

九珠潭老酒汗酿造条件形成的产品风格特征

王元太

(山西省轻工行办,山西 太原 030002)

摘要:“九珠潭老酒汗”的原产地为浙江省温州瑞安市,是由黄酒发展演变而来的蒸馏酒,生态区可提供的工艺条件主要有“四原”,即原水、原粮、原曲和原生山洞;主要工艺特点概括有 3 条,一以乌衣红曲和红曲为糖化发酵剂;二采用超低温缓慢蒸馏、滴露法取酒;三为原生态洞藏贮酒。九珠潭老酒汗的主要质量风格特点为“米香清雅”,凸显陶缸洞藏老酒汗的陈香、陈味。

关键词: 原生态; 老酒汗酒; 乌衣红曲; 缓慢蒸馏; 原生洞藏

中图分类号:TS262.3;TS261.4

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2012)02-0112-02

Characteristics and Styles of Jiuzhutan Laojiuhan Liquor Formed by Original Ecological Environment

WANG Yuantai

(Shanxi Light Industry Office, Taiyuan, Shanxi 030002, China)

Abstract: Jiuzhutan Laojiuhan Liquor, as a distilling wine product developed from yellow rice wine, its original producing place is Ruian, Wenzhou, Zhejiang province. The special original ecological conditions there including water, grains, yeast, and cave finally are indispensable to the formation of Jiuzhutan Laojiuhan Liquor. Its technical characteristics mainly include: 1. Wuyi red starter and red yeast as saccharifying and fermenting agent; 2. Slow ultra-low temperature distillation and dropping method to collect liquor; 3. liquor stored in cave. The main style of Jiuzhutan Laojiuhan Liquor is known as rice aroma and elegant flavor and it also displays the aging aroma of cave-stored liquor. (Tran. by YUE Yang)

Key words: original ecology; Laojiuhan Liquor; Wuyi red starter; slow distillation; cave storage

笔者于 2011 年 8 月 25 日参加九珠潭酒文化传承及老酒汗非遗案例研究课题的开题仪式,零距离地参观学习乌衣红曲黄酒及其老酒汗的生产工艺全过程,了解了中华酿酒文化中由黄酒到白酒的工艺演变和发展。

厨工酿造有限公司(简称“厨工酿造”,是一个集黄酒、白酒、食醋、酱油生产为一体的综合酿造企业,白酒名为九珠潭老酒汗,已列入浙江省非物质文化遗产项目。董事长徐林华先生介绍,乌衣红曲黄酒是世界上最古老的发酵酒之一,自宋代创立“丰和”酒坊起,老酒汗始已闻名遐尔,于清代同治九年(1870)声名四起,同治十年蜚声京城,时由瑞安籍侍郎黄体芳将老酒汗进献同治帝,同治帝因老酒汗具原生白酒特殊风格而下旨列为贡品。为开展中华酒文化的非遗传承,现将九珠潭老酒汗的主要生态环境、工艺特点和质量风格特点作简介分析。

1 原产地的生态环境及其相关的工艺条件

瑞安地处北纬 27°,东经 120°,年平均气温 17.9℃,境内江、河、湖密布,地属雁荡山余脉的丘陵地带,土壤富

含硒,为典型的江南水乡,有鱼米之乡的富庶,为酿造提供了相关工艺条件,即“四原”。

1.1 原水

酿造用水集珊溪水库和九珠潭的丰沛水源,其水质清澈、甘冽,为优良的原生态水,九珠潭老酒汗因取九珠潭的优质水源而得名。

1.2 原粮

九珠潭老酒汗的工艺名称应为乌衣红曲黄酒,主要酿酒原料为当地产优质糯米。精选糯米要求颗粒饱满、米粒完整、粒状均匀,每百斤糯米精选出的优质糯米只有几斤。

1.3 原曲

乌衣红曲和红曲是黄酒酿造的主要糖化剂和发酵剂,制曲原料为当地产的富硒早稻籼米。红曲为纯种,优种红曲菌制成的红曲米,乌衣红曲是红曲菌和黑曲霉上米粒生长的共生体。为获得更好的清香味,出口酒的制曲是以大麦颗粒为原料。制曲原料的浸泡、蒸煮、摊晾等工

收稿日期:2011-11-29

作者简介:王元太(1938-),男,江苏靖江人,大学,高级工程师,从事酿酒工作 40 余年,发表论文数篇。

序与酿酒原料的处理大同小异,也可实现机械化,现场参观的为传统工艺手工制曲,也有机械化通风制曲。近年来,“厨工酿造”生物开发研究所与浙江工业大学、浙江省农科院、湖北工业大学等开展产、学、研结合,遴选了许多红曲菌和黑曲霉的优良菌株,其中红曲菌的菌株糖化力可达 1300 mg 葡萄糖 /g 干曲·h。传统制曲的曲种制造以制伏曲为主,在早稻收割后,“大暑”季节制曲红曲种,晒干备用。在秋季时,用红曲种制成红曲糟酿,以糟酿纯种,或搭配纯种黑曲霉,制成红曲或乌衣红曲,秋后用来酿酒。秋季是制造红曲和乌衣红曲的最佳季节,这 2 种曲对形成老酒汗的独特风格起到特殊重要的作用,而红曲或乌衣红曲,在酿造过程中能产生哪些特殊重要的特征性成分,尚有待深入研究。由于红曲菌耐高温、耐酸、耐酒精,并有一定的防腐特性,在名酒、名醋如汾酒和山西老陈醋的成熟酒醅和醋醅中都能分离得到大量的红曲菌。茅台酒虽是以细菌为主的高温曲,但也能分离得到许多红曲霉。许多名酒、名醋都离不开红曲菌,如福建沉缸酒、茅台酒、汾酒、福建红曲老醋、山西老陈醋等,可谓不胜枚举。

1.4 原生态山间洞

九珠潭老酒汗的藏酒山洞为雁荡山余脉,位于瑞安西山飞云江畔的“飞云洞”。洞内全年温湿度恒定,温度恒定在 20℃ 左右,湿度恒定在 90%,冬暖夏凉,有“天然冷湿库”之美称。由于山上有浓密的植被,洞内相对“与世隔绝”,空气清新,洞中相对为“一方净土”,常年弥漫酒香。

2 九珠潭老酒汗的主要工艺特点

2.1 高效的红曲和乌衣红曲为糖化发酵剂

红曲和乌衣红曲为糖化发酵剂,用蒸饭机蒸熟的糯米风冷后输送至带搅拌装置的发酵罐内,加红曲和乌衣红曲进行浓醪发酵,为增加发酵醪液的酒精度,添加纯种酵母菌,发酵 12 d。红曲菌有很强的抗杂菌或抑菌能力,在发酵完全时,发酵醪的酒精度可达 17%vol 以上,发酵醪的残糖可控制在 0.3% 以下,发酵醪的酸度亦可控制在 0.3 度以下。在发酵罐内随着发酵期的进程,发酵醪的香气也逐渐变浓。根据白酒发酵的理论,浓醪发酵,适时适量通气搅拌,有利于香味成分的种类和含量的增加,红曲菌有微弱的产酒精能力,并有较强的酯化能力。

2.2 超低温缓慢蒸馏、滴露取酒

煎酒是黄酒生产必不可缺的工艺过程,或称巴氏消毒或巴氏灭菌,灭菌温度 $\leq 89^{\circ}\text{C}$ 。起初目的是为了煎酒过程中的香气回收,后发现回收的少量酒液香味浓郁,前香甚佳,有少许刺激感,再经长期贮放后,该酒的刺激性消失,凸显醇甜柔和。九珠潭老酒汗的蒸酒工艺特点:在黄酒煎酒时,将煎酒的蒸汽导入冷凝冷却器,为液态常压低温缓慢蒸馏,馏出液主要是低沸点、高蒸汽压、易挥

发的组分,除乙醇和水以外,主要是低碳链的酯、醛、高级醇,包括 β -苯乙醇等。已发酵成熟的榨汁澄清黄酒,酒精度达到 17%vol 以上,汽化后的冷凝液酒精度可达到 60%vol 左右,如在煎酒器上部将酒汽先导入一级分凝器,将部分蒸汽冷凝回流到煎酒器,另一部分未被冷凝的蒸汽进入冷却器,所得的馏分酒精度可达 70%vol 左右,回收的酒液呈露滴状,取酒量不足原酒的 1%,但检测杂醇油的指标不高,约 0.12 g/L,符合 GB2757 的规定要求。江浙一带的民间习惯,称“喝黄酒”为“吃老酒”,北京“二锅头”和九珠潭“老酒汗”,皆因不同蒸馏取酒方式而得名,都属于工艺名称。“汗”有“稀少珍贵”的含义,更有“至高无上”的尊贵。

2.3 原生态陶坛洞藏贮酒工艺

洞藏既是生态条件,又是工艺特点。九珠潭老酒汗在超低温下缓慢蒸馏、滴露法取酒时,收集到的低碳链的醇、酯、醛组分,其中刺激性组分经过挥发而使酒体柔和;一部分香味组分通过醇醛缩合、分子重组、缔合等微妙变化,使酒质增加了醇甜和前香,突出了“米香清雅”的典型风格;更重要的是通过长期洞藏陈酿,由美拉德反应和相应的裂解反应而产生多种复杂的微量成分,如吡嗪、呋喃、含硫杂环等化合物及酚类化合物等,对酒体起到圆润、柔和、丰满等作用,原酒经洞藏 8 年、12 年、乃至 20 年,在保持和发扬“米香清雅”独特风格的基础上,又凸显了陈香、陈味,业内非专业人士或称酱香。

3 九珠潭老酒汗的质量风格特点

据曾祖训、胡永松等 5 位著名白酒专家鉴评,对九珠潭老酒汗的鉴评语为:“该酒醇甜柔和,回味怡畅,具有九珠潭老酒汗特有的‘米香清雅’典型风格”。九珠潭老酒汗在香型上不靠汾酒,更不靠茅台酒,但都定位为高端产品。九珠潭老酒汗的特点是,只有大量饮用才有醉酒感,少量饮用醉酒感不明显,与世界著名蒸馏酒“伏特加”有相同风格和功效,接近国际口味。

目前,九珠潭老酒汗的瓶装白酒酒度为 50%vol,上市产品分 8 年、12 年、20 年陈酿,其中 8 年陈酿的九珠潭老酒汗 500 mL 瓶装的 market 定价为 600 元;20 年陈酿的九珠潭老酒汗 680 mL 瓶装的 market 定价为 1880 元。在高端价位上接近茅台酒和五粮液,当前市场态势非常好。

4 从九珠潭老酒汗得到的启示

笔者长期从业于清香型白酒的生产和科研,从九珠潭老酒汗的生产工艺中感悟颇深,其中的工艺可作为生产高端清香型白酒的借鉴,如采用超低温缓慢蒸馏、滴露法取酒,可以移植到甑桶蒸馏的酒头摘取上,用上述方法摘取的低沸点酒头,高挥发性的馏分,经过长期贮存后,所得的“清香型老酒汗”,必将成为一个高端产品,赶超“伏特加”,走向全世界。●