

余生浓香不复休

美摄影图选赏析

文/赵明利 图/梁文波 刘学懿 张崇惠 杨大禄 陈岗

泸州，天造泸酒；酒以城名，城以酒兴”的城市。另一方面，泸州老窖酒传统酿制技艺的发展史是一部未曾中断的技术史，具有特定传奇性特征。



勾调不仅仅是单纯为了追求瓶装酒体的口感一致性，更是酒体实现品味升华的舌尖艺术，是画龙点睛，是点石成金，是化平凡为神奇。因此，真正优秀的调酒师不是普通的匠人，是用舌尖作画的艺术师，是充满爱与想象的生活家，是捕捉味道的美食家。

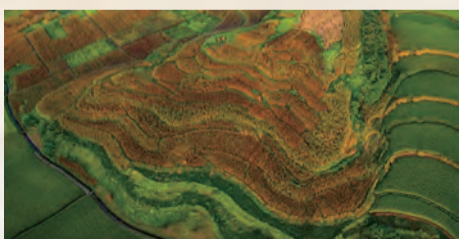


泸州历史上每一次工艺革新、技术突破都是泸州人“守正不守旧，尊古不复古”创新精神的体现。从“甘醇”大曲的发明，开启了迄今市场占比92%以上的大曲酒的生产酿造，到最早使用泥窖酿酒，开启了人类首次利用土壤中已酸菌等微生物发酵生香的历史。



看花摘酒是泸州老窖酒传统酿制技艺的一大核心。有经验的酿酒师傅能够通过观察酒花的大小、滞留时间的长短、香气的层次等感官来判断酒的度数高低，掐头去尾，再把高、中、低度酒进行分段摘取和储存。

于是，天地间始终掩藏着一份珍贵一面是自然的馈予，一面是匠心的执着年年岁岁相濡以沫



为了让中国白酒的质量看得见，泸州老窖一直以来把有机高粱基地，作为生产的第一车间。在一方净土之上，农户全部采用原生态种植方式，承袭“天地人和”的哲学省思，倾尽心

力参悟耕种之道；采纳“以物养物”的轮作制度，不使用任何化肥，属天然栽种、杂质含量低、泸州老窖为此成立红高粱公司进行专业管理与技术支持，所有一切似乎都将工业化进程隔绝在外，竭力维护这片黄金产地的纯粹性。



特产于川南的糯红高粱，由于其独特的品质，长期以来，被认为是酿酒的最好原粮，酒城人亲切地称之为“红粮”。糯高粱所含淀粉以支链淀粉为主，有利于酒糟发酵时锁住水分，并缓慢释放营养。



因着时间的浓度他们从不弄虚作假一朝入酒痴，半梦醉人世



直至今日，泸州老窖黄叙酿酒生态园的建设，无一不体现了历代泸州人“传承而不守旧，创新而不离宗”的创新精神。



泸州老窖天然藏酒洞内四季终日不见阳光，空气流动极为缓慢，温度常年保持在20℃左右，相对湿度常年保持在85度左右。这种稳定而优良的贮存白酒条件，有助于酒体吸山川之灵秀，纳自然之神韵，实现新酒的阴阳转化，馥郁芳香。

从热爱到坚守，从传承到创新以心血浇灌从默默无闻到深入人心



泸州老窖酒传统酿制技艺承载于具有“活文物”特性的百年以上老窖池群而具有唯一性。泸州老窖百年以上老窖池群是全国重点文物保护单位，它们具有极高的历史、科学、文化价值，同时又具有重要的使用价值，具备连续使用的“活文物”特性。它们的存在印证了泸州老窖在技艺传承上的唯一性。

于此，在时间的序章和无垠的更迭中在一次又一次天长地久的轮回里700年，24代人只为做一事



有着24代有据可考、谱系清晰、一脉相承历史的企业，世间少有。泸州老窖酒传统酿制技艺是“活技艺”，是中国白酒行业唯一可考证的代续谱系，具有无法复制的唯一性，并享有独立非遗编号。它与“活文物”——泸州老窖1573国宝窖池群一道，构成了中国白酒行业稀缺独特的“活态双国宝”。

等云，等风，等酒浓只为天地间一杯浓的传承



历史以来，泸州老窖以包容开放、无私奉献的精神，毫无保留地将技术传授推广至整个白酒行业，为全国酒厂培养了大批核心酿酒技术骨干，成为酒业公认的“黄埔军校”“浓香鼻祖”“浓香正宗”，浓香工艺惠及全国，推动形成“浓香天下”的行业格局。

致敬中国浓香700年！

