



权威性·指导性·专业性·唯一性·信息性·服务性

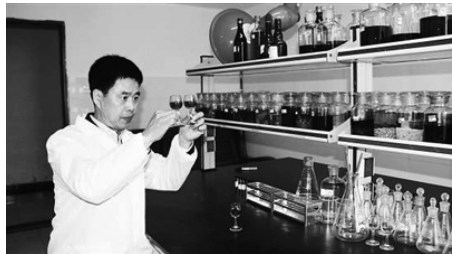
企业家日报 热线电话:028-87369123 监督电话:028-87363110 运营邮箱:3086645109@qq.com

主编:王聪 责编:袁红兵 编辑:王兰 版式:张彤 2017年9月30日 星期六

A1 W 酒经·美酒之源
ine book

酒人小传 | Brinkers biography

原酒之形 | Originals



38 年潜心酿造 只为那一口好酒

■ 张晓燕

都说有故事的地方必出好酒。被誉为“人间天堂”的杭州，自然也少不了一壶好酒。在素以水色佳美著称的新安江畔，一个人，将自己大半生宝贵的青春年华，都交给了这片山水间，孕育出色如榴花，香如蕙兰，入口醇厚甘甜，金黄挂杯溢的玉液琼浆。他，就是致中和厂长、“杭州工匠”钱建华。他常说，做人当如做酒，要像陈酿的酒一般，不浮躁，不喧嚣，褪尽浮华，开瓶绽香。

因缘际会 与酒结缘

“从 18 岁高中毕业到现在，我只做了这么一份工作，一干就是 38 年，应该是我这辈子唯一的一份工作了。”钱建华说，自己是“九姓渔民”的后裔。为了应对常年水上漂泊所致风湿痹症，九姓渔民们结合上古秘方研制出别具一格的“秘酿五加皮酒”，此酒能治风湿、痢疾、泄泻、胃痛等病症，成了渔民们救命的药酒，部落因此得以繁衍数百年。

上世纪 80 年代，由于涉及到酿酒工艺配方和独到手法，致中和酒厂在用人招工上有着苛刻的条件，而钱建华顺利通过招工考试进厂工作。初进酒厂时，不擅饮酒的他，哪怕是在酒窖里待得时间长一点，都会被空气中弥漫的酒气熏得面红耳赤。为了适应工作需要，钱建华有意加强了自身“酒量”的锻炼，逐渐适应了酿造工艺中的各个环节。因工作需要喝个三四两酒，对他来说也不再是难事。同时为了保障对酒液的品质工作，保护味蕾的敏感性，钱建华更是主动戒掉了抽烟和吃辣的习惯，将一门心思全都扑在了酿酒工艺上。

适逢致中和酒厂选五加皮酒酿造技艺的第七代传承人。作为一个有着 200 多年历史的养生酒品牌，致中和古法酿酒有 100 多道工艺，涉及草本植物近百种，因此第六代酿酒师父对传承人的悟性与品德提出了高标准严要求，经过细致周密的考量，天资聪颖又勤学好问的钱建华成了最终的人选。

心无旁骛 匠心筑梦

为充分了解酿酒的每一道工序，熟悉每一种草本的习性，钱建华把闲暇时间全部泡在了新华书店里，店内酿酒、中药方面的书籍基本被他翻了个遍，并很快学以致用、融会贯通。严师出高徒，在师父的悉心教导下，钱建华与致中和第七代传承人团队，顺利从上一代传承人手上接过衣钵，使致中和品牌保健酒在销售市场上屡获佳绩，口碑和知名度在市场上不断扩大，甚至在逢年过节时出现供不应求的状况。

90 年代初期，时值我国市场经济突飞猛进的初创时期，建德当地生产五加皮的小酒厂也如雨后天春笋般兴建起来。像钱建华这样传承人级别的大师傅，自然成为了各家酒厂争相拉拢的对象，开出的待遇也是一个比一个高。“当时我一个月的工资不过两三百元，一家企业为了挖我过去，开出的月薪能抵我一年的收入。”钱建华坦言，当时确实动过心，可在与对方的交流中，他发现自己与对方的价值观并不相同，“他说你只管负责保持生产的产品口感就行，哪怕做差一点也没关系。可那时的我，满脑子想的都是如何把五加皮的口感和工艺不断提上去。我才真正意识到，唯有继续留在致中和，才能达成我的心愿和目标。”从此，钱建华心无旁骛，更加坚定了他深耕酿酒工艺的决心。

承前启后 创新工艺

用草本的开落消长感知四季变化，用窖藏的醇度标记时间流转。春生夏长秋收冬藏，钱建华在致中和一干便是数十个寒暑，从当初的一名普通操作工，逐步成长为一名五加皮酒酿造技术的开拓者、引领者，以他为代表的致中和酿酒工艺团队因技术革新每年为公司创造的效益近 5000 万元。如今，身为厂长的钱建华每天到单位做的第一件事仍旧是进厂巡查，了解各个车间与工作区的运转情况，亲力亲为在第一时间解决一线工人们遇到的各类问题。

为适应现代人的消费观念，又不失传统口味，钱建华近年来对“致中和”五加皮生产工艺进行了多次改良和创新，取得显著效果。前人巨匠们古法工艺的传承发扬，与现代工艺技术的改良完善无缝对接。钱建华笑说，身上的这副责任“重担”，无时无刻不在鞭策着他向着全国五加皮酿酒技艺领域的最顶尖不断探索迈进。在他的带领下，致中和的科研开发团队先后获六项国家发明专利，不断完善了酿酒工艺，提升了五加皮的品质。

去年，由钱建华牵头建立的工作室被确立为杭州市技能大师工作室。今年 4 月，他被杭州市政府认定为首届“杭州工匠”。如今，也到了确立第八代传承人并做传承交接的时候了。钱建华说，自己会像师父那样，退休后依然留在致中和发挥余热，直至生命燃尽的最后时刻，将这份延续两百多年的工匠精神继续传承下去。

■ 申明贵 朱西岭

习水是贵州重要的名优白酒生产基地，位于贵州西北部，地处川黔渝接合部的枢纽地带，属大娄山系和长江流域赤水河綦江水系，其主要河流有赤水河、习水河。最低海拔 275 米，最高海拔 1872 米，属中亚热带湿润性季风气候，年平均气温 13.1℃，年均降水量 1130 毫米，适宜酿酒微生物生长繁殖。土壤类型有紫色土、黄壤、黄棕壤三大类，其中紫色土最多。在紫色土中又以酸性紫色土最多，适宜种植优质酿酒原料糯高粱。习水县酿酒历史悠久，早在西汉时期酿造的枸酱酒，就堪称琼浆玉液，深得汉武帝赞赏，被列为贡品。明代中叶，酱香型白酒发展渐趋成熟，清代，赤水河盐运业进一步推动了沿岸酿酒行业的繁荣，在此后数百年间，赤水河畔酱香白酒的独特风味日益完善。“端午曲，重阳沙，赤水清清秣米红；八回酵，九上甑，春秋几度酱香成”，这首习水人口口相传的歌谣，就是对酱香白酒酿造工艺的高度概括。习水酱香白酒的水源地——赤水河，在习水境内蜿蜒流淌数十公里，是迄今未受现代工业污染的河流，孕育着国酒茅台、习酒等知名美酒，是中国独一无二的美酒河。

白酒产业作为习水县传统支柱产业和特色优势产业，县委、县政府高度重视白酒产业发展，按照“一园三区”进行规划布局，成立了以白酒为主导产业的习水经济开发

酿造技术 | Vinification

毛铺苦荞酒：技术创新酿好健康白酒

■ 长江

劲牌发展史，就是一部不断创新升级、刷新自我的历史。从 1953 年建厂发展为今天一家现代化健康食品企业，劲牌公司在 2016 年实现销售收入突破 92 亿，上缴税金突破 25 亿，保持了健康、稳定和可持续发展态势。在劲牌看来，取得这样的成就，与企业高度重视科技创新是密不可分的。

在产品方面，1989 年 10 月，劲牌研制生产出了“中国劲酒”。21 世纪，劲牌保健酒板块有了劲酒、韵酒、追风酒、玛咖酒等品牌。2013 年，劲牌又研制和生产出了“健康，不伤身体”毛铺苦荞酒，引领中国健康白酒在新世纪奔跑向前。至此，劲牌两个产品巨轮——保健酒和健康白酒在市场驰骋的身影已清晰可见。健康白酒板块有了毛铺苦荞酒、毛铺酱酒、毛铺老酒、毛铺纯谷酒等品牌。

为确保产品质量，经过十余年的持续攻关，劲牌在行业率先实现中药数字化提取和小曲酿酒新工艺，并斥资十多亿元，建成了全面实现自动化和信息化的保健酒工业园和原酒生态园以实现创新成果的顺利转化，这些创新彻底改变了消费者对于中药和酿酒技术的陈旧印象。

从 2006 年开始，劲牌开始酿酒工艺创新，2011 年 7 月 6 日，劲牌小曲新工艺改进初获成功，在劲牌枫林酒厂生产。

■ 欣华

泸州一地气候温暖，日照充足，雨量充沛，四季分明，赐予其孕育美酒的天赋。自秦汉时，泸州酿酒就和中国的文化艺术结下了深厚情缘。汉代陶角酒杯、饮酒陶俑以及石棺画像上的巫术祈祷图反映出秦汉饮酒礼仪的珍贵史料；西汉卓文君当垆卖酒，她酒坊里制酒的技艺正是来自泸州；盛唐时杨贵妃爱喝的荔枝烧酒，是泸州的进贡……

酿酒窖池成“活文物”

自元代蒸馏酒酿造技艺在泸州兴起后，明代又发展出泥窖发酵酿酒的技术，许多酿酒窖池随之兴起。在泸州，仅百年以上的酿酒作坊，就有 16 个之多，窖池个数更是达到 1619 个，入选“全国重点文物保护单位”，是行业内规模最大、品种最多、保护最完整、连续使用至今的“酿酒活态文物”。其中最珍贵的，是从明朝万历年间（即公元 1573 年）兴建并保存至今的老窖池群。如今，这些窖池依然分布在泸州的大街小巷之中，成为生产

赤水河谷习水产区 打造中国白酒的勃艮第



区，定位为贵州省重要的名优白酒生产加工基地，规划习酒镇、土城镇、隆兴镇沿赤水河流域建设了“习水县白酒工业园区”和浓酱两香白酒生产基地；并出台一系列政策措施，高标准招商，多层次发展，多渠道营销，推动白酒产业跨越发展。经过多年的探索和创新，现已逐渐形成了以习酒公司的“窖藏系列”“金质酱香习酒系列”为龙头，以“心悠然”“贵习酒”“二十一响礼炮酒”“土城宋窖”“亨海”“永恒玉酱”等品牌共同组成的酱香白酒行业生产基地，享誉全国。特别是“习酒”，在省

内乃至全国具有较高知名度和品牌效应，今年销售有望突破 32 亿元。

习水有白酒生产企业 30 家，其中规模白酒企业 17 家，拥有中国驰名商标 1 件、省级著名商标 15 件、贵州省“十大白酒品牌”产品 2 件。2016 年，全县实现白酒产量 5.5 万千升、总产值 46 亿元，销售额 30 亿元，贡献利税 8.2 亿元，市场覆盖四川、重庆等二十几个省（市）、区。

当前，习水正致力于优先支持白酒产业发展，着力实施“五大战略，力求五大突破”，坚定不移率先突破白酒产业发展，坚定不移优先支持习酒系列长足发展，坚定不移大书特写白酒与旅游发展姊妹篇，坚定不移创新

推动赤水河流域生态经济示范区建设，实现白酒、旅游融合发展，推动白酒产业提档升级、转型跨越。

习水将继续聚焦白酒不散光，按照一企一策帮扶措施，支持大企业做强、小企业抱团发展；加大市场营销宣传推介，拓宽白酒销售渠道，积极发展白酒配套产业，大力提升品牌形象；将聚焦白酒旅游姊妹篇，实施酒旅融合发展战略，启动建设“中国习酒城”，打造“贵州第一、中国一流、世界知名”的习水赤水河谷旅游精品线路和白酒文化旅游产业示范园。到 2020 年实现白酒销量 10 万千升以上，销售收入 100 亿元以上，税收 20 亿元以上。

福建红曲酒：千年沉醉，古法新技酿造

■ 汪雯

中国红曲酒有五千多年历史，与法国葡萄酒和德国啤酒并称为世界三大古酒。每每说到红曲酒，总是感觉缺少那么一点时尚感。不像高贵的葡萄酒，优雅又迷人；啤酒，代表着青春活力与狂欢。红曲酒，像是一位慈祥的老者，不争不抢，不紧不慢。不过，历史悠久的东西总是有着其不可阻挡的魅力。红曲酒享有“国酒”之美称是南方中国酿造酒的代表。

红曲酒以其原料之独特，酿造工艺之复杂，种类之繁多，历史文化内涵之丰富伫立于酒届。开坛香万里，洗瓮醉千家。

自古红曲出古田。古田红曲在明朝万历年间已颇负盛名，当时林春秀就有“田家多制曲，畚客少粗山”之句。《古田县志》卷七“实业篇”中记载：“邑东北等区出产以红曲为大宗。北区多数，大东区次之，小东乡又次之。近售本馆及连罗福宁省城，远则贩运上海、宁波、天津各埠。”历史上古田就已是红曲的重点产区，在国内外都很有名气。

说到古田红曲酒，不得不提到福建优质名酒的屏湖红。“屏湖红”牌红曲酒，以原生态自然环境条件下种植的优质糯米、翠屏湖水系泉水、正宗古田红曲为原料，联合多名国家级高级酿酒师，秉承闽派红曲酒传统酿造技艺，融入现代食品新科技，经冬酿春成，低温长时间发酵，精心酿制而成。酒液具有不着色而呈自然的橙红色，闻之醇香浓郁，饮之醇厚柔和。

原料特征
制曲选用高山红土田生长的早米（粳米），因早米制成的曲色红且颗粒整全，品质最优良。选用等高山产，生长期长的糯米为原料。

特征
红曲酒的品质主要得益于当地优质的水源。水一定要取晨间至午时的山涧泉水，过午时的水不用，因此，上午要备好一天的酿造用水。不同区域水中矿物含量不同，因此黄酒品质差别较大。

工艺特征
从曲母选育、制曲到酿造，可以说工艺流程繁多，酿酒历经数百年，长期以来生产工艺全靠师徒传承或族内世代相传，如今虽然工艺流程见诸者多，但真正的制曲酿酒绝技仍然需要言传身教或长期的实践摸索，特别是对酿造温度、湿度的感觉，全凭经验掌握。因此，这项技艺确属传统民间技艺，是宝贵的民间文化遗产。

产品特征
红曲酒既是食品、饮品，同时有着重要的药用价值。红曲酒做为我国最古老的酒，其传统酿造方法与取自原生态有机原料是酒类中最健康饮品，是地道的有机食品。同时，红曲酒是人们生活中不可或缺的食品，其承载着丰富的中华文化基因，是我们探索中华文化的脉络之一，因此，把它说成是中国“四大发明”之外的第五大发明是不为过的。

性保护的活文物，均被列入世界文化遗产预备名单。

窖越老，酒越好。窖池一旦停止使用，窖池中酿造酒的微生物环境则会遭到破坏，尽弃无数好时光。

泸州老窖股份有限公司党委副书记、常务副总经理王洪波说，白酒是中国最主要的民族工业产品之一，白酒文化也是中国传统文化的主要组成部分。泸州是四川白酒的主产区 and 生产基地，泸州老窖是中国白酒企业的典型代表。

五大单品的品牌建设

泸州老窖股份有限公司董事长刘淼指出，未来，泸州老窖将实现中国传统文化的对外传播，以中国民族品牌之代表形象，立于全球品牌之林，“让世界品味中国”。

按照“做专做强”的发展定位，泸州老窖聚焦酒业发展，重点打造“双品牌、三品系和五大单品”。在具体的品牌建设目标上，王洪波称，泸州老窖未来要确保五大单品量价齐升。同时，泸州老窖在 2017 年启动“让世界品味中国”战略，携手具有世界影响力的艺

术家，让世界品味中国创造的艺术和白酒文化。

打造全球性酒类品牌

刘淼称，白酒凝结了古老中国数千年的智慧结晶，是中国人的“生命之水”和“文化之魂”。而如今，白酒产业也面临着国际化的机遇和挑战。他强调，积极融入全球市场，参与全球性的市场竞争，打造出属于中国的全球性酒类品牌，成为泸州老窖当前所致力于实现的发展目标，同时这也是泸州老窖作为一家有担当的民族企业的责任。

近年来，泸州老窖不断拓宽“浓香国酒”的国际化格局，已在美国、澳大利亚、英国、德国、西班牙等 40 多个国家或地区实现销售。

王洪波坦言，中国白酒国际化刚开始，肯定会遇到各种困难；而中国有一句老话：办法总比困难多。泸州这座城市因酒而兴起，泸州人愿意把泸州酒业做得更好，为四川白酒走向世界做出应有贡献；同时，泸州老窖也非常愿意与其他中国酒业的优秀品牌和企业互相学习、共同发展。