酱香君子 百年慎初
白酒是怎样“炼”成的？

一杯酒，对中国人来说代表着什么？也许是“人生得意须尽欢，莫使金樽空对月”的洒脱，或是“人生如梦，一樽还酹江月”的浪漫，抑或“一壶浊酒喜相逢”的豁达。

如今，在每一家连锁超市的货架上，琳琅满目的各式酒水应有尽有，我们可以便利地享用一杯甘醇的美酒。撇开那些文绉绉的话，耳边常听到的是“别说了，都在酒里了”，所以一杯酒里到底有些啥？从古至今都有哪些变化呢？

古往今来，中国人是怎么喝上酒的？

古人最初是如何发明了酒？说来倒是并不复杂，大抵就是吃剩的粮食变质发酵了，在微生物的作用下产生了酒精。不过，就在如此简单的过程背后，却有着三项不容忽视的“核心科技”。

首先，是农业技术的进步，使得人们在吃饱肚子的基础上有了额外的粮食去酿酒。其次，酿酒自然要有合适的容器。制陶技术的发明是人类由蒙昧的旧石器时代迈入新石器时代文明曙光的标志之一，各种陶制瓶瓶罐罐的出现，为存放液体提供了绝佳的容器。当青铜器逐渐普及之后，人们又转而使用这种颜色灿烂如黄金的容器（青铜器生锈后才会变成我们所熟知的绿色）盛放美酒。

而在这三项“核心科技”之中，最为重要的当属对于酿造过程的研究。酿酒的过程，少不了自然界中各类细菌、真菌等微生物的加入：如霉菌是酿造过程中糖化反应的主力，将淀粉转化为葡萄糖；酵母菌进一步将葡萄糖发酵为乙醇；细菌则分泌出各种不同的酶，促进酯类香味物质的产生。如何更为有效地利用好这些“看不见的酿酒大师”，是从古至今历代酿酒匠人努力钻研的核心技术。

“水是酒之血”，有好水才有好酒

要想酿制出好酒，除了各类菌群，更少不了的是好水，水是酒的主要成分之一，水质的好坏直接影响酒的质量。酿造用水中所含的各种成分，均与有益微生物的生长、酶的形成和作用，以及醅或醪的发酵直至成品酒的质量密切相关。水质不良会造成酿酒糟醅的发酵迟钝、曲霉生长迟缓、曲温上升缓慢、酵母菌生长不良等状况，影响呈香物质的形成，还会造成白酒口味不佳，甚至出现异味、变色、沉淀等现象。

许多研究者认为，“赤水河乃中国白酒地理之酒核”。这条全长500公里的大河，不出百里必有好酒，它流经云、贵、川三省的金沙、仁怀、赤水等6县，流域内诞生了包括茅台在内的无数美酒，占中国名酒的60%，是中国酱香白酒的主要产区。

一方水土养一方人，一方水土酿一方酒。酿造好酱酒，不但要好水，还要天时地利的恩赐，气候、水质、微生物、温度等的微小变化，都会造成口感上的差异。

金沙古酒产区位于金沙县，靠近赤水河源头，是中国酱香白酒的黄金产区。走进厂区，周边数十里，林泉丰茂，气候温热，降水丰沛，紧邻金沙安底温泉，形成了独特的、有利于酒类微生物繁衍的环境，河水、山谷、温度、湿度、土壤、微生物群，这一切都为酿酒提供了优良的自然条件。

“粮为酒之精”，有好粮才能酿好酒

金沙县气候温和、四季分明、无霜期长，且昼夜温差大，雨量充沛，这儿正是贵州种植红缨子糯高粱的主要基地，即茅台酒及金沙酱酒生产原料的主要种植基地。为何非红缨子糯高粱不可？答案就在那坚硬的颗粒当中。切开一粒糯高粱，断面为玻璃质地，硬质、干燥、半透明。就是这样的质地，决定了它能经受九次蒸煮、八次发酵、七次取酒。

金沙古酒以“慎初六艺”为工艺核心，以“四高三长”——高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温馏酒以及制曲时间长、生产周期长、存酒时间长为工艺基础，打造独特酿造工艺，也就是“12987”工艺。通过此工艺酿制出来的金沙古酒，酱香突出，陈香舒适，酒体幽雅细腻、醇厚丰满，滋味丰富，回味悠长，个性鲜明，空杯持久留香，具有典型大曲酱香风格。品一口，犹如芭蕾舞演员在口腔跃动，马上就能感受到金沙古酒的风骨底蕴和魅力所在。

本报综合

始于1921年慎初烧坊
金沙古酒
酱味悠久·丰满醇厚
|纪年系列|

银报优品
电话：0951-8119933
地址：银川市兴庆区中山北街11-2号(醉银川酱酒总汇)