

为什么世界只有一个泸州

文季后强 四川省社会科学院党委书记、教授、博士生导师

编者按：中国白酒看四川，四川美酒在泸州。按2017年国家统计局数据，中国每2瓶白酒中，就有1瓶产自四川，而每6瓶白酒中，就有1瓶酿自泸州。泸州是中国浓香型白酒的发源地，是中国唯一的一座酒城，而有着“浓香鼻祖、酒中泰斗”称号的泸州老窖，是中国浓香型白酒标准制订者，被誉为中国浓香型白酒的“黄埔军校”。

那么，究竟是上苍造就了泸州，还是上帝的酒窖不经意间倾倒在四川盆地之南？正如著名巴蜀文化学者袁庭栋在论述四川盆地时所说：“四川盆地从南北方向看，北边是寒冷干燥的陕甘地区，南边是温暖湿润的云贵地区，四川盆地则是一个交汇处与过渡区；从东西方向看，西边是以游牧为主的康藏高原，东边是以农耕为主的江汉平原，四川盆地又是一个交汇处与过渡区。这一独特的地理环境造就了今日的四川盆地就是一个天然的酿酒发酵池。”

白酒酿造的关键环节是微生物发酵，而影响生物菌生长的因素有温度、湿度、日照度、海拔度、风速度、土壤成分度、粮食品质度、水质度和酿酒工艺技术等。我们可以从这九个方面来判断泸州是否适宜酿造优质白酒。

温度

自然界中绝大多数微生物均属中温微生物，其生长的温度范围最低温度为5℃，最高为60℃，最适温度为25-37℃。酱香型白酒所用大曲在发酵过程中温度可达50℃到60℃，比其它白酒制曲发酵的温度高。酿制浓香型白酒用的曲就是中温曲，白酒酿制一般要求年均气温在16℃-20℃，以18℃左右最优，而且季节温差不能大于30℃，昼夜温差不能大于10℃，温差太大，空气中细菌容易死亡，酒料发酵难以实现。

泸州市属亚热带湿润气候区，气温较高，日照充足，雨量充沛，四季分明，年平均气温17.5~18.0℃，年际之间的变化为16.8~18.6℃，高低年间相差值为1.8℃，特别有利于微生物生长，具有酿造优质白酒的温度条件。

而大部分北方地区，由于冬夏温差较大，尤其是冬天温度在0摄氏度以下，微生物菌群多被冻死，故很难年复一年的繁衍富集，微生物种类必然单一，影响酒香的丰富度。

风速度

风速影响空气中微生物活动，风速小有利于白酒窖池微生物菌附着生长，一般要求风速在每秒钟5米以下，最好是在1.0-3.0米之间，若风速度过大，空气中生物菌容易被吹走而受破坏。

泸州市位于四川盆地南缘，全年少有大风，多为每秒2米以内的微风，是全国白酒产区中风速最小的区域之一。

湿度

空气湿度对微生物的生命活动有很大影响，优质白酒酿造的相对湿度年均一般在65-85%，以75%的湿度最优，年均湿度差不能大于25%。大多数的微生物在相对湿度大于60%时就会开始滋生，而相对湿度大于65%时微生物生长就会加快。高湿度环境更适合细菌生存、繁殖和传播，较长时间干燥或湿度差太大，极易导致微生物死亡。

泸州市属于亚热带湿润气候，多年平均降雨量高达1200毫米，水量充沛，且处于河谷地带、群山环绕之中，日照少，蒸发量小，空气终年湿润，各月相对湿度75-87%，年平均相对湿度达到82%，比华北高近30%，比江淮产区高15%，给微生物生长营造了十分有利的空气湿度条件。

日照度

优质白酒酿造地一般要求年平均日照时数1200小时左右，无霜期300天以上，以保证长年温度均匀，在温度、湿度适宜环境中生物菌群存活期长，酿造过程中生物菌群就更富集。日照度不能太小，也不能太大，保持较高时数最好。

泸州市无霜期长在300天以上，降雪甚少，个别年份终年无霜雪，年平均日照时数在1000-1400小时之间，是全国白酒产地中日照最少的地区之一，仅为江淮、东北、华北等白酒产区日照时数的1/3至1/2。这种差异在白酒主产季更为明显，主产季川贵产区的月平均日照时数仅58-65小时，终日云雾密集，闷热、潮湿的雨雾环境对酒料的发酵、熟化非常有利。

