

沈荡酿造“十八般酒艺”香飘远

■ 朱鑫

近日,经评审委员会评审、网上公示,浙江省酒业协会公布了浙江省黄酒经典产品及优秀新品名单,海盐县沈荡牌“典藏十年老酒”获浙江省黄酒优秀新品。据悉,去年,该公司另一黄酒产品“八年陈小红坛”也曾获得省黄酒优秀新品荣誉。

据了解,“浙江老字号”海盐沈荡酿造始于清光绪十三年(1887年的“泰兴酱园”。多年来,该公司始终坚持古法手工酿造黄酒和酱油产品,因生产的黄酒自然发酵、传统酿造、足酿足陈而深受消费者喜爱。沈荡老酒多次获省、市农博会优质产品奖和金奖,连续三届海盐现代农博会被评为“十大市民最喜爱农产品”。

沈荡老酒伴随着众多海盐人的成长记忆,而对它最深的印象则来自于做菜料酒这一角色,但随着近年来沈荡酿造的品牌计划,深入挖掘特色,沈荡老酒迅速在中高端市场“开疆辟土”。谈起沈荡老酒的这一变化,企业负责人汪曙青表示,产品的转型升级正是源于对古法酿造、足酿足陈的坚守。

据介绍,沈荡酿造将这一酿造理念与工艺形象得用“十八般酒艺”概括。据“做头”师傅姚惠强说,沈荡老酒用的酿酒方法叫“喂饭法操作工艺”,这是富有地区特色的工艺,在沈荡传承了一百多年。“十八般酒艺”包括立冬开酿、筛米浸泡、蒸煮米饭、淋水降温、落缸加药、拌匀搭窝、添加麦曲、两次喂饭、陶缸前酵、灌醅入坛、露天后酵等工艺流程。

在行业普遍进入现代化规模生产的背景下,沈荡酿造坚守的“古法酿造”,受制于场地、产能、人力等条件,在成本上不是行业竞争的对手,但该公司却用手工艺人的坚守赢得了现代化时代的行业竞争。

“我们酒的特点就在‘古法酿造’。既然在成本上占不到优势,我们倒不如牺牲产能,走中高端路线,真的做酒,做真的酒,口碑总会换来回报。”汪曙青说道。

据悉,所谓“足酿”是指手工酿造,不使用化学添加剂,“足陈”是指产品外包装的年份必须和实际酒龄一致。为了做到“足酿足陈”,沈荡酿造的黄酒都要经过充分的窖藏才能上市。

立冬前后,沈荡酿造隆重举行了第130届立冬开酿节,吸引了周边千余名参观者。一百多年来,沈荡酿造都会在立冬时节举行开酿仪式,而近年来的开酿仪式更是成了海盐县一个极具特色的旅游品牌。

汪曙青说,随着沈荡酿造品牌吸引力的提升,公司也将大力培养“文旅品牌”,未来,沈荡酿造将继续深耕文化土壤,打造精品旅游品牌,以文化带动实业发展,打造独具特色的江南文旅品牌。

酿造技术 | Vinification

中国名酒都是用什么水酿造的

■ 吴月平

我们老祖先已经选择并应用优质水酿酒的起源很早。如《礼记·月令》:“乃命大酋,秩稻必齐,麌麋必时,湛炽必洁,水泉必香,陶器必良,火齐必得”。这是老祖先们通过实践得出的“酿酒六必”的宝贵经验。“水泉必香”就是对酿酒用水提出的要求标准。今天就跟大家说说中国白酒是什么水酿造的。

众所周知,水是酿酒的重要原料之一,井水、泉水、河水均可作为酿造用水。我国大多数名优酒厂或是靠近优质水源,或是拥有千百年来一直沿用至今的古井。

茅台、郎酒、习酒等所用的酿造用水均来自大名鼎鼎的赤水河,著名书法家邵华泽在南岸吴公岩上书写的“美酒河”三个大字气势恢弘,因此赤水河被称作美酒河。赤水河全长523公里,不出百里必有好酒,流经地域出产了以茅台为首的大小数十种名酒,占中国名酒的60%。民间有“上游是茅台,下游望泸州,船到二郎滩,又该喝习酒”的说法。

泸州老窖酿造所用的龙泉井水,清冽甘甜,呈弱酸性,有利于糖化和发酵;水的硬度适宜,能促进酵母的生长和繁殖,属于优良的酿造用水。经过龙泉井水酿造的酒,格外醇香浓郁,清冽甘爽,饮后唇齿留香。

五粮液酿酒用水是安乐泉水,泉水清澈甘美,晶莹剔透,含有多种矿物质,以之酿酒,美酒飘香。宋朝时期,有一个叫姚君义的人取泉水来酿成曲酒,酒味甘美,黄庭坚品尝后,赞不绝口,特作诗赞美安乐泉:“姚子雪曲,杯色增玉。得汤郁郁,白云生谷。清而不薄,厚而不浊;甘而不哕,辛而不螫。老夫手风,须此神药。眼花作颂,颠倒淡墨。”

剑南春酿酒用水取自的中国名泉——玉妃泉,可与崂山矿泉水媲美。玉妃泉水冰晶沁溢,涅槃成香浓清灵的剑南春酒,陈香幽雅,饮之如珠玑在喉;甘润飘逸,闻之似香思刻骨,历久弥新。

现代科学揭示了杏花村汾酒“古井亭”和1991年新打的井深840米的“5号井”水的奥妙:地下水丰富;水质优良,其含水层为第四系松散岩类孔隙水、地层中锶、钙、镁、锌、碘、铁、镁元素含量高,不仅利于酿酒,而且本来就是对人体有益的天然优质矿泉水,对人体有较好的医疗保健作用,这样的优质水,自然会酿出好汾酒。

原酒之形 | Vinification

这一生喝了那么多次酒,白酒常识知多少

■ 瑞华

中国人是离不开酒的,酒是伴随中国人一生的仪式。家里小孩出生要喝满月酒,孩子长大办周岁酒,考上大学要办升学酒,结婚的时候、工作应聘的时候……这一生要喝那么多次酒,你对白酒了解有多少?

酒度走过的历程

中国的酿酒技术和西方一直不同,中国酒绝大多数是以农作物原料酿造的,洋酒多是以葡萄等水果酿造的。大约在公元前5000—3000年时候,中国已经出现了谷物酿酒,当时酿出来的是黄酒,估计才几度。后来到了宋代,人们逐渐掌握了用酒曲酿酒的方法,开始大量酒曲造酒,酒的度数又进一步提高了,可以达到十多度。

北宋时期,辽国、金国等进驻中国以后,才首创出蒸馏酒。元朝建立了莫大的欧亚版图以及完全统治中土后,将蒸馏酒放在了所有酒类之上,其目的是为了突出他们蒙古人自身的文化。虽然明朝时又兴起了发酵酒,使得华夏传统的酿酒工艺得到发扬,但后来满清入关后,对高浓度和极度抗寒的蒸馏酒情有独钟,因此入口辛辣、浑身发热的蒸馏酒渐渐替代了香醇浓郁、后劲很足的发酵酒,成为了主流,直到现在。

酒度怎么检测的

酒度的定义是指酒中纯乙醇(酒精)所含的容量百分比。如某酒100毫升中纯乙醇含量为10毫升,这种酒的酒度就是10度,但容量是随温度高低有所增减的。我国规定是在温度20℃时检测。也就是20℃时,100毫升酒中纯乙醇含量多少毫升,是为该酒的酒度。

白酒分多少度数

现行标准白酒通行度数一般有28度、33度、35度、38度、39度、40度、43度、45度、48度、50度、52度、53度、56度、60度、68度。

度数与质量风味没关系

白酒的酒度多少,并不是也不能代表着酒的质量风味的优与劣,高酒度作为过酒瘾来说尚可起些效果。

中国人是离不开酒的,酒是伴随中国人一生的仪式。家里小孩出生要喝满月酒,孩子长大办周岁酒,考上大学要办升学酒,结婚的时候、工作应聘的时候……

自酿酒可高达75度

湖北70度的“霸王醉”,清河大曲75度口感香醇很辣。泸州老窖原酒73度。东北据说有一种小烧有80度,中国的老百姓,最高度数是72度,其次是茅台65度。美国人说XO最烈,而英国人会说威士忌最烈,俄罗斯人说伏特加最烈。我国上市的白酒中,泸州老窖生产过73度的基酒,市面上很罕见。不过最烈的酒恐怕是一些农村和少数民族自酿的粮食酒,度数最高可达75度,度数高的酒由于没有勾兑东西,醉酒和醒酒都很快,贪杯对内脏有害,建议大家少喝。

低度酒不是高度酒加水勾兑出来的

粮食经过发酵后酿出的酒一般是十几度,十几度的酒经过蒸馏,前期出来的酒可

达80多度(称酒头)。掐头去尾,就是要掉蒸馏两头,取中间部分,一般可达50度。真正成品酒度数是要经过不同批次、度数酒互相勾兑确定的。由于低度酒不易保存,成品低度酒是高度酒通过降度处理(在酿酒工艺中称“加浆”)得来的,不是人们常说的简单加水勾兑。



低度酒比高度酒复杂

我国白酒的特点是甘冽芳香,酒度较高。一旦降度,就会出现以下问题:一是和原酒的风味、风格有明显变化;二是降度后出现浑浊(白浊)乃至沉淀;三是口味不调和,易出现水味。因此,低度白酒的生产要求保持原酒风格,又不能出现浑浊现象,要保证低度白酒“低而不淡”、“低而不杂”、“低而不浊”的质量,并具有明显的典型性。

各酒厂生产低度白酒过程基本是一致

物质少,自然对人体的刺激少,有利于健康。酱香型酒的酸度高,是其他酒的3至5倍,而且主要以乙酸和乳酸为主根据中医理论,酸主脾胃、保肝、能软化血管。西医也认为,食酸有利于健康。

酚类化合物多

近年来,越来越多的消费者趋向于选择干红葡萄酒,原因在于干红葡萄酒含有较多的酚类化合物,有利于预防心血管疾病。酱香型白酒中的酚类化合物是其他名优白酒的3至4倍,可见酱香型白酒与干红葡萄酒有异曲同工之妙。

酒精浓度科学合理

酱香型白酒的酒精浓度一般在53%(V/V)左右,而酒精浓度在53度时分子和酒精分子结合得最牢固。加之酱香酒的贮存期较长,游离的酒分子少,所以对身体的刺激小,有利于健康是不言而喻的。

绿色天然发酵产品

的。低度白酒生产一般要经过选择酒基、加水降度、处理浑浊、调香调味、静置贮存等一系列工艺才能生产出优质的低度白酒。低度白酒生产中的勾兑工作比高度酒勾兑难度要大一些,一些名优低度白酒要经过数次勾兑,要保持低度白酒低而不淡、绵柔、回味净甜。而处理降度后的浑浊,其手段多种多样,但要把浑浊的物质适当除去,又不至于使其他香味物质也被同时除去,难度也很大。

古人为何都能喝

“李白斗酒诗百篇,长安市上酒家眠”,这当然夸张了点。根据古代的容量标准来算,1斗约12斤,12斤白酒足以让人酒精中毒,那李白为什么喝完斗酒,还能诗百篇呢?他喝的是什么酒呢?在唐朝,现代意义上的白酒还没有真正出现。那时的酒在酿酒方法和口感上类似现在的黄酒,也就不超过10度。以现在52度白酒折算,斗酒也就是不到2斤白酒。而且黄酒对肠胃的刺激程度却与白酒完全不同。

武松打虎的故事家喻户晓。他喝了十八碗酒,带着醉意连夜上山,打死了一只老虎。那个年代的人们所喝的酒应该属于今天称为“醪糟”之类的甜酒,充其量也就几度,否则,智取辰纲时,英雄们怎能拿它解渴呢?如果按每碗盛三两10度的酒计算,武松的酒量大概是今天50度的白酒一斤多点。至于店家打出“三碗不过岗”,那只不过是个幌子。

为什么很多白酒喝久了容易上火

白酒的成分几乎就是酒精和水,维生素及钙、铁、锌等微量元素含量非常少。可以尝试像荞麦酒、果酒、葡萄酒、原浆白酒、黄酒等营养丰富的酒。

人身体中的火被中医分成五种,分别是人体的心、肝、肺、胃、肾这五种火。这五种火对应的是咱们的五脏。当然人体的五脏都是相关联的,其中一个有了上火的症状,那其他几个也会跟着上火。

酒精也是需要肝脏来分解的。但是喝酒并不会引起肝火,因为白酒只是强烈的辛辣刺激物。它也不是上火的主要原因,也许是之前就已经有的上火的症状,而喝酒只是加快了这种症状的发展。

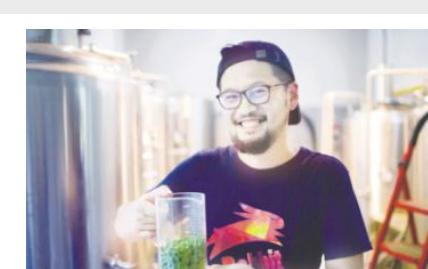


酱香酒是绿色天然发酵产品。由于酱香型白酒至今尚未找到主体香味物质,所以即使有人想通过添加合成剂做假也无从着手,这就排除了添加任何香气、香味物质的可能。

含SOD和金属硫蛋白

酱香型酒中存在SOD和金属硫蛋白等物质,其中SOD是氧自由基专一清除剂,其主要功能是清除体内多余的自由基,抗肿瘤、抗疲劳、抗病毒、抗衰老的作用明显。同时,酱香型白酒还能诱导肝脏产生金属硫蛋白,金属硫蛋白的功效又比SOD强多了。金属硫蛋白对肝脏的星状细胞起到抑制作用,使之不分离胶原纤维,也就形不成肝硬化了。

酱香型白酒,不但好喝而且还养生,酱香型白酒的更多内涵,需要你亲身体验之后才能明白。



为“烫脚IPA”。酿造啤酒已融入林时超的生活。他将儿子的小名取名为“麦芽”,时常跟着爸爸去酿酒的“麦芽”已成为酒吧的“常客”。

“在酿酒过程中,你可以在遵循传统酿酒程序的基础上,添加你想尝试的元素,表达你想倾诉的情感。以酒明志,大抵如此。”林时超坚信,酿造精酿啤酒是一个自我实现和自我表达的过程。

电影《阿甘正传》里说,人生就像一盒巧克力,你永远也不知道下一个是什么滋味。对于林时超来说,他的生活却更像一瓶精酿啤酒,从设计配方到糖化过滤,他所经历的一切都只为了最后发酵成熟的那瓶“人生IPA”。

酱香酒,到底好在哪里

■ 诺言

中华民族五千年历史长河中,酒和文化一直占据着政治、经济、文化等领域的重要地位,它是一种特殊的饮品,是属于物质的,但酒又融于人们的精神生活之中,而酒文化作为一种特殊的文化形式,在传统的中国文化中有其独特的地位。在几千年的文明史中,酒几乎渗透到社会生活中的各个领域。

酱香酒文化传承和发扬了生态健康的生活方式和文化内涵,中国是白酒的故乡,而酱香酒则是白酒的典范,在民间,酱香酒有政治酒、贵族酒之称。

神秘赤水河

赤水河发源于云南东北部镇雄县,一路穿越深山峡谷,向东流经贵州的毕节、大方等地后,到达仁怀的茅台镇。在这里,赤水河猛然掉头向北,经贵州习水,进入四川古蔺二郎镇。在川黔交界的崇山峻岭中逶迤北上,最后在四川合江汇入长江,全长500余

公里。从地理的角度,赤水河是整个中国的“酒核”。

特殊酱香工艺

酱香型白酒的酿造工艺特殊,迥然不同于浓香和清香:一瓶酱香型白酒从原料进厂到产品出厂,至少要经过五年。在这当中,分两次投料、九次蒸煮、八次摊晾,并要加曲、高温堆积、入池发酵、取酒、贮存、勾兑等,在漫长、特殊而神秘的生物反应过程中,在窖池和空气中庞大的微生物族群的共同作用下,各种有益的微生物尽数罗置于酒体中。于是,防病治病的可能性也就蕴涵在其中了。

易挥发物质少

酱香型白酒蒸馏时接酒温度高达40度以上,比其他酒接酒时的温度高出近一倍。高温下易挥发物质自然挥发掉的多,而且酱香型白酒要经三年以上的贮存,贮存损失高达2%以上,很显然容易挥发的物质已经挥发掉很大一部分,所以酒体中保存的易挥发

物质少,自然对人体的刺激少,有利于健康。酱香型酒的酸度高,是其他酒的3至5倍,而且主要以乙酸和乳酸为主根据中医理论,酸主脾胃、保肝、能软化血管。西医也认为,食酸有利于健康。

酚类化合物多

近年来,越来越多的消费者趋向于选择干红葡萄酒,原因在于干红葡萄酒含有较多的酚类化合物,有利于预防心血管疾病。酱香型白酒中的酚类化合物是其他名优白酒的3至4倍,可见酱香型白酒与干红葡萄酒有异曲同工之妙。

酒精浓度科学合理

酱香型白酒的酒精浓度一般在53%(V/V)左右,而酒精浓度在53度时分子和酒精分子结合得最牢固。加之酱香酒的贮存期较长,游离的酒分子少,所以对身体的刺激小,有利于健康是不言而喻的。

绿色天然发酵产品

着摆摆手,“那时候,家里的厨房摆满了他的酿酒器材,他还时不时自己改造设备,一会儿钻孔,一会儿焊接,就像着魔一样。”

为了酿出更好的精酿啤酒,林时超开始通过各种渠道接触精酿啤酒圈,找寻自己钟爱的味道。通过不断的积累,林时超攒够了“原材料”,摸出了酿酒的门道。他对精酿啤酒的热情,犹如正在熬煮的麦汁一般,沸腾不止。

“以酒明志,大抵如此”

2015年,林时超的妻子陈丽莉怀孕了。当上爸爸的林时超决定,关掉厦门的民宿,回到家乡福州,成立精酿啤酒吧“兔子洞”。

熬煮了许久的热情,终于开始回旋沉淀,进入了那罐名为“兔子洞”的发酵罐中。

从开始酿酒到成立酒吧,林时超坚持每月酿一次酒。“烫脚IPA”就是他的得意之作。在酿造这款新酒时,林时超不慎被烫伤了脚面,却还是坚持酿完酒再去治疗。

“为了‘纪念’这次意外,这款酒被命名

为“烫脚IPA”。酿造啤酒已融入林时超的生活。他将儿子的小名取名为“麦芽”,时常跟着爸爸去酿酒的“麦芽”已成为酒吧的“常客”。

“在酿酒过程中,你可以在遵循传统酿酒程序的基础上,添加你想尝试的元素,表达你想倾