

酿造师傅们为你释惑 汾酒独特的酒体和风格 究竟是怎样形成的?

俗话说,清香美酒有源头,好粮好水好技术。如果探寻汾酒独特的酒体和风格究竟是怎样形成的?我们要把目光投向汾酒的原粮、泉水和独特的酿造技艺。

① ——————

李师傅说:“我们的汾酒是种出来的!”

“我们的高粱要求是容重在 740g/L 以上,水分要求是 14% 以下,要求非常高,大麦粒重,我们要求是 36 克以上,豌豆的纯粮率要求是 95% 以上。我们汾酒有个‘清蒸二次清’工艺标准,我们主要就用的是梗高粱,而这个梗高粱里的单宁含量相对比较高一点点,13% 左右,而这些物质对我们汾酒的清香特色,能起到非常重要的保证作用。”

粮是酒之肉,酒是粮之精。

在北纬 36-45 度之间被称为黄金种植地理带,早在十余年前,汾酒选择在国内原粮主产区、核心区、优势区进行空间布局,截至 2022 年底,分布在山西、吉林、内蒙古、甘肃、河北等地原粮基地整体种植面积已经超过 130 万亩,践行了汾酒从田间到餐桌的全产业链思路,让种植基地成为汾酒生产事实上的“第一车间”。

“我们从种到收都要进行严格把控,要保证进入汾酒厂的每一粒粮食,都知道它清清楚楚的来源,保证它是基地的粮,汾酒原粮种植区域,都有一个共同的特点,就是必须符合绿色食品产地环境质量的标准,选择在国内原粮主产区、核心区、优势区进行空间布局,对整个集团公司生产优质原酒起到了压舱石、稳定器、调节池的作用,最大限度降低了因局部基地区域发生不可抗力的自然灾害等带来的原粮供给风险,持续提升了原粮品质,为汾酒质量安全,构筑了一道天然屏障。”

用自己专用的原粮来酿酒,这是汾酒人为了品质做出的承诺。

② ——————

水,乃万物之源,表里山河的三晋大地,自古便有着“千泉之省”的雅称,而杏花村因处于著名“郭庄泉”的绝佳自然地理环境,这里的泉水“味如醴,甘馨清冽”。

张师傅说:“我们汾酒是取自地底 840 米深处的深井优质岩溶水,取之不竭,用之不尽,给汾酒以无穷的活力。”

马跑神泉和古井泉水都流传有美丽的民间传说,被人们称为“神泉”。《汾酒曲》中记载,“申明亭畔新淘井,水重依稀亚蟹黄”,注解说:“申明亭井水绝佳,以之酿酒,斤两独重”。明末爱国诗人、书法家和医学家傅山先生,曾为申明亭古井亲笔题写了“得造花香”四个大字,说明杏花井泉得天独厚,酿出的美酒如同花香沁人心脾。

③ ——————

酿造名酒,必有绝技。汾酒的独特风味,首先来自于用大麦和豌豆做成的酒曲。曲是酒之骨,骨骼清奇,才能成就清香绵甜的独特风味。

任师傅说:“我们始终坚守核心技艺,遵循古法酿造,保证了汾酒清香自然的独特品质。”

汾酒培制的三大品种曲,清茬曲、红心曲、后火曲,按 3:3:4 的科学配比,混合投入酿酒生产,分别起到提升香味增加绵柔感和提高产量的作用,在整个酿酒界是独一无二的。

“在自然通风的条件下贮存 3 至 6 个月,才能投入酿酒生产,汾酒大曲保证了汾酒‘前缓中挺后缓落’的发酵特点,提供了汾酒发酵所必需的淀粉酶、酒化酶等多酶系列,生成了汾酒酒体的香味和其他复杂微量成分的前体物质,形成了汾酒清香、绵甜、爽净的独特风格。”

早在上世纪六十年代,食品发酵和微生物专家,就专门来到杏花村,分离鉴定了汾酒大曲和酒醋中的微生物,想弄明白富含 20 多种主要微生物菌种的汾酒大曲的成因究竟是什么,结果发现,杏花村一带的空气和土壤中,始终含有多种极有利于酿酒的微生物。

汾酒大曲独有的微生物体系,首先源自于这个得天独厚的生态环境,然后又赖于汾酒人对古法制曲的孜孜以求,汾酒大曲至今保留传承着老祖先留下来的最传统的培曲工艺,即人工踩曲和人工翻曲,24 小时人工看曲,我们的培曲师傅,就像照看自己的孩子一样,每天在半夜里都要起来,看一下曲坯的发酵情况、温度情况,有时翻曲的时候,在 48 度左右的高温下,处于一种大汗淋漓特别热的状态。

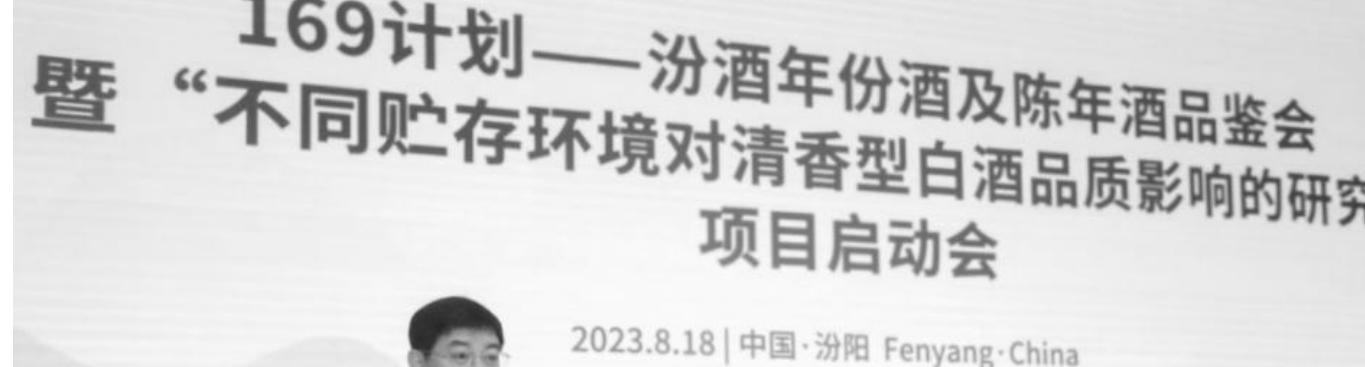
“我们汾酒严格遵循传统酿制工艺,始终坚守‘酿造虽繁必不敢省人工,品味虽贵必不敢减物力’的传统酿酒原则,以汾酒人独有的‘清蒸二次清、一清到底’‘固态地缸分离发酵’工艺,将每一道工序由精制做到极致,从极致做到严苛,用心遵循着对天地万物、四时日月及自然之理的敬畏,才得以将六千年汾酒的文化底蕴和深厚内涵传递给后人。”

汾酒的酿酒师傅们,结合自己独创的酿酒秘诀和世代传承的“工匠精神”,总结出了汾酒“工匠精神”五要素——“持度、执念、精研、本真、传承”,这五要素是汾酒师傅们身上千年传承的独特气质和个性,也是中国白酒生生不息的“千年密码”。

每一滴汾酒都浸透出岁月的清香和坚守创新的诚心与智慧。

古往今来,汾酒以“礼仪”为核心,以“匠心”为主角,以“传承”为精神,将深沉烙有汾酒品格的工匠精神,在一代又一代酿酒师傅们的传承下,成为企业内化于心的核心动力;汾酒的高端品质,也在一次又一次的精益求精中不断得到升华;汾酒的品牌,也在一声又一声的赞誉中成为时代的经典。

多管齐下 共享荣耀 汾酒不失时宜论道中国酒魂之风骨



2023.8.18 | 中国·汾阳 Fenyang·China



●袁清茂董事长在 169 计划汾酒年份酒及陈年酒品鉴会上致辞。

汾酒是白酒里的贵族,曾经声名显赫所向披靡占据半壁江山,6000 年的酿造史成就了汾酒与生俱来的高贵品质。

曾一度时期,汾酒陷入了低谷,失去了往日一枝独秀的风采。如今的汾酒,又已吹响复兴的号角,在不久的将来,汾酒必将重回白酒第一阵营,三分天下有其一。

在酒业低迷,市场疲软,竞争激烈的情况下,汾酒能有如此雄心魄力,得益于汾酒厚重的文化底蕴,也得益于汾酒人孜孜以求的匠心操守,更得益于真抓实干、对标一流、实现高质量发展的汾酒领导力,抢抓机遇,多管齐下,全面出击,以多重价值表达为汾酒复兴奠定了良好的基础,也创造了积极的氛围。

承邀品鉴 创格不俗品位

在现代社会中,酒类品鉴会作为一种盛会,旨在提供一个专业、正式的平台,让人们体验酒类的精致与品味。

品鉴会上,参与者们身临其境感受白酒的历史渊源和文化内涵。每一滴酒都是岁月的沉淀,是祖先们智慧的结晶。与其说是品酒,更不如说是品尝一份穿越千年时空的文化瑰宝。弦外之音,酒中之香,杯中之韵,都是与历史的深度对话,也是与历久弥新的文化的亲密接触。人们不仅能够满足味蕾,更能满足心灵,享受到一场精神上的盛宴。因此,白酒品鉴会不仅仅是一场品尝美酒的派对,更是一场关于文化、历史、生活的深度交流和体验,最终达到传播品牌、认可品质、推广产品和连接消费者的目的。

汾酒抓住品鉴机会推广产品,提升品牌形象,还在消费者群体中建立起深厚的品牌忠诚度,为市场营销的成功运作奠定了基础。

镜头拉回到 2023 年 8 月 18 日,汾酒承办了由中国酒业协会主办的“169 计划——汾酒年份酒及陈年酒品鉴会”,同时也启动了“不同贮存环境对清香型白酒品质影响的研究”项目。

协会领导、行业大咖云集,为汾酒品鉴、把脉、定位,为清香白酒贮存环境的研究助力。

中国白酒的价值,唯有时间可以孕育。专家组先后对半个多世纪以来的汾酒陶坛贮存原酒和 1985 年以后的汾酒陈年酒进行了专业品鉴,对各年份陈酿陈年汾酒“清亮透明,

清香优雅,酒体醇厚丰满、细腻圆润,回味悠长,空杯留香”的风格给予了高度评价。

品鉴结束后,启动了贮存项目,将为全面升级中国白酒贮存理论与实践迈出了坚实的步伐。

相约酒博 深度拥抱世界

博览会是中国酒类产品高端品牌展示和全局消费互动的重要接口,是酒业展示美、体现美、呈现美、绽放美的重要平台,也是激励酒业不断创造美、追求美、奉献美、共建美的关键举措。酒博会作为全球酒业交流合作、共赢共享的高端平台,以其引领性、权威性、国际性受到行业内外的高度关注和一致认可。

汾酒紧跟时代节拍,抢占一波又一波的酒博会风口,其“酿好酒、储老酒、售美酒”的长期品质路线和“清、爽、绵、甜、净”的质量典型性一次次撞击着消费者的灵魂,挑动着消费者的味蕾。

4 月 13 日,乍暖还寒,汾酒惊艳亮相蓉城第 108 届全国糖酒商品交易会,不仅为闻讯而来的消费者们带来高品质的体验,还让消费者们对汾酒未来的发展赋予更多期待。

5 月 10 日,汾酒应邀参展上海中国品牌博览会,以典雅大气的品牌形象亮相中国品牌日,向世界传递汾酒品牌的新势能。

8 月 18 日,“美美与共 何以汾酒”2023 中国杏花村国际酒业博览会在山西汾酒城举行,汾酒以东道主的身份敞开胸怀,拥抱世界,大放异彩。

10 月 12 日至 14 日,第十九届中国国际酒业博览会在上海举行。作为中国酒魂,白酒鼻祖,汾酒展馆以“高品质生活代言,高端大气简洁”为设计理念精彩亮相,充分展示了汾酒高贵的品质和深厚的文化底蕴,受到广大参会者和参展商的一致好评。

深圳第 109 届全国糖酒商品交易会也在 10 月 12 日当天开幕。此次汾酒是以首席赞助商的身份亮相,此次汾酒是以首席赞助商的身份亮相,充分展示了汾酒高贵的品质和深厚的文化底蕴,受到广大参会者和参展商的一致好评。

汾酒封藏大典已成为汾酒的文化盛事和年度盛事,是汾酒活态文化传承与创新发展的重要仪式,已成为中国白酒封藏的超级 IP。

汾酒封藏大典,凝聚了汾酒人的精气神,承载着汾酒对白酒文化和品牌战略的全新思考,传递着汾酒对中国酒文化的传承与创新,不仅代表着汾酒千百年来酿造技艺的传承积淀,更代表着汾酒人对品质的虔诚追求。

从 2016 年开始,66# 头锅原浆汾酒首次亮相封藏大典以来,到今年已经成功举办八届,用百年匠心酿造的原汁原味,唤醒了尘封的历史时光,一次次为汾酒的文化底蕴注入新内涵,也以不同的视听亮点和创新思路给行业带来一个又一个惊喜。

今年的封藏大典继续以“敬天、爱人、传承”为大爱礼遇,分为“天佑苍生,清香永续”“厚德载物,工匠坚守”“岁月流金,礼遇经典”三个篇章,进行了六大场景演绎和三大篇章礼仪呈现,发布了“藏”字,敬天仪式、拜师仪式,2023 汾酒“工匠人物”颁奖,2023 汾酒秋酿头锅原浆封藏等庄严肃穆仪式,充分展示了 2023 汾酒封藏大典之重磅,用至纯、至清、至净的清香美酒,追忆先祖,传承文明,涵养德行,颂赞工匠,以最高礼节敬仰天地,表达报本感恩之情,抒发弘道扬善之志。

从“汾酒文化”到“文化汾酒”,彰显着汾酒矢志不渝的初心,坚如磐石的信念,砥砺前行的执着,蕴藏着汾酒人对天地的敬畏与感恩和对先贤的追忆与敬仰。

以技艺承载文化记忆,用佳酿封藏时代流光。封藏不仅是一种习俗,也非常具有智

慧,更是不可或缺的酿造技艺。对于汾酒来讲,封藏是文化的承载,也是技艺的呈现;是对天地自然的敬畏,也是对美好生活的向往;是传承与分享,也是格调与境界;既符合科学,又深谙哲理。

6 月 28 日—30 日,首届山西特色专业镇投资贸易博览会在古都大同隆重举行。乘着博览会的东风,汾酒组织了杏花村汾酒专业镇高质量发展论坛,共话“大清香时代”专业镇高质量发展。

7 月 17 日,汾酒应邀参加第二届中国露酒 T5 峰会,竹叶青酒作为传承千年的知名产品,是汾酒集团引以为傲的露酒品牌。汾酒将秉持“共商、共建、共享、共赢”理念,做露酒产业高质量发展的开拓者、参与者、见证者,谱写中国露酒产业高质量发展的新篇章!

10 月 25 日,由新华社品牌工作办公室与汾酒集团主办、中国经济信息社承办的“清香汾 国际香”汾酒国际化发展论坛在北京举行。论坛汇聚文化、商贸、消费等领域顶尖专家力量,输出精彩纷呈、富有价值的思想与观点,助力中国白酒紧跟时代脉搏,抢抓国际化发展机遇,与世界共享“清香汾国际香”。

浦江秋色映天幕,金叶飘零入画图。11 月上旬,在第六届中国国际进口博览会举办期间,2023 青花汾酒发展论坛在上海国际会议中心召开。行业专家大咖齐聚一堂,共话行业趋势,共商清香未来。

品质是企业发展的根基,创新是企业发展的动力,11 月 13 日,汾酒参与组织了全省企业科协特色交流活动,为“酿好酒、储老酒、售美酒”品质路线的秉承,为技术创新和工匠精神的坚守,为科技创新体系的不断完善,为创新效能的不断提升,为全面提升企业的核心竞争力增添了信心和理论支持。

论坛论道,争论激烈,思想碰撞,不仅给汾酒的发展指明了方向,也表现出了强大的名酒引领作用和高质量发展的原生动力,汾酒在新时期必将会实现更高质量的发展。

通关丝路 重铸千年辉煌

面对全球经济一体化新的机遇与挑战,国际化依然是必然的选择。当前,“一带一路”倡议彰显蓬勃的全球影响力,也为汾酒“走出去”提供了难得的历史机遇。

10 月 19 日,中宣部牵头组织的“2023 丝绸之路万里行·共赢之路”大型跨国全媒体采访活动收官仪式在汾酒举行。活动派出 46 人团队,肩负着“丝路新使者”的荣耀使命,承载着积极融入“一带一路”大格局的殷切期盼,全程参与了历时 53 天、总行程 19000 多公里的跨国交流采访行动。

圆桌论坛“一脉国风韵,千里共汾香”的主题,把与会者的心从遥远的地中海沿岸,从寒冷的伏尔加河畔,从广袤的西域沙漠,从温暖如春的南海之滨,从穿越时空的汉唐宋元明拉了回来。论坛嘉宾围绕汾酒的卓越品质、深厚的历史文化底蕴、汾酒设计元素以及汾酒国际化路线等话题进行了划时空分界。

通关文牒盖印仪式上,汾酒代表为通关文牒最后一站汾阳站加盖了丝路印章。沉甸甸的通关文牒,饱含的是一份对话历史、沟通古今的使命与责任,每一个印章都充满了重铸千年辉煌的美好祝愿。

通过品鉴会、酒博会、举办论坛、丝路寻踪,汾酒为实现高质量发展攒够了人气,也验证了品质。未来,汾酒将以更高品质的产品、更优质的服务、更与时俱进的文化为广大消费者服务,同时向世界展示中国白酒的魅力,助力中国白酒走向世界。

封藏荣耀 致敬经典 汾酒的封藏大典沉淀而厚重



●2023 汾酒封藏大典现场

终与国家同生共融,砥砺奋进振兴国酒,持续做大做强民族品牌,向更优结构、更好效益、更高质量进发。

封藏大典不仅将汾酒千年文化底蕴真切地展现在行业和消费者面前,还将博大精深的汾酒技艺,活灵活现传递到消费市场,成为汾酒标志性文化标签。这种文化潜能向市场消费力的转变,为汾酒在激烈的市场竞争中,拓宽了赛道,增添了优势。

“人必得其精,水必得其甘,粮必得其实,曲必得其时,火必得其缓,缸必得其湿,器必得其洁,料必得其准,工必得其细,管必得其严。”作为中国酿酒技艺传承正统的重要标志,汾酒酿酒技艺保证了汾酒清香自然的独特品质,也成就了汾酒人始终坚持的“酿好酒、储老酒、售美酒”的自信品质路线。

品质酿酒,星火传承,用爱铸魂,点亮未来。汾酒人始终遵循汾酒文化的活态传承,使 6000 年的星河变得不再遥远,悠久的文化变得更加生动、鲜活,真正成为扎根在每一个员工心中的永恒信念。

未来,汾酒人将秉持着“科技创新+工匠精神”,继续深挖汾酒历史传承、匠心精神与技艺品质,让积淀的历史赋能品牌价值,实现高质量发展,再铸辉煌。

[本文版图由汾酒融媒提供背景资料,杨仁宇组稿]