

古井贡:重塑高端白酒品质标杆

众所周知,目前白酒企业的市场竞争异常激烈,真正能够脱颖而出的不多。自2008年横空出世至今,古井贡酒·年份原浆系列产品一直风靡大江南北。在“年份原浆”的带动下,正在影响、改变和推动着中国白酒高端市场竞争的新格局。

肖明 梅骅

上吉之地成就佳酿之源

古人研究认为:乾坤聚秀之区,阴阳汇合之所,龙穴砂水,无美不收,形势理气,诸吉咸备,山脉水法,条理详明,洵为上吉之壤。可见,地理环境也有着博大精深的学问和神秘价值取向。

亳州古井镇就是这样一个适合酿造美酒的上吉之壤。它地处东经115°53'—116°49'、北纬32°51'—35°05',属于南北气候过渡地带,苏鲁豫皖文化交界,黄河淮河交汇,是暖温带半湿润气候区,主要表现为季风明显,气候温和,光照充足,雨量适中,无霜期长,四季分明,春温多变,夏雨集中,秋高气爽,冬长且干。这里地势平坦,土质以砂壤黑土为主,其次是潮土、棕壤土类,适宜各种草本植物生长,自古中草药和高粱、小麦、大麦、豌豆等农作物发达。

由于适合农耕,这里有了最早的人类居住。3700多年前,成汤王在此建都,史称“汤都亳”,为商朝第一都。1990年,在这里考古发掘的“尉迟寺”为国内目前保存最为完整、规模最大的原始社会聚落遗址,被史学界称为“中国原始第一村”,距今约5000年,属大汶口文化时期。在该遗址发现了20多种类型的酿酒和饮酒器具。中国的酿酒史因此向前推进了近1000年。亳州也因此被认为中国酿酒的最早发源地之一。

在独特的地理气候环境和长期的



酿酒车间刚刚酿出的原酒

酿酒传承共同作用下,这里形成了独具特色的酿酒微生物群落。这些微生物群系中包含经现代分离技术鉴定确认的“哑铃”状芽孢杆菌。这种“哑铃”状芽孢杆菌在代谢过程中,不仅能够产生大量的呈香物质,如乙酸乙酯,还产生一系列有益的中间代谢产物,从而确保了酒质口感的丰满度和柔和度。这是古井作为淡雅浓香型白酒代表的主要原因。

所谓药酒同源,亳州独特的地理环境,气候特征、土壤水质等孕育了酒

和中药,二者又共同促进了人类的健康发展。正如专家所言:在白酒行业,很多企业纷纷绞尽脑汁挖掘自身产品和人体健康的关系,而对于古井贡酒·年份原浆来说,由产地决定的健康基因与生俱来,并得到了现代科学的证明——考察发现,古井镇含水地层为粉砂及黏土层,地层中钾、碘、溴、硅、钙等微量元素含量较高,属于优质饮用水,对人体有较高的医疗保健作用。

这是上帝对古井贡酒的恩赐。2003

年,古井贡酒首批获得国家质检总局原产地域产品保护,同年,与原产地域保护相辅相成的古井贡酒国家标准也经国家质量监督检验检疫总局和国家标准化管理委员会批准发布。这意味着古井贡酒有了自己的国家标准。分析认为:古井贡酒之所以能最早在白酒行业成为国家地理标志保护产品,并拥有了自己的国家标准,关键在于古井镇独特的生态环境以及由此决定的卓越品质。同一种工艺,同一种做法,离开古井其地酿酒,酒质就大为逊色。

千年传承独特酿造工艺



公元196年,曹操将家乡的九酝春酒及酿造方法进献给汉献帝刘协,并上表《九酝酒法》:“用曲三十斤,流水五石。腊月制曲,正月冻解。用好高粱,三日一酿,九日一循环,如此反复……臣得此法,酿之,常善。今谨上献。”从此,《九酝酒法》便在曹操的家乡亳州流传下来。1800多年来,一代代亳酒人在传承九酝酒法的基础上不断将其发扬光大。

1959年,地方政府整合当地最大酿酒作坊——自明代传承而来的公兴槽坊,成立国营古井酒厂。1963年,古井贡酒第一次参加全国评酒会,便以“色清如水晶,香醇似幽兰,入口甘美醇和,回味经久不息”的独特风格被评为国家名酒,并高居第二名。这是东部黄淮板块第一个国家名酒,被世人誉为“酒中牡丹”。此后古井贡酒又连续

三次入选国家名酒。至此,古井贡酒四次蝉联国家金奖,被世人津津乐道。

建厂50多年来,古井人站在祖先的肩膀上,采用古法传统,结合现代科技成果,在长期摸索的基础之上,研究创新出年份原浆酒独特酿造工艺,一道道科学而缜密的工序,确保了古井贡酒·年份原浆“色清透明,窖香幽雅,醇厚爽净,谐调丰满,余味悠长,浓香纯正”的独特酒体风格,被消费者清新的描述为“好喝不上头,喝多醒得快”。

古井贡酒·年份原浆的独特酿造工艺可以总结概括为八大特点:

第一:九酝酒法。《九酝酒法》是古井贡酒酿酒秘笈,传承至今已有1800多年,是国内有文字记载的最早酿酒法。

第二:无极之水。“无极之水”语出《九酝酒法》。“无极水,取自井中三尺

以下,性温,质清。”位于古井集团厂区的千年古井,据历史考证始建于公元532年,其含水层属于粉砂与黏土层,PH值为7.7,钾、碘、溴、硅、钙等有益微量元素含量较高,水质清冽甘爽。

第三:桃花春曲。《九酝酒法》载:“桃花开时制曲,花凋曲成。制酒,味幽香”。酿制古井贡酒·年份原浆所采用的桃花春曲,只在桃花盛开时制作,此时空气温暖、微生物活动旺盛,方可制作出最好的酒曲。

第四:明代窖池。“千年老窖万年糟”,古井贡酒·年份原浆是在有500年历史的明代窖池“功勋池”中发酵而成。功勋池中含有大量古井“神泥”,栖息着600多种有益微生物,是中国白酒老窖池检测分析数据库限量板库之一。

第五:双择标准。古井严格按照两

大工艺标准,通过富有经验的酿酒技师,以手工方式对优质原酒进行筛选。

第六:原酒窖藏。每瓶古井贡酒·年份原浆所采用的原酒都要经过择层取酿,择时摘酒的纯手工工艺,仅取其精华部分,送入常年温度保持在4—10℃的地下酒窖窖藏多年,再经国内顶级白酒大师精心调制,最终方成美轮美奂的年份原浆美酒。

第七:原生态酿造环境。古井贡酒·年份原浆的产地亳州,属于暖温带半湿润气候,季风明显,气候温和,阳光充足,雨量适中,相比其他地区,这里的气候和产出的粮食作物更适合酿酒。2003年,古井贡酒被国家质检总局认定为原产地域保护产品;2008年,古井酒文化博览园获批国家AAAA级旅游景区,属于白酒行业首家获此殊荣。

第八:高科技与传统工艺完美结合。通过技术创新酿造的古井贡酒·年份原浆,在保证浓香纯正的基础上,避免了酒体的兼香混杂,完美体现了“纯正原浆,手工酿造”的工艺精髓,并代表了白酒健康型的发展趋势。

八大特点精彩绝伦,一脉相承,保证了古井贡酒·年份原浆的卓越幽雅的品质内涵,为中国白酒混乱的年份酒市场正了名,树立了高端白酒品质标杆,开创了中国特色白酒的新纪元,古井贡酒·年份原浆也因此被称为中国白酒原浆级年份酒的典范。

足年份原酒成为产业稀缺资源

古井贡酒·年份原浆卓尔不群的高贵品质,不仅得益于古井镇独特的地理环境,更与古井强大的原酒产能和储备有关。

作为中国老八大名酒之一,古井贡酒的酿酒产能一直稳居行业前列。1959年古井建厂之初原酒产能为6000吨。1979年,第一次扩产后达8000吨。此后古井贡酒又经过多次扩建,分别为:1984年第二次扩建达18000吨;1989年第三次扩建达30000吨;1993年古井进行了第四次大规模的扩建,此后,原酒产能达40000吨,在当时位居全国第一。2012

年9月9日,古井贡酒生态产业园投产庆典仪式举行。该产业园是安徽省861重点建设项目,总占地面积80万平方米,总投资约为23亿元。项目建成后,古井原酒产能将达到10万吨。

酒是陈的香。刚酿出来的原酒经长期储存后慢慢凝定精华,使酒体醇厚,香味纯净,口感绵甜,柔顺,饮后不上头,不口干。因此,原酒储存年份是决定产品质量的重要因素。在经过多次扩产之后,古井不仅具备了强大原酒生产能力,而且也积累了数万吨经过长期储存的优质原酒,这为古井贡酒·年份原浆的诞生奠定了基础。

1998年,古井又在白酒行业第一家推出以原浆命名的原浆酒。一位老酿酒技师说:真正好的年份酒除了取自优质酿酒原料、辅料和天然水质之外,一定是有年头的原浆酒,一定是基于原酒的储存年份。原酒只有储存到足够年份,风味才能足够稳定与独特。

可以看出在此时,古井人就已经隐隐约约捕捉到了年份原浆的身影。但是在此时,因为内部管理种种原因,古井经营陷入困境,销售大幅滑坡,所生产的原酒绝大多数被迫继续待在地下酒窖中储存起来。塞翁失

马,焉知非福,此时古井所储存的大量原酒正为他们日后推出古井贡酒·年份原浆奠定了坚实基础,因为,有足够年份的原酒是白酒产业最稀缺的资源。

2008年,古井贡酒走出低谷,在经过十多年的沉潜内修,卧薪尝胆,并经过大量的“酒体舒适度体验”实验之后,面向市场推出了古井贡酒·年份原浆系列产品。因有几十年的无可比拟的大规模的原酒储存作为保障,古井贡酒·年份原浆一经推出,便因品质卓越在高端白酒市场掀起热潮,受到消费者的追捧。

严格质量管控塑造精品美酒

一瓶好酒从原料的选择到酿造技术要求都非常严格。古井人一直以质量求生存,以信誉求发展。古井贡酒每一道生产工序都有着极其复杂而严格的检验标准。而每一瓶古井贡酒·年份原浆前后都要经历层层严格把关才能装瓶出售。

优质原料是酿出好酒的前提,古井人酿酒时只选择颗粒饱满的软质冬小麦,因为这种小麦皮薄,含有丰富的碳水化合物和蛋白质以及适量的无机盐等营养成分,并具有较强的粘连性及良好的疏松性,适宜霉菌的生产繁殖,能产生较高的糖化力和蛋白质分解力,是决定古井贡酒系列产品特殊香气极其重要的因素。

凡是进入到古井仓库的各种原材料都要经过严格的检验。公司制定了严格详细的原材料标准和取样、检验程序,抽检合格方可计量卸货。在卸货过程中,质检员和保管员要对每包粮食进行检验控制,防止夹杂有不合格的原材料。

质量为天,以坚定管控质量。更为重要的是,古井要对进厂的原材料中影响食品安全的关键指标进行认真监控,要严格监控各种粮食中的各项指标,确保酿酒、制曲生产原料质量是绝对安全的。

对于后期的散酒的储存,古井贡的新酒全部采用陶土容器贮存,陶土容器贮存新酒透气性好,使其老熟效果较好,对陈化优质酒效果明显。经酒体设计师品评认定其酒体谐调柔和后,再分品种、分年份打入不锈钢酒罐或水泥池中进行贮存。这样贮存既可以使原酒酒体口味绵软,又能实现大容器贮存原酒。而对于公司的顶级高档产品将在常年恒温的厂“德太洞”进行洞藏。这样的储存方法更有利于酒体的色泽透亮、香气更浓、口味更好。

经常喝白酒的人都知道,最近几年古井贡酒的口感质量又有了很大提升,特别是古井贡酒·年份原浆的口感质量更佳。古井人是如何改进的呢?

酒体设计是影响酒体质量十分重要的环节,这一环节是把酿酒技师酿出的优质原酒设计成适合广大消费者口味的成品酒,就像烹饪一样,只有技艺高的厨师用新鲜蔬菜配以恰到好处的佐料,才能烹饪出色香味俱全的美味佳肴。那么有了优质的原酒,酒体设计师怎样才能调制出适口的美酒呢?

据古井贡酒的酒体设计师介绍,酒体设计属于画龙点睛之笔,整个过程包括小样设计、放大设计两大环节,共有80多道工序。在小样设计前,酒体设计师要根据所需产品的口感要求,选定基酒的类别,并对选用的基酒进行感官品评,评出其优缺点。然后根据被选用基酒的口感及理化分析结果,结合酒体设计经验,按照“取长补短”的原则将基酒进行试组合,经过品评,选出一个口感最佳的酒样。之后再按照口感最佳酒样的比例组合基础酒,用调味酒进行调味。经过反复地品尝、调试,直到满意为止,确定品评小样。

品评小组再对小样进行口感鉴定,分别提出改进意见,口感合格后将酒样送分析室进行常规分析。小样的口感和理化、卫生指标合格后,即可进行下一轮的酒体设计。若有一项不符合要求,必须继续调整,直到合格为止。

在产品质量管理的过程中,古井集团的高层领导亲自参与,亲力亲为。古井贡酒的酒样初步定型后,还要经质量管理总监、产品销售总经理、安徽古井贡酒股份有限公司总经理、古井集团董事长共同品鉴,共同签字确认后才能在各条现代化的流水线上进行大批量生产。

古井贡酒·年份原浆,自2008年全面上市以来,就以大潮涌动,势不可挡之势重塑了中国高端白酒的品质坐标,极大地促进了古井贡酒的崛起。古井贡酒作为中国名酒的东部创领者,将会在“年份原浆”的带动下,正在影响、改变和推动着中国白酒高端市场竞争的新格局。



起源于明代正德十年(即公元1515年)的明代窖池群



古井贡酒的手工酿造过程