

百年金奖·中国酱香

赤水谣

系列之②
国酒茅台

风物

佳酿天造地设

俗话说，一方水土养一方人。中华大地各处的灿烂文明与当地人民善待自然的赠与，并富有创造力的运用息息相关。作为一个游客，初到茅台这片狭长的河谷时便会发现，这里可耕种土地狭窄，不及北方平原的辽阔；这里的河道曲折险峻，不及江南水乡的河网密布四通八达。我们还可以感知到，这里气候炎热、降水稀少。总之，这里的风物太过奇特，在亚欧大陆的同纬度上，显得那么另类。

所以，国酒茅台是上天安排的特别之处，这里的每一个环节都是为酿酒准备的。此处风物特点唯有“红”字可以一言蔽之。火红的太阳高悬在河谷上空，夏日的气温会很轻易的飙升到40度。超乎寻常的高温正适合酿酒的发酵工作。赤红的河水从云贵高原深处跌宕而来，在茅台这一湾相对平缓的谷地稍作喘息，此地的河水正适合酿酒之用。紫红的土壤滋养着此处的特有高粱品种“红缨子”，其粒小皮厚，正是茅台酒的专用原料。

更神奇的是，1935年，红军在此经过，谱写了一段让世人津津乐道的红色传奇。



西岸最高处海拔约710米

东岸最高处海拔约520米

茅台河谷气候特点

整个赤水河流域的中下游地区气候都异常炎热。尤其以茅台为代表的河谷地区，其夏天闷热，冬季暖和的气候特点，非常利于微生物生长，为茅台酒的发酵提供了绝佳的条件。

河谷空气

河谷两岸的山脉阻挡了冷风的进入，使得热空气在上升的过程中异常缓慢。由于漏斗形的地形结构，使得温差较低的空气对流，造成了谷底吹热风的现象。

红缨子高粱

俗称红粱，是茅台镇特产的一种有机糯高粱。它是茅台镇酱香型白酒的酿酒原料。这种红粱只能在茅台镇特有的水分、土壤和气候环境下种植，这也是茅台镇酱酒为什么具有不可复制性的原因之一。红粱粒小，皮薄，颗粒饱满，能经受多次蒸煮，当地人称其为“沙”。

红缨子色彩的变化基本与赤水河相反，当河水开始变红之时红缨子开始挂穗，当河水变得清澈之时，红缨子已经变红，可以收获了。

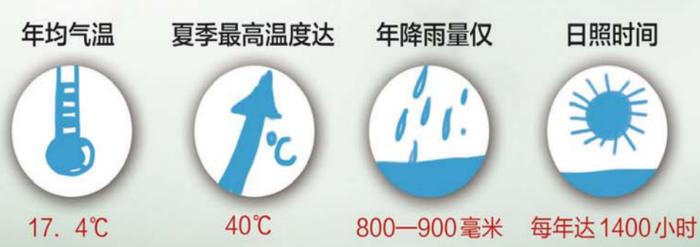
红缨子剖面

红缨子颗粒小，皮厚且异常的坚硬，其内部的淀粉部分紧实，呈玻璃状。

土壤

茅台镇地质地貌构造，主要是侏罗白垩系紫色砂页岩、砾岩，形成时间已超过7000万年，受海拔高度和岩石风化后成土母质的影响，茅台地区紫色土广泛发育。这种土壤非常利于红高粱生长。

河谷数据



赤水河水文

赤水河干流全长436km，洪、枯流量变幅大，实测最大流量9890立方米/秒，最小流量为33.2立方米/秒。年平均径流总量101亿立方米，最大年为173.8亿立方米，最小年为61.4亿立方米。

每年端午至重阳河水呈赤红色

重阳至翌年端午河水碧绿