

# 辽代酒香铸就东北酒魂

辽香型白酒适合大众消费,具有区域特色,能够满足人们追求原生态酒的需求。因此,从市场发展趋势来看,只要坚守高品质,良心酿造,辽香型白酒发展空间大、市场需求广,未来前景广阔。

中食协白酒专家委副主任委员 王贵玉

(上接A1版)

## 东北酒业创出辉煌

东北辽香酒造就了高品质和科技进步,培养了技术人才,以全国五届评酒会为例,那时候,东北的白酒产量占全国的10%以上;东三省获得的国家优质酒,占全国的18.8%;国家评委占了12席,全国占比为27%。东北走出几代在全国具有影响力的技术人才,科研创新领先,引领着东北酒处于辉煌时期。有酿酒历史、有酿酒优势、有酿酒贡献,这是我们振兴东北酒的底气和自信力量。

牢记东北酒的兴衰,其优点是,东北率先普及节粮高效、麸曲酿造、除杂增香、降低成本、代用原料(好酒粮输出)、短平快多;缺点是,大曲酒比重降低、传承断代、走向迷茫、量大价低、没有名酒引领。当市场价格放开以品质论英雄,不分原料、不分糖化发酵剂评价酒品后,东北酒的光环大不如从前,艰难维持在发展的道路上。那么,是因为什么亏了东北酒?

## 辽香风格白酒的确立

如何表达东北传统烧酒风味?近二十年来,通过对东北烧酒的研究总结,我们发现,其起源发展于辽代,技艺风味与现有品类不同,因此,将东北烧酒定义为辽香。辽代技艺、辽代风味,辽香酒在总结东北烧酒技艺的核心技术之上,发展了东北烧酒,并在提升东北烧酒质量,转型升级酿造技艺等方面,进行了传承创新的实践探索。

东北酒的酿造主要是清蒸麸在混入发酵技艺,地下窖养万年糟,“两锅一桶”装置固态蒸馏取酒,木质血胶酒海储养,造就出典型的东北烧酒风格,范围广、产量大,具有产区特点。它不同于近年国内的12香,我们把辽代传承下来的酿酒技艺及风格称为辽香,就是辽代之香,即千年东北烧酒香。

辽香型的创立,科学技术依据充分,工艺特点独特,地域特征突出,产品理化指标明确,感官风味独特,是无添加剂的原生态固态法白酒,具备创新独立香型的几大基本要素:

辽香型白酒技术标准符合纯粮固态的食品安全标准;辽香型白酒是东北烧酒质量升级因地制宜、行之有效的工艺,辽香酒得到了消费者的喜爱、行业的认知和国内酒业泰斗沈怡方、于桥、高月明、高景炎等白酒专家的肯定和赞誉。东北风味的酒,自然东北产的好。

白酒是风味食品,地域、气候条件、自然环境对其酿造过程影响很大,因地制宜的工艺路线更是决定产品风格、特征的基本要素。所以,中国白酒的重要产区,其酒的风格也各有千秋。东北白酒量大面广,是我国白酒的重要产区之一,自然也就形成了东北风味的酒。千

百年来,东北酒奉行的酿酒技艺,是我国白酒基本工艺的代表之一,产品风味也与众不同,是典型的烈性酒(蒸馏酒)、传统的中国烧酒。这种东北风味的烧酒,只能出自东北,而且以东北产的最好,辽香型白酒就是东北酒复合香的代表,并为消费者酿出了传统工艺的原生态好酒。

辽香型白酒坚持“五好”纯粮固态酿制,实现“东北酒”复兴梦。五好即好粮食、好水源、好曲子、好工艺、好环境的基本酿酒要素,走出低级工艺误区,改变“清香不净、酱香不雅、窖香不浓”的状态,提高产品质量水平,在树立东北酒的特点上,追求酒的香气自然纯正、酒体丰满、醇和爽净、余味悠长;在产品口味上,讲究绵、柔、顺、甜、厚、净、长的特点,改善饮用适口性,做到酒烈而不刺喉,给消费者以舒适性的精神食品,从而让东北酒走向名优,让辽香飘出“东北产区之香”。

## 辽香型白酒技艺的特点

辽香型白酒技艺特点概括为:

高粱小麦固态造,山泉地下源水好;泥石砖木多地窖,辽代基因来酿酒;清蒸回醅混入窖,续造孕育万年糟;高温多微曲共酵,发酵时长香味高;蒸甑流酒缓慢慢,清酱酒香自然道;酒海贮酒陈味老,四季轮回辽香妙。

辽香酒企业具备了特别的制曲技艺和“千年老窖万年糟”,以及“酒好还得窖池老”的先决条件。北方烧酒源远流长和独特工艺形成了辽酒基因,演绎了具有独特风格的辽香。

辽香复合型生产技术工艺的特点为“三高两长”:辽香酒工艺上严格遵循传统的高粱原料、优良泉水,小麦大曲、复合多微曲自然发酵、甑桶蒸馏、酒海陶缸储存的古法酿制,即高温大曲、高温堆积(发酵)、高温流酒、长期发酵、长期储存的优质工艺,我们总结为“三高二长”的独特工艺。

一是高温小麦大曲的多菌性、多酶系促成复杂香味物质的生成。高温小麦大曲参与的发酵过程需要有足够的时间,在生物酶的作用下,辽香白酒发酵过程中进行的多种复合生化反应,都是缓慢地发生着降解、代谢、酯化、缩合、氧化还原、美拉德反应等。发酵期越长,香味物质生成的越多,酒香越大,酒越醇厚味长。

二是适当长的发酵期。发酵期长,有利于料醅中醇酸的酯化反应,这是酒发酵过程的原料成分微生物代谢衍生的生化反应,又是影响酒体风味物质的重要形成途径。实践证明,发酵时间越长,香味物质生成的越多,酒体的风味就越多。

发酵期长有利于酒发酵过程中醛类的代谢,从而减少刺激性物质的含量,长时间的酝酿,酸酯趋于平衡,使酒



体增加柔顺感,降低醉酒度。

三是续造发酵形成万年糟孕育辽香基因。

续造,即每轮往新粮中加上轮蒸过的酒醅,即以配醅(母糟)混合入窖的方法进行多轮次循环发酵。母糟又称万年糟,科学利用万年糟,续造才是最好的工艺方法。发挥万年糟在辽香酒工艺中的作用,是辽香酒工艺的又一大特点。

辽香酒续造工艺形成辽香风格的“基因”;美拉德反应等多种生化复杂反应,是产生香味微量成分的重要基础物质,是形成辽香酒风味特征的“基因”;辽香酒工艺中注重配醅母糟在发酵转化中的作用,有别于清香型白酒工艺,是在东北酿酒工艺上的改良和创新。经过高温大曲酒发酵蒸酒后的酒醅,可喻为发面时使用“老面引子”和菜肴烹调中的“老汤”。酒糟中含有丰富的有机酸、维生素、氨基酸等,是在下轮发酵中的重要香味前驱物质,在发酵中参与着重要的生化反应,如吡嗪类的生成;母糟配醅续造发酵可调节酸度,适当增加酸度,有利于增加高沸点芳香族呈香化合物,丰富酒体中的风味物质及含量,其中,以增加酒体醇厚感为目的。

## 辽香型白酒风味独特

辽香型白酒饮用后舒适感好。辽香型白酒一酒经过近20年消费者的体验,具有清香带酱的特征,是消费者喜爱的传统白酒风味,也是白酒口味回归,追求原生态白酒的代表产品,符合白酒安全发展趋势。

辽香型白酒中,健康成分的产生主要来自复合的工艺,其增强了辽香型白酒的醇厚感,高温小麦大曲则赋予了辽香型白酒好喝的元素。辽香在于成分多样复杂,风味物质检出种类多,含微量复杂成分多,醇、酸、酯、醛量比合理,平衡关系稳定。

自然的酒香集醇香、粮香、糟香、酯香于一体,和谐而愉悦,醇厚而甘爽,口味集绵柔、醇甜、丰满、悠长于一体,圆润而舒适,彰显了辽香的个性化感官

特征。

辽香白酒感官风味应具备:无色或微黄清亮透明,酒香纯正自然,清中有酱(前清后酱、芝、浓、酱香)的醇香、粮香、曲香优雅,复合怡人,入口柔顺,协调舒适,醇厚回甜,酒体丰满,落口爽净,余味悠长。

辽香型白酒的健康价值分析:白酒中吡嗪类化合物的多少,是健康价值的重要标志,是评价健康功能的重要指标,也是优良白酒与普通白酒的明显区别。

## 辽香酒的文化价值

辽香酒更好地传承了北方烧酒历史,回归自然,打造原生态烧酒风味;全面弘扬东北烧酒的产区风格,营造东北酒的区域个性化;守正创新酿酒技艺,推动东北酒转型升级,奉行纯粮固态之酿;再造东北酒文化的辉煌影响,倡导健康饮酒,重塑东北白酒形象。

辽香酒是东北人的风情之物。东北人具有勤劳、智慧、勇敢、坚毅、好客、热爱生活的特点,而酒也渗透在北方社会、经济、生活当中,酒无处不在,在长期生产、生活当中,酒已成为人们不可缺少的社交媒介及婚嫁娶的必备品,筵席和小聚饮酒已是东北人的风情。风土人情世故之饮,酒是一种美好表达。辽香是一杯老酒,半辈故乡情。

辽香酒的情绪价值还体现在:酒好喝,家乡荣誉感、快乐感、老家味道、嗜好习俗等,成为安全、低价的瘾性依赖性地方风味饮品,这是酒数千年传承的功能属性。

辽香酒有品质故事、文化卖点。辽香酒文化底蕴厚重,历史悠久,回归辽酒时代,唤起人们记忆和想喝酒的欲望。辽香酒酿造技艺传统,纯粮酿造实至名归,是酒民们追求的首选。辽香酒高品质酿造,选料精良,酒曲优化,工艺传统、守正创新了,是酒民们向往的好酒;

辽香酒品优价格不贵,物有所值,适合北方口味,是饮酒者的佳品;辽香

酒利于窖藏,陈年贮存,符合“酒是陈的香”规律,是爱酒人现饮窖藏封坛好酒之选;

辽香酒集文化故事、生产要素、品质优秀于一体,创意独有,品质新颖,卖点多样,市场广泛,利于推广。

## 辽香白酒发展前景广阔

近年来,我们因地制宜寻找辽香酒的优势和特点,找到根、守住魂,行业守正创新,产品不断涌现,辽香发展思路应运而生,其核心是东北烧酒质量升级,满足人们的美好生活需求。坚守传统清香带酱香的辽香酒特色,比如,东北龙江的龙香,吉林的吉香、酒海香回归历史等创新品类不断涌现。

大辽香是历史文化孕育的传统东北白酒品类,植根于东北人的饮酒风情之中,自然气候适合大辽香的酿造。虽然“十里不同风,百里俗不同”,但是,一方水土孕育一方的特色美酒,具有产区特点和资源优势,也是中国白酒多样性的特点决定的,因此,辽香是东北酒之源、东北酒之根、东北酒之魂。

大辽香是质量升级、优势利用、产区振兴的必由之路,辽香酒标准的发布和酿造工艺技术的规范等,为大辽香的发展提供了技术创新依据,辽宁、黑龙江、吉林酒企都有本地化辽香酒的研发生产,说明辽代之香深入人心。

辽香酒依靠科技进步提高安全性,采用好原料来提高产品品质,通过新工艺提升改变白酒感官风味,生产适口、舒适、愉悦感、醉酒反应轻的质量与价格相符的高品质白酒,淘汰劣质产能,促进白酒健康消费。

优良工艺生产的辽香型白酒适合大众消费,具有区域特色,能够满足人们追求原生态酒的需求。因此,从市场发展趋势来看,只要坚守高品质,良心酿造,辽香型白酒发展空间大、市场需求广,未来前景广阔。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

