

酱香香自苦寒来

——红花郎酒的酿制、鉴评与欣赏

蒋英丽 陈小林 程 伟 陈世斌

(四川郎酒集团公司酒体设计室,四川 古蔺 646523)

摘 要: 酱香典范的代表之一及国家名酒——红花郎酒产于川南边陲赤水河流域内的二郎镇。以米红粱和小麦为原料,优质郎泉水为酿造用水,采用“四高一长”的独特酿造工艺,特殊自然酿酒环境,得天独厚的洞藏贮存和科学的酒体设计,精湛的勾调技术勾调而成。其以酱香突出,幽雅细腻,丰满味长著称。(孙悟)

关键词: 酱香型白酒; 红花郎酒; 酿造; 鉴评; 欣赏

中图分类号: TS262.33 TS261.4 TS971 **文献标识码:** B **文章编号:** 1001-9286(2005)07-0041-04

Production, Evaluation and Appreciation of Maotai-flavor Liquor-Honghualang Liquor

JIANG Ying-li, CHEN Xiao-lin, CHENG Wei and CHEN Shi-bin

(Liquor Body Design Office of Lang Liquor Group Co., Gulin, Sichuan 646523, China)

Abstract: One of the typical representative of Maotai-flavor liquors and the National Famous Liquor-Honghualang Liquor is made in South Sichuan province (Erlang Town in Chishui River Region). The liquor is produced with red sorghum as raw materials and quality Lang Spring water as production water by specific production techniques of “Four High and One Long”. The special liquor-making environments, the unique natural cave storage process, the scientific body design, and the perfect blending all made the liquor in possession of mellow and elegant taste, enjoyable long aftertaste and strong Maotai-flavor. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Maotai-flavor liquor; Honghualang Liquor; production; evaluation; appreciation

作为我国最独特的酒种,酱香型白酒的酿制源远流长。其酱香典范的代表之一——红花郎酒产于川南边陲赤水河流域内的二郎镇,自古以来这里酿酒历史悠久,其酿酒活动和饮酒嗜好可追溯到秦汉时期。早在 2000 多年的汉代,蔺境内赤水河沿岸一带便以生产“枸酱”而出名。据《史记·西南夷列传》记载,汉武帝建元六年(公元前 135 年),唐蒙受命出使夜郎经过赤水河流域时,当地人用自酿的“枸酱”招待他。唐蒙回到长安,把“枸酱”进献给汉武帝品尝,汉武帝大加赞赏,从此“枸酱”成为朝廷贡品直至唐代。枸酱,为何物?据考证,它是一种低度甜酒,文献讲:“酱,醢也,酒以和酱”。由此可见,2000 多年前,赤水河沿岸一带便已是酒香之地了。这一点还可以从“夜郎旁小邑”出土的陶制酒器得到证明。

早在清末民国初,郎酒就以其“香、甜、醇、净”的内

在品质,借助于当时赤水河流域有利的水路运输,沿赤水河——长江运销全国,当时市值每斤约一个大洋,在国内和南亚一带声名远扬。从其工艺的历史发展来看,据考证,北宋年间二郎滩一带出现了酿制酱香的优质大曲——“凤曲”;明代时赤水河流域形成了“回沙工艺”的酿酒方法,这正是酱香型白酒生产工艺形成和不断走向成熟的历史过程。“凤曲”指高温曲;“回沙工艺”则指二次投粮、七轮取酒的酱香酿造工艺。郎酒正是应用古法“凤曲法酒”和“回沙工艺”精心酿造而成,并经天、地宝洞 3 年以上的贮藏,以其“酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久”的独特风格得到了消费者所喜爱。并在 1984 年被评为中国名酒,1989 年蝉联中国名酒,之后在历次白酒盛会上均得到酒界专家及同仁的高度评价。作为酱香典范之一的红花郎酒,其酿造方

收稿日期 2005-05-17

作者简介:蒋英丽(1968-),女,大学本科,郎酒集团公司厂长助理,四川省第五届、第六届白酒评委。

法继承了传统的酱香生产工艺,精选优质小麦、米红粱和甘冽清香的郎泉水为原料,半成品酒经大型天然溶洞(天宝洞和地宝洞)长期洞藏,醇化老熟后在技术人员的精心勾调下,其高贵的品质才得以完全表现。

1 复杂的工序、特殊的地理条件成就了其卓越不凡的内在品质

1.1 选料

红花郎酒在生产用料上十分讲究,它根据自身的工艺特点和长期的经验积累,特选用云贵高原及川南种植的米红粱和小麦为原料,这种米红粱颗粒饱满,大小均匀,壳少皮薄,淀粉含量多,是酿造酱香型酒的好原料,可使酒体更加醇厚,酱香风格更加突出。从理化上分析:单宁含量少,糖化时间短,出酒率高;在淀粉中有 95 % 左右为支链淀粉,吸水性强,容易糊化,非常适宜根霉的生长与糖化,发酵中产生复杂的香味物质,酒体丰满醇厚。这可从高粱成分(表 1)和工艺参数(表 2)^[1]中看出。

表 1 高粱成分及品质检测结果 (%)		
成分	北方红粒种高粱	川南米高粱
淀粉	63.8	62.46
支链淀粉	75.79	94.42
单宁	0.50	0.16
蛋白质	3.77	8.92
水分	13.50	12.76

表 2 不同类型高粱工艺参数测定结果		
项目	北方红粒种高粱	川南米红粱
饱和吸水量(g/100g 粮)	266.5	114.6
特定吸水时间(min)	178	125
吸水膨胀率(%)	58.6	23.4
糊化温度(℃)	80	70

表 1 表明,川南米红粱在酿制名优白酒上的优势是非常明显的。从植物生长环境来看,云贵高原及川南工业污染甚微或无污染,无霜期长(赤水河流域年平均在 260 d 以上),四季分明,日照充足,热量丰富,气温差异大,米红粱淀粉含量高,水分少。可见云贵高原及川南种植的米红粱对酿酒非常适合,对红花郎酒品质的稳定和提高起到了很大的作用。这正体现了人们常说的“水为酒之血,原料是基础”的道理。

1.2 优质的水源

白酒生产是微生物繁殖及酶活动的过程。此间,都必须有水的参与,水是生命的源泉,也是酿酒的主要原料。古人对酿酒用水极为重视,总结出“湛洗必洁,水泉必香”的经验。故有“佳酿必有佳泉”的说法。

红花郎酒生产,以郎泉水作为酿造用水。它源于二郎大山,经上千米之厚的地下喀斯特岩层缓慢浸润净化,使郎泉水冬暖夏凉、清澈透明、甘冽清香而微带回

甜。有诗云:“出自幽深处,天生便沁香。水清泉且冽,酿就酱香郎”,足见其天然生成,水质稳定,是酿酒的理想水源。市、县有关专家和相关部门曾多次对其水质进行检测,证明郎泉水为优质矿泉水。

1.3 独特的酿造工艺

红花郎酒的生产工艺不同于浓香型酒的续糟发酵工艺,它的酿制方法为:采用高温大曲,两次投粮,高温堆积,石窖泥底的发酵窖池,8 次加曲发酵,7 次蒸馏取酒,每月一个次别,各次酒单独长期贮存。这一生产工艺十分强调时令季节,端午踩曲,重阳下沙(投粮),端午扔糟,其间需一年时间方能生产一批沙。具体说来就是:①每年端午节前后开始用小麦高温制曲,重阳前结束。因为伏天气温高,湿度大,空气中的微生物种类、数量多且活跃,有利于高温大曲培养。并且在培养过程中要求曲温高达 65~69℃,在这一时节制曲能很好地保证高温大曲的质量。②重阳开始投粮,此时正值秋高气爽时节,故能有效控制酒醅入池温度,发酵平缓适度,能较好地控制 1、2 轮次酒的出酒率,为次年春暖花开时 3、4、5 轮次大回沙酒的生产打下基础。③经重阳下沙,每轮一月,8 轮加曲发酵,7 次蒸馏取酒后,时令又到端午(次年)前后,一批沙的生产接近尾声,开始丢糟,故称其为端午扔糟。这样可有效地避开对酿造极为不利的炎热盛夏,充分体现其科学性。这一复杂的生产工艺其自身的特点,即“高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温流酒、长期贮藏”。这“四高一长”,为红花郎酒独具魅力的个性、丰富的文化底蕴奠定了基石。

1.4 特殊的酿酒地理环境

赤水河畔的二郎镇,位于川黔交界的高山深谷之中,这里山清水秀,草木葱茏,重岩叠嶂,气候湿润温和,四季分明,特殊的气候和环境为酱香型酒有益微生物种群的生长和繁殖创造了良好的自然条件,是酿造优质酱香酒的必要基础条件。在工艺中高温堆积的过程,也是网罗空气中、晾堂上酿酒有益微生物及其大量繁殖的过程,其种群和类别与红花郎酒的质量风格密切相关。

1.5 得天独厚的贮存条件

长期贮存是酱香型白酒生产工艺的特点之一。经“回沙工艺”酿出的普通酱香型白酒,一般需要贮存 3 年以上,才能组合勾调出厂;而红花郎酒则对其基酒的贮存有严格的规定,贮存时间必须在 10 年、15 年(产品载明时间)以上。

红花郎酒长时间的贮存对贮酒空间要求非常大。为此,郎酒厂老一辈酒师们独具慧眼,在 20 世纪 70 年代几经反复论证,将造物主留给人类的礼物——美酒河畔五老峰半山腰的两个天然大溶洞用来贮藏美酒。现在这

两个具有酒界奇观之称的郎酒天然大型藏酒库——天宝洞和地宝洞,上承壁立千仞的二郎大山,下临蜿蜒流转的一线赤水。洞内总面积约 1.42 万平方米,被称为“神州第一洞藏”,1999 年曾获上海大世界基尼斯之最,洞里冬暖夏凉,常年保持 19℃ 的恒温。上万坛洞藏美酒,瓮坛列阵,仿若秦俑。坐年听月,默然醇化,有“修仙炼道”之神韵。

在洞壁密布“酒苔”,滋生着成百上千的有益于酒醇化的微生物,红花郎酒贮于洞中,经年累月,自然老熟,幽雅纯正。经研究,洞内贮存的酒体和洞外自然老熟的酒体相比,前者香气更加柔和、优美,酒体更加细腻、协调、丰满。

1.6 科学的酒体设计、精湛的勾调技术

采用独特工艺酿造并经长期洞藏的酱香基酒,酒体醇厚细腻、酱陈香突出,但对红花郎酒的生产来说,这只能是完成了前期的基础准备工作,还需要专业的勾调技术人员付出艰辛的劳动。

郎酒集团公司拥有一支技术过硬、能力强的勾调技术专业队伍。这支队伍由取得国家或省级评酒委员资格的专业技术人员所组成,老、中、青结合,在国家级评酒委员、四川白酒专家杨大金总工的带领和精心指导下,这些中、青年技术骨干熟悉酱香型白酒的生产酿造,继承和发扬了传统的酱香型酒勾兑调味技术,为红花郎酒的开发和酿造、勾调提供了强有力的技术保障。

充足而丰富多样、风格迥异的各种酱香调味酒为勾调技术人员提供了表现的舞台。他们在多年的磨练中不断总结经验,在提升红花郎酒品质的同时也不断提高了自己的能力和技术。为了生产出优质的酱香调味酒,他们长期深入一线,指导生产,采用特殊工艺,生产出酱香、窖香、醇甜等多种专用调味酒,经天、地宝洞多年贮存,在勾调时很好地起到了“四两拨千斤”的作用。可以说,精湛的勾调技术是靠技术人员的水平来支撑的,充足而丰富多样的调味酒和这些技术人员都是生产红花郎酒的资源优势。

1.6.1 熟悉掌握 1~7 轮次酒、各种风格的单体酒的特征

由于酱香型白酒在生产过程中不同的车间、不同的班组生产出的半成品酒质量风味不同,在对红花郎酒进行酒体设计之前,技术人员必须对已达到贮存期的几百个酱香基础酒逐一取样尝评、分析,对其香气、口感、风格、理化卫生指标等参数了如指掌,熟悉它们在贮存期间的变化规律,不断总结其在勾兑生产中的作用。

1.6.2 先进行小样勾兑实验,对小样进行仔细的品尝和分析

根据基酒的口感特点和色谱骨架成分,通过详细周

密的计算、多次的小样实验、仔细的尝评来确定红花郎酒最佳的酒体方案。这不仅要求技术人员有扎实的理论知识,还必须结合市场,及时把握市场的消费趋势。

1.6.3 小样放大样后,选择合适的调味酒进行调味

对大样进行调味前,必须对可使用的几百甚至上千坛酱香调味酒的风格特点熟悉掌握,选择恰当的调味酒来调味。在调味酒的使用上,还应该考虑其持续性和稳定性。此外,还要不断及时总结经验,要记住当基酒出现什么样的偏差时,用哪一类调味酒最为捷径和最为有效。

2 红花郎酒的鉴评

作为酱香型国家名酒中的高端产品,红花郎酒以其“酱香突出,幽雅细腻,丰满味长”的高贵品质赢得了消费者的喜爱,在国内享有极高的知名度。但是,酱香型白酒和浓香相比,市场占有率远赶不上浓香型白酒,浓香型白酒的市场占有率在 70% 以上,究其原因,除了品牌宣传、经营管理方式、市场运作手段、地域饮酒嗜好等原因之外,对如何培养酱香消费群体、培养科学而合理的品评方法也是一个很重要的原因。倡导消费者对红花郎酒科学合理的品评,在品尝其高贵品质的同时认真体会其丰富的文化底蕴,对红花郎酒的进一步发展、正确认识红花郎酒的特征有着重要的意义,能起到更好的促进作用。

红花郎酒都具备了 10 年以上的贮存期,幽雅细腻,陈酱香味突出,饮用时如果是“豪饮”;“一口闷”,那是体会不到其舒适的陈酱香和幽深的意境的。要体会红花郎酒的高贵品质,按品酒的程序,得眼观其色,鼻闻其香,口尝其味,然后综合看风格。

2.1 红花郎酒色的鉴评

无色透明,是对一般普通酱香白酒产品的基本要求。

微黄清亮透明,是具有一定年限的酱香型白酒的基本色泽。

微黄晶亮透明,是红花郎酒特有的色泽,指酒液微黄、晶莹清澈、透光度极好,令人产生“山中高士晶莹雪”的感觉。

2.2 香的鉴评

将酒杯端在手里,离鼻子 1~2 cm,吸气进行初闻,认真体会其舒适的陈酱香、复合香的幽雅、柔和芬芳。其陈酱香来自于陈酿 10 年以上的年份,其柔和芬芳来自于特殊的贮存方式——天地宝洞的贮存。酒液进口后体会其前香的幽雅,后香的悠长,空杯一段时间后再反复嗅闻其复合香的持久性。

酱香较突出、回香较长,是一般普通酱香白酒的基本评语,指酒体还不够芳香。

酱香突出、陈味较好、回香悠长,是具备了一定年限的酱香型白酒香气的基本评语。

酱香突出、陈味舒适柔和、复合香优美,幽雅,回香悠长,空杯留香持久,是红花郎酒特有的香气,反复嗅闻令人有意境幽深的感觉。

2.3 味的鉴评

酸、甜、苦、涩等味是白酒的基本口味。酒液进口以后,要品尝这几种味的整体协调性,认真体会红花郎酒酒体的醇厚细腻的感觉、尾净爽口的特点,初尝后则可适当加大入口量来鉴定其回味悠长的特点。

酒体醇和、较协调、回味较长,是对一般普通酱香白酒的基本要求。

酒体醇厚、较协调、较丰满、回味长,是对具备一定年限的酱香型白酒味的基本评语。

酒体醇厚、细腻协调丰满、尾净爽口、回味悠长,是红花郎酒所特有的味感。

2.4 格的鉴定

格,就是酒体的风味风格,是酒体色、香、味的综合印象,它是酒中各种微量香味物质达到一定比例及含量后综合阈值的具体表现。红花郎酒作为酱香的典范代表,酿造、勾调技术十分完善,规模生产,酒质非常稳定,其酒体柔和醇厚,酱陈香香气馥郁,使饮者慢慢沉醉于其中,饮后不上头,即使稍有过量也没有什么不适的感觉。

香味组分较协调,具有酱香型白酒的风格,是对一般酱香型白酒的基本要求。

香味组分协调,具有酱香型白酒的明显风格,是对具备一定年限的酱香型酒的要求。

香味组分协调,具有酱香型白酒独特风格。这也是红花郎酒特有的风格。指酒体中的各种组分协调、合理,典型性突出。

3 红花郎酒外观的欣赏——神采飞扬的喜庆形象

在文学中讲究“内容与形式的完美结合”。红花郎酒超凡脱俗的内在品质,理应有典雅优美的外观形象与之匹配。

3.1 创意性设计

红花郎酒瓶以红色为基调强化郎酒个性,瓶形经 105 道工序精心打磨,特别引进英国低温红 24 K 砂金花 24 K 亮金压边,充分体现了红花郎酒的非凡品位。该瓶在设计时特别注意了陶瓷酒瓶的防伪功能,并彻底解

决了防伪与渗漏问题,这在陶瓷酒瓶中尚属首创。

3.2 协调的视觉效果

红花郎酒以其精美的外观形象、鲜艳而热烈的“中国红”色彩和细致考究的做工给人以“精致典雅、新颖舒适、鲜艳喜庆”的感觉,不少人将之收藏和作为装饰陈设。因此,红花郎酒在 2004 年 3 月荣获由全国糖酒会会务领导小组办公室和《名酒世界》杂志社联合颁发的中国酒业包装创新大奖——“最佳视觉效果奖”。2004 年 10 月荣获中国工业设计协会设立的最高奖项——“2004 中国优秀工业设计奖”。

红花郎酒以卓越的品质、喜庆而优美的形象展示出酱香之典范,非凡的品位,堪称名酒中的极品。2004 年 1 月 9 日,在中国食品工业协会白酒专业委员会举办的首届中国白酒科技大会上,红花郎酒以其精美、典雅、新颖、适宜、喜庆的包装和“酱香突出,醇厚净爽,优雅细腻,回味悠长,空杯留香久”的独特风格,在春色满园的白酒中脱颖而出,大放异彩,赢得了众多白酒界泰斗、专家、评委和酒界同仁的一致称赞。经审定,红花郎酒被中国首届白酒科学技术大会指定为荣誉产品。

4 合理的价格定位

在长期的生产经营活动中,郎酒人始终恪守“诚信、务实、业绩、创新”的经营理念。以“诚”当头,合理定价。目前,红花郎酒以 10 年陈酿和 15 年陈酿两种产品设计,其市场定位为:10 年陈酿以 200 元的价格抢滩中端市场,15 年陈酿以 400 元的价格冲击高端市场,可谓客观地以质定价。

总之,红花郎酒之所以成为酱香典范,有以下几方面的原因:一是赤水河流域二郎镇特殊的自然地理条件和气候环境;二是历史长期形成的、成熟的酱香酿造工艺和勾调技术;三是得天独厚的贮存条件;四是优质的酿造用水——郎泉水。她作为白酒中的高端产品,其高贵的品质经得起历史的考验,经得起时间的磨练。

红花郎酒产生于数千年绵延兴盛的酒香地带,承千年古法酿制,天然溶洞长期贮藏,历经千锤百炼而深具酱香典范的高贵品质;配以鲜艳而热烈奔放的精美包装,充分体现了红花郎酒的非凡品味,融合神采飞扬“中国郎”的品牌形象和至诚至信的产品定位,必将引领时尚、引导消费、成为酒林一颗璀璨夺目的明珠。

参考文献:

- [1] 周恒刚,徐占成.白酒生产指南[M].北京:中国轻工出版社,2000.