



贵州茅台  
KWEICHOW MOUTAI

# 重阳 · 下沙

## 顺时生产 酒香天成

重阳节时，天气转凉，河水变清，茅台迎来了新一年的下沙生产。

### 什么是“下沙”？

“沙”不是沙石，而是茅台酒酿造的主要原料——红缨子糯高粱的别名。由于这种高粱粒小饱满，呈赭红色，很像赤水河里的河沙，因此得名。

每年重阳节到来时，茅台的制酒工人会把整年酿酒用的一半高粱以开水润透，进行高温蒸煮、摊凉，之后加入大曲，堆积发酵，最后入窖发酵。这便是下沙的全部流程，它标志着茅台一年一度酿酒活动的开始。

一个月后，制酒工人从酒窖里取出下沙时发酵过的酒醅，和另一半高粱按1:1混合在一起，再次重复从高温蒸煮到入窖发酵的流程，这个过程被称为“造沙”。

在一年的生产周期中，茅台酒需经过两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒。

### 为何要在重阳下沙？

茅台酒的酿造遵循季节性生产方式，选择在重阳下沙，有两个原因。一是此时的河谷高粱正处于成熟时节，等到一个月后的第二次投

料，山冈上的高粱则正好成熟。茅台酒使用的是当地种植的红缨子糯高粱，这种高粱颗粒小，皮厚而坚实，果实饱满，支链淀粉含量高。投料生产时，把高粱按一定比例破碎，在多次蒸煮、翻造过程中，高粱将逐步糊化。这样形成的酒体香气丰富、细腻协调、优雅醇厚。

选择在重阳下沙的第二个原因是，此时的赤水河由“赤”变“清”，水质是一年最好的时候，可以为茅台提供最好的酿酒用水。

每年的端午节至重阳节是当地的雨季，大量紫红土入水，赤水河呈赤红色；而重阳节至翌年端午节，雨量减少，赤水河便恢复清澈透明。端午赤浪、重阳碧波，赤水河的颜色变换，是大自然的奇观，也成为茅台人酿造白酒的时间表。

“曲为酒之骨，水为酒之血。”水质对酒的风味有重要影响。在茅台的下沙环节，制酒工人需要用赤水河水将高粱浸润和蒸煮，让高粱充分吸入水分，剩下的整个生产周期，便基本不再用水。

赤水河优良的水质、当地种植的红缨子糯高粱、赤水河谷千百年来形成的微生物种群、赤水河与周边地势共生而成的气候条件形成了茅台酒独特的酱香口感。

端午制曲，重阳下沙。千百年来，茅台人遵循自然时令规律、采用复杂酿造工艺、耐心贮存数年时光，终于将小麦、高粱和水酿成一滴醇厚甘美的酒液，以匠心和诚意将佳酿呈现于广大消费者面前。

数据来源：贵州茅台

