

小窖，越传统越未来

刚过去的这个周末，位于皖南的宣城烟雨朦胧，气候温暖湿润，充满着浓浓的江南味道。

小窖工艺是中国白酒酿造优秀的传统工艺。近年来，宣酒作为坚持小窖工艺的典范，受到了行业的广泛关注。也因此，中国白酒小窖工艺高峰论坛得以在这里隆重举行。

小窖有着怎样的历史？如何传承和弘扬小窖酿造工艺？小窖的未来发展前景如何？对于这些疑问，中国白酒专家组组长沈怡方，中国酒业协会副理事长刘秀华，江南大学副校长、发酵专业博导徐岩，五粮液集团副总经理刘友金以及来自泸州老窖、水井坊等一线名酒的多位行业领导、专家、学者积极讨论，碰撞观点。 ■胡广



A / 小窖酿造千年史

俗话说，无酒不成席。朋友聚会、应酬之时，喝酒显然可以提升相聚的氛围。而近些年来，随着经济发展和观念的转变，喝好酒逐渐替代了多喝酒。

什么是好酒？价格高或许是评价标准之一，品质好才更加受到人们青睐。拥有千年历史的小窖工艺，正是传统酿造高品质白酒的典型代表。以前的酒厂曾普遍使用小

窖工艺，后来为了扩大生产、提高产量，很多酒厂将小窖改为了大窖，以便于机械化生产。

近年来，传统小窖酿造的良好品质受到消费者的欢迎。宣酒作为小窖酿造的典范也受到了行业的高度关注，其产品充分体现了小窖的诸多优良品性。据了解，大窖的体积在17—23立方米，而小窖大多在10立方米左右。第一次参观宣酒生产

车间的五粮液集团副总经理刘友金介绍说，五粮液既有大窖，也有小窖。“我们的小窖是12立方米，而宣酒小窖只有9立方米，而且整齐划一，全都是小窖，这在全国也很罕见。”

此次，多位专家和行业代表们积极参与中国白酒小窖工艺高峰论坛，就是为了传承和弘扬传统小窖工艺，推动白酒行业的传承与创新。

B / 发酵充分酒更香



“窖池体积小，容糟酯量不多，糟酯接触窖泥面积大，有利于培养糟酯，提高酒的质量。”

“实践证明，长方形的小窖有利于窖泥的酯化老熟，有利于培养母糟，有利于作业并防止杂菌污染，有利于酒精及香气成分的保持，并可避免酒酯升温过高、上层母糟不易保水等弊端，因而有利于酒质的提高。”

上述两段话，是白酒专家沈怡方、秦含章各自从白酒制作工艺的角度，论述了小窖酿酒优越性。

而在本次论坛期间，专家学者又从多个角度更加深入的论证了小窖的特性和优点。

“微生物是发酵的关键，粮食与微生物的接触面积大，而小窖的优势正是在于发酵充分，能够产生更

多的香气成分，其品质、口感自然更胜一筹。”论坛期间，沈怡方这样评价小窖的特点。多年的研究，让他对小窖工艺倾注了情感。早在2007年，沈怡方第一次来到宣城考察时就在机缘巧合之下发现了江南小窖池，这让他欣喜不已。

会上，沈怡方回忆起了发现江南小窖的经过，他也进一步强调，小窖的优势就在于发酵充分。“小窖是中国白酒长期生产实践中不断完善的结果，今天的科技发展迅速，但传统的小窖现在看来仍然有着非常大的优势。”

在微生物发酵研究方面，江南大学拥有雄厚的实力和丰富的实践经验。在此次小窖高峰论坛上，江南大学副校长、微生物发酵专业博导徐岩教授代表该校展示了最新的科

研成果：从微生物发酵角度，详细的阐述了小窖工艺的优势和特性。

通过深入研究小窖酒的成分，他们发现小窖酒中富含17种微量物质。通常情况下，只有经过长期的缓慢发酵，才会产生这些微量物质。而这些微量物质正是白酒香气浓郁、味道富有层次感的关键所在。白酒界有句老话“酒美在于香，生香靠发酵”，充分的发酵能让粮食内在原味充分释放，所以香气会特别浓郁，产生极好的味觉享受。徐岩总结为“窖香浓郁舒适，入口醇甜绵柔，尾净爽口”。

此外，徐岩对比了小窖与大窖的物理特性。通过建模，他们论证了小窖四壁的微生物运动到窖池的几何中心要比大窖四壁的微生物运动到同样的位置时间更短。“因为容积小，小窖池中微生物运动到窖池几何中心的时间较短，因而有更充足的时间完成发酵。”徐岩解释说。

技术出身的五粮液集团副总经理刘友金对小窖的发酵也有过研究，他认为从发酵的角度而言，小窖酿出的酒香气物质总量较高，为香气饱满提供了良好的物质基础，因此比大窖酿出的酒要更好一些。

小窖工艺具备的独特个性受到与会专家学者的一致认可，在小窖的传承和保护方面，大家也都从各自的角度出发，积极建言献策，达成了许多共识。

C / 越传统，越未来

酿造优质的白酒，一直是各家酒厂不懈的追求。目前来看，小窖工艺受到的关注越来越多。

“白酒要以品质为核心，以消费者为导向，小窖工艺作为中国白酒优秀的传统工艺，需要加强传承与弘扬。”高峰论坛上，中国酒业协会副理事长刘秀华高度肯定了小窖传统工艺的价值，“小窖工艺的传承与弘扬，其意义不仅在于生产高品质的白酒产品，更在于小窖是延续中国白酒的传统。”

江南大学微生物研究院与安徽宣酒集团合作多年，共同建立了研究生基地。多年的深入研究，令江南大学副校长、微生物研究院院长徐岩感触颇深，他认为宣酒的小窖酿造工艺研究已经走在行业前列，其产品充分体现了小窖的诸多优良品性，这也是宣酒能够崛起于安徽，成为中国白酒界黑马的重要原因。

江苏洋河酒厂股份有限公司副总裁、总工程师、国家级白酒评委周新虎认为，“白酒酒体是在不断进化的，其进化的动力源于消费者真实需求。”论坛上，周新虎也表达了对小窖酿酒工艺的认同，其认为，在当今行业产能供大于求的大背景下，需要企业对自身的产能进行精简，未来的方向不是更多地酿酒而是更好地酿酒。

湖北白云边酒业股份有限公司常务副总经理、总工程师熊小毛认为，小窖酿酒是中国古代农耕时代的一个特点，而这种酿酒技艺也更能体现和代表白酒的传统文化。“应该说，小窖群落形成一个规模之后，也会产生自己独特的微生物生态，而这也是生产高品质白酒的基础。”在熊小毛看来，小窖的规模化和产业化路径会成为行业一个新的发展趋势。

“白酒行业同样面临‘调结构’，减产能提质量。本次小窖工艺高峰论坛的成功举办将有助于为了弘扬优秀传统工艺，促进品质提升，适应消费变化。”刘秀华认为，未来白酒行业的大浪淘沙，传统味道的佳酿将成为更多消费者的选择，“因为越是传统的，越是未来的。”

手记：

朋友圈里说“小窖”

周末，我第一次参观宣酒集团的厂区。距离大门口数百米远，酒香飘来，愈来愈浓。如同当时的烟雨朦胧天气，给后面的采访增添了不少神秘感。

采访期间，我被小窖酿造的工艺与厂区无数个小窖、酒缸所震撼。后来，我将看到的画面拍成照片，上传到朋友圈。

似乎是闻到了酒味，朋友圈里纷纷留言。“小窖酿造更绵柔”、“传统味道”……不难看出，不论喜不喜欢喝酒，小窖酿造的品牌已深入人心。

一位江苏的朋友说，他听说过小窖宣酒，但不知道口味怎么样。“绵柔，爽口。来安徽的时候，我请你喝。”我的回复令江苏朋友有些迫不及待了，“我们这也有卖的，今晚聚餐就来尝尝小窖酿造的传统味道！”