



沈怡方

宣酒集团质量总顾问  
江南小窖酿造工艺研究所所长  
中国白酒专家组组长

# 传承1200多年 入选非物质文化遗产

## 宣酒小窖工艺 探秘



宣酒小窖酿造工艺源于唐代纪叟老春酒，是我国江南地区一项独特的酿造技艺，系传统手工酿造的典型代表之一，已被列为非物质文化保护遗产。该工艺酿造出的白酒，酒体更加丰满、口感更加绵柔、品质更加出众。

### 绵柔之术：

#### 小窖酿造工艺

宣酒小窖酿造工艺源于唐代纪叟老春酒，是我国江南地区一项独特的酿造工艺，系传统手工酿造的典型代表之一。目前，“宣酒小窖工艺”已被列为非物质文化保护遗产。

自唐代起，“宣酒小窖工艺”就在敬亭山下使用，迄今已有上千年的历史，在宋末元初得到了很好的发展和提高，酿造的器具、工艺也基本定型下来。该酿酒法采用续渣发酵、混蒸混烧、高温流酒、低温入窖、蒸五下四的独特工艺；酿酒用曲是独创的含有108种天然植物精华的小曲曲。

到明清两朝几百年间，小窖酿造法核心工艺一直在敬亭山下传承，酿出的酒清澈透明如水晶，粘稠挂杯，香气如幽兰，入口醇和，浓郁甘润，回味悠长。宣酒古法小窖工艺共有100多道工序，工艺复杂，技术难度大。宣酒人在长期的生产实践中，在传统的泥池老窖、老五甬工艺的基础上加以创新酿造出的酒质更加绵甜、柔和，形成了宣酒独特的江南绵柔品质。

宣酒古法小窖酿造工艺由小曲制作工艺、包包曲制作工艺、原酒制作工艺和勾调工艺等四个部分组成。它是将小曲清香与大曲浓香两种工艺有机揉合，利用粮醅清蒸清烧，使得酒体更加纯净、柔和；通过小曲培菌糖化，大曲续糟发酵，富集空气中酿造菌系，深化发酵进程；最后经过香醅双醅串蒸串烧，看花摘酒，低温入窖，分级贮存，品态勾调而成。

正是由于利用本地特产优质原料、江南小窖酿制设备和独特的酿造工艺，才造就了宣酒原酒的典型风格：既有大曲酒的馥郁窖香，又有小曲酒的绵柔、醇和、回甜。这一独特的工艺，代代相延，并不断创新和发展。

我国著名白酒专家沈怡方、高月明、高景炎、曾祖训等给予宣酒古法小窖酿造工艺以高度评价：两曲结合、培菌丰富、小窖发酵，口感纯绵。并题词：宣酒特贡，小窖绵柔，巧夺天工，江南一绝。

### 绵柔之根：

#### 江南小窖群

敬亭山下有一座规模宏大的酒窖群——江南小窖群。这是宣酒集团巨资投入、精心打造的江南最大的小窖群，誉为“江南第一窖”。小窖群有着深厚的历史积淀和科学的历史发展脉络。

公元一九六二年五月，江南诗山——敬亭山南麓的宣酒大曲车间工地，发掘出七条古窖池——“宣酒古窖”。古窖池发掘现场占地约80平方米，发掘出的七条古窖池，排列整齐、大小均匀，保存极为完整，每个小窖池容积均约7-8立方米，属典型的江南小窖池，部分窖池中遗留有稻米等酿酒原料，同时发掘出的有一把尚未完全腐朽的木锨。

经考古研究和科学论证，“宣酒古窖”建于公元1750年——1800年之间，正值乾隆盛世，迄今已有200余年的悠久历史。时光的流逝并没有对“宣酒古窖”产生重大影响，窖池中的古窖泥仍然具有非常良好的活性，宣酒在发展

过程中不断开发的新窖池就是采用古窖泥作为种泥并扩大培养用于宣酒生产的。江南地区发掘出如此完整、古老的窖池，一直令考古界、史学界、白酒界的专家们感到惊奇，“宣酒古窖”因此被誉为“江南第一窖”。安徽省文物局局长陈建国先生亲自题写“江南第一窖”之名。

江南小窖池相对于标准窖池容积较小，其独特的梯形设计能大大增加酒醅与窖泥的接触面积，酒醅的发酵更加充分、均匀，生成更多的提香物质，使酒体更加丰满，口感更加绵柔，品质更加出众。

江南小窖池的发现和保护，倾注了几代宣酒人的心血，也正是由于充分发挥了老窖池的作用，宣酒的品质才有了根本保证。

老窖出好酒。中国白酒届泰斗沈怡方先生在品尝了“江南小窖池”酿出的美酒之后，挥毫题下：“江南名酒，宣酒特贡。”

### 绵柔之本：

#### 江南山水

好山好水出好酒。

宣酒的原产地——宣城，处于北纬30.9度。这里的气候特征是亚热带湿润季风气候，年均气温19℃左右，气候温润，雨量充沛，非常适合酿酒生产。

白酒的酿造过程在很大程度上是有机物质的自然发酵过程和有益微生物的自然生长过程，而良好的生态环境有利于酿酒有益微生物的富集和繁殖，从而有利于酒质的提升。宣酒地处江南诗山——敬亭山南麓，山间云雾起，常年不散；地质结构复杂，土壤层属于江南丘陵和径流冲击形成的红壤转换带，这种土壤的酸碱性呈稳定的PH6.9的弱酸性，十分有利于宣酒古窖池中已酸菌等生香菌群的富集，是形成宣酒独特品质的根本原因。

宣酒酿造采用的水源，源自敬亭山麓、水

阳江畔古河漫滩，这里蕴藏着丰富的优质地下水资源，水质清澈，微甜爽口，酸碱适中，且水温较低，常年温度在12.9℃，富含偏硅酸、锶、硒等微量元素，是酿酒的上乘之品。

宣城自古乃善酿之地。诗仙李白七游宣城，不仅仅是历史的偶然，他所做的《哭宣城善酿纪叟》，更充分验证了敬亭山下跨越千年的酿酒历史，宣酒正是在此得天独厚的酿酒环境里，把江南的灵秀、柔美和清纯采摘得如此精致。

著名诗人艾蒿在登临敬亭山时曾写下一首诗——《李白像前》，其中写道：

我深深地膜拜

嗅到的

是山花的芬芳和泥土的醉意……

### 绵柔之道：

#### 精酿深藏

酒是陈的香！

今年3月，宣酒集团在原有储酒设备的基础上，增加了6000吨的储酒设备，使得自身储酒能力达到了2.6万吨。宣酒的储存期也延长到18个月以上。

好酒为什么要经过贮存？宣酒集团质量总监、白酒国家评委、国家级酿酒品酒师黄明说：“这主要是因为新蒸出来的酒的分子链是杂乱的，分子间排列不规则，喝起来辣口，只有贮存一段时间，对分子链进行重组，分子之间互相缔合及氧化还原反应，酒体才能变得醇绵，才具备出库调味的资格。我们生产出来的原酒都要送到贮藏库长期分级贮存。”

宣酒的贮藏罐规模宏伟，早期的、中期的、现在的，崭新的、整齐地矗立在宣酒园区，每一个罐体上都用标签标明了酒的等级、生产日期等指标。

原酒经过了长时间的窖藏，进入了另一个环节——勾调。勾调过程要求多次勾调、反复微调，层层把关，达到口感的最优化。

黄明说：“有很多人认为，勾调就是用香料、酒精和水兑制。其实，这是对勾调的误解。任何好品质的酒都需要勾调，茅台、五粮液也不例外。因为生产出来的原浆酒质量不是统一的，不同窖池，不同发酵期，不同的季节，甚至同一窖池的酒在口感上都有很大差异，这就需要进行勾调。只有通过勾调，才能统一酒质、统一标准、突出风格，保证酒质长期稳定。”

宣酒人正迎着新世纪的朝阳，用自己的聪明智慧酿造出最绵柔的美酒，奉献给追求健康、享受生命意义的人们！



小曲培菌



大曲续糟



小窖发酵



香醅串蒸

四大核心技术  
小窖酿造