

透视互助青稞酒独特风格的成因

赵生玉,王 芳

(青海互助青稞酒股份有限公司,青海 互助 810500)

摘 要: 互助青稞酒的独特风格,源于 5 个独特因素,即地理环境、酿酒原料、大曲配料、生产工艺及产品风格独特。

关键词: 互助青稞酒; 风格; 成因

中图分类号:TS262.4;TS261.4

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2011)07-0076-03

Investigation on the Formation of the Special Styles of Huzhu Highland Barley Wine

ZHAO Shengyu and WANG Fang

(Huzhu Highland Barley Wine Co.Ltd., Huzhu, Qinghai 810500, China)

Abstract: The special styles of Huzhu highland barley wine were dependent on five special factors including geographic environments, wine-making raw materials, Daqu ingredients, production techniques and unique wine styles.

Key words: Huzhu highland barley wine; styles; formation

青海互助青稞酒有限公司位于青海省东北部的互助县威远镇地区。威远,在藏语中叫“诺木斗”,意思是“森林之地”,这里森林茂密,是游牧族居住的地方。

据《青海通史》记载,互助青稞酒酿造始于明代中后期,经历了几百年的历练,不断发展壮大成为今天的规模。互助青稞酒以高原特产的无污染青稞和纯天然优质古井水为原料,在继承传统生产工艺的基础上,融合现代先进科学技术精心酿造而成。产品清亮透明、清雅纯正、绵甜柔和、醇厚丰满、回味怡畅,特别是加温饮用更感芳香,饮后头不痛、口不干、醒酒快,具有青稞酒清雅的独特风格。1992 年 8 月,全国著名酿酒专家高景炎、沈怡方、高月明等来公司考察时,对青稞酒给予很高的评价,互助青稞酒被誉为“高原明珠,酒林奇葩”,并总结出了 5 个“独特”,即地理环境独特、酿酒原料独特、大曲配料独特、生产工艺独特、产品风格独特。

1 生产地理环境

自古佳境出美酒,青海互助青稞酒有限公司地处素有“中国乌拉尔”之称的祁连山东段南麓一块山峦环抱、地势平坦、地肥水美的三角洲,地理坐标介于北纬 36°30′~37°9′和东经 101°46′~102°45′之间,属大陆寒温带气候,冬季受西伯利亚季风和寒流的影响,夏季受东南沿海台风影响,全年平均气温 5.5~7℃,年日照时间 2600 h,

无霜期为 120 d 左右。年降水量 500 mm 左右,年相对湿度 65 %左右,年均风速为 0.9 m/s。在这里,四面环山,形成一个天然盆地地势,祁连山湿润洁净的空气为这里带来充沛的雨水和清新的甘露,高原特有的灿烂阳光使冬无严寒,夏无酷暑,一年四季凉爽宜人,很适宜青稞的生长,被誉为青稞的故乡。公司处于群山环抱,林区密布,泉清水美,湿润洁净、得天独厚的自然环境,周围所形成的独特生物圈,造就了酿酒所必需的一切条件。厂区内植物种类众多,这些植物群落与厂区内的微生物群落富集于一起,使酿酒过程中的风味物质富集在植被中,不被风吹走,微生物不断得到驯化并同生产中的微生物进行循环,从而形成生态循环的小气候和良好的微生物区系生态环境,十分有利于互助清香型青稞酒的酿造。公司曾搬到青海省省会城市西宁,离开了这独特的地理环境,结果产不出正宗的互助青稞酒,而又重新搬回原地址,说明这里的独特地理环境最适合酿造清香型的互助青稞酒。

2 酿造原料

2.1 青稞

拥有独一无二的地理环境,并不意味着能百分之百的酿造出好酒,只有采用独特的酿酒原料,才有可能酿造出世界名酒。正如泼尔多拥有赤露珠葡萄,勃良第拥有黑比诺葡萄,而青海互助有全世界独一无二的高寒无污染

收稿日期:2011-04-19

作者简介:赵生玉,女,白酒研发员,主要从事互助青稞酒的酒体设计。

的青稞,并采用此青稞为生产原料,酿造出独特的互助青稞酒。生产原料青稞淀粉成分独特,含有74%~78%的直链淀粉,有些甚至接近100%,青稞籽粒中粗蛋白质含量约为10.1%, β -葡聚糖5%,其余的20%中包含水分、纤维和一些微量元素。研究表明,青稞淀粉的灰分、粗蛋白、粗脂肪含量均高于小麦淀粉。青稞含有8种人体必需的氨基酸,其含量高于玉米;被认为是胰岛素激活剂的烟酸含量是玉米的2倍。青稞籽粒中的粗蛋白质,在发酵过程中形成香味成分。在所有谷物种类中,青稞是唯一的蜡质型脂类高于玉米和水稻的谷物,青稞类脂中的非皂化成分被认为具有增进身体健康和抗衰老的作用。青稞脂肪中,还含有 γ -亚麻酸,其具有抑制胆固醇的作用,青稞中还含有对人体有益的微量元素,如:钙、磷、铁、铜、锌、硒等矿物质元素。

为了从源头保证青稞酒的品质,公司还建立了自己的有机原料基地,与农户签订订单,实行“基地+农户”、“企业+基地”的产业政策,鼓励农户大量种植青稞、豌豆,统一优良品种,标准化和规模化种植,为生产优质青稞酒提供有效保证。

为了保证产品质量,青稞在粉碎前必须进行筛选、除尘、除杂,选用的辅料均需清蒸后使用,以排除辅料中的邪杂味。

2.2 水

自古有好水的地方出好酒,互助青稞酒原料的独特性还体现在酿造用水方面。在培菌、酿造、勾兑过程中,水质的好坏直接影响到酒体风味特征的形成和产品质量的稳定。互助青稞酒酿造用威远堡的优质古井水,这口井的水是由县境北部龙王山的冰雪融水与天然涌注的泉溪相汇合,经过数十里的地下潜流,通过砾石粉、粘土岩、细沙、细沙岩等渗透、过滤、积累到威远古井中,井水纯净甘甜、软硬适中,是酿酒的上好水源。

3 制曲配料及工艺

互助青稞酒采用中低温大曲作为发酵剂。大曲以优质的青稞和豌豆为原料,按特定的比例配比后,进行混合粉碎,原料混合均匀后,用辊式磨粉机磨2次,第一次较粗,第二次较细,曲粉粉碎度要求以通过40目筛孔的细粉不超过30%为宜。再进行拌料,拌料用40℃左右的水,水分为26%~36%,拌料均匀后,原料温度达到23~26℃,要求混合后以捏成团不粘手为原则,采用机械搅拌,原料均匀吸水后,再采用制曲机踩曲,要求曲块六面光滑、四角饱满无缺,无白心和干面点,软硬适宜,手按曲坯不松散,结实,薄厚一致。发酵培菌中把好“三关”,即上霉关、大火关、收火关;“两则”,即冷热对调、轻重对

调、软硬间调、软曲放顶层、热曲放两边、冷曲放中间的翻曲原则和前缓、中挺、后紧的升温控制原则。曲块挂衣良好,微生物由表及里不断挺进且生长良好,曲心水分蒸发干后进行入库贮存、陈放。

互助青稞酒生产过程采用生料制曲、固体制曲,各种微生物是其形成独特风格的原因之一。生料制曲过程,网罗和富集了适合于生料生长的野生菌群,大曲在生长过程中,通过翻曲,微生物群不断盛衰交替,强化了大曲菌类。在培曲过程中产生的酵母菌及霉菌孢子在操作中于空气中落下后附着于曲坯表面进行聚集繁殖,从而达到一定的糖化率。大曲产生的香兰素和香兰素酸,赋予了互助青稞酒清香味和曲香味,形成了互助青稞酒的独特香味。

4 制酒工艺

4.1 发酵设备

窖池的质地、活力大小、能力强弱对酒质风格的形成有着举足轻重的作用。互助青稞酒属青稞清香型白酒,其生产中均采用花岗岩条石窖为发酵设备,这与浓香型白酒的发酵设备老窖完全不同,也与其他清香型白酒的发酵设备有很大区别,其他清香型白酒采用陶瓷缸、水泥池、内衬玻璃或陶瓷板等作为发酵设备。都说窖池越老,烧出的酒越好,可互助青稞酒的窖池是经过不断创新,不断改进形成的。从早期的土窖、砖窖、直到今天的花岗岩酒窖,每一次变化都给青稞酒的品质带来质的飞跃,这是互助青稞酒酿造工艺的独特之处。互助青稞酒属青稞清香型白酒,讲究香气清雅、口感爽净,发酵过程中的微生物种类不能太多太杂,以免影响清香的纯正。发酵设备必须定期清理干净,避免产生其他杂菌和其他香型微生物,以保证青稞酒特有的清香风味;而且清洁的酒窖还能避免产生对人体有害的物质,保证了酒体的品质。花岗岩制成的酒窖质地坚韧,不仅便于清理,保持酒窖的清洁整洁,还能够很好地维持发酵时所需要的温度和湿度,这也是互助青稞酒风味纯正、清雅爽净的原因所在。

4.2 工艺独特

互助青稞酒是400多年传统工艺与现代生物工程相结合的产物。互助青稞酒利用优质青稞为原料,加入精心培养并储存3个月以上的青稞大曲粉,采用“清蒸四次清”工艺,在花岗岩条石窖中,严格按生产工艺要求进行纯粮酿造,在储酒罐中贮存老熟1年以上,尤其是高档酒要贮存3年以上,甚至要10年以上,然后在勾调时,按档期对所选用的到期基础酒用分子筛、生物膜等先进的技术进行处理,最大限度减少白酒中的杂醇油、甲醇等影响人体健康的杂质,采用微机勾调系统定性、定量的控制酒

中各种微量成分的含量及相互比例,结合勾兑师的感官品尝进行调配,最终形成互助青稞酒香气纯正、清雅,口感柔和、绵甜、悠长爽净的独特风格,这是形成青稞酒独特风格的关键所在。

在生产过程中,蒸料时将堆积润好的原料进行清蒸,避免原料中的邪杂味带入酒中,保证酒质清香纯正,蒸料前先将底锅水煮沸,将润好的原料均匀装甑,要求做到“轻”、“匀”、“散”,经蒸煮的原料熟而不粘、内无生心,有粮醅清香,无邪杂味。酒醅入窖发酵时,先将发酵窖池内的杂物清除干净,并用清水将窖池清洗干净,保持窖内清洁卫生,大楂入窖酸度控制在标准范围内,保持适宜的温度和水分。待酒醅全部入窖后,将酒醅表面踩平拍光,用无毒塑料布压紧封严,盖好麻袋和封窖木板,不准出现漏气、烧糟等现象,并保持窖池清洁卫生,以免影响酒的质量;发酵期间,窖池主要控制窖表面密封层的管理,发酵温度的变化要符合“前缓、中挺、后缓落”的规律。发酵过程中要勤踩窖边,经常检查盖窖塑料布是否破烂及密封情况,如有以上现象要及时踩窖和密封,以免杂菌感

染,形成烧糟,影响正常发酵和酒的质量。酿造是一个复杂的过程,注意管理好每一工序的细节,青稞酒的独特风格也就体现出来了。

5 产品风格

互助青稞酒属青稞清香型白酒,但在口感、理化指标、微量成分等方面又明显不同于其他清香型白酒,诸多微量成分的构成形成了自己独特的风格。到目前为止,从白酒中共检出香味成分256种,经检测互助青稞酒中含有196种微量成分,青稞酒中这些微量成分的量比关系赋予互助青稞酒清雅纯正、绵甜柔和、醇厚丰满、回味怡畅的独特风格。

参考文献:

- [1] 朱弟雄,涂向勇.黄山头大曲独特醇甜型风格成因初探(一)[J].酿酒,2010(6):28-32.
- [2] 舒春光,次村多尔杰,周练军.青稞酿酒的技术要素[N].华夏酒报,2007-10-12.
- [3] 独特窖池酿造驰名美酒[N].西海都市报,2009-06-11.

2011年国家级白酒评酒委员年会在成都召开

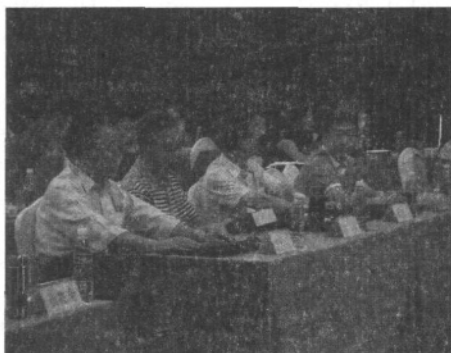
本刊讯 2011年国家级白酒评酒委员年会于2011年6月21日至23日在四川成都召开,全体国家评委参加会议。会议由中国酿酒工业协会主办,四川省酿酒协会承办。会议由中国酿酒工业协会白酒分会秘书长赵建华主持,中国酿酒工业协会理事长王延才,中国酿酒工业协会黄酒分会秘书长沈振昌,四川省酿酒协会会长崔兆全,副会长陈吉福、罗文全,副会长兼秘书长杨俊,副秘书长朱晓锦,全国著名白酒专家沈怡方、栗永清、徐占成等出席会议。

四川省酿酒协会会长崔兆全致辞,介绍了四川省白酒业的情况,2010年四川省白酒业实现了“126”目标,销售收入突破千亿元大关,产量突破200万吨,利税突破260亿元,今年的形势仍然走好。

本次会议的重点是检验“白酒自动化品评系统”和培训全国评委对“白酒自动化品评系统”的应用能力,同时,检评目前市场畅销的创新型白酒,予以系统分析,指导白酒产业发展。中国酿酒工业协会白酒分会副秘书长宋书玉对“白酒自动化品评系统”进行了详细的解读和辅导,全体评委通过实战演练,使白酒品评方法和水平得到新的提升。计算机品评新技术的特点:(1)评酒结果更好地体现科学、合理、公正和公开,并且快速、准确。(2)使评酒委员集中精力对样品进行准确的判断。减少计算和书写评语工作。样品的最终得分是反映这个样品品质的核心。也就是有效的实现白酒感官数据化。(3)使白酒感官评语与感官数据有机融合,集中、准确反映白酒品质。(4)通过品评完善对工艺和产品质量的正确改进建议,增加了产品优、缺点的语言描述。(5)感官指标确定为9项,各分项结合感官标准设定分值。(6)固定分值与感官描述紧密结合,不设定范围,便于掌握,同时便于实现感官质量标准化。(7)采用给分制,而非扣分制方式。(8)各分值选项除去陈味外全是必选项。(9)总分在答各分值是及时显现和变更,便于品评人员思考样品最终分数。(10)品评结果包括样品总分,各分项得分,感官描述,质量优缺点。(11)品评结果统计多样化。(12)不仅对成品酒可以进行计算机感官品评,也可以应用到基酒验收和勾调工作之中。对于指导产品质量提高,工艺技术提高,尤其是勾调技术的提高意义重大。

王延才理事长讲话指出,创新产品的品评,是为企业提供借鉴和参考。计算机品评新技术的运用是对评酒系统进行改革、完善,使评酒逐步规范化和标准化,并建立起专门的感官品评术语体系,总体思路 and 方向得到大家认同,本次活动是成功的。

会议总结了“白酒自动化品评系统”在运行过程中出现的不足,将进一步完善。会议强调了评委纪律,通报了相关事项。(小雨)



与会白酒专家



会场