藏就是酿的一部分

春生，夏长，秋收，冬藏。藏，是四时轮回里收束蓄力的一环，也是茅台酿造周期里沉静而关键的序章。当草木褪去繁英，向大地收拢生机，地表之下，根系仍在默默延伸、积蓄力量。于茅台而言，立冬的深意正在于此，真正绵长的酿造，从“藏”开始。

端午制曲，重阳下沙，立冬前后造沙，茅台酒酿造植根于道法自然的东方哲思，一套节律环环相扣，循着节气铺展，急不得，乱不得。造沙的核心是一个“合”字。重阳下沙，是一个酿造周期的第一次投料，投入一半总量的红缨子高粱，历经润粮、蒸煮、摊晾、拌曲、堆积、入窖发酵。历时一个月，待到立冬前后开窖，原先的高粱已经充分转化为粮糟，色泽沉润。造沙，便是将另一半未经蒸煮、鲜红饱满的生沙，与窖中取出的粮糟按配比充分拌和，一同入甑混蒸。新生之粮与沉淀酯料在此相合。一半是未经唤醒的生机，一半是时光酝酿的半成品。两种处在不同转化阶段的高粱，在同一甑内彼此交融渗透，生粮自带的清鲜与熟酯沉淀的醇厚缠绕在一起，粮香、糟香层层叠叠，为后续七轮取酒奠定丰富复合的风味基底。

造沙轮次蒸馏，会产出少量新酒。这时的酒体生涩粗粝，尚达不到基酒标准，香气却层次繁复。茅台的传统做法是将这部分酒全部泼回窖池养酯，不单独作为基酒留存。让它回归窖泥酒酯，继续参与漫长发酵，以另一种方式完成自己的使命。立冬之“藏”，藏的不止粮食与酒酯，更是一份不急于求成、静候转化的定力。

立冬为四时八节之一，古有迎冬之礼，民间素有“补冬”的习俗。天地收敛，万物归藏，人亦随之安顿一年所得。时序至立冬，高粱稻谷晾晒入仓，赤水河畔的酿酒人开启了这一轮周期里最沉静的劳作，剩下的就交给时间慢慢造化。赤水河谷立冬时节冷暖相宜，恰好为窖内微生物群落提供了稳定适宜的代谢环境。封窖之后，菌群在低温环境里从容、持续地繁衍代谢，为来年首轮次酒标志性的生粮香、窖糟香奠定基础。





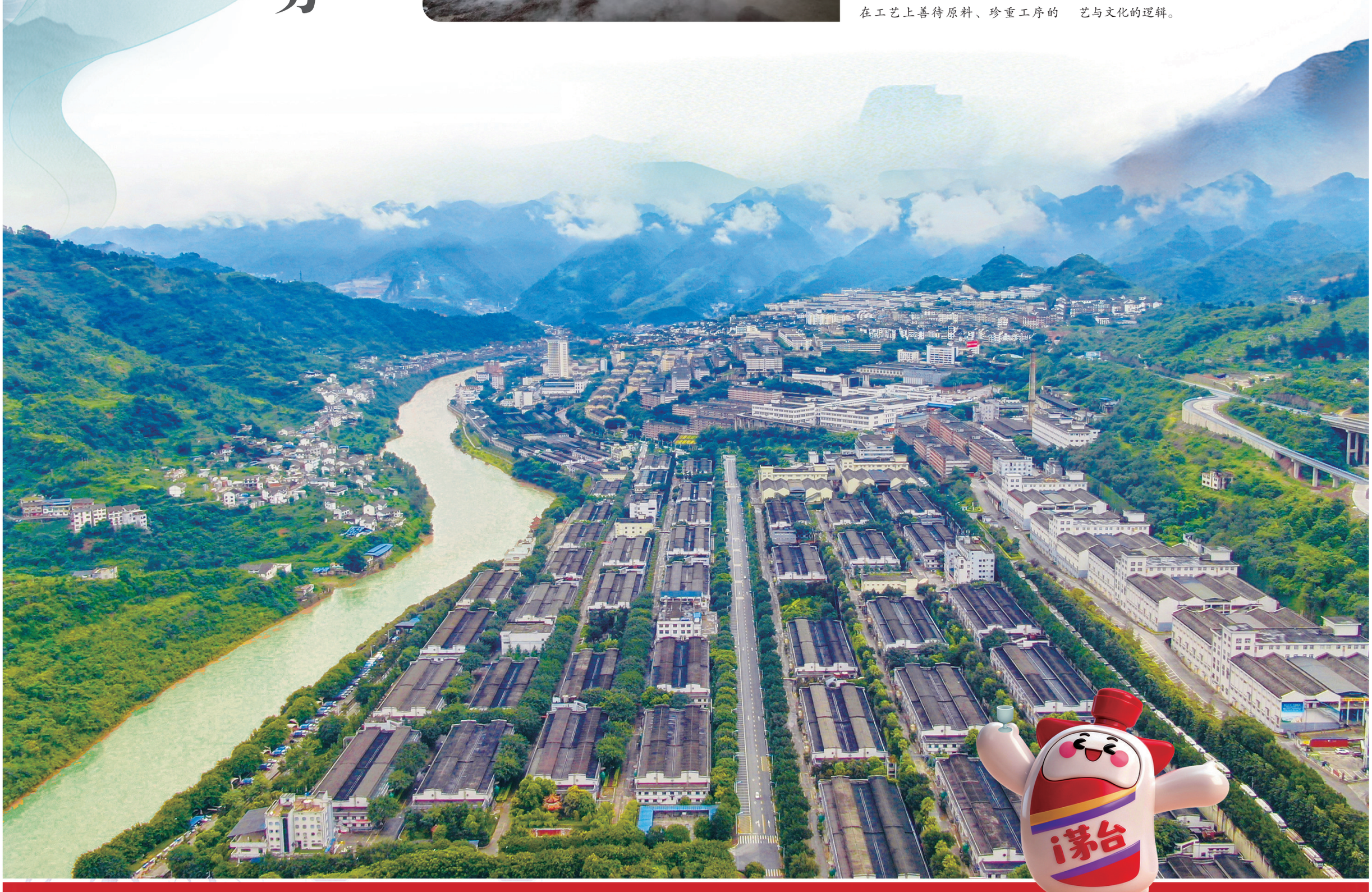
在茅台的工艺脉络里，顺应自然时序、在合适的时节做该做的事，是一条贯穿始终的线索。立冬前后的造沙，便是一场“相合”的修行。把秋日收获与冬日收藏相合，把生粮的潜力与熟酯的积淀相合，把前序下沙的耕耘与往后七轮取酒的漫长期许相合。当快则不滞，当藏则不躁。一瓶茅台酒从投料到出厂，至少历经5年。立冬收束了重阳下沙以来连日的忙碌，为往后数轮取酒的漫长旅程积蓄力量。

藏，本身就是酿造的一环。那些不为人所见的蓄力，本就是最终风味不可或缺的前提。许多至关重要的进程，往往发生在视线之外。正如窖池里的酒酯，不会因为无人注视便停止转化；窖底的微生物，不会因为冬日寒凉停下代谢。

立冬的“藏”，也呼应着茅台在工艺上善待原料、珍重工序的一贯做法。这一做法落到具体环节，是善待每一粒高粱、珍视每一轮酒液、审慎对待每一道工序。红缨子高粱自重阳下沙启程，经立冬前后造沙而生熟相融，从生到熟，由熟而合，每一步都被认真对待。这份态度与冬藏的精神一脉相通。藏，是给予适配的环境、足够的耐心，让万物循着自身节律慢慢蜕变。茅台尊重每一粒高粱的生长时序，尊重每一轮发酵的自然规律，尊重每一道工序不可逾越的时间边界。

立冬过后，酿造进程不断向前推进，造沙混蒸、拌和入窖，封藏发酵，静等来年开窖取酒。轻轻合上窖门，让粮酯安卧窖池，让微生物在幽暗之中持续做功，让封存的时光，慢慢把粮谷化为酯香、把生机变成佳酿。

万物归藏之日，正是酝酿新生之时。藏是酿的一部分，静默蓄力，方得大成。这便是茅台酿造工艺与文化的逻辑。



贵州茅台

社址：北京市海淀区长春桥路6号 邮政编码：100089 社长：何忠国 广告电话：010-68928723 68929266 发行电话：010-68928763 68922651（传真） 总编室电话：010-68928853 电子信箱：zbs@studytimes.cn
出版时间：周一、三、五 定价：全年360元 邮发代号：1-267 国外发行代号：W3970 开户银行：建行北京中关村分行 户名：中央党校（国家行政学院）报刊社 账号：11050163360000000004 承印：