

# 为白酒寻根，为窖池正名

## 揭秘百年泸州老窖窖龄酒的创新之路

### 窖龄酒的品牌起源

窖龄酒的历史最早可以追溯到公元1425年，在这一年，泸州老窖酒传统酿制技艺第三代传承人施敬章，研制出了“泥窖发酵”的酿酒技术，让白酒口感变得醇香甘甜。这是现代泥窖酿酒的开端，也标志着中国白酒泥窖酿造时代的开启。

百年泸州老窖窖龄酒作为泸州老窖的核心战略品牌，与“国窖1573”一起构筑起公司“窖”系列品牌矩阵。

### 藏在窖池中的秘密：窖龄老，酒才好

浓香型白酒工艺讲求“千年老窖万年母糟”，窖池持续不间断使用，产香微生物积累就越来越多；酒糟要循环发酵，香味物质才越来越丰富。所以，“老窖池”酿造出的浓香白酒才越好。百年泸州老窖窖龄酒使用连续不间断使用30年、60年甚至90年以上的窖池持续酿造，酒体中富含2000余种香味物质。

### 中国首款以窖池真实年龄命名的白酒 揭秘窖龄酒三大核心单品

2011年，我们查译泸州老窖历史档案发现，始建于1915年民国年间的窖池群已经连续使用了90多年、始建于新中国成立后的窖池群已经连续使用了60多年、始建于改革开放初期的窖池群已经连续使用了30多年。因此，泸州老窖“以窖命名，以龄定级”，正式推出了百年泸州老窖窖龄酒，产品包括：窖龄90年、窖龄60年、窖龄30年。

#### 百年泸州老窖窖龄酒90年

1915年，泸州老窖酒传统酿制技艺第十五代传承人温筱泉携温永盛酿酒作坊所产的大曲酒，荣膺巴拿马太平洋万国博览会金奖。为振兴民族工商业，扩大名酒生产，温筱泉等人大量兴建窖池。这一批凝聚了民族自信、国际荣耀的民国窖池群，成为当时酿酒师心中的圣地，更是中外白酒爱好者追捧的对象。

至今，这些连续不间断酿造90年以上的窖池，主要用于酿造“百年泸州老窖窖龄酒90年”。

#### 百年泸州老窖窖龄酒60年

新中国成立后，由36家作坊公私合营成立了国营泸州大曲酒厂。上世纪50年代，新中国第一次白酒试点工作在泸州老窖拉开帷幕。随后，第一本白酒酿造专业教科书《泸州老窖大曲酒》出版，极大推广了泸型酒酿造技艺，泸州老窖也被行业尊称为“浓香鼻祖、酒中泰斗”。沐浴着荣光，泸

州老窖酒传统酿制技艺第十七代传承人，被称为“酒城三成”的李友澄、赵子成、张福成三人，陆续主持扩建了一大批窖池。

至今，这些连续不间断酿造60年以上的窖池，主要用于酿造“百年泸州老窖窖龄酒60年”。

#### 百年泸州老窖窖龄酒30年

改革开放之初，中国的生产力得到空前的解放，粮食大量增收，酒业出现第一波产能扩张浪潮。随后，泸州老窖蝉联五届“国家名酒”荣誉称号，成为了浓香型白酒中唯一获此殊荣的企业。新的时代使命与历史荣光也赋能泸州老窖规模化生产的使命。由政府出资，在罗汉基地扩建了大量窖池，以此主导了浓香型白酒第一轮全国性扩张，奠定了至今30余年的白酒市场格局。

至此，这些连续不间断酿造30年以上的窖池所酿造的酒，用于生产“百年泸州老窖窖龄酒30年”。

### 走进酿造的奥秘 百年匠心，酿造健康好酒

#### 酿造奥秘：30年以上老窖池 品质保证

百年泸州老窖窖龄酒采用泸州独有的“五渡溪”黄泥建造而成的老窖池进行酿造，30年、60年、甚至90年老窖池，年复一年，持续使用，为微生物繁衍生息提供绝佳的生态环境。

#### 酿造奥秘：不断净化繁衍的有益微生物菌群 浓香之本

随着窖池持续酿造的时间越长，窖泥中酿酒有益微生物

物的种类和数量也将持续增长，促使窖龄酒优质出酒率不断提高，酒质也越来越好，成就了其口感好、香气醇、更健康也不上头的好酒品质。

#### 酿造奥秘：酒体中富含2000余种香味物质 酒韵悠长

酿酒时，产香微生物从糟醅中汲取营养，不断繁衍，并代谢出多种香味成分，而这些香味成分也决定了白酒的风味质量，当这些香味成分在糟醅中反复渗透、富集、融合后，酒香也愈加饱满悠长。

### 中国窖龄酒品类的开创者和领导者 位列泸州老窖五大核心单品

百年泸州老窖窖龄酒作为泸州老窖五大核心战略单品之一，与国窖1573品牌遥相呼应，形成了泸州老窖以“窖池”资源为核心的品牌体系。

2011年，泸州老窖首创中国白酒“窖龄”品类，建立品类标准，成为该品类的开创者和领导者。在过去的10年里，百年泸州老窖窖龄酒累计实现销售收入100亿以上，

赢得了数以亿计消费者的青睐，在窖龄酒这个品牌领域，百年泸州老窖窖龄酒独一无二。

瞄准财富新贵市场，成就轻奢时尚代表。作为次高端白酒市场轻奢时尚的先锋，百年泸州老窖窖龄酒简约前卫的外观，无不彰显着其充满魅力的时尚气质，符合财富新贵阶层对审美的需求。

