

极致品质，泸州老窖专用高粱

“国窖红一号”红了！



文/温佳璐 审核/尹大宽 唐友才

季夏之后，高粱逐渐成熟。在龙马潭区金龙镇泸州老窖有机高粱基地，比人还高出一头，红艳艳似太阳的高粱，穗粒饱满，沉甸甸地挂在枝头。酿酒处处有学问，头粮二曲三匠人。粮食打头阵的排序，其重要性自是不言而喻。泸州老窖用10余年时间，从上百个株系里优中选优，历经7代，最终培育出“国窖红一号”作为泸州老窖酒专属高粱品种，成为酿造浓香型白酒的上等红粮。

高粱酿酒 独占鳌头

高粱，起源于非洲，穗大如帚，粒大如椒，古有“蜀黍”之称。古人常用“蜀”表“巨大”之意。酿酒者普遍认为酿造名酒除得天独厚的气候、土壤及水质条件外，高粱品质亦十分重要。

“高粱香、玉米甜、大米净、糯米绵”说的是各种粮食酿酒所呈现出的口感特点。粮食千千万，为何只有高粱酿酒特别香？因为高粱的淀粉含量高，含有适量的蛋白质、脂肪、单宁及矿物质，易于发酵、易于生香，出酒率高，所以在酿造界一枝独秀。

根据高粱籽粒淀粉结构，又可分为糯高粱和粳高粱，我国北方高粱多为粳高粱，直链淀粉含量高，粒色浅，单宁含量低；而南方高粱多为糯高粱，支链淀粉含量高，粒色深，单宁含量高。茅台、泸州老窖及郎酒等国家名酒厂一直沿用糯红高粱酿酒，普遍认为糯高粱是优质的酿酒原料。

没有好高粱就没有泸州老窖

天赐泸州，得天独厚，使得泸州老窖酒的用料极为考究，仅采用川南糯红高粱酿造美酒。泸州具有种植酿酒专用糯红高粱无可比拟的气候、土壤、品种以及栽培技术条件。联合国粮农组织在考察泸州后，称赞道：“地处北纬28°沿长江两岸的泸州，最适合酿造优质纯正的蒸馏酒。”

泸州，中国白酒金三角的“核心腹地”。盛夏炎热，空气潮湿、云雾多的亚热带湿润季风气候特点，造就了泸州糯红高粱的艳丽色泽，产出高粱属糯质胚乳型，颗粒小、皮厚、结实、干燥、耐煮蒸、耐翻造，生成高粱淀粉含量都在65%以上，尤其是支链淀粉占总淀粉含量高达92%以上（远高于其他地区的65%至80%）。泸州土质多以紫色母岩发育而成，矿质养分较丰富，沙、粘比例适当，保水供肥力好，特别适合高粱生产。



在几千年的泸州酿酒历史中，泸州本地糯红高粱一直是作为传统的酿酒原料，成就了泸州酿酒的辉煌历史，也成就了泸州独具特色的酒文

化。2006年，国务院在公布“泸州老窖酒传统酿制技艺”为首批“国家级非物质文化遗产名录”中，明确“川南糯红高粱”是泸州老窖酿酒主要原料。独特的地域风貌成就了泸州老窖，也派生出川南糯红高粱的独特风土特色。

“国窖红一号”：优质、可靠、增产

1994年，泸州老窖股份有限公司改组上市，公司迅疾拥抱资本市场，扬帆广阔蓝海。随着大众对于名优白酒需求的增加，对优质高粱的需求量大幅增长，导致泸州本地糯红高粱——“泸州青壳洋高粱”的生产已经远远不能满足白酒生产的需要。“20世纪90年代中期，公司领导构建有机高粱基地设想的同时，同步提出培育更优的泸州老窖专用高粱品种。这是公司发展的必然选择。”参与“国窖红一号”培育项目、现任泸州老窖红高粱公司技术总监尹大宽回忆表示。

十年深耕不辍 十年宝剑成峰。自提出培育新品种高粱的设想，泸州老窖便联合四川省农科院水稻高粱研究所和泸州市农业科学研究所开展研究，2007年，三方正式组成10余人的研究团队展开合作，在泸州本地糯红高粱的基础上，提纯培育、单株选系、品种试验、区域试验、扩大种植，终于筛选出最适合泸州老窖酿酒的糯红高粱品种——国窖红一号。2008年选育成功。2010年3月颁布认定证书。



“国窖红一号”具有产量高、品质好、抗虫性强、易栽培性好、酿酒性能佳等特点，穗大，籽粒皮薄红润、颗粒饱满，普遍比“青壳洋高粱”增产5~10%。其支链淀粉糊化后粘性好、不易老化，特别适合酿酒微生物利用；它富含的单宁、花青素等成分，其微生物酚元化合物可赋予白酒特有的芳香，是适宜酿造浓香型白酒、特别是酿造国窖1573等高端白酒的最佳原料。

把控美酒品质源头

现代农业的关键在科技，泸州老窖发展优质高粱的关键也在科技。酿酒专用高粱品种“国窖

红一号”填补了以往浓香型白酒酿酒专用高粱品种空白。2010年获得由国家农业部颁发的“农产品地理标志登记证书”。

为了确保白酒品质，“国窖红一号”采用有机种植方式，自始至终绝不施用化学农药和化学肥料。泸州老窖在有机管理过程中，建成了“国窖红一号”有机高粱原种繁育基地及种子基地，通过有机基地，开展糯红高粱有机栽培集成技术研究及综合防治技术与示范推广，实施了统一体系管理、统一技术培训、统一种子供应、统一收购，大面积实施有机高粱标准化生产，将创新技术转化为生产力，提高了产、质量的同时取得了农民增收、企业增效和环境改善等三方面成果。



丰收的喜悦

原粮品质是美酒的品质之基，泸州老窖红高粱公司高级技术管理唐友才与高粱种植打了二十多年交道，从萌芽状态的青翠欲滴，到粒粒饱满的赤色小果，小小一粒看似不起眼的高粱在他眼里有着神圣的地位：“经过实践证明，酒质好坏和出酒率高低与酿酒原料的品质密切相关。有好粮才有好酒。”

“国窖红一号”是酿造泸州老窖酒的专属糯红高粱，是提升浓香型白酒品质的源头。自上世纪末提出研发新品种构想之日起，在“天地同酿，人间共生”的理念指导下，泸州老窖技术团队便开始了愚公移山般的坚持，通过技术科研攻关、标准化体系建设、三级有机监管等层层把关，步步提升原料品质；先后获得全国农牧渔业丰收成果奖二等奖、农业产业化国家重点龙头企业、国家有机高粱标准化种植示范区、四川省助农增收作用突出龙头企业等荣誉……

打造绿色白酒第一生产车间，是泸州老窖向消费者兑现“从田间到餐桌，让中国白酒的质量看得见”衷心不变的承诺。

参考文献：

《高粱新品种 国窖红一号 有机丰产栽培技术》
尹大宽 唐友才 李于兴 朱亮 彭远松
《泸州糯红高粱再生结实栽培试验》
朱亮 尹大宽 唐友才