



贵州茅台
KWEICHOW MOUTAI

重阳，下沙

顺时生产 酒香天成

过去，每逢重阳节，茅台酒的制酒工人就会从碧波荡漾的赤水河中挑水，用于新一轮白酒的下沙生产。如今，茅台已不再采取肩挑背扛的传统方式，但“重阳下沙”这项传统酿造工艺被完整地保留传承下来，至今仍在应用。

顺天时·时令性生产

“重阳下沙”中的“沙”不是沙石，而是茅台酒酿造的主要原料——红缨子糯高粱经过适当破碎后的别名，是茅台酒的专业术语。适当破碎后的高粱经过润粮吸满水分，呈赭红色，很像赤水河里的河沙，因此得名。“重阳下沙”指的是重阳时节的投料生产，这是茅台酒一个生产周期中的第一个轮次。

茅台酒的酿造遵循季节性生产方式，“端午制曲，重阳下沙”是两大代表，这其中蕴含了道法自然的传统智慧。之所以选择在重阳节开启酿酒，气候是一大重要原因。农历九月份，秋季来临，气温转凉，赤水河茅台段河谷温度维持在25摄氏度左右，便于控制自然发酵过程、培养有利于酿酒的微生物体系，为茅台酒的酿造提供了最佳的环境。

重阳时节，随着雨季的结束，赤水河也由浊变清，水质是一年最好的时候，可以为茅台提供最好的酿酒用水。

循地利·好水润好粮

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，也成为茅台酒酿造白酒的时间表。

“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

酒的下沙和造沙环节，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。

重阳时节，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，两次投料因此而起。茅台酒使用的是赤水河流域土著品种红缨子糯高粱，这种高粱颗粒小，皮厚而坚实，果实饱满，支链淀粉含量高，成熟之时，高粱穗低垂，因形似“红缨枪”而得名。在茅台酒多轮次蒸煮、翻造过程中，红缨子糯高粱淀粉逐步糊化，被分轮次使用酿造成酒。红缨子糯高粱丰富的天然产物也是茅台酒风味形成的底物，是酒体香气丰富、细腻协调、优雅醇厚的重要来源。

好粮源于良种，茅台从1999年开始收集小红缨子优良单株，2005年进行原种繁殖，2007年开展酿酒实验，到2008年开启良种生产推广，红缨子高粱成为茅台酒的专用高粱。

近年来，茅台构建以良种优选为中心、良法配套为手段、良田良态为基础的酿造原料研究体系，坚持提纯复壮、系统选育、优中选优，不断优化品种。完善与山地特色农业相适宜的药用高粱品种系统选育技术体系，完成药用高粱种质资源创新与栽培工程技术研究中心平台建设，构建了一套完整的育种、生产、开发和利用体系，掌握了高粱种子选育关键技术，守牢酱酒质量的源头关口。

通人和·匠心与传承

在下沙环节，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、摊晾，之后加入大曲，堆积发酵，最后入窖发酵。其中润粮是第一步，也是最辛苦的一步，就是将经过初步处理的高粱，加以沸水浇泼，边泼边拌，使原料吸水均匀。这个环节非常重要，一般都是由制酒班组中最有经验的制酒工人来操作。

一个月后，制酒工人从酒窖里取出下沙时发酵过的酒醅，和另一半润好的高粱按1:1混合，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”。

这两个生产轮次并不取酒，主要是为了让高粱中的淀粉糊化和发酵，充分吸纳空气中的各种微生物，让后面的7个烤酒轮次能够多取酒、取好酒。

在一年的生产周期中，茅台酒要经过两次投料、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒，5大工法、30道工序、165个工艺操作环节，每一道环节都严质量关。

复杂的工艺离不开代际的传承。在茅台，一代代工匠以“师带徒”方式传授酿造技艺、传承工匠精神内核和顺天敬人的文化内涵，筑牢品质基石。近年来，茅台实行包括“师带徒”在内的“工匠八步”人才培养机制，加快打造一批技能型人才。

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

