

G·R 官荣评分
鉴评 53 大优质酒

■迎春牌迎春酒 |



度数:55%vol
香型:麸曲酱香型
生产厂家:河北省廊坊市酿酒厂
G·R 官荣评分:87.5
G·R 酒评:酒色微黄,清澈透明,酱香较突出,香而不艳,带有焦香,酒体较醇厚,欠细腻柔和,空杯留香时间较短,回味较淡。

■燕潮酩牌燕潮酩 |



度数:58%vol
香型:麸曲浓香型
生产厂家:河北省三河燕郊酒厂
G·R 官荣评分:86
G·R 酒评:无色透明,醇香较舒适,入口较爽冽,口味甜,尾较干净,回味较长,麸曲浓香型白酒风格较典型。

■丛台牌丛台酒 |



度数:53%vol
香型:大曲浓香型
生产厂家:河北省邯郸市酒厂
G·R 官荣评分:88
G·R 酒评:清澈透明,酒液窖香纯正,粮食香气较浓,入口柔和醇甜,醇厚感欠佳,酒体较单薄,落口较爽净,浓香风格较典型。

■津牌津酒 |



度数:38%vol
香型:大曲浓香型
生产厂家:天津市天津酿酒厂
G·R 官荣评分:87
G·R 酒评:酒液清亮透明,酒香较浓郁,酒味醇和但显单一,入口绵甜较爽润,回味纯净,味较短,“色、香、味”三者较为协调,浓香风格一般。

原酒之形 |

量质摘酒,为何优质浓香更为稀缺?

■ 杨官荣

物以稀为贵,生来稀缺,自然高端。谈起白酒,“懂酒”的人都能说出酱香稀缺,浓香干净,浓香口感好,却很少有人能够了解真实的浓香,认识到优质浓香更为稀缺。

何为优质浓香?

水晶五粮液、水晶剑南春为浓香高端产品,同为浓香的绵竹大曲、尖庄、泸州老窖二曲却为低端,价格相差特别大。如果仅仅用品牌定位来解释高端和低端是远远不够的,消费者都很聪明,事实上,浓香高端酒在色香味等多方面均远胜于低端酒。

要想弄明白浓香高端为何会优于低端,必须要从源头说起,那就是贯穿酿造全过程的神秘微生物。浓香型白酒发酵不仅依赖于空气中的微生物,还要依赖于窖池中的窖泥微生物,正是因为这些微生物在窖池中分布不同,从而浓香型白酒的工艺相比其他香型白酒要复杂,所以酿造高质量的浓香型白酒并非易事。

中国白酒与世界其他烈酒相比,有着独特的风味特征。风味特征来源于粮食在传统固态发酵过程经大曲中自然微生物和窖泥微生物的糖化、发酵及生香。以剑南春为代表的浓香型白酒之所以珍贵,除酿酒普遍依赖于大曲中的自然微生物,更重要的是独有的窖泥微生物,窖泥微生物使浓香型白酒形成独特、优雅、令人愉快的主体香味及成分。

为何优质浓香代表剑南春更为稀缺?

概括说来,笔者认为,剑南春的优质浓香的稀缺性主要体现在产区、老窖、工艺及储存四大方面。

独一无二的产区。浓香美酒产自四川,但并不是四川所有的地方都能出产优质浓香。宜宾、绵竹、泸州、邛崃等浓香产区位于四川盆地的边缘地带,属于典型的亚热带湿润季风气候,全年温度基本在零度以上,湿度较大,云雾较多,雨量充沛,风少且小,加上良好无污染的生态环境,利于微生物繁衍生息。四川地区的黄黏土,属于偏酸性土壤,含



作者简介 |

杨官荣,中国创新酿酒大师。1995 年毕业于四川省工商业职业技术学院(原四川省轻工业学校),一直从事白酒酿造、尝评勾调、品评与分析、新品开发、企业管理等工作。

杨官荣现任四川省酿酒研究所副所长、总工程师,白酒行业高级工程师,连续四届国家白酒评委(中国院所唯一),巴拿马万国博览会烈性酒评委,布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛评委,中国酒业协会白酒分会技术委员会委员,中国酒业协会名酒收藏委员会专家鉴定委员会专家委员,四川中国白酒金三角专家委员会专家,国家酒类及加工食品质量监督检验中心白酒感官鉴评专家,全国酒类消费争议商品检测中心高级品酒师,四川省白酒业专家委员会专家,四川原酒质押贷款

有多种微量成分,黄黏土做成的窖泥是更是培养微生物的温床。

四川产区的边缘地带,特殊的地质结构,



●剑南春传统酿造技艺——分级摘酒

质价评审委员会技术总监,四川川粮科技有限责任公司高级顾问等职务。

杨官荣已经成为中国白酒行业技术领域的佼佼者和新一代酿酒大师的代表人物,先后在《酿酒》、《酿酒科技》、《食品与发酵科技》、《四川酿酒》等杂志和全国白酒行业研讨会上发表百余篇学术论文和专题报告。《企业家日报》《华夏酒报》等主流媒体先后对他的事迹和学术观点进行过专版、专题报道。

地下水源极其丰富,经过地下沙砾层的层层渗透过滤,富含大量的微量元素,在酿造过程中,微量元素与乙醇发生物化作用,产生独特的风味。

正是绵竹的独特地理天赋,造就了剑南春不可复制性,离开绵竹就生产不出剑南春。

1500 多年历史积淀的老窖。千年老窖万年糟,酒好全凭窖池老,指的就是浓香窖池。浓香窖池需要将蒸馏过的酒糟和新粮食持续回填窖池来保证微生物生存需要的水分和淀粉,微生物借此不断繁衍,不断进化,具备独一无二的发酵属性,所以浓香型的窖池又称“活窖”。其他香型白酒用石窖、不锈钢窖来发酵粮食,不仅窖池中的粮食发酵不能持续进行,而且下次填粮时对窖池还要用火烤,用酒精消毒,窖池中很难存活微生物,发酵完全依赖酒曲及空气中的微生物。

因为老窖中的窖泥微生物发酵属性特别强,所以窖龄越长的窖池越能酿造好酒。一般而言,拥有三五十一年窖龄的老窖池出产的浓香的优质品率能有 20%到 30%,窖池窖龄越小出产的酒,优质品率就会更低。优质浓

香才能用来勾调浓香的高端产品。

而剑南春天益老号的老窖群,窖池拥有上千年的历史,在天益老号周围有一直沿用

的老窖池共 695 口,这在行业内绝无仅有。
分字当头的工艺。浓香型白酒的出酒率是 40%的左右,即 100 斤粮食能出 60 度左右 40 斤白酒。浓香型白酒用特制高温大曲为糖化发酵剂,粮食经老窖适温长期发酵,采用传统的混蒸工艺,科学分层、分甑蒸馏、分级摘酒、分级并坛、分等入库。

微生物随着粮食的发酵,淀粉及微生物会随着水分往窖池底部运动,加上底部的窖泥微生物最为丰富,所以窖池越往下的粮食,蒸出的酒越好。剑南春的高端产品均是用中下层粮食蒸馏产生的酒作为基酒。

在蒸馏过程中,车间的酒师会不间断的品酒并摘酒,按照不同的等级进行集中,然后送往酒库贮存。分级摘酒时控制流酒温度,缓慢蒸馏,掐头去尾,蒸馏开始至酒度达到 70°以前作为酒头掐去,当酒度降到 50°以下

下作为酒尾掐去,边尝边摘酒,不合格的酒摘出,把具有奇特香味的酒作为调味酒单独存放。酒的等级在蒸馏时已经产生。

不过,剑南春对于优质浓香的追求更为苛刻,其独特的量质摘酒酿造技艺,也决定了只有 10%的优质酒产出被珍藏,而求真求实的剑南春为了更精进一步的品质,不惜一切代价,攻克一系列酿造难题,将优质浓香的酿造水平达到新的巅峰。

对于优质浓香的追求更为苛刻,其独特的量质摘酒酿造技艺,也决定了只有 10%的优质酒产出被珍藏,而求真求实的剑南春为了更精进一步的品质,不惜一切

代价,攻克一系列酿造难题,将优质浓香的酿造水平达到

新的巅峰。
在入库之前,酒库的品评小组会再次检验酒的等级,分等级将酒储存在库房陶坛内,陶坛上会挂上写有坛号、生产日期、生产班组、酒的等级、风格、特点等内容,建立详细的入库档案,以便跟踪观察酒在储存过程中的各种变化,为下一步的勾调创造条件。

万吨透气陶坛库的贮藏。姜是老的辣,酒是陈的香,优质浓香型白酒需要陶坛来贮藏。陶坛由于本身材质的缘故,透气性较好,储存在温度、湿度相对恒定的环境下,酒中低沸点的杂味物质得到有效挥发,有益成分得以保留。贮藏可以认为是一种特殊的工艺,在复杂缓慢的物化反应过程中,酸、酯、醛、酮等微量成分之间进行着一系列的氧化还原、酯化与水解反应,直到建立新的平衡,生成新的酸和酯类物质,从而增添了酒的芳香,使酒味变得柔和醇厚。

高端浓香白酒需要使用老酒调味,老酒资源并不是任何浓香白酒企业都具备的。剑南春的库房里面有几百吨以上三十一年以上的白酒。老酒的调味属性不可复制,经老酒调味的高端浓香自然稀缺。

综上所述,剑南春的优质浓香之所以稀缺,依赖于独一无二的产区,依赖于岁月积淀的老窖,依赖于优中选优的酿造工艺,还要依赖于长时间陶坛贮存。

德州 40 万千升项目打造青啤“梦工厂”

■ 卞川泽

要说吃最正宗的扒鸡,大家一定会想到德州;要体验最激情的啤酒节,则一定要到青岛。而在不久之后,德州市民就可以在家门口,吃着最正宗的扒鸡,喝着最新鲜的青岛啤酒,过着同样激情的啤酒节,甚至还能逛一逛青岛啤酒新工厂,探鲜啤酒生产的奥秘。这样的生活,也将成为德州市民今后时尚、美好生活的新常态。

2 月 9 日,青岛啤酒(德州)有限公司年产 40 万千升啤酒项目签约暨奠基仪式,在德州市平原县举行。据了解,质效、规模齐升后的青啤新工厂,不仅将生产青岛啤酒、崂山啤酒及其系列产品,还将建设一个集工业观光旅游于一体的青岛啤酒“梦工厂”,刷新德州另一张闪亮的名片。

啤酒“尝鲜”体验升级
以高品质酿造美好生活

春节前夕,德州市各大商超人头攒动,忙着置办各式年货的市民络绎不绝,青岛啤酒更成为不少市民的春节必备“伴手礼”。

秉承青岛啤酒百年酿造工艺,扎根德州

20 年来,青岛啤酒(平原)公司生产的青岛啤酒、崂山啤酒、山水啤酒等产品,以其高品质赢得德州广大消费者的认可和好评,在德州市场享有很高的知名度和美誉度。

“新工厂”整体迁建项目占地面积约 300 亩,总体规划建设生产能力年产 40 万千升,采用一流的啤酒酿造设备与新技术、新工艺,建成后将生产青岛啤酒、崂山啤酒及系列产品,届时更多消费者在家门口就能喝到纯正地道的青岛啤酒,给大家的美好生活增添新滋味。”青岛啤酒(德州)有限公司总经理赵吉敏表示。

“在酿造中始终坚持‘世界最好’标准,青岛啤酒酿造用大米须是刚脱壳 3 天之内的新鲜米,每一瓶啤酒必须经过 1800 道严格检测和数以千计的精细调控,高品质始终是青岛啤酒传承百年的‘传家宝’。”赵吉敏介绍说。

当下,消费者需求正向高端化、特色化转变,品质高、有特色的“品质消费”日益受到认可和追捧。

作为山东省的西北大门、全国重要的交通枢纽,近年来德州经济快速发展,消费能力持续提升。青岛啤酒在德州以及山东、河



北市场消费需求和销售量逐年攀升,此次青岛啤酒(德州)公司 40 万千升啤酒项目,正是为了满足德州及山东、河北市场日渐增长的消费需求。

品牌驱动创新发展
助推新旧动能转换

进入新时代,促进经济由高速增长转向高质量发展,不断满足人民日益增长的美好生活需要成为时代命题。当前,山东省也正加快新旧动能转换,推动山东实业提质增效,实现更好、更快发展。

“品牌是新旧动能转换的强大推动器。世界品牌 500 强在山东有两个,其中之一就是青岛啤酒。作为一个具有 115 年历史、享誉世界的中国品牌,青岛啤酒将充分发挥品牌、技术、产品等优势,用产品的高质量,发展的高质量引领德州消费者的美好生活,为当地发展做出新的更大贡献。”青岛啤酒公司副总裁王瑞永表示。

2017 年,青岛啤酒以 1297.62 亿元的品牌价值,再次刷新中国啤酒品牌新高度,连续 14 年蝉联中国啤酒行业首位,产品畅销 100 多个国家,成为“舌尖上的中国名片”。

除了啤酒“尝鲜”之外,青岛啤酒德州新工厂还将融入青岛啤酒特有的啤酒激情文化,建成一个集啤酒生产、观光旅游、消费者体验于一体的青岛啤酒“梦工厂”,届时德州市民将在享受高品质青啤同时,感受集现代工业参观、休闲游览、节日狂欢为一体的旅游新体验。

在项目建设中,青岛啤酒德州新工厂将继续贯彻青岛啤酒所提倡的“低碳、绿色、环保”的理念,以高标准打造国内啤酒行业设备配置最优、技术水平最先进、效率最高的花园式现代化啤酒工厂。