

酒 类

酱香、浓香、其他香、香飘四海；
茅酒、董酒、贵州酒、酒冠五洲。

贵州是名酒之乡，是我国名优酒的主要产区之一。酿酒历史源远流长。据《史记》记载，早在 2000 多年前贵州就有酿造业了。从贵州省博物馆中陈列的“战国末至西汉早期”出土文物中，可以得到充分的证实。汉朝的“枸酱酒”宋代的“风曲法酒”清代著名小说《镜花缘》中称道的“苗酒”、“夹酒”等，均系贵州古老的名特产。

贵州地处云贵高原，山川秀丽、气候温和、无霜期长、空气湿润、泉水甘冽、土地肥沃偏酸性，很适合酿造微生物的生长与繁衍。具有生产优质白酒的得天独厚的自然条件。

千百年来，勤劳智慧的贵州各族人民，在酿造技术上积累了极其丰富的经验，并巧妙地

结合贵州的气候、土壤、水质等优越自然条件，酿造出品种繁多、香型各异、风格独特的佳酿。享有国酒之称的“茅台酒”驰名中外，被列世界三大名酒之一。它是劳动人民智慧的结晶，为中国人民和贵州人民增添了光彩。

贵州酒，工艺独特、香型齐全、品种繁多，晶莹透明、质地纯净、醇香浓郁、味感丰满、香气足而不艳、酒度低而不淡；慢饮细品，韵味万千，回味无穷，是一种特殊的享受。

名酒之乡美酒多，在全国名酒中，贵州省就有“茅台酒”和“董酒”两个国家部级优质产品，就有“习水大曲”、“平坝窖酒”、“习龙大曲”、“朱昌窖酒”、“贵州醇”、“茅河窖”、“新峰窖酒”等7个；加上贵州名酒就有48个之多。众多的名优酒形成了贵州经济的一大优势，故人们赞美说：“云南烟，四川酒，贵州烟酒双兼优”。

限于历史条件，贵州过去对酒的开发受到一定限制，因而名声好但产量少。党的十一届三中全会以前，年总产量仅3—4万吨，名优酒不到4千吨，省内供需矛盾突出，每年还要从省外调入。因此，贵州酒除茅台酒国内外都很熟悉外，其他酒却鲜为人知。三中全会以后，在党的改革、开放、搞活方针指引下，贵州酿酒业才得到了迅速发展。1984年以来，在省委、省政府的重视下，总投资4.3亿元，发展名优白酒，生产发展很快。饮料酒总产量：1980年4.53万吨，1983年7.16万吨，1986年15.99万吨。其中名优白酒的产量：1980年2335吨，1983年5774.2吨，1986年2.8万吨。到1987年底止，饮料酒的产量已达19.54万吨，其中名优白酒产量已达3.8万吨。不仅满足了本省人民和省内旅游事业的需要，还可以供应全国市场和出口。

本类介绍的31种酒，均是历史悠久的传统名酒，其中绝大多数荣获过省以上优质产品称号。

国家名酒——

贵州茅台酒

香飘四海、誉满全球的贵州茅台酒，因产于黔北赤水河畔的仁怀县茅台镇而得名。贵州茅台酒与英国苏格兰“威士忌”、法国科涅克“白兰地”合称世界三大名酒。向为我国名酒之冠，享有“国酒”之称。

贵州茅台酒历史悠久 源远流长。据考证 早在 2100 多年前，今茅台镇以及下游一带，便以酿制甘美的“枸酱酒” 而享盛名。公元前 135 年（汉建元六年）西汉武帝令唐蒙出使南越（今广州），在南越王的宴席上，吃到了枸酱酒，认为很好。故汉武帝亦甘美之。公元前 130 年（汉元光五年）唐蒙又奉武帝之命 出符关（今四川合江县南），逆赤水河而上，沿着枸酱酒走私南越的商道赴夜郎国，想必也吃到这种历史名酒，故清代仁怀直隶厅同知陈熙晋有诗云：

尤物移人付酒杯，荔枝滩上瘴烟开；汉家枸酱知何物，赚得唐蒙罽部来。

当时的枸酱酒，虽不是当今的茅台酒，但与茅台酒有着渊源的关系。

在北魏人贾思勰所著的《齐民要术》中，已介绍一种曲酒。书中说：“酿法酒，皆用春酒曲”。北宋朱翼中《酒经·总论》中对此种酒也有论述。公元 1108 年（宋大观二年），设立仁怀县 属磁州（今习水县土城）管辖。从宋人张能臣的《酒名记》中，说

明在这一带产一种名酒——“风曲法酒”。由此推断，在宋代之前，这里已开始生产大曲酒了。

贵州高原山高坡陡，道路崎岖。贵州不产盐，吃盐全靠四川运来；而且黔北所产锡矿、铜矿要北运四川。《增修仁怀厅志》记载：“川盐每岁由河运至仁怀县茅台村登陆贩卖 源源济济……”。当时的茅台村已成为商贾、船工云集之地，这为茅台酒的生产、贸易提供了客观的条件，从而促进了茅台酒的兴旺发达。

茅台酒最早也可考的史实是“大和烧房”。“烧房”即烧酒作坊之意。1803年（清嘉庆八年）在仁怀县茅台村杨柳湾（即茅台酒厂所在地）建有一个化字炉，上面镌刻的捐建名单中有“大和烧房”。这说明在这里建炉以前，当地的酿酒业就已经有一定的规模了。1840年脱稿的郑珍与莫友芝合刊的《遵义府志》的记述中，也证明了这一点。书中引用《田居蚕室录》的话说道：“茅台烧房不下二十家，所费山粮不下二万石，青黄不接之时，米价昂贵，民困于食，取此故也”。当时所费山粮若按3公斤耗产0.5公斤酒计算，其产量已达170吨左右。这个数字说明当时茅台酒的产量已经是相当高了，这在我国酿酒史上也是空前的。

茅台村产的酒，在清代已很著名。1843年（清道光二十三年），清代大儒郑珍路过茅台，饮了茅台酒，赞叹不已，当即赋诗一首，其中一句谈茅台酒是：“酒冠黔人国。”1854年（清咸丰四年）吴振城编撰的《黔语》中记载：“茅台村隶属仁怀县，滨河土人，善酿茅台春，极清冽。”1863年（清同治二年）遵义县团溪商人华桎坞在茅台创办“成义酒房”，所产酒称“华茅”。1873年（清同治十二年）仁怀县的石荣霄和孙全太（秀才）以及经营“天和”盐号的王立夫，共同集资400两银子，成立“荣太和烧房”，名称取自前两人名字和后一人盐号的各一字而成。后来孙退股，石姓还祖姓王，改名“荣和烧房”，所产酒称“王茅”。

茅台酒的发展，是在1929年以后。当时贵阳资本家周秉衡

在茅台建立“衡昌茅台酒厂”，1935年该厂因经济困难而歇业。1938年贵阳资本家赖永初与周秉衡联合组成“大兴实业公司”，周以“衡昌茅台酒厂”为股，合伙经营。1940年周将“衡昌酒厂”全部卖给赖永初，1941年“衡昌茅台酒厂”改名为“恒兴茅台酒厂”。所产之酒称为“赖茅”。从此茅台酒的生产经营形成了华、王、赖三足鼎立之势。不过，发展并不很快。1948~1949年，茅台酒总的产量仅35~45.5吨左右。其中成义酒房所产“华茅”约为10~15吨；荣和烧房所产王茅约为5~5.5吨；恒兴酒厂所产赖茅约为20~25吨。

解放后，茅台酒才得到了健康发展。1951年，政府在“成义酒房”的基础上创建了“国营贵州茅台酒厂”；次年，又接收了恒兴、荣和两家酒厂。

国营贵州茅台酒厂成立后，相继加强了领导，不断完善生产工艺，扩大生产设施，开展科学研究。从此，茅台酒才得以高质量、高速度发展。1955年产量便达209吨，现有生产能力为1200吨；目前正在扩建，扩建任务完成后，年产可达2000吨。

茅台酒在国内、国外声誉之高、影响之大，是世界蒸馏白酒中所罕见的。1915年在美国旧金山举办的巴拿马万国博览会上，茅台酒获得金质奖。在1935年举办的西南各省物品展览会上，茅台酒又荣获特等奖。新中国成立以来，在全国历届评酒会上，茅台酒均独占鳌头，蝉联一、二、三、四届国家名酒称号。1979年获国家优质产品金质奖，1984年又获国家名酒金质奖。1985年经法国国际美食及旅游委员会研究评选，认为茅台酒达到了国际高质量标准，授予国际商品金质奖，出口商标可印上该会的“舍桂”徽号。

茅台酒在第二次世界大战期间，经常被苏联政府列入宴请外宾的珍品，当时的苏联外交部长莫洛托夫就曾用茅台酒多次招待各国外交使节。1955年，周总理在日内瓦开会期间，曾用茅台

酒招待外宾，国际友人赞不绝口。70年代初，恢复中日、中美邦交，周总理相继用茅台酒款待两国首脑，日本前首相田中和美国前总统尼克松、国务卿基辛格都为之倾倒。从此茅台酒身价百倍，掀起了世界性的“茅台酒热”。

中外名流以一睹茅台酒的风采为乐，以一品茅台酒的香醇为快。名人墨客纷纷题诗题词，赞叹不已。清代记述当时仁怀风景的“竹枝词”中写道：

茅台香酿酱于油，三五呼朋买小舟；
醉倒绿波人不觉，老渔唤醒月斜钩。^②

诗人描绘荡舟赤水河，畅饮茅台酒的诗情画意，表达了其乐无穷的韵味。茅台酒厂四时佳宾不绝，他们赠锦旗、题字“祖国之光”、“祖国之瑰宝”表达了他们赞扬茅台酒的情怀。

茅台酒之所以香溢五洲四海，和它的产地所处的得天独厚的地理条件是分不开的。仁怀县位于贵州省北部的赤水河中游，地处大娄山脉南段西侧，贵州高原向四川盆地过渡的斜坡地带。而茅台镇则处于群山环抱的河谷地带，这里山高坡陡，赤水河环绕其间，周围高山海拔最高 1681.4 公尺，而河谷最低海拔仅 329 公尺。因此有人形容这里的地形是：“两山夹一河，出门就爬坡”，形如一个天然酒窖。这里属中西热带湿润季风气候，全年无霜期长达 309 天，年平均降雨量为 1023 毫米，年平均气温为 15.8 度。这种湿热的气候，充沛的雨量，优良的水质，加之偏酸的土壤，有利于酿酒微生物的生长与繁衍。当地劳动人民在长期的生产实践中，利用这种独特的自然条件，创造了独特工艺，酿造出具有独特风格的茅台酒。茅台酒制作工艺复杂。1936 年编修出版的《遵义府志》记述说：“茅台酒……制法纯用高粱作沙，煮熟和小麦面三分，纳酿地窖中，经月而出蒸熇之，既熇而复酿，必须数回而后成，初日生沙，三、四轮日燧沙，六、七轮日大回沙，以次日小回沙，终乃得酒可饮，其品之醇、气之香，乃百经自具，作

假曲与香料而成。造法不易，他处难于仿制，故独以茅台称也。”

茅台酒是酱香型的楷模，酒精含量 53°，其风格特点是：酒液晶莹透明，酱香突出，幽雅细腻，酒体醇厚丰满，香而不绝，低而不淡，回味悠长，空杯留香持久。据现代科学仪器分析，在茅台酒中含有一百多种微量化学成分。

茅台酒的生产季节性强，端阳节后开始踩曲，重阳节后开始下沙。生产周期长（10 个月）发酵蒸酒轮次多（八九次）贮存时间久（4 年）其工艺特点是：

一、“四高操作法”：即高温制曲（纯小麦制曲，制曲温度在 60℃ 以上，最高温度可达 65~70℃），高温润料（润料水温 90℃ 以上，润料时间 24 小时）高温堆积加曲后堆积糖化产生酱香，使之升温达 45~50℃ 时间 4~5 天）高温流酒（流酒温度在 35℃ 以上）

二、生产周期长，发酵蒸馏轮次多。即两次投料（第一次称“下沙”第二次称“糙沙”，两次各占其半），9 次发酵（每次发酵期为 30 天），7 次取酒。整个生产周期大约在 10 个月以上

二、原料采用当地糯高粱，“下沙”破碎料占 20%，整粒占 80%；“糙沙”破碎料占 30%，整粒 70%。“下沙”时，加适量的配糟。

四、回酒发酵，以酒养糟。每轮次下曲前，加酒尾 1~2%，堆积后人窖时再加酒尾 1%。

五、分层蒸酒，分香型分等级入库。发酵窖为泥底，石壁构造。蒸酒时，按酒醅在窖内的不同部位分层蒸馏。所产的酒，分酱香型酒（顶部高温处及中下部酒醅产生）窖底香酒（窖底产生），醇甜酒（中上部酒醅产生）。上述各类型酒分等分别入库。

六、长期贮存（四年左右）精心勾兑，经品评检验，符合出厂标准，方可包装出厂。

茅台酒的包装分为 500 毫升、250 毫升、125 毫升，50 毫升

四种规格 注册商标 外销为“飞天牌”内销为“五星牌”。包装古朴、典雅、庄重、和谐、大方，多次获得包装装潢最高奖赏。

贵州茅台酒是劳动人民智慧的结晶，它是贵州劳动人民充分利用独特的自然环境，采取独特的酿造工艺，酿造出的具有独特风格的世界名酒，值得引以骄傲和自豪。在振兴中华，建设四化，开展外事活动，国际贸易，旅游事业和美化人民生活等方面，贵州茅台酒将作出更大的贡献！

注：

见北宋宋伯仁《酒小史》。

②引自曹丁同志的《茅台酒考》

（唐易强 吴 当）

董 酒

董酒是国家名酒之一，产于贵州省北部历史文化名城——遵义。

遵义，不仅以中国革命的历史名城闻名，还以酿美酒之乡而著称。

董酒厂座落在遵义市北郊距市区 7.5 公里的董公寺，往北 40 公里是著名的天险“娄山关”，川黔铁路、公路之侧。这里地处贵州高原主体北端，以低山丘陵和宽谷盆地为主，由于大娄山脉的影响，董公寺一带局部小气候稳定，冬无严寒、夏无酷暑、田土肥沃、绿树成荫、清泉漫流、环境幽静，很适合酿造微生物的生长繁殖，是一个酿酒历史悠久的地方。

董酒的酿造史可以追溯到魏晋南北朝时代，到清代末期，这里的酿酒业已具有一定规模，小曲酒作坊处处可见，酿酒技艺互通互融，仅董公寺至高坪约 10 公里的地带，就有酿酒小作坊十

余家。而以酿造世家程氏作坊所酿小曲酒最为出色。早在100多年前，贵州文人肖光远曾“愁处暑”、“避秋虎”于遵义城北，并题有“为惜清凉好呼酒，世间炎热亦何有”。“呼酒”饮而忘炎热的诗句。这与今日董酒的爽喉生津、不燥不热、令人心旷神怡的特点是相印的。

今日的董酒，创始于本世纪20年代的程氏酒坊。程氏后人程明坤，字翰章，汇聚前人技艺而吸人所长，结合当地水土、气候、原料等条件，创造出别具一格的“董公寺窖酒”。40年代初，经人提议将“董公寺窖酒”保留头尾二字，定名为“董酒”。并将散装销售改为瓶装销售，在川、黔、滇、湘等地颇有名气，但年产量始终没有突破8吨。解放前夕，经济萧条，程氏小作坊关闭，“董酒”在市场上绝迹了。

1957年，遵义市政府决定发掘这一传统名产，由遵义酒精厂派人在原程氏小作坊基础上修灶建窖，恢复生产，一次成功。次年，酒样送上级鉴定，并送到北京。当时国务院总理办公室批示：“董酒色、香、味均佳 建议当地政府予以恢复发展。”自此，董酒犹如枯木逢春，试产的当年即达到解放前生产水平，1966年突破80吨。在“文革”期间，徘徊十年。1977年突破百吨关，1986年突破千吨关，1989年将达到3000吨生产能力。

董酒属于大曲其它香型白酒，以其独特的工艺，典型的风格，优良的品质在中国名酒中独树一帜，驰名中外。因此，有人把董酒的香型称为“董型”。董酒名贵，主要是名在质量上，贵在工艺上和风格上。它是采用优质高粱为原料，以厂区西面8公里的“水口寺”地下水为酿造用水。其工艺有四大特点。

第一、发酵池偏碱，窖地采用猕猴桃的根和藤泡汁，拌和石灰和白泥筑成，不同于一般的泥窖、石窖和水泥窖。

第二、糖化发酵剂是大小曲并用。大曲、小曲中均有名贵中药材，大曲是用小麦和40多味中药材制成，小曲是用大米和90

多味中药材制成。小曲小窖制取酒醅、大曲大窖制取香醅，酒醅香醅串蒸而成。

第三、香醅是用小曲酒糟加大曲再发酵，而且发酵期长达半年以上。

第四、蒸馏采用串香工艺。即在蒸馏时，在甑篦上先装上用小曲制的高粱酒醅，接着在上面装上用大曲制的香醅，串蒸得酒。再经量质摘酒，分级陈酿（陈酿期一年以上）科学勾兑、严格检验、精心包装而出厂。

董酒典型风格的内涵是十分丰富的，有关文献报道，董酒含酸、酯、醇、酚等微量成分达百余种，现还有数十种未被认识。董酒的香味成分与其他名优酒不一样，具有“三高一低”的特点，即丁酸乙酯、高级醇、总酸含量较高，是其他名酒的3~5或2~3倍；乳酸乙酯含量则是其他名酒的二分之一以下。“酯香、醇香、药香是构成董酒香型的几个重要方面。董酒的风格特点是：既有大曲酒的浓郁芳香，又有小曲酒的柔绵、醇和、回甜，还有微微的、淡雅舒适的药香和爽口的微酸，酒体丰满协调。行家们概括为：酒液清澈透明，香气幽雅舒适，入口醇和浓郁，饮后甘爽味长。

董酒自1957年恢复生产以来，由于厂领导、科技人员和全厂职工注重质量，在全省和全国评酒会上，多次被评为“贵州名酒”和“国家名酒”。受到广大消费者的好评。1963年在贵州省第一届评酒会上被评为“贵州名酒”，同年在第二届评酒会上，被评为“中国名酒”，跨入中国八大名酒的行列。1979年在贵州省第二届评酒会上再次被评为“贵州名酒”、“优质产品”，同年在第三届评酒会上再次被评为“中国名酒”。1983年在贵州省第三届评酒会上，再次被评为“贵州名酒”。1984年在全国第四届评酒会上，再次蝉联“中国名酒”，并荣获质量金质奖。1986年在贵州省第四届评酒会上，再次蝉联“贵州名酒”，并荣

获“金樽奖”。

董酒自 1977 年开始出口，创汇逐年增加，现已远销东南亚、日本、加拿大、美国等地区和国家。

董酒在包装装潢上有较大突破，现已形成两个包装系列，一是容量系列：500 克、250 克、125 克；二是系列礼品盒包装。从内涵到外型都较为协调。整个包装装潢式样新颖、挺拔高雅、富丽堂皇，具有民族特点和现代色彩。在酒类包装装潢中别开生面，独具一格。在国内曾多次获奖，深受中外人士的欢迎和赞赏。

为了适应广大消费者对低度白酒的要求和实现国务院领导同志提出的白酒应“高度向低度转化”，的指示。董酒厂还与省轻工研究所配合，研制成酒精含量 38° 的董酒——“董醇”。董醇是用优质董酒经降度、除杂、增香、精心勾兑而成。较完整地保持了董酒的风格特点，包装装潢高雅名贵，很受消费者的欢迎，1986 年在贵州省第四届评酒会上被评为“贵州名酒”荣获“金樽奖”。

（唐易强）

酱香型名酒——

习 酒

习酒产于习水县二郎滩，是贵州省习水酒厂继浓香型习水大曲名声大振之后，创制的大曲酱香型名优酒。

习水原属仁怀县，1915 年由仁怀析置湄潭县，1959 年改为习水县。据传，习水古为习国所在地，那时二郎滩一带就已善酿

美酒了。传说古时习国的国王有个漂亮的女儿名叫习妹，她爱上了二郎滩撑船的郎哥，习妹经常偷偷地把父王的习酒送给郎哥暖身驱寒。这事被国王发觉以后，竟要斩首郎哥。元宵之夜，习妹和郎哥同饮习酒，结为夫妻，然后投入赤水河殉情。不久，国王气死，习国灭亡，习酒从此失传。

黔北与川南毗邻地带，国家名酒茅台酒、董酒、五粮液、泸州特曲、郎酒荟萃其间，地方名酒星罗棋布，是我国出类拔萃的名酒之乡。习酒厂的厂址距离“国酒”产地茅台镇仅 50 公里，与国家名酒四川省古蔺郎酒厂隔河相望，共饮一江水。而茅台酒、郎酒又都是酱香型，证明二郎滩是酿造酱香型酒的宝地。而且，1958 年就在这里投资建成贵州郎酒厂，生产酱香型回沙郎酒成功（后因原料紧缺被迫停产）。

习水酒厂珍惜主观、客观上的有利条件，决心恢复和发展已中断十多年的回沙郎酒和绝迹数千年的古习酒，卓有成效。习水酒厂于 1976 年组织力量开始试制，1978 年向省、地区有关专家和技术人员送样，尝评后鉴定为；具有酱香突出，质量良好的优点。1981 年省科委将试制“酱香型”新产品作为重点科研项目下达给习水酒厂。1983 年 5 月省科委组织科研单位、大专院校等工程技术人员 40 多人，在贵阳市召开技术鉴定会，与会人员一致认为习酒具有酱香突出，酒体丰满，醇厚绵甜，回味悠久，留香不息的特点和风格。

习酒自 1983 年问世以来，获得了一系列荣誉；1984 年评为遵义地区名酒，荣获省优秀新产品奖，名列食品类第一，同时获得省科研成果奖；1985 年在广州秋季交易会上作为宴会专用名酒，同年由国家指定参加在北京召开的亚洲及太平洋地区国际贸易博览会。1986 年省第四届评酒会评为贵州名酒 荣获“金樽奖”。

习酒采用酱香型工艺的精华，酿造工艺自成一格，以优质高粱为原料，利用优质水源，以小麦制曲。工艺特点有四高：高

温制曲，高温堆积，高温发酵，高温蒸馏。伏天制曲，重阳下沙，两次投料，七次蒸馏，七次取酒，一年一回生产大周期，陈酿长达三年之久。精心勾兑达到标准样水平，经厂评酒委员会签字批准，方能包装出厂。包装用乳白色玻璃瓶，并用彩盒装潢，美观、大方、庄重、高雅。

习酒感官要求和理化指标，经省级检测部门化验，均达到并超过部颁标准。酒精含量 52 度，具有色泽微黄透明、酱香突出、幽雅细腻、酒体丰满醇厚、回味悠长，饮后空杯香气犹存、低而不淡、香而不艳的独特风格。

习酒已成为钓鱼台国宾馆、人民大会堂、北京饭店等高级宴会用酒，还供应遵义、贵阳、上海、广州高级宾馆接待贵宾用酒，销往港澳地区，并出口日本、新加坡、马来西亚等国家。在钓鱼台国宾馆总统府卧室专用酒柜内，习酒与茅台酒、董酒等国家名酒并列。国际友人赞誉为“酒中皇冠”、“中国食品的新秀”。1987 年 4 月，在全国白酒协会会长苗志岚带领下，全国评酒委员高月明、曹述舜、洪云凯、栗永清、季克良及有关专家学者到习水酒厂参观指导，经专家们认真品评，一致认为习酒独具风格，具有相当竞争能力。苗志岚会长临别题词：“赤水河畔酒飘香！”

习酒不仅质量好，扬名快，而且生产规模可观。预计 1987 年可产 1000 吨，1988 年提前完成扩建任务后，年产可达 3000 吨。

（刘大国 肖成孝）

怀 酒

怀酒，产于贵州省仁怀县。仁怀县是驰名中外的“茅台酒”的产地。在佳酿之乡，怀酒象一颗灿烂的明珠，镶嵌在仁怀县城。

1915 年，茅台酒在巴拿马万国博览会上获得金奖后，在仁

怀县城引起了轰动。当地名流倡议：“城西二十里的茅台镇能酿出佳品，县城何不试之”。于是，仿茅工艺的“土酒”作坊相继产生。但限于当时历史条件，不仅产量少，发展慢，而且还几经兴衰。

解放后，于1954年建立了国营仁怀县酒厂，聘请了原茅台镇“恒兴”酒坊酿赖茅的酒师肖绍恒和茅酒厂酒师曾光礼，按照茅台酒的工艺制作。他们以当地优质高粱为原料，高温曲为糖化发酵剂，砂石砌窖，端阳踩曲，重阳投料，生产周期十个月，九次蒸馏，七次取酒，先堆积糖化，后入窖发酵，多次蒸馏，量质摘酒，分类分等贮存三年以上，然后精心勾兑出怀酒。怀酒经茅台酒厂勾兑技师、副厂长李兴发同志鉴定后认为，酱香突出、酒体质量好，是有发展前途的酒。1958年送省轻工厅参加全省评比。得到有关行家的赞誉。

怀酒除了与茅台酒共享土壤、气候条件、同一工艺外，还与优良的水质分不开。酿造怀酒的水源来自城南的“葡萄井泉”。此泉水冬暖夏凉，水经砂石过滤后喷出水面，形如串串葡萄，团团簇簇，天旱不干，久雨不浑，常流不断，水质佳美，景色宜人。真可谓“佳泉酿出美酒，美酒必有佳泉。”

怀酒的风格特点是：酒液晶莹透明，酱香幽雅，酒体醇厚，绵软细腻，留香悠长。酒精含量53°。怀酒问世以来，产品质量稳步提高，声誉与日俱增，外交部曾多次用怀酒接待国际友人，中南海也把怀酒列为宴宾酒之一。目前怀酒已畅销20多个省、自治区、直辖市。得到广大消费者的赞赏。

怀酒1980年荣获省商业系统优良酒；1983年在全省第三届商业评酒会上荣获产品质量第三名；1984年、1986年两次荣获遵义地区名酒称号；1986年在全省商业系统白酒评比中获优质奖和酱香型酒第二名；1986年12月贵州省第四届评酒会上，一举夺得贵州名酒称号，并获省人民政府颁发的质量“金樽奖”。

怀酒包装装潢美观大方，十分考究，商标上有“金樽奖”图

案和“贵州名酒”标志。采用独具一格的乳白玻璃瓶包装，扭断式机压铝盖封口，外有精美的彩盒。包装规格分500、250、125毫升三种。很受消费者喜爱。

怀酒现年生产能力为600吨，目前正在进行技改和扩建。技改完成后，生产能力将达到2000吨。今后将有更多的怀酒供应市场。

(唐易强)

珍 酒

国营贵州珍酒厂生产的珍酒，因采用茅台酒的酿制工艺，具有茅台的风格，被人们誉称为“易地茅台”。又因1985年12月，在国务院办公厅召开的珍酒鉴定汇报会上，国务委员方毅曾为其题词：“酒中珍品”故而得名。

珍酒厂座落在遵义市北郊龙坊村，这里环境幽美，空气新鲜，气候宜人，历为酿酒之乡。据《遵义府志》记载，在唐代之前，这里就有“以粳米或麦粟黍酿成……用细竹通节入坛内甑”的所谓甑酒。明张道疑曾有《咏龙坊诗》：“或卖痴来或卖颠，谁能识我是神仙，有人问我家何处，酒醉北郊龙坊边。”诗中的“龙坊”即指今遵义市北郊龙坊村的龙坊泉。

龙坊村一带有酿制美酒的地理、土壤、气候和水质等良好条件。它是贵州通往天府之国四川的铁路公路必经之地，运输方便。它北依娄山、南临乌江，海拔为850~1100米，属中亚热带季风气候，冬无严寒，夏无酷暑，雨量充沛，光、热、水同季，平均温度为15.2℃，无霜期可达281.1天，有利于酿造微生物的生长。龙坊清泉水水质清冽甘冽，是酿制珍酒的理想用水。据老辈人传说，龙坊泉水为神水，在很早以前，龙坊一带一片荒凉，乡民们

只能靠采撷竹笋度日。村中有位美丽善良的少女，在上山采撷竹笋时，偶然发现一株正在汨汨“淌泪”的竹笋，甚觉其可怜，便呆呆地依偎在这株竹笋的身边进行保护，禁人采撷。突然这座山下陷，这株竹笋变成了一眼清泉。原来那“淌泪”的竹笋是一条巨龙的角，这条龙被少女善良的心所感动；沉入了大海，吐出一股长流不断的泉水，以报少女之情。这股泉水就是现在的龙圪泉。因为其水质好，乡民们使用它酿造美酒，兴起座座酒坊。

建国后，茅台酒一直供不应求，70年代初，周恩来总理曾有“茅台酒生产要发展”的指示，但因茅台酒厂受当地条件的限制，大规模扩建有困难。所以1974年开始在龙圪村筹建茅台酒易地试验厂，1975年国家科委正式下达了对茅台酒进行易地试验生产的任务，贵州省遵义酿造研究所与茅台易地试验厂受领任务开始研制。他们在中央和省的支持下，从茅台酒厂调来一批有经验的技术、管理人员和工人，并配备了比较先进的仪器和设备，经过9个周期、63个轮次、3000多次分析试验，终于酿制成与茅台酒香型一致的白酒。1985年定名为“珍酒”。同年国家科委委托贵州省科委进行鉴评，参加鉴评的专家教授一致认为该酒：酒香色清，酱香突出，酒体醇厚，回味悠久，空杯留香持久，饮不上头，食不口干，具有茅台酒风格。更为可喜的是，经中国原子能研究院广州试验中心和四川大学分析鉴定，珍酒还含有微量硒，经常饮用，会有防癌治癌之功效。

珍酒诞生之后，在短短的二三年内，就迅速赢得了国内外市场，并获得一系列荣誉。1986年12月，珍酒在贵州省第四届评酒会上，一举荣获“贵州名酒称号”；同年获省出口产品包装一等奖和省科学进步奖；1987年3月获经贸部出口商品包装一等奖。珍酒现已畅销国内29个省、自治区、直辖市，并远销香港，出口日本、新加坡、马来西亚、南朝鲜、法国、西德等国家和地区。还成为国内一些高级宾馆、饭店宴会上的佳酿。

珍酒的加工酿制工艺十分讲究，采用优质高粱为原料，以小麦制成大曲香醅，把茅台酒独特的制作工艺与现代科学技术相结合，进行高温制曲、二次投料、堆积增香、回酒入窖、八轮发酵、七次蒸酒、分次入库、分型分级贮藏、精心勾兑而成。工艺流程是：淘洗高粱→蒸煮→拌曲→下窖→起窖→蒸馏→摘酒→存放3年→勾兑→贮存半年→检验包装→出厂。珍酒包装古朴典雅、富丽堂皇、美观大方，选用湖南醴陵有名的蔚兰色陶瓷瓶及透明晶莹的玻璃瓶，瓶型呈圆球状，像个大珍珠。计重包装分为125克、250克、500克三种。珍酒的系列产品有珍窖、38°低度珍酒等，年总产量已近1000吨。

（熊成合）

金沙回沙酒

金沙回沙酒，是金沙窖酒厂用茅台工艺酿成的传统名酒。

金沙县与生产茅台酒的仁怀县毗邻，具有酿造名酒的自然条件。本世纪30年代初，茅台酒技师刘开庭同志回到金沙，在安底镇乡绅黄慎初先生的“慎初酒坊”以陡滩的优质水按茅台工艺生产“慎初斗酒”。

据“慎初斗酒”陶坛包装的说明书记载：“黔金沙县安底镇之陡滩，水势虽险恶，而其品则清且冽，以之酿作，清香醇厚，诚是与各名酒相颉颃。”商标绘有李太白月下独酌图，陡滩的“陡”与“斗”同音，并取“太白斗酒诗百篇”之意，故名“斗酒”。

斗酒酿成后，人们争相求购，赞不绝口。但窖藏时间长达3年之久，流动资金占用量大，富甲安底镇的黄慎初先生感到资金不足而终止经营。只生产少量供花晨月夕自酌和宴会酬酢或馈亲赠友之用。