



端午，制曲

顺时生产 酒香天成

迈入高质强业新阶段的茅台，正循着求索之道，努力酿造高品质产品，坚持文化赋能高质量发展，持续为人民美好生活贡献力量。

端午制曲

端午时节，粽叶飘香，茅台又迎来了新一轮的酒曲生产。茅台酒由三种原材料组成：糯高粱、优质小麦和赤水河水。由小麦制成的酒曲是红缨子糯高粱发酵的引子，它的质量决定着所酿白酒的质量，故有“曲为酒之骨”的说法。

端午是茅台酒制曲的黄金时节。端午前后，赤水河谷迎来雨季，此时空气潮湿、气温上升，微生物大量繁殖生长，对制作酱香大曲非常有利。而紫红泥在雨水的冲刷下流入赤水河，使得河水从清澈缓流变为土红色奔涌，这种自然现象的变换也是当地人判断制曲时间的依据之一，体现了茅台道法自然的酿造理念。

端午也是冬小麦成熟的时节，新熟的小麦为制曲提供了最佳原料，制曲人将新收的小麦磨碎、制成曲块、高温发酵……这是茅台作为大曲酱香型白酒一直坚守的古法酿造技艺，蕴含着茅台对品质的坚持。

“端午制曲，重阳下沙”是茅台酒季节性生产方式的两大代表，是茅台人对时间、大自然的尊重。一瓶茅台酒，凝结着古老的工艺智慧和现代的质量管理成果，蕴含着无数茅台人的匠心和诚意。

端午敬麦

中华文明绵延数千年，孕育了无数传统技艺，积淀了丰富多彩的非物质文化遗产。近年来，非遗传承正在通过创造性转化与创新性发展，再现文化光彩，赋能人民美好生活。

端午节是人类非物质文化遗产，茅台酒酿制技艺是中国非物质文化遗产，而端午制曲，是茅台融合非遗文化、总结自然规律的具体实践，也是茅台特色鲜明的文化IP。

自2017年起，茅台连续6年举办端午文化活动，2022年，茅台将端午文化活动全新升级，致力于打造一张具有茅台特色的酒文化名片。今天，在入选第七批全国重点文物保护单位的茅台酒酿酒工业遗产群之茅酒之源，以守正创新为主题的端午大典再次举行。

本次活动现场还将举办茅台“端午敬麦”仪式，这是茅台制曲工艺的一个缩影，还原了制曲的工艺流程，取麦、润麦……“端午敬麦”，是茅台感恩自然恩赐、传承古法工艺、祝愿国泰民安的独特表达方式。

从传统文化中汲取精华融合创新，秉承家国情怀，从赤水河畔出发的茅台，如今已成为香飘世界的中国品牌，正奋力朝着“打造成为世界一流企业”的目标行进。

数据来源：贵州茅台