

丹阳黄酒美味初探

徐志坚

(丹阳市金丹阳酒业有限公司,江苏 丹阳 212300)

摘要: 丹阳黄酒醇香浓郁,鲜甜醇厚,回味无穷,风味独特。对丹阳黄酒酿造用的优质的原料、特制的麦曲,得天独厚的水质和独特的工艺进行了阐述。

关键词: 丹阳黄酒; 原料; 麦曲; 水质; 工艺

中图分类号: TS262.4; TS261.4; TS261.2

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2011)10-0122-02

Investigation on the Delicious Taste of Danyang Yellow Rice Wine

XU Zhijian

(Jindanyang Wine Co.Ltd., Danyang, Jiangsu 212300, China)

Abstract: Danyang yellow rice wine is famous for its mellow aroma, soft taste, long aftertaste, and special flavor. In this paper, the production of Danyang yellow rice wine including its quality raw materials, special wheat starter, unique water quality, and special wine-making technology was discussed.

Key words: Danyang yellow rice wine; raw materials; wheat starter; water quality; technology

丹阳黄酒的酿造,始于西周,盛于南北朝。其历史悠久,源远流长,素有“贡酒”、“百花酒”、“御酒”之美称。1913年荣获巴拿马国际金奖,之后在国内酒类评比中多次获奖。丹阳黄酒醇香浓郁,鲜甜醇厚,回味无穷,令历史上许多名士和当今大众所喜爱,丹阳黄酒为何会如此醇香美味呢?

丹阳黄酒之所以如此醇香美味,主要是选用了优质的原料、特制的麦曲,得天独厚的水质和采用了独特的生产工艺。

1 酿酒优质原料

“米是酒中肉”,说明米对酒质是很重要的。丹阳盛产糯稻,糯米有 20 多个品种,其中以桂花糯、猴头糯、变红糯等为最佳。丹阳黄酒采用上等精白糯米,其具吸水性好,容易蒸煮,酿酒品质好等优点。历史上绍兴酒也是外购丹阳糯米酿制的^[1]。丹阳地产糯米俗称为“酒米”,古时有“酒米出三阳,丹阳为最良”之誉。丹阳糯米主要产于气候温和,雨量充足,土地肥沃的平原地带,主产区位于丹阳西南的麦溪、延陵、行宫、全州、云林、珥陵、里庄、导士、皇塘等乡镇。糯米经精白加工后,粒大均匀、味香性粘、洁白如玉,是米中之王,历代进贡皇宫,有“官米”之称。它含有多多种氨基酸、生物碱、维生素 B、维生素 C 以及胰蛋白酶等多种酶,对高血压及心血管系统等多种疾病有疗

效。据李时珍《本草纲目》记载:“香米能润心肺,和百病,久服轻身延年”。因此,用丹阳特产的糯米酿造黄酒具有很高的营养价值和药用价值。

2 特制的麦曲

“曲是酒中骨”,曲在酿酒中起着关键的作用。丹阳黄酒所用的麦曲是用丹阳本地优质的红皮小麦为原料,在气温较高的大伏天里,人工踏曲,在适当的水分和温度条件下,利用空气中的微生物,按优胜劣汰的规律培养繁殖糖化菌而制成的黄酒糖化发酵剂。培养品温最高 65℃,所制成的麦曲,曲心呈棕色,香气较浓,不仅给丹阳黄酒的酿酒提供了所需要的酶,而且在制曲过程中,麦曲内积累的微生物代谢产物较多,赋予丹阳黄酒以独特的风味。丹阳黄酒独特的风味与所用的麦曲有着非常重要的内在关系,尤其是香味的形成。

3 得天独厚的水质

“水是酒中血”,说明了水在酿酒中的重要性。天然水源的品质对酒质起着决定性作用。

玉乳泉,是丹阳黄酒酿造的优良水源。山泉经唐代品泉专家张又新品尝后称为“天下第四泉”。陆游在《入蜀记》中也有对“玉乳泉”的描述:“十六日早发云阳,汲玉乳泉井水,并在道旁,名列水品,色类牛乳,甘冷冰齿”。云

收稿日期:2011-05-30

作者简介 徐志坚(1963-),男,江苏丹阳人,大专,工程师,酿酒品酒师,总经理助理,发表论文 2 篇。

阳,就是今天的丹阳。据水质分析,其物理、化学性质和卫生指标等完全符合黄酒酿造用水的最佳要求。

曲阿湖水,也是丹阳黄酒酿酒的重要水源。用该湖水酿出的酒醇香味美。古人将其归结为两大传说,第一是相传关公劈井之说:相传镇江古有美酒井,张飞路过时,贪馋痛饮大醉。关公见此怕军士饮酒误事,挥刀劈井,顿时井破酒涌,满街尽是,遂成酒海街。美酒沿河淌进曲阿湖,人们取之酿酒,遂得曲阿美酒。第二个传说是东海龙王美酒求爱之说,即《太平寰宇记》所云:“丹徒有高骊山,传云昔高骊女来此,东海神乘船致酒娉之,女不肯,海神拨船覆酒,流入曲阿湖,故曲阿酒美也”。这两种传说美丽动人,反映了人们对曲阿美酒的喜爱。曲阿湖也就是现在丹阳的练湖。

根据史籍记载,曲阿湖由纳丹徒诸山八十四脉水形成,周围四十里,碧波万顷。到了唐代,始有练湖、练塘之称。唐代中期,由刺史韦损主修,“增理故塘,缭而合之,广湖八十里”。扩大了练湖,加大蓄水量,增置斗门,成为江南名湖。对于练湖的水质,按《太平寰宇记》“练湖上承丹徒同骊,长山马林溪诸水,色白味甘”。所谓“色白”,即清湛也;“味甘”,即有甜味也!这正是酿酒所需的好水源。

4 独特的生产工艺

丹阳酿造业继承和发扬了“古遗六法”的传统工艺,并结合自身条件,创造出一套独特、传统的酿酒方法,使它能在酒林中“出类拔萃”,独树一帜。

丹阳黄酒的生产需经原料浸泡、蒸饭、淋饭、拌酒药搭窝、加水、加曲、并缸发酵及压榨、澄清、煎酒等 70 多道工序,工序之多足其他酒酿制中少见的。

丹阳黄酒是选择在较低温度的冬季时采用淋饭法生产,即用冷水淋饭,然后拌入糖化发酵剂(酒药)进行边糖化边发酵,这样生产出来的酒较鲜香味美。生产过程中还添加特制的麦曲酿酒,这样就形成了丹阳黄酒特有的曲香。

丹阳黄酒加水量一般为原料的 8%~12%,因此发酵醪浓度高,酒醪发酵升温慢,开头耙温度在 28~30℃,发酵后期降温也慢。这样保证了发酵结束时既有一定的糖分,又有一定的酒精度,酿成的酒鲜、甜、醇、香。

丹阳黄酒的后发酵俗称为“养醪”,一般养醪时间要 3 个多月。养醪时间长,所酿制出来的黄酒会香浓味醇。

丹阳黄酒采用二次勾兑法,发酵结束后酒醪进行勾兑,才进行压榨。煮酒前再进行勾兑才能入坛灌装,经过二次精心勾兑,确保了丹阳黄酒的质量,使酒更醇香,酒体更为协调。

丹阳黄酒陈酿时间也较长。所谓“陈酿”就是原酒在仓库里储存的时间较长。丹阳黄酒原酒经煮好封坛入库后要 2 年以上才能开坛使用。

丹阳黄酒的成品酒,即上市的酒需精心勾兑。所谓“勾兑”就是将已库存了 2 年以上的原酒,按出厂酒的质量标准,进行原酒之间的最佳组合和平衡协调,使酒更醇香味美,更加具有丹阳黄酒的独特风格。

丹阳黄酒,以它特有的色、香、味,吸引着越来越多的中外顾客,是馈赠亲朋好友的上好礼品。经全国品酒鉴定会鉴定,已将其列为省和全国优质名酒,不仅风靡海内,还畅销东南亚和欧美等地。

参考文献:

- [1] 胡文浪.黄酒工艺学[M].北京:中国轻工业出版社,2000.

高温大曲中高效特征香产生细菌 及其应用研究项目通过鉴定

本刊讯 中国白酒 169 计划及江苏洋河酒厂股份有限公司产学研合作项目《高温大曲中高效特征香产生细菌及其应用工艺的研究》项目于 2011 年 8 月 9 日在江南大学顺利通过专家组鉴定。

该项目研究过程通过将风味导向与微生物生理特征导向相结合,建立了高温大曲中特征香高效产生细菌的有效筛选方法,首次筛选获得了 3 株具有自主知识产权的高效产香地衣芽孢杆菌(*B. licheniformis* CGMCC3962-64)。筛选获得的菌株具有与模式株不同的微生物学特征及进化地位,对丰富我国白酒功能微生物以及细菌学的理论和实践具有积极的意义。

同时,项目研究过程首次采用转录组学技术研究了功能细菌发酵特征及代谢风味特征产物,解析明确了原料、高温和氧是特征香产生的重要影响因素,为高温大曲功能细菌的应用提供了重要理论依据。功能细菌(*B. licheniformis* CGMCC3963)在洋河酒厂等企业的生产应用表明,可明显赋予白酒典型的空杯留香,取得了较好的应用效果,具有很好的推广应用前景。

鉴定委员会认为,项目总体研究技术水平达到国际领先,一致同意通过鉴定。并建议进一步加快推广与应用。(吴群、黄永光)