

浓香型白酒淡雅变化及其品质控制与发展趋势

甘兴明

(重庆市江津酒厂(集团)有限公司,重庆 江津 402284)

摘要: 浓香型白酒系以大曲微生物、窖泥微生物和环境微生物等天然菌种共酵酿造,酒中有丰富的呈香呈味物质,酒体香气浓郁、绵甜醇厚、协调舒适,深受人们喜爱。消费者对白酒消费意识的变化促进了浓香型白酒“淡雅浓香”的发展。对“淡雅浓香”白酒“淡雅”的认识侧重于酒体的“幽雅”,对“淡雅”品质控制体现于“浓香幽雅、协调自然”,对“淡雅浓香型”白酒的发展应着重于“高雅”品质魅力的把握。

关键词: 浓香型白酒; 淡雅变化; 品质控制; 发展趋势

中图分类号: TS262.3; TS261.4; TS971

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2009)01-0120-02

Elegant Change of Luzhou-flavor Liquor & Its Quality Control and Its Development Trend

GAN Xing-ming

(Chongqing Jiangjin Distillery Co.Ltd., Jiangjin, Chongqing 402284, China)

Abstract: Luzhou-flavor liquor is produced by co-fermentation of multiple natural microbial species including Daqu microbes, microbes in pit mud and environmental microbes. Luzhou-flavor liquor has soft and mellow taste because it has rich flavor-producing substances and it is popular among consumers. However, with the change of consumer's attitude toward liquor consumption, Luzhou-flavor liquor has developed toward elegant Luzhou-flavor which means elegant Luzhou-flavor of liquor body. The quality control of elegant Luzhou-flavor liquor should focus on harmonious and natural elegant Luzhou-flavor. And the development of elegant Luzhou-flavor liquor should display the charm of elegance. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Luzhou-flavor liquor; elegant change; quality control; development trend

中国白酒是微生物与开放式固态发酵和固态蒸馏巧妙融合之物,其世界独具的酒体风格形成,归功于数千年前的劳动发现与发明,归功于后人的文化传承,归功于多菌种共酵而生成的诸多呈香呈味物质。在中国白酒众多香型类别中,浓香型白酒具有显著的特色,因为在生产工艺中,除原料、曲药、工用具以及开放式作业与其他白酒酿造可相同外,还增加了窖泥微生物的代谢功能作用,而且,窖泥时间越长,窖泥微生物富集越多,代谢功能越强,发酵糟醅中香味物质成分生成量越大,经蒸馏提取后,使酒中获得了丰富的呈香呈味物质,由此,构成了以己酸乙酯为主体香的浓香型白酒。

在国家名酒前四届评比中,浓香型白酒以酯含量高、香气浓郁、味醇厚、回味悠长为优,且民间好酒者也称好。但在第五届名酒评比时,发生了变化,对主体香己酸乙酯含量规定了上限标准,对感官评选标准作了适度改进,趋向于“浓香舒适,酒体圆润,协调自然,后味爽净”。进入 20 世纪 90 年代,市场消费对浓香型白酒开始产生微妙的变化,即讨厌浓香型白酒的“浓厚感”,随着浓香型白酒同质化的出现,随着社会经济的迅速发展,随着消费者对健康要求意识的增强,人们对白酒饮用的感官要求逐步发生了改变。放香适宜、味醇爽、刺激强度适中、后味净的酒体逐

步让人喜爱,由此在一段时期曾以“窖香浓郁、绵厚干冽、回味悠长”的典型产品销量大幅下降,尽管有的产品品牌地位很高,但就因酒体浓厚而让人生畏。到 20 世纪 90 年代末,在新型白酒大量出现后,浓香型白酒逐步出现“淡雅浓香”产品,国家名酒企业也推出了酒体淡典型品种,地方区域性品牌的生产企业也纷纷效仿。至今“淡雅浓香型”白酒的产量增长和市场消费增长已成为不可逆转的客观事实,谁不改进,谁就被动,因为市场认可,行业认同。

浓香型白酒的“淡雅”变化,无疑是对传统白酒“浓厚感”的一大改进,淡而优雅的品质应是白酒文化传承与进步的体现,但就“淡雅”的程度,淡雅品质的控制,以及未来发展状态,谈一下个人观点。

1 浓香型白酒的“淡雅”变化是社会经济文化发展的一大进步

1.1 社会进步促进消费观念的改变

当今社会的进步,促进了消费观念的改变,对饮酒的健康意识越来越强,纯粹赌酒的现象在减少,社会交往中各种酒宴豪爽饮酒、增长气氛、热闹场面的传统习俗没有改变,但对“醉”的控制意识在提高。由此,不易醉的酒品受到欢迎。“淡雅浓香”比浓厚的浓香型白酒刺激强度小,特

收稿日期:2008-09-08

作者简介:甘兴明(1956-),男,高级工程师,重庆市白酒专家组成员,曾获部、市级科技进步奖,发表论文数篇。

别是与“酸、酯、醇、醛”等比例关系不协调以及“回味悠长”的白酒比较,“淡雅型”白酒不易醉,醉后也醒得快,所以“淡雅浓香型”白酒有益健康,而且适合社会一般层面多数群体的消费。

1.2 民族文化的传承促进浓香型白酒向“淡雅”型变化

中国人的豪爽性格是其民族的本质特征,大块吃肉、大碗喝酒、一醉方休,是豪爽的典型表现,与浅斟慢饮的国外绅士饮酒习俗有着天然之别。由于“淡雅型”白酒具有刺激强度小、顺喉、好吞、不易醉、醒得快的特点,所以“淡雅浓香”型白酒更适合豪爽性格的中国人饮用,有利于民族文化的传承。

浓香型白酒的“淡雅”变化,是区域性品牌企业的一大快事,由于国家酒管政策因素,对白酒行业采取市场准入和高税率限制,又随着农副产品即原辅材料价格的不断上涨,导致白酒酿造成本的不断增高,而区域品牌企业受其品牌文化地位所限,对提高自身产品价格的空间太小,与名酒企业的产品价值之比差距太大,如果完全按照传统的浓香型白酒高酯工艺措施酿造,则多数区域性品牌生产企业难以生存,浓香型白酒“淡雅”变化的出现为区域品牌企业酿造成本的控制大幅度减轻了压力,增大了生存与发展的空间。

2 对“淡雅浓香型”白酒的认识

2.1 “淡雅”即淡适而雅

从“淡雅”的字义上看,“淡”字是与“浓”字比较而言的,“淡”不表示“清淡”,更不表示“寡淡”;“雅”字赋予“优雅”之感。“淡雅”是与传统的浓香型白酒之比较显得平和而优雅。如果酒体无限度地放“淡”,最后就是“清淡”,但这毕竟不是“淡雅浓香型”白酒,也不受市场消费者喜爱,所以,“淡雅”变化有其极限。

2.2 淡雅浓香型风格

“淡雅浓香型”白酒难以延用统一标准的感官评语加以描述,除香型中众多流派各有特点外,更重要的是各个品牌企业的产品等级细分,往往“中、高、低”档产品都属“淡雅浓香”,高档的“淡雅浓香型”产品与传统产品比较,香与味虽有明显减弱,但赋予高雅之感;低档低价产品减弱的程度虽更明显,但又具有“淡雅浓香”之风味,由此而形成了“淡雅浓香型”白酒不同的淡雅特点,难以延用“风格典型、显著、突出”等加以评述。

目前市场上出现的“淡雅浓香型”白酒等级差异较大,品质优劣较为明显,由于生产企业间的环境条件、技术水平、经营理念以及对“淡雅”的认识等差异,必然导致同类产品的品质差异。市场上时有出现香味不协调、尾味不净甚至外加香露骨等所谓“淡雅浓香型”白酒,有的消费者因不善于鉴别,对该类产品的评价虽不专业,但很实在,如说“不好喝”,或者说“好难喝”。

2.3 “淡雅浓香型”白酒本质内涵为“淡而雅”

“淡雅浓香型”白酒应体现“淡而雅”的本质内涵,酒中微量骨架成分平衡与否,香气幽雅与否,香味谐调与否,决定着品质的优劣。品质优、质量稳定的产品,终将得到消费者的认可,品质差、质量缺陷明显的产品,最终不受消费者喜爱;若“淡”而不“雅”,“淡”到超越了极限,已脱离“淡雅

浓香”的本质内涵,则难以让消费者认同,难以立足市场。

3 对“淡雅浓香型”白酒品质控制的认识及质量表现的理解

3.1 原酒骨架成分及比例

原酒的香味骨架成分“酸、酯、醇、醛”等比例协调,且无邪杂味,是勾兑调味及品质控制的基础。

3.2 原酒贮存时间

原酒贮存时间较长,老酒陈贮循环搭配,是香气幽雅、醇和舒适的“淡雅浓香型”白酒品质控制的关键。

3.3 特殊的固液结合工艺

“淡雅浓香型”白酒可“固液结合”而成,但不是简单“固液结合”的工艺途径,若直接以固态和液态白酒组合而补入外加成分的工艺途径,其添加物质难与乙醇理想缔合,难以体现香气舒适的浓香型白酒的自然感;若以液态白酒在浓香型大曲酒发酵糟醅蒸馏过程中作回馏处理,将发酵糟醅中诸多香味物质更多地带出,并经贮存老熟,再以一定组分与原酒组合勾兑和调味成型,以这样的工艺途径而成的“淡雅浓香型”白酒,对固液结合而言,效果应为最佳。

3.4 精湛的勾兑技术

精心勾兑而成的“淡雅浓香型”白酒,应具优质的窖泥基础为前提,应以严格的传统工艺操作规程控制为条件,既有合理的发酵周期控制原酒淡雅的基础品质,又有特殊工艺手段生产各种调味酒,再由酒体设计所需而优选原酒,经老酒搭配和调味酒点缀,体现出显著的固态发酵所具有的幽雅香气和谐调自然的“淡雅浓香型”白酒的优美滋味。

4 “淡雅浓香型”白酒的品质与市场及其发展趋势

4.1 适应市场消费需求,满足消费文化习俗

品质优秀的“淡雅浓香型”白酒是立足市场的根本,“淡”而幽雅的品质,既适应市场消费的变化需求,又满足中国人对中国白酒固有滋味的品饮习俗,满足中国白酒文化的传承。

4.2 高品位品质是品牌文化持续的基础支持

高品位的“淡雅浓香型”白酒,具有显著的固态发酵自然感,且具显著的陈贮老熟、醇和自然的优美品质,终为市场持续认可,这样的白酒品质是品牌文化支持的重要基础。

4.3 特殊工艺及产品品质传承饮酒习俗

开放式固态发酵、量质摘酒、分级贮存、精心勾兑所形成的世界独具的中国白酒是中华民族的文化组成部分,其白酒固有的品质特征已培育了民族的品饮习俗,所以,浓香型白酒的“淡雅”变化无论怎样变,生产企业不能脱离基本的物质条件及系统工程控制手段。

4.4 发展基础实力,促进“淡雅浓香型”白酒发展

产品的“淡雅”品质不能脱离固态发酵所具有的基本的自然感,所以浓香型白酒生产企业将奋力构筑自己健全而雄厚的基础发酵和原酒贮存等物质基础,既壮大企业而提升企业形象及品牌文化,又促使浓香型白酒的品质更加稳定,由此“淡雅浓香型”白酒的发展未来将体现出更加优雅、更加完美、更加时尚的品质魅力。●