

五粮液历史，是一部寻找好粮酿好酒的历史

从山间田野里的一粒粒粮食，到餐桌上的一杯美酒，完美的味道背后，不仅仅是古老窖池70天以上的漫长发酵和凝聚着无数酿酒工匠的辛勤劳作，而且还是一部人类征服自然、粮食迁移的历史。

金沙江、岷江、长江汇合处的宜宾，一代代酿酒人，从不因山高水远而自我封闭，反而以创新、开放、包容的心，坚守着好粮才能酿好酒的执着，寻找最适合浓香型白酒酿造的原料。

从商周时期樊人酿制的窖酒，到南北朝鲜族人用小麦、青稞或大米等粮食酿制啤酒，开启了多种粮食酿酒的先河；再到唐代用四种粮食酿制“重碧酒”，宋代姚氏家族用大豆、大米、高粱、糯米、芥子五种粮食酿制“姚子雪曲”。明代，按照陈氏秘方“芥子成半黍半成，大米糯米各两成，川南红粱凑足数”的比例，酿制出杂粮酒，五粮酿造技艺基本成型。新中国成立后，因芥子去壳不尽，易使酒产生苦涩味，五粮液进一步创新，采用小麦替换了芥子，最终形成今天的五粮液配方。

高粱产酒清香味正、大米产酒醇和甘香、糯米产酒纯甜味浓、小麦产酒曲香悠长、玉米产酒味含冲香……五味聚齐，才酿出了“恰到好处”“尤以酒味全面而著称”的好酒，而这背后的历史，就是一部五粮液寻找好粮酿好酒的历史。

大米、糯米，起源于中国，长在水田里，春秋秋收，“性格”温和；小麦，起源于西亚，生在旱地里，冬种春收，“性格”热情；高粱，起源非洲，在贫瘠的地方能生长，外壳坚硬，“性格”倔强；玉米，来自美洲，生命力旺盛，颗粒饱满，“性格”阳光。这五种不同“性格”的粮食，用了几千年的时间，才从非洲、西亚、美洲跋山涉水，在宜宾聚齐，交融在五粮液的浓浓酒香里。

在其他地方还在大量采用单一粮食作为原料酿酒时，五粮液为何要采用多种粮食酿酒？其最根本的原因，就是对白酒品质的极致追求。丰富的酿酒原料，会带来酿酒微生物的多样性；丰富的酿酒微生物酿出的酒，口感更好，风味更丰富。为了酿制品质卓越的白酒，宜宾的酿酒匠人不惜成本选用最好的粮食。

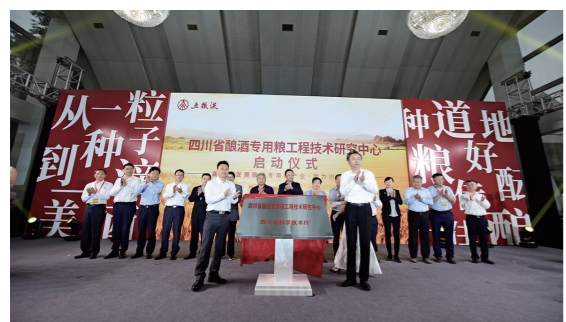
三江汇合的宜宾，自古以来，物产丰富，商贸发达，有着“搬不完的昭通，填不满的叙府”美誉。南来北往的商人，带动了宜宾白酒酿酒业的兴盛，众多酿酒作坊，为赢得竞争，不断革新和提升酿酒技艺，在此过程中，增加了大米、糯米等原料酿酒。

研究民国时期的宜宾酿酒业，你会发现，民国四年（1915年）糯米、高粱、包谷（玉米）、大麦、小麦每斤的价格为32文、8文、7文、6文、10文，常酒、烧酒、老酒、大曲酒每斤的价格为40文、200文、240文、260文；民国十九年（1930年）糯米、高粱、包谷、大麦、小麦每斤的价格为240文、130文、160文、150文、180文，常酒、烧酒、老酒、大曲酒每斤的价格为480文、800文、900文、2000文。可以说，糯米、大米历来都是非常珍贵的粮食，而五粮液自千年前就采用了这样的精细粮食酿酒，这从一个侧面，反映了宜宾为酿味道更好的美酒，总是精益求精，不惜成本。

这种不惜成本追求卓越酿好酒的传统，传承到今天，就成了五粮液的一种理念：“用心不计代价、用工不计成本、用时不计岁月，去酿造每一瓶好酒。”



五粮液长升酒老作坊



四川省酿酒专用粮工程技术研究中心在五粮液产业园区揭牌



五粮液升级建设百万亩酿酒专用粮基地，筑牢原粮品质关

每一滴美酒，都蕴藏着大自然的味道，都是粮食的一次神奇升华。
小麦酿出了苏格兰威士忌、俄罗斯伏特加、德国黑啤，大米酿出了日本清酒，玉米酿出了流行美洲的奇恰酒，高粱酿出了贵州茅台、泸州老窖……
而在名酒世界里，唯有五粮液，千百年来不断寻找，最终确定高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食，融合其精华，酿造出令世人倾心的五粮液。

五粮液：用最执着的心，寻好粮酿好酒



种道地好粮 酝传世佳酿

粮为酒之本，粮食种植是第一关，没有高品质的粮食就没有高品质的美酒。

从一粒种子到一滴美酒，五粮液选遍全国优质产粮地区，种植好粮，从三江汇流的宜宾，到富饶的天府之国，再到东北的黑土地，新疆伊犁河谷……都留下了五粮液寻找种子的足迹。

五粮液专用粮基地必须做好水土资源、地域气候、传统优势、绿色健康、田间条件“五大”品控。

布局在长江上游远离工业污染的地域，全面调查监测周边水土，排除重金属超标区域，以纯净自然生态农业用地，从源头上构建质量安全溯源体系；选择宜宾等适宜酿酒作物生长的地区，种植结构疏松，利于蒸煮，能确保五粮酿造风格的作物；尊重和继承每一片土地原生物种植传统，发挥天府精粮产地的天然优势，种植道地好粮；专用粮基地必须使用物理防治和生物防治，推广天敌捕食、轮作、休耕、种养结合等绿色植保措施，维系水土生态环境的稳定平衡，保证专用粮绿色健康品质；田间管理，与国内专业粮食生产企业合作，运用现代农业技术，科学管理专用粮基地。

五粮液专用粮基地参照欧盟GAP标准，以宜宾为核心、四川为主体、兼顾国内部分酿酒专用粮品种优质产区，通过“核心示范”“战略合作”两种管控模式，在全国范围内共升级建设100万亩符合五粮液品牌发展需要的高品质、标准化专用粮基地。

5月的宜宾，阳光明媚，气温逐渐升高，在翠屏区李庄左湾五粮液专用粮基地，高粱迅速生长，连绵起伏的丘陵，放眼望去，全是喜人的“绿浪”，几个月后，经过收割、验收、入库，这其中的优质高粱将送往五粮液车间，酿造醇香美酒。

在这个基地，五粮液采用生物防虫措施，高粱的最佳播种期、种植密度、种植方式、田间管理、科学植保方面都按标准，严格把控。

五粮液农业公司负责人罗晓东说，中化农业、中粮、中储粮、安徽龙亢农场等战略伙伴帮助五粮液获取优质的生产粮源。此外，双方还在作物生长种植解决方案、作物品种选育、全程技术服务、优质农产品品牌推广等开展合作。“这种合作模式不但降低了种植风险，实现了精准种植和品质升级，更降低了农户的种植成本，在保证基地专用粮的产量和品质的同时，也带动了基地农户增产、增收，实现了‘种出好品质，卖出好价钱’。”

罗晓东表示，“目前，五粮液已经清晰呈现‘从一粒种子到一滴美酒’的全程可溯源链条，形成种、收、储、运、交全产业链闭环品控体系，层层把关，确保每一滴五粮液酒口感纯正、品质如一。”

“实事求是，溯源真实。”简单的八个字背后，五粮液却付出了艰辛努力，从原粮产地，到每一个种植环节，从每一批种子，到每一个种植户，五粮液都做到了全部溯源，保证了酿酒原料来源的高品质。

正是这种对酿好酒的极致品质追求，五粮液人承袭了宜宾四千年酿酒文化，用最好的粮食，酿出了“大国浓香”，开启了白酒新时代。在五粮液的带动下，浓香型白酒如今已占整个中国白酒消费市场份额的70%以上。（杨波）



五粮液专用粮基地

用科学 寻找微生物最喜欢“吃”的粮食

随着人类社会从农业时代进入工业时代，酿酒行业也从传统作坊式的小规模化生产，进入工业化大规模生产，生产方式的变化，带来了酿酒原料供应的变化。各大名酒企业为筑牢原粮关，不停地为原粮种植注入科学元素，升级建设全国领先的高品质专用粮基地。

在这个过程中，五粮液率先在省内外升级建设100万亩专用粮基地，构建了“从一粒种子到一滴美酒”的产品全生命周期质量管理体系，实现原粮100%可预检、可追溯、可管控，保证了酿酒专用粮的供应。

为保证每一颗粮食的品质，五粮液走遍中国的山山水水，寻找没有污染、最适合种植的地方，建设专用粮基地。聘请国内顶级的院士、专家，从成千上万的品种里，选出适合酿酒特性的种子种植。

中国人多地少，过去科研更多关注口粮，对酿酒专用粮研究不够。比如，人更喜欢蛋白含量高的大米，但酿酒微生物却喜欢蛋白含量低的大米。科学研究表明，人所需的优质口粮，与酿酒微生物所需的专用粮之间，存在着不小的差异；种植酿酒专用粮，必须从传统的种植，上升到考虑微生物喜好层面。

2019年9月19日，为寻找最适合微生物“吃”的粮食和筑牢原粮关，国内首家省级以上酿酒专用粮研究平台——四川省酿酒专用粮工程技术研究中心在五粮液产业园区揭牌，国内顶级粮食专家齐聚宜宾，探索从粮食基地入手，从种子开始，注入科技的力量。

宜宾五粮液有机农业公司，是五粮液酿酒专用粮供应链平台管理公司。该公司技术部负责人钟和平博士说，酿酒业的真正主

角是微生物，酿酒工人主要是为微生物调控好酿造微生态环境。为了服务好微生物，五粮液升级建设专用粮基地的时候，把种子放在最关键位置，找到最适合微生物发酵的种子，找到最适宜的土地种植。

从成千上万的品种种质资源中，选出符合酿酒特性，最适合微生物生长的粮食，是一个很严肃的科学过程，数年甚至数十年才能选出一个优秀的酿酒专用品种。

曲麦是制曲的最好粮食作物。然而，一般农户喜欢种植强筋小麦，口感更好，但微生物却喜欢皮薄，质地柔软，吸水性强的弱筋小麦。为了寻找适合制曲和酿酒的小麦原料，五粮液从上万个种质资源里，优选了200个品种，层层筛选淘汰，优中选优，最终选定川北区域软质率高的弱筋小麦种植。这个品种，常年生长于四川盆地西北部，海拔500—1000米的平坝浅丘地区，结构疏松，十分适合制曲和酿酒。

为了寻找好的水稻种子，五粮液农业公司团队走访了泛宜宾地区所有水稻产区，终于在江安县找到本地专用大酒谷（糯米），该种子已传代三四十年，且未与其他水稻混杂。经过五粮液专业技术团队改良，研发优化的全新糯稻产品籽粒饱满，质地柔软，腹白平实，成为配制五粮液最佳原粮。

此外，经过筛选，五粮液选取富含矿物质、淀粉含量高的川南原生水稻；具有淀粉含量高、脂肪适量、植酸多等特点，且在发酵过程中通过水解得到环己醇及磷酸甜味明显，可使酒体绵软舒适喷香扑鼻的川南浅丘玉米；富含大量单宁青花素等成分，自古便是川南地区酿酒重要原材料的川南糯红高粱，并推广种植，从种子的源头筑牢了酿酒原粮关。



川北弱筋小麦



五粮液园区一角