

2025.6.17

编辑:闫秀梅 读者热线:0535-6631047

CHINA WINE NEWS  
华夏酒报  
SINCE 1989

Attention 聚焦 A3

# 宿迁:“三河两湖一湿地”孕育的“绵柔”传奇

宿迁的酿造密码,是水、土、气三位一体的生态馈赠,更是人与自然千年对话的文化结晶。站在新的历史节点,宿迁产区正以“千亿级产业”为目标,推动传统酿造智慧与现代科技的深度融合。

本报记者 刘雪霞 发自宿迁

在中国白酒版图上,宿迁产区占据着举足轻重的地位。作为历史悠久的白酒核心产区,宿迁不仅拥有1300多年

的酿酒传承,更凭借“三河两湖一湿地”的独特生态格局,成就了其雄厚的产业实力。

2012年,宿迁被授予“中国白酒之都”的称号;2018年,更与苏格兰威士忌、法国干邑并称“世界三大湿地名酒

产区”。这片水土丰饶的土地,完美诠释了“水为酒之血,土为酒之骨,气候为酒之魂”的酿酒真谛,孕育出独具特色

的“绵柔”风味,成为宿迁白酒最核心的酿造密码。

## 水之灵: “三河两湖一湿地”的生态密码

宿迁的酿酒生态密码,首先写在水系里。在这片8000多平方公里的土地上,水域面积占比高达27.8%。千百年来,淮河、古黄河、京杭大运河三条大河在此交汇,洪泽湖、骆马湖两大淡水湖南北呼应,形成了独特的“三河两湖一湿地”水域格局,为酿酒提供了得天独厚的水源条件。

洪泽湖是中国第四大淡水湖,其水质呈弱碱性,富含矿物质,特别适合酿酒微生物的繁衍。湖畔的洋河镇流传着“美人泉”的传说,经科学检测,这处泉水富含锶、偏硅酸等微量元素,成为酿造绵柔白酒的绝佳水源。历史记载显示,明清时期,宿迁的酒坊便依水而

建,现代酒企如洋河股份等仍坚持水源地保护,延续着“好水酿好酒”的传统智慧。

宿迁“三河两湖”的水系网络,不仅提供了优质的酿酒水源,更塑造了独特的湿地微气候。洪泽湖湿地作为华东地区最大的淡水湿地,面积达75万亩,年蒸发量约26亿立方米,使得宿迁空气相对湿度常年保持在80%以上。这种高湿环境特别有利于酿酒微生物的繁衍与稳定,形成了复杂而平衡的微生物群落。

得天独厚的水生态,让宿迁与苏格兰斯佩河谷、法国夏朗德河畔一起,成为“世界三大湿地名酒产区”。



## 土之魂: 黄淮名酒带的“窖池基因”

如果说水赋予了宿迁酒以灵性,那么,这片土地则为其注入了魂魄。宿迁地处黄淮平原,土壤以黄河冲积形成的潮土为主,保水性好,矿物质丰富,特别适合构建传统酿酒窖池。洋河镇现存的明清窖池群已有600余年历史,窖泥中鉴定出1000余种微生物形成的极为复杂的微生物群落,形成难以复制的“活态文化遗产”。

依托这些优势,宿迁如今已形成洋河、双沟、泗阳三大酿酒基地,拥有7万多个名优酒窖池,年产优质原酒达16万吨,展现了雄厚的酿酒实力和产业规模。

除此之外,宿迁还是淮河流域稻作农业的重要起源地。2010年,考古人员在泗洪县顺山集遗址发现碳化稻颗粒,将江苏的水稻种植历史推至8500年前。同样位于泗洪县韩井村的韩井遗址,则发现了国内最早的古稻田遗

迹,证明淮河流域是中国稻作农业的重要起源地之一。

在现代酿酒实践中,宿迁人将这种农耕智慧发挥到极致。宿迁市农科院与洋河股份合作,在洋河农高区和泗洪西南岗地区建立了万亩酿酒原粮基地,专门培育酿酒专用小麦品种“迁麦1702”。这种小麦蛋白质含量适中,淀粉质量高,是制作优质酒曲的理想原料。

高粱种植同样体现着生态智慧。近年来,宿迁市围绕白酒产业高质量发展需求,以市场导向、科技支撑、龙头带动等思路和机制,加快规划宿迁市酿酒原料种植面积和产量,计划到2030年建设18万亩酿酒专用高粱基地,2024年已落实5.2万亩。

千年窖池的生生不息,黄淮沃土的丰厚馈赠,让宿迁美酒在生态滋养中历久弥香。



## 气之韵:北纬33°的“酿酒天堂”

气候是酿酒生态中最为精妙的变量。宿迁位于北纬33°黄金酿酒带,年均温14℃,湿度70%,四季分明,形成了独特的“酿酒微生物活动窗口期”。春季昼夜温差大,促进窖池中酯类物质的生成;夏季温湿度适中,有利于微生物的均衡繁殖;秋季气候稳定,适合酒的缓慢老熟。这种气候特征,与川派的湿热气候形成鲜明对比,造就了宿迁酒“醇厚绵柔”的典型风格。

宿迁的气候智慧,体现在对自然节律的精准把握上。洋河独创的“三低工艺”(低温入池、低温发酵、低温馏

酒),正是顺应本地气候条件的智慧结晶。从春分入窖到白露开窖,一个生产周期历经12个节气、180天,这种“慢酿造”理念与当地气候形成了完美契合。

气候也塑造了宿迁独特的酒文化生态。自2014年起,洋河每年在谷雨举办封藏大典,“谷雨论坛”已成为行业思想交流的高端平台。2020年,宿迁推出“中国酒都文化旅游节”,将气候节令、酿酒生产与文化体验深度融合。这种“因时而动、因气而生”的产业生态,使宿迁在白酒产区竞争中形

成了难以复制的软实力。

宿迁的酿造密码,是水、土、气三位一体的生态馈赠,更是人与自然千年对话的文化结晶。站在新的历史节点,宿迁产区正以“千亿级产业”为目标,推动传统酿造智慧与现代科技的深度融合。但无论产业如何发展,那份源自“三河两湖一湿地”的生态密码,始终是宿迁白酒最珍贵的基因,也是其走向世界的独特底气。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。