



贵州茅台
KWEICHOW MOUTAI

贵州茅台 古法传承 岁月留香

端午时节的茅台镇，气温升高，雨水增多，贵州茅台酒厂又迎来了新一轮酒曲生产的黄金时期。

“端午制曲，重阳下沙”是茅台酒季节性生产方式的两大代表，体现了“顺天敬人、明理厚德”的企业价值观。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。

曲为酒之骨，制曲是茅台酒生产工艺五大流程之一。从小麦到曲粉，须历经小麦磨碎、拌曲配料、踩制成型、入仓堆积、仓内发酵、拆曲、贮存、磨曲8道工序、35个工艺环节，每一个环节都要经过严格的质量管控，才能制出茅台酒生产所需的高品质酒曲。

小麦是酱香型白酒制曲的关键原料。茅台严格选控酿酒专业小麦，选用的小麦要求“籽粒饱满，软硬适中”，在润麦环节，吸水后的麦皮应松软且具有延展性，麦粒内部柔软适当，便于曲块踩制；经过磨碎环节后的小麦应“细粉少，块皮多，不糙手，不腻手”，要易踩制、曲坯成型饱满紧实，符合踩制工艺要求。同时要保证曲坯有一定的通透性，利于曲坯溶解氧气，促进微生物生长。

不止如此，茅台制曲专用小麦还需要经历入仓、一翻、二翻、拆仓、贮存等工艺环节，茅台工艺试验小组会对小麦进行综合评估，直至确认小麦符合茅台酒酿制工艺技术要求。

在茅台公布的2024年度十大科技成果中，有关“酱香型白酒曲用小麦评价与选育关键技术研究及应用”的相关内容，是茅台长期研究与实践的

重要成果。基于这一研究成果构建的酱香型白酒制曲小麦品质精准评价体系与创制的酱香制曲小麦高效育种技术，在白酒行业具备领先性。

自2017年起，茅台已连续8年举办端午文化活动，打造了一张具有茅台特色、行业特色、中国特色的酒文化名片。2025年5月31日，在全国重点文物保护单位茅台酒酿酒工业遗产群的“茅酒之源”，茅台再次举办端午敬麦仪式活动，祈求新一年生产顺利。

传承古法技艺，创新技术研发，弘扬中华优秀传统文化，茅台将继续秉承家国情怀，坚守工匠精神，以高品质产品服务人民美好生活。

数据来源：贵州茅台