

豉香型白酒的风格特征与市场趋势

郑衍立

(广东省酒类行业协会白酒分会,广东 广州 510075)

摘要: 豉香型白酒是珠江三角洲地区独有的一个酒种,因其具有突出的豉香味而得名。以纯大米为原料,大酒饼为糖化发酵剂,采用边糖化边发酵的半固态发酵法工艺。产品澄清透明,无色或略带黄色,具有独特豉香味,入口醇滑,无苦杂味,酒精含量较低。在成分、原料、发酵方法、蒸馏方式、陈酿方法与其他香型白酒不同。加大宣传力度,发挥特有个性,寻找新的增长点,发扬技术创新,研发米酒鸡尾酒系列,加大市场宣传,可提高豉香型白酒市场占有率。(孙悟)

关键词: 豉香型; 米酒; 风格特征; 市场趋势

中图分类号:TS262.34;TS261.4 文献标识码:B 文章编号:1001-9286(2005)07-0109-03

Investigation on Liquor Style Characteristics & Marketing Trend of Soybean-flavor Liquors

ZHENG Yan-li

(Liquor Branch Association of Guangdong Wine Industry Association, Guangzhou, Guangdong 510075, China)

Abstract: Soybean-flavor liquor, as a particular liquor species in Zhujiang River region, is famous and named for its dense soybean flavor. The liquor is produced with rice as raw materials and large caky starter as saccharifying ferment by semi-solid fermentation method (saccharification and fermentation simultaneously). Product liquor is colorless or slight yellow in color. Besides, the liquor is transparent and has soft taste especially soybean flavor without bitterness. Different from other liquor species in ingredients, raw materials, fermenting methods, distilling methods and aging methods, alcohol content in Soybean-flavor liquor is comparatively lower. In order to gain more market share, the enterprise should make full play of the unique characteristics of the liquor and pay more attention to market promotion and lay stress on technical innovation. (Tran. by YUE Yang)

Key words: soybean-flavor liquor; rice liquor; liquor style characteristics; marketing trend

豉香型白酒是珠江三角洲地区独有的一个酒种,因其具有突出的豉香味而得名。该产品俗称“肉冰烧”或“玉冰烧”。豉味玉冰烧酒是豉香型白酒的典型代表。其历史悠久,深受广大群众和华侨以及港澳同胞的欢迎。生产量大,出口量也相当可观,是一种地方性和习惯性酒种。目前,规模较大的生产厂家有广东九江酒厂有限公司,广东顺德酒厂有限公司和佛山太吉酒厂有限公司等。据 2003 年度统计,仅此 3 家骨干企业的生产量就达 10.8 万吨。占全省白酒产量的 75% 以上。

1 豉香型米酒的工艺及风格特征

1.1 工艺特点

豉香型米酒采用半固态发酵法生产工艺,即边糖化

边发酵的半固态发酵法。以纯大米为原料,以大酒饼为糖化发酵剂,在半固态状态下,经边糖化边发酵后,蒸馏而成的小曲米酒的酿造方法。

豉香型酒新蒸出的斋酒,放入贮酒池中静置后,分离表面油质及酒脚,再继续贮存。使酒体澄清后放入肉埕中酝浸。这是玉冰烧酒生产工艺中的重要环节。经过肥肉浸润的米酒,入口柔和醇滑,而且在酝浸过程中产生的香味物质与米酒本身的香气成分互相衬托,形成了突出的豉香。因此,这种陈酿工艺是独树一帜的^[1]。

1.2 产品感官特征

产品外观澄清透明,无色或略带黄色,具有独特的豉香味,入口醇滑,无苦杂味。一般认为:玉洁冰清,豉香

收稿日期:2005-03-15

作者简介:郑衍立(1950-),男,广东人,大专,现任广东省酒类行业协会副秘书长兼白酒分会会长,白酒中级品酒师考核委员会主任,兼任省酿酒行业职业技能鉴定站专职副站长,曾较长时间从事轻工科技质量管理工作,发表论文多篇。

独特,醇和甘滑,余味爽净。玉洁冰清是指酒液无色透明。在低度酒中,存在因高级脂肪酸乙酯析出而使酒液成混浊现象,经肥肉浸泡发生反应及吸附作用,遂使酒液变得无色透明。豉香独特是指酒中原有的基础香成分,与浸泡陈肥肉的后熟香结合而形成的特殊香味。醇和甘滑、余味爽净是指保留了发酵过程中所产生的香味成分,又经浸肉过程的复杂反应生成了低级脂肪酸、二元酸及其酯和甘油等,并去除杂味,因而使酒体甜醇爽净。

1.3 产品成分特征

1.3.1 酒精含量较低

酒精体积分数为 30% 左右,这在白酒产品中是少有的,仅略高于台湾产的谷酒。

1.3.2 其他成分

定性组成与其他白酒相似,但在含量比例上有较大的差异。例如,确认其特征性香味成分的 β -苯乙醇含量为最高,达到 20~127 mg/L,平均为 66 mg/L。该酒含有庚二酸二乙酯、辛二酸二乙酯、壬二酸二乙酯等微量成分,并定性确认有 α -萜品醇、3-乙氧基-1-丙醇、3-甲硫基-1-丙醇及苯甲醇等存在^[2]。

1.4 豉香型米酒与国内其他香型白酒在风格上的差异

1.4.1 酒的成分

豉香型米酒一是酒度低,二是酒中的酸类、酯类、醛类含量显著的低,约低一倍以上,而高级醇类含量高,其绝对量占香气成分之首,成为基础香的主要成分。这和白兰地、威士忌的蒸馏酒相类似,而与国内许多名优白酒均以酯类含量较高是截然不同的。

1.4.2 其他差异

1.4.2.1 原料

许多名优白酒以高粱、小麦为主要原料,而豉香型白酒主要以大米为原料,还有大酒饼配料中的黄豆、酒饼叶、药材等,这些原料原有的香气对成品酒当然有直接影响。同时,大米中的淀粉、蛋白质、脂肪等作为发酵产物的基础物质,决定了豉香型白酒本身的特点。

1.4.2.2 发酵方法

许多名优白酒是在地窖或地缸里进行固态发酵,发酵期多在一个月以上,豉香型白酒则在发酵罐或缸中进行半固态浓醪发酵,发酵期 15~20 d。

1.4.2.3 蒸馏方式

许多名优白酒采用蒸馏甑进行固态蒸馏,致使发酵酒醅中乳酸等大量有机酸在酒尾中急剧上升,使尾酒中酸度过大,因此只能采用截取高度酒后再加水稀释的办法,而豉香型白酒采用蒸馏釜进行液态蒸馏,尽管发酵成熟醪的酸度在 1.6 左右,但大量的酸残留在蒸馏残液

中,而酒中的酸度仍然很低。这种釜式蒸馏与威士忌、白兰地是一样的,这种蒸馏方式决定了高级醇类含量比较高。

1.4.2.4 陈酿的方法

许多名优白酒是在陶缸或不锈钢罐中老熟 1~3 年。而豉香型白酒采用老陈肥猪肉醃浸陈化,使陈酿速度大大加快,醃浸时间一般不超过两个半月,有陈年肉缸与陈肉的酒厂,不但陈酿期可以缩短,而且酿浸出的酒豉香味特别好。经过酿浸后的 30 度米酒,由于经过复杂的化学反应和物理变化,使酒中的高级脂肪酸乙酯降解,酒中残留量极少,而随着酿浸时间的延长,老陈肉质地松软,很容易吸附米酒中的悬浮物及雾状、絮状浑浊,使酒越来越清亮透明,而且豉香型白酒在低温下或乙醇继续挥发后仍不易变浊。威士忌、白兰地的蒸馏酒必须经过橡木桶贮存,使橡木中某些成分溶于酒中,另一些成分与酒起化学反应,从而产生其独特的风味。豉香型白酒所不同的是以陈肥猪肉代替了橡木,而且成品酒仍然保持了无色透明的白酒特色,从这个意义上说,豉香型白酒是广东传统式的“威士忌白酒”,和我国其他许多名优白酒是显然不同的^[3]。

2 豉香型白酒市场趋势的探讨

2.1 加大力度对豉香型米酒的宣传

对豉香型米酒的宣传要从健康理念入手。随着社会进步,人们生活水平提高。酒文化的演变也从最初的作坊式酒变成文化酒,这与人们追求健康和医学上追求预防保健是一致的。所以酒的功能,就单纯地从保健功能延伸到休闲娱乐、馈赠和收藏功能上来了,其充分体现了文化酒的含义。目前高浓度或浓香型酒不能混饮,主要是内含香气物质太多,混饮容易醉人,而纯净的白酒香气物质自然少,加上酒度低,香气物质溶解度也低,所以未来发展趋向有混饮性的功能^[4]。

2.2 发挥特有个性,寻找新的增长点

似乎大家都在流传着这样一句话:“越是民族的,就越是世界的”。这句话用于广东白酒业同样适用。中国白酒是民族的产品,广东的米酒又是区域性很强的地产优质产品,与世界上的威士忌、白兰地、朗姆酒和俄得克等品牌一样,具有世界性。由于豉香型白酒生产历史悠久,它不仅在国内外具有被公认性,而且在国外市场也深受欢迎,足可以说明它仍然可以生存和发展下去。尤其是中国加入 WTO 后,知识产权保护得到加强,所以原产地域产品保护意识已经普遍提高。豉香型白酒是广东珠江三角洲地域性很强的品牌产品,它以独特的风味与典型的地域性特征名扬海内外。我们必须继续发挥其特有个性,并在原有基础上寻找新的增长点。由于目前白酒市

场上并不缺紧俏的产品,只有具备独特风格或独特核心价值的品种才是紧缺的。所以,作为具有独特风格的鼓香型白酒是有特色的品种,只要投入宣传和引导消费者认识选购,相信鼓香型白酒仍然有很大的发展空间。

2.3 发扬技术创新,研发米酒鸡尾酒系列

现代人的生活随着物质生活丰富而需要更多乐趣。试想通过酒店、酒楼、酒吧和酒道馆,推行一系列米酒鸡尾酒产品,从而扩大鼓香型米酒产品的生产和销售。据业内人士介绍,国外的酒种非常单调,绝不能与中国酒品种相比,但是经过调配的鸡尾酒品种却数以千计,仅以白兰地、威士忌等酒调配的鸡尾酒便有好几千种。而长期以来我们却忽视了创新意识,随着中国经济走进国际化行列。传统的中国酒应该在保持传统风格的基础上,集中各地酒的长处,注重酒的实用功能,增加调配功能。如通过加大创新力度,使米酒衍生出众多的新品种来。

2.4 加大市场宣传,打破浓香型白酒一统天下格局

目前,浓香型白酒占领了全国市场的70%份额。但中国幅员辽阔,加上自然条件、气候环境、人文地理以及生活习惯、饮食消费习惯等存在很大的差异,让人们都喝浓香型白酒是不可能的。尤其是随着社会的进步,人们开始更多的认识酒、了解酒,以及理性地消费酒。前些年那种过分对酒的宣传广告已经渐渐失去刺激人们的

消费欲。据市场分析,终端消费对质量越来越重视,喝少点、喝好点成为主流,对口味要求也出现变化,而这种变化主要来自消费层次,消费者的个性化需求,致使消费者市场的细分。如新一代的消费者正在逐渐成为白酒消费的主流,传统型消费开始退出历史舞台。例如,在广东打造出来的品牌,有些恰如昙花一现,来也匆匆,去也匆匆。我们已经觉察到,从白酒产品的走势看,各种香型、各种口味白酒开始不断出现,白酒业正在逐渐出现香型口味多元化的格局。由此在白酒香型上应该按照“百花齐放,百家争鸣”的方针,让各香型白酒在市场上并驾齐驱。另外,希望广东本地域非浓香型骨干生产企业,要认真学习浓香型酒依靠科技进步大力发展的经验,从科技入手,从宣传着眼,要以培养新兴的消费群体为目标,积极宣传产品优势,积极扩大市场份额,以便打破浓香型白酒一统天下的局面。

参考文献:

- [1] 康明官.小曲白酒生产指南[M].北京:中国轻工业出版社,2001.115-179.
- [2] 曾新安,张本山.鼓香型米酒生产中浸泡脂肪的变化[J].酿酒,2002(3):54-56.
- [3] 熊子书.中国白酒的科研成就[J].中国酒,2003(1):54-56.
- [4] 郑衍立,莫耀清.广东酿酒工业发展方向探析[J].中国酒业,2004(3):50-51.

泸州老窖品牌价值 102 亿元

本刊讯 泸州老窖先后经历过公私合营、名酒厂建设、股份制改造、现代企业制度建设等一系列企业改制、改革和发展,最先成为中国大型酒类上市公司。在世纪百年不断创新发展的进程中,从1915年起,泸州老窖在80多年间共获得重大国际金奖18项,创造了“四百年老窖飘香,九十年金牌不倒”的辉煌业绩,为弘扬中华民族优秀的传统文化作出了重大贡献。始建于明代万历年间(公元1573年)的酿酒窖池,是我国酿酒行业唯一保存最完好、并连续使用至今的全国重点文物保护单位,被誉为“中国第一窖”,受国家法律保护,由国宝窖池酿制的国窖·1573以“无色透明、窖香优雅、绵甜爽净、柔和协调、尾净香长、风格典型”而成浓香型白酒的极品,具有独特的文化、文物和珍藏价值,誉为“酒中之贵”并被纳入《基尼斯世界纪录》;1952年,“泸州”牌泸州老窖特曲以“醇香浓郁、饮后尤香、清冽甘爽、回味悠长”的独特风格在中国首届评酒会上被评为中国四大名酒,并被确定为浓香型白酒的典型代表,被誉为“浓香鼻祖,酒中泰斗”。国窖·1573,泸州老窖特曲其古法酿制历百年而未改,琼浆佳酿数为“钓鱼台国宾馆特供酒”。

1996年,国务院将我国建造最早、保存完好、连续使用时间最长、在我国酿酒行业中唯一的泸州南城营沟头四口建造于明代万历年间的酿酒窖池正式列为“国家级重点文物保护单位”。“国窖·1573”即是出产于该“国宝窖池群”,它是中华民族古老的传统技艺与现代科学技术完美结合的精品。泸州自古便有“江阳尽道多佳酿”的美誉,其酒业始于秦汉,兴于唐宋,盛于明清,辉煌今朝。从宋代出现“小酒”、“大酒”,到明代酒业“酒旗蔽空”的空前盛况;从泸州1573国宝窖池的兴建,到清末“温永盛”、“天成生”的金字招牌,从1915年荣获巴拿马国际金奖,到1952年在全国首届评酒会上被列入“中国四大名酒”,无一不是酿酒技术提升的体现。

科学研究证明,窖泥连续投入生产的时间越长,窖泥中栖息的微生物就越丰富,其生命活动所代谢的复合窖香就越浓郁。因而拥有长达400多年悠久历史的“国宝窖池”,所酿之酒便形成了浓香型的独特风格,其“国宝窖池”当之无愧成为中国浓香型白酒的发源地和典型代表。产自于“国宝窖池”的“国窖·1573”自然身价不菲。

再从酿酒工艺及技术来看,在制酒、原料选用、工艺操作、发酵方式上,都继承了近千年酿酒工艺的精华和奇妙的酿制技巧。自在旧金山勇夺巴拿马国际金奖,便开创了泸州名酒蓬勃发展的新起点,此后“温永盛”、“天成生”、“协泰祥”等泸州老窖之品牌价值已达102亿元。(小江)