企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒

G·R官荣总评榜

五粮春

度数:45%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:90.50分
原料:水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:3
原浆指数:5
甜爽度:4.5
生产厂家:五粮液集团有限公司
G·R官荣酒评:著名企业精品,飘逸的五粮香点缀着雅净的窖底香气,自然畅快。酒体中度,结构好,如丝般柔滑,清新,回味甘,五粮风格独特,酒体评分高,性价比高,毋庸置疑具有超高市场接受度。

峨眉春·春绿

度数:52%vol
香型:清香型
G·R官荣评分:84.50分
原料:高粱、水
年份指数:2
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:峨眉山峨眉春酒业有限公司
G·R官荣酒评:此酒为川法白酒典型代表,多次在酒评会上获嘉奖,得到众多名家的推荐。包装大气,独特,晶莹剔透,清香典雅,陈味舒适,绵柔甘洌。酒体中度,结构优,一线喉,畅快回味。经久储存,积淀厚重,宜饮用,极具收藏价值。

宝莲十五年

度数:46%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:84.00分
原料:水、高粱、小麦、大米、糯米、玉米
年份指数:3
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:四川宝莲酒业有限公司
G·R官荣酒评:此酒不愧为第五届中国优质白酒称号,透明清亮,纯正的底窖香气清新宜人,口感绵柔,味道丰富,落口甘甜,干净,浓香风格典型。假以时日贮存,品质更佳。

金泸福

酒度:42%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:83.50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
生产厂家:四川省泸州禧事达酒业有限公司
G·R官荣酒评:酒城泸州佳酿,微黄晶莹,窖底香气优雅,陈味适中,入口甘洌。酒体结构好,中偏高度酒体,落喉干净,具有高档泸型白酒的典型特征。

船山老窖·酒庄酒

度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:86.50分
原料:水、高粱、大米、小麦
年份指数:2
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:泸州华明酒业集团有限公司
G·R官荣酒评:此酒首推中国白酒酒庄概念,全程溯源,品质可鉴,文艺范儿十足。酒体清亮透明,窖香舒适,酒香飘逸,香味协调,酒体中偏高度,滋味丰富,厚重,回味悠长,泸型浓香正宗,一杯小酌尽享五粮之精华。

酒质优劣,本质区别到底是什么

■ 杨官荣

可以自豪地说,中国白酒是世界上最为复杂、品质最好的蒸馏酒。其他诸如威士忌、白兰地等在香气成分方面是无法与中国白酒相提并论的。

中国白酒的标准分为产品标准和卫生标准。产品标准是国家规定了各种香型的白酒必须具备的感官标准和理化指标,以及每一成分含量的数值范围等。而卫生标准则简单的规定了白酒中含有的对人体有害物质的最高数值。

然而遗憾的是,仅从这两个标准根本无法区别酒质的优劣。这是因为白酒不是单一成分的溶液,其组成成分十分复杂。一款严格按照纯粮固态酿造工艺生产的白酒里面所含香味物质可以多达上万种,以我们现在的理化指标检测手段根本无法全部精准检出。好比纯净水与矿泉水,前者是就是纯水,而后者富含多种矿物质。

优质酒必须具备"五要素"

我国人口众多,又是发展中国家,为了满足众多普通消费者需求,我国允许白酒的生产采用三种方法:固态法(即纯粮酿造)、固液结合法、液态法(即常说的酒精酒)。在液态法生产中,国家标准是允许另外添加物质的。如我们日常生活中食用醋也有酿造与勾兑的区别(酿造醋的发酵工艺也是很复杂的,也是由粮食酿造而成的;勾兑醋则是用醋酸、焦糖色素、食品添加剂等综合勾兑而成的)。

因此,目前的检测手段相对于液态法白酒而言,在白酒的质量方面意义不大;相对于固态法白酒而言,其综合复杂的味觉成分和香味成分体系又无法进行全面检测。所以一个简单的白酒标准从根本上是没有办法鉴别酒质的好坏的。正如市面上虽然数百元一瓶的酒和几元钱一瓶的酒都是用一个国家标准,但在本质上两者相差迥然。甚至可以说,便宜的白酒因为其本身含有的复杂成分较少,其卫生指标反而更容易符合国家卫生标准。

组成中国白酒的众多微量香味成分包括醇、醛、酸、酯、酮等几大类。目前分析技术能够定性的也就是很小的一部分,能够定量的则更少。

一款好的白酒,我们要求酒液中微量香味成分的种类越多越好,特别是有益的香味成分。其中关键的是,我们需要的香味成分含量越高或者达到一定含量为最好;影响口感的不好的成分越低或者低于一定含量为最好。这就是我们常说的比例关系。正因为酒液中的香味成分含量和比例不同,造就了中国白酒的十二大香型和产品优劣之分。

一款纯酒精产品,根本就谈不上香型或者优劣之分。可以自豪地说,中国白酒是世界上最为复杂、品质最好的蒸馏酒。其他诸如威士忌、白兰地等在香气成分方面是无法与中国白酒相提并论的。为了丰富酒液的香味成分,国外有些酒还需要经过橡木桶长期贮存来引入橡木的香味。而这同时也说明全世界喝酒的人还是喜欢香味丰富、有滋味的酒。

最后再次重申,好酒必备五要素:原产地、原料、发酵设备(窖池)、工艺、贮存。只有具备以上五要素,才能够生产出滋味丰富的高档白酒。

发酵时间长的酒为什么好?

我们前面分析了好酒必备的要素,其中关于发酵的重要因素就是窖池。在分析发酵时间前,我们先要清楚粮食变成白酒的过程,即白酒生成机理。

原料:行业内普遍认为多粮比单粮酿造的酒要好。这是因为首先在香气成分上多粮型的白酒就胜出一筹,它能够体现出复合的多种粮食香味;其次,多种粗粮的集合带来多种优质原料的营养成分,是有利于饮用者健康的;最后从生产的角度来说,微生物同时消化分解多种粮食更加利于发酵和产香。所以,不光是原料的好坏对酒质影响重大,原料的品种也对白酒酿造起到至关重要的作用。高粱、大米、小麦、玉米、糯米是常用的酿酒原料,其中高粱是很重要的一种,行业内普遍采用优质的糯高粱。

窖池:每一个浓香型白酒生产企业的传家宝就是常年使用的发酵窖池,传承几十甚至几百年的窖池甚至比企业的品牌更为重要。

窖池不是一个单一的泥坑,经年累月的循环生产造就了一个复杂的小型生态系统,而这种生态系统是不可能人工复制的。在实际的生产中,我们需要的是窖池四面以及底面窖泥中富集的成千上万种对酿酒有益的微生物菌群,而泥巴只是一个载体。酿酒的整个过程,人的作用是有限的,主要是依托这些微生物的作用。酿酒师傅所做的所有工作都是为了给它们营造一个最佳的生活环境。"酿酒七要素",都是围绕这些微生物最适宜的生活环境来改变所谓的酿造条件的。

每次说到窖池,仍然要提及原产地这一要素。细小的微生物要得以生存延续下去,并且生活的足够好,大的生态环境就很重要了,这个大环境就是我们说的酿酒原产地。一个地方的水土、空气、气候(包括湿度、风力、风向、日照等)等生态自然环境因素对微生物群的繁衍发展是至关重要的。我国地大物博,所以各地的产酒会迥然不同。

当然,这也说明不是中国所有地方都能生产高品质白酒。

发酵时间:简单分析了白酒生成机理,我们来探讨为何白酒发酵时间越长酒质越好的原因。

所有的酿酒原料几乎都是含有淀粉质的,淀粉先要经过蒸煮糊化才能变成糊精,糊精经过淀粉酶液化成小分子淀粉,在经过糖化酶酶促反应变成葡萄糖。在这个时候微生物中的产酒酵母便开始工作,消化葡萄糖,繁衍后代,达到一定量的时候就开始生成乙醇,乙醇经过相关菌类生成乙酸;一系列复杂的反应生成了白酒中众多的微量香味成分的前驱物质。这些醇、酸、酯、醛、酮等物质又会不断地继续发生反应,产生成千上万种更为复杂的香味物质。淀粉质原料发酵生成酒的过程实际也是微生物生殖繁衍的过程。

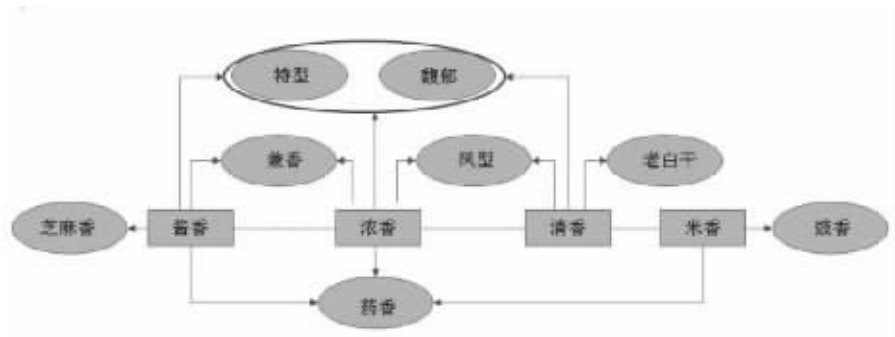
之所以说酒精酒不好(即液态法白酒),正是因为酒精的生产工艺是提纯生化反应,产生乙醇后就停止,一般72个小时就能完成。然而白酒发酵过程却是一个持续的长期的过程。时间越长,酒糟中的微生物就越多,生物反应就越彻底,产生的物质就越丰富,生产的酒就越醇厚、丰满、回味悠长。

所以,发酵时间越长,酒质越好。

行家论酒 | Expert on wine

百花齐放 各有千秋

——点评中国白酒的不同香型



■ 杨官荣

中国白酒香型,是从第三届(1979年)全国白酒评比会开始提出并发展至今的,目前我国白酒共分为12大香型。其中浓香型、酱香型、清香型、米香型为四大基本香型,而老白干香型、芝麻香型、药香型、兼香型、特香型、凤香型、馥郁香型这八种香型是由四中基本香型中的一种或多种香型(两种或三种)在工艺技术的糅合下衍生出来的独特香型。

随着社会的发展,人们的生活水平不断提高,消费者对于白酒质量特别是口味要求也越来越高,单一的香型已经不能满足人们的生活需求。随着白酒生产技术不断改进,产品质量不断提高,涌现出了多种新型口味的白酒。在这样的环境下,通过香型融合技术,复合香白酒应运而生。所谓复合香型白酒,就是以两种或两种以上的香型,将制曲、酿酒工艺相互融合,结合当地的地域、环境和消费习惯等加以创新,形成各自独特的工艺,衍生出的具有多种香型白酒特色的产品。著名的芝麻香型、馥郁型、兼香型和特香型等就是其中的典型代表。

不同香型的白酒体现了不同的风格特征,而各香型独特风格的形成来源于酿酒时采用的不同原料、糖化发酵剂、发酵设备、生产工艺、贮存时间、容器、勾调技术以及地理环境等诸多因素,造就了中国白酒的百花齐放,各有千秋的风格特征,现就将这十二种香型白酒的典型代表产品及工艺要点简述如下:

浓香型

代表产品:泸州老窖特曲、宜宾五粮液、剑南春、全兴大曲、沱牌曲酒、洋河大曲
1、原料:单粮:高粱
多粮:高粱、小麦、大米、糯米、玉米
3、糖化发酵剂:中偏高温大曲
4、发酵设备及其型式:泥窖、固态发酵
5、发酵时间:45-90天
6、工艺特点:泥窖固态发酵、续糟配料、混蒸混烧
7、感官评语:无色(微黄)透明、窖香浓郁、绵甜醇厚、香味协调、尾净爽口。

酱香型

代表产品:贵州茅台酒、四川郎酒
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:高温大曲
3、发酵设备及发酵型式:条石窖、固态发酵
4、发酵时间:八轮次发酵,每轮35-40天
5、工艺特点:采用两次投料、条石窖八轮次发酵、七次蒸酒,具有四高(高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温馏酒),两长(发酵周期长、贮存时间长)特点。

清香型

(一)大曲清香
代表产品:山西汾酒
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:大曲
3、发酵设备及其发酵形式:地缸、固态发酵
4、发酵时间:28天左右
5、工艺特点:清蒸清烧
6、评语:无色透明、清香纯正、醇甜柔和、自然协调、余味净爽。
(二)麸曲清香
代表产品:牛栏山二锅头、红星二锅头
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:麸曲酒母
3、发酵设备及发酵型式:水泥池固态短期发酵。
4、发酵时间:4-5天
5、工艺特点:清蒸清烧
6、评语:无色透明、清香纯正(以乙酸乙酯为主体的复合香气明显)、口味醇和、绵甜净爽。
(三)小曲清香
代表产品:江津白酒、江小白、台湾金门高粱酒
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:小曲
3、发酵设备及发酵型式:水泥池或小坛、罐固态短期发酵。
4、发酵时间:四川小曲清香7天,云南小曲清香30天
5、工艺特点:清蒸清烧
6、评语:无色透明、清香纯正,具有粮食小曲特有的清香和糟香,口味醇和回甜。

米香型

代表产品:桂林三花酒、全州湘山酒
1、原料:大米
2、糖化发酵剂:小曲
3、发酵设备及发酵型式:不锈钢大罐和陶缸半固态发酵
4、发酵时间:7天
5、工艺特点:半固态短期发酵
6、评语:无色透明、蜜香清雅、入口柔绵、落口爽净、回味怡畅。

凤香型

代表产品:陕西西凤酒
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:中偏高温大曲(58-62℃)
3、发酵设备及发酵型式:泥窖(土窖)固态发酵
4、发酵时间:30天
5、工艺特点:混蒸混烧、继糟老五甑工艺。
6、评语:无色透明、醇香秀雅、醇厚丰满、甘润挺拔、诸味协调、尾净悠长。

药香型

代表产品:贵州遵义董酒
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:大小曲分开用
3、发酵设备及发酵型式:泥窖固态发酵。小曲制小曲酒醅,大曲制香醅。
4、发酵时间:小曲7天,大曲香醅8个月左右。
5、工艺特点:小曲酒醅串蒸大曲香醅,双醅串香。
6、评语:清澈透明、香气幽雅、舒适,入口醇和浓郁,饮后甘爽味长,尾净。

豉香型

代表产品:广东石湾玉冰烧
1、原料:大米
2、糖化发酵剂:小曲
3、发酵设备及发酵型式:50m³大罐发酵,液态发酵。
4、发酵时间:15天
5、工艺特点:大罐液态发酵再经陈化处理的肥猪肉浸泡。
6、评语:玉洁冰清、豉香独特、醇和甘润、余味爽净。

芝麻香型

代表产品:山东景芝白干、山东扳倒井、江苏梅兰春
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:以麸曲为主,高温曲、中温曲、强化菌曲混合使用。
3、发酵设备及发酵型式:水泥池、固态发酵。
4、发酵时间:30-45天
5、工艺特点:清蒸混烧
6、评语:清澈(微黄)透明、芝麻香突出,幽雅醇厚、甘爽谐调、尾净、具有芝麻香特有风格。

特香型

代表产品:江西樟树四特酒
1、原料:大米
2、糖化发酵剂:大曲(制曲用面粉、麸皮及酒精)
3、发酵设备及发酵型式:红褚条石窖,固态发酵。
4、发酵时间:45天
5、工艺特点:老五甑混甑混烧
6、评语:酒色清亮、酒香芬芳、酒味纯正、酒体柔和、诸味协调、香味悠长。

浓酱兼香型

(一)酱兼浓
代表产品:湖北白云边
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:高温大曲80%,低温大曲20%。发酵设备及发酵型式:水泥池、固态发酵。
3、发酵时间:九轮次发酵,每轮发酵一个月。
4、工艺特点:固态多轮次发酵,1-7轮为酱香工艺,8-9轮为混增混烧浓香工艺。
5、评语:清亮透明、芬芳、优雅,舒适细腻、丰满、浓酱协调、余味爽净、悠长。
(二)浓兼酱
代表产品:安徽口子窖
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:大曲
3、发酵设备及发酵型式:水泥窖和泥窖并用、固态分型发酵。
4、发酵时间:浓香型酒发酵60天;酱香型酒发酵30天。
5、工艺特点:采用酱香、浓香分型发酵产酒,分别贮存,勾调(按比例)而成兼香型白酒。
6、评语:清亮(微黄)透明,浓香带酱香、诸味谐调、口味细腻、余味爽净。

老白干香型

代表产品:河北衡水老白干酒
1、原料:高粱
2、糖化发酵剂:中温大曲。
3、发酵设备及发酵型式:地缸固态发酵。
4、发酵时间:15天。
5、工艺特点:混蒸混烧、续糟、老五甑工艺,短期发酵。
6、评语:清澈透明、醇香清雅、甘洌挺拔、丰满柔顺、回味悠长、风格典型。

馥郁香型

代表产品:湖南酒鬼酒
1、原料:高粱、大米、糯米、玉米、小麦
2、糖化发酵剂:小曲培菌糖化,大曲配糟发酵
3、发酵设备及发酵型式:泥缸固态发酵。
4、发酵时间:30-60天。
5、工艺特点:整粒原料、大小曲并用、泥窖发酵、清蒸清烧。
6、评语:清亮透明,芳香秀雅、绵柔甘洌、醇厚细腻、后味怡畅、香味馥郁、酒体净爽。