

酿造技术 | Vinification

生态酿酒与普通酿酒的差别是什么？

■ 邹江鹏

酿酒这个靠微生物环境来生存的行业,对环境要求越来越高,保护环境,发展生态酿酒是今后白酒行业发展的必然趋势。

生态酿酒指保护与建设适宜酿酒微生物生长、繁殖的生态环境,以安全、优质、高产、低耗为目标,最终实现资源的最大利用和循环使用。

哪些企业在做生态酿酒

在意识到资源的紧缺与不可再生,“健康、环保、珍爱生命”将成为人们的生活观念后,四川沱牌舍得酒业便提出了以“绿色、低碳、生态”为主题,以“质量经营与生态经营相结合”为方针,开创“生态酿酒”之先河,成功创建了全国首家生态酿酒工业园,并赋予它三大内涵:

一是用高新技术改造和提升传统酿酒产业;

二是构建“低投入、低消耗、高产出、高效益、生态化”的循环经济发展模式,促进地方经济的可持续发展;

三是以信息化带动工业化、以工业化促进信息化,发展高新技术,从而实现生产力的跨越式发展。

近年来,生态酿酒如一阵春风吹遍了中国的大江南北,先后有沱牌舍得、五粮液、茅台、泸州老窖、迎驾贡、稻花香、白云边、诗仙太白、金六福、景芝、国台、金江津、百脉泉、李渡、姚花春、湘窖等二十余家白酒企业实行生态化酿造和生态化经营。

“生态酿酒”经过二十余年的艰辛探索之后,逐渐成为酿酒行业蓬勃兴起的企业行为,“生态酿酒”已然成为当下最热门的词汇之一。

生态酿酒与普通酿酒的区别

传统酿酒

定义:利用传统工艺技术,以家庭、作坊为单位进行生产经营、管理的小规模生产方式。

特点:劳动强度大,资源耗能高,环境污染大,不可控因素多,质量安全风险大,产量小。

侧重点:生产工艺和产品质量的符合性控制和管理,更关注结果——诉求“产品达标”

生态酿酒

定义:保护与建设适宜酿酒微生物生长、繁殖的生态环境,以安全、优质、高产、低耗能为目标,最终实现资源的最大利用和循环使用。

特点:生态酿酒是利用生态学技术,使酿酒产业完成了从依赖自然环境到理性建设与保护环境的升华,利用产前、产中、产后所涉及的资源,进行清洁生产,形成低投入、低耗能、高产出、无污染的良性循环生产链,更深层次地使酿酒产业与生态环境持续、协调、健康发展,为酿酒业的发展拓展了新的产业链。

侧重点:在工业规模化酿酒的基础上,以多重生态圈为依托,立足于产业链的资源循环利用,从产前开始延伸,采取“公司+农户”,生产绿色原料;产中通过建立系统内“生产者——消费者——还原者”工业生态链,生产生态型酿酒,实现生产的低消耗、低(无)污染、工业发展与生态环境协调发展的良性循环;产后延伸到消费领域、企业文化及其品牌培育,倡导生态营销和生态消费,向消费者传播生态理念,达到人与自然和谐相融的目的——诉求“人文关怀”。

生态酿酒会不会成为趋势

中国酒类流通协会副会长兼秘书长刘员认为:“经过一段时间的高速发展后,中国白酒行业已经到了转变增长方式、提高增长质量的关键性发展阶段,尤其是高端白酒更需要转变竞争思维和提升竞争层次。生态高端酒是一个重要的竞争方向,因为它是一种回归竞争原点的竞争形式,比拼的是产品力。”

中国酒业协会副秘书长宋玉说:“生态白酒的产品竞争力强,符合消费升级后的主流需求。”原四川沱牌舍得(集团)有限公司董事长李家顺则认为“中国白酒具有独特的生态魅力,这一方面取决于酿造工艺对生态环境的依赖性,也表现为文化传承和地域魅力,生态价值无疑是白酒底蕴的充分展示,也是市场高端诉求的未来新趋向。我担心中国将来面临的最大问题,是食品安全和生态恶化的问题。”

什么样的酒厂具备生态酿酒的能力？

一是用高新技术改造和提升传统酿酒产业;二是构建“低投入、低消耗、高产出、高效益、生态化”的循环经济发展模式,促进地方经济的可持续发展;三是以信息化带动工业化、以工业化促进信息化,发展高新技术,从而实现生产力的跨越式发展。例如茅台、五粮液、沱牌、诗仙太白等,一直都在践行着生态酿酒的理念。

中国白酒的酿酒模式有三种:1. 传统酿酒,2. 工业规模化酿酒,3.生态酿酒。

从传统小作坊过渡到大规模工业化已经在进行,最终会落子于保护与建设适宜酿酒微生物生长、繁殖的生态环境,以安全、优质、高产、低耗能为目标,最终实现资源的最大化利用和循环利用。

生态酿酒讲究的天人合一,是在传统小作坊酿酒与大工业规模酿酒之后的第三层次,高于前两层次,结合传统与现代,实现无缝对接。而“标准化、自动化、数字化、科技化”的四化,正是将中国白酒酿酒模式一、二、三层次有机打通的关键!

在当今中国高速发展的情况下,正确处理环境保护与经济发展的关系是做好当前和今后一个时期环保工作的难点,也是我们的重点。大力发展生态酿酒,提高白酒产业的科技含量,必将是今后发展的趋势!

原酒之形 | Originals

刘伶醉:传承古法酿造技艺
做好浓香白酒

一提到刘伶醉,似乎就有一股浓浓的酒香扑鼻而来,作为中国北方浓香型白酒的典型代表,刘伶醉不仅酒酿得好,好酒背后还有近千年的历史文化底蕴。刘伶醉酿酒股份有限公司现隶属于中国巨力集团,是在1948 年古烧锅基础上建立起来的白酒酿造工厂。刘伶醉酒有悠久的历史,起源于金元时期的刘伶醉烧锅遗址距今已有近千年历史,为我国目前已知的历史最早的白酒酿造遗址。

古法工艺酿浓香好酒

刘伶醉酿酒股份有限公司分为刘伶醉古烧锅遗址区(位于河北省保定市徐水区老城镇内振兴中路)和刘伶醉新工业园区(位于徐水区刘伶路),现为中国巨力集团下属企业。徐水地区酿酒历史悠久。据《畿辅通志》卷五十七“熙宁酒课”记载,北宋熙宁年间(1068—1077),京津一带纳酒税三万贯者有17处,其中徐水有两处,安肃一处(今县城)、广信一处(今遂城),这说明当时徐水酿酒业已颇具规模,酒税已是当地财政收入的主要来源。

到明清,徐水酿酒业更有进一步发展。清康熙年间(1661—1722),县城南门里“润泉涌”烧锅,以产干酒闻名。清道光年间(1821—1850),城内有烧锅7家,以南烧锅和恒源酒店所出酒质最佳。清末,徐水境内烧锅达30余家。1948年徐水解放后,徐水县政府在润泉涌烧锅的基础上,建立了国营徐水县制酒厂,1988年更名为刘伶醉酒厂。1997年7月,刘伶醉酒厂在车间改建时发现古井遗迹,市县文物部门随即进行了清理,并对周边进行了试掘,发现了金元时期的瓷片、文化层、古醇池,证实了历史的记载。

刘伶醉酒在当地乃至京津石地区曾名

一提到刘伶醉,似乎就有一股浓浓的酒香扑鼻而来,作为中国北方浓香型白酒的典型代表,刘伶醉不仅酒酿得好,好酒背后还有近千年的历史文化底蕴。



● 兴建于民国初年的酿造基地,游客零距离感受传统酿酒技艺。

噪一时,然而由于经营不善加之当地假冒酒横行,使得酒厂面临破产的边缘。为保护利用好这一珍贵的工业文化遗产,重新焕发其勃勃的生机,中国巨力集团于2010年12月对刘伶醉酒厂进行了整体收购,并正式更名为刘伶醉酿酒股份有限公司。巨力集团成为刘伶醉古烧锅遗址的管理机构后,在工业文化遗产保护与利用方面进行了一系列探索与实践,取得了良好的经济效益和社会效益。

“刘伶醉”之所以闻名,还与它的特殊制作工艺有关。它用本地产的优质高粱、大麦、小麦、大米、小米、糯米、豌豆等多种粮食为原料,取太行山下古瀑河畔甘泉井水,采用传统的“老五甑”工艺酿造,又以张华村东芳香细黄泥土封窖,发酵陈酿而成。“刘伶醉”属浓香型,敞杯不饮,酒香扑鼻;多饮也不伤身。笔者曾饮“刘伶醉”,实感它幽香浓郁,名不虚传。先后荣获“巴黎博览会”特别金奖、“首批中国食品文化遗产”、“首批中华老字号”、“国家地理标志保护产品”、“国家重点文物保护单位”等荣誉称号。

既有好酒又有故事

喝着好酒,听着有趣的历史故事,更是

酒人小传 | Brinkers biography

周增群和他的酿酒梦

■ 张光剑

在浙江省仙居县步路乡西炉村,40省道边上坐落着一排厂房。这排厂房属于仙居杨梅深加工行业的“龙头老大”——浙江聚仙庄饮品有限公司。说起公司的技术负责人周增群,公司里几乎没有人不知道的。

高高的个子,宽大的骨架,结实的身板,黝黑的皮肤,这一切都将周增群和“北方爷们”牢牢联系在一起。

1969年,周增群出生在陕西省富平县的一个农民家庭。靠着“知识改变命运”的信念,1995年他从西北农业大学园艺系葡萄栽培与酿造专业毕业。从此,与杨梅结下了不解之缘。

为了帮助仙居杨梅拓宽销路,延长销售时间,周增群放弃了原本安逸的工作,南下研发杨梅的深加工技术,在仙居一呆就是20多年。

放弃安逸工作,南下尝试仙居杨梅深加工

上高中的时候,他的梦想是一定要考上大学。对于一个农村孩子来说,只有考上大学才能改变自己的命运,才能报答父母的养育之恩,让家人能够过上好日子。

通过努力,周增群考上了西北农林科技大学的园艺系葡萄栽培与酿酒专业。1995年毕业后,国家对大学毕业生实行工作分配和自主择业两个途径。但是周增群却做了一个大胆的决定,选择了自主择业,想做一个酿酒梦,去大城市闯出一片属于自己的天地。

想象很美好,可现实却很残酷。本想着凭自己的专业去青岛、烟台这些大酒厂工作应该不难,但是很长一段时间,这些大厂都不缺技术人员,他一次次地被拒。没办法,周增群就选择了吉林通化一个国营葡萄酒厂。

周增群在这个国营企业里工作了2年多时间。他先后担任了车间技术员、技术部副主任,并很快成长为厂里的技术骨干。

在别人看来,那时的周增群已经拥有了一份稳定、体面的工作,可以舒坦地过日子了。然而,周增群那颗不安分的心一直“蠢蠢欲动”。

来到仙居,才知道这个酒厂地处偏僻的乡下,公司厂房也没建好。“说实话,艰苦的生活条件一度让我动摇,但一想到我的酿酒梦这又算得了什么呢?当时公司人员也不多,我既要负责产品的研发工作,还要负责生产设备的选型、水电基建的承建工作。”周增群说。

走进周增群的办公室,让人印象最深的

惬意。

晋朝“竹林七贤”之一的刘伶,字伯伦,本系安徽省宿县人士,因他不满朝廷的专权横暴,便千里迢迢到了北方的遂城(今河北省徐水县),访友张华。张华以当地佳酿款待,刘伶饭后大加赞赏。据《徐水县志》记载,刘伶当年常“借杯中之醇醪,浇胸之块垒”,并乘兴作诗。他在《酒德颂》中写道:“捧罍承槽,衔杯漱醪,奋髯箕踞,枕麴藉糟,无思无虑,其乐陶陶。兀然而醉。豁然而醒。静听不闻雷霆之声,熟视不睹太行之形,不觉寒暑之切肌,利欲之感情。”传说刘伶饮酒后,完全沉醉于美酒之中,竟大醉三载,后卒于遂城。遗家至今尚在,是河北省重点文物保护单位。后人为刘伶修建了一座“酒德亭”,迄今犹存。

后来,不仅“张华造酒刘伶醉”成为历史佳话,而且“张华酒”也应运而生。尤其梨园界编演“刘伶醉酒”一剧后,更提高了“刘伶醉”的知名度。

刘伶醉酿酒股份有限公司不仅是生产企业,还是著名的AAAA生态旅游景区,公司建有展示酿酒文化历史和起源的文化长廊,有可供消费者体验的酿酒区,消费者可亲眼目睹和亲身体验刘伶醉生态旅游、生态酿酒以及生态养酒的全过程。刘伶醉秉承“生态、旅游、酿酒,养酒”的绿色生态文化,

逐渐成为中国北方最具规模的生态酿酒、藏酒基地。

把故事讲给消费者听

近两年,巨力集团基于生态与创新的理念,斥巨资对“刘伶醉古烧锅遗址”进行了进一步的保护和改造,建成了“古酿造技艺展示基地”和“酒类博物馆”,充分向世人展示了刘伶醉悠久的历史文化和古老的传统酿造技艺。历史文化厚重的刘伶醉,在中国白酒行业创造了四个第一:“品酒第一人”、“天下第一古烧锅”、“酒海第一藏”、“中国第一酒林”。

自2000年开始,酒厂着手开展古烧锅遗址的保护展示工作,邀请徐光冀、严文明、任亚珊、吴东风等专家来厂,对刘伶醉现存的古烧锅遗址、古井、探方、连续使用近千年的古醇池群,以及在古烧锅遗址附近陆续出土的矮足杯等实物再次进行反复鉴定。专家们一致认定:刘伶醉古烧锅至少在金、元时期就已存在,并一直延续至今。明确了古烧锅遗址的历史与价值后,酒厂与当地文物部门通力协作,将刘伶醉古烧锅遗址打造成全国重点文物保护单位,并大力发展工业旅游。

2013年,公司开始聘请专业人士设计景区风格和布局,将西晋“竹林七贤”之一的刘伶纳入公司历史文化范畴,并成立了保定市刘伶文化研究会,对其进行深入研究。尤其是对公元268年前后,刘伶千里来徐水访好友张华及之后在徐水当地的活动情况进行研究挖掘。景区及新酒厂最终确定以刘伶出生地安徽“徽派建筑”和“白墙黛瓦”的风格为景区主格调,同时严格按照AAAA级旅游景区标准进行改造升级,形成了基本的游览线路:以古烧锅遗址、刘伶醉千年古酿造技艺展示为主体,包括遗址探方-古窖池群、宋代古井-地下古酒海-地下酒文化长廊-老酒博物馆-文化创意产品销售为老酒厂游览主线,结合新酒厂的万亩酒林-白酒生产工艺、集文化休闲、文物展示、工艺流程、赏酒品酒、产品销售于一体,打造工业旅游线路。2015年,刘伶醉工业旅游景区被评为“国家AAAA级旅游景区”。2016年游客数量超过50万人,2017年上半年游客数量已经超过30万人。

酒、杨梅白兰地、NFC杨梅原汁、杨梅醋饮料等5大系列30多个品种的杨梅深加工产品。这些产品在历届农博会、博览会、评委会上多次获得殊荣。其中,“杨梅原汁”还成为2010年上海世博会各国元首指定饮品之一。

扎根仙居,与“第二故乡”结缘20多年

由于体制和经营等多方面原因,原来的李华酒业有限公司一度停产。周增群也因此离开了酒厂,先后在宁波波拉法酒业有限公司、温州帝师酒厂上过班。“我始终认为,论杨梅品质还是仙居的最好。”周增群说,“即便那时我离开了,也一直关注着仙居杨梅产业的发展。”

2003年5月,原仙居李华酒业有限公司顺利改制,成了现在的聚仙庄饮品有限公司。周增群欣喜万分,第一时间就回到了仙居。看着百废待兴的公司,周增群明白自己肩上的重担。

“仙居是我的第二故乡。”周增群说,在仙居他能找到自己的价值。

2003年,周增群被聚仙庄饮品有限公司聘为总工程师和首席酿酒师,主要负责生产和质量技术管理工作。民营企业机制灵活,效率高,管理严,感觉压力更大。公司又面临着人员不足、部门不全、分工不明确、产品单一、设备落后等新的问题。刚开始那段时间是工作压力最大的时期,周增群不仅要做好产品的技术维护,还要带领团队主持开发新产品。面对种种困难,周增群没有退缩,撸起袖子大干了一场。经过几年的努力,使技术、生产各项工作步上了正轨。

几年时间里,周增群先后获得了发明专利4项,实用新型专利9项,还在国家重点期刊发表论文十多篇。聚仙庄公司先后获得仙居杨梅省级科技创新服务中心、浙江省农业龙头企业、浙江省林业龙头企业、浙江省扶贫龙头企业和浙江省食品龙头企业等称号。

弹指一挥间,在仙居的二十年过去了。在梦想的路上,周增群耐得住寂寞,有过心酸、有过喜悦。周增群也实现了成为一位优秀酿酒师的梦想。

就是那满桌子大小不一、形状各异的玻璃瓶子。里面装着深红、淡黄等颜色的液体。这都是周增群平时做测试用的。

葡萄酒的酒大家都喝过,但用杨梅酿酒在那时却是没有的。周增群需要做的就是用最短的时间攻克“杨梅酿酒”这个全新的工艺。

但杨梅酒不同于葡萄酒,在具体产品开发的时候碰到了很多技术难题。如杨梅酒取汁难题,易沉淀、褪色、酸度高、难以澄清、没有标准等问题。为了尽快解决这些问题,又不影响白天其他工作,周增群通常都是白天忙完手头工作,到晚上才一头扎进实验室继续钻研。

经过一年不分昼夜的钻研,周增群和他的团队终于成功酿造出杨梅利口酒。这不仅填补了国内外酒种的空白,还开创了中国人生产高档利口酒的先河。

周增群研发的杨梅利口酒是中国市场上最早的发酵杨梅果酒,深受广大消费者青睐。

后来,周增群还主持研发了干红杨梅