

“兼香型”的由来和发展

陶家驰

(湖北省酿酒工业协会,湖北 武汉 430000)

摘要: 论述了“兼香型”白酒的产生和发展过程;“兼香型”白酒对中国白酒产业发展的贡献。

关键词: “兼香型”白酒; 产生; 发展; 贡献

中图分类号: TS262.3; TS261.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2010)06-0054-01

Origin and Development of Mixed-flavor Liquor

TAO Jia-chi

(Hubei Liquor-making Industry Association, Wuhan, Hubei 430000, China)

Abstract: The origin and the development of mixed-flavor liquor was introduced and the contributions of mixed-flavor liquor to the development of liquor-making industry in China were discussed in this paper. (Tran. by YUE Yang)

Key words: mixed-flavor liquor; origin; development; contribution

1 “兼香型”的由来

1978年冬,在北京市郊昌平区昌平酒厂召开的全国第三届评酒会筹备工作会议,笔者有幸参加会议,并和一些酿酒界的老专家同吃同住在酒厂招待所达一个星期之久。

关于白酒类的评酒,因为在第二届全国评酒会上对白酒采用混合编组评比排名评法,其结果引发了严重教训,所以决定第三届品酒会的白酒评法必须采用分香型、分类别进行评比。会上,以秦含章先生为首的几位老专家积极主张香型划分不要禁锢于传统的“清、浓、酱、米”四大香型,可将具有不同风格的地方特色知名的酒种单列为新香型来参评,有利于白酒业兴旺繁荣,“百花齐放”。在20世纪70年代,湖北、湖南两省的“二白”(“白云边”、“白沙液”)都同在“中南五省酿酒技术协作组”,两个酒所采用“浓酱”相兼的生产工艺大致相仿,产品都具有“浓头酱尾”的风格特征,称为“兼香型”白酒。多次在中南地区技术协作会议上获得好评,进而“二白”两酒在全国也有了一定的知名度。因此,“兼香型”具备了单列的新香型参评的条件。笔者理所当然成了“兼香型”单列参评的积极鼓动者。会上几乎参会的所有领导和专家对此都表示认可,将“兼香型”列为白酒香型的第五类香型。但是周恒刚先生坚持认为对具有“浓酱兼香、浓头酱尾”的白酒可以作为一种新香型来划分,却不赞成用“兼香型”来命名此新香型。其理由是名曰“兼香”则泛指任意两种香型相兼,

“浓”、“酱”相兼的酒风格很好,但“清”、“浓”相兼则不宜,“清”、“浓”二者乃“水”、“火”不容。会上就新香型的命名问题请示潘裕仁局长最后定夺,决定用“其他香型”的名称,今后新香型成熟一个再命名发展一个。

在全国第三届评酒会上,湖北“白云边”酒评为“其他香型”类白酒中的第一名,获得国家银质奖、国家优质酒称号。这成了湖北省酿酒工业的大事,是湖北省酒类产品获国家奖“零”的突破。也使“白云边”酒得到省委、省政府的高度重视。为了从“其他香型”的“另册”中“跳”出来,为了给“兼香型”正名,在“白云边”酒获奖后的几年间,当时处在计划经济的条件下,湖北省酿酒行业主管部门协助“白云边”酒厂易地扩建;扩能增产;科研立项;人才引进;组织国内知名专家到酒厂进行技术诊断等大量组织和协调工作。省标准局正式立项制订全国第一个“兼香型”白酒产品的省级标准。省科协和中国食品科技学会鼎力支持省食品科技学会召开全国兼香型学术研究会。秦含章先生在学术会议上还发表了白酒香型风格的命名应以原产地来命名的观点,介绍了若干国外酒种的先例,中国白酒也曾采用“汾”型、“泸”型、“茅”型的命名法。“白云边”酒产地在湖北荆州、楚国古都也可称为“楚香型”。泸州酒厂赖高准厂长在会上曾高度评价“浓酱”相兼的成功之处,称赞“浓头酱尾”犹如高档浓香陈酒的陈香味风格,可称为“陈香型”。百家争鸣的学术会议召开是湖北兼香型白酒发展中的里程碑,也大大促进了湖北全省“兼香型”

(下转第56页)

收稿日期:2010-04-29

作者简介:陶家驰,高工,现任中国食协白酒专业协会技术委员会专家顾问;湖北省酿酒工业协会顾问;湖北省酒类流通协会顾问。曾历任湖北省轻工厅食品处处长和食品办主任;湖北省食品酿酒公司总经理;中国食品科技学会常务理事;湖北省食品科技学会理事长;中国酿酒工业协会常务理事;中国白酒协会副秘书长;湖北省酿酒工业协会会长。

表1 46 %vol 口子窖成品酒样测定结果

加碱量 (mL)	消耗 H ₂ SO ₄ 数 (mL)	总酯结果 (g/L)		相邻加碱量 之差 (g/L)
		测定值	平行样的平均值	
15.00	2.35	2.231	2.228	
	2.38	2.225		
20.00	6.82	2.319	2.321	0.093
	6.80	2.323		
25.00	11.40	2.389	2.387	0.066
	11.42	2.385		
30.00	16.05	2.446	2.443	0.056
	16.08	2.440		
40.00	25.75	2.448	2.448	0.056
	25.75	2.448		
50.00	35.65	2.496	2.494	0.006
	35.67	2.492		

表2 65 %vol 口子窖基础酒总酯测定结果

加碱量 (mL)	消耗 H ₂ SO ₄ 数 (mL)	总酯结果 (g/L)		相邻加碱量 之差 (g/L)
		测定值	平行样的平均值	
25.00	0.00			
	0.00			
30.00	2.25	5.012	5.012	
	2.25	5.012		
40.00	11.68	5.142	5.140	0.128
	11.70	5.138		
50.00	21.20	5.255	5.255	0.115
	21.20	5.255		
60.00	31.00	5.319	5.322	0.067
	30.97	5.324		
70.00	41.10	5.329	5.328	0.006
	41.12	5.326		

2.3 试验结果比较

2.3.1 从 65 %vol 口子窖基酒和 46 %vol 口子窖成品白酒中总酯的测定结果的比较中看出,随着加碱量增加,测定结果越准确,越接近真值。

2.3.2 46 %vol 口子窖基酒中总酯含量不超过 3.00 g/L 时,加碱量为 50.00 mL,其结果最准确,最接近真值;65 %vol 口子窖成品白酒总酯含量不超过 6.00 g/L 时,加碱量为 70.00 mL,其结果最准确,最接近真值。

3 结论

根据口子窖酒中总酯含量的测定,结果表明,随加碱量的增加,测定结果更准确,越接近真值。

参考文献:

- [1] GB/T10345—2007,白酒中总酯的试验方法[S].
- [2] 于兰.白酒中总酯分析应注意的问题[J].酿酒科技,2009,(6): 116-117.

(上接第 54 页)

白酒的工艺技术的成熟和推广发展。到 20 世纪 90 年代初期,湖北省在多个市、县级酒厂通过技术改造发展“兼香型”白酒生产,在全国也约有 30 家酒厂开发了具有“浓酱”相兼风格的“兼香型”白酒产品。

1994 年,第四届全国评酒会上,“兼香型”正式作为单列的香型酒种参评,并有 3 个“兼香型”白酒(白云边,西陵特曲,玉泉酒)获得银质奖、国家优质酒称号,为我国“兼香型”白酒后续的大发展起到示范和引领作用。

2 “兼香”白酒的发展

浓酱“兼香型”白酒继承和发扬“浓”、“酱”二大传统香型的风格优势,既有“浓香型”香、甜、爽、净的特点,又有“酱香型”幽雅细腻的酒体风格。具有高尚风格的“兼香型”白酒深受广大消费者喜爱,从而使“兼香型”白酒很快在全国各地深入推广和普及。进入 21 世纪,“兼香型”白酒的生产和销售几乎遍及全国各省、区,特别是在湖北、湖南、东北三省,苏皖地区发展最快,产量最大。近年来,

“兼香型”白酒生产的大型企业有白云边酒厂、口子窖酒厂、酒鬼酒厂(前两年将“兼香型”改名为“馥郁香型”)、玉泉酒厂等,每个酒厂的年销售量都有数亿元之巨。如今在酿酒企业中直接从事生产实践和科学研究的熊小毛总工、张国强总工为代表的知名专家,他们在“兼香型”白酒的生产工艺完善;产品质量提升;感官风味优化;微量成分剖析以及酿酒微生物的研究等相关方面都取得了丰硕的成果。2009 年“浓酱兼香”型白酒产品国家标准正式颁布,也表示了我国兼香型白酒已发展成为一个成熟的新香型。“兼香型”白酒从 20 世纪 70 年代初期开发至今经历了近 40 年的发展历程,成为我国白酒行业中科学创新的一个范例。当今,我国白酒行业中还有其他几个新香型的的确立,都为古老的、传统的中国白酒行业增添了新的活力,使我国白酒产品更加丰富多彩,为白酒消费者提供更多的物质和精神享受,推动了我国白酒行业的持续健康发展。●

第五届豫酒发展高峰论坛在郑州举行

本刊讯:4月24日至25日,河南省酒业协会七届五次理事会(扩大)会议暨第五届豫酒发展高峰论坛,在郑州金质大酒店隆重举行。河南省有关领导、著名白酒专家沈怡芳等白酒专家、各酒企代表知名酒商、新闻媒体 500 多人出席,在认真总结 2009 年协会工作的基础上,发布“2010 我们一起喝豫酒”的倡议书,对振兴豫酒充满信心。(小小)