

中国酒界
风云人物Chinese Alcoholic Drinks
influential man

人物档案

曾德松,原四川广汉市酒厂厂长、工程师。1968年到酒厂参加工作,历任工人至法人、厂长。熟悉和了解大曲浓香、小曲清香、果露酒、果汁饮料全部工艺流程。1985年特邀聘为四川省评酒员,原四川白酒协会技术部技术咨询员。1992年民主选举为原中国白酒协会浓香型第三技术组副秘书长、副组长。

酿酒一生 爱酒一生
痴迷酒一生 人称酒痴

正值文化大革命最混乱时期,曾德松参加工作到酒厂,被分配到一线车间烤酒,工作笨重、条件极差,每天干十几个小时。很多人干不了这种活,离开了酒厂,但是他坚持了下来,一头钻进酿酒工艺技术中。一年不到,由于工作干出了成绩,提升成技术组长。当时酒厂里很多进厂十多年工龄的老工人都没提成组长,的确有点心理不平衡。但是以后的事实证明,酒痴是一个合格的技术人才。

文革中期,物资缺乏,一切都是计划分配购买,分配给市民的白酒少得可怜,为了能让市民多一点酒喝,国家号召酒厂用其他代用品来酿酒。在没有任何技术资料和经验的情况下,曾德松临危受命,带领一个技术组开发试验,对米糠、麦麸、野生稗子、葛根茎、地瓜干、柿子皮酿酒,取得了成功。特别是对四川一些土糖坊生产红糖的废液、废蔗

渣进行综合利用酿酒,受到了省酒类专卖局的表彰,并开现场会,向全省推广。

为了提高白酒的出酒率产量,降低能源煤耗,曾德松和酒厂师傅一起改良小曲白酒一些笨重工艺条件,减轻了工人劳动强度,引进中科院微生物研究所根霉菌优良菌种,淘汰了传统大米小块曲糖化发酵剂,攻克小曲清香白酒技术难关,使玉米出酒以57%酒度计算,全省第一全年达到51.6%,东北红粮全年达到55%以上,至今没有哪个厂破这个高产记录。

当一个合格的酿酒工人,首先要热爱自己的本职工作,干一行,爱一行,钻一行。要专注地做好一件事,做出优异成绩。曾德松就是一个对白酒痴迷的酿酒匠人。为提高广汉酒厂浓香大曲酒的产量和质量,在上世纪70年代,他多次拜访剑南春酒厂徐光智老师、全兴酒厂崔体泉老师傅,并在他们的安排下到车间班组劳动,学习取经。在宜宾糖酒公司叶贤左老师的引荐下,他偷偷地跟五粮液酒厂范玉平老师了解学习勾

兑调味技术;在泸州老窖酒厂罗汉场分厂林厂长的安排下,到车间班组学习泸型白酒工艺技术,并得到当时酒厂的技术员——现国际酿酒大师赖高怀老师的理论指导。在这期间,他受益不浅,从中总结出了四川几大名酒风格之精华。

继承发扬传统工艺
传授分享创新成果

上世纪80年代初期,中国改革成果大见成效,经济面貌日新月异。以前由国家专卖的白酒全面放开,加上中国连年粮食丰收结余,一时间中国遍地大办酒厂。因传统白酒工艺是一个落后行业,缺乏技术人才、标准化工艺、质量标准等多项空白,办这么多的酒厂,技术人才是大问题。在当时主营酒类行业的省食品协会、省白酒协会、省酒类专卖局主持下,与广汉市酒厂在广汉共同举办各种工艺、化验、白酒勾兑调味品尝培训班。中国食品协会、中国白酒协会、中商部都面向全国招生,并在广汉市酒厂举

办培训班。四川省第三届白酒评委考前培训、中国第五届白酒评委考前培训都在广汉酒厂举行。培训期间,广汉市酒厂提供大量人力、物力、场地、财力的支持,提供各种优质基础酒、调味酒给培训班使用,并补贴学员生活补助费。据不完全统计,共举办了十五期培训班,学员1000多人。每期培训班,时任厂领导的曾德松都亲临现场,培训专家授课。

而今,当看到有很多学员现在都是高级工程师、酿酒师、总工程师,个别还是中国酿酒大师时,曾德松心里感到能为中国白酒发展事业尽了一点力量,觉得无限欣慰。当看到现在的中国白酒制造行业有这么多高学历人才、科研院所、院校与白酒对接创新,他深深感到中国白酒继承发扬有望,而必定将走向国门。

与时俱进 用工匠之魂
酿出完美 酿出未来

从厂长退下来以后,曾德松就很少参

五十年的酿酒生涯
锤炼出一个酒痴

■ 本刊副主编 李彬



加行业活动,大家都以为他退出酒界休息了。但是,作为酒痴的他却并没有离开白酒的研制,反而是更静下心来观察中国白酒发展进程、市场和消费者需求的变化来开发和提升新产品。对酿酒工作的热情和痴迷,对白酒文化的发扬,对高标准高品质的坚持,对传统工艺的继承和创新,对每道工艺细节严格把关,对消费健康的呵护,他必须有责任追求产品完美。

他用大地为魂,泥池土窖,酿出浓郁。

好酒是窖池发酵酿出来的,不断地探索酿酒发酵产香规律,提高酒糟优质风格,培养优质窖泥,保持窖泥水份,用优质窖泥改造窖池面上生产优质酒,都取得了成功,优质酒比例提高了三成。

他用江水为魂,灵动无形,酿出绵柔。

把酒做绵柔,工艺难度大,成功者之少。必须要精选基础酒,通过净化、分解、酶解、氧化、水酒分子充分缔合,多次调整才能达到要求,而且有一定的年份才能保障他的优质。

他用山峰为魂,工艺攀高,酿出上品。

世上无难事,只要肯攀登,潜心研制几款浓香上品酒冲击高端酒金金字塔顶端。成功开发出浓香酒精22°、28°、33°、42°柔和健康酒,浓香风格明显。22°的酒度、38°的口感,香味浓而不艳,酒度低,味不淡,夏日加冰冷藏饮用“入口凉爽,香气四溢,柔和甘冽,畅快之感,从咽喉直透心底,沁入肺腑。”寒冬加加热饮用“香气扑鼻,口感浓厚,一口酒下肚,热流舒缓全身,立解寒意,使人心旷神怡。”可以多饮多喝而不上头,醒酒快。用专注工匠精神开发出浓香45°%的上品标杆酒。把浓香型主要六大优点“香、浓、柔、甜、陈、净”为一体,彰显浓香型上品酒之标样,使广大白酒消费者都清楚了解优质固态粮食酒与酒精香料勾兑酒之间的区分。该款酒优点明显,品质上乘。

他用蓝天为魂,永无止境,酿出未来。

当前,随着中国经济国力增强,人民生活水平提高,白酒消费档次需求也提高了。人们特别反感用酒精香料生产的勾兑酒,而希望喝到一些生态原粮、健康口感好,不上头的优质白酒。消费者搞不清楚什么是大厂优质纯粮固态法白酒与农村小酒厂的低质白酒和酒精勾兑白酒之间的区别。因为,很多用食用酒精勾兑的白酒都没有按规定要求标明是液态法新工艺酒标准,不怪消费者不欢迎这类酒。

消费者有需求,就是我们开发的方向,消费者反感的我们必须改革创新。曾德松经过不断探索钻研,一种新型的健康低档白酒研制成功。它全粮食发酵,无化学合成酒用香料添加剂,特殊工艺除去酒中农药残留和有害毒素杂质,经检测,该酒中不含有害人体健康的甲醇,上头物质乙醛。口感达到优质白酒的风味风格,顺口好喝,不上头。价格略高于当前低档白酒,物有所值,广大消费者消费得起。一旦投入市场,将改变当前中国低档白酒市场的格局。

展望未来,随着中国一带一路走向国门,更多的华人遍布海外,中华文化也在世界发扬光大,中国的白酒也将向国外发展。为此,曾德松研制的中西结合的清香、浓香白兰地,伏特加白酒,发泡的果露酒,时尚、娱乐、动感的夏日冰白,有情调的伴侣酒,餐前开胃酒,鸡尾酒调酒,有亲情文化内涵的个性化定制酒等,将在条件成熟时,逐步推向市场。

“酒痴”曾德松,将永无止境酿出中国酒的未来。

