

鲁酒芝麻香的现状及发展

徐希望

(山东兰陵美酒股份有限公司, 山东 苍山 277731)

摘要: 简要介绍了鲁酒芝麻香的研究及发展现状, 分析了制约鲁酒芝麻香发展的因素, 提出了发展鲁酒芝麻香的见解。

关键词: 鲁酒; 芝麻香酒; 现状; 创新发展

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: D

文章编号: 1001-9286(2012)03-0111-03

Viewpoints of the Present Status and the Development of Sesame-flavor Liquor in Shandong

XU Xiwang

(Lanling Meijiu Co.Ltd., Changshan, Shandong 277731, China)

Abstract: The present status and the development of sesame-flavor liquor in Shandong were introduced, the factors restricting its development were analyzed, and some advice were put forward in this paper. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Shandong liquor; sesame-flavor liquor; present status; innovation and development

芝麻香是建国 60 年中国白酒界的创新香型之一, 兼具“浓、清、酱”三大白酒基本香型的特征, 又别具芝麻香风味; 根据在浓、清、酱三香之间所取平衡点位的不同, 芝麻香的风格又呈现出多种微妙变化。可以说, 芝麻香既是多种香型的精华荟萃, 同时又自成一派, 别具一格。

20 世纪 50 年代, 最初芝麻香被发现在景芝白干中, 但是并不稳定, 偶有天成。从 20 世纪 80 年代, 山东景芝酒业和各类科研机构紧密合作, 开始系统研究芝麻香, 从生产工艺、微生物群、原酒贮存、特征成分剖析等方面入手, 做了大量的研究工作。2006 年, 由山东景芝酒业股份有限公司为主起草的《芝麻香白酒国家标准》由国家正式发布, 芝麻香型成为国家认可的香型之一。景芝芝麻香也荣获了“中国芝麻香白酒代表”、“国家地理标志保护产品”、“全国轻工业科技进步一等奖”、“中国芝麻香型白酒领军企业”。另外, 山东扳倒井酒业所独创的“复粮芝麻香型白酒工艺技术”也被中国食品工业协会白酒专业委员会认定为“中国白酒工业优秀创新工程”, 从此芝麻香在山东遍地开花, 成为走出山东的最有力的砝码。笔者针对鲁酒芝麻香研究及发展现状和下一步发展阐述一些个人看法, 供同行参考。

1 鲁酒芝麻香的发展现状

近几年来, 芝麻香为鲁酒发展指明了方向, 推动鲁酒

不断发展, 产量不断增加, 市场逐步打开。通过鲁酒企业多年的开拓发展, 芝麻香白酒现在已经成为高端乃至超高端白酒的代名词, 这些高端产品的市场销售前景普遍较好, 有效地改变了以前鲁酒传统的低端品牌形象。芝麻香让鲁酒企业在做好家门口市场之外, 逐步将触角延伸向全国市场, 开始向中国白酒一线品牌进军。

在 2009 年 9 月 12 日“芝麻香、中国香, 中国芝麻香型白酒发展论坛”举办之前, 中国酿酒工业协会组织来自茅台、五粮液、洋河等企业的 10 多位国家级品酒专家, 在济南对我们鲁酒生产的 20 个芝麻香白酒进行了质量鉴评。专家们一致认为“芝麻香幽雅细腻, 醇厚丰满、绵甜柔顺、典型性突出”, 尤其是一品景芝芝麻香、趵突泉芝麻香、国井芝麻香、五岳独尊芝麻香品质非常优异, 得到了专家的高度赞赏。中国酿酒工业协会决定授予山东景芝酒业有限公司、山东趵突泉酒业有限公司、山东扳倒井集团、山东泰山生力源集团 4 家企业“中国芝麻香型白酒领军企业”的荣誉称号。

2009 年 9 月 12 日, 对于鲁酒是具有里程碑的日子。由山东省人民政府和中国酿酒工业协会主办的“芝麻香、中国香, 中国芝麻香型白酒发展论坛”在济南召开, 山东景芝酒业有限公司、山东趵突泉酒业有限公司、山东扳倒井集团、山东泰山生力源集团 4 家企业正式成为“中国芝麻香型白酒领军企业”。山东省政府首次为鲁酒鼓与呼,

收稿日期: 2011-08-20

作者简介: 徐希望(1970-), 男, 大学, 高级酿酒工程师, 质量工程师, 完成科研项目多项, 其中一项获山东省科技进步三等奖, 发表论文 10 余篇。

全面支持鲁酒的振兴与发展,成为继四川、江苏之后,第三个全面支持白酒发展的省份。

“芝麻香,中国香”的定位使鲁酒真正找到了适合自己的发展方向,如同今天消费者提起酱香型白酒想到贵州,提起浓香型白酒想到四川一样,在不久的将来,消费者提起芝麻香,必然想到山东,鲁酒一定会实现“芝麻开花节节高”的发展局面。

但是,芝麻香白酒由于宣传力度不够,同时价格和工艺等多方面的因素影响,其产品优势没有得到充分发挥。虽然鲁酒芝麻香在全国尚未普及,但笔者认为,从我国白酒发展趋势来看,随着时间的推移和产量的增加及消费者口味嗜好的改变,芝麻香白酒将会有所发展,市场份额将会提高,如目前的浓兼芝麻香白酒、酱兼芝麻香白酒及浓酱兼芝麻香白酒的出现,就很能说明这一点。只要鲁酒企业不断加强省内外市场的开拓力度和企业营销能力的创新,提高芝麻香在全国的影响力和知名度,笔者相信鲁酒芝麻香很快会发展成为全国知名品牌。

2 鲁酒芝麻香的研究现状

40多年来,鲁酒芝麻香型酒经过山东白酒战线广大科技工作者的研究,在其典型风格的认识、微量香气成分的剖析、酿酒微生物的应用、生产工艺的总结等方面,都有着长足的进步和发展,芝麻香白酒典型风格特征的体现也由以前的时隐时现到现在风格的基本稳定,无论是生产实践还是理论研究,都取得了一定的突破性进展。

2.1 感官特征

在感官特征上,鲁酒芝麻香基本确定芝麻香型白酒是位于浓、清、酱三大香型为顶点所构成的三角形的中心位置,既具有清香型的清净典雅,又具有浓香型的绵柔丰满,还具有酱香型的幽雅细腻,综合感官有焙烤芝麻的复合香气。陈香味明显,入口芝麻香味(焙烤芝麻的复合香气)突出,幽雅细腻、香气协调、丰满醇厚、绵甜柔顺、余香悠长、空杯留香持久、饮后令人愉悦舒适、心旷神怡。

2.2 芝麻香所使用的糖化发酵剂

目前,鲁酒芝麻香酒所使用的糖化发酵剂为高温曲或中高温曲,河内白曲(有的还增加了黄曲霉、红曲霉、米曲霉等霉菌)、多种酿酒酵母及生香酵母、多种耐高温的枯草芽孢杆菌及地衣芽孢杆菌等细菌,分别采取麸皮为培养基的麸曲按照一定比例混合使用,即现在所说的大麸结合的工艺。目前,鲁酒芝麻香应用大麸结合的工艺应该说是一个很大的进步。

2.3 工艺特点

鲁酒芝麻香白酒博采浓、酱、清香之长,创新性结合许多现代科技成分,工艺基本成熟。其生产工艺可归纳

为:清蒸续渣、泥底砖窖、大麸结合、多微发酵、四高一长(高氮配料、高温堆积、高温发酵、高温流酒、长期贮存),精心勾兑。其中,“四高一长”是芝麻香型白酒生产工艺精髓,也是酱、清、浓3种工艺的总结。而高温堆积工艺则是芝麻香白酒的重中之重,是微生物菌群之间重新调整、筛选、驯化、培养、代谢的过程,更是酒中呈香呈味物质生成的源泉,由此生产的基酒焦香味非常突出。实践证明,新酒焦香味大,贮存成熟后芝麻香风味典型。

2.4 微量成分

鲁酒企业通过大量的芝麻香酒微量成分的分析研究,分析出了大量种类繁多的吡嗪类、呋喃酮类以及吡啶类、吡喃类、噻吩类杂环化合物成分,这些产物来源于生产过程中的美拉德反应。

从现在的分析与研究表明,芝麻香的微量香气成分的含量大多处于浓、清、酱三大香型的中间位置,而且偏向于酱香型,这也与生产工艺更倾向于酱香型是一致的。形成芝麻香典型风格的香气成分,绝不是一种或少数几种物质,而是大量含量极微、种类繁多、结构复杂、香味特征突出、彼此间相互影响较大的很多种风味物质,它的香气成分与酱香酒一样复杂。

2.5 风格特点

芝麻香型白酒是一种兼具浓、清、酱三大香型白酒特点,而又独具风格、自成一体的创新香型白酒,具有突出的焦香、轻微的酱香,有近似焙烤芝麻的香气。这一风格特点不但已为酒界所公认,而且也现代分析技术所证明。但是在风格特点的典型性上还有待研究。

目前山东的芝麻香白酒大体分为3种风格特点。

2.5.1 清雅型

以景芝神酿和扳倒井为代表。该酒乙酸乙酯含量较高(160~200),己酸乙酯含量较低(50~80),具有清净典雅、醇和协调、芝麻香气幽雅的特点。

2.5.2 馥郁型

以趵突泉芝麻香为代表。该酒乙酸乙酯含量和己酸乙酯含量相当(110~130),与酒鬼酒类似,具有醇厚丰满、幽雅细腻,芝麻香典型的特点。

2.5.3 窖香型

以水浒108酒为代表。该酒在传统浓香型酿酒的基础上,对酿酒原料、窖池、发酵剂进行改进,并经长期贮存而形成芝麻香风格,己酸乙酯含量高于乙酸乙酯,具有窖香幽雅、醇厚丰满、芝麻香风格典型的特点。

3 目前鲁酒芝麻香发展的制约因素

3.1 消费者对鲁酒芝麻香的认可还需要一个过程

2009年,山东白酒消费白皮书上,有92.7%的消费

者表示在不同场所饮用过芝麻香型的山东白酒,可见芝麻香白酒已经在山东市场基本普及,知晓、购买、饮用的消费者基本上与白酒产品的消费者一致。消费者在不考虑价格因素的条件下,芝麻香型的购买率远远超过浓香型,有46.3%的消费者表示将首先购买芝麻香白酒,其次是有33%的消费者表示购买浓香型白酒。

芝麻香的迅速推广并且获得成功,有39.9%的消费者能够在初次饮用过程中品尝出芝麻香味,有38.1%的消费者认为口感比其他香型要好,芝麻香白酒在口感上赢得了78%的消费者的认可。

有34.4%的消费者认为,现在的芝麻香型白酒已经代表山东白酒的品质特征,56%的消费者认为经过一段时间的发展,完全能够代表山东白酒的品质特征。

但是我们还应该清醒地看到,目前鲁酒芝麻香要得到消费者的认可还需要一个漫长的过程。

3.2 对宣传及市场的开发力度不够

鲁酒企业对芝麻香酒的宣传力度不大,一些企业还处于把芝麻香放在概念酒上,不舍得投入。在市场开发上,还是把精力放在低度浓香上。

3.3 典型性不足,口感略有缺陷

笔者认为,由于对芝麻香型酒的典型性影响因素太多,尽管目前生产厂家很多,然而能做到典型性的并不多。

芝麻香白酒之所以被人们所喜爱,是它幽雅飘逸的芝麻香。这种香气的特点是极其细腻、淡雅、极富有飘逸感,这种感觉是所有高档蒸馏酒企业孜孜追求的,同时也是其他香型白酒难以达到和超越的。但是同样存在一些不足,主要是口感淡薄、后味容易有一定的酸、涩、微苦感,欠绵甜。要想使芝麻香型白酒真正地被越来越多的高端消费群体接受为高档酒,必须克服其不足,口感上达到绵甜、细腻、圆润、余味爽净的要求。

3.4 工艺技术研究

芝麻香典型风格的香味物质种类极多、含量微,相互影响极大,决定其风格典型性不是少数几种骨架成分,而是很多含量极微的香气成分。芝麻香的骨架成分含量不高,从而构成了其稀有的淡雅风格:芝麻香复合幽雅、细腻飘逸,入口绵甜细腻、圆润如玉,丰满柔雅、尾味净爽,回味悠久、绵绵不绝。

现在比较广泛的一个说法:芝麻香型白酒是位于浓、清、酱三大香型为顶点所构成的三角形的中心位置。从现在的分析数据以及芝麻香酒的生产工艺特征来看,这句话似乎是对的,但笔者认为不全对:浓、清、酱香是固态法白酒生产的基本方法,其他的固态法白酒也是从这衍生出来的,如兼香、凤香、特香等,但是芝麻香能这样说吗?

能用浓、清、酱3种香勾兑出芝麻香白酒吗?

所以说,在生产工艺技术研究上还有许多不解之谜,需要进行进一步的研究。

3.5 消费价格预期偏高

目前,鲁酒芝麻香酒的价格确实偏高。比如复粮芝麻香国井酒(500 mL)售价2008元,“景芝神酿”精品酒(650 mL)售价2008元,芝麻香趵突泉白酒(650 mL)定价1580元。影响鲁酒芝麻香白酒发展的重要因素是产品的价格和消费者的心理预期、承受能力是否一致。2009年山东白酒消费白皮书显示,有一半以上的消费者认为芝麻香白酒目前定价偏高,影响了自身的购买消费。从消费价格预期的角度来讲,37.6%的消费者认为芝麻香的理想价格应在51~100元之间;31.7%的消费者认为在21~50元之间为合适;13.8%的消费者认为在101~200之间合适;而目前超过1000元以上的仅占0.9%。

显然,大部分消费者对芝麻香白酒的价格的心理预期与现实价格存在较大的差距。专家们也认为,目前的价格确实处于高位,但是这与芝麻香的生产周期、产品特性、以及产品定位有很大的关系,不能单纯对价格做出过高或者过低的断语,而应该从整个香型产品的发展过程中考察其定价问题。

3.6 鲁酒芝麻香发展的参差不齐

目前,鲁酒企业约有40家左右生产芝麻香白酒,可以说处于起步阶段,但是发展的不平衡性比较突出。宣传、市场投入等不一致,更加可气的是在高端芝麻香起步的今天,一些鲁酒企业竟然打出3~10元的芝麻香瓶装酒,这不是砸鲁酒自己的饭碗吗?

4 对鲁酒芝麻香发展的个人看法

4.1 企业及政府行业协会牵头,全力发展鲁酒芝麻香

下一步鲁酒企业要加强省内外市场的开拓力度和企业营销能力的创新,不断提高芝麻香在全国的影响力和知名度,以增强鲁酒品牌的整体竞争优势。政府及行业协会也要行动起来,全力支持鲁酒芝麻香的发展。目前,山东政府及行业主管已经把芝麻香和低度浓香作为鲁酒的发展方向。提出重点发展“泰山”、“兰陵”、“景芝”、“扳倒井”、“古贝春”、“琅琊台”、“孔府家”七大集团,争取在3~5年的时间内,使山东芝麻香白酒的产量发展到2万t,并培育年销售收入过20亿元的企业2家;年销售收入过10亿元的企业4家。

4.2 真正突出鲁酒芝麻香的风格特点

目前,“健康、理性、个性”的现代生活理念决定了“绿色、健康、安全、时尚”已经成为时代的主流。人们追求清新典雅的生活,强调的是其乐融融的氛围,对酒的消费要

(下转第117页)

量考虑而愿意支付额外费用,培养消费者的品牌忠诚度,从品牌和知名度上获得销量与收入的同步提升。

4.3 完善葡萄酒地理保护的法律法规建设

地理标志保护最重要的是在国内保护好本国产品。TRIPS 规定,各成员无任何义务保护在来源国不受保护或终止保护或不再使用的地理标志。这就是说,本国不受保护的地理标志,其他成员也无义务保护。WTO 法律文件中 TRIPS 协议是对地理标志进行保护的最新、最全面和最权威的的国际公约。TRIPS 对地理标志保护的的范围、方式、层次以及可以采取的手段都进行了规定,这对于已是 WTO 成员的中国不仅有借鉴意义,而且有约束力。所以我国地理保护制度的构建既要体现地方性即首要的任务是保护好本国的产品,还要履行好自己的国际义务。欧盟的地理标志保护制度发展的较早也是最成熟的区域立法,其法律制度、保护水平以及保护方式都是最先进和最具操作性的。而且欧盟的地理保护战略收到实实在在的成效,尤其是在其传统的优势领域——葡萄酒行业内达到全面成功,不仅取得其他国家的地理标志保护,而且将其写入 TRIPS 协议。中国要在加强国内立法的同时,积

极在 WTO 框架内进行国际谈判,签订双边与多边协议,促进国际合作,从而加强本国的影响力以促进对本国产品的保护。目前来看,已经取得初步成效,2006 年启动了中欧 10+10 个产品的互认试点项目,2009 年 12 月,国家质检总局批准在我国境内对法国干邑葡萄酒实施地理标志产品保护。由国家质检总局与法国农业部在 2011 年 1 月于北京共同举办中法食品文化及地理标志交流高峰论坛,2011 年 9 月,由农业部与欧盟驻华代表团共同举办的中国—欧盟农产品地理标志登记保护国际研修班在北京开班。这些活动推进了地理标志领域的合作与交流。

参考文献:

- [1] 陈代,战吉成.近十年来亚洲国家葡萄酒产业格局变化及主要国家葡萄酒竞争力的演变分析[J].酿酒科技,2011(6):122.
- [2] 王仕佐,黄平.论中国的葡萄酒文化[J].酿酒科技,2009(11):136.
- [3] 赵小平,苗荣.农业现代化视角的欧盟地理标志法律保护研究[J].山西大学学报,2011(4):113.
- [4] 吴彬.我国地理标志法律保护模式的冲突与完善措施[J].华中农业大学学报,2011(4):112.
- [5] 马志国.西部知识产权保护战略[M].北京:知识产权出版社,2006:135.

(上接第 113 页)

求是口感绵柔、饮时轻松、饮后舒适、不易醉、醒酒快,同时香气幽雅怡人,入口绵柔顺喉。鲁酒芝麻香要在风格特点上满足消费者的追求。淡雅、细腻、幽雅、复合的芝麻香,其他香气只能是对芝麻香起辅助、烘托、修饰作用,不能掩盖或者影响芝麻香。因为芝麻香白酒的香气成分是由数量众多、含量极微、相互影响较大的风味物质构成,这些物质形成的香气淡雅迷人,是芝麻香之所以高雅的重要因素,如果窖香、酯香等这些香气比较浓郁的话,极易破坏芝麻香型白酒天然、迷人的淡雅香气。

4.3 不断进行工艺技术创新

芝麻香是一个创新酒种,在现代科学技术日新月异的今天,无论是菌种、生产工艺、生产设备、理论知识水平还是感官质量风格都不能固守原来的水平而不变。现代固态发酵技术、微生物基因工程、现代化的生化反应器、现代代谢控制理论、分析手段与仪器等相关技术都在快速发展,消费需求、消费观念都在不断地变化着,应当跳出行业看行业,运用一切技术成果来发展芝麻香型白酒。鲁酒行业都说芝麻香型白酒是现代技术集成度最高的酒种,但是这绝不能停留在口号上。当然,对于芝麻香酒的生产工艺、微生物、微量香气成分的剖析、美感度的提高是一个艰苦的过程,还有无数的未解之谜需探索,这更需

要我们不断地应用新科技成果,具有更加开放的思想,而不是因循守旧。

芝麻香型是一个创新香型,它的诞生来自于创新,完善于创新,发展也同样缘于创新,唯有不断地创新才能真正赋予它强大的生命力,才能与时俱进,不断地被发扬光大,也才能真正地被越来越多的消费者推崇。

当然,鲁酒芝麻香还要在做好家门口市场之外,逐步发展、延伸向全国市场,开始向中国白酒一线品牌进军,在价格、市场运作、宣传等上全方位进行不断创新和发展。

5 小结

中国白酒经过上千年的发展,至今已经形成三大主流流派,分别是黔酒的酱香、汾酒的清香、川酒的浓香,鲁酒芝麻香无论从科技含量、还是从产品质量上来说,都有潜力撑起中国白酒第四极。鲁酒具有得天独厚的香型优势、地域优势、技术优势、品牌优势、文化优势等,必将使鲁酒芝麻香走向中国酒业的高端。

传承的是文明,创新的是未来,不管过去、现在还是将来,没有过硬的品质就不能打造一流的品牌,振兴民族产业靠的是真功实料、稳健经营、创新发展。我们期待鲁酒芝麻香这颗酒苑奇葩香飘中华,享誉世界。●