

# 四川浓香型白酒感官风味的市场化

曾祖训

(成都市青羊大道8号成都花园9-3-801,四川 成都 610072)

**摘要:** 人们的消费正在从有形的消费品转向“花钱买体验”、进入个性消费体验的经济时代。随着社会经济的发展,白酒的消费更加走向理性化、个性化、感情化的多元化消费,在浓香型白酒的消费、研究过程中,对酒的风味要求也在变化,正在从感性提高到理性认识,从低品位到高品味的变化,从感官分析到基础研究、生产工艺的研究等变化。在保持浓香传统的经典风味基础上,融合不同香型工艺,研发生产新产品,以适应人性化的市场需求。

**关键词:** 浓香型白酒; 感官; 风味; 市场化

中图分类号:TS262.31;TS261.4

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2009)12-0104-02

## Marketization of the Flavor & the Taste of Sichuan Luzhou-flavor Liquor

ZENG Zu-xun

(Chengdu Garden Building 9-3-801, Qingyang Rd, Chengdu, Sichuan 610072, China)

**Abstract:** The consumption habit of people turns from tangible consumer goods to sensory experience, which means the coming of the experience economy era. With the development of social economy, liquor consumption has marched into diversified consumption age including rational consumption, personalized consumption, emotional consumption. Accordingly, the requirements of the taste and the flavor of Luzhou-flavor liquor has been changing from perceptual to rational understanding, from low taste to high taste consumption, and from simple sensory analysis to comprehensive research on production techniques. New Luzhou-flavor liquor products have been developed on the basis of keeping classic characteristics of traditional Luzhou-flavor liquor by integrating the features of the liquor of other flavor types, which could meet the requirements of the market. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** Luzhou-flavor liquor; sensory; flavor; marketization

从消费观念理解当今社会已进入“体验经济”时期,人们的消费正从有形的消费品转向“花钱买体验”、进入个性消费的体验经济时代,马斯洛的需求理论也是这样指出的:人的基本要求满足后,追求的就是个人目标实现的需要,是为了满足“被尊重的需要”和“自我实现的需要”,也是寻求基本享乐和奢侈享乐的需求。

中国浓香型白酒的感官要求,从第三届全国白酒评比制定出的浓香型白酒的口感要求:“窖香浓郁、绵甜甘冽、香味协调、尾净香长”,至今已有30年了。随着社会经济的发展,人们物质文化消费的提高,白酒的消费更加走向理性化、个性化、感情化的多元化消费时代,对待风味因素的变化,正从感性提高到理性认识,从感官的分析到生产工艺的研究,也是从低品位到高品味的变化过程。

### 1 如何保持浓香传统的经典风味

浓香风味的形成,经过几代人多年的艰苦努力,依靠技

收稿日期:2009-10-26

**作者简介:** 曾祖训(1931-),男,四川人,大学,历任四川省酒类科研所所长,国内贸易部酒类质检中心主任,教授级高级工程师。第五届全国白酒评委专家组专家、国家级评酒员,中国白酒协会常务理事,四川省第二、三届科技顾问团顾问,四川省酿酒协会常务理事、专家组长,现任省酒类专卖局科技顾问。主要成果:从事食品检验和白酒气相色谱分析方法研究,完成有“甜菜制糖洗净效率”、“山羊奶加工”、“液态白酒质量提高”、“白酒醇酯分析”、“四川小曲白酒香型”等科研项目研究,获省部级科技进步二等奖5项、三等奖2项。发表科技论文20余篇,1992年起享受国务院颁发的政府津贴。

术进步、微生物研究应用、工艺的改革创新。我们只能在此基础上,与时俱进,提高和完善,从过去吃香转变为吃味的研究,从燥辣、味杂转变为醇和爽净,谐调自然。从追求“顺口”到高端产品。过去是“窖香浓郁、味浓厚、饮后尤香”。现在追求是“窖香幽雅”,“窖香、糟香、陈香复合谐调”,“醇绵圆润”,“舒适爽净”。

四川省几个国家名酒,它们所具有的传统风格已深深的扎根于稳定的消费群中,其基本风格没有变,并开发出新品种,以适应时代变化和满足个性化的需求。

继承和发展传统工艺,还是要以提高己酸乙酯为首的香味物质为目标,提供纯净优美的酒体。才能为浓香型白酒的发展提供广阔的空间。

### 2 融合不同香型工艺,研发生产新产品

近年,各香型工艺间的相互应用,如原料的清蒸,延长发酵期,采用中高温曲,高温堆积,合理应用双轮底串

蒸工艺,重视贮存期等措施。为开发新品种、新风味提供条件。

明确白酒不仅是消费品,又是礼品,还是精神文化艺术的收藏品。追求高质量、高品位、风味个性化、香味复合化,是当前时尚生活的追求。

酒体醇和度的优美是中国白酒的特色,也是各种蒸馏白酒最基本的追求目标,这一概念的核心是酒体的醇和、圆润。如何做到香与味的融合、谐调,这对指导白酒尝评与勾调,有重要的指导意义。

时尚追求香气的幽雅、舒适,表现出自然发酵的“滋味”,从酒的醇和、绵甜、圆润、谐调、爽净上去体现产品的高质量,给人以美的享受。

通过不同工艺的相互融合,许多企业创造出深受群众喜爱的口感,以个人的理解,如:以多粮香组合,口味全面著称,有的表现出传统的典雅浓香、圆润、味长,有的以多粮幽雅的香气、谐调、甜陈、净爽的特点,有的以浓香型淡雅带陈香、味绵柔、醇香,有的突出陈年老酒的组合香味,以陈香为主体的年份酒等等的风格特色。

四川几个名优酒在努力塑造醇和高雅的品质,其他酒也在发展,如江苏的绵柔型、安徽的兼香型、北方的清香型的复合口感、山东芝麻香型酒的研究以及张峰国等提出:多香韵、多滋味、多层次、多功能的理念等等。

强调贮存的应用和研究,是提高白酒醇和度的基本措施。并对此加大投入,扩大酒厂的贮存功能。当前,酿酒工艺的综合利用和研究正在大力开展并已建有工业化的车间。有条件的科研中心,正开展着白酒卫生指标的研究等,这些说明白酒业科技进步的表现。

### 3 适应人性化的需求

由于社会消费意识的进步,生活方式和节奏的变化,以人为本,白酒与人体健康的关系更为重视,饮酒后的“体征”表现,即白酒醉酒度的课题已提上日程,这是“人性化”和“美好享受”的要求。是从总结白酒香味成分过渡

到人体感受的研究,是对高品质酒的一种检验,是饮酒与健康的重要组成部分,是白酒质量发展的战略要求,也是具体战术措施。

中国白酒醇和度的优美品质,已逐渐被世界所认识,通常说:“饮中国白酒不会醉”,当然这是指不同酒种相对而言或是相同酒量的比较。但反映出一个很重要的信息,中国白酒与众不同的重要特色。

醉酒度是指饮酒后,对人的精神激活程度,既要满足美好的享受,又不至于影响工作,影响健康。从具体表现来讲:要求酒入口时不辣嘴、不刺喉、醇和爽净、谐调自然,饮酒过程醉得慢,醒得快,酒后不口干、不上头,感觉清新舒适。醉酒度是指酒样注入小白鼠的动物实验,与同等条件注入相同浓度纯酒精实验醉酒时间的相对百分比。现在还未见到哪个品牌做出了公示。

四川水井坊酒业公司,颁布采用饮用水与饮用酒的双重国际标准,对酒质进行严格检验,说明他们对酒质卫生要求的高标准、高质量,使消费者十分放心。也为行业做出导向。

现已发现酒中对人体有利的多种功能性因子,古代就有“酒为百药之长”,以酒为药或配制药方近千副,为中国养生文化的瑰宝。在社会上树立“适量饮酒有益健康”,倡导“科学健康饮酒新生活”理念,使人与酒的关系升华至一种新的境界,饮酒行为更趋于理智,以和谐、健康的酒文化促进社会的安定,保障人民生活的进一步健康、安全。

### 参考文献:

- [1] 曾祖训.浓香型白酒感官风味的探讨[J].酿酒,2007,34(2):3-4.
- [2] 曾祖训.白酒醉酒度低的产品是消费者的新追求[J].酿酒科技,2008,172(10):115-116.
- [3] 徐占成,等.中国名酒剑南春中有益人体健康的物质种类和作用[J].四川酿酒,2008,(3):
- [4] 曾祖训.白酒勾调技术的进步与发展——忆白酒改革开放30年[J].酿酒,2009,36(3):3-5.

## 稻花香白酒生产技改再发力

本刊讯 据笔者从稻花香酒业公司了解到,该公司与中船重工第710研究所共同开发的酒库计算机管理系统进入试运行阶段,该系统采用信息化技术对布局分散的酒库实施动态管理,实现了各种数据的综合利用,仓库管理以及白酒调配师足不出户,只需鼠标轻轻一点,规模庞大的酒库库容及所有参数一目了然,查询理化分析数据、查看酒体设计方案、分析并跟踪酒质动态变化等,登录该系统瞬间即可完成,大大提高了公司生产管理效率。

与此同时,该公司启动的25万吨白酒自动生产管理控制系统升级改造工程也已渐入尾声。由于稻花香酒业近年来的超常发展,原有的白酒自动生产管理控制系统已经无法满足公司的持续发展。为此,该公司开展了大规模的技改工程,对系统硬件和软件进行升级。同时,通过采用先进的实时动态流程显示,建立面向用户的操作界面,使系统投入运行后能实现“少人值守,生产过程全自动”,以满足年生产25万吨优质白酒的生产需求。

目前,新增的5个1000吨酒罐已完成安装施工、调试、测试等工作,已投入正常使用。新增的8个600吨的基酒罐已完成安装施工,管道及配套部分施工已接近尾声,8~9月对部分安装完成的设施进行调试、测试。调味库新增的4个300吨酒罐安装正在施工。将各操作员站之间通过以太网组成完整的光纤网络,已基本完成安装及测试工作。(肖承厚,赵鹏,张觅)