

百年金奖·中国酱香

# 《赤水谣》 系列之③ 国酒茅台

# 酿造 穷尽智慧心力

中华物产享誉世界,其重要特质之一就是“精巧”。丝绸、瓷器、茶叶、木造建筑等等,皆为材料朴实而精细加工所得。纵览茅台酒的诞生过程,也存在着一个让人叹服的细节与智慧。

先民们制曲、下沙、贮藏的时间设定,经过了长时间的观察与实践得来。应节气变化而变,充分利用自然规律的巧思让人叹服。再有,本地高粱粒小皮厚,不及普通意义上的北方高粱易于酿造。不知哪位天才的制酒师感觉蒸馏过的酒糟弃之可惜,命伙计生火再次蒸馏,于是得到了更加甘冽的美酒。尔后一传十传百,此地迎来了伟大的酿造革新运动“回沙工艺”。而后,执着的酿酒师们要把此酒再贮藏4年时间充分发酵,才得到这天下无双的美味。

就这样,茅台酒的革新与精进,积淀着一辈辈的制酒人智慧与心力,而幻化成了今日中国白酒扛鼎之作。茅台集得天独厚的大自然馈赠与丰富而独特的酿造工艺之大成,非其它酒所能!

## 制酒师

制酒车间的工人多为年轻人,在长期的高温劳动中,他们的身材被锤炼得精壮。他们身穿统一的背心短裤。

## 制酒

茅台酒的制酒过程完全采用传统工艺。全年两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒。其发酵工艺分为高温堆积发酵和窖内发酵。在蒸馏过程中采用高温接酒等独特的方式。

## 高温堆积发酵

经过堆积的原料可以富集微生物以利酒精的生成,同时还可以把淀粉酶解为可发酵性糖,把蛋白质酶解为氨基酸,从而产生特有香气。



## 吊杆

放置蒸馏器的装置

## 酒曲

酒曲是酿制茅台酒的关键材料之一,以优质本地冬小麦为原料制成。



## 高温接酒

与一般蒸馏酒的方式不同,茅台酒蒸馏过程无需冷却。经验丰富的制酒师可以通过基酒溅起的泡沫大小判断出酒精浓度。



## 吊车

把原料从窖池到运输到地面的过程依靠吊车完成。而以前全靠人力。



## 班长

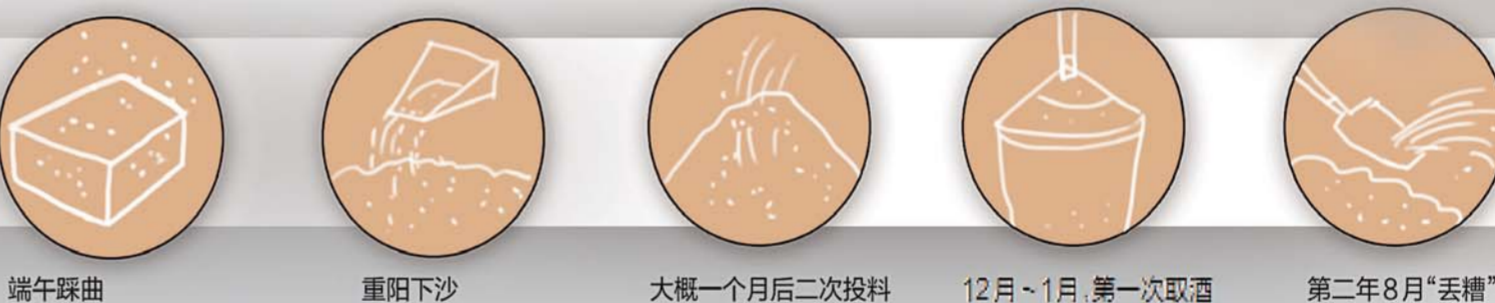
每个窖池皆有一名年长的班长负责,他们经验丰富是车间的中坚力量。班长们往往愿意为聪明勤快的小伙子传授心诀。

## 窖内发酵

整个窖池高约4米,窖壁为本地特有的中华石垒砌而成。当原料放入窖池以后,上面还会敷上本地特有的红泥加以密封。

## 蒸酒器

皆为统一的蒸汽管道输送热量



## 品酒步骤



闻香: 判断香味的浓郁程度



品味: 判断基酒的醇和度以及甜度



吐弃: 判断回味以及酸涩程度

## 制作时间

## 贮藏

经过品评的基酒,按轮次、酒精浓度、典型体、生产日期的不同进行分类,把优质基酒装入酒坛贮藏3年,在适宜的温度下,基酒透过容器呼吸于湿度适宜的空气并发生变化,酒体便随着存储年的增加而愈加醇厚柔和,酱香四溢。

酒坛为景德镇特制



## 勾兑师

可谓茅台酒的灵魂人物。一代代勾兑师通过自己的味蕾与鼻子,把一系列贮藏过的酒,混合在一起,终于形成茅台酒特有的酱香口味。



## 勾兑

勾兑是茅台酒生产工艺中最重要的一环,对茅台酒最终风格的形成和稳定酒质起着极为显著的作用。茅台酒是以不同轮次、不同典型体、不同酒龄的酒、原酒勾兑而成。茅台酒原酒种类多,分为酱香、醇甜、窖底三种典型体,每一种典型体又分为3个等级。另外勾兑时还要使用口味独特的调味酒和不同年份的老酒。如果要勾兑出一杯色、香、味均符合标准的茅台酒,要用一百多种单体酒调配,勾兑时绝不添加任何其他物质,这是世界独一无二的。

## 窖藏

经过勾兑的白酒还会再窖藏1年,充分发挥出茅台特有的酱香品质。至此,茅台酒制酒需要1年,贮藏需要3年,经过勾兑后再需1年窖藏。一瓶茅台酒的诞生,起码需要5年时间。

## 品酒

从车间酿制出来的基酒会进入品酒环节。品酒师通过自己的经验,决定此酒是否满足茅台酒的品质要求。这是一项神奇的工作,品酒师们其实是在品评此酒贮藏3年之后的色香味。此环节只能依靠品酒师的感知,没有其他方式可以替代。

女性品酒师在茅台很常见



品酒师每天需要品评4轮,每轮20杯基酒

电脑打分器

接吐弃基酒的小桶