

浓香型白酒“淡雅”与“浓郁”流派的差异分析

谢玉球 谢 旭

(江苏双沟酒业股份有限公司 江苏 泗洪 223911)

摘 要：长期以来，浓香型白酒一直占据着白酒消费的主流市场。浓香型白酒“浓郁”与“淡雅”两大流派分流日趋明朗。从影响白酒风格的环境、原料、设备、工艺入手，围绕“浓郁”与“淡雅”两大流派在生产工艺和产品风格上的特点与差异研究白酒产品的创新方向。未来白酒发展必将遵循“师法自然”的规律，形成多香型、多流派、多风格、多特色和谐共生的全新格局。

关键词：白酒；浓香型白酒；淡雅；浓郁；差异分析

中图分类号：TS262.31；TS261.4；TS971 **文献标识码：**D **文章编号：**1001-9286(2007)09-0112-03

Analysis of the Difference between “Elegant” Luzhou-flavor Liquor and “Mellow” Luzhou-flavor Liquor

XIE Yu-qiu and XIE Xu

(Shuanggou Liquor Industry Co.Ltd., Sihong, Jiangsu 223911, China)

Abstract: Luzhou-flavor liquor has always been the liquor consumption focus for a long time. It is classified into “elegant” Luzhou-flavor liquor and “mellow” Luzhou-flavor liquor according to its taste. The difference in production techniques and liquor styles of both the two types were discussed in this paper. The development of Luzhou-flavor liquor in the future will surely follow the rules of “natural development” and form a brand new pattern of multiple flavor types, multiple liquor styles, and multiple characteristics but coexistence of liquor product in harmony. (Trans. by YUE Yang)

Key words: liquor; Luzhou-flavor liquor; elegant; mellow; difference analysis

近年来，伴随白酒行业创新意识的增强和科研水平的提高，白酒香型发展出现很大变化，其种类日益丰富。从“清、浓、酱”三大香型发展到“五大”（浓、清、酱、米、其他香型）“六小”（芝麻香、兼香、凤型、药香、鼓香、特型）十大香型，继而演化出今天的十二香型。新的香型以及同一香型中的多种流派还将不断产生。

从我国白酒香型的演变过程看，“浓、清、酱”三大香型是白酒其他香型创新的基础，其他白酒新香型则是三大香型的延伸。如酱香型延伸出芝麻香型，清香型延伸出小曲清香、二锅头、老白干、青稞酒，清浓酱产生了特型，浓与酱产生了兼香型，而浓香型白酒则演化出了两大流派，一个是长江流域以川酒为代表的“浓郁”流派；一个是淮河名酒带上以苏、鲁、豫、皖为代表的“淡雅”流派。

1. 白酒市场的变化分析

1.1 市场上各香型白酒产量所占比例分析

根据相关资料统计，我国白酒市场上各种香型的产量所占比例为：浓香型为 69.13%，清香型为 12.09%（包括小曲清香），兼香型为 7.14%，米香型为 5.0%，鼓香型为 2.96%，凤香型为 1.14%，功能性白酒为 0.71%，特型、老白干

型为 0.57%，酱香型为 0.36%。从市场上白酒产量分析，浓香型白酒产量在整个白酒行业中仍占据主导地位，其消费量是其他香型白酒无可比拟的，证明浓香型白酒消费群体仍占主流。

1.2 白酒消费群体口味变化分析

1.2.1 白酒消费观念的变化

随着社会和经济的不断进步与发展，人们对物质和文化生活水平提出了更高要求，加之新经济的快速发展，酒已不再是生活的必需品、单纯的消费品，而是附加了精神和文化属性的艺术品。白酒消费，已从满足嗜好需求向着更高品位的精神需求转变。人们对质量、品牌、价格、服务的要求不断提高，健康保健意识不断增强，酗酒现象越来越少。白酒消费文化也发生了深刻变化，人们更加重视品质、相信品牌、注重美誉度、关注健康，更看重精神品位，更多人是把饮酒当作一种文化和精神享受。特别在商务、旅游、娱乐、休闲、情感交流、人际交往等社会活动中，酒变成了一种媒介、一种助推剂，人们开始把饮酒作为一种品味生活的乐趣和方式。

1.2.2 白酒消费需求方向的变化

伴随人们消费观念的转变，白酒消费群体更加注重饮

收稿日期 2007-05-29

酒的感受、注重白酒产品的口感。人们把“好喝”作为购买白酒产品的重要依据,不再注重香型。消费选择已经跨越香型的局限,开始由追求“香”转向追求“味”,更加注重产品的“滋味”。针对白酒消费需求多层次、多类别、多样性的差异,要满足不断变化的消费需求,务须不断创新产品个性和特色。将白酒的安全、卫生、健康作为基本需求,将香气幽雅细腻、入口柔和绵甜、入喉圆润舒畅、饮后舒适且副作用小作为研发方向,正在成为白酒生产企业创新产品的核心理念。

由于淡雅口味贴近了市场、迎合了广大消费群体和商务用酒的消费诉求方向,近年来江苏主要淡雅流派浓香型白酒企业每年的销售收入,都在快速崛起,迅速向白酒业的“第一方阵”迈进。这说明浓香型淡雅流派白酒的风味,正受到越来越多消费者的普遍青睐。

2 浓香型浓郁流派、淡雅流派形成的差异分析

原料、曲药、设备以及酿造工艺,对白酒风格形成的重要意义早已成为业界的共识。因此,通过对原料、曲药、设备、工艺等差异性的分析,帮助我们认识不同香型、不同流派风格特征的形成有着重要作用。

2.1 地理环境的差异是形成两大流派的关键因素

众所周知,不同区域的自然环境,会有不同的气候(温度、降雨量、湿度)、土壤、水质、空气等。而正是这些自然环境的差异性,造成了当地微生物区系的差异。不同地理环境,微生物菌群类别、数量均不相同(由于浓香型白酒是开放式生产,制曲就是网罗、富集、繁殖环境微生物;窖池微生物也受环境因素的影响,粮醅在生产过程中也是在网罗、富集环境微生物),因而在不同地理环境下酿酒,会形成不同的酒体风味物质,从而决定了酒体的风格特征。这种地理环境的差异,形成了中国白酒生产的不同名酒带。

同是浓香型白酒产地,长江流域的四川盆地,属亚热带季风气候,地处群山合围之中,冬暖夏热,风微雨多,空气中活跃着大量微生物;而淮河流域处丘陵地带,山岗起伏、雨多风大,夏热冬凉,年平均气温 15°C ,年平均降水量 924 mm ,温和湿润、温湿差比四川大,空气中微生物的种类、数量相对要少。环境条件的差异,带来环境中微生物种类和数量的差异,所以长江流域的四川名酒带微生物丰富,酿造的白酒香气浓郁,形成了浓郁型流派;而江淮流域环境微生物种类、数量相对较少,生产出的浓香型酒淡雅绵柔,形成淡雅流派。尽管江淮流域某些企业选用了五粮酿造,但因地理环境中气候、土壤、水质、空气的影响,所产白酒仍然是淡雅型流派风格。从而可见环境因素是影响白酒风格的关键因素。

2.2 酿酒原料的差异是形成两大流派的又一要素

“粮为酒之肉”。原料是浓香型白酒发酵的物质基础,不同原料拥有不同的成分含量、分子结构和存在形式。因此,使用不同生产原料,其发酵产物必然不同。浓郁型白酒使用的原料大多为高粱、糯米、玉米、大米、小麦5种粮食,而淡雅型白酒则主要以单粮(高粱)酿造为主。在淮河流域

也有借鉴、吸收五粮配料进行技术创新的企业,但由于影响白酒风格特点的因素错综复杂,由于受环境等关键因素的影响,在淮河流域使用五粮生产的酒仍为淡雅型白酒,多粮复合香不过是对淡雅流派白酒风格的一种补充和完善。

“水为酒之血,名酒必有佳泉”。酿酒生产用水的水质也会形成产品风格的差异,不同水质含有不同的金属离子,而这些离子对微生物的生长和繁殖产生重要影响,同时也会影响贮存过程中的酒体变化。不同种类金属离子,与酒中的高级脂肪酸酯会形成不同配位数的胶体,从而影响酒体风格特点,加浆用水的水质也会直接影响白酒的口味。由于长江流域名酒带与淮河流域名酒带存在土壤、环境、水质的不同,势必形成两种白酒的不同风格。

2.3 曲药制作的差异对形成两大流派的影响

“曲为酒之骨”,可见曲药对白酒风格的影响作用之大。曲药是白酒发酵中最重要的糖化发酵剂,由于制曲的原料不同、曲坯形状、大小不同、培养环境条件不同,微生物的种类、数量也有所不同,所积累酶的种类和含量、曲香味也不同。从而在酿酒生产过程中,造成酒中香味成分的不同,最终形成酒体的不同风格。

2.3.1 制曲原料不同

浓郁型白酒曲药用粮以单粮小麦为主,有的添加部分高粱,制成“包包曲”;而淡雅流派制曲所用原料为小麦、大麦、豌豆3种粮食,特别是豌豆的应用,增加了香兰素、香兰酸呈香呈味物质,可给大曲带来清香味,有利于浓香型酒淡雅复合香气的形成。

2.3.2 制曲的形状、大小不同

淮河流域白酒生产企业生产的都是块状曲,与四川五粮液等生产的包包曲有所不同。

2.3.3 制曲温度不同

四川制曲温度在 $56\sim 63^{\circ}\text{C}$,制曲温度高,细菌占优势,霉菌较少,酵母菌少,成品曲的香气也浓。用高温曲酿酒,生产用曲量大,出酒率低,酒的香气就显得丰满浓郁,酒体醇厚;而江淮流域制曲温度在 $53\sim 56^{\circ}\text{C}$,制曲温度比四川要低,酵母、细菌、霉菌皆有一定的数量。用中高温曲酿酒,用曲量低,出酒率高,酒的香气略为单薄,香气显得淡雅。

制曲过程中,由于制曲温度较高,会发生“美拉德”反应。由于“美拉德”的非酶褐变,受温度影响,不同温度条件下,“美拉德”反应的程度不一样,曲的香味也不一样。温度越高,曲香气越重;温度较低,曲香味就淡。采用高温曲酿酒,酒香就浓郁些;而用低温曲酿酒,酒的香气就淡些。所以要做好酒,首先就要做好曲,没有好曲就酿不出好酒来。因而曲药是浓郁流派与淡雅流派形成的又一重要因素。

2.4 生产设备差异对形成两大流派的影响

不同的生产设备,因发酵条件、提取条件的差异,也会影响酒中微量香味成分含量的差异,这是形成酒体不同风味的另一个重要因素。

2.4.1 窖泥生产方法差异

泥窖发酵是浓香型白酒生产的典型、关键性设备,也是影响浓香型白酒质量的主要因素。浓香型酒是汲取了泥土的芬芳才香气四溢。四川建窖用粘土含铝高、粘性好、不渗水、保水性强,因而黄水多。而江淮流域建窖用土含硅高、易渗水,保不住黄水。四川浓郁流派的窖泥生产是利用原老窖泥做母本,在其环境下经发酵培养成熟,而江淮流域的窖泥生产是人工培养己酸菌、丁酸菌等复合菌群接入窖泥中,经发酵培养成熟后使用(因而已酸菌的分离与培养技术进步对推动浓香型白酒发展至关重要)。菌源不同、泥土不同、环境条件不同,对于发酵的窖池设备质量影响巨大,这也是两大流派的最终形成的重要因素。

2.4.2 蒸馏提取设备的差异

蒸馏所用甑桶大小、形状的差异,直接影响酒的提取效果,进而影响酒体的风味,形成酒体的不同风格特征。

2.5 生产工艺差异对两大流派形成的影响

相同的原料,不同的酿造工艺,酿出的酒也会风味不同。浓郁流派与淡雅流派浓香型酒的生产,在生产工艺上也存在诸多差异,主要表现在以下几方面:

2.5.1 生产方法差异

浓郁型浓香型酒的生产,往往采用跑窖生产方式,对窖池内壁水分、微生物种类及数量均会产生一定影响。跑窖分层蒸馏法生产工艺,增加了窖内网罗、富集、繁殖微生物的时间,增加窖内参与发酵微生物的种类和数量,更加有利于强化所酿酒体的浓郁风格,而江淮流域的浓香型白酒,都是采用原窖法生产,即老五甑生产工艺。这样,窖池敞口的时间相对要短,网罗、富集、繁殖微生物的种类、数量就少些,参与发酵的微生物亦少,所酿酒的浓郁程度就淡些。

2.5.2 窖池的差异

虽然浓香型白酒生产所用窖池都是泥窖,但浓郁型白酒的窖池都有较高的窖帽。窖帽越高,它受环境温度的影响就越大,与环境的传热速度就越快,而淡雅型白酒的生产则采用平窖法,主要是受地温变化的影响,与环境散热、吸热的热传导功能相对较弱。

2.5.3 发酵周期的差异

发酵时间的不同,也会对发酵过程中的香味物质变化产生影响,主要表现在发酵时间长,酒醅中的酸酯含量高,所蒸馏出酒的酒体也会浓郁些,有利于形成酒体的浓郁感。因而有的企业把延长发酵周期作为提高产品酸酯含量的重要手段。

一般浓郁流派白酒的发酵周期都在 60 d 以上,而淡雅流派白酒的发酵周期都在 40~50 d 之间,因而浓郁型的发酵周期比淡雅浓香型酒明显要长。

2.5.4 滴窖工艺的差异

浓郁流派浓香型白酒在生产过程中,采用滴窖工艺,发酵过程中的黄水要滴尽,以防止酒在生产中出现黄水味。而黄水正是粮醅在长期发酵过程中产生的,而淡雅流派浓香型白酒,由于发酵时间相对要短些,发酵过程中产

生的黄水量少,不需要滴窖。

2.5.5 窖吹工艺的差异

浓郁流派浓香型白酒生产中,有的在窖内安放一根竹筒,把窖内发酵产生的二氧化碳吹出(窖吹工艺)。窖内二氧化碳浓度降低,会减少对窖内微生物的生长抑制,有利于窖内微生物的代谢,使酒体更加浓郁。而淡雅浓香型酒的生产则没有该工艺。

综上所述,淡雅流派与浓郁流派相比,在环境、原料、曲药、设备、工艺上都存在一定差异性。由于这些差异因素的存在,最终形成了中国白酒的不同香型和流派,极大丰富了中国白酒的类型,满足了消费者的不同需求。

近年来,淮河流域的白酒生产企业对工艺不断创新和改进,使得淡雅型浓香型的酒体更加完美。如双沟的高温堆积发酵、高温润料堆积发酵、特制香醅复合串蒸工艺的创新,洋河、今世缘等多粮酿造工艺的创新等,都为完善淡雅流派浓香型白酒起到了拾遗补缺的作用,使其酒体日臻完美。

3 淡雅流派与浓郁流派酒体风格的差异性分析

3.1 浓香型浓郁流派白酒的风格特点

闻香上浓郁幽雅,是窖香、糟香、多粮香的复合;入口后既绵柔又甘冽,酒体既醇厚又丰满,回味既爽净又悠长。给饮者的感觉是来得快,去得慢,有劲头。

3.2 浓香型淡雅白酒的风格特点

闻香上清淡而幽雅、飘逸而细腻、协调又复合的自然香气,在口味上绵而不艳、柔而无骨、入口舒适、雅而诱人、入喉圆润,给人以心旷神怡的感觉,来得慢而去得快,后劲软,有种飘然而至的感觉。

3.3 酒体风格设计上的差异

浓郁流派更加注重香与味的协调,注重复合香浓郁幽雅、酒体醇厚细腻、回味悠长等特点,而淡雅流派的双沟酒则是以“味”为主,酒体设计主要体现甜、绵、柔、净,而对“香”的要求则是淡雅飘逸。

4 师法自然、和谐共生

我国幅员辽阔,东西南北的消费口味差异性较大,加上白酒市场新的细分不断出现,消费需求差异性更加显著。随着经济的发展,物质的丰富,个性消费的张扬,求新、求异、求优、求变的消费需求呈现多样化趋势,多香型、多流派不同风味产品更有助于满足多样性的消费需求,白酒消费市场将出现百花齐放、百家争鸣局面,幽雅细腻、绵柔圆润、舒适爽净的复合香型的新产品将不断被创新开发,白酒市场将按师法自然的规律,形成多香型、多流派和谐共生、共同发展的繁荣格局,只要坚守保持特色、突出个性、稳中求变的思路,把握消费者的口味变化方向,满足市场消费需求,就能赢得企业快速发展的巨大竞争优势。

本文得到《东方酒业》杂志社总编杨志琴女士的指导,在此表示感谢!