

“容天下人、卖天下酒”、“不求所有、但求所在”

中国(贵州)国际酒博会越办越好

□ 本报记者 张建忠

9月9日,记者参加第二届中国(贵州)国际酒类博览会,为其阵容、档次规格以及所产生的效应所折服,感叹过去因境内贵山而得名的贵州,今又将以赶超中东部的发展速度而闻名。

记者从贵州酒博会新闻中心了解到,2012年上半年,在全国各省(区、市)公布的GDP增长数据中,贵州以14%的速度进入第一方阵。今年以来,乘着《国务院关于进一步促进贵州经济又好又快发展的若干意见》的东风,贵州全省经济社会发展呈现“增长稳定、投资增加、调整加快、活力增强、民生改善”的良好态势。从贵州省统计局公布的数据中可以看到,1—6月,全省生产总值2790.88亿元,同比增长14%。在全国经济增速回落、下行压力加大的情况下,贵州各项经济指标均高于全国、高于西部平均水平。

依托丰富的资源优势,贵州先后制定了《关于促进贵州白酒产业又好又快发展的指导意见》等促进白酒产业发展的一系列政策文件,加快了贵州白酒产业发展步伐,去年举办的贵州省白酒产业发展大会,再次明确了贵州省白酒产业发展的新目标:到2015年,白酒产量确保80万千升、力争100万千升,占全国白酒市场份额达到10%左右,白酒工业总产值确保1300亿元,力争1500亿元。同时,培育一批名优品牌,新增6至10个中国驰名商标和一批著名商标。到2020年,贵州白酒在国内的市场占有率



◎在第二届中国(贵州)国际酒类博览会开幕式上的集中签约仪式现场。

达到20%。

2011年8月18日,中共中央政治局委员、国务院副总理王岐山出席首届中国(贵州)国际酒类博览会并宣布开幕,开启了贵州酒业发展和对外开放的新篇章。

最终,2011年酒博会成功集中签约投资项目148个,总投资1188.65亿元。仅酒类制造业项目36个,总投资达到346.66亿元,展示了“开放的贵州、奋进的贵州、创新的贵州”的良好发展形象。

酒,为贵州敲响了出山的鼓。展会期间,与中国有酒类商品贸易的主要国家90%以上应邀而来,澳大利亚、美国、新西兰、意大利等22

个国家和我国港澳台地区的168家酒类企业入场参展参会;世界排名前十的烈性洋酒、红酒、啤酒品牌,包括轩尼诗XO、人头马XO、拉菲红酒、拉图红酒、喜力啤酒、嘉士伯啤酒等集中亮相,展示了世界各地丰富多彩、博大精深的酿酒文化,给观众留下了难忘印象。

“这次酒博会暨投洽会的举办,进一步加强了贵州与国家有关部委的交流合作,进一步加深了贵州与兄弟省(区、市)的情感友谊,进一步拓展了贵州企业与广大国内外企业的合作空间。在活动过程中,大家感到党中央、国务院对贵州特别关心、国家有关部委和兄弟

省(区、市)对贵州特别支持、国内外客商对贵州发展前景特别看好、交流合作取得的初步成效令人特别欣慰。”时任贵州省委常委、省委宣传部部长、“酒博会暨洽谈会”组委会副主任,现任贵州省委常委、常务副省长谌贻琴这样评价2011年酒博会成果。

9月9日上午,以“展示全球佳酿,促进合作交流”为主题,由商务部和贵州省共同主办的第二届中国(贵州)国际酒类博览会在贵阳隆重开幕。全国人大常委会副委员长乌云其木格宣布开幕,全国政协副主席白立忱出席。贵州省委书记、省长赵克志,商务部党组副书

记、副部长姜增伟分别代表主办方致辞,贵州省政协主席王正福等出席。

这次酒博会又有新的看点,赵克志强调,贵州要以本届酒博会为新的起点,与川滇两省加强合作,联合开展“中国白酒金三角”整体宣传推介。共建产业园区,共同打造集白酒生产、包装、仓储、销售、物流、会展、旅游等为一体的酒业集中发展区,构建以白酒生产为核心、上下游产品配套的产业集群。出席开幕式的嘉宾有水利部、农业部、国务院国资委、国家森林防火指挥部、中国轻工业联合会、中国酿酒工业协会、中国食土商会、中国酒类流通协会的领导。30个省(区、市)代表团和4个对口帮扶城市的代表,来自西班牙、法国、美国、德国、意大利、澳大利亚、奥地利、加拿大等国家和我国香港、台湾的知名酒类生产企业、销售企业和采购商的代表。

开幕式上,举行了第二届中国(贵州)国际酒类博览会重大合作项目、投资贸易合同集中签约仪式,现场集中签约投资类项目150个,金额157.8亿元,酒类贸易项目50个,金额107亿元。

本届酒博会突出特点是展馆面积、参展参展规模较上届均有大幅提升,组展布展水平迈上新台阶。

记者深信,经过各方共同努力,中国(贵州)国际酒类博览会一定越办越好,办出成效,成为具中国特色、世界水平的专业展会,成为国际酒业交流合作的重要平台。

酒文化 | JiuWenHua



在二郎镇

□ 贾平凹

二郎镇在赤水河的这边,习酒镇在赤水河的那边,都是盆地的一半,外边有岩,河壁赭红,都是斜坡而上,像是剖开的一个苹果,风水上称作大阴的地方。大阴为众妙之门,坤厚载物,品为咸亨,只可惜河这边是四川,河那边是贵州,据说习酒镇的习酒已被茅台收购,二郎镇的郎酒就只能占半壁江山。但这已经是很够了。

我是2010年的10月去的二郎镇,因为喝过很多郎酒,想看看它的出处。如果说赤水是上天设计的一条美酒河,那泸州、宜宾、古蔺、仁怀、遵义这个三角地带就该是中国的酒窖了。可我绝没有想到二郎镇就在大山深处,从成都坐车过去竟然要8个小时,倒像是去朝圣一般。

那天是从二郎滩上岸到镇上的,其实有什么滩呢,山下就是河,河上就是山,多亏了一座桥,没桥的时候船可能要系在镇街口的黄桷树上。进镇当然得先走老街,想

不到的这里竟是当年红军二渡、四渡赤水住过的地方。街是一条一条石板铺成的台阶往山上去,像是搭了梯子要登天,房屋也就沿着街路随形而筑,或高或低,忽正忽侧,扑散开来。石条走着走着便没有了,正迷糊,一转过墙角,路又出路了,还分岔道往各处。这些房屋已经不再住人,挂牌标明着某一家曾经是红军指挥所,某一家是医院,用酒给伤员消毒。二郎镇还有这么红色的历史,这些房子成了文物,也许再过二三十年,这个镇子作为郎酒生产地,会不会又成为中国白酒的文物呢?

四川的天总是阴的,街路爬到三分之一,又下起了雨。那算什么雨呢,雨在半空里就燃烧了一样,成为雾和粉。我低头数着脚下的石板,石板上竟然是一种云的纹线,看每一块石板,都是云纹,一时倒感觉,我站在了云上,有着晃晃悠悠。太喜欢这种地势局面,就瞧着雨里一树什么花开了,花下还卧着一只小狗,但它始终不叫,招之也不来。

登上老街的最高处,新镇街就在眼前了,像突然进了宝藏地,光华一片,那蓝瓦白墙的楼房密匝匝拥簇在一大片洼地里,成排队队的车间从河岸畔上一直到了远处的岩下,盘旋的路面在其中时隐时现。古旧的老街和现代化的厂区反差巨大而共存一体,使我感慨万千,才坐在一家门口的石头上歇脚,猛地还闻到了一股酒香,朝那家门里看那个老头在喝酒吗,老头并没有喝酒呀,才醒悟二郎镇的空气里原本就是一股酒味。和老头闲扯起来,才知道二郎镇上各家各户都有人在郎酒厂上班,他两个儿子一个在酿造车间,一个在包装中心,还有一个女儿却在北京工作。他说:你是北京来的吗?我说我不是北京的。他就说他女儿接他在北京住了一个月,刚回来不久。我说:那怎么不多呆些日子呢,北京多好啊!他说:北京好是好,就是太偏远了!我哈哈大笑,老头并不明白我在笑什么,问我喝酒不,便进屋提了酒壶出来。别的地方招呼人喝水,二郎镇的人招呼人就是喝酒。我说我不喝了,吸吸这里的空气都醉了,就皱着鼻子使劲闻,旁边的猪,还有三只鸡都站着不动,张了嘴,好像在吸气,那一棵树,树叶亮晶晶的,无风而浮动,也全然是一副微醉的样子。

在二郎镇的几天里,我一直在想,中国人太能酿造白酒了,就我故乡来说,几乎家家每年都要做酒,有高粱酒、米酒、包谷酒、甘蔗酒、红薯酒,可为什么二郎镇的白酒就这么有名,年销量竟超过50亿元,还计划着2012年实现100亿的目标。水好当然是第一要素,那么,还有什么呢?在与酒厂的工程师们座谈的时候,他们讲了一个有趣的现象,曾经想在交通方便的地方建厂酿酒,可新厂建成后,无论怎么努力,产的酒就不如在这里产的口味好。经过严格的科学考证,得出的结论是,这里地处亚热带,气候温湿,水量充沛,常年温差、昼夜温差小,而日照时间又长,这样就特别适合空气中的微生物和古窖池群中微生物共同构成立体的

微生物群落。对于这样的考证,我是相信的,一方水土养一方人和物,在我的家乡十里风俗不同,五里腔调就变,川道里的米特别有味,山地里的包谷就是吃着香。二郎镇合该是酿酒宝地,除了得天独厚的地理环境,它也有其更为特别的酿造工艺,这不是工程师讲的,而是在街上一个杂货店的老板告诉我,他们镇上酿酒的历史可久了,从汉代的“枸酱酒”,宋朝的“凤曲法酒”,“集义糟房”的“回沙郎酒”,至今天的“红花郎”、“青花郎”,从来都强调天人合一,阴阳调合,讲究端午踩曲,重阳下沙,发酵时要前缓、中挺、后缓落,整整一年的生产周期里,得九次蒸煮,八次加曲,八次堆积糖化,八次入池发酵,七次取酒,三年陈储呀。一个商店老板讲得如此头头是道,我笑着说:你真会宣传!他说:这哪是宣传,二郎镇的人谁不知道呀!

郎酒的酿造,酿造出了哲学,工序又是如此复杂,可惜我不能在二郎镇呆得太久,去看他们具体的操作,我能去看的就只有去赤水河看水和去天宝洞看储藏了。

赤水河其实并不大,只是峡谷深,水清冽。在那个古盐道渡口,我看到了最奇怪的岸脚峭岩,那些岩石没一块是平整的,坑坑洼洼,峥嵘楞楞,又全是白色,正如一位诗人所说,白是盐的颜色,白是水中燃起的火焰瞬间凝固,是一种死掉的光芒。我是坐了小船划向对岸,摇摇晃晃,不忍心把手里的树叶遗在河中,也不敢用手去掬,怕手脏了那水,就是这水酿了中国最美的白酒呀,这就是酒呀!一时却想,看那如火焰凝固的巉岩,才明白酒为什么是水又是火哩。登上对岸,山坡上有一块石碑,记载着这个渡口的历史。原来这里是古川盐入黔的要道之一,自贡的井盐船经泸州顺流下至合江,再从合江经赤水河逆流到了这里,背夫要将货物背到马桑坪上船运到茅台。那时的二郎镇盐号三千人,每日背盐过山的背夫不下二十人。正是盐业运输,促进了当地的酒业发展,赤水河的酒才流通到了各地。看着挂半山腰的崎岖

小路,那是盐道啊也是酒道。盐是人生中不可或缺的东西,而酒呢,不论郎酒还是茅台,都是这赤水河所酿的,中国人谁没喝过呢?

看天宝洞的那天,雨是下不了,天依然阴着,远远望着那蜈蚣岩甚是惊奇,整个山体分明就是一座座酒坛。走近去,天宝洞就在岩下,洞外青树集匝,绿草繁密,风怀其中,鸟鸣不绝。洞口天然形成一个龙头,龙身的脊纹竟一直布满在洞顶壁上。天下的酒能储藏在这么大的溶洞里闻所未闻,而这溶洞又如此奇特令人叹为观止。洞内储土制陶坛万余口,基酒数万吨,排列整齐,阵式宏伟。以溶洞储酒,为的是方便和省却库房建设吗,引导我的人说你看看洞壁吧,洞里光线灰暗,拿着手电照了,洞壁四周全是厚厚的一层苔,再看看所有的酒坛上,也都是毛茸茸的。引导人告诉我,这就是酒窖,只有在溶洞里才有这样的酒窖,正是这些酒窖之菌生生不息,和储存的酒形成完整的生物链,才使郎酒的醇化、生香有了神奇的指数,成为白酒中的酱香典范。这简直是神话一般的美妙啊,不管天宝洞是不是偶然发现,在洞里储酒是不是意想不到的效果,而二郎镇偏就有此溶洞,在洞里储酒偏就有了区别于它酒的郎酒的神气,郎酒是神酒。

没来二郎镇,总觉得郎酒是美酒却名字起得怪怪的,来了二郎镇,才知道以地名而起,正如茅台镇产的叫茅台一样,是多么诚实和朴素。大凡好的东西都是素面朝天的,直达品格的吧,茅台和郎酒它们就是以僻偏之地、朴素之名而成为国酒。中国在世界上曾被称为瓷国,丝绸国,茶国,其实更应称之为白酒国,那么,白酒金三角区域是中国白酒的精华所在,而二郎镇,将和茅台镇一样应该是天下名镇了。

当我离开二郎镇的那个早晨,立在赤水河的桥上回头看着镇子,又想起了那个老头的话,是的,老头的活说得好好,站在这里,北京是偏远的,上海是偏远的,所有的地方都是偏远的。

白酒小百科 | Baijuxiaobaik

白酒工艺

了解白酒工艺,可以先从白酒工艺流程图入手获得直观印象。白酒工艺流程是指白酒生产过程中,从原料到制成品每道工序的程序。也称“白酒生产流程”。

“白酒生产流程”图:原料粉碎→配料→蒸煮糊化→冷却→拌醅→入窖发酵→蒸酒→贮存→勾兑→调酒→陈酿贮存→检验→包装出厂。

从这个白酒工艺流程图可知:白酒工艺(除包装出厂外)大致包括12道工序。

1、原料粉碎。凡含有淀粉和糖类的食物均可做酿制白酒的原料,但不同的原料酿制出的白酒风味各不相同。原料粉碎的目的是便于蒸煮,使淀粉充分被利用。根据原料特性,粉碎的细度要求也不同。

2、配料。将新料、酒糟、辅料(常用的辅料有稻壳、谷糠、玉米芯、高粱壳、花生壳等)及水配合在一起,为糖化和发酵做准备。配料要根据甑桶、酒窖的大小、原料入池的淀粉浓度、醋料的酸度和疏松程度、气温、生产工艺及发酵时间等具体情况而定。一般以淀粉浓度14~16%、酸度0.6~0.8、润料水分48~50%为宜。

3、蒸煮糊化。利用蒸煮使淀粉糊化。这样既可以杀死杂菌,又有利于淀粉酶产生作用。蒸煮的温度和时间视原料种类、破碎程度而定。一般常压蒸料20~30分钟。蒸煮的要求为外观蒸透,熟而不粘,内无生心即可。将原料和发酵后的香醅混合,蒸酒和蒸料同时进行,称为“混蒸混烧”,前期以蒸酒为主,甑内温度要求85~90℃,蒸酒后,应保持一段糊化时间。若蒸酒与蒸料分开进行,称之为“清蒸清烧”。

4、冷却。蒸熟的原料,用扬渣或晾渣的方法,使原料迅速冷却,使之达到微生物适宜生长的温度,扬渣或晾渣还可起到挥发杂味、充分氧化的作用。

5、拌醅。固态发酵麸曲白酒,是采用边糖化边发酵的双边发酵工艺,扬渣冷却之后,加入酒曲和酒母。酒曲的用量一般为酿酒主料的8~10%,酒母用量一般为总投料量的4~6%(即取4~6%的主料作培养酒母用)。入池时,醅的水分含量为58~62%。

6、入窖发酵。入窖时醋料温度应在18~20℃(夏季不超过26℃),入窖的醋料既不能压得太紧,也不能过松,一般掌握在每立方米容积内装醋料630~640公斤左右为宜。装好后,在醋料上盖上一层糠,用窖泥密封,再加上一层糠。发酵过程中要随时分析醋料水分、酸度、酒量、淀粉残留量的变化,重点是控制好温度;一般当窖内醋料温度上升至36~37℃时,即可结束发酵。发酵时间或3天,或4~5天不等。

7、蒸酒。发酵成熟的醋料称为香醅,它含有极复杂的成分。通过蒸酒把醋中的酒精、水、高级醇、酸、脂类等有效成分蒸发为蒸汽,再经冷却即可得到白酒。蒸馏时应尽量把酒精、芳香物质、醇甜物质等提取出来,并利用掐头去尾的方法尽量除去杂质。

8、新酒贮存。新蒸馏出来的酒口感辛辣、很冲,咽下感觉刺喉、爆而不醇。经过贮存的酒明显具有柔和、醇厚感。新酒贮存是为了使白酒“老熟”。

9、勾兑。由于不同层次粮糟蒸出的酒,其醇、香、甜、回味等各不相同,差异很大。因此“老熟”以后的基酒必须进行勾兑,使酒质趋于一致。

10、调酒。以“老熟”勾兑后的基酒加入不同品牌、不同档次的“陈酿”调味酒勾调,使之形成不同品牌、不同档次酒的独特风格。

11、“陈酿”贮存。“陈酿”名酒规定贮存期一般为三年。一般大曲酒贮存半年以上。

12、检验。通过各种仪器检验达标和品酒师品评认定合格后,经历完整酿酒工艺流程的酒方可出厂销售。(李国政 整理)