次妆，自律到不准自己涂口红、用化妆品、吃辛辣等刺激性大的食品……然而，为了勾调出五粮液好酒，每天却要尝上百个酒样，30多年间“喝”了超过2万斤的白酒，一斟一酌间，只为找到其中1%的差别……这是五粮液原506车间主任范国琼的工作常态，也从一个侧面反映了五粮液勾调大师们的匠心追求。

“勾调是白酒酿造过程中一项重要而且必不可少的工艺。从业近20年来，我最大的成就便是勾调出众多消费者喜欢的产品。”在“80后”尝评勾调师陈乔看来，完美灵动的酒体就像拥有灵魂的艺术品，不断设计和创造出不同特征的艺术品，更好地满足消费者对高品质白酒的需求，是驱动她选择在如花的年华甘愿静心待在品酒室，晨钟暮鼓地学艺，而且一学就是近20年的

最大动力源泉。

陈乔说，勾调工作就像跳芭蕾舞，没有多年的苦练和勤练，就不能具备站上舞台表演的实力。勾调工作也是一样，只有日复一日地不断学习，一次又一次地尝试练习，才能成为一名合格的白酒勾调工作者，才能成为五粮液一名合格的产品勾调师。不断的技能学习和尝评练习，是勾调工作的关键所在。

成功的狂欢，失败的郁闷，渐行的平淡……我们的人生由此多姿。很难用一句话来恒定生命，是狂欢式的蹦极，郁闷时的失落，还是平淡中的自得其乐。生命是律动的，也是需要平衡的，它是一曲自我的勾调，犹如舞一场太极，在气定神闲中体味生命的喜怒哀乐。

陈酿的勾调也莫过于此。当陈酿的五粮液把自己的香味悄悄地云集于一身，就需要在它们之间找到一个律动的平衡，把这些酒相互掺兑调和，让不同层次、不同窖池的酒找到同一个芬芳的理由。

优中选优 酿就至臻佳酿

高质量、高标准，严格精湛的操作技艺是酿造五粮液的必要条件。

以分层入窖、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛、分级储存6个精酿工序，是最复杂的工序，为了出好酒的工序，这些工序看起来困难重重、工序苛刻，但正是通过这样的层层臻选，“优中选优”，最终只有不到20%最优质的原酒才能成为五粮液美酒。2008年，五粮液传统酿造技艺入选“中国非物质文化遗产名录”，作为中华民族的瑰宝而传承。

五粮液的酿造过程，依循了中国传统的酿酒方法，又结合了现代的技术工艺，在每一个环节保证五粮液的优质口感，味道集中又有层次感，香味馥郁、浓淡有别。

分层入窖、分层起糟、分层蒸馏 传统神秘之酿——五粮液起糟蒸馏技术

在当今中国乃至世界最大的酿酒车间523车间内，1.3万多口窖池向外散发着迷人的香氛，窖里的糟醅经过了长达几十天的发酵，平静的外表已经难以掩盖四溢的酒香，纵然外面不动声色，但内在，已经发生了天翻地覆的变化。

酿造五粮液的五种粮食原料，在内外因的作用之下，绝大部分淀粉已被转化，基础香味物质的生成量也已达到要求，这时候它们就完成发酵过程而进入下一个重要的

阶段——起糟蒸馏。

经过“分层入窖”（根据看糟配料的不同，同一口窖池中的各个层次入窖糟醅状况不尽相同，因此需要分层入窖）后，在微生物的作用之下，淀粉进一步转化，各种微量香味物质的生成量和积累量进一步提升，这时候它们就完成了在封闭窖池内的发酵过程，从而进入下一个阶段——分层起糟。

分层起糟是国内传统浓香型白酒酿造中五粮液有别于其他同行的独特传统工艺，完全由人工操作完成，那是一种机械化无法达到的精细与智慧，更是针对不同层次糟醅的不同发酵特征而精心采取的技巧。

分层起糟，是因为窖泥微生物的种类、数量、比例，在上、中、下层窖池内的分布不均衡，导致了一口窖池内不同层次糟醅的发酵状况和发酵特征有区别，为了保障不同发酵特征的糟醅不被相互干扰，要求针对窖池内不同层次、感官特征不一的糟醅，底糟、面糟、上层糟、中层糟和底窖糟、双轮底糟，分层次起糟，分别进行配料、蒸馏、并坛、陈酿处理。不追求产量的多少，不鱼目混珠、滥竽充数，只为保障“好中选好、优中选优”。

为了保证口感，按面糟、上层糟、中层糟和底窖糟进行分别出糟。起糟的师傅们起出窖池里面的各层糟，将其分别置于堆糟场，堆成圆锥形，尽量拍光表面，并在上

面撒上一层冷的熟糠。这样做既是为了减少糟醅中所含香味物质成分的挥发损失，又是为了保证新投入的原料能够合理吸收糟醅中的水分、酸及其他香味物质或前体物质，延续“万年糟”的风格。

每起完一层糟，师傅们都及时清扫窖壁。起完整个窖池的糟醅后，再完全清扫窖池。起完当日所用的糟醅，将窖池盖好，这样做是为了减少池中的糟醅所含的乙醇和香味成分的挥发损失，从而保证每一次酿造酒的味道都是醇厚无比的。

酿酒界有一种说法：“生香靠发酵，提香靠蒸馏。”分层起糟之后就是分层蒸馏。

蒸馏这一环节对保持和提升酒的口感与香味有着至关重要的影响和作用。有别于其他同行，五粮液的起糟蒸馏技术就是确保了不同发酵质量的糟醅，能够将其发酵特征原原本本地反映在原酒既有共性又有个性化的风格中。

分层起糟、分层堆放以及分层配料、分层拌粮，而后对糟醅再进行分层蒸馏，这既是对新配入的酿酒原料的糊化过程，又是对已经发酵好的糟醅中的酒精及各种风味物质的分离浓缩过程。

为了寻找工艺的突破口，五粮液科研攻关团队采用各种方法尝试提取呈香呈味物质。经过近万次的试验，2007年五粮液利用超临界二氧化碳萃取技术提取酒中

呈香呈味物质科技攻关项目取得圆满成功，该技术突破了中国千年来传统蒸馏技术的窠臼，将酿酒优质资源中更多的呈香呈味物质和微量营养成分转化到酒中，使酒的内在品质和优质品率得到进一步提升，从而生产出近乎完美的“绿色”产品。

量质摘酒 独占花魁之绚——五粮液摘酒艺术

秋雨连绵，所有的生命都在这个季节变得更加饱满。少年的热烈蓬勃，中年的厚重蕴藉，老年的从容淡定，都在这个季节里得到收获。如同一杯酒，初之甘冽，再之醇厚，三之悠长，能够被惦记和回味的，永远是最馥郁的那段。

酒如人生，如此相似。

经过蒸馏后的酒，却不是所有的部分都能成为五粮液，只有那最优质的小部分，才能独占花魁，有机会展示自己绚烂的风姿。

为何？原来并不是每一个窖池出产的酒都是五粮液，一个窖池中不同位置的酒槽出产的酒质各不相同，而且一次蒸馏过程中各个时段出产的酒更是各有特点，五粮液一直都在优中选优，掐头去尾，只摘取的中前段酒能来做五粮液，五粮液的量质摘酒艺术值得研究。



量质摘酒，就是把酒头摘出后，边摘边尝，准确分级。如果不能正确量质摘酒，即使窖内酒丰产了，也不可能丰收。因为浓香型酒的生产周期长、出酒率低，只有生产出高质量的酒，才能取得好的经济效益。而高质量的酒，是在蒸馏过程中，通过摘酒师的准确摘出而得来的。优中取优，好中选好，才使得我们喝到的每一瓶五粮液品质都有保证，口味醇正，回味悠久。

摘酒是一个全靠摘酒师技艺的环节，在蒸馏取酒的环节里，摘酒师是关键。

为了提升五粮液的品质，在摘酒的时候，严格做到“两不要”：首先，刚蒸出来的酒不用，因为刚蒸出来的酒里醛类的含量较高。此所谓“掐酒头”；其次，蒸馏 1 小时后酒精度低于50度的酒不要，因为其中杂醇油和大分子物质含量较高。此所谓“去酒尾”。

经过“掐头去尾”两次过滤后，实际上仅仅只取用了原

酒中间的一部分。这一蒸馏中期的原酒，适当高的成分和较低的总酯、总酸、总醛、杂醇油及各种酸、酯、醇、醛等微量成分构成了适宜的比例，形成了良好的口味和独特风格，有益物质多，也从根本上保证了酒的优质、醇正和安全。

经国家权威部门检验，五粮液中甲醛等有害物质的含量几乎为零。这也是为什么五粮液不仅口感好，味道甘醇全面，而且饮后“不上头”的原因。

量质摘酒的过程，就是一个优中选优的过程，但此时的酒还不能被称作五粮液，它只是半成品的原酒，按质并坛后密封保存。

它，又在酝酿自己的下一轮变换，那，将是一个质的飞跃。如同生命当中的每一个完美转身，转过去，又是一番海阔天空。

按质并坛、分级储存

酝酿升华之韵——五粮液陈酿技术

酒是陈的香。刚刚蒸馏摘出的酒不能完全称作是酒，只能说是半成品的原酒。原酒味道辛辣并且发冲，饮后感到不醇而燥，经过一段时间的贮存，改善原酒的感官风味，提高品质，通过“老熟”而让原酒成为陈酿。

由于酒在储存过程中受到氧化还原、脂化、水解、螯合，以及储存酒的陶瓷坛中金属离子的催化老熟等化学作用，一年四季温度的变化、酒库小环境的物理作用，使这些酒的味道变得特别醇和、浓厚，酒液中自然产生出一种令人心旷神怡、优雅细腻、柔和愉快的特殊香气。

1952年，五粮液酒厂川南行署区专卖事业公司宜宾专卖事业处所属二十四酒厂（五粮液酒厂前身）建立，陈酿生产进入了集中发展的历史阶段，彻底改变了过去糟坊陈酿生产环境差、技术水平参差不齐的局面。在这一阶段，陈酿生产融合集中了各糟坊优秀的技术和特色，使成品酒质量、风格得到了基本的稳定和统一。但这个时候条件还比较简陋，采用的是古老的传统工艺，贮酒容器基本是容量200公斤左右的陶制尖底小麻坛。而用于封坛的工具和原料也比较简陋，主要是木尖嘴、油皮（猪小肚）、草纸、细麻绳、桐油、石灰、炭灰等物品。工人们先将油皮用热水泡柔软，用剪刀剖开，及时平整放置在盛酒坛口上，再用细麻绳系紧，待二、三天油皮已完全阴干后，在其上面垫上草纸，盖上坛盖。最后用炭灰、石灰、纸筋等制成的封坛泥，光滑地封在坛盖与酒坛接触位置上。然后再将放在坛篓内的尖底小麻

坛置于“井”型木架上，在木架下放置一块纸块，车工每天用铁钩钩出纸块检查是否有原酒滴漏的痕迹，再重新放置进去。对有轻微沙眼造成的滴漏酒坛，用桐油石灰泥补在渗漏位置；对不能采取补坛措施的酒坛则立即进行人工转酒，用人力车把坛子拉走。

条件的简陋促进了技术的进步，随着先进的生产设备、通信工具和计算机的广泛应用，陈酿生产的硬件和软件建设得到了突破性的跨越，古老的传统工艺同现代化科学技术融为一体，五粮液集团公司的陈酿生产技术达到了国内同行的领先水平。

随着陈酿技术的发展，麻坛的贮量逐渐减少，停用了水泥酒池，大量使用不锈钢贮酒桶，而传统的封坛模式也逐渐被取缔。所有原酒陈酿库房敷设不锈钢输酒管道，彻底取消了搬运转酒作业，减少了原酒损耗，降低了工厂的转酒费用，并使用计算机对原酒陈酿过程进行系统分析，库区大量广泛地配置了先进的不锈钢防爆酒泵、电梯、提升机、电动葫芦等。到1997年，新建的陈酿29库投入运行，该库设置吨坛12000余坛，贮酒容量为12000余吨，库内采用科学的方法敷设了8条连接各楼层库房的输酒作业不锈钢管道，并配置了先进的客货两用电梯。同时还建立和完善了生产管理制度，提高工人业务。陈酿水平的提高，保证了五粮液的品质一直在提升。

技术永远在进步，酿酒却需要陈酿，生活更需要精致。这个过程，是积累，是顿悟，是喝了一杯酒之后的细细品味，是酿制了一杯酒之后的缓缓沉淀，是生命的酝酿升华。

“考古五粮液” 考出蜀南古道酿造文明

晨曦初露间，一队队带着丝绸、茶叶、美酒的马商，随着幽远的铜铃声，踏入蜀南大地，从而开启了贯穿两千余年的丝路文明。

《史记》载：“秦时常頳略通五尺道”，经考古调查寻踪，还原了秦朝时期接蜀滇商道的真实容貌。“五尺道”因路宽五尺而得名，起于四川宜宾，止于云南曲靖，更因延伸路线的衔接，诞生了从成都出发可到越南、缅甸，甚至可远至今天的印度、阿富汗的陆上南方

丝绸之路。这优越的地理位置和历史因素，使“五尺道”起点的宜宾商业繁华、文化兴盛。

“考古五粮液”对五尺道起点宜宾城区古酒坊遗存的分布做了详细考察，在田野调查过程中发现，代表宜宾酿酒历史的五粮液八大古酒坊选址大多坐落于江边，且靠近水路码头。

“考古五粮液”专家组成员、北京大学考古文博学院教



授、学术委员会主任、文化遗产保护研究中心主任孙华表示：“白酒遗产是一种复合遗产，它兼具了物质文化遗产和非物质文化遗产的双重属性，包括了窖池但不限于窖池，包括了厂房和储存的空间，还包括了沿街店面、古代前店后坊的格局等，它是一个综合体。白酒工业这种城市文明的产物，往往都在交通枢纽上，像五粮液所在的宜宾就在岷江和长江的汇合处，岷江在明代以前还是长江的正流，两江汇合处的宜宾无论是水路还是陆路都很发达。”

自明清以来，川滇黔商贸中心的地位逐渐形成，宜宾作为三省交界之地，是川盐入滇和滇铜入川的最重要通道。云南帮、江西帮、四川帮、盐帮等大量商帮会馆促进了酒的生产与消费，还将宜宾所产的优质白酒运出，转售至周边的州府和云贵地区，这让宜宾的商业更加繁荣，交通枢纽更是市集林立、商贾云集。

“考古五粮液”项目考古组负责人刘睿表示：“酒坊的选址肯定是在比较中心的城镇或者市集附近，过去的这些酒坊大多是产销一体、前店后坊的结构，只有在人流量大的地方才利于销售。”

在对五粮液八大古酒坊勘探的过程中发现，这些历经风霜的建筑，都记载着酒坊发展至今最鲜活的历史印记。

“考古五粮液”专家组成员、中国汉画学会副会长、四川博物院首席专家魏学峰说，蜀南古道上的商帮和马帮，他们把本地所产的货物源源不断地运往全国各地，这些货物里就包括了酒。我们后来在很多地方都发现了宜宾所酿的酒，这显然不是个别现象。随着历史的进程，运输货物的种类和运输手段也相应地发生了改变，但这些古代商贸活动对宜宾当地古酒坊的文化风貌产生了深远的影响，在五粮液古酒坊的建筑特征上留下了众多历史痕迹。

“考古五粮液”文保组负责人崔航介绍：“五粮液八大古酒坊其建筑结构、形制、材料及平面格局在一定程度上呈现出与建造年代时间相一致的特征，如建筑材料从较早的木结构到后期逐渐普及的砖结构，建筑构造从传统的穿斗式发展至木桁架甚至钢桁架。格局上也和作坊的功能直接相关，如早期的作坊规模较小，自产自销，故呈现前店后坊的平面布局，后期采用统一销售的模式后，作坊各自单独的售卖功能已消失，故而平面布局上仅具备生产功能。”

宜宾酿酒历史的产生与发展，与商贸往来、环境变迁、文化交融都有着密不可分的联系。“考古五粮液”将通过多维度的探寻，深度解析蜀南道上的佳酿密码，展示中华酿造文明的灿烂成就。☘

携手战“贫”共酿美好生活

作为中国浓香型白酒龙头企业，四川省宜宾五粮液集团有限公司（后文简称五粮液）在发展中始终做到把脱贫攻坚作为最大的政治责任、最大的民生工程、最大的发展机遇。为响应“坚定不移打赢脱贫攻坚战”号召，五粮液通过建强产业基地、订单收购粮食、创建扶贫车间、定点投放岗位等措施，切实把帮扶工作做实做细做好，积极带动贫困群众踏上脱贫致富之路，展现出一家国有企业的使命担当。



产业帮扶 创新探索扶贫模式 激活当地致富活力

硕果累累的丰收季节如期而至。从宜宾市区向南，沿着高速公路往长宁方向行驶，一路上随处可见金黄色的稻田，田里“五粮液”3个大字和品牌LOGO，熠熠生辉。这是专门用于酿酒的原粮，是当地支柱产业的基础，也是脱贫攻坚的希望。

9月，是丰收的季节。对于宜宾市江安县夕佳山镇的村民汤吉琼来说，今年的丰收，来之不易。“这1000多

亩水稻田，种植的都是五粮液专用水稻品种，从选种、种植到植保、验收，全程都有监督和指导。”作为宜宾市江安县观音岩农机农艺专业合作社负责人，汤吉琼由衷地说，今年的农时没有被疫情延误，夏季强降雨也没有影响作物生长，全靠五粮液主导开发的这套智慧农业溯源管理系统，种田省时省力，还能保质保量。截至目前，江安县观音岩农机农艺专业合作社与五粮液签订水稻订单达1300余亩，助力当地人均增收20%。

距江安县不远的兴文县也享受到了五粮液产业帮扶的红利。省定贫困县兴文县地处乌蒙山区，是四川省最大的苗族聚居县。过去，一想到不富裕的家中有4个正值学龄的孩子需要供养，兴文县共乐镇毛村村民易芳容满面

愁容。易芳容既没办法出远门打工，在家里也只能靠种粮食和打零工赚点基本的生活费。

2015年开始，五粮液对口帮扶兴文县，多措并举抓好帮扶工作，还直接把“扶贫车间”建在村上，让当地贫困人员在家门口就能就业，既照顾了家庭，又实现了增收。

“扶贫车间”的出现让易芳容一家彻底摆脱了生活上的困境。她在车间上班，主要从事缝纫工作，每个月至少能挣到1800元。“人均月收入在1800元到3000元之间，年收入至少能超过21600元。按照脱贫标准，一人就业就能实现一个四口之家脱贫。”毛村第一书记郭素彬既欣喜又欣慰。

对口扶贫 既要富“口袋” 更要富“脑袋”

告别亲人朋友，2018年6月30日，作为五粮液对口扶贫“尖兵队伍”的一员，朱奎被选派到四川省宜宾市兴文县青山岩村驻点扶贫。当时，青山岩村资源匮乏、产业单一，462户村民中，有89户是贫困户，贫困人口比例约20%。

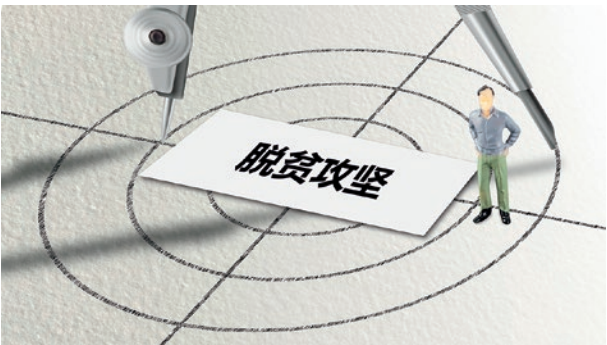
朱奎入村后没有第一时间就大刀阔斧地上马干，而是先进行了近两个月的持续调研，看人、看房、看吃穿，问生活、问生产、问收入、问期盼……找出了当地贫困的“病根”，抓住了扶贫脱困的“牛鼻子”。

村子基础设施差，客观上村民致富乏力，主观上更对于致富没有信心，“等、靠、要”的精神贫困现象明显。

如何做到富“口袋”更富“脑袋”？朱奎主抓“志智双扶”，脱贫还需靠“内力”，他积极向村民宣传立志、立身、立行的观念。同时，把政策资源从撒网式投入变为靶向管控，积极争取惠民政策，改善基础设施，引入

这个建在易芳容家门口的“生产车间”，利用村里闲置的公用房屋建造，五粮液提供技术培训、管理服务和订单支持，企业先后派出10余名技术管理人员驻村指导，培训贫困学员200余人，帮助群众就近就业。据介绍，在兴文县玉屏镇九角村、共乐镇新阳村等贫困村建设“扶贫车间”，已帮助500余人就近就业。

产业帮扶是贫困户长久脱贫的精准之策，也是拔“穷根”之举。五粮液通过因地制宜推进产业扶贫、打造“扶贫车间”，创新探索扶贫模式，有效填补当地产业发展底子薄的短板，激活当地致富活力。



好的项目。目前，青山岩村所在的兴文县已实现脱贫摘帽，村民们日子越过越好，也越来越有干劲！

朱奎是五粮液扶贫队伍的一个缩影。如今，以集团党委书记、董事长李曙光为脱贫攻坚领导小组组长，五粮液已经建立起领导抓总、分管领导抓细、部门统筹、党组织和干部落实的责任体系，形成“指挥部+参谋室+作战队”的“三位一体”扶贫组织架构，企业高质量发展与脱贫攻坚“同规划、同部署、同推进、同考核”同频共振。

近5年来，五粮液对口帮扶的3个县全部“零漏评、零错退、零返贫”，群众满意度高，高质量退出贫困县序列。直接对口帮扶的兴文县青山岩村、理塘县上马岩村、屏山县柏香村等5个贫困村顺利脱贫退出，335户建

档立卡贫困户精准脱贫。

“扶贫必扶智，治贫先治愚”。开对“药方子”，拔掉“穷根子”，才能走出“新路子”。

为了阻断贫困代际传递，五粮液通过捐资助学、援建学校、捐赠教学配套物资和图书读物等方式，积极支持贫困地区教育发展；通过产业技术培训、打造扶贫车间，助力贫困地区新型技术人才的培养。

洛绒志玛是一名来自理塘县高城镇泽曲村的建档立卡贫困学生，从小失去双亲，与爷爷和姑姑相依为命。2016年，洛绒志玛的爷爷去世，家里失去收入来源。3年后，洛绒

志玛考取大学，但因为贫穷，不得不面对辍学的困境。

在她一筹莫展的时候，五粮液向她伸出援手，通过发放助学金，让当年包括洛绒志玛在内的20名大学生如愿进入大学校门。

不仅如此，五粮液还不断激发农民创造力，提升农村农业生产力，通过产业基地技术培训、农民夜校等多种载体，助力地方教育培训体系建设，为地区产业和经济发展培养职业农民和产业工人，扎实推进贫困地区脱贫攻坚，坚定不移决胜扶贫攻坚。



共同“创业”
工业反哺农业
结合主业提升扶贫可持续性

“要让贫困地区的群众稳定脱贫、长远发展，必须选对适合他们发展的产业。”五粮液集团公司党委书记、董事长李曙光表示，五粮液要和当地农民一起“创业”。

从上游的粮食原料种植，到中游加工酿造，再到下游的营销推广服务，产业链长、产业跨度大是五粮液做好扶贫工作的独特优势。



基于此，依托主业建设的产业示范基地，成为五粮液工业反哺农业、发挥优势、结合主业提升扶贫可持续性的鲜活案例。

理塘香菇产业示范基地是由五粮液捐赠300万元，整合1600余万元助力打造的，融种植加工与深度体验于一体。“帮扶带动了我们的村集体经济增收711.81万元，分红151万元，总共给80余名农牧民群众提供了就业岗位，其中33名贫困户，人均增收都在两万元以上，还带动周边7个贫困村近400户群众增收致富。”五粮液驻理塘县下木拉乡扶贫干部张闻表示，自2018年五粮液对口帮扶理塘县以来，已累计投入帮扶资金2800余万元，目

前，基地年产香菇70万袋、木耳30万棒，产值1500万元，经过两年多的努力，已经把小香菇建成了大产业。

除了种植农产品外，为打开市场销路，五粮液还积极推动基地产业园与盒马鲜生、京东农场对接，大力开拓电商平台。截至目前，基地香菇通过五粮液“以购代捐”、政府搭建销售平台的模式已销往全国各地，尤其是在粤港澳大湾区成为抢手货。

“这里的香菇品质比其他地方更好。”今年4月下旬，珠海客商杨志强再次来到理塘上马岩香菇产业示范基地，采购刚刚上市的香菇。理塘县平均海拔4300米，素有“天空之城”的美誉，这里生产的香菇无公害、无污

染、品质好，深受粤港澳地区消费者的喜爱，价格也比同类产品高出很多。

五粮液再向前一步，以企业经营理念推动产业融合发展，在兴文县打造种养搭配、产业融合的五粮液青山岩竹林（苗圃）产业示范基地，以纸浆竹为主，发展竹石盆景、林下种养殖业等辅助产业，股权量化分红10万元，贫困户户均增收8000元以上。

5年来，五粮液累计投入整合帮扶资金26亿余元，受益贫困群众达15万人以上，惠及群众近100万人。五粮液的努力得到社会认可，



获得2019年国务院扶贫办社会组织扶贫案例研究项目的“社会组织扶贫50佳案例”、第12届人民企业社会责任奖年度扶贫奖、2018年度社会责任贡献奖、精准扶贫能力建设模型推荐案例、中国食品企业社会责任金鼎奖等荣誉。

功成不必在我，功成必定有我。可以料想，到全面建成小康社会之时，从川南大地到雪域高原，在老乡们洋溢着的幸福笑脸中，在新村新风貌里，必定会有浓浓的“酒香”，对美好生活致以诚挚祝福……（资料来源/人民日报 四川日报 中国金融信息网）

以经典 敬经典

——《上新了·故宫》第三季如约开播

编写/段文静

六百余年古窖神韵融贯古今，匠心缔造经典，佳酿飘香寰宇；六百年紫禁城丹宸永固，岁月蕴藏记忆，经典生生不息。

五粮液以六百年敬六百年，独家冠名《上新了·故宫》第三季，共同致力于让中华优秀传统文化长久流传下去。

10月24日晚，第一期节目在北京卫视与观众见面，故宫文创新品开发员邓伦、聂远、张鲁一携手深入故宫，寻找紫禁城600年生生不息的印记，探究宏伟紫禁城的中心所在以及钦安殿背后存储的上千年文物的秘密。

本季节目是五粮液第三次与故宫携手“上新”，继续共同传承与弘扬中华优秀传统文化，展现出更加深层次、多元化的互动。从第一季节目播出至今，五粮液携手故宫通过两季《上新了·故宫》，从多维度发掘一砖一木铸造的故宫之美，多角度解读一殿一景深藏的岁月传奇。五粮液与故宫在历史性、包容性、工匠精神、文化传承与创新等领域有着高度的契合，两者在“以六百年敬六百年”的同脉历程下，再现故宫璀璨历史光华，酿造传统文化鲜活魅力。

这是一场重逢，亦是一次“初见”。“经典五粮液”以古韵浓香再次开启与传统文化的交流之门，再次见证和记录故宫每一个高光时刻。品一杯“经典五粮液”，能感受到六百年窖池酿造的独特风味；看一集《上新了·故宫》，能体味六百年文化传递的民族自信。携手三个寒暑，在文化传承和匠心匠艺的交互相融中，五粮液与故宫传承了经典，也创造了经典。

回溯经典，感受600年历史积淀

踏寻历史，品读浓香浸润的故事，徜徉紫禁，触摸时光描摹的传奇。

从公元1420年肇建初始，到公元2020年迎来600岁生日，紫禁城自明代建成至今，见证了日升月落，也铭刻下历史烟云。600岁的紫禁城，不仅是享有盛名的世界文化遗产，亦是一代代国人接力守护的国之瑰宝，是中国顶级文化符号。五粮液《上新了·故宫》第三季将再次打开尘封600年的光影岁月，再现那些历史长河中的高光时刻。

过去600年，是紫禁城对艺术极致追求的600年，也是五粮液千百年如一日坚守中国白酒传统酿造技艺开拓创新的600年。五粮液以“长发升”“利川永”等为代表的“明代古窖池群”，作为我国目前考古发现最早的地穴式曲酒发酵窖池，同样汇聚着600多年生生不息的芬芳岁月。

可以说拥有650余年窖池历史的五粮液和600岁的紫禁

城，是在同时代背景下内外契合互为印证了600年。同为时光中的经典存在，二者拥有着共同的记忆，也沉淀着相似的文化。“以六百年，敬六百年”是两大文化遗产一脉相承的惺惺相惜，亦是一段共同岁月彼此交织的此呼彼应。

五粮液与故宫在历史性、文化性、民族性上高度统一。《上新了·故宫》节目中，五粮液陪伴每一个“上新”时刻，从历史文化、民族精神、生活艺术等维度与观众展开多元互动，传达“以六百年，敬六百年”的深刻文化内涵，传播独特的五粮液品牌文化。

见证经典，揭示匠心价值意义

酿造经典好酒，时光是最奢华的成本；致敬经典文化，传承是最深情的铭记。以岁月浓香，敬紫禁传奇。这是历史的交辉，是文化的结缘，也是匠心的相惜。这是同脉历程的体会，是岁月馈赠的领悟，亦是经历赋予的懂得。



紫禁城，是历史的凝集，亦是文明的象征。它背后承载着紫禁城600年清风霁月的雄浑赞歌，也汇聚了华夏五千年的智慧与文明；它是北京匠心撰写而成的八个世纪的建都史，历经五朝的丰赡积淀、承袭沿革与改造扩建，方才成就的建筑奇迹。今天，五粮液《上新了·故宫》重新向世人诠释了皇家宫殿的最高成就，让我们从不一样的视角见证大国匠心的薪火相传。

五粮液作为中国浓香型白酒的典型代表，历经时光更迭，从盛唐的“重碧酒”到宋代的“姚子雪曲”再到1909年的正式得名，五粮液传承已逾千载。在这历史长河的奇旅中，每一瓶五粮液都融入了绵延悠久的历史 and 民族辉煌，以及其精细复杂的酿造工艺与传承千年的匠心精神。

不同的工艺，同样的匠心，一个以恢弘与庄重讲述，一

个用气质与底蕴吟唱。这不仅是两者并肩传承千年文化，用“经典”书写“匠心”的笔画，更是强强携手进一步贯彻落实习近平总书记“让文物活起来”的重要指示，更加深入地开展中国优秀传统文化传承与创新、文化遗产的保护与推广、工匠精神的坚守与弘扬工作。

共品经典，谱写文化传承新篇

紫禁城作为传承中华文化的集大成者，承载了中国五千年来的智慧与文明，是我国古建筑艺术的登峰造极之作；而“经典五粮液”则是穿越时空记忆，“传承经典，致敬美好生活”的那杯浓香。

五粮液《上新了·故宫》以数字化手段让紫禁城再次惊艳世人，成为炙手可热的文化IP。拥有逾千年酿酒技艺的

五粮液，在时光的更迭里薪火相传，如今正迈着更加有力的步伐，在新时代里开启千亿征程，以浓香佳酿向世界展示中华酒文化的魅力。

在第三季的节目中，五粮液将以重磅推出的新品“经典五粮液”伴随节目深度解构紫禁城600年中的那些经典文化、经典文物、经典人物故事，充分释放双方三年来跨界合作的文化势能，全面助力传统文化的传承与创新，让五千年灿烂文化源远流长、焕发出新的生命活力。

“经典五粮液”采用了代表古典审美高峰的瓶体造型，此造型的诞生，可追溯到20世纪60年代。作为几代人的集体记忆，这款五粮液见证了岁月和社会的变迁，也连结起人和人的情感，是人们心中难以忘怀的经典。“经典五粮液”风格上，赓续往昔记忆，细节更为考究；口感上，亦延续极致品质，风格更加凸显。“经典五粮

液”拥有“天地精酿，分级精选，十年精陈”三大核心优势：出自不间断生产650余年的明初古窖池，传承五粮液传统酿造技艺，全程优选，量质摘酒，百里挑一，基酒经传统陶坛储存陈酿10年以上，酒体风味更加独特、历久弥香，是经典中的经典。

未来，《上新了·故宫》将继续用生动鲜活的电视语言讲述中华文化、故宫文化的与时俱进，展现厚重的文化历史底蕴，五粮液也将继续向更多观众传递六百年的文化传承，以极致工艺所酿的岁月浓香展示出中华酒文化的魅力，向世界讲述中国白酒传承与创新的故事。

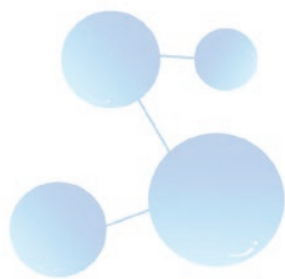


喝酒对人体健康有好处吗？在代表行业最高水平的中国工程院“院士企业行——传统发酵食品产业高质量发展院士论坛”上，13位中国工程院院士走进五粮液，围绕中国白酒高质量发展有关领域前沿研究进行专题分享与交流探讨。

近年来，随着我国酒业的深度调整，消费者基于提升生活品质的渴望，越来越注重健康饮酒。论坛上，孙宝国院士通过对多篇白酒相关的SCI论文分析研究，表示适量饮用白酒有益健康，但需要注意，酒量个体差异很大，适量的“量”因人而异，且“白酒不仅是一种个人嗜好品，还是一种日常饮食不可或缺的健康食品”。

白酒与健康研究发展

从健康的角度讲，中国的白酒是所有蒸馏酒当中对人体最有益的，因为它涵盖3000多种微量成分，其中几百种都是对人体有益的功能性物质，这是其他酒不能比拟的。所以我们要坚定中国白酒文化自信，讲好中国白酒故事，让全世界都听到中国白酒的声音。



白酒与健康之间的联系

白酒具有抗氧化的作用，这方面有很多研究。江南大学研究了不同香型的白酒，发现白酒具有一定的自由基清除能力。白酒具有抗氧化活性的主要物质，这个推测跟实际情况是相吻合的。吴继红等人研究表明，白酒能在一定程度上清除细胞内产生的活性氧，具有抗氧化的作用。赵东瑞的研究表明，白酒当中单酚类化学物具有较强的自由基清除能力，这些物质同样也能起到抗氧化的作用。

一系列白酒与健康动物实验的研究结果表明，白酒具有调节大鼠血脂的作用，适量的白酒可以提高大鼠部分脂肪分解关键酶的水平，同时降低脂肪合成关键酶水平，调节机体脂代谢。白酒具有调节小鼠免疫活性的作用，这是刘明华等人的研究结果，其中白酒进行了稀释。白酒可帮助小鼠抗疲劳，这是王川南等人研究的，结果表明低剂量灌胃对小鼠抗疲劳有一定效果，低、中剂量对小鼠基本没有肝损伤。

针对人类的白酒与健康研究结果表明，白酒具有调节血脂的作用，赵润栓等人采用问卷调查结合血脂检测对2913例饮用白酒者的血清高密度脂蛋白进行研究，发现每日适量饮用白酒者均比间断饮用者的血清蛋白的密度高。白酒还具有调节血糖的作用，轻度饮酒能降低空腹血糖，适量饮酒有利于调节血糖代谢。专家曾对36万人进行研究，其中包括1.1万名2型糖尿病患者，为期12年的研究，发现饮酒量与患2型糖尿病的风险之间呈U形关系，这个研究结果非常有意思，什么叫呈U形关系？就是滴酒不沾的时间段，2型糖尿病的风险偏高，随着饮酒量的扩大风险有所降低，达到适量饮酒的点，风险就降到最低，然后再随着饮酒量增加风险又增加了，这当中最关键的是适量。上海瑞金医院宁光院士团队也研究了饮用白酒与患2型糖尿病之间的关系，同样发现饮用白酒与2型糖尿病风险之间呈U形关系。

适量饮酒有益健康

今年抗击新冠肺炎疫情，我正月初二从老家回北京。从正月初三开始到现在，除了两会的七天没有喝酒，我每天晚上都在喝酒，都在喝白酒，在家里晚上一般就喝一两白酒，我的血糖比去年同期下降了1个数值，作为一个病龄15年的2型糖尿病病人，我自己验证了一下。有论文列举了53篇论文的数据，表明2型糖尿病患者病情缓解或者恶化与酒的摄入存在直接的相关性，最后的结论就是应适度饮酒。这不光是针对白酒，包括葡萄酒、烈酒都有效，其中白酒对缓解2型糖尿病风险具有直接的作用。

有学者曾经对45名健康的年轻志愿者进行研究，发现适量饮用白酒对年轻人起到了一定的保护心血管的作用。吴寿岭等人的研究，样本数比较高，其团队研究了6041名男性糖尿病病人，发现适量饮用白酒可以降低中国男性糖尿病人群心脑血管事件和脑梗死发生几率。

还有一个山东教授，对美国30多万人进行研究，针对美国成年人的研究结果表明，轻度、中度饮酒能够降低全因死亡率和心血管疾病死亡率，重度饮酒会显著增加全因死亡率和癌症死亡率，这也印证了适量饮酒有益健康。适量饮酒能减少心血管疾病总体死亡率和发生率，与中度饮酒和非饮酒者相比，重度饮酒者患心血管病的风险增加。中间也有一个最佳点，就是适量饮酒。



中国的，世界的五粮液

最后我做一个小结，适量饮用白酒有益健康，特别是对缓解2型糖尿病患者的病情、减少心血管疾病发生率和死亡率具有积极作用。但是酒量个体差异非常大，适量的“量”因人而异，有些人的酒量可能不到半两，有的人可能2-3两。适量饮酒还需要适时饮酒，一般晚餐饮酒更有益健康。另外，白酒不仅是一种个人嗜好品，还应该是日常饮食不可或缺的健康食品。白酒是含酒精的饮料，适量饮用，掌握好这个度，对健康是有利的，基本原理就是量变产生质变。

现在所有的研究都表明，蒸馏酒中白酒对健康是最有益的。白酒是中国人喝了几千年的国酒，而五粮液又是浓香型白酒中的领军者，是五谷精华，其中含有数以百计的有益人体健康的物质，俗称“健康因子”，这是其他酒无可比拟的。

“中国的五粮液，世界的五粮液”。让世界品味白酒，让白酒走向世界，这是五粮液前行的目标。五粮液多年来一直致力于丰富白酒健康价值，讲好白酒健康故事，将中国白酒的历史、文化、品质和科技价值，以灵活多样的形式传向世界，让五粮液酒走出国门，飘香世界。🍷

院士介绍

孙宝国，中国工程院院士，教授，博士，博士生导师，北京工商大学校长，中国食品科学技术学会常务理事，中国化工学会理事，中国食品添加剂和配料协会副理事长，中国香料香精化妆品工业协会副理事长，香料和食品添加剂专家，享受国务院政府特殊津贴。作为第1完成人获1999年和2000年国家科学技术进步二等奖、2005年国家技术发明奖二等奖。获发明专利13项。出版学术著作9部。发表学术论文200余篇，其中SCI、EI收录40余篇。

一生大笑能几回 斗酒相逢须醉倒

文/段文静

《凉州馆中与诸判官夜集》

唐·岑参

弯弯月出挂城头，城头月出照凉州。
凉州七里十万家，胡人半解弹琵琶。
琵琶一曲肠堪断，风萧萧兮夜漫漫。
河西幕中多故人，故人别来三五春。
花门楼前见秋草，岂能贫贱相看老。
一生大笑能几回，斗酒相逢须醉倒。

月下凉州，琵琶断肠，故人相聚，酣畅醉倒……此诗作于唐玄宗天宝十三载（公元754年），岑参赴北庭途经凉州时，很多老朋友前来迎送，欢聚夜饮，此诗就描写了岑参与河西幕府老朋友们的聚会。

而“大笑”，也正由于此。早在天宝十载（公元751年），高仙芝改任河西节度使时，岑参就曾暂驻凉州，结识了一些朋友；天宝十二载（公元753年），哥舒翰任河西节度使，其僚属如高适、严武等也与岑参是老熟人，所以此时才能以酒助兴、兴浓欢悦，“故人”二字重复出现，是为情谊深厚，如此之多的故人齐聚一起，人生确实难有几回，能不“大笑”？

但那“大笑”的，就仅仅是故人相聚之喜？其实并不然。

凉州的夜色美到醉人，“弯弯月出挂城头，城头月出照凉州。”城头的明月高升，银光铺泻下的凉州城显得如此迷人，仿佛一位矜持的佳人，犹抱琵琶半遮面。前两句就展现了一幅空旷雄浑的画面，淡淡的笔墨勾勒出生动的远景。

月光如洗，清澈透明，惟有在广袤无垠的边塞才能一睹如此美丽的月色，也让凉州城的全貌更加清晰。“凉州七里十万家，胡人半解弹琵琶”，唐代的凉州在当时算得上是一线都市，“七里十万家”，诗人大笔淋漓地勾画出西北重镇的无限气派。当地百姓们能歌善舞，悠扬的琵琶弦诉说着相思，也勾起了诗人对故乡的怀念。

朋友们难得相聚，不仅要醉不休，还得有笙歌相伴，“琵琶一曲肠堪断，风萧萧兮夜漫漫”，诗人一面陶醉于美妙的歌舞表演，一面回忆着自己这一路走来的艰辛。长夜漫漫，风声萧萧，诗人也思绪如潮，酒不醉人人自醉。前八句采用顶针技巧，句句押韵，读来朗朗上口，韵味十足。

虽然心中感怀无限，但面对这么多盛情款待自己的朋友，岑参还是大喜过望，“花门楼前见秋草，岂能贫贱相看老”二句接“故人别来三五春”，意思是说：时光迅速，又到了秋天草黄的季节了。岁月催人，哪能互相看着在贫贱中老下去呢？言下之意是要赶快建立功业。这里并不是有感于时光流逝，叹老嗟卑，而是有着能够掌握自己命运的豪迈感，表现出奋发的人生态度。

酒尽兴、杯莫停，昨天的故事休要提，明天的事情也等到太阳重新升起，今夜我只愿痛饮三百杯。“一生大笑能几回，斗酒相逢须醉倒”，多么豪迈、又多么开怀！就算是李白读完这句也要不停地点头，一点也不逊色于他的“人生得意须尽欢，莫使金樽空对月”。人生能有几回醉，醉过方知心已碎，也正像胡适先生所言，醉过才知酒浓，而岑参也是醉过更懂朋友情深。

所以，“一生大笑能几回”，一个“笑”字，写出岑参和他朋友的本色。这里的笑，是爽朗健康的，它来源于对前途、对生活的信心。同样，末句“须醉倒”，也不是借酒浇愁，而是以酒助兴，是豪迈乐观的醉，是盛唐的时代脉搏。☺

当电影遇上美酒

编写/赵寒

细细想来，电影和酒都可以说是人类最不可思议、最具想象力的发明了——它们都如此令人沉迷和陶醉，可以让人透过幻相看见真实的内心世界。

实际上，几乎每一部电影中都可以看到“酒”的身影，它不仅是表达文化性格的道具，也推动着情节的发展。有时它只是擦身而过、转瞬即逝，有时它却能和影像相互催化、发酵，在银幕上产生奇妙的“化学反应”，映射哲学般的人生。如果够细心，就可以在观赏之外，得到另一份“醉人影像”的乐趣。



酒与景

为张艺谋奠定国际声誉的《红高粱》，是迄今为止表现“中国酒”酿制最全面最完美的电影作品。高速摄影镜头下的高粱地，熊熊大火上的蒸酒瓮，以及被“我爷爷”一泡尿撒出来的罕见极品高粱酒，都为北方土地、北方汉子涂上一层粗犷而神奇的大红色彩。尤其在“喝了咱的酒哇……”的神曲中，观者完全沉浸到人酒合一、豪气冲天的境界里。

20世纪80年代末，电影《红高粱》中一曲《酒神曲》红遍大江南北，在第38届柏林电影节抱得金熊，挽救了“不成功便与电影绝缘”的张艺谋。“酒”用一种铺天盖地的意象和外延探寻着酒文化和文化背后深重的民族内涵，用酒的意境和酒的狂傲表现美与对美的坚持。张艺谋用他的《红高粱》展现出了我们民族的“滋阴壮阳”之酒，它让人有着一一种生命的冲动，一种宣泄的满足，一种无需用语言表达的自尊与自信。张艺谋拎着这坛“中国酿造”的高粱酒，打着看似不稳实则深厚的醉拳，让西方人看到了中国人的血性。

近代以来的中国，内忧外患，中华民族原有的一种豪迈之气节、壮烈之本性，被久久地深埋，剩下的只是奴颜、懒惰、贪婪、阴谋……而在电影《红高粱》中，

借着张艺谋一坛撒上一泡男儿猛“尿”的烈酒，中国人性的壮阳之美全然凸显了出来。如《酒神曲》中传唱的“喝了咱的酒哇，上下通气不咳嗽；喝了咱的酒哇，滋阴壮阳嘴不臭；喝了咱的酒哇，一人敢走青杀口；喝了咱的酒哇，见了皇帝不磕头……”这“滋阴壮阳”的“十八里红”高粱酒，不断地冲破酒窖酒坛往外喷泻，让观影者感受到这酒能够汇聚滚滚浪，荡涤着那些民族的污垢，这是对民族精神的呼唤和礼赞！又如影片中两次出现敬酒神的壮美礼仪，把我们置身于一个民族自豪的气氛当中。

在影片中众人放声大唱《酒神曲》，那一片“好酒！”声，让观影者感受到中华民族不灭的自我，感受到自我力量的存在。特别是伴随着两次敬酒神礼仪出现的两次撒尿动作，是不能忽略的精彩篇章，它是严肃、周密的象征手段的巧妙运用。它所表现的，是对一切神权、强权的不恭与叛逆。如果说“我爷爷”在第一次酒歌后，对着酒篓子撒尿还只是个体叛逆性格的体现的话，那么，在第二次酒歌之后，抱举起儿子对着酒坛子撒尿，则是个体叛逆性格向民族、向后代的延展和扩充。它与酒歌中“见了皇帝不磕头”的精神实质是统一的，相辅相成的。这种对我们民族久固的情与性的宣泄，使观众得到了最大限度的满足与享受，体现了中国人性的阳刚之美。

酒与人

古今中外，有宴必有酒，是颠扑不破的真理。

在李安的《饮食男女》或者《喜宴》里，遇见大场面时，总得先站起来端个酒杯说上几句；西方大餐里也少不了酒，无论是在《维特》中的法国宫廷盛宴上，还是在《厨师、大盗、他的妻子和她的情人》的巨大餐厅里，总少不了各式各样的酒。

如果这些都只能算是不引人注目的闲笔，那么在那部将传统法国料理荟萃一堂的丹麦电影《芭比特的盛宴》中，无论是作为宴上饮品还是烹饪佐料，各种名酒都算得上是点睛之笔。影片里那些一向节衣缩食、思想禁锢的村民，面对令人垂涎欲滴的名菜好酒，竟食不知其味。1860年的香槟名品沃·克列夸特，竟然被他们误以为是柠檬汁，只有远道而来的瑞典将军通晓个中滋味，赞叹不已，并且特地再要上一杯“1845年的罗斯·迪·伯格特”葡萄酒。在这位堪称美食家的将军看来：“美酒佳肴都是爱意的传递。”这也算是这部奥斯卡最佳外语片要表达的“饮食真谛”了。

在尼基塔·米哈尔科夫导演的《西伯利亚理发师》里，我们见识了俄罗斯人牛饮伏特加的做派。据说，当时的军人常在严冬时节，于户外全身赤裸，将头扎入酒盆狂饮，并发出狼嚎之声。影片中的雷诺将军受暗怀使命的珍的诱惑，喝到酩酊大醉，第二天醒来，痛悔自己的失态，穿着内衣从冰窖中舀水往身上浇淋，这也可见俄罗斯人的性情。



同样生长在冰天雪地里的日本人大体上则文静得多。在《情书》开头，前去拜祭藤井树的亲朋好友，御寒之法就是喝上两杯藤井家人捧出来的江米酒或是菊原酒，想必要醉也醉不到哪里去。最见日本国人日常风情的电影当然要属大师小津安二郎的作品，在《秋刀鱼物语》里可以不止一次见到几个人到老年的好友家聚在一起聊天喝酒的情形。众人盘腿坐在榻榻米前，手把青花瓷杯，说着亲切话题。观者一方面可以窥见日本人在新旧社会交替之际普通人物的心态；另一方面则可领略“酒饮微醺，花看半开”的意境。

酒与境

酒在电影里不仅可以见风俗、看性情、出意境，也可以在电影中起到推动情节的重要作用。譬如说红酒：在《血与酒》中，杰克·尼克森凭着对波尔多葡萄酒的精辟见解和敏锐嗅觉，竟可以嗅出葡萄酒大买主隐秘无比的藏金之处，成为贪得无厌的大盗；同样是盗贼，《情定巴黎》里的凯文·克莱利用葡萄树苗将价值十万的珠宝骗过海关后，打算回到家乡购置田地，种植葡萄酿造红酒；《成双不成对》中的安东尼奥·班德拉斯泡上一对美女姐妹花，为了自己的把戏不被戳穿，居然在红酒中放上迷药，以便在姐姐昏睡后，去应付妹妹。红酒和喜剧自然是相得益彰的，不过在《失乐园》中，役所广司和黑木瞳殉情时，也同样选择了以红酒混合着毒药，相拥而亡。

酒有时并不是用来喝的，就拿酒精度含量很高的烈酒来



说，成龙在《醉拳》里，以酒来激发醉拳的功力；在《屋顶上的骑兵》里，奥利维耶·马丁内兹用来为朱丽叶·比诺什驱走瘟疫病毒；《新桥恋人》里的阿历克斯唯一的谋生之道是：边喝烈酒边向空中喷火，以此卖艺挣钱。在早年的罗马尼亚电影《神秘的黄玫瑰》中，孤独骑士马尔捷拉图杀人前后必用“杜松子酒”来洗刷枪管，在豪气之外别有一番忧郁的气质。

电影里有时也用酒做许多稀奇古怪的表达。《东邪西毒》中，那坛名为“醉生梦死”的酒，据说可以用来忘却，欧阳锋拒绝，于是他清醒而痛苦地活着；而黄药师喝得大醉，也许他忘记了许多，却忘不了生命中的那朵桃花。《暗恋桃花源》里生活的无奈与悲哀，被化作老陶和袁老板手中拨不开塞子的酒壶。在《阳光灿烂的日子》中段，马小军和朋友们一起喝着的是红星二锅头，但影片结束时，长大的姜文手里拿着的却已是昂贵的洋酒——时代的变迁、成长的历程也许统统都在这酒中不言而喻了。

酒与心

在影坛充斥着所谓“新锐导演”和“另类影片”的今天，啤酒似乎更能在新电影中代表年轻人的心态。单身青年在空虚时，有许多就像萨布作品《盗信情缘》里的主人公一样买一扎啤酒回来独饮，然后躺倒在地板上。也不知有没有人会在约会时等不到爱人，而像《重庆森林》里的梁朝伟一样对着“科罗娜”的空啤酒瓶说话的。

对于啤酒的品牌，每个人都有自我的选择。在王家卫的《堕落天使》中，这种品牌的选择成为对自我命运



的把握。从杀手黎明杂乱的寓所中看得出，他本来喝的“喜力”，但在日本料理店里，他却递给金城武一罐“麒麟”，这时他想要摆脱自己原有的身份和既定的命运，准备重新选择一次。最终，当他执行最后一次刺杀前，喝的仍旧是“喜力”，他的结局已然被啤酒瓶透露出来。

记得在十多年前罗杰·摩尔时代的“007”某一集中，在一场宴会上，剧中大反派特地向007推荐“来自中国的青岛啤酒”。

在法国大导演泰希内前年的《爱丽丝情人》里，在朱丽叶·比诺什身处的巴黎中国餐馆里，意外地再次与“青岛”重逢。“青岛”绝对是外国人眼里最熟悉的中国啤酒了。而到了皮尔斯·布鲁斯南时代的“007”《金眼睛》里，我们则眼睁睁看着一卡车“喜力”全部倾倒在异域的街道上。

自古以来，饮酒就是生活方式的一部分。不同地区的自然条件和生活状况，发展出不同的饮酒文化，如今酒在人们的概念中已不仅是一种生活的内容、一个助兴的工具，它已经成为民族符号，象征着背后所对应的文化背景及民风习俗。

从这个理念出发，酒在电影中不只是情节中的道具、人物中的动作，还是导演间接表达思想观点的重要手段。一个恰到好处的饮酒情节，将酒与故事情节极好地融合，传达出无尽的意味和感受，不仅能传达电影中人物的思想情感，更让观众也有“来一杯”的畅快感受。许多观众在看了影片之后，会急切去寻找片中出现的酒品，更加深入地去体会饮酒的乐趣和韵味。☞



Sherry

Spanish sunshine in bottle

雪利酒

装在瓶子里的西班牙阳光

编写/王浩鉴

“即使我有上千个儿子，作为男人的第一条原则，我都会教他们饮用雪利酒。”
莎士比亚在剧作《亨利四世》里毫不掩饰对于雪利酒的喜爱。作为莎士比亚的心头好，这种“装在瓶子里的西班牙阳光”以芬芳浓郁的复杂口感征服了西班牙整个国度，是当之无愧的西班牙“国酒”。



雪利酒的风味

雪利是英文Sherry的译音，也可译成谐丽、谢利等。这种酒在西班牙叫Jerez，因英国人特别喜爱它，故以其近似的英文译音Sherry称呼。

它曾被莎士比亚比作“装在瓶子里的西班牙阳光”，可想而知它将带给我们如西班牙阳光般灿烂的欢愉感受。而在西班牙南部安达鲁西亚省，面向卡堤兹海湾之处，就是雪利酒的出生地。

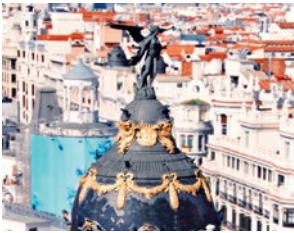
安达鲁西亚位于西班牙最南端，也是整个欧洲的最南端，这里是体验西班牙风情的最佳地点：它有着西班牙最热闹最丰富多彩的节目，惊悚刺激的斗牛运动、美味可口的达帕斯、热情奔放的弗拉门戈舞，还有浪漫多情的吉他弹唱都起源于这里，当然，不得不提的还有风味独特的雪利酒。

也许唯有来到安达鲁西亚西南尽头的赫雷斯小镇，在火热的太阳跟凉爽的海风之间，在充满鞭答与哀痛的弗拉门戈歌声里，才能体验到雪利酒的难得之处。

赫雷斯小镇由于纬度低，邻近大西洋，属于亚热带与地中海型气候，气候非常潮湿，冬天温暖，夏季炎热，加之这里的土壤富含石灰质，非常适合雪利酒的原料白葡萄巴罗米洛生长，因此这里也自然而然成为了欧洲最著名的葡萄酒产区之一，全球雪利酒出口的中心。

除了赫雷斯之外，雪利酒还有另外一个重要的产地在蒙蒂利亚·莫立内，这里的雪利酒酿造与赫雷斯有些不同，主要是酿造甜雪利。由于地理位置较靠内陆，这里属于半大陆型与地中海型气候，炎热而干燥，夏季长冬季短，日照充足，因此葡萄的成熟度更高。

雪利酒的品尝很特别，有斟酒师（Venenciador）和斟酒器（Venencia），还有华丽的着装和炫酷的斟酒动作。品酒杯是一种称为Copita的小郁金香杯。传统的斟酒器酒舀由纯银制作，容量约50ml，把手是一根长长的鲸鱼骨，约有1米长。





如今，出于安全考虑，酒舀改为不锈钢材质，把手多用弹性较好的塑胶或玻璃纤维材质。品尝时，斟酒师用斟酒器通过橡木桶的塞孔舀出定量雪利酒，然后高举过头，让酒液从空中顺势流向另外一只手中的Copita杯内，再递给品鉴者。

一般印象中葡萄酒相对来说应该是温和的，但雪利酒的酒精度数却高于一般的葡萄酒，一般度数在15-22度之间，传统精酿的雪利酒就好像西班牙的阳光一样入口热烈，芬芳浓郁，口感复杂，可谓是西班牙葡萄酒的代表作。

雪利酒的魅力

雪利酒在西班牙的地位，就如同五粮液等白酒在中国的地位。1967年，英国法律规定，只有西班牙赫雷斯镇地区生产的葡萄酒才有权称为“Sherry”，所有其他地区或国家生产的风格类似的雪利酒，都必须冠上原产地名称，如南非雪利酒应写成South African Sherry。

西班牙贵族雪利和西班牙雪利酒王迪欧贝贝是全世界最著名的两款雪利品牌。在西班牙当地，西班牙贵族雪利是各大超5星酒店、国家领导人接待宴席上的常客，专供各国政要和商界名流。

当然，雪利酒的魅力远不如此，热烈浓郁的滋味让全世界都为它着迷。1587年，著名持证抢劫的英国皇家海盗弗朗西斯·德雷克的部下马丁·弗罗比舍袭击加的斯港，抢劫赫雷斯，夺走了3000多桶雪利酒（可查“袭击加的斯港海战”）。后来这批酒被带到了伦敦，在当时英国女王伊丽莎白一世的宫廷上大受欢迎，并迅速在各阶层流行开来。

伴随着19世纪英国成为“世界工厂”，大不列颠帝国称霸全球，英国本土对西班牙雪利酒的需求也激增。1810年，赫雷斯雪利酒的产量是1000来桶，到1873年变成68000桶，其中九成出口到英国。

除了历史因素，雪利酒受到偏爱也有其本身的优势：雪利酒较普通葡萄酒偏高的酒精浓度和独特的“开花（Flor）”，令其更适合长途跋涉的远洋航行。另外，雪利酒大致分为淡色的菲诺Fino和浓色的奥鲁落索Oloroso两大类，其中细分繁多，风味较为独特，既可独酌细品，也能配餐：有些能当餐前酒，有些能配正餐，甚至还有的可配餐后甜点饮用。

不仅如此，在每一次全世界的雪利酒比赛上，西班牙贵族雪利几乎都获得了奖项，譬如“2006年中国葡萄酒和烈酒大赛金牌奖”“2005年德国Mundus Vini金牌奖”“2003年意大利最好的外国酒”……现在赫雷斯小镇已成为旅游观光区，在每年的9月收获葡萄时，酒农们载歌载舞，旅客们也都欢乐于雪利酒会。

雪利酒的精髓

雪利酒的制作工艺十分独特。

西班牙的雪利酒一般是从9月初开始酿制（这时葡萄已充分成熟），到10月中旬结束。开始采摘的葡萄是早熟品种巴诺米洛（Palomino），然后摘香味特殊的佳利酿（Carignane）阿里山大玫瑰香、麝香葡萄干（Muscatel）。收葡萄时，不能一次把葡萄全部摘下来，而要先选摘成熟了的，未成熟的待成熟后再采。把采下来的成熟葡萄，摆在稻草席子上。摆的时候要一串挨着一串，不要重叠。白天让其受太阳曝晒，晚上用帆布盖好（防露水润湿或雨水淋湿）。曝晒是西班牙独创的提高葡萄含糖量的好方法——比阴干的方法快，且不易霉烂。

由于受炎热气候影响，西班牙人为了防止葡萄酒腐坏，在几百年前就发明了“开花（Flor）”和“索乐拉（Solera）”陈酿工艺。

发酵时，雪利酒只装 2/3桶，留 1/3的空间，让酒液充分与空气接触，慢慢会产生一层天然酵母菌孢子构成的白色菌膜，称之为“开花



（Flor）”。

这层白花能够保护下面的酒液不被氧化，并且还能带来一种独特的香气。正是这种“开花（Flor）”造就了闻名世界的“菲诺（Fino）”葡萄酒。而开花较少或没有开花的酒称之为“奥鲁罗索（Oloroso）”，这就是大自然造就的两种“Sherry”，前者属于干型，后者略带甜味。

雪利酒的另一大特色，就是它的陈年系统——Solera，是把600公升装的美国橡木桶层层往上堆放，每个新年份的酒都在酿好后添入最上层酒桶。

每隔一段时间，酒农会从Solera最下层的木桶取出一部分的酒装瓶出售，但会保留一定的比例再添入它

上一层的次陈年酒。以此类推，每一层的空间都由上一层较新的酒来添补，所以每层酒桶里的酒都是混合了数个不同年份的酒。

这样的做法，让每次抽出装瓶的酒都含有最陈年的复杂神秘味道以及较新年份的新鲜活力口感，而且每年的质量也能够维持相当的稳定度。由于雪利酒是由Solera工艺经过无数次混合，百年以上的陈酿，无法确定年份，而有些注明年份的雪利酒是指该酒从这一年开始生产，或者指陈年时间。因此，属于无年份强化葡萄酒。当我们喝一杯雪利酒时，里面有可能同时含有陈了上百年的酒以及其后一直到最近年份的酒。☞

诗兴国韵颂周南

文 / 孙锋

见到如今93岁的周南老人，是在2020年9月底一天下午。当知道是我们五粮液前来拜访，老人家在沙发上挺直了腰杆，竖了一个大大的拇指：“当年作为外交部副部长，我们外交使团送给日韩这些国家的礼物，就是用的五粮液。送其他酒这些老外还不喜欢。”

高兴之余，老人家还亲自为我们《大国之酿》题词祝福。

或许你可能没听说过周南这个名字，但你不会，更不可能没有受到他的事业以及精神的影响。

鸦片战争180年以降，中华民族普天同庆四件大事——新中国成立，一扫五千年文明之积贫积弱；抗美援朝战争伟大胜利，抵御了帝国主义侵略扩张，保卫了中国人民和平生活，维护了亚洲和世界和平；联合国代表大会身份重新获得，中华民族重新昂扬世界之巅；香港回归、澳门回归，湔雪百年之耻。

周南，正是跟随周恩来、陈毅等我国老一辈无产阶级外交家，成为以上事件的亲历者、见证者。

燕大投笔从戎、朝鲜战场俘管团做训导、“巴铁”第一批外交官、智取联合国，再到草签中英香港、中葡澳门联合公报，担纲国家外交部副部长、新华社香港分社社长，更不用讳言与周恩来总理、陈毅外长、邓小平总设计师等一批批无产阶级老革命家并肩作战的历史。

岁月不老，精神永长。当我们阖家举杯，欢欣幸福；当我们行走世界，昂首挺胸；当我们面向未来，铿锵激昂，我们一定不会忘记，这个平和、伟大复兴的祖国，是一批又批为祖国奉献终身的外交家们，谱写的诗与国之歌。（更多周南书酒趣事，《大国之酿》将持续报道，敬请关注。）

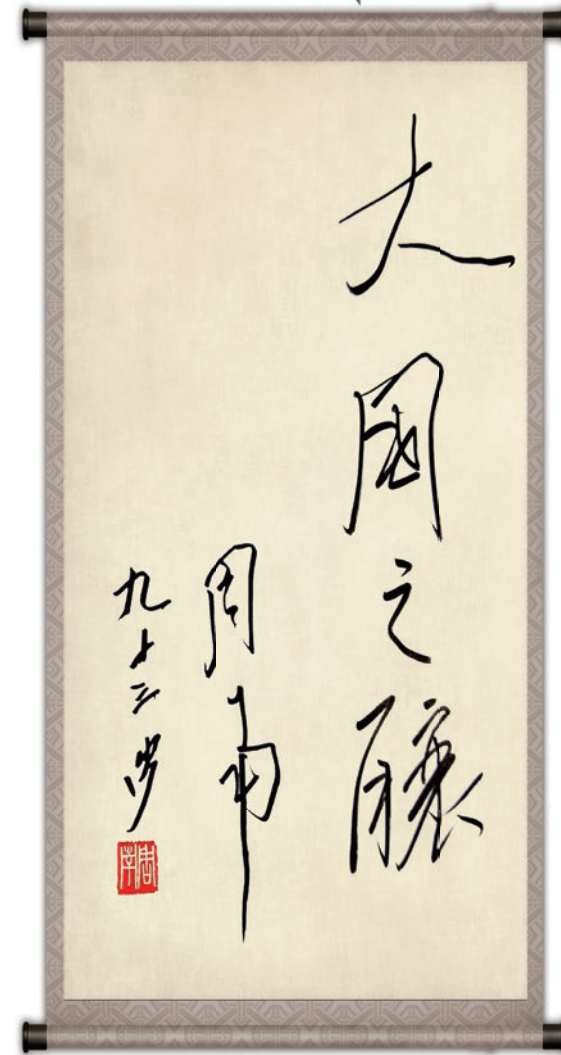


作品：大国之酿

作者：周南

创作时间：2020年

作者介绍：周南，曾任外交部原副部长、外交学院院长、新华社香港分社社长。中国外交史上的标杆人物之一，被称“外交部四大才子”之一。周南亲身参与了中国近代史上最重要的四件大事：新中国成立、抗美援朝、中国恢复联合国常任理事国席位和香港、澳门回归。更为难得的是，周南其人对外交与酒文化的关联有着深刻的认知，并以“诗人外交家”著称。他的老友们经常用这样的诗句来描述他：“有诗有酒有肝胆，亦狂亦侠亦温文”。





锦绣中华入“酒”来

文 / 段文静

阎维文藏酒，其实是收藏那些说不完的感人故事。

阎维文常说，回首自己走过的半生，他其实就做了两件事情，一是唱歌，二是藏酒。酒和歌，已经完全融入他的生命，成为生命里不可分割的一部分，成为长于他生命、留存于世的印记。

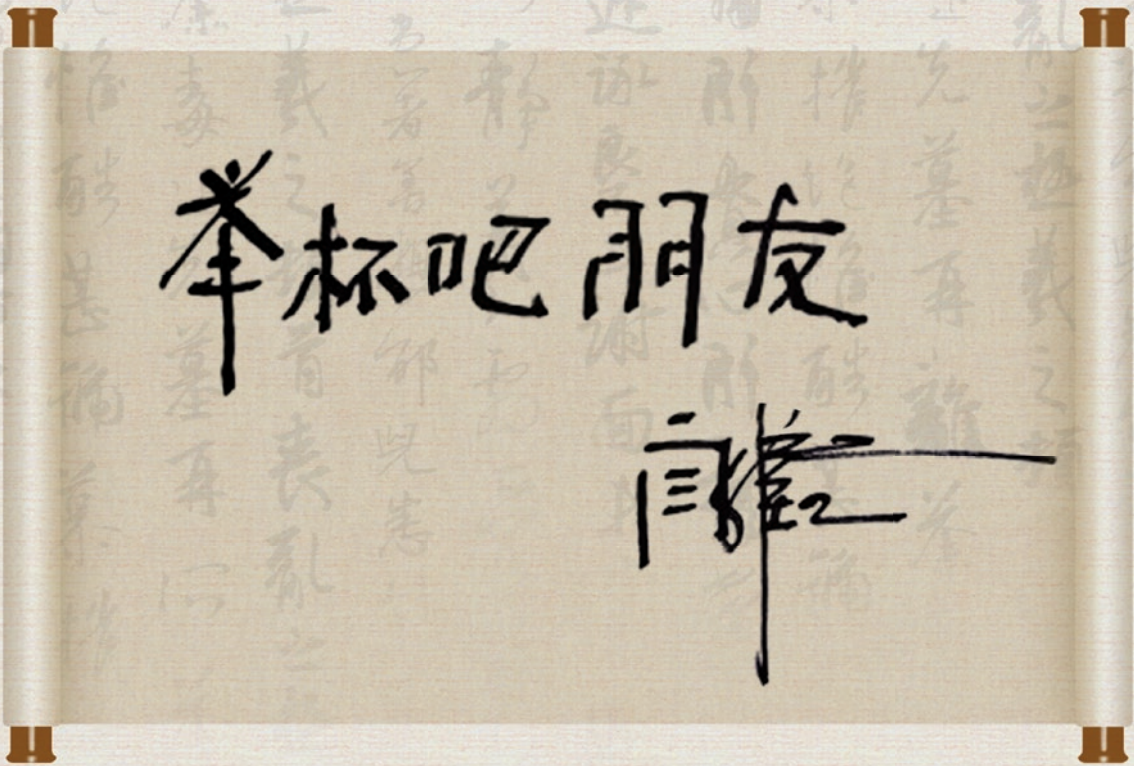
在他的藏酒屋“酒歌雅居”中，不仅有戎马一生、南征北战的“共和国上将系列”签名藏酒，也有48名北京奥运会冠军签名留念、用青春和汗水书写中国体育荣耀的“北京奥运冠军系列”签名五粮液酒，还有见证了中外关系友好和谐的“外国政要签名系列”藏酒……这一瓶瓶包装精美、造型各异的老酒不仅封存了华夏儿女的光辉历程，还是新中国各项事业日新月异发展的最好见证。

2008年北京奥运会，中国以51枚金牌的优异成绩首次位列夏季奥运会金牌榜第一名，也成为奥运历史上第

一个登上金牌榜首的亚洲国家。对北京奥运会极为关注的阎维文，在奥运会举办的前几个月就精心遴选并购买了百瓶50年的五粮液，为获取奥运会冠军的签名做好了准备。

奥运会期间，阎维文多次参加了奥运会冠军的庆祝活动。为了获取到奥运会冠军的签名，他不惜动用各种人脉关系，甚至把准备签名的五粮液放在了汽车后备厢，一见到奥运冠军就会送上去请他们签名，并珍藏起来。就像他给别人签名时一样，双方都很尊重，此时的阎维文既是藏酒家，也是体育迷。

此后，阎维文还为这48名中国奥运冠军签名酒专门设计制作了以北京奥运会祥云火炬底纹为素材的金色酒托，并在铜牌上刻上夺冠项目和冠军名称，以上好的酒品与历史事件的代表人物融合相连，记录和传诵这一段难以忘怀的历史。（更多阎维文藏酒趣事请详见《大国之酿》2019年9月文章《阎维文：不负人生歌与酒》）

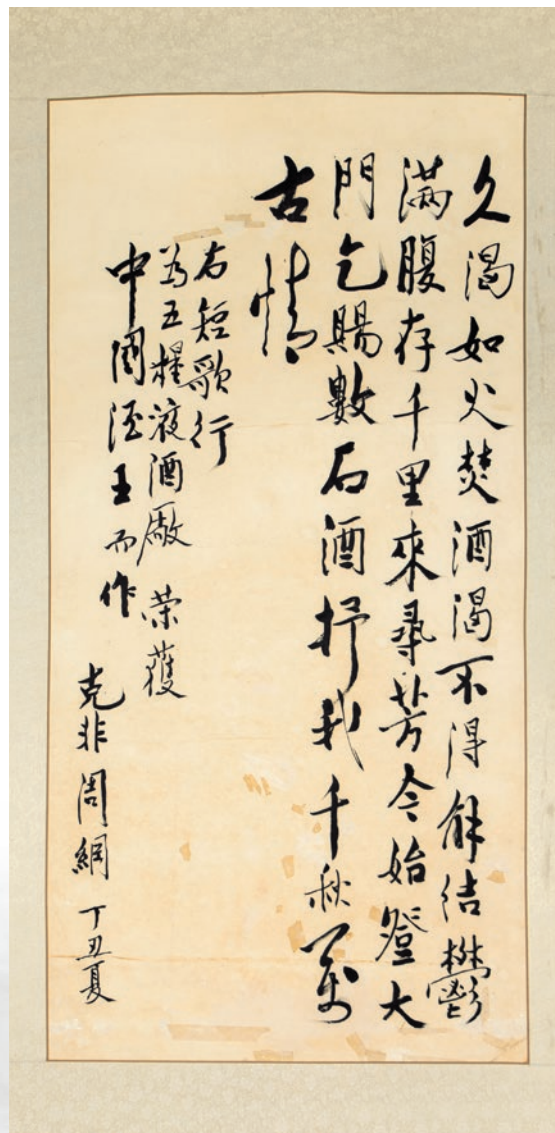
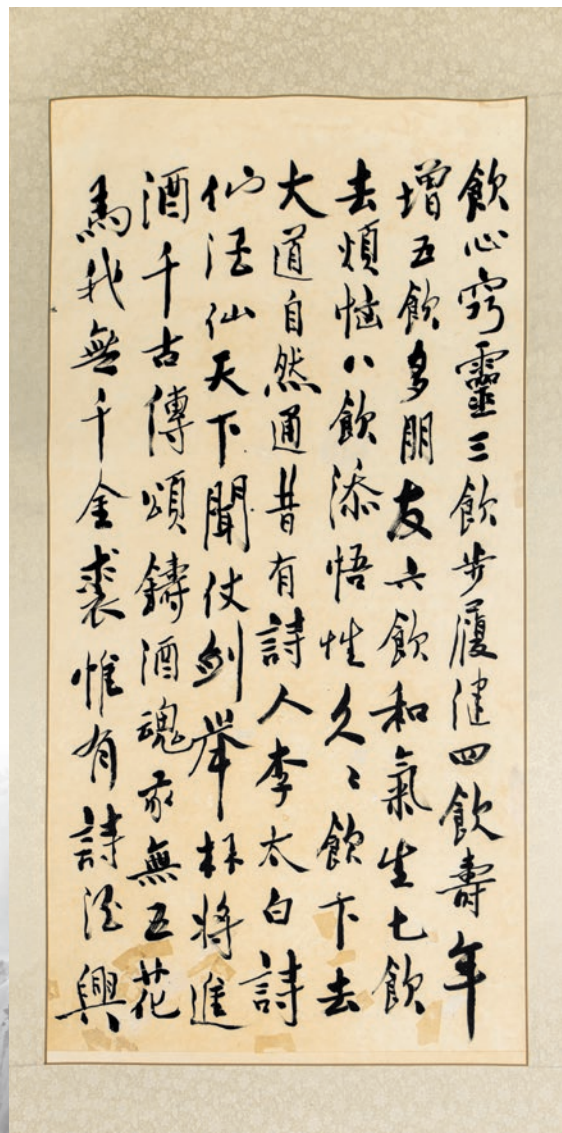
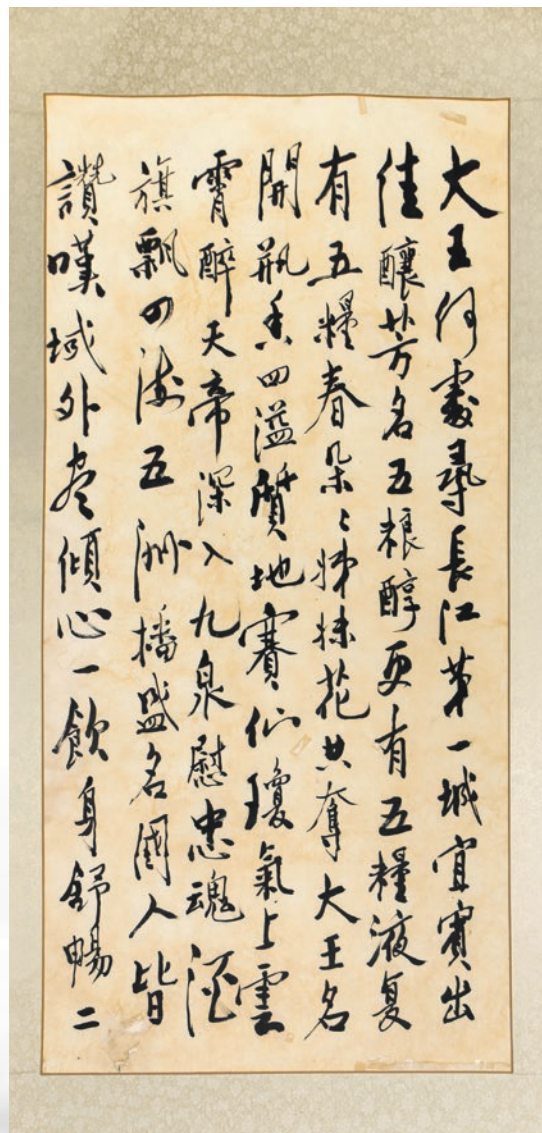


作品：举杯吧朋友

作者：阎维文

创作时间：2019年

作者介绍：阎维文，中国音乐家协会理事，著名艺术家，名酒收藏家。阎维文演绎过上千首歌曲，由他首唱的《小白杨》《一二三四歌》《举杯吧朋友》等歌曲更是家喻户晓、被广为传唱。除此之外，阎维文拥有数百款名人签名藏酒，稳坐中国文艺界酒类收藏第一把交椅。



作品：大王歌
题字：克非 周纲
创作时间：1997年

人物介绍：克非，原名刘绍祥，专业作家，文学创作一级。四川省作家协会副主席、第六届全国人民代表大会代表。享受国家特殊津贴。出版长篇小说《春潮急》《满目青山》等，中篇小说《头儿》《多面神》等。《山河颂》《野草闲花》分别获四川省优秀作品奖、四川省文学奖。

周纲，文学创作一级。中国报告文学学会理事，中国诗歌学会理事，四川省第八届人大代表。享受国家特殊津贴。著有诗集《山山水水》《大渡河情思》等，散文集《玫瑰枝》《热土》，长篇报告文学《西天一柱》《生存较量》等。文学作品曾荣获全军文艺创作奖、国家广电部一等奖、中国作家协会文学创作奖、四川文学奖等多项奖励。

译文：大王何处寻，长江第一城，宜宾出佳酿，芳名五粮醇，更有五粮液，复有五粮春，朵朵姊妹花，共夸大王名，开瓶香四溢，质地赛仙琼，气上云霄醉天帝，深入九泉慰忠魂，酒旗飘四海，五洲播盛名，国人皆赞叹，域外尽倾心。一饮身舒畅，二饮心窍灵，三饮步履健，四饮寿年增，五饮多朋友，六饮和气生，七饮去烦恼，八饮添悟性，久久饮下去，大道自然通。昔有诗人李太白，诗仙酒仙天下闻。仗剑举杯将进酒，千古传颂铸酒魂，众无五花马，我无千金裘，惟有诗酒兴，久渴如火焚，酒渴不得解，结郁满腹存，千里来寻芳，今始登大门，乞赐数石酒，抒我千秋万古情。



时间是一个神奇的概念，对于人或事物来说，时间是最好的试金石，经历了时光考验后的人与事物，自然有属于自己的底蕴和价值。

但是如果将时间放短到一天，这一天对于某地、某人或某事又会发生什么呢？

对于北京来说，这一天是“首堵”的十二时辰，无论哪个时辰，都在“堵中漫步”；对于上海来说，这一天是垃圾分类的一天，每一个时辰都在纠结这个垃圾属于何种垃圾；对于宜宾来说，这一天一定是美酒飘香的十二时辰。

酒在中华五千年文化中，有着特殊的地位。无论是小酌、微醺或是豪饮，美酒这东西在文人骚客的眼中总是千金不换，在他们杯里的不仅是酒，更是对人生的感悟，对诗情的寄托。

而文人历来最重“规矩”，什么时辰喝什么酒，什么时候该做怎样的诗文，无一不随着历史长河流传至今，美酒的十二时辰又是怎样的呢？



子

饮欢伯

子时若还没睡，最是容易伤感，冷清的夜，三五好友相聚，饮酒必是欢乐的酒。酒能消忧解愁，能给人们带来欢乐，所以被称为“欢伯”。

这个别号最早出自于汉代焦延寿的《易林·坎之兑》，他说，“酒为欢伯，除忧来乐”。其后，许多人便以此为典，作诗撰文。如宋代杨万里在《和仲良春晚即事》诗之四中写道：“贫难聘欢伯，病敢跨连钱”。

丑

饮白堕

丑时，夜已深。若是到这个时候依旧在喝酒，那必是一场豪饮。既有佳酿在手，大醉一场又何妨？

白堕是一个善酿者的名字。据北魏《洛阳伽蓝记·城西法云寺》中记载，“河东人刘白堕善能酿酒，季夏六月，时暑赫晞，以罍贮酒，暴于日中。经一旬，其酒不动，饮之香美而醉，经月不醒。京师朝贵多出郡登藩，远相饷馈，踪于千里……永熙年中，南青州刺史毛鸿宾斋酒之藩，路逢贼盗，饮之即醉，皆被擒获。时人语曰，‘不畏张弓拔刀，唯畏白堕春醪’”。因此，后人便以“白堕”作为酒的代称。

寅

饮冻醪

寅时，夜尽天明。宛若大地回春，此时饮酒当饮初春之酒，以寄托对黎明的期盼。

冻醪即春酒，是寒冬酿造，以备春天饮用的酒。据《诗·幽风·七月》记载，“十月获稻，为此春酒，以介眉寿”。宋代朱翼中在《酒经》中写道，“抱瓮冬醪，言冬月酿酒，令人抱瓮速成而味薄”。杜牧在《寄内兄和州崔员外十二韵》中写道，“雨侵寒牖梦，梅引冻醪倾”。



饮壶觞

卯时天刚亮，文人们从睡梦中醒来。对于不喜清晨访友的文人而言，此时的酒是孤芳自赏的独酌。

觞本来是盛酒的器皿，后来亦用作酒的代称。陶潜在《归去来兮辞》中写道，“引壶觞以自酌，眄庭柯以怡颜”。白居易在《将至东都先寄令孤留守》诗中写道，“东都添个狂宾客，先报壶觞风月知”。



饮醍醐

辰时天已大亮，开始了一天的事务。对前一天喝了酒的“酒鬼”而言，这时正是昏昏沉沉的时候，需要美酒来醍醐灌顶。

醍醐特指美酒。白居易在《将归一绝》诗中写道，“更怜家酝迎春熟，一瓮醍醐待我归”。



饮黄封

巳时已近正午，正是文人吟诗赴会之时，此时的文人挥斥方遒，上可达天听，手可摘星辰，遇到好酒当豪饮尽欢。

黄封指皇帝所赐的酒，也叫宫酒。苏轼在《与欧育等六人饮酒》诗中写道，“苦战知君便白羽，倦游怜我忆黄封”。又据《书言故事·酒类》记载，“御赐酒曰黄封”。



饮曲生
曲秀才

午时烈日当头，正是诗会进行时，文人们勤勉不辍，酒正香浓友人至。

曲生、曲秀才为酒的拟称。明代清雪居士有“曲生真吾友，相伴素琴前”的诗句。清代北轩主人写有“春林剩有山和尚，旅馆难忘曲秀才”的诗句。蒲松龄在《聊斋志异·八大王》一节中，也写有“故曲生频来，则骚客之金兰友”的词句。



饮绿蚁

未时，正午之后的休憩时光，邀三五知己小聚，午后有好友，当有好酒。

绿蚁指的是酒面上的绿色泡沫，也被作为酒的代称。白居易在《问刘十九》诗中写道，“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”。谢朓《在郡卧病呈沈尚书诗》中写道，“嘉鲂聊可荐，绿蚁方独持”。



饮忘忧物

下午的炙热已然过去，黄昏将近，忧愁渐生。盈盈黄昏处，饮忘忧以解忧。

何以解忧？酒可以使人忘掉忧愁，所以忘忧就借此意而取名。晋代陶潜在《饮酒》诗之七中就有这样的称谓，“泛此忘忧物，远我遗世情；一觞虽独进，杯尽壶自倾”。



饮狂药

酉时，夜宴正酣畅。觥筹交错中狂态毕露。

狂药。因酒能乱性，动辄使人狂放不羁而得名。唐代房玄龄在《晋书·裴楷传》有这样的记载：“长水校尉孙季舒尝与崇（石崇）酣宴，慢傲过度，崇欲表免之。楷闻之，谓崇曰，‘足下饮人狂药，责人正礼，不亦乖乎？’崇乃止。”唐代李群玉在《索曲送酒》诗中也写下了“帘外春风正落梅，须求狂药解愁回”的涉及酒的诗句。



饮般若汤

戌时，人约黄昏后，酒约夜半时。

般若汤，这是和尚称呼酒的隐语。佛家禁止僧人饮酒，但有的僧人却偷饮，因避讳，才有这样的称谓。苏轼在《东坡志林·道释》中有“僧谓酒为般若汤”的记载。窦革在《酒谱·异域九》中也有“天竺国谓酒为酥，今北僧多云般若汤，盖瘦词以避法禁尔，非释典所出”的记载。



饮酒兵

亥时，又是一个发愁到深夜的时刻，不如一醉解千愁。

酒兵。因酒能解愁，就像兵能克敌一样而得名。唐代李延寿撰的《南史·陈庆之传》附《陈暄与兄子秀书》有此称谓，“故江谿议有言，‘酒犹兵也。兵可千日而不用，不可一日而不备；酒可千日而不饮，不可一饮而不醉’”。唐代张彦谦在《无题》诗之八也有“忆别悠悠岁月长，酒兵无计敌愁肠”的诗句。

酒，不仅是一种饮品，更是华夏文明、文人风骨的精神象征。十二时辰为一天，时间就在无数个十二时辰中轮回、沉淀。十二时辰中的饮酒哲学，恰如中国人的处世之道，更有一番沉淀之后的韵味。☯

如何进行白酒藏存？

编写/段文静

弥久醇香的美酒，倒入晶莹剔透的玉碗，宛如琥珀般盈亮。若能闻一闻，就会让人不可自拔。如此琼浆玉露，并非人人都有一饮而尽的豪爽，若能珍藏起来，等有朋自远方来，与之细品。越纯的酒，越要仔细储存，对所处环境也有一定要求。

容器

一般来说储酒以陶坛为佳。陶坛容器透气性好，氧化、酯化反应快。坛体含有的众多微量元素能促进酒分子结合，可使酒体中含有更多、更丰富的微量元素，同时自动生成原生态氧，促进酒体中有益物质的氧化和催陈。

若日常所见的瓶装白酒要长时间存放，可用蜡封法或保鲜膜、生胶带将瓶口密封，进行长期保存，但需要注意保持瓶身包装的完整性。

温度

白酒储藏的环境温度不宜超过30℃，理想储藏温度15℃-20℃左右，这一温度区间能更好地促进酒体老熟。温度较高，酒精易挥发，容易出现“跑度”；温度过低，酒体分子活性降低，不利于物理化学变化。同时，要防止温差变化过大，保持恒定的温度对于酒类的储藏至关重要。

湿度

白酒储藏的理想湿度条件是相对环境湿度70%左右。过于潮湿的环境，不但会遮挡陶坛上的微孔，甚至会让水反渗入坛，如果是瓶装酒则会使酒标受潮被霉化、虫蛀，严重影响酒的品相。当然也不能太干燥，特别是在北方，经常开窗通风很容易造成塑膜短时间内爆裂，建议在存酒的地方放置一些盛有水的容器增加湿度。

光照

白酒的存放也同葡萄酒一样，需要避免阳光直射，故应储存在阴凉处，具备窖藏能力的最好把酒窖设计在地下。强烈的阳光照射，紫外光线会杀死酒中的活性成分，令其不能继续发酵。阳光直射产生的高温，还会破坏酒瓶里面的酒分子，加剧白酒的化学反应，甚至出现变质、变味等现象。

通风

白酒的储存空间应允许少量的空气流动，这样可以避免存放空间的腐臭味，这类气味会对酒的口感很不利。如有酒窖，可在里面加装排气扇。同时，强烈的刺激性气味也会影响酒的品质，因此必须使藏酒远离油漆、樟脑丸、香水、化妆品、化学品、有刺激性气味的食品以及任何散发出刺鼻味道的东西。

稳定

保证白酒存放在较为固定的地方，不会被经常移动或者摇晃。频繁震动会使酒体分子运动活跃、加剧，不利于自然老熟。如果酒窖位于铁轨或者喧嚣的公路附近，一定要把酒放置在离地面或者离墙远的地方，把震动频率降到最低。同时，在家中应使藏酒避开洗衣机和冰箱、空调等电器。⚠️



中国的 世界的 五粮液
FROM CHINA TO THE WORLD
—— WULIANGYE ——

以六百年，敬六百年
以经典，敬经典



上新了故宫 | 五粮液

经典，是生生不息的生命力

周六20:50 锁定北京卫视 邀您一起与经典对话