

“世界十大烈酒产区”奖牌

花落吕梁

汾酒展现古法酿造工艺

■ 胡天南 黄永建

近日,“世界十大烈酒产区颁奖盛典”在上海国际酒交会之际举办,吕梁产区荣膺十大烈酒产区之一,吕梁市市长王立伟与汾酒集团党委书记、董事长李秋喜共同领取了“世界十大烈酒产区”奖牌。

会上,中国酒业协会理事长王延才致辞并指出,汾酒作为清香型白酒的领袖品牌和典型代表,在上海国际酒交会上,举办了“酒·无界—汾酒现酿温饮之夜”主题活动,不远千里,将国家级非物质文化遗产——汾酒古法酿造工艺,从杏花村搬到了上海,这是对汾酒酿造史的立体式传播,也是对汾酒精湛工艺的传承和发扬,更体现了对工匠精神的不懈追求。

王立伟指出,在当日下午的“世界名酒价值论坛”上,由全球顶尖专家组成的评审委员会隆重发布了“世界十大烈酒产区”,吕梁地区获得了此项殊荣,跻身“世界十大烈酒产区”。这来源于吕梁地区、杏花村地区传承千年的酿酒传统,要感谢吕梁人和杏花村人的不懈努力。

汾酒集团党委委员、董事、汾酒股份公司副董事长、总经理常建伟表示,作为中国清香型白酒的典型代表,汾酒有着悠久的历史,深厚的文化底蕴,卓越的清香品质,是充分继承和发扬中华文明和晋商文化的成果,更是从古至今匠心独运的结晶,这正是“中国酒魂”的精髓之所在,从而奠定了中国汾酒在世界酒类版图中不可动摇的价值定位。

为了向世界展示中国白酒的文化底蕴,以及独特的清香品质,汾酒在上海举办“酒·无界—汾酒现酿温饮之夜”主题活动,将汾酒古法酿造工艺原汁原味地搬到现场,并用青花汾酒温酒之礼引领健康饮酒新风尚。活动当晚,汾酒在晚宴现场侧舞台进行了特殊设置,将汾酒酿造工艺直接搬到现场,让现场嘉宾亲眼看到古法酿酒,看到中国最古老的白酒生产过程,将传统民族产业的“工匠精神”用行动阐释。消费者亲眼看到清香汾酒如何酿造,亲口品尝到刚蒸出来的清香汾酒,感受到汾酒骨子里的中国品质,自然更加放心。

“世界名酒价值论坛”上,来自国内、国际的著名专家通过产区概念、历史文化、工艺特征等多维度诠释了什么才是真正的世界名酒,并前所未有地指出什么才是未来世界名酒的表达方式与发展方向,为全球酒业的持续健康发展做出贡献。

原酒之形 | Vinification

话说泸州老窖酒酿制技艺

■ 新浪

泸州老窖酒酿制技艺是四川省泸州市的地方传统手工技艺。泸州老窖酒是中国浓香型白酒的代表,其相关酿造技艺的产生、传承、发展均在四川省南部的泸州市。泸州老窖大曲酒根据其质量可分为特曲、头曲、二曲和三曲。以泸州特曲酒为优,其产品具有浓香、醇和、味甜、回味长的四大特色,其浓香为泸型酒一类风格的典型。

2006 年 5 月 20 日,泸州老窖酒酿制技艺经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

历史溯源

泸州老窖酒的酿造技艺,发源于古江阳,是在秦汉以来的川南酒业发展这一特定历史时空氛围下,逐渐孕育,兴于唐宋,并在元、明、清三代的得以创制、锥型、定型及成熟的,世代相传,形成了独特的、举世无双的酒文化。

据泸州出土文物考察,泸州酒史可追溯到秦汉时期,这可从泸州出土的汉代陶角酒杯、汉代饮酒陶佣以及汉代画像石棺上的巫术祈祷图上得到证明。宋代,泸州以盛产糯米、高粱、玉米著称于世,酿酒原料十分丰富,据《宋史食货志》记载,宋代也出现了“大酒”、“酒”之分。所谓“小酒”是指“自春白秋”,酤成即鬻的米酒。这种酒,当年酿制,无需(也不便)贮存。所谓“大酒”,就是一种蒸馏酒,《酒史》的记载可以知道,大酒是经过腊月下料,采取蒸馏工艺,从湖化后的高粱酒糟中烤制出来的酒。而且,经过“酿”、“蒸”出来的白酒,还要储存半年,待其自然醇化老熟,方可出售,即史称“候夏而出”,这种施曲蒸酿、储存醇化的“大酒”在原料的选用、工艺的操作、发酵方式以及酒的品质方面都已经与泸州浓香型曲酒非常接近,可以说是后来泸州老窖大曲酒的前身。

泸州老窖酒酿制技艺经元、明、清三代而创制、锥型、定型及成熟,以持续酿造的泥窖窖池为根基,师徒相承、口口相述,一直流传至今。



宋代的泸州设了六个收税的“商务”机关,其中一个即是征收酒税的“酒务”。元、明时期泸州大曲酒已正式成型,据清《阅微堂杂记》记载,公元 1324 年(元代泰定元年)泸州也酿制出了第一代泸州老窖大曲酒。公元 1425 年(明代洪熙元年)的施进章研究了窖藏酿酒。后来唯有可考究的为 1573 年—1620 年(明代万历年间)的舒聚源作坊窖池,它就是利用前期以酒培植窖泥,后期以窖泥养酒的相辅相成的关系,使微生物通过酒糟层层窜入酒体中而酿造出净爽、甘甜、味醇厚丰满的泸州老窖酒。该糟房留传下来的窖池即是后来使用的 1、2、3、4 号泸州老窖明代老窖池。

酿制工艺

泸州老窖酒因采用多年老窖发酵而得名,其酿造技艺的重要载体之一——泸州老窖窖池群包括 4 口位于城区的老窖池(已被国务院列为国家级重点文物保护单位)和 300 多口分布于城区及周边县的百年以上的老窖池,它们是泸州老窖酒酿造技艺传承、发展的根基。泸州老窖中以“温永盛”、“天成生”为最有名。温永盛创设于 1729 年(清雍正七年)。

泸州大曲酒采用纯小麦制大曲,以糯高粱为原料,发酵期 60 天,采用混蒸混糟,续渣配料的生产工艺,并采用“分层回酒”和“双轮底”发酵操作,以提高成品酒的浓郁香味,含酒精 60 度。

泸州老窖酒传统酿造技艺包括泥窖制作维护、大曲药制作鉴评、原酒酿造摘酒、原酒陈酿、勾兑尝评等多方面的技艺。

保护现状

国家级首批非物质文化遗产代表项目。泸州老窖酒酿制技艺的产生、传承及发展过程主要分布于泸州市江阳区、龙马潭区,并有少量分布于纳溪区、泸县及合江县。

该酿造技艺主要包括五方面内容,即在特定空间长期积淀而成的泥窖制作维护技艺、大曲药的制作鉴评技艺、原酒酿造摘酒技艺、原酒陈酿技艺、以及尝评勾兑技艺。

泸州老窖酒酿制技艺经元、明、清三代而创制、锥型、定型及成熟,以持续酿造的泥窖窖池为根基,师徒相承、口口相述,一直流传至今。

新中国成立之后,国家及泸州老窖企业多次组织了对老窖酒传统技艺的研究、整理工作,并制定了泸州老窖大曲酒综合操作法,形成了全国独有的研究浓香型白酒技艺

的科学体系,这些经验至今仍被全国各酒厂沿用,具有很高的科学价值和经济价值。

泸州老窖酒酿制技艺展现了中华民族杰出的创造力。其“泥窖酿酒”的酿造手段蕴涵了中国“阴阳和谐”、“天人合一”的哲学理念;蕴藏于制曲、酿造等各个环节的“天地同酿,人间共生”的理念促进了民族文化的认同和社会的和谐。具有很高的人文价值和社会价值。

泸州老窖窖池是我国酒类行业中享有“活文物”之称的全国重点文物保护单位。1573 国宝窖池群规模化酿造的典范,是世界酒类酿造业中的一笔极其珍贵的非物质文化遗产,如今,正积极申报“世界人类非物质文化遗产项目”。

传承意义

泸州老窖已成为既拥有物质文化遗产——1573 国宝窖池(曾在 1996 年被评为国家重点文物保护单位),同时又拥有非物质文化遗产的“双国宝”单位。

泸州老窖酒传统酿造技艺在我国酒业行业中享有“活文物”之称,它是我国酿酒技术和酒文化的一个典型实例,即使是科学发达的时代也难以用现代技术加以替代。作为世界酿酒业的珍贵非物质文化遗产,这一传统技艺亟待保护和发扬。

酿造工艺 | Vinification

桃红葡萄酒,原来也有这么多酿造方式

■ 新晨

喝过不少葡萄酒的你,也许已经知道,看起来一个模样的甜白葡萄酒也分为冰酒、贵腐酒,还有风干葡萄酿造的甜酒。不同的甜白葡萄酒,葡萄在酿造前的处理方式完全不同,或是在冰天雪地里把葡萄冻住变得坚硬无比,或是让葡萄感染贵腐霉而变得丑陋不堪,或是铺在草席上把葡萄晾干至皱缩干瘪。

但说到看起来也一个模样的桃红葡萄酒,除了感谢它浪漫了你好多个没有烛光的晚餐,或是在吃饭时见识了它“红白通吃”的强大配餐能力,你知道它的酿造过程吗?对葡萄的处理没有太多花样的桃红葡萄酒,其实在酿造上,也会大致分为四种酿造方式。

直接压榨(Direct Pressing)

像生产白葡萄酒一样,直接破碎压榨红色葡萄品种的果皮,这样只能榨取出葡萄皮里的一点颜色,酿酒师在这个过程中会控制不压榨出太多单宁,并不是酿造桃红葡萄酒所需要的,有着较淡颜色和较高酸度的理想品种。当然,不能说放血法的桃红酒品质就差,一些高品质的桃红葡萄酒就是用放血法酿造的。

抽取法(Draw off)

桃红葡萄酒的主流酿造方法就是抽取法,很多时候也称为浸皮法。先将葡萄按照红葡萄酒的酿造方法进行除梗破碎,入罐后葡萄皮与葡萄汁互相接触,得以萃取出皮里的颜色。掌握浸皮时间是酿造桃红葡萄酒的关键,时间短了香气可能不够,时间长了颜色会太深不好看,也有可能萃取出太多的单宁。当然,最终葡萄酒的颜色与浸皮时间、葡萄品种都有关系。

一般来说,发酵开始大约 6—48 小时后,满足了所需的颜色就会将葡萄汁抽取出。之后,为了保留新鲜的果香,葡萄汁会继续保持在低温下发酵,用类似于白葡萄酒的方式来酿造。

放血法(Bleeding/Saignée)

和抽取法很像,只放出一部分葡萄汁出来酿桃红酒,剩余的葡萄汁会继续留在发酵罐里酿造红葡萄酒。放血法酿出的桃红酒只能算是红葡萄酒的副产物,因为真正目的是为了酿造更为浓郁饱满的红葡萄酒。此外,适合酿造红葡萄酒的品种,并不是酿造桃红葡萄酒所需要的,有着较淡颜色和较高酸度的理想品种。当然,不能说放血法的桃红酒品质就差,一些高品质的桃红葡萄酒就是用放血法酿造的。

调配法(Blending)

和字面意思一样,调配法就是小部分红葡萄酒加入白葡萄酒里来生产桃红葡萄酒。在欧洲,有些香槟产区可以用这种方法来生产桃红香槟,香槟!一般会在装瓶过程中加入 10—15% 的香槟区静态红葡萄酒。但在新世界,一些价格便宜的桃红葡萄酒会使用这种方式生产。

■ 凤凰

魅力酒都城,绵柔酒飘香。11 月 18 日—19 日,由中国微生物学会工业微生物学专业委员会和中国酒业协会白酒分会主办、洋河股份承办的“2017 第五届中国微生物酿造与白酒健康研讨会”在酒都宿迁隆重举行。

江苏省宿迁市副市长曹秀明出席会议并致辞,中国工程院院士孙宝国、中国科学院院士赵国屏,集团执行总裁、公司总裁钟雨,江南大学副校长徐岩,中国微生物学会常务副秘书长杨海花,中国食品发酵工业研究院副院长程池,贵州大学食品工程学院院长邱树毅等数十位国内资深专家,以及来自江南大学、南开大学、天津科技大学、中科院成都生物研究所、中国食品发酵工业研究院、茅台、五粮液、泸州老窖、杏花村汾酒、剑南春、古井贡等高校和企业的 200 余名专家、代表参会。

开幕式上,曹秀明副市长代表宿迁市政府热烈欢迎各位专家学者莅临本次会议,对长期以来关心支持洋河股份发展的朋友表示衷心的感谢,并指出,第五届中国微生物



酿造与白酒健康研讨会,国内影响力大,知名度高,以重量级专家团队,开放式交流方式,多角度呈现白酒行业动态,得到了白酒行业的积极响应和广泛认同,能够为白酒行业的深度调整、技术创新带来新的契机,指明新的方向。同时,他殷切希望洋河股份继续传承民族工匠精神,加强技艺创新,不断推动以健康和体验为核心的技术革命,赋予传统白酒产业以崭新的生命力,让千年技艺在传承中如火如荼,在创新中健康、绵柔,让中国白酒展现新形象,引领新时代。

钟雨总裁在大会开幕式上致辞,并从五个方面向来宾作了详细阐述,一是用“个十百千万”即“一个酒都、十年巨变、百亿贡献、

酒人小传 | Brinkers biography

非遗传人为江阴正名:江阴有好酒

■ 晓易

很多人提起黄酒,都会觉得它只是香气逼人的地方特色小酒,少了些让人品尝的魅力。但是当你细细品味,就会发现它所拥有的历史感和醇厚感随着酒香弥漫开来。

如果你也喜欢这种历史感,那一定要尝尝江阴的纯手工黄酒——耘林黑杜酒,酒体的颜色与普通黄酒略有不同,色泽如墨,瓶口一开,槽香盈室,令人舌底生津,凑近嗅饮,浓厚的酒香扑鼻而来,让人沉醉其中,难以自拔。

而非物质文化遗产传人徐师傅,正是这款酒的酿造者,也是耘林黑杜酒的酿造人和把关人,一个花了几十年光阴,为江阴黄酒正名的人。

1969 年,徐师傅进入酒厂开始工作,没想到这一干就是 40 年,用徐师傅自己的话来说,做着做着,就对这一行有感情、对这酒有



感情,闻着酒香心里就踏实,这辈子怕是想放都放不下喽。

不过也正是这种情节,让徐师傅对于耘林黑杜酒的质量尤为上心,坚持选用当年最上等的精白糯米,用最优质的宁夏枸杞,新

疆大枣、吉林长白山的小香菇来制作营养提取液,这样酿出来的酒不仅香,而且极具营养价值。

要是是一不小心贪杯喝多了,也不必担心恼人的后遗症,黑杜酒所富含的抗氧化还原性物质,除了喝的健康之外,第二天更是神清气爽。

但要想要酿好一坛酒,光有好的原材料是远远不够的,还需要经验丰富的酿酒师傅。黑杜酒制作过程中,炒色和制作麦区尤为考验酿酒师的手上功夫,炒色时:炒得过热,黏米容易烧起来,炒的时间不够、翻炒不均匀,就无法拥有祛污除湿的功能。

制作麦曲时,温度过高,麦曲变黑无法使用,温度过低,发酵不完全、酒不够醇香;只有温度适中的金黄色麦曲才是黑杜酒的绝佳选择。

酿制黑杜酒时,需先将精白糯米蒸熟,蒸熟的糯米不能用水冲洗降温,必须自然放

凉,才能最大程度上的保留糯米的营养成分。在经过七天七夜的发酵后,酒体开始焕发出生命力。

酿制黑杜酒的每一道工艺都倾注了耘林酿酒师的心血和年华。为了培养好的酿酒师,徐师傅不仅手把手将自己的手艺传给愿意学习的年轻人,还送他们前往大学学习专业知识。传统的手工艺与先进的生产线知识,在年轻一代酿酒师的心中交融贯通。

正因有了众多像徐师傅一样的耘林酿酒师,他们对纯手工酿酒和传统工艺的坚持,才能让耘林黑杜酒浓而不烈,醇而不腻,不仅适合坐月子的孕妇,更是让热爱黄酒的长辈,都对耘林黑杜酒赞不绝口。

无论你是不是懂得酒,或者擅长喝酒,耘林黑杜酒都值得尝试喝一回。它是黄酒,但却拥有比黄酒更丰富的含义。愿徐师傅在耘林黑杜酒上倾注的心血和高超的酿酒技艺,能够被更多用心生活的人所知。