企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒

# G·R 官荣总评榜

## 白云边 30 年陈酿

**度数**:53%vol
**G·R官荣评分**:91.00 分
**年份指数**:2
**原浆指数**:5
**甜爽度**:3
**生产厂家**:湖北白云边集团
**G·R官荣酒评**:白云边酒在 1979 年、1984 年、1989 年连续蝉联全国白酒质量评比银质奖,以其"芳香优雅,酱浓协调,绵厚甜爽,圆润怡长"的独特风格被轻工部确定为全国浓酱兼香型白酒的典型代表。

## 酒祖杜康

**度数**:50%vol
**G·R官荣评分**:90.00 分
**年份指数**:2
**原浆指数**:5
**甜爽度**:3.5
**生产厂家**:洛阳杜康控股有限公司
**G·R官荣酒评**:杜康,是华夏酿酒鼻祖、中华美酒之源、中国历史文化名酒、中国酒文化的起源地。杜康,是人名,是地名,是酒名,是酒文化。现代杜康酒规模化生产始于 1972 年,周恩来总理亲自批示"复兴杜康,为国增光",大力发展杜康酒。

## 方瓶玉泉

**度数**:48%vol
**G·R官荣评分**:88.00 分
**年份指数**:2
**原浆指数**:4.5
**甜爽度**:3
**生产厂家**:哈尔滨玉泉酒业有限责任公司
**G·R官荣酒评**:1959 年,由国家商业部投资、黑龙江省政府组织的黑龙江省玉泉酒厂正式成立。酒厂建立以后,在继承和发扬当代酿酒技术的基础上,不断改革创新酿造工艺。1975 年,全国白酒泰斗周恒刚领导的全国白酒技术精英专家小组,历经一年的苦心研制,首创出既有酱香、浓香型风味,又有地方特点的兼香型玉泉方瓶酒,成为当时中国第五大白酒香型。

## 仙潭大曲

**酒度**:39%vol
**G·R官荣评分**:89.00 分
**年份指数**:3
**原浆指数**:5
**甜爽度**:5
**生产厂家**:四川仙潭集团酒业有限责任公司
**G·R官荣酒评**:仙潭集团酒业公司位于美酒河赤水河畔,属浓香型白酒。在石亮河旁于明代初建有"仙潭酒坊",引仙潭泉水酿制烧酒。1982 年建成仙潭酒厂,沿袭传统工艺投产大曲酒,1984 年更名为现厂名,1986 年投产低度酒。采用泸州老窖大曲工艺,酒无色,清亮透明。

## 金雁雁桥春

**度数**:46%vol
**香型**:浓香型
**G·R官荣评分**:84.5 分
**原料**:水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米
**年份指数**:2
**原浆指数**:5
**甜爽度**:3.5
**生产厂家**:四川广汉金雁酒业有限公司
**G·R官荣酒评**:追溯历史可以称该酒企为"中国白酒黄埔军校",它为全国各大酒企业培养了技术中坚。此款酒微微的青草香气和五种粮食的香气搭配和谐,点缀着优雅的底窖香,酒体厚重,回味悠长,纯粮典范,颇有名酒风范,实为佳品。

行家论酒 | Expert on wine

# 如何酿制一瓶好酒

> 很多浓香型白酒厂都有能力复制五粮液的生产工艺,很多酱香型酒厂都照搬茅台酒的生产过程,但是这样就能生产出五粮液、茅台吗?答案是否定的。

●自然环境

●原辅材料

●窖池

●曲药

●传统的生产工艺

●精心储存与合理勾调

■ GR 团队

很多人问过我这样一个同样的问题,如何酿制一瓶好酒?其实这个问题说简单也简单,说复杂也复杂。首先我们要对好酒有一个定义,对于个体而言,可能会认为自己觉得好喝的酒就是好酒,而对于大多数人而言,像浓香型的五粮液、剑南春,酱香型的茅台、郎酒就是好酒,但你要做出好酒,首先你要认识什么是好酒。

有人说,酿酒很简单。把粮食蒸熟,加入大曲之后放入一个坑中,然后密封一两个月,拿出来用甑子一蒸,馏出来的酒就是纯粮白酒。诚然,白酒是由粮食转化而来的,但是它的工艺技术并不是想象中那么简单。影响白酒品质的因素非常多,任何一个环节出现问题都可能直接影响酒的质量。对于生产者而言,传统而成熟地生产工艺,熟练地操作,严格地质量控制是生产好酒基础的条件。但是,还有一个非常重要的因素——环境。很多浓香型白酒厂都有能力复制五粮液的生产工艺,很多酱香型酒厂都照搬茅台酒的生产过程,但是这样就能生产出五粮液、茅台吗?答案是否定的。下面就具体说说影响白酒生产的几大要素:

### 适宜的自然环境

白酒生产看似门槛低,容易掌握,但是业内人士都知道,要生产出好的白酒,适宜的自然条件必不可少。所谓适宜,就是环境的温度、湿度、水分、土壤等适宜酿酒微生物的生长,而这些微生物就是酿酒的关键所在。例如,作为中国产量最大、品种最多的浓香型白酒,它是典型的采用我国特有传统工艺生产的白酒。在漫长的发展过程中,经长期不间断地生产和对酿酒环境中微生物长期驯化形成了独特的酿酒微生物区系。而且,因为传统的生产工艺,多粮浓香型白酒生产主要依赖于酿酒微生物代谢及其所产生的酶所催化的各种酶促反应而得以进行。同时,浓香型白酒生产过程中的半开放生产状态所决定的自然接种,空气中的微生物区系对浓香型白酒的生产起着巨大的作用。因此,空气和自然环境中的有益微生物种类和数量直接影响到多粮浓香型白酒的产量和品质。

俗话说得好,"一方水土养育一方人",也有谚语道"橘生淮南则为橘,生于淮北则为枳"。酿酒亦是如此,地区之间,甚至是相邻企业之间产品品质差异都非常大。那么有人就要问了,什么样的环境才最有利于酿酒呢?其实不难发现,大部分名酒企业都坐落在比较偏僻的地区,有的甚至被崇山峻岭所包围。如茅台所在地茅台镇、郎酒所在地二郎镇等,这些地区的环境都有一些相同的典型特点:植被茂密,降水丰富,水系发达,潮湿温润,气候适中,四季分明。这些条件促使园区内的酿酒微生物种类和数量异常丰富,为好酒的产出提供了必要条件。

### 水土条件对白酒质量的影响

无论是白酒,还是葡萄酒,水土条件都被认为是影响酒质风味的重要条件,它指某个产区特定的土壤构成、地形地貌、光照条件。天气和气候、降雨情况、当地生长的植物,以及其他诸多自然因素。

白酒酿造是微生物发生生化作用的过程。任何影响微生物数量、品种及生长、繁殖过程的因素都会直接影响白酒发酵的结果,导致酒体质量发生改变。所以才会出现相同工艺在不同地区生产的酒绝不会相同的现象,这也是中国白酒的独特魅力。原料、用水、空气、曲药、水分、温度、设备、窖池,乃至相关生产人员等因素都可能会引起白酒中一些微量成分的变化。尤其是水土条件对酿酒的影响至关重要。各地区空气的湿度、温度以及土壤、空气中所含的微生物品种的不同,季节的变化等都会使微生物种群产生差异,从而导致酒体质量的差异。

### 优质的原辅材料

生产中主要使用粮谷和甘薯作为酿酒原料。但是根据白酒的工艺、品种的不同所采用的原料也有所差别。例如:五粮液是采用高粱、大米、玉米、糯米等五种粮食为原料;而茅台则是选用优质高粱和小麦等为原料。原料作为酿酒的第一道工序,必须严格把控其质量,为生产优质酒打下基础。

除主要原料之外,还需一定的辅料。辅料的作用是辅助原料的正常发酵,提供有利的环境和条件。它们可以调整酒醅的淀粉浓度、酸度;吸收酒精,保持浆水;使酒醅疏松不腻,有一定的含氧量,增加界面作用,保证正常发酵和提高蒸馏效率。对酿酒辅料的要求是要有良好的吸水性和骨力,不含有异杂物,新鲜、干燥、不霉变,不含有果胶物质,一般用谷糠和稻壳最好。

### 成熟的老窖泥

在行业内,关于浓香型白酒的生产一直流传着"千年老窖万年糟,酒好全凭窖池老"的说法。其实,这是有科学依据的。这足以说明窖池是生产优质浓香型白酒的重要前提条件。

不断进步的科学技术更验证了窖池对浓香型白酒生产的重要性。现代的菌检技术发现窖池的窖泥中生长着种类繁多、功能各异且有益于酵酒的微生物菌落群,正是这些肉眼所看不到的微生物利用谷物中的淀粉、蛋白质等成分发酵生成了浓香型白酒中的各种呈香、呈味的物质。窖龄越长,微生物越多,香味物质越多,酒香越浓。因此,好窖池、优质的窖泥是生产优质浓香型白酒的重要前提条件。那么,怎样才能培育出好的窖池呢?

要建造好的窖池首先要选择一个适合酿酒微生物生长的环境。四川作为优质浓香型白酒的生产基地,正是得益于其温暖、潮湿,适合酿酒微生物群生长的气候环境。有些酒厂虽然地处沿海地区,但是其酒窖窖池总体低于地平面 10 米,处在一个相对较封闭的环境,犹如一个"世外桃源"。而且受海洋潮湿温暖气候影响比较显著,无疑是人工营造了一个适合有益酿酒微生物生存、繁衍的良好环境。

此外,影响窖池质量的关键因素就是窖泥本身的质量。在以前,窖池建成后,是靠"以窖养糟,以糟养泥"这样一个长期的自然老熟的过程。这是一个需经过数年乃至数十年的漫长过程,是以有"千年老窖万年糟"的说法。随着科学技术的不断进步以及微生物学的发展,老窖的奥秘也逐步被人们揭示,出现了人工加速窖泥老熟的方法,也就是现在业内所说的"人工老窖"。人工窖泥的培养配方虽不尽相同,但不论采用何种配方和培养方式,其目的都是通过人工提供微生物所需的营养基,使各种有益酿酒的微生物在上面快速富集、繁殖。在泥质的选择上要选取腐殖质含量丰富的泥土,可为微生物的繁衍提供天然营养必需物质,同时又可带进甲烷菌等厌氧菌类。作为一种生香功能菌,甲烷菌在白酒的发酵过程中具有非常重要的作用。窖泥的质量,特别是窖池的连续生产时间的长短对浓香型白酒的质量起着决定性的作用。

### 纯正的曲药

曲药是生产酿造白酒的糖化发酵剂,提供发酵的源动力。大曲质量的好坏至关重要,它直接影响着大曲白酒的质量、产量和风格。大曲的制作过程,实际上就是一个富集酿酒微生物菌群、产生发酵酶系和香味前驱物质的过程。而制曲过程就是一个为微生物创造生活环境,使其繁殖代谢的过程。因为各种微生物的习性不同,所以在制曲过程中要充分考虑其变化规律,以创造出生产优质大曲的最佳环境。

酒曲上生长有大量的微生物,还有微生物所分泌的酶(淀粉酶、糖化酶和蛋白酶等),酶具有生物催化作用,可以加速将谷物中的淀粉,蛋白质等转变成糖、氨基酸。

我们最常见的大曲是以小麦、大麦和豌豆等为原料,经破碎加水拌料压成砖块状的曲坯,在人工控制的温度、湿度下培养而成。大曲中含有霉菌、酵母、细菌等多种微生物,是一种多菌的混合(酶)制剂,它所含微生物的种类和数量,受到制曲原料、制曲温度和环境等因素的影响。由于大曲含有多种微生物,所以在酿酒发酵过程中形成了种类繁多的代谢产物,组成了各种风味成分。所以想要酒质好,必须严格控制曲药的质量和用量。

### 传统的生产工艺

中国白酒的生产大多都以传统手工工艺为主。近年来,随着科技的进步,一些大中型企业已基本采用以部分机械来代替人工操作的方式进行生产,最常见的就是行车的使用,大大降低了劳动强度。而全机械化生产目前还很少见,像一些关键的工序,如上甑、量质摘酒等,基本还是靠工人师傅的经验操作,以口传心授的方式一代代延传下去。

每个酒厂都有其独特的操作工艺,如浓香型白酒的生产分为原窖法、跑窖法和老五甑法。而不同香型白酒的生产工艺也各不相同,如有的白酒的生产原料需要粉碎,有的需要整粒粮食进行发酵;发酵容器上,有的是在泥窖中发酵,有的是在水泥池中发酵,还有的在不锈钢罐中进行发酵。

而往大了说,我们也可按生产工艺将白酒分为:①固态法白酒。原料经固态发酵,又经固态蒸馏而成,为我国传统白酒的生产工艺。②液态法白酒。原料经过液态发酵,又经过液态蒸馏而成。其产品为酒精,或是酒精再经过加工如串香、调配后成为普通白酒,俗称大路货白酒。③调香白酒。用固态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经过加香调配而成。④串香白酒。液态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经过加香调配而成。以上这些都是市面上常见的白酒产品,其中以固态法白酒口感最好,质量最优。

我们认为要生产出好酒,首先必须是纯粮固态酒,而且必须严格按照传统生产工艺进行操作,入窖时,必须控制好酸度、水分、淀粉、温度这个要素,最好将发酵时间适当延长,上甑做到"轻、撒、匀、铺,探气上甑",蒸馏时做好"小火馏酒、大火蒸粮",制定标准操作规程,并严格执行,就能生产出好酒来。

### 精心储存与合理勾调

刚馏出的酒我们称之为"新酒",新酒中有很强的刺激味和辛辣味,度数很高,口感不醇和,必须经过长时间的贮存,内部发生一系列的物理、化学反应,使酒变得醇和、绵柔,并带有舒适的陈香气,这时才最适合饮用,也就是我们日常所说的"酒是陈的香"。一般储存好酒的容器都以陶坛为最佳,由于其特殊的构造,能使酒更好地"呼吸",加快反应的进程,促进酒的老熟。

白酒在生产过程中,将蒸出的酒和各种酒互相掺和,称为勾兑,这是白酒生产中一道重要的工序,并不是我们想象中掺加酒精与香料的那种说法。不同车间、不同窖池、甚至不同糟层出的酒,质量、风格不可能完全一致,勾兑的目的使酒的质量差别得到缩小,质量得到提高,使酒在出厂前稳定质量,取长补短,统一标准。勾兑好的酒,称为基础酒,质量上要基本达到同等级酒的水平。

勾兑酒的作用,主要是使酒中各种微量成分配比适当,达到该种白酒标准要求或理想的香味感觉和风格特点。勾兑的做法就是把生产车间的酒,好酒与差酒相互勾兑,勾兑后的酒可以变好或变坏;差酒与差酒相勾兑,勾兑后的酒也可以变好酒;如果好酒与好酒勾兑,比例不当,各种酒的性质、气味不合,也可能使勾兑后的酒质量下降。但一般来说,好酒与好酒勾兑,质量总是提高的。由于有了勾兑这一工序,所以各种杂味酒不一定是不好的酒,它们有的可以用作调味酒,尤其是一些带有苦、酸、涩、麻的酒,也有可能是好酒。后味苦的酒,可以增加酒的陈酿味。后味涩的酒,可以增加酒的香味,可用作带酒、搭酒。有焦糊味的酒,有酒尾味的酒,以及有霉味、倒烧味、丢糟味的酒,如果这些酒异味较轻微而又有其特点,也可作为搭酒,少量用以勾兑,可增加酒的香气。

基础酒做好之后,就要对其进行调味,调味是对勾兑后的基础酒的一项加工技术。调味的效果与基础酒是否合格有密切的关系。如果基础酒好,调味就容易,调味酒的用量也少。调味酒又称精华酒,是采用特殊少量的(一般在 1/1000 左右)调味酒来弥补基础酒的不足,加强基础酒的香味,突出其风格,使基础酒在某一点或某一方面有较明显的改进,质量有较明显的提高。

白酒调味的作用可归纳为三种:即添加作用、化学反应作用和平衡作用。调味前对基础酒必须有明确的了解,要选择好调味酒,在方法上要先进行小样试验。调味后的酒一般需要贮存 7~15 天,然后再品尝,确认合格后才能包装、出厂。

调味酒的种类很多,基本上都是通过特殊工艺生产出来的纯粮酒。单独品尝调味酒时,常常感到味怪而不谐调,容易误认为是坏酒。调味酒的种类、质量、数量与调味效果也有密切的关系。

酒的勾兑和调味都需要有精细的尝酒水平,尝评技术是勾兑和调味的前提。尝评水平差,就会影响勾兑调味效果。为尽可能保证准确无误,对勾兑、调味后的酒,一般采取集体尝评的方法,以减少误差,同时也对调酒师的尝评能力提出了极高的要求。