

酒人小传 | Brinkers biography



“江淮大匠”高传强：一滴好酒的N种滋味

人物背景:高传强,中国白酒国家评委、小窖酿造大师、宣酒集团总酿酒师,首次把圆盘制曲用于酿酒工艺,节约 90%的人工成本。2016 年,高传强获评首届“中国白酒酿造大匠”称号。

易铭

“江淮大匠”高传强,中国白酒国家评委、小窖酿造大师、宣酒集团总酿酒师,首次把圆盘制曲用于酿酒工艺,节约 90%的人工成本。2016 年,高传强获评首届“中国白酒酿造大匠”称号。

毕业分配和酒结缘 十年如一日地研究窖池

高传强最初学习的专业是发酵专业,毕业后分配到酒厂的酿酒车间,从技术员做到车间主任,用了将近十年时间。

他每天上班第一件事,就是到车间的窖池边,看看每个窖池的发酵状况,糟醅的颜色、气味、水分,尝一尝刚刚蒸馏出来的新酒,对于他来说每杯酒里包含大量信息,通过品评去仔细地把握和判断断工艺品的正确与否。

师从沈怡方 职业生涯就此确定

在他的职业生涯中,对他影响非常大的是沈怡方老师(小窖之父、已故中国白酒专家组组长),当时他也在犹豫是否沿着这个职业方向发展,沈老给予他很大的支持与信心。

在沈老的指导下,他渐渐对小麦的认识,从感性上上升到理性,认识到要酿一杯好酒,不仅要有理论有实践,更要有思想有感情。

从最初无意识的到后来喜欢上它,想要去探索它内在的一些奥妙:什么情况下酒能出的多一点出的好一点,为什么春夏秋冬的酒不一样,为什么一年四季它的风味在变化,大量未知的东西激起他的好奇心。

每天品酒近百杯 终获白酒国家评委考试全省第一名

2000 年,停止了十年之久的白酒国家评委,开始了换届考试,国家评委那时对高传强来说是个只能仰视的目标,于是他内心有种强烈的冲动,想努力成为其中之一员。

高传强知道要想成为一个好的品酒师,必须把各种风味在大脑里储存起来,在脑中建立起这个数据库,可以准确判断出酒质量的优劣,尽可能读取出它的信息。

最初喝酒,对酒是没有感觉的,和普通人一样,除了辣与刺激没什么感觉。高传强苦练品酒,每天十多轮,每轮六七杯,就这样慢慢地对酒有了感觉有了记忆,2000 年,他终获白酒国家评委考试全省第一名。

高传强十年如一日地研究酿酒,坚持不懈地苦练品酒,一辈子只为酿出一杯好酒,正是这种“工匠精神”才会有圆盘制曲酿酒的创新。

专注小窖酿造 开创圆盘制曲酿酒先河

小窖在江南一带有一千多年的历史,在宣酒集团高传强专注小窖酿造,为什么小窖酿出来的酒比大窖好呢,主要原因是小窖与大窖相比,糟醅和窖壁接触面积比较大,从而使糟醅发酵更加充分,因此说小窖酿出来的酒,它比大窖更香风味更好。

高传强是第一个把圆盘制曲用在酿酒行业,它最大的好处就是生产效率是非常的高,人工的成本非常低,质量的稳定性非常好,能够创造酿酒微生物更好的可繁殖条件。

他把这个专业向上下游进行延展,把现在的一些相关技术再运用到白酒上来,拓展白酒这个行业。三十多年来,他越来越觉得内心的快乐,都是在期待着每一杯好酒的出现。一辈子只为酿一杯好酒!

高雪

修文猕猴桃签约逾 5000 万

本届猕猴桃节期间,鲜果签约金额 3.6 亿元,收到预付货款 860 万元。其中,深加工产品签约金额 1.1 亿元,猕猴桃果醋、果酒超过一半,为 2017 年修文猕猴桃销售取得了开门红。

据著名猕猴桃专家、江苏扬州猕猴桃研究所所长杨声谋介绍,中国猕猴桃种植面积名列世界第一,产量也是世界之首,被公认为猕猴桃大国。然而,我国猕猴桃产值却未能排进世界前五名。“深加工不够,没有发挥猕猴桃的最大价值。”贵阳市修文农投开发公司董

酿造技术 | Vinification

杜开舟

啤酒的酒精含量为什么普遍只有几度?很多喝啤酒的人有这样一个困惑。这是因为绝大多数酿制啤酒的酵母酒精耐受度低于 9%。在不添加酒精的情况下,用自然酿造法提高啤酒的酒精度数,相当于跳水中 4.0 以上的难度系数。

而在重庆南岸茶园月季路附近的一家企业却完成了这样一个挑战:他们用自然发酵工艺酿造出的啤酒,麦芽汁浓度达到 30.3%,酒精浓度达到 13.5%,成为国内采用该工艺酿造出的酒精度数最高的啤酒。

两个“发烧友”立志 让重庆人喝到最纯正的精酿啤酒

罗飞是这家企业的创始人之一。他毕业于武汉中德啤酒学院。在啤酒行业工作了 20 余年,罗飞拿到了德国职业酿酒师执照,并连续担任中国啤酒国家评委十几年,而能拿到这两个资格的人在全国屈指可数。

“啤酒在国内的历史很短,中国第一家啤酒厂 1900 年在哈尔滨建设,距今只有 110 多年。过去的 30 年,啤酒工业飞速发展,啤酒成为了消费频率最高的酒精饮料。”罗飞说,但是很多人都有一个感觉:在国外喝到的啤酒比国内好喝,国内的进口啤酒口感也比国外差很多。

“这是因为国外喝到的大部分都是自然酿造的精酿啤酒,而目前我们市场上流行的普通啤酒是两个不一样的啤酒种类,由于酿造工艺的不同,以及出于量产、降低成本等方面的考虑,国内普通啤酒添加大量廉价辅料、灌装前大量加水稀释,并人工添加二氧化碳,因此给人的感觉远不如国外的好喝。而精酿啤酒和水果一样,越新鲜越好喝。因此,国内喝到的进口啤酒,由于经过了长时

中德啤酒学院
院长杜波涛品评这款
酒后说:“这是目前中国量
产的浓度最高的啤酒,这款
酒香味非常独特,酒体层次
丰富多彩,是我品过最难
忘的一款啤酒!”



● 红棕色的精酿啤酒

间的长途运输,口味也已经和原来的大相径庭。”罗飞说,作为一个重庆人,就是想用自己的专长,做本土最健康和好喝的啤酒,让家乡人可以喝到欧美原始风格的精酿啤酒。

罗飞的想法,得到了以前的同事,同样拥有德国啤酒酿造师资格和中国啤酒国家评委资格的万瑾的认同。两个精酿啤酒“发烧友”一拍即合,决定辞职办厂,用自然发酵工艺酿造啤酒。

精选原材料 每颗麦芽投产前要先比“腰围”

2016 年 5 月,罗飞他们租用了茶园附近的一个厂房,开始研制用自然发酵工艺酿造欧美风格的精酿啤酒。

用自然发酵工艺酿造精酿啤酒,就是在啤酒酿造过程中,只能使用麦芽、酒花、水、酵母,一点酶制剂、澄清剂、稳定剂等添加剂都不加,也不允许加水稀释和添加二氧化碳。罗飞说,目前,他们主要生产的是红啤和黑啤,都是严格遵守德国《啤酒纯酿法》来进行的。

而要用这种工艺来酿制啤酒,原料的选择搭配、设备和人员技术等环节都是关键。

据悉,为确保啤酒的品质,罗飞他们选用的原材料全部是从欧洲进口,通过中欧班列运抵重庆。同时,在投用前,还要对原材料进行“选美”,其中一项就是将麦芽的“腰围”严格控制在 2.3 毫米,太粗太细都不行。



● 麦芽的“腰围”

罗飞说,“腰围”在啤酒酿制的专业术语是指麦芽的“腹径”,控制“腹径”就是为了控制麦芽的种类、淀粉、蛋白质、纤维素/半纤维素等进入酒体内容物的含量。

因为这样的精益求精,罗飞把他们的产品取名为“艺术精酿”啤酒,其风味纯正,口感自然,对身体的刺激小,还未正式上市就受到了很多业内人士的关注。

今年 7 月 26 至 27 日,金砖国家劳工就业部长会议在重庆南岸召开。金砖各国劳工就业部长、社会伙伴代表以及国际劳工组织、国际社会保障协会等国际组织高级官员 100 多人出席。而刚刚获得啤酒生产许可证 20 天的罗飞他们就成为这次外事接待活动中唯一的啤酒供应商。

挑战高难度 用自然法酿中国度数最高啤酒

啤酒的酒精含量为什么普遍只有几度?“这是由酿制啤酒的工艺决定的。”罗飞说,用自然方法酿造啤酒,酵母是关键。

而绝大多数啤酒酵母的酒精耐受度低于 9%。过高的酒精度会抑制和杀灭啤酒酵母,造成发酵终止。因此,业内人士都知道,在不添加酒精的情况下,用自然酿造法提高啤酒的酒精度数,相当于跳水中 4.0 以上的难度系数。

目前,市场上比较流行的烈性啤酒酒精浓度为 11%。工作之余,罗飞他们想得最多

的就是如何突破这个极限,并实现量产。而要完成这个挑战,首先要解决的就是酵母问题。

为选育出合适的啤酒酵母,罗飞和他的团队从 100 多种酵母中选育出几十种做试验,又从这几十种里选育出 5 种,用不同工艺条件进行生产和验证,测试不同菌种的发酵表现,最终只有一种酵母通过了他们的实验和检测。

酵母问题解决了,但离批量生产还差很远。在实际生产过程中,罗飞和他的团队还碰到了醪液太浓引起的管道输送问题、粘度太高的澄清问题等,每一个环节都造成了生产无法继续。

好在经过不断的工艺改造和技术革新,罗飞他们终于用自然酿造法生产出了原麦汁浓度达 30.3%,酒精浓度达 13.5%的啤酒。

记者看到,这款啤酒呈红棕色,泡沫非常细腻,酒体非常浓稠,闻起来有一股非常浓郁的水果、枫糖以及花的香味。尝一口,麦芽的甜味和丰富的啤酒风味直冲味蕾,口齿久久留香。

中德啤酒学院院长杜波涛品评这款酒后说:“这是目前中国量产的浓度最高的啤酒,这款酒香味非常独特,酒体层次丰富多彩,是我品过最难忘的一款啤酒!”

罗飞说,今后他们还将陆续推出定制啤酒和啤酒 DIY 等体验项目,把“艺术精酿”啤酒打造成重庆的一张美酒名片。

乌海大力发展葡萄产业 酿酒已实现机械化

汪雯

据了解,内蒙古乌海市大力发展葡萄产业,并将葡萄确定为农业发展的主导产业。笔者了解到,该地葡萄分选、除杂、压榨,然后加入酵母菌进行发酵,各环节基本实现机械化,从而提高产品生产效率与品质。

内蒙古乌海市瞄准葡萄种植这一当地优势特色资源,坚持“生态、高效、特色、精品”的现代农业发展道路,将葡萄确定为农业发展的主导产业,逐步形成区域化布局、规模化生产、产业化经营的发展格局,葡萄产业正成为推动当地经济结构大转型的有效途径之一。

在乌海市海南区赛汗乌素村阳光田宇酒庄的葡萄种植基地,一串串葡萄缀满枝头,工人们正在将刚采摘的酿酒葡萄装车、送到车间进行分选、除杂、压榨,然后加入酵母菌进行发酵。内蒙古阳光田宇葡萄酒有限公司总经理黄建清介绍说:“今年将近有 500 吨葡萄,我们每一天处理 40 多吨,所以大概需要 10 天时间将葡萄都入罐,在罐里面发酵,发酵过程中大概需要一个月到 40 天左右,才能将葡萄转换成葡萄酒。”

过去,乌海市海南区赛汗乌素村居民大都种植玉米、葵花等农作物,每亩地收入只有 600 多元。2014 年,以葡萄酒生产为主的



大型现代化农业企业阳光田宇农业科技发展有限公司进驻这个村,从盘活农民土地入手,开展村企合作,通过土地入股、流转、承包等形式将农民手中的土地统一规划种植葡萄,同时聘请附近居民到企业打工。经过三年多时间的发展,阳光田宇已逐步形成葡萄酒酿制、采摘、旅游为一体的产业链,

不但带动了赛汗乌素村居民增收致富,而且推动了当地农业经济转型发展。内蒙古阳光田宇葡萄酒有限公司总经理黄建清告诉记者:“我们是集种植、养殖、国际酒庄、设施农业、农畜产品深加工、休闲度假、旅游观光等一二三产业高度融合。目前有三大板块,一个是旅游,第二大板块是农业,第三大板

块是国际酒庄。”

近年来,内蒙古乌海市制定出台了加快葡萄种植发展的系列优惠政策,对种植葡萄、特别是集中连片种植葡萄、葡萄育苗、温室葡萄种植等进行补贴,在葡萄加工、销售、储运等相关产业方面给予资金支持。同时还出台了葡萄产业专项贴息政策,鲜食葡萄进直销店优惠政策和酿酒葡萄收购价补贴政策等,并设立葡萄专项担保基金,全力扶持葡萄产业向纵深发展。

目前,乌海市近三成耕地用于葡萄种植,年产量近两万吨,年产值超亿元,全市涉及葡萄种植、加工、储藏、流通的企业近 40 家,全市建成像阳光田宇酒庄、汉森葡萄酒庄园、吉奥尼酒庄等以葡萄为主的农业休闲观光园 30 多处,年接待游客 20 多万人次,年产葡萄酒 1.1 万吨,远销美国、德国、丹麦等世界十几个国家和地区。当地整条葡萄产业链年产值达 3 亿元。小小的葡萄已成为乌海市农业增效、农民增收的支柱型产业和推动地区经济结构转型发展的有效载体。

乌海市农牧业局局长郭晓惠介绍说:“下一步,乌海市发展当地的葡萄,向规模化、集约化发展,特别是要做大做强我们的葡萄基地。要扩大到 10 万亩,这之中有 4 万亩是鲜食葡萄。葡萄已经是乌海当地的地理标志注册商标。”

贵州修文县精酿猕猴桃酒

事长董瑜介绍,按照每亩约 1.5 吨的猕猴桃果产量,修文已有的 16 万亩猕猴桃生产基地,但由于在外观和果实的品相上存在客观不足没有市场竞争力被淘汰的中小果达 35%左右,这无疑是一笔巨大的损失。

记者从修文农业局了解到,目前,修文县种植猕猴桃 16.7 万亩,居全国第四位。2017 年修文猕猴桃的挂果面积达 8 万亩,产鲜果 6 万吨,产值可达 22 亿元,种植面积覆盖 10 乡镇 108 个行政村,种植户达 6000 余户。在未来的 3—5 年内,将有的 16.7 万亩猕猴桃生产基地将进入丰产期,按照每亩约 1.5 吨的猕猴桃果产量,每年所产生的猕猴桃中小果占比 35%来算,中小果数量将达到 8—9 万吨。其

中,由于这些中小果在外观和果实的品相上存在客观不足,没有市场竞争力,将造成猕猴桃果每 8—9 万吨的浪费,猕猴桃的深加工势在必行。

猕猴桃酒风味独特

“为了不浪费一粒猕猴桃,把每粒猕猴桃‘吃干榨净’。”贵州修文瑞源酒庄有限公司针对猕猴桃中小果的深加工,研发了一系列猕猴桃酒原汁发酵酒、发酵醋、蒸馏酒,猕猴桃蒸馏酒是乙醇浓度高于原发酵产物的酒精饮料。

该公司总经理龚勇介绍,目前国内还没有成熟的猕猴桃酿造工艺,公司自 2014 年开

始研发,请专家团队借用葡萄酒的酿造工艺,经过 3 年的工艺调试,品质已经稳定,今年年底将进行量产,年产量能达到 500—800 吨,在国内也是唯一的一家。猕猴桃酒的制作过程为先经过脱皮打浆,在果肉中加入酶将猕猴桃清汁脱离,进行恒温发酵后,再进行蒸馏冷却,最终得到高度数的猕猴桃酒精饮品。猕猴桃果实风味独特,果肉翠绿,营养丰富,含有糖、酸、多种矿物质、17 种氨基酸以及硒、锗等对人体具有重要功能的微量元素,尤以富含 VC (100—420mg/100g) 而在国际市场上享有:“VC 之王”、“长生果”、“奇异果”等美称。猕猴桃酒作为深加工产品,具有口感蜜香清雅,入口柔绵,落口爽冽等特点,少量饮用可刺激胃

液分泌与唾液分泌,能够起到健胃和止疼痛的作用,据介绍,夜晚服用少量的猕猴桃蒸馏酒,可平缓的促进血液循环,起到催眠作用。

据贵州大学酿酒与食品工程学院院长助理黄永光博士介绍,我国的水果产量快速上升,大约是 8000 万吨,居世界首位,而且每年以 10%的速度在上升,但是深加工的比例不到 10%,在欧美 80%的葡萄用于酿酒,巴西、美国的 80%用于深加工,随着酿酒工业的不断发展,生活水平的不断提高,消费意识的不断增强,人们对酒类品种的要求也逐渐高。不再限于蒸馏酒、发酵酒的表面,而更侧重于健康酒,保健酒,而很多果酒都具有营养价值和保健作用,因此果酒具有较大的发展潜力。