

揭秘中国浓香



俗话说：
三十六行，行行出状元！

可为什么这么多人选择酿酒行业呢？

科举无望

郭怀玉

朝廷腐败，官场险恶

舒承宗

实业才能救国

温筱泉

别小瞧了酿酒，酿酒其实是门技术活。

什么时候起窖？

拌多少糠壳？

加多少酒曲？

都很有讲究！

一般来说，每个作坊除了老板，还有一个关键人物！酒酿得好不好，关键在他，他们也被称之为：

大瓦片

一个大瓦片会收很多徒弟，这样一来，酿酒行业不仅人多，技艺还传得久远。

泸州老窖酒传统酿制技艺传承谱系

泸州老窖酒
传统酿制技艺传承谱系

第一代 郭怀玉	第二代 郭仁	第三代 施敬章	第四代 施玉发	第五代 施源	第六代 舒承宗	第七代 舒兴文
第八代 杜新生	第九代 梁天华	第十代 雷制江	第十一代 胡维章	第十二代 杜恩	第十三代 温筱泉	第十四代 温玉培
第十五代 温筱泉	第十六代 李华伯	第十七代 李友璋	第十八代 赵子成	第十九代 张福成	第二十代 陈奇勋	第二十一代 陈奇勋
第二十二代 魏高维	第二十三代 李朝昌	第二十四代 梁李刚	第二十五代 任玉成	第二十六代 吴晓萍	第二十七代 杨雨东	第二十八代 袁
第二十九代 袁	第三十代 林	第三十一代 林	第三十二代 沈才洪	第三十三代 何	第三十四代 董	第三十五代 董
第三十六代 董	第三十七代 林	第三十八代 林	第三十九代 林	第四十代 林	第四十一代 林	第四十二代 林
第四十三代 林	第四十四代 林	第四十五代 林	第四十六代 林	第四十七代 林	第四十八代 林	第四十九代 林
第五十代 林	第五十一代 林	第五十二代 林	第五十三代 林	第五十四代 林	第五十五代 林	第五十六代 林
第五十七代 林	第五十八代 林	第五十九代 林	第六十代 林	第六十一代 林	第六十二代 林	第六十三代 林
第六十四代 林	第六十五代 林	第六十六代 林	第六十七代 林	第六十八代 林	第六十九代 林	第七十代 林

谱系图里可以看出一个明显的特点：

儿子，好好写！

以前：父子传承

徒弟好写也叫“儿”！

后来：师徒传承

这是为什么呢？

解释一下，泸州老窖是在明清36家酿酒老作坊的基础上发展而来的。换句话说：以前给自己打工，后来都是无产阶级的接班人。

后来，酿酒人的文化水平也越整越高了。

大学、研究生
高中、大学
小学、初中
零基础

作坊主时期 新中国成立时期 改革开放 现在

以前生下来就能当老板，现在没有个大学文凭都不好意思说自己是酿酒的。而且现在大学还专门设立了生物专业。

我们是祖国的花朵，未来大瓦片的接班人

随着酿酒人的知识水平不断升级，酿酒技艺也更加讲究。伴随着师徒间的口传相授，泸州老窖酒传统酿制技艺已连续不断传承700年！

下面来聊聊
泸州老窖传承700年的
酿造技艺有啥不一样？

众所周知，酱香型酒讲究“12987”工艺。

概括为一句话，即1年一个生产周期，2次投料，9次蒸煮，8次发酵，7次取酒，盘勾匀兑。

而浓香型酒由于其独特的“泥窖生香、续糟配料”的工艺特征，技艺更是复杂。作为“浓香鼻祖”的泸州老窖，技艺复杂程度更甚，共有数百道工序，但我们没必要全部记住。

浓香密码

可以提炼为
独有的“516”数字密码

“5”：5个“四”

英文称 Five 4

简称：F4

是说的我们吗？

“F4”即一年循环生成，四次投粮、四次蒸煮、四次投曲、四季发酵（春酿、夏酿、秋酿、冬酿）、四次取酒，千年老窖万年母糟。

酱香

浓香

小贴士：浓香型工艺比较复杂，又分大转排和小转排，大转排一年一个周期，小转排一年4个周期。

这里为方便理解，就讲小转排！

酱香

2次投料

浓香

4次投料