

“看花摘酒”和“看花买酒”不是一码事儿

■ 汪雯

笔者近来在某宝上买酒,发现很多描述都会和“酒花”发生关系,一张又一张的“酒花”特写。于是顺手搜索了“酒花”,出现的页面吓得小编让人啼笑皆非。那么,这酒花和酒的品质真有必要联系吗?

酒花和酒的联系

中国酿酒行业把在白酒蒸馏过程中,蒸馏液流入锡壶中,水、酒精由于表面张力的作用而飞溅起的气泡,称为“酒花”。简单说来,就是在晃动酒瓶时酒面上泛起的泡沫。

酿酒行业里有这么一句话:“产香靠发酵,提香靠蒸馏,摘出好酒靠摘酒工。”可见量摘酒工作的重要性。量质摘酒,就是把酒头摘出后,边摘边尝,准确分级。原酒流出后,先掐去酒头,然后通过一闻、二看、三品,将原酒分出特优、优、优一级、优二级四个等级来。后来大家得出经验——但凡香气浓郁、酒花较大、入口香甜的,皆为优质酒。对于所摘酒度高低,主要凭经验去观察。从感观上来说,最直接的方法是“看花摘酒”。

“看花摘酒”

所谓看花摘酒是白酒蒸馏过程中掌握酒度高低的传统技艺,沿用至今。“看花”即通过观察酒花大小、酒花滞留长短来得知馏出液的酒度高低;“摘酒”是指在流酒时,蒸馏温度不断升高,流酒时间逐渐增长,酒精浓度由高逐渐降低。

所以“看花摘酒”是指通过看花以便决定把中、高度酒与低浓度酒(酒尾或酒梢子)分离开的白酒蒸馏工艺的操作过程。

开始馏出的酒泡沫较多、较大、持久,称为“大清花”;酒度略低时,泡沫较小,逐渐细碎,但仍较持久,称为“二清花”;再往后称为“小清花”或“绒花”,各地叫法不统一。

在“小清花”以后的一瞬间就没有酒花,称为“过花”。

此后所摘的酒均为酒尾。

不同酒度的白酒,其酒花的大小、滞留时间不同:

大清花:花如黄豆、整齐一致、清亮透明、消失极快,酒度在 65-80%vol

小清花:花如绿豆、消失速度略慢,酒度在 58-63%vol

随着酒花由“豌豆花”、“豆子花”,渐渐变成“绿豆花”、“碎米花”直至消失,酒度也从 70%vol 以上,到 65%vol、62%vol……逐步降低。

因此,总结起来就是:酒花越大、越多,消散越快,酒度就越高;酒花越小、越少,消散越慢,酒度就越低。

原理

不同浓度的酒精和水的混合液,在一定的压力和温度下,其表面张力不同,在摇动酒瓶形成的泡沫(酒花)大小、滞留时间(站花)都不同。

酒精产生的泡沫,由于张力小而容易消散;混溶与酒精中的水的含量逐渐增多,水的相对密度大于酒精,张力大,水泡沫(水花)的消散速度就慢。

可见,酒花是衡量酒精度数的标准之一,和酒的品质有一定的关系,但绝不能仅凭酒花就对酒质的好坏做出判断。

大家记住了这一点,就不怕被眼花缭乱的“酒花”忽悠了。

江津“非遗”老味新生 古法技艺传承复兴

■ 杨洪 王珏

位于江津白沙工业园的驴溪酒厂是非物质文化遗产——“江津烧酒酿造技艺”的传承者。日前,“百年老字号”驴溪酒厂在对基础设施、酿酒器具、工艺流程进行了近半年的修缮复原后,再次酿出新酒。修缮后的驴溪酒厂在回归传统高粱酒古法酿造技艺的同时,也大幅提升了产品品质,实现了江津烧酒的老味新生。

在基础设施方面,遵循传统酿酒文化的精髓,对烤酒车间等进行了全面修复;在厂内铺设了青石板,并种植了兰竹。古朴传统的酒厂环境和古法烤酒车间,呈现出丰厚的历史文化底蕴。烤酒车间墙上“驴溪烧酒,忠守纯粹”的酿酒文化宣言,以及描绘传统酿酒坊景象的壁画,都在展示酒厂的传统工艺定位。

在酿酒器具方面,酒厂采用保温效果和透气性都更好的纯木桶窖池,以及古法酿酒工艺使用的笕箕、钉耙、麻坛、木甑等。此次的改造工程,更好地传承“非遗”传统酿酒技艺——“江津烧酒酿造技艺”,采用比机械化成本高得多的传统木甑酿酒技艺,产品品质也得到大幅提升。高粱原料经传统的烧烤即“烤酒”后,其功效经检验证明具有温中、利气、涩肠胃等效应。酒体晶莹醇厚,香气悠久,口感清香绵长,口味和谐,恰到好处。

驴溪酒厂创始人、非遗工艺——江津烧酒酿造技艺的首席传承人王河川先生,是这项江津烧酒酿造技艺的第三代传人。他从 16 岁开始酿酒到现在,已经走过了 40 多个年头,用他自己的话来说就是:“整整 44 年了,我的生命就一直浸在这些酒缸里头。”作为老一辈的酿酒匠人,或许值得传承的不仅是传统的古法酿酒技艺,还有他坚持、并愿倾注一生的工匠精神。王河川说,他现在只有三个徒弟,都才 20 来岁,他只希望江津烧酒这门技艺不要在他手里失传。传承是一种使命,而每一位匠人都希望心中的挚爱被时代所善待。

原酒之形 | Originals



“守拙”精神成就酱香酒

——揭秘茅台镇传承数百年的酿酒工艺

■ 酱香荟

茅台镇传统酱香酒酿酒工艺是一种独特的传统酿酒工艺。与其他白酒工艺相比,在顺应茅台镇当地环境、气候、原料外,又有其独特巧妙的工艺内涵。茅台镇传统酱香酒酿酒工艺分制曲、制酒、贮存、勾兑、检验、包装六个环节。

茅台镇传统酱香酒酿酒工艺的整个生产周期为一年,端午踩曲,重阳投料,酿造期间九次蒸煮,八次发酵,七次取酒,经分型贮存,勾兑贮存,五年后包装出厂。茅台镇传统工艺酱香酒的酿制有两次投料、固态发酵、高温堆积、高温摘酒等特点,由此形成独特的酿造风格。概括茅台工

艺的特点为三高三长、季节性生产,这是茅台镇传统酱香酒酿酒工艺区别于中国其他名白酒工艺的地方,也是茅台镇传统酱香酒酿酒工艺的巧妙之作。

本文配图是贵州赤水河谷茅台镇上千家大小白酒厂中的一家,他们所使用的酿酒工艺,正是传承了数百年的酱香白酒制作工艺。所谓端午踩曲,就是每年端午时节开始制作酒曲。端午踩曲是茅台镇正宗酱香型白酒一个生产周期的开始,一般是端午时节开

在神奇古镇上
重复了千年的酿酒史，
每一个步骤，每一个分寸的
拿捏，均在岁月的流逝中如活
化石般地流传并保存，它与喧
嚣浮华的时代无关，与急功近
利的浮躁无关，这一切，
成就了酱香酒。



始制作酒曲。酒曲是粮食发酵成酒醅的必备原料。茅台镇酱香型白酒都是采用当地优质的冬小麦制曲,在高温(一般 40 摄氏度以上)下制曲。人工踩曲是无法用现代化工艺替代的一个重要环节,人工翻踩能充分保证麦曲粒之间疏密有致,使之能充分发酵。

上甑,这道工序必须老师傅,酒高粱的速度、厚度、温度,都有讲究,茅台镇传统工艺酱香酒上甑环节中的“疏松上甑法(疏、松、匀、平、准)”是工艺对酿酒过程的规范要求。

高温接酒就是酱香白酒工艺里面说的取酒。酒醅经过蒸煮,然后通过蒸馏工艺获得酱香白酒的一种方法。

高温接酒对中国白酒工艺变革产生了重大影响。高温接酒是酱香型白酒的一种独

特工艺,属于酱香型白酒三高里面的一高。高温接酒的温度一般高达 40℃以上。高温的作用是能使易挥发的有害物质更多地挥发掉,从而留下有益的物质。

酿酒的师傅、老板,成了第一个的人。烤



● 酒库里的酱香白酒,等待 5 年之后出窖勾兑、包装。

完一轮酒,酒糟要出锅,摊凉、加曲药、堆积发酵、封窖发酵,等待第二轮上甑烤酒。

入窖池封窖发酵,至此一个轮次的工艺结束。

在神奇古镇上重复了千年的酿酒史,每一个步骤,每一个分寸的拿捏,均在岁月的流逝中如活化石般地流传并保存,它与喧嚣浮华的时代无关,与急功近利的浮躁无关,这一切,成就了酱香酒。

高粱基地。由于茅台镇的大小酒厂需要大量的高粱作为烤酒材料,周边乡镇都专门给茅台镇种植高粱。

茅台镇传统工艺酱香酒系纯发酵蒸馏食品,它不允许也不可添加任何香气、香味物质,53°贵州茅台酒连水也不允许、不可添加,而其他名白酒,甚至洋酒,都需外添加水或香气香味物质。茅台酒之所以美,也可以说是采天地之灵气,集日月之精华,现民族传统艺术与现代技术之精绝。

白酒界专家称“贵州茅台镇传统酱香酒技术是最独特的大曲酱香型酿酒工艺,是人类将微生物应用于酿造领域的典范”。作为中华民族的珍贵文化遗产,茅台镇传统酱香酒酿酒工艺得到了很好的保护和继承发扬,在中国酒文化中占据极为重要的地位。



● 酒糟出锅

酿造工艺 | Vinification

茶能酿酒,豌豆也能酿酒?“另类”白酒抢眼球

■ 欧鲁男

近年来,随着酿酒工艺的不断升级,加上人们不断的创新创造,越来越多千奇百怪、富有创意的酒诞生了。第七届中国(贵州)国际酒类博览会于 9 月 9 日至 12 日在贵阳国际会议展览中心举行。酒博会上除了传统的白酒、葡萄酒等之外,有些酿酒的原料更是让人意想不到。

茶酒:酒中有茶香

俗话说茶酒不分家,本次酒博会上,一款茶酒则真正的将茶和酒完美地融合在了一起。在酒博会的三号馆内,来自贵州黔西南州的“茶酒”,赢得了不少市民的追捧。

从外观上看,茶酒的颜色偏红,闻起来除了酒香之外,还有一股淡淡的茶味。而入口时虽然也有普通白酒的辛辣,但更多了一丝茶叶的苦涩,却感觉回甘,味道非常丰富。

“我们这个茶酒,不单单是味道有茶味,更重要的是有茶的营养。”据茶酒的商家介绍,这一款茶酒可以说是白酒中的新香型,茶香型,是国内外首创。茶酒采用黔西南州当地的茶叶作为原料,经过发酵、蒸馏而成。

与一般的白酒不同,茶酒中含有茶叶富含的茶多酚、蛋白质等营养成分,因此茶酒更多了一层保健的作用。

“粮食可以酿酒,我们是做茶叶的,如果茶叶也可以酿酒,对消费者来说将是一件很新鲜的事。”据茶酒负责人介绍,为了让茶酒面世,他们特聘请了台湾微生物专家赖文雄教授,率领技术人员,历经两百多次实验,最终攻克了重重难关。

除了茶酒的独特口感之外,茶酒还多了一项扶贫的功能。据了解,茶酒采用的茶叶都源自黔西南当地,很多都不是古树种,这些茶叶平时的价格非常低。而采用了茶叶酿酒,提升了茶叶的附加值,帮助更多的茶农创收,助力精准扶贫。

花酒:浪漫藏在酒里

玫瑰花是爱情的代名词。而你有没有想过,如果把玫瑰酿成酒,那么是否把爱情也酿在了酒里?

“这酒是花酿的?不太相信啊。”9 月 9 日,在酒博会的 3 号展厅里,由贵州花酒酒业有限公司生产的“贵州花酒”引起了众多市民的关注。这个采用了玫瑰花、金银花作

为酿酒原料的新产品,着实让人眼前一亮。“花酒是贵州黔东南州镇远县苗族祖传的一种酿酒工艺,至今已经传承 300 余年,并于 2014 年获得发明专利证书。我们目前是我国唯一一家以可食用鲜花为原料生产各类白酒的企业。”

据花酒酒业负责人唐东亚介绍说。目前他们已经推出了以金银花、玫瑰花为原料的首批花酒,也通过酒博会第一次与广大市民见面。接下来,他们还将研发利用菊花、玫瑰花、杜鹃花等作原料的系列花酒产品。相信不久的将来,一定会“百花齐放”。

“喝起来不是很烈,花香味不是特别浓,但感觉很舒服,特别适合女性喝!”记者在现场看到,前来品尝的市民排起了队,其中很多都是女性。市民陈小姐告诉记者,第一次看到鲜花酿酒,她觉得很新鲜。

“这次酒博会,大家的反响都很好,我们也要进一步扩大规模。”据唐东亚介绍,目前,花酒公司按照“公司+基地贫困户”的模式已经建立花卉生产基地 3000 余亩,并计划再扩建 2000 亩金银花生产基地和 3000 亩玫瑰花生产基地。

酒人小传 | Brinkers biography

邵青松:用敬畏之心坚守酿酒高地

■ 杨潇

“人生在世,有诸多需要敬畏的东西。作为农民的儿子,我对这土地有执着的敬畏。”立兰酒庄总经理、首席酿酒师邵青松如是说。

2012 年,因对葡萄酒的热爱,对土地和自然的尊崇,邵青松毅然放弃了已有的成就,开始筹建立兰酒庄。

学习设计出身的邵青松,对立兰酒庄的每一处设置更平添了几分严格。从平整土地、开沟种植到酒庄建设,他亲力亲为,只为中心中对土地的敬畏,对葡萄酒品位的坚守。从葡萄园到发酵间,从橡木桶到玻璃瓶,从酒标到橡木塞,从体验区到品酒区……酒庄的每一处地方,布局都恰到好处。享受细节,才能真正的体味品质。

在立兰酒庄,有这样一个理念:酒庄的灵魂是酒,酒的灵魂是土地。所以,立兰酒庄始终秉承尊重自然的种植方式。

邵青松说:“优质葡萄对酿造葡萄酒有着重要的影响,甚至可以说,十分的葡萄酒,七分要归功于葡萄种植,三分归功于酿造技术。任何名贵的葡萄酒都依赖于优质的葡萄,没有优质的葡萄,就酿造不出高品质的葡萄酒。”

立兰酒庄所在之处,平均海拔 1100 米,年均光照时间超过 3000 小时,年降雨量 200 毫米,这些得天独后的条件赋予种植在酒庄 100 公顷葡萄园里的葡萄最佳的成熟度和健康度,葡萄园拥有独立的滴灌系统,所有灌溉用水均取用古渠里流淌的黄河水,同地下水相比,黄河水富含有机物质,温度也较高,对葡萄树的生长十分有利。葡萄园以砂质土



● 邵青松(右)正在给员工讲解葡萄种植要领。

为主,昼夜温差大,夜间对葡萄的保温有时却成了葡萄能否成熟的重要依靠。苗木栽培时,利用卫星定位系统确定株距和行距。

用最认真严谨的态度种植葡萄,是立兰酒庄一直坚持的根本。立兰酒庄地处永宁县闽宁镇原隆村,扶

贫也是酒庄关注的重点之一。

目前,在酒庄务工的村民一年达 3 万余人次,每年仅支付工资一项就达 400 多万元。同时,酒庄还在筹建培训基地,将逐步对常年务工的村民展开轮训,使他们能够掌握酿酒葡萄的种植技术,从村民逐步转变为葡萄酒产业工人。

邵青松说:“这样,不仅能够解决立兰本身对于葡萄严谨、科学、规范种植的要求,也能够对整个贺兰山东麓葡萄酒产业发展奠定更为坚实的基础。”

邵青松说,立兰览翠这个名字,有站在高处看风景的意思,如果觉得这样的解释不够谦虚,那只是因为对立兰还不够了解。对于立兰来说,这是一种广阔的胸怀,一种踏实的态度,一种高远的目光,却又不失对大自然的敬重。