

# 清徐葡萄酒酿制技艺： 煮炼凝华醉人心

金秋十月，清徐县西边山的葡萄产区里，连片的大棚架上挂满沉甸甸的龙眼葡萄，风过处，清甜果香漫过山坡。走进清徐葡萄酒有限公司酿酒车间，升腾的蒸汽裹挟着葡萄的醇厚香气——这是清徐葡萄酒酿制最鲜活的日常。2011年6月，清徐葡萄酒酿制技艺被列入省级非物质文化遗产代表性项目名录，让流淌在酒液里的历史与风味，有了更坚实的守护与传承坐标。



王计平介绍清徐葡萄酒酿制技艺



炼白葡萄酒

## 一方水土育佳酿

“清徐葡萄酒酿制技艺，指的就是炼白葡萄酒。”站在清徐葡萄酒有限公司办公楼前，清徐葡萄酒酿制技艺省级非遗代表性传承人、公司董事长王计平的一句话，点出了这门技艺的核心。

王计平说，炼白葡萄酒的灵魂，藏在清徐本地的龙眼葡萄里。“不是所有葡萄都能酿出好炼白。”他对此深有体会。2013年，清徐遭遇冻害，葡萄产量骤减，他从外地采购龙眼葡萄酿酒，却发现“外地葡萄酿的酒酸度偏高，糖酸比失衡，口感差远了”。从那以后，他只用清徐本地龙眼葡萄酿酒。“原料变了，酒的魂就没了。”

清徐龙眼葡萄的好，离不开西边山得天独厚的风土。这里地处北纬38度葡萄种植黄金带，背风向阳的地理环境形成独特小气候，砂质土壤透气肥沃，白石沟的优质水源滋养着葡萄根系。更特别的是养护方式——与国内其他产区的木杆硬架不同，清徐的龙眼葡萄树采用苇绳软架。每年深秋，人们会把苇绳与葡萄枝条一同埋进土里抵御严寒，这是当地人代代相传的智慧。如今，清徐龙眼葡萄种植面积近万亩，待葡萄糖度达到16度至18度的最佳标准，便成为炼白葡萄酒的优质原料。

《植物名实图考长编》这样记录，“唐本草注，蓼莪与葡萄相似，然蓼莪是干岁蓼。葡萄作酒法，总收取子汁煮之自成酒。蓼莪、山葡萄并堪为酒。”王计平说，这是清徐酿造炼白葡萄酒最早的文字记载。

## 古法新艺炼精华

“葡萄酒是种出来的，更是炼出来的。”王计平说，“‘炼’是这门技艺的核心，说白了就是熬煮浓缩，从唐代就传下来了。”每年10月葡萄收购季开始后，车间便进入忙碌状态，酿酒工序在此展开。

第一步是选料，工人们将新鲜龙眼葡萄严格粒选，剔除破损、未成熟的果实；第二步破碎取汁，将筛选后的葡萄破碎后静置沉淀，只取上层自流汁——“清汁固形物少、质量高，是好酒的基础”；最关键的是第三步“熬炼”，将自流汁装入熬锅，先大火熬煮、再转小火慢炼，边煮边搅拌防止糊锅，10~16小时后，葡萄汁从偏白色转为金黄，水分蒸发，精华浓缩；随后将汁液降温，加入清徐本地大曲发酵半个月，酒味更醇厚、香气更浓郁；最后，发酵好的酒经冷冻处理，装入橡木桶储存半年以上，木桶的天然香味融入酒液，完成风味转化。

“2公斤葡萄出1公斤酒，慢工才能出细活。”这份匠心换来了过硬品质：清徐炼白葡萄酒色泽金黄、香气优雅、酸甜适口、酒体醇厚。经检测，其干浸出物含量是国家标准的2.7倍，远超普通白葡萄酒。2019年，在国际葡萄酒（中国）大奖赛中，清徐炼白葡萄酒凭借过硬品质斩获金奖，让中国传统佳酿站上国际舞台。

时代在变，工艺也在守正创新。如今，车间里的熬锅已升级为现代炼白葡萄酒浓缩机，发酵容器由大缸改为不锈钢酒罐，但“煮炼”的核心精髓始终未变。“现代设备让温度、时间控制更精准，产品质量更稳定，适配了当代生产，也保住了酒里的老味道。”王计平说。

## 匠心守艺续醇香

10月6日上午，清徐葡萄酒有限公司的厂区里格外热闹。满载游客的大巴车陆续抵达，人们走进清徐葡萄文化博物馆，在展陈的熬锅、发酵大缸前驻足，听工作人员讲述炼白葡萄酒的历史；在品酒区，大家端起酒杯，品味酒液的醇香——这处由原葡萄加工厂库房改造的博物馆，已成展示非遗的“活课堂”。

博物馆的诞生，源于王计平对传承的执念。1982年，王计平进入山西省清徐葡萄酒厂，从一线工人做起，逐步成长为车间主任、副厂长，亲历了酒厂的发展变迁。2004年酒厂改制后，出任公司总经理。2011年开始尝试恢复酿制炼白葡萄酒，却屡屡碰壁：“味道还行，但放久了要么有沉淀，要么颜色变深。”为攻克难关，他四处查找资料，请教行业专家，还多次拜访昔日清徐露酒厂总工程师鲍明镜，前前后后历经4年，终于让炼白葡萄酒品质稳定下来。

“酿好酒是本分，传好文化是责任。”2016年，王计平牵头组建清徐葡萄文化博物馆，专门收购清徐历代酿酒设备、工具和文献档案，将工业生产线与文化展览结合，让游客能看、能听、能尝，直观感受技艺的魅力。开馆至今，博物馆每年接待游客数万人次，成为传播清徐葡萄文化的重要窗口。

“一门技艺传下去，光靠一个人不行，得有一支队伍。”近年来，公司成立了非遗大师工作室，王计平亲自收徒授艺，将40多年的酿酒经验毫无保留地传给厂里的年轻人。在他的带动下，越来越多的后辈投身非遗传承，儿子王源成为清徐葡萄酒酿制技艺市级非遗代表性传承人，接过了守护这门技艺的接力棒。传统技艺的故事，将在一代又一代人的坚守中，继续酿出更多醇香与精彩。

记者 孙佳敏  
本版摄影 郭苑甫

## 记忆档案

清徐炼白葡萄酒酿制技艺历史悠久，起源早于唐朝，到唐时酿造技术已成熟并入史册。其核心在于“煮炼”：先选新鲜葡萄，分选破碎取汁，再用熬锅熬煮浓缩葡萄精华，最后加曲发酵，冷冻后转橡木桶储存。这种煮酒技艺以清徐原产龙眼葡萄为原料，其天然风味为酒奠基；“煮炼”浓缩能锁住风味，让酒体口感丰厚。该技艺传承至今，“炼”的特色不变，酒体醇厚、香气优雅、酸甜适口。



游客参观清徐葡萄文化博物馆