

2017 中国头排酒开窖节在洋河举办

中国酒都仁怀 致力于打造世界名酒文化旅游带

■ 周燕玲

9月9日,2017“中国酒都·神秘茅台”世界名酒文化旅游带暨酱香酒生态酒庄集群发展峰会在贵阳举行,中国酒业协会及法国、澳大利亚等国名酒企业负责人和专家学者,围绕酒旅融合打造世界名酒文化产业带,助推仁怀建设世界旅游目的地进行探讨交流。

据贵州省仁怀市委副书记、市政府代理市长汪能科介绍,作为中国酱香白酒发祥地和主产区,在仁怀 85 平方公里的酱香酒核心区内,拥有涉酒企业 2800 余家,其中白酒生产企业 323 家。

记者了解到,2017 年贵州省明确提出,以茅台酒旅游资源为核心吸引物,积极推动世界名酒文化旅游带建设,打造世界级旅游吸引物和国际品牌。

汪能科说,贵州省提出打造世界名酒文化旅游带,对于仁怀而言,是做强做优白酒产业、推动全域旅游全面升级的一次重大机遇。仁怀酱香酒传承千年的酿造工艺与积淀千年的厚重文化,加之与红军四渡赤水结下的红色之缘,本身是一座文化旅游的富矿。

近年来,仁怀坚持“旅游兴市”战略,以茅台酒镇为核心推动酒旅融合创新发展,先后建成茅台酒镇 4A 级景区、100 英里的赤水河谷旅游公路和金酱、国坛、九九坊等一批酱香酒生态酒庄,吸引了众多国内外游客到访。

参加峰会的酒企负责人也普遍认为,仁怀打造世界名酒文化旅游带的优势可谓是得天独厚,并有利于贵州酱香酒走向世界各地。

据估算,世界名酒文化旅游带建成之后,仅仁怀、赤水、习水三县市丰富的红色旅游资源联动和辐射带动效应,就可能增加数百亿甚至上千亿元收入。

在“酒+旅游”的深度融合下,2016 年仁怀接待游客 950 万人次、旅游总收入 106 亿元。2017 年上半年,接待游客 550 万人次、旅游总收入 66 亿元。

如今,走进茅台镇,入口牌坊、琳琅满目的白酒一条街、古色古香的茅台杨柳湾古街等,与酒元素有关的人文景观让人目不暇接,让游客在品一路酱香、赏一路美景中领略博大精深的酒文化,并从视觉、味觉上感受中国酒都·神秘茅台的魅力。

乾园杯·苏州葡萄酒盲品夺金赛即将开赛

■ 中中

乾园杯·苏州葡萄酒盲品夺金赛(暨葡萄酒品鉴家·中国第五届葡萄酒盲品大赛苏州分赛)将于 9 月 17 日(周日)正式开始。

本次苏州赛区的盲品比赛在苏州中锐平江华府精品酒店举行,是一年一度的苏城盲品盛会,有众多的葡萄酒专业人员和普通爱好者参与其中。

酷侣葡萄酒作为本次比赛的主办方,同时是国内葡萄酒界最高规格赛事中国葡萄酒盲品大赛苏州赛区唯一指定承办方,已经连续成功举办了两届比赛,今年在往期专业的风格基础上,添加了更多普通爱好者也能够参与的概念。

“全民参与”是本次比赛的一大突破,不同于往期对专业的要求,这次的活动中融入了餐酒搭配体验、舞台节目表演和酒窖知识讲解等,打造了一场难得的盲品视听盛宴,为大众营造了解学习葡萄酒的独特方式。

同时为了强化赛事的竞争力,除了免费报名,参赛者更是经过初赛和复赛的挑战,以每赢得一轮奖金翻倍的形式获得奖励,至少一半参赛者能够获得奖金,近 3000 元现金奖励是苏州赛区的最高奖,除此之外,赢得头筹的选手还将代表苏州赴上海参加盲品全国总决赛,冲击更高荣誉。

为了体现中国传统文化的包容性,主办方将比赛场地安排在了文化底蕴极其深厚的苏州中锐平江华府精品酒店,酒店前身为潘宅,其中更有清朝著名藏书家黄丕烈的藏书楼,使得中西方文化得以碰撞融合。

为了更好地营造葡萄酒文化氛围,在酒窖上极具专业性质的乾园空间装饰在比赛中将分享正确的葡萄酒储存和酒窖知识,让参与者不仅仅是参与了一场比赛,更有实用技能上的收获和丰富的葡萄酒体验。

独家协办

中国食品工业协会
酒类食品高新技术培训中心

四川省川技王
酒类研究设计院

四川省广元市
酒类技术研究所

电话 (0839)3600888
电话 (0839)3602639

■ 光明

9月10日,2017 中国头排酒开窖节在酒都宿迁洋河酒厂隆重举行,经过 3 个多月夏眠的洋河酒窖,在这天被唤醒。著名诗人、音乐人、作家洛兵,著名作家魏新,以及十几家媒体的朋友们,一同见证这一重要时刻。

“头排酒”,也号称头牌,还有一个绰号叫“梅长苏”。每年从梅雨季节开始,经过 180 天超长发酵,品质最好最绵柔的酒就叫“头排酒”,富含的有益微量物质也最多。慢工出细活,经过这般压窖而酿出来的酒,是洋河酒厂的宝贝,被内部员工称作“头排酒”。第一排酒,也是最好的酒。

白酒厂家的传统是“夏不酿酒”,即在夏天停产一段时日,在这期间不出窖,不出酒,而是让酒醅继续放在窖池里持续发酵。在酿酒上,这种工艺叫做“压窖”,通常一压就是 30 多天。洋河也采用压窖的传统工艺,但与众不同的是,洋河的压窖时间更长,6、7、8 三个月里都不蒸酒,所有的酒醅

成长之路 | Road of growth

徐占成:我要制造有价值的产品

■ 何晞宇

8 月末,剑南春酒体风味设计研究院掩映在绵竹剑南春总公司厂东部一个中式小庭院里。每一批次成品酒出厂前,都要把登记了 100 多项指标的“体检报告”送到这里二楼的总工程师办公室,让徐占成检查验收签字后才能出厂。

据封面新闻报道,徐占成今年 70 岁了,花白头发,身量依旧高大。在记者抵达前,他正在看采访需要用到的材料。为了辅佐自己的讲述,他对照着采访提纲准备了好几份材料,就像当年学习酿酒一样,不放过一个细节。

很少有人知道,徐占成原本的专业是机械工程。1969 年,徐占成从四川轻工业学院毕业,被分配到绵竹剑南春酒厂。“当时省里面有一位管酒的老科长,觉得四川白酒生产机械化发展太缓慢,所以从我们专业分配了十几个学生到各地酒厂。”

很快,徐占成就意识到,自己所学专业难以有用武之地。“太落后了”,徐占成笑着说,“不要说机械,连铁器都很少,只有改行了。”

就这样,徐占成响应当时“知识分子接受再教育”的号召,成为剑南春“天益老号”附近的旧酒坊车间里的一名普通酿酒工。

追根溯源探究竟

徐占成花了一段时间才适应酒厂工人的生活,在车间扎扎实实干了 5 年“苦力”后,他被调到库房做管理。在这里,徐占成对勾兑开始产生了兴趣。

“我以前做(库房)保管员,有一个工作就



慢工出细活,经过这般压窖而酿出来的酒,是洋河酒厂的宝贝,被内部员工称作“头排酒”。第一排酒,也是最好的酒。

必须在 7 万口窖池里进入了“夏眠”状态。正常情况下,洋河酒都必须经历一个 160 天的超长发酵周期,这当中,压窖时间长达 90 多天。

之所以能够超常的做到这么长时间压窖,听说跟跟洋河独有的绵柔酒酿造工艺有关。绵柔的核心是“三低工艺”,讲究的是低温入窖、低温发酵、低温馏酒。有人这么形容,低温酿酒就好比是,煨汤时的“小火慢炖营养好”,大有讲究,小分子物质、健康物质等很多,从而酒的品质也就特别好。

装甑工序讲究的是“轻、松、匀、薄、准、



平”,每一歛酒醅洒入甑桶内看似简单,其实要通过眼、手、腰、腿完美地配合,16 个动作,2 秒内一气呵成。每个动作的协调性、连贯性都会对酒的品质和产量产生较大影响,没有数十年的磨练达不到如此随心所欲的境界。所有的装甑人员都必须经过严格的考核以后方可上岗操作。

走进陶坛库,排列有序的巨型陶坛正酝酿着浓郁香醇的美酒,不断散发着生命的气息。一般陶坛是在 750℃左右烧结,而这里的陶坛则是在 1200~1300℃用粘土烧结而成,所形成的微孔网状结构就像人体的毛细血管一样,能将外界的氧气缓慢导入酒中,促进



白酒的氧化还原反应,这就是陶坛的“呼吸原理”。通过陶坛的呼吸作用,酒体能去新增香,减小刺激性,其香、味变得柔和、顺口、细腻,酒体加协调。陶土中丰富的微量元素逐渐溶于酒中,有益于人体健康。因此,陶坛容器被洋河股份被广泛使用,贮存的优质高档基酒,酒香浓郁、酒体绵柔细腻。

量。以一名理科生的直觉,但凡能定性定量,就能细化改进工艺。分析越深入,改进效果也越强。只要掌握了规律,就能和“老天爷”谈合作。

初生牛犊不怕虎

1979 年,第三届全国评酒会前夕,剑南春酒厂安排既不是酿酒师也不是尝评师的徐占成,负责选送的酒样制作。“我反正初生牛犊不怕虎,做就做”,徐占成说,“当时心里想,能评个(国家级)优质酒就很不错啦。”

没想到徐占城和他做的酒竟然一路过关斩将,拿到了“国家名酒”称号。徐占成在中国酒类行业出了名。

徐占成的出名不但在于技艺的高超,更在于他敢挑战权威。1980 年,徐占成考上四川省白酒评酒委员。一般称尝评酒的方式叫做“拌嘴”,酒入口后不停张合来判断酒的品质,“那个时候评酒,就是酒放到嘴里面,多拌了几下是如何,少拌了几下又是如何。就是大家凭记忆(去对比判断)。”

“评酒就是一个感官尺度。有一些专业术语,比如舌气优雅,这个尺度不好量。但是浓郁或者浓厚,就是(风味)表现多少嘛,到底有好多呢?回味悠长,到底有多长?”

徐占成感觉这种评酒方式过于主观,如果评酒能判断酒的质量,那么这个评价也应该有一个标准。“我试了很多方法,最后感觉用这个(时间)去限制它最合适。一秒(嘴巴)张合几次?应该要有规律。在进口量一致的情况下,(酒的某个风味)能保持几秒?比如 5 秒就是浓厚,3 秒就是淡薄。”这就是徐占成发明的“秒持值恒定评酒法”。

后来从国外回来的友人告诉他,“秒持

值恒定评酒法”与国际上通行的食品风味检测方式:时间-强度分析法(Time-Intensity Descriptive Analysis)有异曲同工之妙。

80 年代中期,徐占成对酿酒生产工艺进行了总结,又提出了和主流不同的观点,改变了过去酿酒业只重视样酒勾兑和储藏时间的做法,提出了在整体工艺上进行的改良设计,即“酒体风味设计”研究。

“我那个时候发表文章说,‘酒体设计是酿酒行业的新课题’。那个时候年轻,别人不敢说,我敢说。”徐占成乐呵呵地回忆道。

创造有价值的产品

用徐占成的话说,勾兑虽然可以做出很好的样酒,但酒体风味设计应用范围更广。

“要把传统经验科学化,不是看一下摸一下就对了”,徐占成说,“酒体设计师研究的是(整个酿酒过程中)风味形成的规律,这些都是和酒的质量有关系,是一门科学。这门科学后来大家也认可,采纳了。”

上世纪 90 年代初,徐占成在剑南春成立了全国第一家酒体风味设计研究中心,专注在酒的构成、香气成分、滋味等方面的研究,在曲药、窖泥微生物研究上取得大量创新成果,破解微生物环境与浓香型白酒呈香物质生成之间的关系,以此改进酒的品质。另外又在质量检测方面独创了年份酒测试方法,使中国酿酒工业发展更加公开公正。

“我一直有个观点。我们要生产有价值的产品。什么叫有价值,有价值就是不但要消费者满意,还要保证健康。这就必须要有一个高质量的指标来控制,才能保证信誉,保证产品有竞争力。

像孩子一样慢慢养酒,是无忧酒最显著的特点。像农耕一样,以农历为信仰,是茅台镇酿造酱香酒最深厚的传统。五月初午制曲、九月重阳投料、九次蒸粮、八次发酵、七次取酒,一年一个生产周期,历经多年储藏的古训,潜心专研创新,将任家百年柔顺工艺与茅台酱香酒结合,独创柔顺酱香工艺,产品不仅符合优质酱酒国家标准,还形成了“酒体微黄,清澈透明,酱香突出,醇厚丰满,圆润细腻,柔顺滋润,回味悠长,空杯留香持久,酱香型风格典型”的风格。

2016 年,贵州无忧酒业(集团)有限公司推出“慢养”系列酒,经过一年多的市场沉淀,得到了消费者的好评。此次发布的无忧慢养酒分为高中低三款,分别是慢养酒柔顺 9、柔顺 6、柔顺 3。



格还适中的好酒呢?经过朋友介绍她结识了贵州无忧酒业集团董事长,并进一步接触了解“慢养”酒。经过考察、了解毫不犹豫地踏进了无忧之家,与无忧结缘。

贵州无忧集团董事长冯建波表示,贵州无忧酒业(集团)与国酒茅台共享独特的酿酒微生物群,同宗同源、一脉相承。但是无忧酒业没有国酒茅台耀眼的光环,如同一个从农村出来的孩子,敦厚而又朴实,真诚而又努力。34 年来,凭着良心酿酒,凭着良知做事,坚持在茅台镇赤水河谷 100 米小范围酿酒、坚持以本地红缨子高粱为酿酒原料、坚持传统工艺酿造纯粮大曲酱香型白酒、坚持足年储存,不挖老窖,不卖新酒,确保出厂的每一瓶酒使用的基酒都在 5 年以上。

发布会现场,在河南省糖酒食品流通协

■ 钟质

近日,在 2017 年湘鄂赣渝闽桂滇白酒质量检评交流会上,湖北一款白酒——枫林玛咖酒再次获评金奖产品荣誉称号,而且是自该产品自 2015 年上市以来连续三年获评该活动金奖产品荣誉称号。

为促进白酒产品质量提升,提升各省白酒技术水平,自 2009 年起“湘鄂赣渝闽桂”六省市的白酒协会每年均会联合组织一次白酒质量检评活动,2017 年新增云南省酒企业参加,使活动在行业内的影响力得到进一步提升。2017 年 6 月中旬,来自湖南、湖北等七省市 139 个单位的 300 多位白酒专家评委参加了此次活动,对 188 个参评酒样

进行了综合品评。

枫林玛咖酒凭借独特而卓越的品质脱颖而出,以“微黄透明、窖香优雅、陈味好、绵甜爽净、风格突出”的特点,赢得检评专家的高度认可和一致好评,连续三年度获评金奖产品荣誉称号,是该交流会开评以来少有的殊荣。

童国强,湖北枫林酒业酿造有限公司技术副总、总工程师,高级工程师,享受国务院特殊政府津贴专家,全国酿酒行业技术能手,国家白酒评委,国家一级品酒师、一级调酒师,国家白酒行业职业技能培训讲师,首届荆楚工匠,湖北品酒大师。他作为劲牌公司的国家一级调酒师,在成功开发毛铺苦荞酒之后,潜心三年,又精心研发这款枫林酒,

并严格按照劲牌公司产品开发流程,严格走完专家品评、公司内部测试、市场盲测、市场试销四个流程,在经历了上万人次的酒体测试,达到“专家品质”与“消费口感”和谐统一后,于 2015 年 8 月正式上市与消费者正式见面,经历了三年的市场洗礼,已受到越来越多的消费者青睐,其金奖品质得到了市场的认证。

枫林健康酒业有限公司始创于 1951 年,2013 年开始全面系统地经营“枫林”品牌,枫林酒则是其精心打造的产品之一。酒体中含有多种活性成分,经过消费者的体验、总结、提炼一致认为该酒具有“口感好、醒酒快、更健康”的特点,能够给人带来不一样的健康饮酒体验。

枫林玛咖酒再获白酒质量检评金奖产品荣誉称号