

七百载匠心酿作酒

中国浓香700年精

时光如琥珀
凝固七个世纪的过往
风雨之间,浓情不曾有变

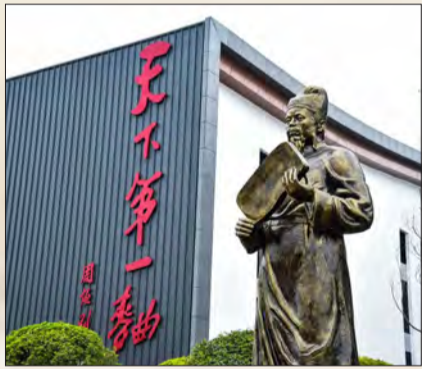


从公元1324年至2024年,泸州老窖酒传统酿制技艺传承了整整24代人。24代人在这700年光阴里,只为酿酒这一件事。在文明的长河里,700年绝不是个容易的数字,也绝不是一个能轻易坚持下来的数字,而泸州老窖做到了。



24代酿酒人始终与时间为友,依托得天独厚的资源禀赋,悠久的历史人文积淀,将泸州老窖酒传统酿制技艺代代相传,酿造出深具人文精神内涵的中国浓香,影响着古今中外的白酒文化。

那是慰藉生命的一枚酒曲
一代代不断精粹的匠艺
在岁月的磨炼中,献上了一份庄重的承诺



公元1324年,中国酿酒史上的一次创举,在泸州这座酒城发生。酿酒大师郭怀玉历经30多年的摸索与试验,成功研制出酿酒酒曲——“甘醇曲”,改变了之前中国酿酒只有小曲、散曲的历史,并以此酿成了中国白酒历史上第一代“大曲酒”,自此开启了中国大曲酒的酿制序幕。酒界泰斗周恒刚赋予泸州老窖酒曲“天下第一曲”的美名,这是赞誉,更是期许。

酒曲酿酒,被誉为“中国古代第五大发明”。公元1324年,“制曲之父”郭怀玉创制“甘醇曲”,开启了中国大曲酿酒的新篇章。700年来,大曲酒又细分出不同流派——高温发酵大曲,酿出酱香大曲酒;中温发酵大曲,酿成浓香大曲酒;

低温发酵大曲,酿造清香大曲酒。这些大曲酒极大丰富了中国白酒的品种,满足着人们舌尖上的品味。



700年的漫长光阴呀
终成为一滴浓香的
坚定与温柔

泸州老窖酒传统酿制技艺是全人类珍贵的活态技艺。泸州老窖酒以川南特产小麦制作大曲作为酿酒的发酵生香剂,以有机高粱为酿酒原料,续糟配料,以泥窖为发酵容器,固态蒸馏,经原酒洞库陈酿、精心勾调等工艺成型。泸州老窖酒传统酿制技艺包括:原粮种植技艺、泥窖制作与维护技艺、酒曲制作鉴评技艺、原酒蒸馏摘酒技艺、原酒陈酿技艺、尝评勾调技艺以及相关的子项目。



造物主给予凡人万千恩典
在肉眼尚难察觉变化的时刻
酒的美意已让人兴奋不已



泸州老窖酒传统酿制技艺是在泸州独特生态环境条件下孕育形成的,具有鲜明的地域性特征。泸州老窖酒是典型的“地域资源型”产品。泸州地区所独有的五渡溪粘性土壤、优良水质、有机高粱及亚热带季风气候等自然条件,加之好酒、尚酒习俗等文化环境,使得泸州老窖酒传统酿制技艺成为北纬28°——中国酿酒龙脉上的璀璨明珠。

以泸州老窖酒传统酿制技艺酿造的泸州老窖大曲酒,以其优良品质、独特工艺,被确定为浓香型大曲酒的国家实物标准,并根据泸州老窖大曲酒的大量分析数据制订出浓香型大曲酒的国家标准。其它浓香型白酒的酿制工艺大都以泸州老窖酒的酿制工艺为操作蓝本。正因如此,浓

香型白酒也被称为“泸型酒”,直至今天,浓香型白酒的其中一种英语翻译方式仍为 Luzhou-flavor Baijiu。



她的美,以时间为醪
这其间要消耗多少人的心力
我们已无法估摸



泸州老窖酒传统酿制技艺具备极高的科学性。一方面,作为泸州老窖重要传承载体的老窖池里,自然富集有益微生物菌群,形成了一个庞大有序的酿酒微生物宝库。正是这些微生物随着时间的推移,得到不断进化、富集,使酒质日臻完美。另一方面,口口相传的泸州老窖酒酿制技艺,扎根于蕴含科学哲理的传统酿制工艺技术,并在此基础上不断开拓、创新。



回马上甑是泸州老窖酒传统酿制技艺的一大核心。这横扫千军般的武学招式,口传心授,已经修炼了千百年。能够做到“一手乾坤”境界的匠人师傅,少有腾挪,掌握了“圆、活、灵、稳”诀窍的师傅,一次能把三十斤酒糟均匀铺撒到整个甑面上,真正做到举重如轻、挥洒自如。招式与心法的演绎,让酒糟在甑桶中层层铺展。

只是那抹浓郁的酒香
让人无可辩驳
这成为我们情有独钟的底气和源流



泸州老窖酒传统酿制技艺的传承发展极具传奇性。一方面,泸州老窖酒在酿制技艺发展历史中,与众多历史名人、历史事件有着紧密的联系,泸州也因此成为国内唯一的“天生