

古井贡酒·年份原浆

三种力量铸就高端白酒“品质标杆”



整齐划一的灌装流水线

起源于明代正德十年(即公元1515年)的明代窖池群

古井贡酒四次蝉联全国品酒会金奖



■ 闫军 林丽丹

人类社会经济产业发展史表明,但凡历史悠久的著名酒类品牌,都有着独特而神秘的“地理和人文”生态。对于白酒来说,同样也是如此。最负盛名的名优白酒多集中于中国西部长江上游的川黔地区和中国东部黄淮交汇的苏皖地区。

安徽亳州处在黄淮交汇的核心地段,以盛产中药和白酒而名扬四海,是国内唯一一个药酒合一之地,被称为中华药乡药都。酒为药引子,被称为百药之长,酒乡药都集于一地,其背后也一定隐含着极其独特的“地理和人文”生态。

古井贡酒是中国白酒的代表品牌,她以《九酝酒法》穿越1800年历史,被曹操进献给汉献帝刘协,开中华贡酒之源,被誉为“中华第一贡”。新中国成立后,古井贡酒以优异品质连续四次入选国家名酒。2008年以来,走过低谷的古井贡酒在行业首推古井贡酒·年份原浆系列产品,因“好喝不上头,喝多醒得快”被消费者争相追捧,声名鹊起,再次引领高端白酒发展,成为行业关注的焦点。

古井贡酒为什么能够穿越漫长的历史经久不衰,她有什么独特优势,能够在逆境中傲然崛起?带着这一问题,我们仔细研究了古井贡酒,发现有三股不可复制的力量成就了古井贡酒千年辉煌和年份原浆酒的“品质标杆”。

地缘力

——上吉之壤 酒乡药都

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,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。

在历史的长河中,随着酿酒经验的丰富,酿酒技艺的累积,亳州酿酒先民逐渐总结出一套完整的酿酒技艺,即《九酝酒法》。公元196年,曹操将九酝春酒及《九酝酒法》进献给汉献帝刘协,并上表《九酝酒法》。同时,《九酝酒法》也被贾思勰收集在农学著作《齐民要术》中。这是目前国内关于酿酒方法的最早的文字记载,也是古井贡酒·年份原浆的历史源头。

两汉以后,除了酿酒技艺不断完善,亳州的中草药种植与使用技术也得到了提高。华佗作为中国中医药的开山鼻祖,与曹操在同一时代登上了历史舞台。华佗推动了中医药学的发展,并奠定了亳州作为中国中药之都,世界最大的中药材集散地的地位。目前,亳州地产256种药材。在《中国药典》中冠以“亳”字的中药就有亳芍、亳菊、亳花粉、亳桑皮等十多种。

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,地层中锶、碘、溴、硅、钙等微量元素含量较高,属于优质饮用天然矿泉水。

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,酒质就大有逊色。

保障力

——厚积薄发 醇正原浆

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隆重举行。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。

当很多白酒企业迅速跟进大肆追捧年份酒时,古井人却开始思考:什么是真正的年份酒?年份酒是好酒的象征,因此,年份酒一定是琼浆玉液,而琼浆玉液一定是基于长期的原酒储存。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,有足够年份的原浆是白酒产业最稀缺的资源。

2008年,古井贡酒走出低谷,在经过10多年的沉淀内修,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。

生产力

——千年传承 手工酿造

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糟坊,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,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,协调丰满,余味悠长,浓香醇正”的独特酒体风格,被消费者描述为“好喝不上头,喝多醒得快”。

总的看来,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》是古井贡酒酿酒秘籍,传承至今已有1800多年,是国内有文字记载的最早酿酒法。古井人遵循《九酝酒法》,将曹操尊为古井贡酒酒神,并建立了九酝酒法酿酒工艺传承人制度。这不仅保证了古井贡酒·年份原浆基因的正宗性、纯正性和真实性,而且使古井贡酒酿酒技艺和高贵品质得到嫡系亲传,口传心授,薪火不断。

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,锶、碘、溴、硅、钙等有益微量元素含量较高,水质清冽甘爽。酿造古井贡酒·年份原浆所用无极水,采自井下三尺,所得佳酿,芳香馥郁。

第三:桃花春曲。《九酝酒法》载:“桃花开时制曲,花凋曲成。保证酒体香化幽兰,芬芳不散,口感绵柔丰厚。”

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极限样板之一。源源不断的系统性微生物生化过程,产生了以己酸乙酯为主体的几十种物质,保证了古井贡酒·年份原浆酒香之丰醇。

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斟选:其一:择层取醅。只取池中下层距池底10—20公分处,且不接触池底的那一小部分酒醅。此层微生物群体最丰富,发酵出的香味最幽香。其二:择时摘酒。蒸馏出酒时,只摘取一二锅之中靠近中前段的一小部分酒。这个时段的酒微量成分比例协调,尤其是酸酯的协调度好,是酿造原浆级年份酒的上好选择。

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醅、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,再经国内高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。从古至今,以传统农业为主的产业格局,使得古井集团周边始终保持原生态、无污染的天然环境。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,在白酒行业首家获此殊荣。

第八:高科技与传统工艺完美结合。现代高科技检测控制技术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,在保证浓香醇正的基础上,避免了酒体的兼香混杂,其酒体中的酸、酯、醇等微量成分比例更加协调,完美体现了“醇正原浆,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,开创了年份白酒的新纪元,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。

自2008年全面上市以来,古井贡酒·年份原浆就以大潮涌动,势不可挡之势重塑了中国白酒的品质坐标,极大地促进了古井贡酒的崛起。在未来产业发展中,作为中国名酒价值东部引领者的古井贡酒,将会在“年份原浆”的带动之下,最终影响、改变和推动中国白酒高端市场竞争格局。

延伸阅读

古井贡酒·年份原浆专家论证报告

一、古井贡酒·年份原浆强调原浆级白酒特有的味,所以更加好喝,具有典型性,达到了完美的境界。

二、从微量成分分析来看,此类型酒中的酸、酯、醇比例更加协调,属于“原浆级年份酒”典范,非常适合现代人的口感,突出了白酒健康型的发展趋势,代表了传统白酒发展的方向。

三、古井贡酒·年份原浆,酒体微量成分丰富,酒体中甲醇、杂醇油类等有害成分都远远低于国家标准。

四、古井贡酒·年份原浆达到了优质、卫生、健康的标准。