贵州茅台 KWEICHOW MOUTAI

端午制曲 匠心绵长

端午 中国茅台 香飘世界

顺天应时，酿造有道

端午时节，赤水河畔草木葱茏、生机盎然。对茅台而言，这是一个承载传统、启动新酿的重要时刻。

曲为酒之骨。以优质小麦制成的酱香大曲，是茅台酒传统酿造工艺的重要基础。端午前后，赤水河谷温热湿润，微生物大量繁殖生长，为制曲创造了得天独厚的自然条件。

从小麦到曲粉，须历经小麦磨碎、拌曲配料、制作成形、入仓堆积、仓内发酵、拆曲、贮存、磨曲8道工序、35个环节，每一道工序都凝聚着茅台的匠心坚守，每一个环节都蕴含着茅台对品质的执着追求。顺应自然、敬畏自然，已然成为茅台酒传统酿造技艺的重要文化内核。

非遗文化，创新传承

茅台酒酿制技艺于2006年被列入第一批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。从端午制曲到重阳下沙，茅台酒传统酿造技艺以时令为序、依自然而行，凝结着顺天应时的酿造智慧，也构成了其非遗文化传承的重要内容。

自2017年以来，茅台持续开展端午敬麦活动。取麦、润麦、熏仓、敬礼，一项项敬麦仪式，传递着茅台对自然馈赠的感恩、对品质立身的坚守，也彰显了代代茅台人精益求精、追求卓越的工匠精神。

品牌向上，发展向新

从赤水河畔走向世界舞台，茅台始终坚持以品质立身、以文化铸基、以创新赋能。

近年来，茅台坚定推进企业高质量发展，不断提升品牌影响力和国际传播力。海外市场持续拓展，国际化步伐稳步推进，品牌文化表达更加丰富，助力中国白酒文化“出海”，被越来越多海外消费者认识和了解。

与此同时，茅台持续推进中国白酒文化遗产保护传承工作，以文化赋能产业发展，以创新激发品牌活力，让传统酿造技艺焕发新的光彩。

端午制曲，制的是曲，凝结的是匠心；酿的是酒，沉淀的是文化。

在岁月传承中坚守品质，在时代发展中开拓创新。从一粒小麦到一滴佳酿，从赤水河谷到全球市场，中国茅台，正以更加开放自信的姿态，向世界讲述中国品牌故事。

数据来源：贵州茅台



图片由AI辅助生成