

酿造技术 | Vinification

原酒之形 | Vinification

详解葡萄酒的
帕赛托和里帕索
酿造法

说起瓦坡里切拉(Valpolicella),大家的第一反应可能就是“阿玛罗尼(Amarone)”。从词源上看,“Valpolicella”可能起源于希腊语和拉丁语,意为“valley of cellars”,即酒窖聚集的山谷。既然当地的酒业如此繁盛,那么在葡萄酒的酿造方法上自然少不了两把刷子。今天笔者就为大家介绍一下当地最著名的两种酿造法:帕赛托酿造法(Passito Method)和里帕索酿造法(Ripasso Method)。

帕赛托酿造法

帕赛托法广泛用于威尼斯(Veneto)产区,主要目的是增加葡萄酒的结构感和风味的集中度。当葡萄的酸度还很高时,葡萄就会被工人采摘,然后在室内风干,以集中糖分和风味。风干后,发酵也不会立马进行,而是等到冬季的来临。在瓦坡里切拉,有两种类型的帕赛托葡萄酒。一种标有“*Amarone della Valpolicella DOCG* (瓦坡里切拉阿玛罗尼 DOCG)”而另一种则标有“*Recioto della Valpolicella DOCG* (瓦坡里切拉雷乔托 DOCG)”。

瓦坡里切拉阿玛罗尼通常为干型或半干型,酒体饱满、酒精度高,单宁中等到高,具有浓郁、集中的红色浆果和香料风味。这类酒通常会被置于大型橡木桶中陈年。瓦坡里切拉雷乔托则主要采用糖分非常高的葡萄酿造而成,在酿造过程中发酵会自然终止。这类甜型葡萄酒酒精度高、酒体饱满、单宁中等到高,具有浓郁的红色水果风味。在苏瓦韦(Soave)产区,酿酒师们也采用帕赛托酿造法来酿造甜型的白葡萄酒,这类葡萄酒的酒标上标有“*Recioto di Soave DOCG* (苏瓦韦雷乔托 DOCG)”。

里帕索酿造法

里帕索酿造法是意大利最古老的酿酒法之一,曾一度面临失传,直到1964年才被重新挖掘。

采用里帕索酿造法酿造出来的葡萄酒算得上是阿玛罗尼的孪生姊妹,因为酿造时采用的葡萄皮正是来自于发酵中的阿玛罗尼。在发酵结束前的一小段时间内酿酒师会将阿玛罗尼酒液中的葡萄皮除去。接着,这些未经压榨的葡萄皮会被加入至已完成发酵的瓦坡里切拉大罐中。酵母在此过程中也会随着葡萄皮被转移,继续发酵那些残留在阿玛罗尼葡萄果皮上的糖分。在此期间,葡萄的果皮能够给予瓦坡里切拉葡萄酒更多的颜色、风味和单宁。采用里帕索酿造的葡萄酒比普通瓦坡里切拉红葡萄酒的风味更加复杂和浓郁,装瓶后它们会被贴上“*Valpolicella Ripasso DOC* (瓦坡里切拉里帕索 DOC)”的标签。这类酒的酒体中等到饱满,单宁中等到高,具有煮熟的红色浆果和李子的风味,可与烤肉或禽类肉搭配。

对里帕索而言,我们有足够的理由去爱她。她曾那么的平凡、微不足道甚至被人遗弃,可她一直在默默忍受着,在第二次发酵中凤凰涅槃,赢得世人的赞美。正是因为曾经的奋不顾身,她才能够在意大利的众多顶级酒找到自己的立足之地。她是经历了重生的,这足以成为她被人深爱的理由。

(据佳酿网)

■ 肖梅

我国的白酒酿造历史源远流长,千百年来各地各时期涌现了一大批相当优秀的白酒产品。酿酒工艺传承到今天,注入的除了酿酒者自身的心血,还有历史的加工。

经过历史的沉淀和酿酒者的匠心,让白酒的风格愈加鲜明起来。目前,我国白酒共有12大香型,不同香型的白酒体现了不同的风格特征,如董香型,又称药香型,是白酒中的特殊香型,以贵州遵义董酒为代表。

董酒风格独特,其生产工艺和配方在当今世界上独一无二,在蒸馏酒行业中独树一帜,被国家权威部门永久列为“国家机密”。面对以百草入曲的董酒,消费者的态度两极化明显,爱者赞其香,“恨”者厌其味。董酒既有大曲酒的浓郁芳香,甘冽爽口,又有小曲酒柔绵醇和与回甘,并微带使人有舒适感的百草香及爽口的酸味。

一句话概括董酒的工艺——大小曲分开使用,大曲酒醅串蒸工艺;

一句话概括董酒的风格——酒香、药香协调,尾净味长。

董香型白酒风格独特,与其他任何名优白酒都不相同,因此有“国密董酒”之称。但很多消费者对以百草入曲的董香型白酒难以接受。为何会如此呢?白酒金三角专家委员会委员、国家一级品酒师、工程师杨燕先

生说,他认为有两方面原因:第一,董香型白酒风格太另类,很少有人愿意在喝白酒的时候喝中药;第二,董香型白酒价格有点偏高。

那么,董香型白酒的为何风格如此别具一格?

双醅串蒸

董酒香型的酿造工艺尤为独特,与其他任何名优白酒都不相同。董酒采用优质高粱

为原料,以小曲小窖制取酒醅,大曲大窖制取香醅,酒醅香醅串蒸而成,此工艺简称“两小两大,双醅串蒸”,与其他白酒仅以大曲或小曲发酵的工艺有着明显的不同。

同时,这也造就董酒的典型风格——酒液清澈透明,香气幽雅舒适,入口醇和浓郁,饮后甘爽味长。

百草入曲

董酒是目前国内唯一使用130多种纯天然本草植物“制曲”,参与酿造而又没有成为药酒、具有多种健康功能的传统白酒。且这些精心遴选的130多种纯天然本草经过

复杂、长期的发酵后,一些有益的微量成份随着白酒的蒸馏过程而进入酒中,在微生物作用下,形成了酸、酯、醇、醛等成百上千种对人体有益的微量成分。

董酒“百草入曲”而不成药酒的神奇工艺,是其他任何白酒所不能做到的。它具有幽雅舒适的百草香以及许多对身体有益的微量成分,长期适量饮用,对健康十分有益,这就是其配方成为国家秘密称为“国密董酒”的真正原因之一,也是“董香型”的主要来源。

串香鼻祖

这130多种本草精华并不是简单地泡制在成品白酒中。首先将将各种味道不同的本草分为浓郁、舒适、清心和淡雅四类,在小曲中按“百草单”配方加入90多种本草,在大曲中按“产香单”配方加入40多种本草,辅之以独特的酿造工艺,使得董酒既有大曲酒的浓郁芳香,又有小曲酒的柔绵、醇和、回甘等特点。“酯香、醇香、百草香”构成了董酒独特的董香风格。

“酯香、醇香、百草香”是构成董香型的几个重要方面。因其有别于酱、浓、清、米香型酒,根据国家白酒评酒委员会意见,于2008年8月由国家主管部门正式确定“董香型”白酒标准,成为国内董香型白酒的典型代表。在白酒行业内,酱香型、浓香型、清香型等其他香型都有多家企业产品共同代表,而董香型白酒仅董酒一家代表。因此,开宗立派的董酒也是串香工艺的鼻祖。

董酒中的百草味和酸味,正是其风格独特之处。若是细品董酒,便能让人感到饮用董酒其实是一种高尚的享受。

传统白酒注入健康基因 古老产业插上科技翅膀

■ 汪雯

健康食品创新与发展是人们关注的共同问题,它也无时无刻的关系着人们生存发展的切身利益。白酒,作为古老的传统行业,现代固态酿造工程技术的发展为其带来了新的活力与健康的基因。近日,业界专家齐聚有中国“酒城”之称的泸州,一同探讨健康食品的创新与发展。

泸州,位于四川省东南部,地处长江与沱江的交汇处,是川、滇、黔、渝四省结合部区域中心城市,也是世界级白酒产业基地、中国唯一的酒城。

泸州属亚热带湿润气候区,气温较高、日照充足、雨量充沛、四季分明、温、光、水同季,季风气候明显,其年均无霜期时长均在300天以上,降雪甚少,个别年份出现终年无霜雪,因而适宜作物生长周期。泸州盛产水稻、小麦、糯高粱等粮食作物及甘美的泉水,为酿酒业的发展提供了得天独厚的自然条件。

其中,明代泸州特曲老窖池泥中计有400多种微生物,酿制出浓香甘爽的“泸州老窖”酒。尤以出产泸州老窖浓香型白酒而享有

“酒城”的美誉。酿酒业是泸州重要的支柱产业,泸州也是国家名酒“金三角”产地之一。

近年来,中国供给侧改革深入推进,《中国制造2025》、《健康中国2030规划纲要》等国家战略加快实施,促进传统产业转型升级、加快健康产业创新发展,已成为推动中国经济实体经济崛起腾飞的重要举措。同时,作为中国传统产业的优秀代表和食品工业的重要力量,中国白酒产业正加快与生物学、现代医药学等前沿领域深度融合,注入健康基因,肩负着振兴民族工业、满足人民健康品质生活需求双重责任的中国白酒,正在国家战略的引领下,迈开了创新升级和转型发展步伐。

在由国家固态酿造工程技术研究中心主办,泸州老窖股份有限公司承办的“健康食品创新与发展”产业技术论坛暨2017国家固态酿造工程技术研究中心年会上,刘强市长代表泸州市委、市政府对与会嘉宾表达了热烈的欢迎,对国家固态中心近年来所取得的发展给予了高度评价,他谈到白酒是泸州之魂,现代科技技术的蓬勃发展为传统白酒产业注入了健康的基因与新鲜的活力。

据了解,在健康产业升级为国家战略的

大背景下,本次大会是国家固酿中心全面贯彻落实“健康中国2030规划纲要”,不断推动健康科技创新的重要举措。本次年会的成功召开,将促进食品行业的进一步交流与合作,成功推动我国食品行业科技创新事业发展,为健康中国的稳步推进贡献了一份力量。

泸州老窖股份公司党委副书记、常务副总经理王洪波在采访中表示,白酒作为古老的传统产业,要顺着时代的潮流不断前进,我们致力于酿造有机白酒,提倡健康生活,要让“中国白酒的质量看得见”,为白酒注入健康的基因。因此泸州老窖率先打造了“有机高粱种植基地”,建立并完善有机、质量、安全、环境、测量、能源六大管理体系。作为中国传统产业的优秀代表和食品工业的重要力量,中国白酒产业正加快与生物学、现代医药学等前沿领域深度融合,大力发展健康白酒。

在传统白酒注入健康基因的问题上,王洪波向笔者谈到,在酿酒原粮的生产过程中,泸州老窖坚决不使用任何肥料、农药和杀虫剂,杜绝一切污染。在安全生产中,泸州老窖采用“泥窖发酵、陶罐储存、宣纸封口”

的古法技艺,结合现代不锈钢灌装生产线,避免了酒体同塑料制品的接触,从根本上有效防止了塑化剂的污染。此外,泸州老窖坚持发展循环经济,构建涵盖原粮生产、有机酿造、废物循环利用的有机生态链,努力实现零污染、低排放,为白酒产业注入现代化的健康基因。

据悉,此次大会共有200余名专家和代表参会,其中,中国科学院邓子新院士作了题为“解码DNA”的专题报告,从基因技术的角度,系统阐释了DNA与健康之间的内在联系和影响。中国工程院朱蓓薇院士作了题为“聚焦营养与健康,创新中国食品产业”的主题报告,以传统白酒为例,对中国食品产业当前的现状和未来发展趋势进行了深入分析,并向全行业发出“让健康基因注入白酒,成为健康中国的建设者”的倡议。

会上专门对“健康食品创新与发展”产业技术论坛暨2017国家固态酿造工程技术研究中心年会征集的科技论文进行了表彰,经国家固酿中心专家组的严格公正评选,共评出一等奖论文2篇,二等奖论文3篇,三等奖论文5篇,优秀论文41篇。

酒人小传 | Brinkers biography



同,李应强的“书柜”里全是珍藏多年的白酒。酒之于他,并不是“豪饮消愁”的爱好,而是文化和传承。

由于祖辈三代酿酒,李应强从小便与酒结下不解之缘。看着父辈们推杯换盏、觥筹交错,幼年的他便对酒产生了浓厚兴趣,“是什么琼浆玉液,让大人们喝得如此尽兴?”带着疑问,李应强在10岁那年第一次偷偷撬开了父亲的酒瓶。从此,偷大人的酒喝,成为李应强童年刺激和冒险的游戏。他告诉记者,记得一年寒假,他竟然不知不觉地把一瓶父亲藏的白酒喝光了。“当时还处于计划经济时代,酒是要凭票买的,父亲发现我偷酒之后,狠狠地揍了我一顿。”

中专毕业,他被分配到原涪陵地区曲酒厂。“我是学财会的,然而去了单位发现办公室并没有我的位置,后来在保卫员和酿酒工人之间,我无奈选择了后者。”童年偷酒喝时的甘甜滋味,并未延续到之后的酿酒工作中。

李应强:酒如人生 人生如酒

作为学徒,李应强每天必须要下到2-3米深的酒窖里翻腾酒糟,繁重的体力活,加之酒窖里浓烈的酒酸味,让李应强一度想过放弃。“当时我的同学都坐办公室,当时在外面,我都不敢告诉朋友自己在酒厂当学徒的事实。”李应强回忆,还好当时父亲的劝说让他打消了念头,“要把祖辈的酿酒工艺传承下去”的想法,第一次在他心中萌芽。

子承父业
“酒痴”迎来人生事业拐点

1984年,李应强终于迎来了事业的拐点。由于培养后备人才的需要,他被单位派往泸州老窖学习先进的酿造技术,泸州之行不仅打开了李应强的见识,同时也让他真正感受到酿酒的趣味和酒文化的魅力。

“在中国传统的七十二行中,酿酒排名最后,因为工作辛苦、环境差,很多人都难以坚持。但酿酒也是一门艺术活,因为就算是用同样的操作工艺和手法,每一次酿出的酒都不一样。”在李应强看来,捉摸不定的神秘感正是酿酒吸引他的地方。

1998年,李应强从单位辞职,回到涪陵市的大山中,承接了父亲创办的酒厂。与其说是酒厂,不如说是隐藏在山间的一家小作坊。不过由于为人忠厚,从不“掺假水”,李应强家生产的白酒早已在当地有口皆碑。他接手没多久,小作坊的年产量就达到300吨,销售额达到600多万元。

由于当时已经达到饱和生产,酒厂亟需扩大规模,李应强在选址上遇到了难题。他说,酒厂所处的山中,有座望仙台寺,所以得名望仙山。因为长期使用山上冷沙黄泥浸透出“望仙神泉”酿酒,所以李应强父亲把出产

的酒取名为望仙酒。考虑运输、地势的原因,有人建议李应强把厂址往山下搬迁,然而,在他心中却割舍不下父亲留下的传统工艺以及天然的水源。一番挣扎后,最终李应强斥资3000多万元,在半山腰修建了新厂,并通过引流,保留了“望仙神泉”的水源。李应强说,“高山藏幽谷,江河隐玄机。望仙酒能畅销市场,首先得益于望仙山的好山好水,这也是我不愿离开的原因。”

匠人精神
计划把酿酒技艺申报非遗

“水是酒之血,除了水源之外,酿酒还是一个复杂的系统工程,粮、曲、勾调每一个步骤都很重要,共同构建起酒的骨、肉、魂。”如何构建起酒的血肉和灵魂,使之丰满,李应强没少下功夫。为此,他还专门考取了国家一级酿酒师和品酒师的职称,以便攻克技术难题。问及成功的秘诀,李应强告诉记者,除了独创的酿造工艺外,望仙酒最大的特点是秉承传统的制作工艺。在望仙酒厂记者看到,即使在工业化程度颇高的当下,酒厂的工人依然还在用竹篾摊粮食。李应强告诉记者,这是由于竹篾上附着野生的酵母菌,对粮食发酵有帮助,使得酿出的酒体更加丰富。

众所周知,酒水行业竞争一向很激烈,面对市场竞争,李应强通过多年研究,改进了“固态发酵”技术,于2005年研发出了一种用糯谷和糯高粱酿造的糯谷酒。他表示,由于糯谷和糯高粱属于支链淀粉,与精高粱酿造酒比较,出酒率更高,味道更丰满。不过由于原料不同,用糯谷酿造的酒很难提纯出高度白酒,这也为望仙糯谷酒筑起了商业壁垒。由于

糯谷酒醇和绵软、甘冽净爽,颇受市场欢迎,如今酒厂的年产量已到1000吨,销售额达5000多万元,其中糯谷酒占据其中70%的销售份额。

“我几乎把所有时间都花在了酿酒上,酒对我而言,已经超越了本身,而是代表着一种文化和传承。”李应强介绍,明年他将把家族流传下来的这套酿造工艺,申报非物质文化遗产,将酿酒文化发扬光大。

声音
传承父辈“酿心”做百年酒庄

“人生如酒,酒如人生,我这半辈子注定是要与酒结缘了。”虽然李应强看上去性情柔和,但是白酒的刚强与浓烈依然潜藏在他的内心。回忆多年的商海沉浮,他告诉记者,在最惨的时候自己也曾想过放弃:“2000年到2009年,涪陵出现了很多酿酒的小作坊,并以低价快速抢占了望仙酒的市场。为了不留下勾兑假酒的把柄,我们厂依然持续着生产,不让企业因停产而停止。纵然当时延长了酿酒的时间,但是由于滞销,酒厂的仓库很快被积压的货品堆满,无奈之下,李应强不得不通过勾兑假酒、掺水降低成本。

在涪陵市的望仙山中,李应强的酒厂看上去并不起眼,但是“诚实做人、诚信酿酒”的大字却异常醒目。采访中,李应强也多次把诚信挂在嘴边,在他看来,经营酒厂急不得也快不得,一些成功的企业就是因为产品供不应求后,或粗制滥造,或找人代工,最终走上了绝路。在他的理想中,要把酒厂做成欧洲的百年酒庄那样,随着岁月的洗涤,越陈越香。

天生结缘
幼年因偷酒喝曾挨父亲揍

李应强看上去并不像嗜酒之人,笔挺的衬衫,儒雅的举止,让他少了一份饮者的豪迈。不过与一般商人爱在办公室放置书籍不