



凤香寄情 共享团圆

立窖篇

金秋九月,是收获的季节,也是西凤酒立窖的季节。

老窖出好酒。窖泥微生物产生复杂的代谢产物,经蒸馏过程提取、浓缩带入酒中,形成特有的呈香呈味物质,综合表现为窖香。

以西凤酒为典型代表的凤香型白酒,呈现独特的醇香——以乙酸乙酯为主,己酸乙酯为辅的复合香气,将凤香型白酒技艺的特殊性、复杂性与艺术性体现得淋漓尽致。其中,己酸乙酯的含量,是影响凤香型白酒整体风味和典型风格的重要因素。

西凤酒制酒生产从9月开始,至次年7月结束,要经过立窖、破窖、顶窖、圆窖、插窖、挑窖6个环节。立窖是其中的关键环节,对整个周期的生产质量起着决定性作用。窖池中,酿酒师傅须赶在酿造前,将老窖泥仔细铲掉,涂上新的黄土泥,这一过程即为立窖。捧起一抔窖泥,酿酒师傅通过口传心授的方式,完成西凤酒古法酿造技艺与经验的代代传承。

春缮海、夏制曲、秋立窖、冬酝酿。每一道酿造工序配合时令节气,让每一坛西凤酒得以成为时间和工艺的融合演绎,从源头养蓄佳酿品质。

数据来源:陕西西凤酒厂集团有限公司

