



一年一度的杨湖酱酒下沙，择初冬时节（酱香型白酒生产的第一步投料称为下沙）。“下沙”就是指向窖池投放制酒的主料——高粱。

2020年11月7日正值立冬，山东杨湖酒业有限公司内一派热闹景象，杨湖酒庄酱酒下沙节活动正在有序举行。

有人要问了，中国传统酱酒的下沙活动都是在重阳节，即每年农

历的九月初九，杨湖酒业在这么重要的环节上怎么不尊重传统呢？

“传统酱酒采用的是‘12987’工艺，而杨湖酒业采用的是‘11765’工艺，这个工艺流程是经过谨慎研究、反复论证得出的，实践证明，在山东菏泽这个地方，‘11765’工艺更适合用于酿造酱酒。”山东杨湖酒业有限公司董事长李宪德解释说。

## 因地制宜匠心独创新工艺

在中国的酿酒史上，尊重传统一直是酿酒人的优良品德，不同的酒种有较为固定的酿造技艺。而在酱酒的酿造过程中，以茅台为标准的“12987”生产工艺成为行业标准，这种一年1个大的生产周期、2次投粮、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒，最终采取3年以上储藏的工艺在酱酒酿造中极为普遍。

在李宪德看来，一方水土养育一方人，同样，一方水土也酿造一方好酒，酿酒由于气候、土壤、水质、微生物菌群的不同，每个地方都具有地域特色鲜明的酿酒工艺，这跟“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”的寓意极为相似。

如何将酱酒的工艺跟当地的实际进行有效结合，成为以李宪德为首的杨湖酒业人的最大课题。经过近十年的钻研，李宪德带人走遍全国各地学习酱香酒的酿造技艺，同时深入了解当地的气候特点与地域特色。以“知其然而知其所以然者”方为上，在尊重传统酱香工艺技术的基础上，又结合山东菏泽本地的气候环境，遵循季节交替的节律，因地制宜进行创新，从源头入手，应时酿造，适时知变，探索出适合自己的酱香型白酒生产工艺。

首先在分析茅台酱酒重阳下沙、两次投粮的原因时，他们一致认为茅台地处北纬 $27^{\circ}79'$ ，平均海拔是423米，属亚热带温润季风气候。重阳时节粮食刚刚成熟，而赤水河的河水开始由赤色变得清澈，正适合当地下沙开酿。

再说茅台两次投粮，据众多白酒专家学者研究分析，主要是源于当年粮食匮乏、运输不便，且茅台镇地处云贵高原，因海拔高度的差异，山下高粱与山上高粱成熟期相差正好一个月，先投山下高粱称为下沙，待山上高粱成熟之时再

投一次称为糙沙。

杨湖所在的菏泽地带处北纬 $35^{\circ}27'$ ，属于暖温带季风气候。重阳农历九月九，仍处在 $20^{\circ}\text{C}$ 以上的较高温度，此时下沙，一是因淀粉含量高，入池后迅速升温，酵母会过早衰退自溶；二是1、2次酒的出酒率过高，最担心的是生产3轮次酒时正处在大雪纷飞的三九天，极不利于微生物的繁衍生息，而改在立冬下沙，此时当地气温在 $10^{\circ}\text{C} \sim 20^{\circ}\text{C}$ ，比较容易控制入池的温度和水分，在出3次酒时正值春暖花开之季，利于微生物大量生长繁殖，从而加大3轮次出酒率，并充分发挥堆积的作用。

杨湖酒业采用一次投粮的方式，不仅缩短了整个大生产周期，避开极冷、极热的不利因素，还能很好地控制粮食的柔熟度及水分，以达到控制1.2轮次酒的出酒率，增加3轮次酒的产量。

杨湖酒业独创的“11765”酿酒工艺总结起来就是，一年1个大的生产周期，1次下沙投料，7次蒸煮，7次发酵，5次取酒，从而真正对应了“舍百斤好酒，得数十斤精华”的说法。

在用料上，杨湖精选东北高粱作为酿酒原料，东北土地肥沃，一年只收一季，庄稼的生长周期长，所以籽粒饱满，淀粉含量高，蒸煮后疏松适度，粘而不糊，为有益微生物生长提供充足的营养物质，而且蛋白质含量略高于南方高粱，其在发酵过程中，益于生成赋予酒体香味的高沸点物质。

制曲最主要的原料是小麦。杨湖使用本地的优质小麦，颗粒饱满，无虫蛀、无霉变，淀粉含量高，富含20多种氨基酸，维生素等营养物质含量丰富，黏着力强，适合各类酿酒微生物生长、繁殖。



## 创新与继承的有机结合

立冬这天，跟杨湖酒庄酱酒下沙节活动一同举行的还有杨湖“久友荟”联谊活动。

活动现场成为会员的济南消费者吕先生这样评价杨湖酱酒：首先是闻香幽雅，杨湖酱香有着淡淡的玫瑰花香、苹果香味，香而不艳，美而不俗。其次是口味丰满，杨湖酱酒入口之后，有着久久的回味，像酒液爱上你的舌头，舍不得离开你的味蕾，好一番情意缠绵，岁月醇和，历经岁月，愈久弥香。再次是空杯留香持久，空杯放置12小时以上还会保留其优雅细致的酱香味。

据了解，当天参加活动的人基本都是杨湖酱酒的老客户，他们对杨湖酱酒有着发自内心的的喜爱。

实际上，以“12987”工艺酿造的酱酒和“11765”工艺酿造的杨湖酱酒尽管有着一定的差异，但更有异曲同工之妙。

从工艺上都属于坤沙酱酒；都具有四高工艺：高温大曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒；都具有三长特性，即酒贮存时间长（4年以上方可使用）、发酵周期长（一年一个大生产周期）、大曲贮存时间长（新曲出仓后贮存6个月后使用）；同具备一大特征，即用曲量大，粮曲配比达到1:1。

此外，以还原一杯真正的中国纯粮白酒为使命的杨湖酱酒在储蓄时间上严格把关。酱酒生产周期长，需要储存时间也较长，储存原酒对于每个酒企来说都需要高昂的费用支出。再者，酒企的储存空间与能力也有一定的限制，等到酒企储存数年以后再销售时，价格往往会上升。所以当下很多消费者都喜欢自己储存、收藏一批上等好酒。杨湖酱香新原酒最适宜收

藏，放上两三年，再到开瓶之时定会惊艳。

“不搞花俏、不做噱头，单纯的目的就是把杨湖上乘的原酒奉献给杨湖酒的爱好者。杨湖酒庄立志打造‘人人都是藏酒家，天天都是藏酒节’的酒庄模式，让每一位喜爱中国白酒的朋友天天都可以到杨湖酒庄封藏原酒。”李宪德表示。

从工艺流程的匠心独创，到选材用料的严格把控，杨湖酱酒的品质、口感得到了专家、消费者和市场的一致认可。

2020年10月，第103届全国糖酒会（济南）期间，“品味与价值”——首届“北方酱香”战略发展思想会上，李宪德现场作了《杨湖酱酒11765生产工艺》的分享，并提出今天的杨湖酱酒，有着与贵州抹不去的“情”。杨湖酱香不是凭空而来的，很多技术工艺都有着贵州诸多名酒的影子，这得益于贵州轻工业科学研究所和贵州大学对杨湖酒业的指导和帮助，目前杨湖酒业为贵州大学酿酒与食品工程学院教学科研基地。李宪德的观点得到了与会者的高度认可。

会上，著名白酒专家高景炎提出，“北方的环境与南方有着较大差别，在酒的生产过程中，堆叠形式和操作手法很重要，要适当地改进工艺条件等。”著名白酒专家季克良则指出，要继承、弘扬好老一辈酱酒的生产技术，在继承的基础上通过研究发展从而达到更高的层次，要想办好自己的企业，必须得研究好自己的策略。

李宪德表示，专家们的建议和观点跟杨湖酒业的发展思路不谋而合，杨湖酒业一定会在现有工艺的基础上，为消费者奉献出更好的杨湖酱酒。

华夏酒报记者 卞川泽

