

## 46度,五种粮酿造

## 用情怀保留400年前河湟老味道

——中国白酒工艺大师王鹏珍解读46度五种粮酿造青稞酒

李皓



王鹏珍自1991年以来从事青稞酒技术研发工作,在青稞酒产品研发、工艺创新等方面做出了突出成绩,先后发表学术论文5篇,研发科技成果5项,申请专利5项,2006年被青海省人才工作领导小组评为全省优秀高技能人才,2000年、2005年、2010年连续三届被中国食品协会、中国酿酒协会评为国家级白酒评委,2014年被中国食品工业协会、中国酿酒工业协会授予“中国白酒工艺大师”称号。

神仙不落地



台;用多粮生产的酒如五粮液,单粮酒因采用一种粮食生产,本身原料所含有的微量成分有限,所以酒体更加纯净;多粮酒采用多种粮食生产,原料所含有的微量成分较多,经过发酵后形成的香味成分会更多,并且进行优势互补,所以酒体更加醇香绵柔,更加适合大众消费者饮酒时绵柔、顺口的需求。

单粮青稞酒和五粮青稞酒在香气和口感上各有优势,单粮青稞酒更加纯正、五粮青稞酒更加香柔;只要是纯粮固态酿造,严把质量关,符合相关质量标准,产品品质都不错,选哪一种产品关键要看消费者的喜好。

## 古柏香窖造就不可复制的微生物环境

白酒酿造是天人合一的产物,是人类对自然环境中有益微生物最好的利用。自古佳境出美酒,因此能否酿出好酒,与产地环境的优良有很大的关系,其主要原因是与白酒生产区的微生物圈有关,微生物环境是酿酒的必须产品,是独特口感的保障。威远青稞酒生产厂区位于有400多年酿造历史“威远烧坊”的原址,并且保留了最早采用柏木窖池发酵的传统工艺,如同泸州老窖的“1573”一样,属于原址原造,在原址产地,酿酒微生物经过400多年的繁衍生息,已经形成了稳固的有利于威远青稞酒生产的微生物圈,这种微生物圈被业内称为“黄金酿酒环境”,这种不可复制的环境,造就了威远青稞酒独特口感的保障。

青海青稞酒的酿造历史已经有400年了,对于青稞酒的酿造工艺来说,原窖是无可替代的财富,正是因为有了原址原窖,拥有了不可复制的微生物环境,威远青稞酒才有勇气说,留住了400年前的河湟老味道。

## 青稞酒独特口感适合青海人饮用

所谓一方水土养一方人,也“养”出一方酒。不同的自然环境、人文环境和饮食文化赋予每一个地域不同的美酒属性。

民以食为天,中国饮食文化源远流长,博大精深,作为舌尖上美味之一的中国白酒,经过多年的发展,受不同地域气候差别,水质的区别,饮食的偏好,酿酒农作物的区别等一系列因素,都决定着酒的口感会大有不同,各地也因地制宜开发出不同的酿酒工艺,并形成了以酱香型、浓香型、清香型为主的十三大香型,满足消费者多元化的需求。喜欢什么香型的酒,与当地地域文化和饮食文化有很大的关系,如四川气候较高潮湿,适合生产浓香酒,四川人饮食偏麻辣,喝清香酒无味,因此喜欢浓香酒;贵州气温很高,适合生产酱香酒,贵州人喜欢吃辣和腊味,喜欢喝酱香酒;北方因气温较低,适合生产清香酒,北方人饮食不太辣,喜欢喝清香酒。

青稞酒同样属于清香型酒的范畴,因受青藏高原文化的影响及饮食口味较淡因素的影响,形成了青海人淳朴豪放、热情好客的饮酒文化,因此醇香甘冽、绵柔爽口的地产青稞酒成为青海人心中的好酒,适合于青海人饮用的白酒。

## 青稞酒口感特色:清雅中略带苦涩

青海互助是青稞酒的发祥地,因其具有生产环境独特、酿酒原料独特、发酵窖池独特、制曲原料独特、生产工艺独特等五大特征,形成了其独有的“酒香清雅纯正,口感醇厚爽净”的感官特征。

青稞酒经过多年发展已经成为青海的一张名片,但因其酿酒原料为青稞以及发酵中形成的特有的萜烯类化合物等原因,使青稞酒在口感上略带爽口的苦味,这也是青稞酒口感的典型特征。

## 有关勾兑的误解

在青稞酒的消费群体中,有不少人认为46度的低醉酒度的青稞酒,就是非纯粮酿造的“勾兑酒”,其实这只是消费者对“勾兑”概念了解不足。

传统纯粮固态白酒发酵属于开放式的生产,也就是说,白酒生产完全是通过自然微生物进行发酵,在生产过程中受环境因素影响较多,所以在不同季节生产的基础酒其香气和口感都有差异。同时白酒必须要经过长期窖藏才能使基础酒完全老熟,品质才能提升,但不同酒龄(基础酒储存年限)的基础酒其香气和口感也会有差异,同一产品在生产中为了保证其口感的一致性和符合产品质量标准,就需要调酒师用多种不同口感特征的基础酒进行酒体配方设计,并按设计好的配方比例调配混合,使其达到产品质量标准,这个过程叫“勾兑”。勾兑其实是白酒生产过程中的一个工序名称,同时勾兑也不代表白酒的酒度,更不代表白酒的质量等级。

在白酒消费中,消费者常常会提到“勾兑酒”和“纯粮酒”的概念,其实消费者所指的“勾兑酒”通常是指用食用酒

精作为基础酒生产的白酒,也就是所谓的“酒精酒”。酒精酒是采用食用酒精勾兑而成,成本要比纯粮酒低很多,所以价格也比较便宜,由于消费者不会鉴别,造成对消费者的误导。为规范传统纯粮固体白酒的生产及销售,国家相关部门将在今年7月份出台新的白酒国家标准,明确规范酒精酒和纯粮酒的生产,便于消费者鉴别,让消费者明明白白消费,这将是白酒行业一大利好消息。

## 酒精酒和纯粮酒的区别

虽然普通消费者对酒精酒还是纯粮酒难以区分,只要我们在购买时多注意查看一下酒的标签,就可以轻松辨别出两种白酒的不同之处。

## 1. 执行标准不同

酒精酒、粮食酒的执行标准是不一样的,粮食酒有粮食酒的执行标准,酒精酒有酒精酒的执行标准。纯粮清香型标准:GB/T 10781.2-2006,纯粮浓香型标准:GB/T 10781.1-2006。

酒精酒的执行标准就简单了,不分香型。大家只要看到这个执行标准就知道这是酒精酒了,酒精酒执行标准:GB/T 20821-2007或GB/T 20822-2007。

## 2. 配料不同

粮食酒酿酒的原料一般有:青稞、高粱、小麦、玉米、大米、小米、水等等。酒精酒的原料一般有:食用酒精(或液态法酒)、食用香精。

## 3. 饮酒感觉不同

在口感方面,粮食酒和酒精酒有着很大的区别。粮食酒香气醇和、尾净味长,喝完之后给人一种愉悦、舒适感。而酒精酒则有很刺鼻的乙醇味,并且留香短、不持久,酒精酒在刚打开时香气

很浓,闻起来非常香,但是过一会儿香气就没那么明显了。

## 酒精酒和纯粮酒的快速鉴别法

对于普通消费者而言,酒精酒和纯粮酒的鉴别方法,其实还是很好掌握的。

1. 手搓法:在手掌心滴几滴酒,快速用双手去搓,搓2-3分钟后去闻,有刺鼻酒精味,并且过一会儿就没有香味的是酒精酒,如果香味舒适,过一会儿仍然有香味存在的是纯粮酒。

2. 加水法:在透明的玻璃酒杯中加半杯酒,然后在加了酒的杯中加满凉水,如果杯中酒液出现轻微的浑浊是纯粮酒(出现淡淡的乳白色,这是纯粮酒中特有的高级脂肪乙酯溶解度降低析出的原因);如果杯中酒液颜色没有变化是酒精酒。

作为传统纯粮固态酿造的46度威远青稞酒,因采用了五种粮食酿造,口感更加香柔,特别适合于大众消费者的饮用,同时也符合国家关于白酒产业“普通酒向优质酒转变,高度酒向低度酒转变”的产业政策,符合现代消费者科学饮酒、健康饮酒的消费理念。

## 五种粮酿造的青稞酒优势和特点

传统纯粮固态白酒生产原料分为单粮和多粮,其中用单粮生产的酒如茅

