

天地
山水

茅台镇地势低凹，
四面环山，
相对封闭，
冬暖夏热，
风小雨适，

国酒茅台 | MouTai China

【酿造高品位的生活】

数千年来经久不息酿酒活动的影响，环境中的微生物群十分丰富。这为茅台酒酿造提供了一个特殊的微生物群落自然生态圈。而茅台酒酿造的一个奥秘所在，又恰好是整个酿造过程是一个开放式的自然发酵过程。它依靠的是自然环境和气候，利用的是环境中的微生物群，而不是简单的纯种微生物发酵；环境中的微生物群的生长、繁衍、驯化及筛选，又直接受环境条件的影响。