



### 百酒百科 | Encyclopedia

最近在酒友群上发现很多酒友都有一个共同的疑问,就是对很多酿酒厂酿完酒后的“废物”酒糟的用途感到不解,按照酱香酒五斤粮食一斤酒的产酒酿酒工艺,酿完酒后理应产生很多酒糟,但却很少看到酒厂门口有酒糟车的进出。在笔者看来这的确是个好问题,解决了这个问题后,相信酒友们对酱香酒会有个更深的认识。但想弄懂这个问题,前提得先来了解一种白酒工艺——串香工艺,搞懂串香酒工艺后相信酒友们会对酒糟的去向有直接的答案。

串香,也叫串蒸或翻烤。在中国几千年的酿酒史上,董酒开宗立派,首创串香工艺,堪称串香工艺的鼻祖。董酒以大米为原料加入90多种纯天然本草制取小曲,以小麦为原料加入40余种纯天然本草制取大曲。小曲作为糖化发酵剂分别制成香醅和酒醅、采用双醅串香蒸馏而成基酒。后来越来越多的白酒企业,也纷纷效仿董酒,采用串香法以提高酒质、香气以及产量。因此,董酒被业内称为串香工艺鼻祖,并且该工艺被董酒沿用至今。在60年代,茅台酒厂的科研人员就已经进行茅台酒丢糟工艺的实验,并且取得了一定的成功。后来改革开放,茅台地区的小酒厂争先恐后的发展起来,丢糟的这门技术也就被普及开来。

那么串香工艺到底好不好呢?以食用酒精代替酒醅,以酒糟加香料代替香醅,两者串蒸的工艺就是新工艺串香法。这种串香法生产的酒就是被酒客们认为“不好”的串香酒。串香法蒸酒时,用食用酒精串蒸加了香料的酒糟。蒸馏的过程中,食用酒精的蒸汽透过酒糟层,和酒糟中的粮食酒香味串在一起,形成的酒液就带有了粮食酒的口感,属于“仿白酒”。如果说固态串香法生产的酒是西施,新工艺串香法生产的酒就是东施。而且串香酒中使用的酒糟是用粮食酿酒后剩余的残渣,原本属于废弃物,在串香法中得到再利用,价格也很低。

那么什么是串香酒呢?串香酒就是用酒糟最后第9次蒸煮后丢弃的酒糟采用加入酒精蒸馏后的产品,产品质量差,成本低廉。市面上出售几元到20几元一瓶的酱香型白酒,基本都是这类产品,串香酒严格来说并不是酱香型白酒。串香酒其实是民间的叫法,实际上,串酒就是以食用酒精为原料,串蒸大曲酱香工艺的丢糟,然后采用固液蒸馏方法生产出来的具有酱香味的液态白酒,说白了就是酒精酒。

看到这里,您肯定知道了酿完白酒后的酒糟都去哪里了吧! (据永顺美食)

广告  
**《实用酒度换算全书》出版发行**  
国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。  
价格86元/本(含邮资)  
联系电话:13305585398  
联系人:刘先生

# 醉在成都,惟有酒香

陈振翔

成都,一个来了就再也不想离开城市让许多人向往,在习惯了城市快节奏之后来到成都,放下精神的“包袱”,走在成都的大街小巷,畅游于吃货的天堂,听着赵雷的《成都》,寻觅着梦中的玉林路,一盏川红,一副麻将,一杯浓香,一桌香辣,再听几句康定的情歌,看几次川剧的变脸,春熙路、九眼桥、宽窄巷、锦里街的人潮涌动与美食完美的结合,静动之间,五粮浓香的美酒和着调酒师的节奏,仿佛历史的厚重在时空的隧道里穿梭,变换的角色,不变的醇香,朦胧中的成都,透着那浓浓的酒香。

## 快乐是成都美酒的符号

四五月的成都,春色铺满了成都的角角落落,锦官城的美愈发丰满。那日傍晚,细雨中步入宽窄巷,在各色伞簇拥下的宽窄巷子里寻觅着巴适的地方,不经意间,一个既能品味美酒美食又能品味巴蜀文化的场所映入眼帘,跨门槛,穿帘,七八个转弯,古色古香充满文化气息的香辣火锅呈现在眼前。

今年刚步入不惑之年的朱述勤大学毕业后“入川”,在成都已经生活了将近20年,谈到初次入川的缘由,两杯五粮液下肚,他说了为爱情,为了快乐。大学时,当时的女朋友,现在的妻子在成都上大学,四年的大学生活让妻子喜欢上了这个巴适的城市,从小在北方长大的朱述勤便来到了成都,开启了他和妻子快乐的生活。没来成都前,他是不喝酒的,结婚的时候是他第一次喝酒,那天喝的是五粮液,从此便爱上了浓香的味道。

经过打拼,朱述勤早在9年前有了自己的房子,现在有两个可爱的孩子,妻子和他共同管理着自己的文化传媒公司,一家人其乐融融。朱述勤说,如果自己不来成都,可能就没有今天的快乐,这就是爱情的力量。从第一杯五粮液开始,隔三差五朋友聚在一起,吃火锅,喝白酒成了标配。如今,为了生意,商务招待就用五粮液。

在火锅和五粮液的完美融合下,亲情与



成都 带不走的 只有你  
和我在成都的街头走一走  
直到所有的灯都熄灭了也不停留  
你会挽着我的衣袖  
我会把手揣进裤兜  
走到玉林路的尽头  
坐在小酒馆的门口  
——赵雷《成都》



友情在浓香中得以升华,七个好友,三个小时的欢聚,三瓶五粮液在欢笑声中暂告一段落,走出饭店,已是深夜,雨后的宽窄巷,在微醺的眼中,愈发地迷人。

## 诗酒是成都精神的寄托

杜甫草堂,一个诗酒升华的地方。从诗人杜甫离开故乡巩县的窑洞,离开东都洛阳,畅游大好河山的那日起,诗圣便将诗歌吟成一种文化,藏于每一座城与市的角角落落。

站在杜甫草堂,横看是文化地标,纵论是精神证物。追溯天府文化的历史本源与气质神韵,草堂无疑具有标杆意义。杜甫在成都仅仅居住三年九个月,他一生经过很多城市,但唯有在成都,他的名字与这座城市关联至深。仿佛杜甫在这里找到了生活与精神的归宿,从四川杜工部、草堂先生、浣花老翁可窥一斑。

在著名文化学者,南京师范大学教授、博士生导师郦波看来,成都是一座极具包容与自由的城市,它具有层级感,任何人来了之后都能融入进去。

诗圣在川南拜访好友的时候,与五粮液结下了千年的情谊。

大约在公元765年,杜甫来到宜宾(当时叫戎州),戎州刺史杨使君在东楼设宴为他洗尘。酒后,杜甫留下“重碧沾春酒,轻红擘荔枝”的佳句,“重碧酒”便是杜甫的一次深度品鉴,为后世留下千古美酒的品鉴评语!

诗歌与美酒的传承在于美酒和着诗句一起升华,酒的品质与诗句的升华让美酒更加醇美。杜甫夸赞过的“重碧酒”很快被宜宾地方官府升格为“郡酿”,成为唐宋直至元明清时期宜宾好酒的代名词。

诗人黄庭坚在戎州的三年当中,遍尝戎州美酒,写下了17篇赞美诗。诗人诗中吟到:“王公权家荔枝绿,穆致平家荔枝绿。试倾一杯重碧色,快剥千颗轻红肌。发醅葡萄未足数,堆盘马乳不同时。谁能同此胜绝味,唯有老杜东楼诗。”此诗还与杜甫《东楼诗》作了应和。

## 美酒是成都文化的纽带

文化,历来是成都最厚重的底色,是成都人最骄傲的荣光。千百年来,成都既传承着灿烂辉煌、弦歌不辍的巴蜀文脉,又书写出丰富多彩、独具魅力的天府文化。

一个城市的根文化在于传承,在于发挥在每一个王朝时代,蜀汉文化注定是成都文明的完美表述,“武侯祠”便是成都文化棋盘中的重要“卒”。

初夏,武侯祠内,竹椅、清茶,禅鸣、风动,“三国龙门阵”从场景上还原了成都老茶馆的

人文风情,解读历史,探寻汉晋时期百姓的物质和精神文化生活。由此想到了去年盛夏,聆听三国文化专家梅铮铮的《一坛老酒醉三国》,一起把酒畅聊天府美学,讲述酒与历史、酒与三国汉晋、酒与天府文化的那份洒脱。

武侯祠的隔壁,便是美食的天下,吃货的天堂,穿行其中,流连忘返是常有的事儿。锦里的后门附近有一家名烟酒店,店有100多平米,装修高档而又时尚,店内有各类名烟名酒,还有少量食品,酒类中大部分是川酒,五粮液以及五粮液子品牌居多。经过交流,店老板是地道的成都人,问起销量最好的酒水品牌时,他讲到成都人,包括四川人,喜欢浓香的川酒,川酒“六朵金花”中,五粮液销量最大,川菜、川酒连着川剧,可能是川人最妙的生活方式。

在锦里附近的一家川菜馆,记者偶遇大连酒商李先生。他告诉记者,只要来成都喝川酒是少不了的,在成都已经待了4天,川酒喝了4天,小酌一杯,醉在成都,堪称酒人的大幸福。

与大连酒商李先生不同的刘先生来自杭州,他在当地经营着一家名酒商行,为了与核心消费者交流,车的后备箱整天都装满了美酒,杭州浓香酒消费盛行,他的后备箱装的最多的还是以五粮液为主的川酒。到成都,朋友提供用车,照样后备箱装满是川酒,刘先生笑称,时间久了,连朋友都知道他的“爱好”。

# 全面解析葡萄酒的“果酱味”

你是否曾在品酒会上听到主持人或葡萄酒专家们在品尝过一杯红酒之后,评价它具有“果酱味”。你可曾想过他们口中所说的“果酱味”,到底是怎样的一种味道呢?为什么这个词会在品酒时被频繁地使用呢?果酱味到底是什么?在品酒中,如何鉴定一款葡萄酒中含有果酱味呢?带着这些问题,跟随笔者一起来深入地了解一下“果酱味”吧。

## 1. 葡萄汁味

要了解果酱味,首先我们需要了解“未发酵的葡萄汁”中的葡萄味。这听起来似乎是个多此一举的解释,因为葡萄酒是由葡萄酿制而成的,当然天生就会带有水果味。其实,有时候事实却并非如此。在葡萄酒装瓶销售之前,葡萄果实会经过一系列的操作处理,这时浆果的特性会发生巨大的变化,尤其是红葡萄酒的变化最大。红葡萄酒的生产过程不仅需要除梗破碎、去皮浸渍,而且在压榨出汁之后,还要继续与果皮接触以增加葡萄酒的特性。

## 2. 单宁的影响

感受一下单宁,某些葡萄比其它品种含有更多的单宁。很多时候,尤其是对于那些较年轻的葡萄酒,这些单宁会掩盖葡萄酒在口中的水果风味。低单宁的葡萄酒,通常给人的印象是口味更丰富,且含有更多的果酱味。也就是说,葡萄酒中丰富的水果风味形成了果酱味,如草莓、李子和黑莓。单宁会随着葡萄

酒酒龄的增加或与空气的接触而逐渐减少。

**对比实验:**从酒瓶中倒一杯赤霞珠(Cabernet Sauvignon)后,直接品尝。这时候,它酒中的单宁感无疑会非常明显。那么,再取出两个杯子,将这款赤霞珠葡萄酒在两个杯子之间来回倒上二十次。然后再再次品尝它,它一定会比之前更柔和,也更具有果酱味。

## 3. 酸度如何影响果酱味

如果你曾经吃过柠檬,你就能体会到酸性水果的味道。现在,仔细地想一想你曾经品尝黑莓时的感觉。你会认为它酸吗?当然不会。这是因为黑莓,尤其是那些经过加工的黑莓,酸度相对较低。酿酒葡萄也是如此。有些葡萄天生就更酸一些,这会阻碍它们带来果酱味。

**对比实验:**你可以将黑皮诺(Pinot Noir)和梅洛(Merlot)放在一起。先品尝一下黑皮诺,它有许多不同的特征,但你可能会发现,如果它比较年轻或者没有经过橡木桶陈酿的话,就会略微偏酸。现在再品尝一下梅洛,人们经常会用“犹如天鹅绒般的丝滑口感”来描述梅洛葡萄酒,这意味着它带有丰富的深色水果香味,就仿佛果酱那样。这是葡萄品种的原因吗?无论它生长在哪里,都会表现出顺滑、深色水果的果酱味吗?其实,你之所以能够感受到梅洛葡萄酒中含有果酱味,本质上是由于它的酸度较低。

## 4. 风土的影响

品尝葡萄酒的风土特色,并理解它是如何影响葡萄酒中果酱味的。西拉(Syrah)葡萄本质上是一种水果,它是一种有点低酸的葡萄。但是根据产地的不同,葡萄的风格变化也会很大。风土对葡萄酒能否展现出“果酱味”起到了不可或缺的作用。

**对比实验:**你可以把澳洲西拉和克罗兹-埃米塔日(Crozes Hermitage)的葡萄酒放在一起进行对比。这两种酒虽然是由相同的葡萄酿造而成,但一个是来自澳大利亚南部,那里的葡萄在生长期时拥有火辣的阳光,且土壤十分肥沃;另一个则是来自法国,葡萄生长在

气候严峻的石灰质土壤上。南澳的西拉,从一开始你都能够品尝到其中特别浓郁的水果风味,包括李子、黑莓和草莓。而克罗兹-埃米塔日则相对要内敛许多,也许你同样可以品尝到水果风味,但这并不是它最突出的特点,它主要的风味是一些朴实的泥土风味,也就是法国人所说的“风土”。简单来说,就是“葡萄酒表达出土壤的风格特征”。

“所有的酿酒葡萄,都会在风味上或多或少地反映出它们生长地的特色。比如气候温暖、土壤肥沃的地方出产的葡萄酒,就会带有一些果酱味,口感上也会更为丰富。”(据红酒世界网)

江山专栏 每周酒歌  
Weekly oenopoetic  
章多篇,出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。川省作家协会会员,在各类各级媒体发表文章。市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员、四川本名蒋川龙,现供职于四川省南充市。



相逢是首歌  
——酒诗系列之一百一十  
罗马达文西机场  
T3 二号门外  
三个有共同血缘的人相拥  
熙熙攘攘的人流里格外醒目  
阳光热烈  
街道并没有什么不同  
所有的标识有些陌生  
金发蓝眼显示另类人的天下  
这就是罗马  
古朴的味道里  
有些谦虚  
有些笑意

正和专栏 酒中书味  
The taste of book in liquor  
酒棋罢不知人换世  
客思家  
正和书  
市书协理事,多次参加全国书法展作中心主任,曾任攀枝花市、都江堰市、电视台从事记者、编导等工。枝花报社、电视台、四川省电视台、都黄正和 中国电视艺术家协会会员