

稻花香糯香型白酒的生命密码

■ 本报记者 许强 通讯员 张丽 摄影 袁林

“十四五”开局之年,疫情延续,全球货币扩张,消费结构分化,消费总需求凸显疲软,中国酿酒行业市场风云突变,白酒赛道火热,社区团购承压,现饮渠道正在边际改善,白酒股市跌宕起伏。

在如此波谲云诡、云雾缭绕的 2021 年,白酒市场跃出了一匹黑马——糯香型白酒,它不仅冲破中国酒业天空中的层层迷雾,光彩溢出,也以开拓者的姿态,拓宽了中国酒业的业态边际,丰富了中国白酒的内涵,为中国白酒可持续发展做出了一种深层次的探索。中国食品工业协会副会长马勇品评糯香型白酒后留下了“空杯留香好”的评语,他认为:“这款酒在湖北白酒中是一个不可多得的产品类,其质量会奠定非常坚实的市场基础,支撑 100 亿以上的市场规模。”

糯香型白酒到底是一种什么样的白酒?其生命密码又是什么呢?

近日,本报首席记者走进中国糯香型白酒定义者——稻花香,探寻糯香型白酒的生命密码。

密码一: 文化传承 创新基因

人类因梦想而伟大,企业因文化而繁荣。2003 年,中国白酒陷入低谷,稻花香创始人蔡宏柱先生所著《白酒不会毁灭》在媒体上公开发表,一下震撼了整个白酒业,专家们称之为“无异于给持续低迷的白酒行业注入了一针强心剂”。该文有一核心观点引人深思:“白酒是有生命的物质和情感融合消费品,其灵魂就是文化,中国的酒文化在数千年繁荣和发展中已形成了一种文化力,丰富了酒、奠基了酒、发展了酒,成为白酒永不衰竭的生命之源。”

实际上,稻花香从无到有,从小到大,从大到强,几经风雨,几经波折,如今创造性研制出糯香型白酒,这来自于稻花香文化的传承,来自于稻花香的理想,来自于稻花香企业精神。

“敢冒风险、自我加压、创造机遇、超常发展”,这十六字就是稻花香精神。恰恰是这种基因促使了稻花香人突破传统的白酒香型格局,大胆创新,研发出《一种兼具清香、浓香和酱香香型的白酒的制备方法》,即糯香型白酒酿造工艺。

“企业精神之于稻花香,相当于灵魂之于一个人。”稻花香集团董事长、稻花香酒业公司董事长、总经理蔡开云认为,白酒品牌发展,品质是基石,文化是内核。

近 40 年,稻花香已经形成了厚重的文化积淀和鲜明的精神传承。稻花香文化早已落地生根,有着强劲的向心力和无限的爆发力。“糯香型白酒”横空出世无疑是稻花香人自信、独立、自强的必然产物,是稻花香人创新基因的延续和传承。

密码二: 全国首创 全新工艺

4 月 28 日,中酒协六届理事会二次会议在北京友谊宾馆召开。稻花香酒业公司荣获“十三五”中国酒业科技进步特别奖——“中国酒业科技进步优秀企业奖”,科技项目“基于小曲清香糖化、酱香高温堆积、浓香泥窖发酵工艺的稻花香原浆酒开发”被评为“中国酒业协会科学技术二等奖”。至此,爆发核力的稻花香“一步法酿三香”全新酿酒工艺得到了社会的广泛认可。

毫无疑问,“一步法酿三香”全新酿酒工艺是糯香型白酒最关键的密码。

据悉,2006 年,稻花香敏锐地捕捉到未来市场的可能变化,首次提出要创新一种“一步法酿三香”的全新酿酒工艺,历时 7 年在全国首创糯香型白酒生产工艺。该项工艺吸纳清香、酱香和浓香传统工艺精华,有机融合小曲糖化、高温堆积、泥窖发酵工艺,彻底跳出复合香只能依赖勾调的技术路径,秉持自然生态酿造,实现一步法酿成糯香型白酒,成为中国糯香型白酒定义者。这项工艺目前已获得 2 项发明专利和 9 项实用新型专利。

密码三: 生态产区 天时地利

好酒源于好的生态环境。北纬 30 度,一条神秘而又奇特的纬线,被称作“地球的脐带”。这条纬线贯穿四大文明古国,也孕育了令人沉醉的美酒,是著名的黄金酿酒带。在中国,北纬 30 度是最美的风景走廊,稻花香集团处于这条纬线上,坐落在举世瞩目的三峡大坝所在地宜昌。

宜昌东部的中国白酒名镇龙泉镇,便是稻花香美酒生态工业园所在地。一个山清水秀、人杰地灵的酒城,北倚长江三峡,东襟荆楚大地。这里四季分明,雨水充沛,气候温润,春生、夏长、秋收、冬藏,岁月在酒城流转,五谷在光阴中酝酿,绘成一幅醉美的生态画卷。地处龙凤山下、柏临河畔的稻花香美酒生态工业园,经过稻花香数十年匠心打造,形成了不可复制的微生生态系统。

这里群山回护、绿水环绕、草木葱茏,1100 余种各类落叶乔木、常绿灌木、草地遍布,45%的绿化覆盖率,植株近 10 万棵,水、土、气、生物群落和谐共生,为酿酒提供了绝佳的绿色生态环境。

密码四: 酿酒原粮 优中选优

好粮酿好酒。每一滴美酒,都蕴藏着大自然的味道,都是粮食的一次神奇升华。



● 稻花香集团生态厂区



● 蔡开云(左)与李克良(右)交流糯香工艺



● 万吨糯香型白酒智能化酿造基地项目鸟瞰图



● 稻花香第五酿造车间

糯香型白酒优质基因离不开优选原粮。稻花香制定了近乎严苛的筛选标准,种植环境、储存条件、颗粒大小、饱满程度、色泽等都是原粮检评的指标。

红高粱是糯香型白酒酿造的原粮。唯有植株强壮、级别高、成熟度恰好的上品红高粱,才可达标准。入选红高粱颗粒饱满、色泽纯净,沉淀大自然的精华,是不可多得的上等原料。

检验合格的红高粱通过大小除杂净化、颜色除杂、密度除杂、破碎去皮、风选除尘、输送等工序,分别进入不同的储粮罐储备,等待开启一场从粮食到白酒的芬芳之旅。

据介绍,“十四五”时期,稻花香将结合糯香型白酒酿造工艺,培育适合这种创新工艺的红高粱,目前正在进行选种育种,将逐步建立糯香型白酒原粮基地,在“料”字上下足功夫。

密码五: 三曲三香 自成一格

稻花香优选红高粱为原料,通过根霉小曲、高温大曲、中高温大曲,作用于糯香工艺三个阶段,曲定酒型,一步法成,最终实现酒体创新。

清香源于小曲糖化生香。精选的优质红高粱,经彻夜水分滋润、高温蒸煮、摊凉后,加根霉小曲,送入糖化箱进行糖化后,糟醅中的微生物、香味物质层次更丰富,赋予酒体更加清甜自然的风味。

酱香源于高温堆积发酵。糖化后的糖化料与蒸馏取酒后的糟醅混合,酿酒微生物在糟醅中自然富集、生长,在高温大曲与环境微生物的共同作用下,为糯香型丰满细腻的口感打下基础。

浓香源于泥窖发酵提质增香。经过高温堆积的堆积糟,加入一定配比的中高温大曲,在泥窖中密封发酵 90 天以上。

历经三个阶段酿制而成的糯香型白酒,兼具清香酒的清爽淡雅、酱香酒的丰满细腻、浓香酒的绵甜净爽,自成一格。

密码六: 科技赋能 智慧酿造

“糯香型白酒酿造有两个显著的创新,一

是工艺创新,二是设备创新”,稻花香酒业公司生产负责人介绍,稻花香不仅创新研发了一种全新的白酒工艺,更是结合该项工艺技术量身打造了一整套机电一体化设备,坐落于稻花香生态厂区的第五酿造车间,即是糯香型白酒的中试车间。

该车间将酿酒机械化、自动化、信息化融为一体,实现关键工艺参数的实时监测和智能调控。目前,车间拥有公司自主研发设备 300 余台(套)。其中,泡粮蒸煮设备布局采用上秤下罐,低压旋转蒸锅确保蒸煮更均匀;小曲糖化装置采用流动床方式,进料、出料、加热、加温、降温、通风等全部实现自动化控制;高温堆积箱、糟醅配比设备也采用自动化操

作,可调整堆积高度、精确控制发酵时间和温度、自动加曲和配糟;机械化上甄则有效降低工人劳动强度,提升“探气上甄”的工艺水平。

据介绍,近年来,稻花香与华中农业大学、湖北工业大学、三峡大学等高校开展产学研合作,研究制曲到酿造的微生物演化、风味物质形成、标准化、数字化工艺控制以及现代化品控技术等,将对糯香型白酒机理有更加全面系统的分析,也为白酒的智慧酿造赋予更加科学的基因。

如果说工艺、技术和设备的革新,创造了糯香型白酒的生命,那么,稻花香技术人才则赋予了糯香型白酒灵魂。

2006 年着手进行技术探索;2008 年正式投入实验;2012 年完成小试实验;2013 年,为糯香型白酒新工艺量身打造的第五酿造中试车间正式建成投产……“创新人才是稻花香不断做大做强的坚强后盾,也是糯香型白酒发展基因密码。”采访中记者了解到,稻花香一直十分重视人才在企业发展中的作用,注重人才的引进和培养,通过“产学研用”四位一体模式,进一步激发人才的创新活力,构筑了高素质人才梯队,为稻花香糯香型白酒的发展提供了坚实保障。

在今年 7 月举行的稻花香糯香型·山水风新品发布会上,稻花香集团技术顾问、总工程师谢永文解开了糯香型白酒研制之谜,一支由 18 位主要研发人员组成的“梦之队”进入人们的视野。这支研发队伍汇聚了中国白酒大师、中国首席白酒品酒师、国家级白酒评委、湖北品酒大师、湖北酿酒大师、湖北酿酒行业技术能手等高精尖人才,为糯香型白酒赋予了强大的科技基因。

做酒的人都知道,酿造基地对白酒生命力的何等重要。

7 月 15 日,稻花香万吨糯香型白酒智能化酿造基地项目开工,为糯香型白酒澎湃的生命力奠定了基础。数据显示,该项目投产后,预计可实现销售收入 30 亿元、创利税 5 亿元。

据悉,该项目为稻花香“十四五”期间重点投资项目,已被纳入湖北省 2021 年省级重点建设计划。总投资额将达 15.5 亿元,建设周期两年,项目建设用地规模约 736 亩,拟建设 6 栋糯香型酿酒车间,窖池总量将达到 6000 口以上;拟建设基酒总存储量达 10 万吨的储酒罐区及立体酒库;配套建设制曲车间、原粮仓库、原粮处理车间、白酒产业技术研究院等,建成后 will 形成绿色、生态、数字、智能于一体的糯香白酒酿造基地。项目位于宜昌市夷陵区龙泉镇,与稻花香酒业公司酿造车间直线距离约 1.5 公里,旨在打造集白酒生产酿造、科普展示、文化体验、工业旅游于一体的 5G 智慧产业园。

“当前酒类产业进入新一轮调整期,品质、品类、品牌三重升级叠加,产业竞争格局正在发生深刻变化。”稻花香集团董事长、稻花香酒业公司董事长、总经理蔡开云表示,“十四五”时期,稻花香将着眼生态酿造、智慧酿造、绿色酿造,坚守质量根基,专注品质提升,以科技为驱动,以人才为支撑,以项目为抓手,推进品质创新、品牌创新、产业创新,走出高质量发展的糯赛道。

密码七: 美酒洞藏 绿色基因

水孕酒灵,山铸酒魂。柏临河畔,龙凤山下,稻花香藏酒洞,静

谧悠长的甬道,一坛坛陶坛贮存的原酒,浸润历史气息,历经岁月洗礼,质朴中充溢着生命的张力。

稻花香藏酒洞于 2009 年投资兴建,藏酒洞所依附的山体位于秦巴山脉和武陵山脉交界处,处于世界公认的最佳酿酒和储存酒的北纬 30°地段,洞内温度 19℃左右,湿度 80%左右,常年恒温恒湿,使得酒体更加醇化老熟,酒质更佳。

洞藏酒凝聚着千百年来中国名酒文化的精华。经由糯香工艺酿制而成的原酒,由稻花香国家级白酒评委和省级白酒评委共同品评定级,采用陶坛分级封装,送入稻花香藏酒洞,在恒温恒湿的环境中持续吸纳山水精华,采集自然之韵,酒体愈加和谐。每坛原酒至少贮存 5 年以上,方可出品上市,每一瓶都是不可复制的生态之酿。

密码八: 技术人才 核心支撑

科技创新是企业发展的强引擎,人才是科技创新的原动力。

如果说工艺、技术和设备的革新,创造了糯香型白酒的生命,那么,稻花香技术人才则赋予了糯香型白酒灵魂。

2006 年着手进行技术探索;2008 年正式投入实验;2012 年完成小试实验;2013 年,为糯香型白酒新工艺量身打造的第五酿造中试车间正式建成投产……“创新人才是稻花香不断做大做强的坚强后盾,也是糯香型白酒发展基因密码。”采访中记者了解到,稻花香一直十分重视人才在企业发展中的作用,注重人才的引进和培养,通过“产学研用”四位一体模式,进一步激发人才的创新活力,构筑了高素质人才梯队,为稻花香糯香型白酒的发展提供了坚实保障。

在今年 7 月举行的稻花香糯香型·山水风新品发布会上,稻花香集团技术顾问、总工程师谢永文解开了糯香型白酒研制之谜,一支由 18 位主要研发人员组成的“梦之队”进入人们的视野。这支研发队伍汇聚了中国白酒大师、中国首席白酒品酒师、国家级白酒评委、湖北品酒大师、湖北酿酒大师、湖北酿酒行业技术能手等高精尖人才,为糯香型白酒赋予了强大的科技基因。

密码九: 糯香基地 战略引擎

做酒的人都知道,酿造基地对白酒生命力的何等重要。

7 月 15 日,稻花香万吨糯香型白酒智能化酿造基地项目开工,为糯香型白酒澎湃的生命力奠定了基础。数据显示,该项目投产后,预计可实现销售收入 30 亿元、创利税 5 亿元。

据悉,该项目为稻花香“十四五”期间重点投资项目,已被纳入湖北省 2021 年省级重点建设计划。总投资额将达 15.5 亿元,建设周期两年,项目建设用地规模约 736 亩,拟建设 6 栋糯香型酿酒车间,窖池总量将达到 6000 口以上;拟建设基酒总存储量达 10 万吨的储酒罐区及立体酒库;配套建设制曲车间、原粮仓库、原粮处理车间、白酒产业技术研究院等,建成后 will 形成绿色、生态、数字、智能于一体的糯香白酒酿造基地。项目位于宜昌市夷陵区龙泉镇,与稻花香酒业公司酿造车间直线距离约 1.5 公里,旨在打造集白酒生产酿造、科普展示、文化体验、工业旅游于一体的 5G 智慧产业园。

“当前酒类产业进入新一轮调整期,品质、品类、品牌三重升级叠加,产业竞争格局正在发生深刻变化。”稻花香集团董事长、稻花香酒业公司董事长、总经理蔡开云表示,“十四五”时期,稻花香将着眼生态酿造、智慧酿造、绿色酿造,坚守质量根基,专注品质提升,以科技为驱动,以人才为支撑,以项目为抓手,推进品质创新、品牌创新、产业创新,走出高质量发展的糯赛道。

密码七: 美酒洞藏 绿色基因

水孕酒灵,山铸酒魂。柏临河畔,龙凤山下,稻花香藏酒洞,静

▼ 采访札记

敢教白酒换“糯”天

■ 本报记者 许强

2021 年,白酒已进入核心要素竞争时代,酱酒扩容,风靡市场;“泸六条、仁四改、宜生态”促使产区净化、抢跑加速;《白酒工业术语》国家标准发布……恰恰在这变幻莫测、火花四溅的时代,糯香型白酒横空出世,一扫白酒市场迷雾,让记者眼前一亮,脑海中猛然响起伟人的诗句——“为有牺牲多壮志,敢教日月换新天。喜看稻菽千重浪,遍地英雄下夕烟。”(《七律·到韶山》)

走进中国糯香型白酒定义者稻花香,探秘糯香型白酒的生命密码与成长逻辑,记者眼前的稻花香创始人蔡宏柱神采奕奕,思维敏捷,对糯香型白酒的未来透出了自信的微笑。这种微笑一下触及了记者藏在内心深处的记忆。

20 多年前,记者走进了这片土地,那时的稻花香是一个名不见经传的村镇企业,它伏卧在鄂西北龙泉柏临河畔一隅,仰视着巍巍龙凤山。

20 多年来,记者每年都会走进稻花香,

瞻仰龙凤山的英姿,倾听稻花香的宣言:252、353、505、707、10010……感受到了稻花香人永不言败的精神。

今天,记者又一次站在了柏临河岸,听到了稻花香集团董事长、稻花香酒业公司董事长、总经理蔡开云对“十四五”的憧憬:稻花香将以“一主三辅”产业布局 and “四新”发展战略为引领,围绕“双百亿”目标,将以两大战略为抓手,打造百亿大市场。以万吨糯香型白酒智能化酿造基地、稻花香白酒庄园等项目建设为支撑,激活发展新引擎……

白酒诞生,香型产生。20 世纪 80 年代初,中国确定“十二种”主流香型,直至今日,“十二种”主流香型牢牢地占据了白酒市场,糯香型白酒要一跃而起,凭什么?

“糯香型白酒的生命密码!”稻花香酒业公司副总经理陈萍坚定地说。

那么,什么是糯香型白酒的生命密码?通过实地调查,糯香型白酒的九大生命密码显现了出来。

北纬 30 度,“稻花香”恰恰在“黄金酿酒带”上,坐落于秦巴山脉与武陵山脉交界处,这

里气候温和,三面环山,一面靠水,是天然的酿酒之地,也是巴楚文化发祥之地。楚人以“筵路蓝缕”的拓荒精神创造了辉煌的楚文化,也以“永不言败”的精神创造了糯香型白酒。

陈萍在接受记者采访时回忆称:“当时,新工艺酿造的酒出来了,属于三个香型的融合,稻花香人想给它起个名字,叫什么好呢?于是我把部门的 80 后叫来,让他们回去想一想,在字典上搜一搜,给个定义,年轻人回去想了几晚上,有一天他们一大早就到我办公室兴奋地告诉我,他们找到了一个字,跟我们的新工艺太契合了,那就是‘糯’字。”

“糯”字,三香合一,古同“馨”,意指散布很远的香气,有“糯香”之说,也非常契合“三种香型融合”。于是,稻花香人把“一步法酿三香”的全新酿酒工艺酿造出的酒定义为“糯香型白酒”。

在稻花香,记者还听到一个消息:“糯香型白酒的行业标准正在制定”。

离开时,记者看见柏临河上泛起一片光芒,灿烂的阳光映照在龙凤山,映照在龙泉镇,映照在稻花香,昭示着糯香型白酒的未来。