

宣酒
——开创小窖酿造新时代

随着生活水平的提高，人们对科学饮酒、健康饮酒的意识不断增强。宣酒集团坚持不懈地致力于“小窖工艺”的研究和创新，打破了江南无美酒的历史，以小窖酿造的宣酒开创了健康饮酒的新时代。

质量高起点

作为宣城市近年来发展最快的企业之一，安徽宣酒集团始终坚持把产品质量作为企业第一生命力，牢固树立“产品质量不是一百分就是零分”的信条，并为此作了大量投入。不仅引进高技术人才，更新科研设备，还成立了省级科研中心，并依照ISO9001、ISO14001、ISO22000标准建立了质量、环境和食品安全一体化管理体系，发布《管理体系手册》和《程序文件》，建立了GMP、SSOP、HACCP计划且有效运行。宣酒产品在自检的同时，每个批次还要向质量技术监督部门送检。同时，还接受国家食品质量监督检验中心进行严格检测，确保每一瓶宣酒达到国家名酒标准。目前，宣酒集团已聘请中国白酒专家组组长沈怡方为质量总顾问，与江南大学微生物研究院、中科院微生物研究所等多家科研机构建立了合作关系，专门成立了江南小窖酿造工艺研究所，同时，宣酒集团还积极参与中国酿酒协会的169计划，共同打造健康美酒，开创中国白酒品质新时代。

宣酒优秀品质的保证不仅取决于科研与管理，其古老的宣酒小窖工艺更是宣酒优良品质的根基。作为我国江南地区手工酿造的典型代表，宣酒小窖工艺已传承1200多年、入选非物质文化遗产。工艺采用续楂发酵、混蒸混烧、高温馏酒、低温入窖、蒸五下四的独特工艺和独创的含有108种天然植物精华的酿酒小药曲。同时，为更好地传承、发掘古老的小窖古法酿造工艺，新成立的并由中国白酒专家组组长沈怡方亲任所长的江南小窖酿造工艺研究所，整合国内最先进的酿造研究成果，适度创新，打造更为绵柔健康的白酒。宣酒，这支小窖里酿出的健康美酒，正开创着中国白酒小窖绵柔新时代。

小窖更绵柔

宣酒小窖池的最大特点是体积小，单位体积在八立方米左右，采用独特的梯形设计。上宽下窄可增加窖池的坚固性，同时单位体积的酒醅、窖泥接触面增大，能做到更充分、更均匀地发酵，提香物质、妙味成份成倍增加，产生更多的风味物质，进而能使酒体特别醇和、绵柔。

另外，宣酒小窖池使用黄泥搭窖，这种粘性土壤具有吸附力强、厌气条件好的特点，适合厌氧细菌生长、繁殖。黄泥在窖内与酒糟长期接触，从酒糟中吸附了大量的醇、酸、酯和其他化学物质供给窖泥中栖息的细菌生长、繁殖。在厌氧条件下，营养物质主要是醇、酸类物质，为自然富集己酸菌创造了适宜的条件。由于长期的不断富集、纯化，使老窖泥中积聚越来越多的优良菌系，从而发挥出老窖的特异生产性能。

据宣酒集团质量总监、国家级酿酒品酒师黄明介绍，小窖酿酒是一个漫长的过程，一整套酿酒工序有一百多道。宣酒集团的“江南小窖”酿造工艺更为复杂，主要分为五个步骤：配料清蒸；小曲培菌糖化；大曲续糟、小窖发酵；低温入窖，缓慢发酵；清蒸清烧，香醅串蒸；地下贮存，出窖蒸酒。小窖酿酒须采用上等原料，实行多轮低温缓慢发酵，分段摘酒，生产工艺要求严格，生产周期长，酿酒成本大。宣酒集团为保证产品的品质，一直坚持小窖酿造。

我国著名白酒专家沈怡方、高月明、高景炎、曾祖训等给予“宣酒小窖酿造工艺”高度评价：两曲结合、培菌丰富、小窖发酵，口感纯绵。

文化新篇章

早在1200多年前，在美丽富饶的江南地区，聪慧勤劳的宣城人就开始了酿造美酒，正因此促成了李白与纪叟的那段传世佳话。与酒一样源远流长的，自然是与其相依的酒文化，翻开宣酒的历史画卷，每一页都有酒的芬芳飘溢而出，每一章都有酒的记忆缓缓流淌。漫步在宣酒厂区，不仅会被她徽风皖韵的建筑风格所吸引，也会被那称作荣誉石、文化石和幸福石的大小石头所折服。

近年来，宣酒集团把企业多元文化提上日程，通过挖掘、梳理源远流长而又自成一派的宣酒传统内涵，以江南诗酒文化作为载体，集团高擎“品质宣酒、文化宣酒、幸福宣酒”三面旗帜，构建了系统完善且独具特色的文化理念、企业愿景、办企宗旨等，借以凝聚企业向心力，提升品牌内涵。

随着宣酒集团的不断壮大，产品品质的不断提升，宣酒产品迅速成为我省广大消费者喜爱的产品。宣酒集团在自身快速发展的同时，对省内外很多的文化体育活动给予了大力支持，文艺界的文学笔会、诗歌唱吟、泼墨挥毫屡屡得到宣酒集团的鼎力帮助。加上中国作协的许多著名作家以及全国各地媒体的踊跃报道，使宣酒的知名度迅速传播。宣城自古诗人地，诗酒从来不分家。文化的力量助推了宣酒的腾飞，品位的提升。

不仅如此，宣酒集团“对外积极承担责任，对内为员工创造幸福”的企业宗旨，也为社会和经济的发展作出了重要贡献。今年4月21日，“构建和谐劳动关系打造幸福企业”研讨会在安徽宣酒集团召开。省、市、区有关部门领导，中科大、合工大、安大、省社科院等单位的专家学者，安徽省企业家代表50余人，就宣酒集团“打造和谐劳动关系企业”取得的突出成果做了深入的探讨。中华工商时报、安徽日报、安徽电视台、安徽人民广播电台、新安晚报等14家新闻单位对本次会议进行了跟踪报道。

徽酒新贵族

一分耕耘，一分收获，宣酒品质，有口皆碑。近年来，宣酒特贡已获得“安徽省质量奖”、“中国最具增长潜力白酒品牌”、“安徽省十大强省品牌”、“最具绵柔品质奖”等荣誉。.

一个普遍公认的说法是：近年来，宣酒集团的发展犹如一匹“黑马”，短短7年时间，从一个名不见经传的小酒厂，一举在中国酒行业中独占一席，问鼎“江南白酒之王”，挺进中国白酒行业50强。与此同时，《华夏酒报》等行业权威媒体还专文报道宣酒发展业绩。宣酒的快速发展得到了消费者的高度评价，以《安徽日报》为代表的主流媒体更是将宣酒的快速崛起当作安徽经济发展的一个成功案例加以推广。

目前，宣酒小窖酿造技艺已入选安徽省非物质文化遗产保护名录，得到业内外高度关注。中科院微生物研究所，江南大学生物工程学院均把宣酒的小窖酿造工艺纳入了其关注的视野。在这些机构及有关专家的倡导与支持下，全国首家小窖酿造工艺研究所便一举在宣酒集团诞生。它的成立，不仅会进一步推动宣酒的品质提升，对整个徽酒市场竞争力的提高必将产生积极的作用。

狠抓质量促管理，宣酒人始终坚持这一信条，把产品质量放在第一位，一步一个台阶。如今，宣酒卓然成为徽酒的一颗新星，缔造着白酒行业的传奇。



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