

“黄河名酒带”是中国白酒的“根、脉、魂”

■ 凤凰

纵观全世界的烈性酒,只有中国白酒有“香型”一说,这是为什么?“白酒香型”到底是怎么来的?

1979 年,第三届“全国评酒会”在大连举行。以周恒刚、耿兆林等为主持专家,组成了“评委”,在前两届“品德优良、历史悠久、国内好评、不能仿制”等模糊标准的基础上,确定了“色、香、味、格”四大评判标准,首次统一了白酒的“香型风格”描述。

自此,“香型”这一概念正式成为中国白酒分类的主要参照标准。

而今,四十年过去了,“香型”依然是白酒的一个重要标识。

中国白酒的历史源远流长几千年,“香型”的正式确立才短短 40 年,何以影响如此深远呢?

如果仔细探究“香型”的本源,就会惊奇地发现,酱、清、浓等十二大香型,其“神秘性”竟然与“中国地理”密切相关,进一步探究,竟然与中国著名的大江大河密不可分。中国大多数知名好酒、尤其是老名酒,居然大都来自三条著名河流所形成的地理区域——即长江流域、淮河流域与黄河流域。

2003 年,记者雷达在其文章《发现淮河名酒带》一文中首次抛出了“长江名酒带”与“淮河名酒带”的概念;其后,在业界人士的广泛参与下,“淮河名酒带”扩充成了“黄淮名酒带”;再其后,“黄淮名酒带”裂变成了“黄河名酒带”与“淮河名酒带”。至此,依托三大河流诞生的“三大名酒带”日渐清晰。

于是,我们可以得出一个结论:“香型”影响深远的背后,实际上是“产区”在起主导作用。

“三河名酒带”鼎立之下的白酒产业格局

产区,是一个产业走向成熟、走向集中的一个重要体现。中国白酒的酿造是最讲产区的,但“白酒产区”却是近年才明确提出的,一经提出,便有了迅速的发展,使得“白酒产区”的价值与日俱增。

当审视白酒酿造版图时,我们发现,中国绝大多数知名白酒大企业都分布在长江、淮河、黄河三大流域,而且,同一香型、相近口感的名酒基本是在同一区域“扎堆”。而这,其实正是“产区”的奥义。

长江名酒带——以长江中上游的“遵义—宜宾—泸州”段为中心位置,横跨四川、贵州两省,形成了包括岷江、沱江、涪江、赤水、乌江等



支流上各名酒所在地的“势力范围”。

作为中国名酒的舞台,长江名酒带孕育了茅台、五粮液、泸州老窖、剑南春、沱牌、全兴、郎酒、董酒等八大名酒,其产区品牌被定位为“白酒金三角”,香型以多粮或单量的浓香型、酱香型为主,其产品有着幽雅细腻、窖香浓郁的风格特点。

淮河名酒带——以淮河流域上的“宿迁—亳州—双沟—鹿邑—宝丰”为主线,横跨安徽、江苏、河南三省,形成了包括颍河、涡河、颍河等支流上各大名酒所在地的“势力范围”。酿造出了洋河、古井贡、双沟、宋河、口子窖、今世缘、花冠等老名酒与新名酒的“淮河名酒带”,体现了中国白酒日渐崛起的“东部势力”,揭开了中国白酒以“味”起势的序幕,其香型以浓香型、兼香型为主,其产品有着淡雅、绵柔的风格特点。

黄河名酒带——以黄河流域及黄土高原腹地地为“几型状”地理位置,形成了包括汾河、渭河、无定河、大汶河等支流上各大名酒所在地的“势力范围”。该名酒带诞生了“四大名酒”其二——汾酒、西凤,以及与其同根同源却又自成一体的清香系衡水老白干、北京二锅头、河南宝丰、青稞酒等,是大清香的基地,是拥有六千年酿造历史的国酒之源——清香汾酒的大本营,其产品有着纯正、清雅、爽净、健康、绵长的风格特点。

“黄河名酒带”是中国白酒的“根、脉、魂”

中国酒业协会副会长兼秘书长宋书玉在

一次“产区论坛”上说,“最讲产区的中国白酒最不会讲产区”,他指的是以汾酒为代表的“黄河名酒产区”。他认为,最能体现中国白酒“根、脉、魂”的黄河名酒产区,尤其“吕梁产区”,偏偏没有足够明晰的产区概念和话语体系。

宋书玉为什么偏偏认为——黄河名酒流域的“北方产区”最不会讲“产区故事”呢?因为“黄河产区的故事”太博大精深了,名酒企业没有绘声绘色地讲出来。

众所周知,黄河是中华文明的摇篮。史书记载,酒几乎是与人类文明同时诞生。由此可知,酒滥觞于黄河流域,而其有力佐证正是出土于山西杏花村酿酒遗址的小口尖底瓮,它因是“地缸发酵的原始雏形”,被称为中国酿酒的“图腾”,成为“中国酒魂”的重要组成部分。

目前,可考证的大量史料显示,清香型白酒是中国白酒的源头,清香技艺被称为“中国白酒的教科书”,也被称为“母体香”,业界有“清香之前无白酒”的说法。宋朝以来,尤其到了明清两代,随着“晋商崛起”和山西九次大移民的推动,山西人走南闯北,甚至走出国门,涉足欧亚大陆,流传起“会做山西酒,腰无分文天下走”的说法。于是,清香汾酒的酿造工艺在中国版图上遍地开花,南到云贵、北到黑龙江,西到新疆西藏等,结合各地的经济条件与地理环境,衍生出了酱香、浓香、兼香等其他白酒香型。

事实上,更令人佩服的是,滋养了华夏文明的黄河,自古还是中国的王道所在。北京大学教授、著名文化学者孔庆东多年研究认为,中国的“王道之气”就在北方,周易八卦明确地表示,王气在西北、在东北、在正北,起于南方的中国革命最后都成于北方。

清香,就像中华民族的命运与性格,生于北方、盛于北方。进一步说,“清香”从骨子里就透着一股“王者之气”,至柔至刚、至清至卓、至正至远,这是清香白酒的特性,也是“王

者”的人格品性,更是一种中华品德。

孔庆东多次以“其润也慢,其入也深,其力也绵,其性也仁”来形容清香汾酒,事实上,这十六个字用以解读“黄河”也极为贴切。作为华夏文明之“根脉”,黄河表面粗犷盘结,裸露于黄土大地,实则深深扎于地表之下,汲取了深层的清澈岩溶水和丰富营养,最终造就了中华民族“内圣外王”的基本品格和道德精神。

清香复兴，掀起市场反击战

2018 年 11 月 27 日,第八届清香类型白酒高峰论坛预备会在重庆市召开。白酒行业泰斗高景炎首次提出要构建“清香命运共同体”,倡导各个清香酒企凝聚起来,形成合力,推动白酒行业的“清香崛起”。

这无疑是“为清香复兴”吹响了“反击战”的进攻号角。

我们看到,在过去的两年,黄河流域的清香系,已然进入了集体大爆发的阶段。汾酒实现了高速增长,中坚力量红星、牛栏山扩大了市场区域,衡水老白干迎来了猛增的利润,宝丰也启动了一系列市场攻势。

尤其值得称道的是,作为“四大名酒”之一的汾酒,其名酒基因赋予的市场竞争优势越来越大,近年来举行一系列品牌文化推广活动,“如骨子里的中国味”,“一五一十说汾酒”,“行走的汾酒”,“世界需要一瓶稀缺好酒——中国装”等等,促进了品牌力的强势回归,推动了其结构性增长,令全行业刮目相看。“汾酒——中国酒魂”几乎成了“黄河名酒带”复兴崛起的力量源泉和立柱大旗。

可以这样说,目前,以黄河流域为大本营的清香型白酒,迎来了“掀起市场反击战”的“战略转折期”和“时代机遇期”。

事实上,与长江名酒带的川黔板块,淮河名酒带的苏皖板块相比,黄河流域所在的山西、河南、山东、陕西、内蒙、甘肃、青海七省,包含北京、天津、河北在内的京津冀地区,在地理上紧密相连,既是清香型白酒最集中生产区域,也是清香型白酒最大、消费忠诚度最高的市场,尤其北京和天津是清香的高端消费区。这一拥有一近 4.5 亿人口的广大北方区域,是清香型白酒的传统消费地区和本大本营,更是不可或缺的文化战略高地。

而令人更为振奋的是,清香作为“最干净、最卫生、最健康、最文化”的清爽酒种,正在日益征服广大长江以南的中国人,他们因饮食文化上的讲究与清淡,生活习性上更能与“清香文化”相融相近。

其实,中国白酒“清香文化”的根、脉、魂在北方,而清香文化的精、气、神却早已传递到了南方,这是中国版图“王气在北,民气在南”的有力写照,这也是一场新时代“根、脉、魂”与“精、气、神”的大融合、大促进。而近年来,随着中国“大国崛起”和国际化进程的加快,以清香型白酒为引领的“清香文化”,正在审时度势、厚积薄发走出国门,影响世界。



美国橡木桶，法国橡木桶有什么区别

葡萄酒的酿造就像是一门艺术,而那些细枝末节的“雕刻”,那些让酒更尽善尽美的规则,都让葡萄酒充满更多的可能。橡木桶在葡萄酒熟成过程中便是一个无法忽略的环节,它所带来的纯正“橡木香”便是其赋予葡萄酒的珍贵待遇。众所周知,橡木桶可以影响葡萄酒的风味,那么,是不是所有的橡木桶都是一样的呢?我们常说的美国桶和法国桶之间又有哪些区别呢?

法国橡木桶
 橡树几乎遍布法国的每个地区,但是不同地方生长的橡树都有自己的特点,而不同的橡木制成的橡木桶在质量上也会有所差异,当然这也会直接影响其价格。一只法国橡木桶的价格大约在 1,000—3,000 美元不等(约合人民币 6,800—20,400 元)。

法国橡木桶的制作原料是无梗花栎(Quercus Petraea),一般来源于法国森林(也有部分产自东欧和葡萄牙)。在纹理方面,法国橡木带有更多细微的小孔,这意味着它必须沿着板材孔径的平面切割,材料利用率相对较低,故而成本较高。法国橡木桶的制造工艺是采用自然风干法,这能让橡木自然地除去其苦涩的酚醛树脂,并达到合适的干燥程度。

整体来说,法国橡木桶对葡萄酒风味的影响较为微妙,使用法国桶陈年的葡萄酒的各种香气也会更加平衡,一如法国人的优雅。除了葡萄酒本身所带有的果香,我们还能感受到烟熏、烤面包、坚果的香气和香料的甘甜。除此之外,法桶还能赋予葡萄酒如丝绸般细致柔顺的单宁。目前,主要使用法国桶进行陈年的地区有法国、美国的纳帕谷(Napa Valley)、意大利的托斯卡纳(Tuscany)和西班牙的普里奥拉托(Priorat)等。

美国橡木桶
 美国橡木桶的制作原料为白橡木,一般生长在弗吉尼亚州(Virginia)、肯塔基州(Kentucky)和俄勒冈州(Oregon)等几个地区。相较于法国桶,美国橡木桶的价格一般较低,每只大约为 500 美元(约合人民币 3,400 元)。

美国橡木桶通常采用人工的方式烘干,因此比法国橡木桶带给葡萄酒的烘烤风味更重。美国桶价格较为便宜的原因有两个:一是橡木桶制作工艺的差异,另一方面则是美国白橡木纹理较粗且孔隙较大,所以无需顺着纹理手工劈开,材料利用率更高。

不同于法国桶的精致,美国桶通常赋予葡萄酒更为奔放、浓郁的香气和风味,如椰子、奶油苏打和香草的甜美气息等。此外,除了香气有所不同,美国橡木桶的单宁含量会比法国橡木桶高,且不如法国橡木桶细腻。目前主要使用美国桶的地区有美国的华盛顿州(Washington)、西班牙的里奥哈(Rioja)和部分新世界的国家。(据红酒世界网)

越是老的窖池，产的酒也就越好？

白酒圈一直流传着“千年老窖万年糟,酒好全凭窖池老”的古话,我们也经常听到一些白酒企业强调自己的窖池百年传承,历史悠久等来表示自己的酒品质优良。那么,白酒的品质真的与窖池的年龄挂钩吗?又是什么呢?

一、什么是窖池?
 “窖池”也就是粮糟发酵的一个坑。酿酒前,粮食需要放入窖池中进行发酵,而经过充分发酵后的粮食,才能用来蒸煮出酒。

二、为什么窖池越老,酒越好?
 “窖池”使用的时间越长,池中的微生物菌群以新旧老糟为食物,不断地生产繁衍,并形成了一个庞大的微生物群落,其中的总酸、总酯含量和腐殖质及微生物种类非常多。特别是几百年的老窖泥,微生物非常丰富。窖池中微生物的种类数量越多,粮食的发酵也就越好,由此蒸煮出来的白酒也就越香醇。因此越是老的窖池,产的酒也酒越好。一般说来,30 年窖龄以上的窖池,才能称为“老窖”。

三、不是所有的白酒都讲究窖龄
 因为液态的白酒只能用缸或者钢罐来发酵,而固态发酵的白酒,又因为不同香型,窖池也截然不同。

△**泥窖**。浓香型白酒,以泸州老窖和五粮液为代表,它们使用的是泥窖——底部和周围都糊上了黄泥。等窖池用久了,泥里边富含丰富的微生物菌群为酒体注入独特的复合“窖香”。

△**石窖**。酱香型白酒,比如贵州茅台、郎酒、国台,它的窖池是石窖——四壁由石块砌成,窖底铺黄泥。

△**瓷坛窖**。而清香型白酒,以山西汾酒为代表,主要采用地缸发酵,也有用窖池的,窖池为瓷砖做面的窖池。
 除了这三大大香型外,其他香型也不一样,如董酒窖池既非肥泥、石窖,也不用地缸、瓦缸发酵,而是用白垩土与石灰和猕猴桃藤的汁来筑窖。凤香型白酒虽然采用了窖池的发酵方法,但是却会每年翻新窖池池底和池壁的,所以它不强调老窖。(酌悦网)

你的葡萄酒可以陈年吗？

陈年葡萄酒的魅力令人难以抗拒,它们在经过时间打磨后拥有更多复杂微妙的香气,口感醇厚,质地柔和。所以,许多人都会认为,葡萄酒越老越好。事实真是如此吗?

葡萄酒在陈年过程中经历什么？

葡萄酒陈年是指将葡萄酒置于阴暗凉爽、湿度适宜的地方进行长时间储存,从而使酒质得到提升。许多葡萄酒在年轻的时候会以一类香气(花香、果香)和二类香气(香料、黄油等)为主,颜色较为明亮。红葡萄酒整体上呈现紫红色,白葡萄酒则为柠檬黄色。

随着时间推移,具有陈年潜力的葡萄酒会与从软木塞进入瓶中的微量氧气发生反应,产生特别的香气,也称为三类香气。红葡萄酒一般会含有香料、烟草、泥土、松露与动物皮革等气息,白葡萄酒则会有坚果和蜂蜜等风味。在这一过程中,葡萄酒的色泽也会出现棕色化的迹象,如红葡萄酒从紫红色或宝石红转为石榴红甚至红茶色,白葡萄酒从柠檬黄色转为金黄色甚至琥珀色。此外,顶级的葡萄酒在长时间的瓶中陈年后单宁和酸度等要素会趋于平衡,结构和口感均更上一层楼。

所有葡萄酒都适合陈年吗？

事实上,市面上绝大多数葡萄酒都需在购买之后尽早饮用,只有少数顶级的葡萄酒适宜陈年,法国人将葡萄酒分为新酒(Vin de Soif)和陈酿酒(Vin de Garde)两大类,前者适合在年轻时饮用,譬如博若莱新酒(Beaujolais Nouveau)、普洛赛克(Prosecco)、阿斯蒂(Asti)以及大部分桃红葡萄酒等。后者是指适合长期储存的葡萄酒,它们能从长时间陈年中获益,这类葡萄酒包括波尔多混酿(Bordeaux Blend)、勃艮第(Burgundy)顶级的黑皮诺(Pinot Noir)和意大利巴罗洛(Barolo)等。适合早饮的葡萄酒若经过长期陈年,不仅会失去本身的清新之感,还会面临氧化和软木塞污



染等风险。

是什么影响葡萄酒的陈年潜力？

在看完上述的例子,你是否好奇,为什么某些葡萄酒能够陈年,而某些葡萄酒适合早饮呢?这与哪些因素有关呢?

1.单宁。单宁是一种天然的保鲜剂,在酒中起着抗氧化的作用,可以延缓葡萄酒的“衰老”。一般而言,陈年潜力出色的红葡萄酒需要以充沛的单宁作为支撑。从另一个角度来看,单宁含量高的葡萄酒也需要通过一段时间的陈年以柔化单宁,使得口感更为柔顺易饮。

2.酸。酸也是非常重要的成分,通常,一款葡萄酒的酸度越高,它的陈年潜力就越大。这是因为高酸能够减缓陈年过程中的微氧化速率,从而延长生命周期。年轻时酸度较高的葡萄酒陈年后依然充满活力,而酸度不足的葡萄酒只会变得松弛。对于单宁含量有限的白葡萄酒而言,酸度非常重要。

3.酒精度。酒精同样具有防腐的作用。通常来讲,酒精度越高的葡萄酒能存放的时间越长。然而,这并不是说酒精度越高越好。过高的酒精度会导致结构和口感不平衡,因此一切都

要建立在与其他因素和谐共处的基础上。

4.糖分。糖分也是一种重要的保鲜剂,其含量越高,陈年潜力就越强。如果葡萄酒的酸度与甜度能够达到极好的平衡状态,就能帮助葡萄酒存放很久的时间。诸如苏玳(Sauternes)和托卡伊(Tokaji)的贵腐(Noble Rot)甜白以及德国雷司令(Riesling)甜白等甜型葡萄酒都以出色的陈年潜力而著称。

哪些品种陈年潜力较强？

1.赤霞珠(Cabernet Sauvignon)是公认的红葡萄酒品种之王,其充沛而紧实的单宁,颇高的酸度与醇厚的风味赋予它不俗的陈年潜力。大多数赤霞珠葡萄酒都需要经过至少 1-2 年的陈年才能饮用,尤其是来自法国梅多克(Medoc)地区,以赤霞珠为主的混酿葡萄酒。不管是在新世界还是旧世界,优质的赤霞珠葡萄酒均能在陈年后产生烟草和雪松等复杂的气息,充满魅力。

2.西拉与赤霞珠相似,西拉(Syrah)皮厚且颗粒小,具有丰富且紧致的单宁,酿造的葡萄酒口感饱满,果味非常浓郁,陈年潜力佳。其故乡是法国北罗纳河谷(Northern Rhone