

酿造技术 | Vinification

原酒之形 | Vinification

“工匠精神”密码

■ 张力

什么是“工匠精神”?中国“工匠精神”的要素特质是什么呢?西方“工匠精神”的核心是“标准化”,注重“器的工匠”,东方“工匠精神”则注重“人的工匠”。东方“侧重于对柔性要素的重视,在设计和制造上,为追求完美和极致,多强调不惜花费时间和精力,反复揣摩,孜孜不倦,匠人意象。依天工而开物,观物象而抒臆,法自然以为师,毕纤毫而传神。既体现一种精益求精的功能特点,也展现出一种典雅优美的审美特点”。

“工匠精神”从华夏文明发源地的黄河流域和黄土高原走来,而作为“人间魔水”,造酒的“工匠精神”源头,则是从山西杏花村——这个中国酿酒技艺的高地和中心,传播发散开来的。中国酿酒的“工匠精神”,基本上可以从一瓶“清香汾酒”中淋漓尽致地体现出来。

汾酒的酿酒师傅们,结合自己独创的酿酒秘诀和世代传承的“工匠精神”,总结出了汾酒“工匠精神”五要素——“持度、执念、精研、本真、传承”,这五要素既是汾酒师傅身上千年传承的独特气质和个性,也被称为“中国酿酒的五个信仰”,是中国白酒生生不息的“千年密码”。

一、持度——持度守正,恰到好处。

一瓶好酒的诞生,需要酿酒师对天性、地性、酒性、人性的融会贯通和审时度势,拿捏到恰到好处,掌握到炉火纯青,最终达到“和度”之境界。让中国汾酒口感品味独具特色,匠心技艺精湛绝伦,品格神韵叹为观止。

二、执念——一念执着,一生追求。

对于一个合格的酿酒师来说,执念和持度并不矛盾。汾酒的酿酒师,从走上工作岗位那一刻起,对酿酒的每一个环节,细致观察,揣摩琢磨,如痴似醉,旁若无人。在执念中,找到了清香汾酒“一水一生态,一品一气象,一格一境界”的千年密码。

三、精研——精益求精,匠心追梦。

酿酒师以极其精心、极其精工、极其精进之状态 and 心态,孜孜追求清香汾酒的“三非四极”之境界——即工艺上非精益求精不能造化;口感上非细腻入微不能陶醉;风格上非独树一帜不能引领和品质上的极精、品牌上的极简、品味上的极致、品格上的极度,这是他们一辈子的梦想。

四、本真——心性自然,至真品高。

一个道业深厚、操守合格的酿酒师,往往心平气和,沉潜温润,品行合一。只有这样,才能领悟出道法自然之美,酿出至真高品的琼浆玉液。所谓“绚烂之极归于平淡,平素者争方得妙谛”。

五、传承——世代承运,薪火相传。

对于清香汾酒和酿酒师来说,传承是一把高高举起的火炬,照亮每一位汾酒人的内心,使之辉煌6000年。从口传心授的师徒之道,到继往开来的桃李芬芳。汾酒正是在传承中炉火纯青,在传承中登峰造极。不忘初心,方得始终,“清香技艺优秀传承人制度”已经渗透到每一个汾酒人的血液之中。

酿造工艺 | Vinification

■ 苏冉

“这款新酒的口感很好,瓶身设计也很考究,我打算多买一些,送给亲朋好友尝尝。”日前,在山东济南某大型超市白酒销售专区,正在选购趵突泉新品“泉香”型白酒的市民陈先生表示,他前不久在泉茶乐活会现场购买了两瓶新酒,品用后感觉很不错。据了解,济南趵突泉酿酒有限责任公司耗时十余年之久研发的该款新酒正式上市销售,并赢得了业界以及老济南酒友的好评。这款泉香白酒研发背后有哪些不为人知的秘密?笔者日前赴位于济南市仲官镇的趵突泉酒厂进行专访,全面解密新酒的生产工艺密码。

采用1958年老窖池

一瓶口感上乘的好酒是如何酿成的?除了具备不可复制、得天独厚的优质环境,酿造

砖泥混合窖酿造 兼具芝麻香与浓香风味 “泉香”型白酒的工艺密码

工艺也是决定一款白酒成功与否的关键一环。“众所周知,我们既生产芝麻香型白酒也生产浓香型白酒,在生产过程中,我们发现有些酒既有芝麻香型白酒的特点,又有浓香型白酒的特点,其风格、口感感觉与众不同。”趵突泉酒厂一位相关负责人表示,他们很早之前就在研究芝麻香型白酒工艺与浓香型白酒工艺的结合与升华。

据介绍,经过长期研究探索,酒厂形成了泉香型白酒独特的生产工艺,如全部采用泉水酿造,砖泥混合窖发酵,分级摘酒,长期洞藏,精心勾调等。“南部山区位于北纬36°,一年四季微生物群落丰度大,这是形成泉香型

白酒独特风格的基础。”该人士表示,他们专门采用了砖泥混合窖,所用窖池为1958年建厂时的老窖池改建而成,窖内环境稳定,有益菌群丰富,生产出的酒兼具芝麻香与浓香风味,其相互协调,又恰到好处。

按照工艺流程,在发酵之后进行蒸馏,酿酒师将泉香原酒分级贮存在陶瓷缸中,置于洞窖中长期储存,最后再用泉水进行精心的勾调。“新酒具有香气馥郁,酒体协调顺爽、甘甜柔和、落口爽净等特点。”他表示,趵突泉泉香型白酒既有芝麻幽雅细腻、醇厚丰满、回味留香持久之风格,又有浓香型白酒粮香舒适、醇甜甘冽之特点;其品质典雅高贵,其香

气舒适宜人,其味道甘柔爽净,回甘不上头。

生产环节严格管控

趵突泉酒厂相关负责人表示,为了保证这款新酒品质经得起市场检验,趵突泉酿酒师从原材料采购、验收入库、入池发酵、蒸馏出酒,都有严格的检验标准与质量管控。

“软硬件水平位居省内一流。”该人士介绍,趵突泉酒厂拥有国家级评酒员5人、省级首席技师3人、济南市首席技师5人、省级评酒员10人及多名酿酒师在内的技术专家队伍。为了更好地做好科研创新工作,完善研究、

酒人小传 | Brinkers biography

33年平凡坚守,成就酒业不凡匠心

■ 微酒

每一个平凡的人都想不平凡,而我们眼中成功的人,却用力地告诉你他真的很平凡。李俊总说,我没有什么追求,只为一口好酒。这口好酒,不是喝,而是酿。李俊是一名酿酒师。

对酿酒工艺钻研了33年,让李俊多了如白酒国家级评委、高级品酒师、高级酿酒师等各种头衔。最近,他的产品接连斩获两项国际大奖,让低调的他吸引了更多的关注。但这些别人眼中的“成功”李俊却不想背负,他想轻装前行,不负初心。

人生拐点

1984年,李俊21岁,本是会计专业的他,一进厂却被安排到化验员的岗位上。从会计专业到化验员工作,让他的人生出现了第一个拐点。

“从事化验员工作后,我发现自己对酒体研发有很浓的兴趣。”为了加强专业知识学习,同年,李俊进入重庆酿造专业职工大学,学习酿酒工艺。经历酒厂实践与在校的系统学习,表现优异的李俊被国营酒厂选拔为技术人员,从此迈入白酒酿造和技术研发领域。“当时,从会计等岗位在技术岗位转岗的现象很常见,因为那时缺人才,只要你行。”李俊

回忆道。

“放不开手脚,想做好不能去做”成了李俊当时最大的困惑。“当时那个酒厂的产品主要是低端酒,对生产工艺没有大高的创新要求。”李俊说,“我个人希望在白酒品质上更进一步。”彼时已凭多项科研成果,成为清香型酿酒技术专家的李俊选择了自己干,创办一家自己的酒厂。

拒绝和机会

创业从来不是仅靠几个技术专家就能成功。撸起袖子自己干的李俊,继续埋头生产工艺以及酒体的科研、创新。然而,几年下来,酒品明明变得更好,却反响平平。“以前我一直在做酒体创新,但是没有匹配的产品用。”李俊淡淡的语气中流露出反思。

在一个深秋的晚上,李俊在餐馆与老友闲聊结束,在服务台结账时,旁边有位年轻人在选酒,服务员推荐接连被毙掉。当时兴致不错的李俊就介绍了一款认为适合年轻人的白酒,但这位年轻人的一句话让他着实愣了一下——“我不爱喝白酒,白酒是老年人喝的,还是啤酒适合我。”这个拒绝的原因让酿了半辈子酒的李俊刚被烧酒燥热的心,又一寸寸被泛起的凉意浸透,像一不留神让深秋

的风探到了心底。

那个场景让李俊开始思索,是年轻人不懂白酒,还是白酒不懂年轻人。其实,古时重庆小曲白酒即以江高粱酿造,酒品清澈透明,香甜味醇,但受酒文化、传统认知等因素影响,始终没能深入年轻群体。为当代年轻人做一款适合自己的白酒的想法,逐渐在李俊心中萌生。

一位佛家堪布曾说,我们有时甚至要感谢无常,因为它,我们不会一直痛苦下去,总会遇见新的机会。因缘让李俊遇到那个年轻人,也让李俊遇到了受到年轻人喜爱的江小白,他最终加盟并负责了江小白的工艺研发。

和江小白彼此成就

李俊和江小白,是天作之合,也是彼此成就。这应了那句话“一群可靠的人,他们彼此之间有正确的信任”。

李俊说,“我个人很想把酒做好,但是在以前的大环境下,很多工艺用不上;现在在江记酒庄,我可以实施很多自己的想法。江小白是一个年轻的牌子,面向年轻人,在口感、生产工艺上可以做好许多改变。”这就是李俊,纯粹地为了好,而更好。

在李俊看来,传承和创新从来不冲突,传承是一种使命,却不代表墨守成规。江记酒庄

继承了古法酿酒工艺最精华的部分,但也延长小曲高粱酒的发酵周期、储存时间,改变调酒模块化,甚至把江记酒庄的出酒率一再调低,成本也比传统小曲清香型白酒生产成本高出不少。“产量和质量要平衡,不能一味追求产量而忽视质量,我们经过反复试验,在保证品质的基础上,摸索出一个最佳出酒率;如果出酒率高了,酒质肯定不好。做质量有时必然会牺牲产量。”李俊说。

现在,李俊还在继续向“一口好酒”的方向努力。他认为做品质、做产品的人,要让自己的产品得到消费者的认可才只是及格。

也正是依托于这种对酒品精益求精的态度,就在今年夏天,江小白高粱酒产品一揽全球两大专业酒类赛事中的多项大奖(布鲁塞尔烈酒大赛、国际葡萄酒暨烈酒大赛金奖和卓越银奖等),这是全球酒行业的最高殊荣,也是对这位有33年“酒龄”的酿酒人的最高褒奖。

酒尾才会带来后味的厚重感

“拿到了国际金奖,很好啊。”这是李俊在得知酒庄产品获布鲁塞尔烈酒大赛金奖后的十字感言。低调寡言已成为他给外界最深的印象。在他看来,拿到国际大奖,是对江记酒庄研发团队和产品品质的肯定,可未来的路还很长。

累的国密配方在世界酿酒工艺中有着不可取代的独特性。

助力白酒行业向年轻化、大众化、健康化转型

纵观国际上对葡萄酒等酒种的科研,中国传统白酒同样存在健康的科学性和科学奥秘一直缺少重大突破,譬如全球各种研究机构葡萄酒功能成分的研究就非常深入,像法国的科学研究就发现法国心血管死亡率比欧洲北部许多国家要低,并在此基础上提出了著名的“法国悖论”,这对法国葡萄酒和欧洲葡萄酒在全球市场的推广起到了非常重要的推动作用。

江南大学从董酒中检测到的52种萜烯类化合物,无论是种类还是含量,都居各种香型白酒之首,是葡萄酒的3到4倍。而国内外研究表明,葡萄酒中萜烯类化合物的总含量小于1000μg/L,所以,从酒体健康价值而言,董酒明显高于葡萄酒。2017年江南大学又在董酒检测出传统白酒中最高含量的脂肽类化合物,这一生物活性成分再一次证明了董酒独特工艺的价值所在。贵州董酒股份有限公司董事长蔡友平在采访中提到:更让董酒人感到高兴的是,江南大学的重大研究突破证明董酒60年来对中国传统工艺白酒的传承的坚守是非常有价值的,董酒让中国乃至世界的白酒爱好者不仅感受中国酒文化的神奇,同时也让全世界的消费者享受到了中国传统白酒中生物活性成分带来的健康价值。董酒不仅是一种“名优产品”,更是历经5000年时空熏陶的中华文明智慧结晶,是业内专家所说的“将传统中医平衡、养生理论与传统白酒文化相结合的精髓”,是“中国传统白酒的活化石”。

如何全面认识中国白酒酿造的科学性,如何科学地认识其特殊的生物活性成分、复杂的成分体系及其产生机理、功能机理,一直是整个白酒产业需要共同面对的课题,只有深入的科学研究,才能让全世界的消费者真正认识中国白酒,科学饮用中国白酒,从而促进中国白酒的科学和可持续发展,同时推动中国白酒的国际化。江南大学在董酒等中国传统白酒中首次发现脂肽类化合物,将从科学研究上,为中国白酒产业向年轻化、大众化、健康化、国际化的重要转型提供重要助力。

“这项重大科研突破,再次证明以董酒为代表的坚守传统工艺的企业,以自己的传承和创新诠释着中国传统文化及中国物质文明。这次获得成果的不仅仅是董酒,更是中国传统白酒的集体荣誉,为中国传统白酒走向大众化、健康化、国际化转型提供重要助力。”中国酒业协会理事长王延才在发布会致辞上说。



●江南大学副校长徐岩教授



●与会专家

“这项重大科研突破,再次证明以董酒为代表的坚守传统工艺的企业,以自己的传承和创新诠释着中国传统文化及中国物质文明。这次获得成果的不仅仅是董酒,更是中国传统白酒的集体荣誉,为中国传统白酒走向大众化、健康化、国际化转型提供重要助力。”中国酒业协会理事长王延才在发布会致辞上说。

脂肽化合物具有抗癌、健康、平衡的作用

多年来,关于董酒的成分和功能的传闻不绝于耳,但感性的描述终究不如科学的论证。2008年,贵州董酒有限公司董事长蔡友平决定正式成立课题组,重点研究“董酒对人体的健康作用”。在贵州省主管部门的支持下,董酒展开了一系列工作,包括与江南大学建立校企合作项目,从科研角度进一步探寻董酒的奥秘。江南大学于2011年在董酒中检测到52种萜烯类化合物并于2013年形成报告:《科学认识中国白酒中的生物活性成分》,震惊国内外业界人士。

研究证明,萜烯类化合物广泛存在于自

然界,大多是植物的次级代谢产物,普遍具有抗癌、抗病毒、抗炎、抗氧化的作用。脂肽化合物能够与白酒中的小分子风味物质发生分子间相互作用,影响风味物质的挥发和白酒的风味特征。同时,脂肽化合物的抗菌生物活性能够天然防治传统白酒发酵过程中的不良微生物污染,对稳定白酒发酵微生物群落结构与功能有重要作用。脂肽化合物具有重要的生物活性功能和效果,其抗癌活性、抗病毒活性、溶纤活性和抑菌活性非常突出。这进一步证明了董酒的抗菌、抗病毒、抗肿瘤、抗凝血、降胆固醇的功效,从而揭开了其健康、平衡功能背后的秘密。

传统白酒是传统文化和物质文明的结晶。正如中国食品工业协会副秘书长马勇发言中提到的一样:董酒坚持传统工艺,坚守产品品质,坚信健康价值。2013年在董酒中发现萜烯类物质以后,又在全世界蒸馏白酒中首次发现新的生物活性成分,是对传统白酒健康养生的再一次证明,传统白酒是中国传统健康饮品的伟大发明,对董酒,对中国传统白酒走向世界具有里程碑的意义。

徐岩教授在新闻发布会上再次重申了董酒的健康价值。他表示,对董酒的成分及香型奥秘的科学解析,一直是酿酒行业研究关注的重点,科研越深入,越能发现董酒的神奇。萜烯类化合物和脂肽类化合物的发现更加印证了董酒的健康价值属性。对董酒的研究不仅见证着这一国密的健康属性,更重要的是,这证明董酒经过上千年积



江记酒庄的员工提起李俊评价最多的三个词依次是精益求精、低调、脚踏实地。一名和李俊同事多年的技术人员说,“他对细节的把控那是绝对的精益求精,到现在还会对每个细节进行亲自把关。”

谈到李俊最爱做的事,就是酒体的勾调,首先使基酒中各种微量成分配比适当,打造酒体骨架,然后以调香来画龙点睛,协调基酒的香味,突出其风格。酿酒师们通过对酒品色、香、味、格的细微鉴别,从而研发出一款风格不同的酒品。

酒有清浊,味有薄厚,人有成败。这个时候在很多人看来是李俊最成功的时刻,但是,他说,“获奖不代表成功,人的一辈子很长,就像调味,酒头增香,酒尾才会带来后味的厚重感。”未来,李俊想的是,在小曲酒里做到最好,做一款最好的高粱酒。