

# 中国白酒兼香领袖 口子窖 之坚守·创新篇

安徽口子酒业股份有限公司 2013年第11期 总第110期

## 真藏实窖 守真开来

口子窖酒，古方继往，以老为贵；新法开来，科学创新。其酿造技艺，温度堆润求高，力度则蒸回为重；承古法有菊花心曲，创新又有超高温曲；循环储酒，严检优评。是为“佳酿之天厨，名酒有良工。”

### ※ 权威认证，品质护航

口子酒业继承酿酒世家世代传承的古法酿酒技艺，并不断加以改进，最终形成完善的“真藏实窖”工艺体系，从选料、制曲、蒸酒、调酒到封窖、窖藏，每一个环节都按照成熟规范的工艺体系严格执行，以体系来保证酒体品质的完美无瑕。

公司顺利通过了ISO9001和ISO14001质量管理体系认证、国家产品标准认证、HACCP管理体系认证，获得国家地理标志保护产品、中华老字号品牌、纯粮固态发酵白酒认证、中国驰名商标等殊荣，成为兼香型白酒的领军企业。

“谁不做好就是罪人，谁就被免职。”回忆当初推行规范管理，口子酒业从上到下的员工都有这样的感触。1998年正式导入ISO9002，仅编制规范、定员、定编、定岗，规范每一环节就用了半年时间。

规范生产工艺，是保证品质的核心所在。自1997年以来，生产中每一道工序均

### ※ 古方继往，以老为贵

口子窖传承了历经失传的明清“大蒸大回”蒸酒这一古老技艺的精髓，并融入当代酿酒工艺中运用自如。该工艺投料高、出酒率低，成本耗费较大，被大部分白酒厂家废弃；但蒸出的酒品质极佳，为此，口子人不惜耗资成本，坚持使用，以保障口子窖酒独有的风味与口感。

“所谓大蒸大回，就是发酵后，将窖池内的糟还配上高温润料堆积过的高粱，按比例搭配，分五次入窖蒸酒；出窖后，这些渣料并未丢弃，而是加入菊花心曲和超高温曲，再入窖发酵。如此循环五次，最后一轮蒸酒，只加酒曲不加高粱，蒸酒后将

### ※ 新法开来，科学创新

2006年5月，口子窖顺利通过中国食品工业协会白酒专业委员会“纯粮固态发酵白酒标志”认证。这一认证被业内人士称为高档白酒身份证。所谓固态发酵，是采用完全传统的酿酒工艺，以粮食为原料，经粉碎后加入曲料，在泥池或陶缸中自然发酵一定时间，经高温蒸馏后生产出来的白酒。这与新工艺白酒、即非纯粮固态发酵白酒有着本质的不同。

在这一环节中，尤其值得一提的是，口子窖借鉴了“高温润料法”，并将其创新发展为独有的“高温润料堆积法”。“高温润料堆积”，是口子酒业在借鉴

### ※ 酿酒遗址，考古见证

2008年，由口子隋唐仙指井、老窖池和酒厂建筑群构成的口子窖酒遗址，被评为“第三次全国文物普查重要新发现”。酒遗址至今仍用于口子窖酒的实际生产，“窖香酒远”今犹在。

战国时期，古濉溪已是汴河入淮之口，俗称口子。因其交通便利、水肥土沃、气候宜人，逐渐形成口子镇。由于是两河交汇形成的冲击平原，积蓄了大量的微生物，这里水土好，粮食好，有最适合酿酒的微生物群。两千多年前口子人就在这里世代酿酒为生，酿出的酒因地得名“口子酒”。

据于隋唐时期的口子仙指井作为濉溪最珍贵的酿酒水源，自千年前沿用至今。古泉经地下水系流经此地，因而兼有泉水和井水的双重特点。始建于元末明初

有记录、同步检查和监督，每一环节均有预防措施和纠正措施报告单，且与评估同步。同时，保持与有关机构和协会的密切联系，掌握最新质量信息，不断更新和完善检测手段。

严格的规范，让口子酒业率先通过ISO9001和ISO14001质量管理体系认证，口子窖通过了国家级产品质量认证，2005年通过HACCP管理体系认证，2006年一次性通过标准化良好行为企业管理标准——真正实现了现代企业管理方式，成为全国为数不多、安徽省最先通过质量、环境、食品安全管理体系认证的白酒企业。

“口子窖标准，就是国家兼香型白酒标准！”2003年，口子窖“兼香型”酒标准，被国家标准委员会审批为国家标准GB19328—2003。

酒糟丢弃。”道来如此，但真正工艺操作上的重要节点，却是长久探索积累而成的智慧结晶，也是口子窖酒流传至今经久不衰的秘密财富。

口子窖酒的酿造需要用三种曲，其中的“菊花红心曲”，传承自濉溪千年古法工艺，采用“拉皮”、“上垛挤潮”等古法以多粮制得，被载入中国轻工业部《白酒工业手册》。这种曲如今只在口子能看到。

首届中国酿酒大师张国强，师从“传统濉溪大蒸大回酿酒法传承人”房艺武老先生，于2011年被评为非物质文化遗产项目“口子窖酒酿造技艺”代表性传承人。

传统“高温润料法”的基础上，经过大量实践和反复研究后创新发展的一项独特润料发酵工艺；是将待使用的高粱破碎后，用高度热水浸泡，膨胀并搅拌堆积。此工艺可有效去除原料中的杂味，并带出高粱独有的粮香，使酒中的香气成分更加丰富，是形成口子窖酒兼香风格的香型基础之一。

固态发酵，离不开曲，说到曲的科学创新，业界无不佩服口子酒业的超高温曲。它又称“香曲”，是在传统高温曲的基础上加以突破和创新而研发，口子人的这项科研创举，打破了被称为传统制曲“沸点”的最高温度记录，正是它引出了口子窖酒博采众长、超越传统的兼香口感。目前全国只有口子使用。

的古老发酵池沿用至今，老窖泥中含有神秘有益微生物，无法复制，成就了口子窖独一无二的品质。2008年，国务院第三次全国文物普查，将安徽省淮北濉溪口子窖酒遗址评定为“考古重要新发现”。口子隋唐仙指井作为遗址中保存年代最为久远的文物与元末明初老窖池和1951年酿酒老建筑群共同构成了口子窖酒遗址。

现在，口子窖传承私人酿酒作坊（口子酒业前身）的地下酒窖群中，珍藏着一批历史文物小坛酒，它们传自明末清初时期盛极一时的濉溪口子镇老酒坊，是有真实历史价值的文物酒，被视为口子镇的镇窖之宝。

酿酒遗址和文物酒一起，见证着古老灿烂的口子酒历史。

### ※ 行业巨献，人工窖泥

“千年老窖万年糟”，这是对传统白酒生产的高度概括总结。它突出了老窖的根本作用：没有老窖酿不出好酒。口子人却打破了这个酿酒界的神话。

1963年，一场大雨造成内涝使得几口发酵池被淹，导致出酒率大大降低，当时的时代背景下，有人怀疑是“四类分子”搞破坏。可这些出事故的发酵池反而酿出了更好的酒。这个巧合启发了口子人，在口子第一代酿酒大师、被誉为“酒乡神舌”的房艺武老先生带领下，口子技术团队通过反复科学试验，使用口子窖池黄浆水、酒尾、酒糟，古泉水、大曲粉、老城花土等，以及从元明窖池化验分离出的

部分有益菌株按一定比例配方，模拟口子老窖的微生物系统，以老窖泥微生物富集培养的方法，人工培养老窖泥，并用这些老窖泥建成发酵池，于1964年成功发明了固态法酿酒人工培育老窖技术。

人工老窖生产6个月后的酒与窖龄较长的发酵池生产出来的酒进行对比品尝、化验，无大差异。1986年，口子酒业这一科研项目通过国家科委鉴定，打破了只有百年老窖才能酿出美酒的传统观念，为酿酒业规模化生产出优质美酒，开辟了一条崭新之路。

