

# 传统工艺和特殊的地域环境铸就西凤酒独特的品质

冯晓山 闫宗科

( 陕西西凤酒股份有限公司, 陕西 凤翔 721400)

摘 要: 中国四大老牌名酒西凤酒历史悠久,作为凤香型白酒的典型代表,源远流长。西凤酒采用续糟法、土暗窖纯粮固态分层发酵生产工艺,以优质高粱为原料,以大麦、小麦、豌豆制曲,新酒分等入库,再经独特的贮存容器“酒海”贮存 3 年以上,自然老熟后,再经勾兑陈酿而成。其风格具有多类型的香气,含有多层次的风味。( 孙悟)

关键词: 西凤酒; 工艺; 品质

中图分类号: TS262.3; TS261.4 文献标识码: D 文章编号: 1001- 9286(2006)06- 0102- 02

## The Unique Quality of Xifeng Liquor Developed by Traditional Techniques & Special Geographic Environment

FENG Xiao-shan and YAN Zong-ke

(Shanxi Xifeng Liquor Co.Ltd., Fengxiang, Shanxi 721400, China)

Abstract: Xifeng liquor, one of the old four famous liquor brands in China and the typical representative of Feng-flavor liquor, has long history. Xifeng liquor is produced by multiple fermentation and soil-pit pure-grains solid layering fermentation with quality sorghum as raw materials (starter-making by wheat, barley and pea). The newly-produced liquor is stored according to quality grade. After natural aging by over three-year storage in special storage containers, the liquor is blended and finally produced. The liquor has complex flavor with enjoyable taste( Tran. by YUE Yang)

Key words: Xifeng liquor; technique; quality

中国四大老牌名酒西凤酒历史悠久,源远流长。据考证,始于周秦,盛于唐宋,至今已有 3000 多年的历史。凤翔古称雍州,从秦建都以后的各个朝代,均为州、郡、府、路之治所,故又有“西府”之称。这里自古以来盛产美酒,尤以县城以西十里处的柳林镇所酿造的酒为上乘,故取名“西凤酒”。西凤酒自 1952 年荣获中国四大名白酒之后,曾 4 次蝉联中国名酒称号,多次荣获国际金奖。2000 年被国内贸易部命名为“中华老字号”,2003 年西凤酒被列入国家原产地域保护产品后,2005 年 6 月 23 日“西凤牌”商标又被国家工商行政管理总局商标评审委员会认定为中国驰名商标。多少世纪以来,西凤酒以“甘泉佳酿”、“清冽琼香”独特风格著称于世,其独特的风格特征,源于其独特的酿造工艺和特有地域环境。

西凤酒是传统工艺与现代科学技术相结合的产物。西凤酒独特的生产工艺是经过千百年来西凤人不断的总结和探索,运用现代科学技术手段挖掘研究形成的,它选用优质高粱为原料,以大麦、小麦、豌豆制曲,配以

甘美的柳林地下优质天然饮用矿泉水,采用续糟法、土暗窖纯粮固态分层发酵生产工艺,混蒸混烧而得新酒,新酒分等级入库,再经西凤酒独特的专用贮存容器“酒海”贮存 3 年以上,自然老熟后,经过分析检测,用不同阶段生产的酒与特殊工艺生产的调味酒精心勾兑陈酿而成。

西凤酒大曲是以大麦、小麦和豌豆为原料,按西凤酒传统工艺制造的。大麦和小麦中富含的淀粉和蛋白质为微生物的生长提供了充足的营养基质,而豌豆中的香兰素和香兰酸则赋予西凤酒特殊的香气。西凤酒的生产采用续糟法、土暗窖纯粮固态分层发酵生产工艺,每一个生产年度经过立窖、破窖、顶窖、圆窖、插窖、挑窖等 6 个阶段,这为西凤酒独特风格的形成奠定了基础。酒海是西凤酒的传统贮存工具,它是用藤条编制而成的用于贮存白酒的大酒篓,用鸡蛋清等物质和成粘合剂,在其内表面先用白棉布裹糊,然后用麻纸裱糊,约糊麻纸近百层。最后用菜油、蜂蜡等涂抹表面,干燥后就可以用于

收稿日期 2006- 04- 11

作者简介: 冯晓山(1956-),男,陕西西安人,大专,高级酿酒师,主要从事技术、质量及科研管理,发表论文数篇。

装酒。由于酒海的制做工艺独特,因此,在贮酒时一般都要对其加以固定,并置于干燥的地方。酒海贮存的优点:

老熟快;赋予白酒一种特殊的香味;除杂效果明显。西凤酒经过酒海贮存产生了独特的风格,白酒中的各种物质如酸、醇、醛、酯逐渐达到平衡,乙醇和水分子的紧密结合,辛辣味就会大大减少,喝起来就会感到绵甜爽口,回味悠长,这是西凤酒不同于其他名酒的一面。西凤酒从原料进厂到产品出厂,都严格按照企业制订的“五道关卡”、“十八道防线”,横向到边、纵向到底的质量保证体系进行管理,并于1994年率先在西北地区通过ISO9000体系认证,从而保证了西凤酒卓越的品质。

西凤酒作为凤香型白酒的典型代表,以其精湛的酿造工艺和独特的风格特点闻名于世。它的风格是:“具有多类型的香气,含有多层次的风味”。所谓具有多类型的香气,即为西凤酒清而不淡、浓而不酳,集清香、浓香之特长融为一体。所谓含有多层次的风味,即为酸、甜、苦、辣、香五味俱全,且均不出头。西凤酒妙在“香味入口成串,入腹一条线”,素以“回味愉快,不上头,不干喉”被世人称为“三绝”。专家们概括西凤酒的香味特点是:“醇香典雅,甘润挺爽,诸味谐调,尾净悠长”。“醇香典雅”是指西凤酒在香与味上清而不淡,浓而不酳,幽雅谐调。有久而弥香的特点,能诱人思饮;“甘润挺爽”是指西凤酒口感上给人以甘润、醇厚、丰满的感觉,饮后觉得有余韵,给人一种既挺拔,又秀丽的感觉,使人感到爽快;“诸味谐调”是指西凤酒固有的风格,酸、甜、苦、辣、香五味俱全,即酸而不涩,甜而不腻,苦而不粘,辣不呛喉,香不刺

鼻,饮后回甘,达到诸味浑然一体,非常谐调统一的境界;“尾净悠长”是指西凤酒后味干净,回味较长,饮后即感到满口留香,久而弥芬。

“名泉孕佳酿”,西凤酒之所以自古及今,长盛不衰,实赖本地优良的水质、土质、气候等自然条件。酿造西凤酒用水为天赋甘美的地下井水,由于本地区特殊的地理、地质环境,使其地下有丰富的优质天然地下水。1994年经国家地质部勘查评价表明,西凤酒酿造用水为含偏硅酸、锶的重碳酸钙镁型优质饮用天然矿泉水。西凤酒酿造用水主要富存于第四系中、下更新统砂、砂砾石层孔隙承压水含水组中,具有远源补给,深循环的基本特征。经分析测定,该水质含偏硅酸 $25.0 \sim 29.8 \text{ mg/L}$ 、锶 $0.62 \sim 1.16 \text{ mg/L}$ ;此外尚含有锂、锌、溴、碘、游离二氧化碳等微量元素和组分;水质清澈透明,口味甘甜纯正,所酿之酒醇香典雅、甘润挺爽。

西凤酒产地位于陕西省凤翔县柳林地区的北山前洪积扇裙部位,海拔为830 m,这里自古就有酒乡之称。西凤酒产地黄土覆盖层厚度百余米,土质属黄绵土类中的壤土,适宜于做发酵池,其泥土能加速酿造过程中的生化反应,促使醇、酯、酸的形成。气候属暖温带半干旱气候,这里四季光照充足,水美地肥,昼夜温差较大,适宜于农作物和多种微生物的生长,为生产西凤酒提供了优质的原料,也使这一区域形成了特有的微生物菌群,为西凤酒的酿造提供了独特的微生物环境。得天独厚的地理条件和传统的酿造工艺铸就了西凤酒独特的风格,使其在白酒界独树一帜。

\*\*\*\*\*  
(上接第98页)

左右,因此内筒的水温应低于室温 $1^\circ\text{C}$ 左右,否则测定误差较大。

#### 参考文献:

- [1] 蔡显鄂,项一非,刘衍光.物理化学实验(第二版)[M].北京:高等教育出版社,1999.
- [2] 孙尔康,徐维清,邱金恒.物理化学实验[M].南京:南京大学出版社,2002.
- [3] Carl W.Garland,Joseph W.Nibler,David P.Shoemaker, Exper-

iments in physical chemistry (7th.) [M].Boston: McGraw HCompanies, Inc. Ill, 2003.

- [4] 王国伟,邓春森,林世雄.催化裂化原料油恒压燃烧热的试验研究[J].石油大学学报(自),1993(4):23.
- [5] 刘天晴.液体燃烧热的测定方法的改进[J].大学化学,1994,(4):8.
- [6] 闫学海,朱红.液体试样燃烧热的测定方法[J].化学研究,2000(4):17.

## 贵州茅台获“十大创新企业”

本刊讯:“创新成就财富”2005年中国食品行业年度创新评选结果揭晓:中国贵州茅台酒厂有限责任公司荣获2005年度十大创新企业、茅台电子商务获2005年度十大创新营销案例、茅台集团董事长季克良荣获2005年度杰出贡献奖。据悉,“创新成就财富”2005年度中国食品行业十大创新评选活动于今年1月开始,其宗旨为“彰显创新价值,树立行业典范,引领财富未来”。(丹)