

深藏万吨原浆 五醍浆重出江湖的秘密武器

“我们厂保存年代最久的,是一口有316年历史的酒窖,窖龄仅次于泸州老窖,居中国古窖第二……这个酒库里藏有被酿酒界视为至宝的陈年原浆。它们大多封存十年以上,非常珍贵,有的甚至是从清代私人糟坊时期传下,穿越了三个世纪,更是滴滴如金。”说起酒厂的历史和特色,江苏震洲五醍浆酒业有限公司办公室主任贾成国颇为自豪。产于盐城市滨海县的五醍浆酒,曾是江苏五大名酒之一,俗称“三沟、一河、五醍浆”。

专家考察发现,从乾隆至今,五醍浆酒厂内保存下来的古酒窖有80余个,保存时间这么长、古窖数量这么多,在全国都不多见。在经历挫折之后,已成功改制的五醍浆正重出江湖。日前,现代快报记者前往滨海探访五醍浆酒厂的百年古窖池和被深藏的万吨“软黄金”。

□现代快报记者 刘国庆 陶展

酒厂之宝 80多个古窖池全国罕见

江苏震洲五醍浆酒业有限公司位于盐城市滨海县八滩镇,还没进门,一股股浓烈的酒糟味就让人知道这里是个酒厂。

在五醍浆酒业有限公司办公室主任贾成国的带领下,记者来到了酒窖车间。这个大型车间里,有上百个长方形、封存好的酒窖。酒窖上的封泥呈黄色,有的长出菌类。

车间入口处,有几口一人多深的窖池尚未封上。工人正将经过加工的粮食倾倒入酒窖发酵。贾成国说,粮食倒入酒窖,封存,需要发酵80天时间。

记者注意到,酒窖边上是裸露的泥巴,抓一把触手冰凉,灰黑色中隐约透出一抹暗绿。“你可不要小看这些泥巴,这是窖泥,可值钱了。据说五粮液的窖泥,1斤值20万元呢,价格堪比黄金!”贾成国笑着告诉记者,白酒生香的关键环节就是发酵,而窖池里窖泥的年份越长,所含的有益于发酵的微生物就越丰富,出酒的品质就越高。这,也正是窖泥被酿酒界称为软黄金的秘密。

贾成国说,五醍浆酒历史悠久,目前厂里保存年代最久的是一口316年窖龄的老酒窖。窖龄排泸州老窖之后,居中国古窖第二,“酿出的美酒,更是滴滴如

金”。

“古酒窖是我们五醍浆的一大宝,”贾成国说,有关专家到酒厂实地考察发现,从乾隆至今,五醍浆酒厂内保存至今的古酒窖有80余个,是一个古窖群,保存时间这么长、古窖数量这么多,在全国都不多见。目前这些古窖全部恢复生产使用,一些新建的窖池也掺入了老的窖泥。因此,五醍浆所产的原酒,其品质所能达到的程度当然上乘。

为什么叫五醍浆?贾成国介绍,五醍浆得名有三种传说:一个说法是,当年五醍浆在允大糟坊出世之时酒质醇厚、芳香浓郁,店里的伙计拎着一竹提子酒从西街一直走到东街,仍有五朵酒花不散;第二个说法是,五醍浆取五种粮食,经六个月发酵,形成质佳味美的五粮精华;第三种说法,则是刚出甑的五醍浆酒质醇厚、香溢四方,酒师用五竹提子酒加一竹提子水进行调兑,从而使其更适合人们的口感。因此,在历史上叫“五添浆”、“五提浆”。清朝光绪年间,阜宁举人周圣傅觉得“五提浆”用字不雅,于是取“醍醐酪乳浆”中的“醍”字(“醍”即古代美酒之称),改名为“五醍浆”。五醍浆的名字也从此流传开来。

工艺独特 原粮经80天发酵方可出窖

白酒是怎样炼成的?记者在五醍浆酿造厂探访了白酒生产的全过程。

“酿酒,说起来并不复杂,但是要酿出好酒,却要受到技术积累和原料、窖池等多方面的影响。”在一个车间内,记者看到多名工人正将调配好经过加热处理的原粮铲到推车上。这些原粮呈黄色,散发出一阵阵酒糟味。贾成国说,最初的原粮正是在这里搅拌混合后加热。这是酿酒的第一道重要工序。接下来就是80天的发酵期。

原粮出窖,接下来的工序就是蒸馏出酒。在蒸馏车间,记者看到一个圆筒状的高炉,下方装有一个水龙头。一名工人手持一个杯子不时旋开龙头,接一点放到嘴里尝一尝。

这位工人操着四川口音告诉记者,他尝的就是蒸馏出来的原酒,大概有70多度。记者接了一杯热腾腾的酒,只觉得一股浓香扑鼻而来。工人笑着告诉记者,一般头尾酒都不直接生产成酒。在蒸馏过程中,酒气在蒸馏甑中逐渐聚集,到一定浓度经过冷凝,酒液就会慢慢流出。一般刚流出的称为头酒,大概有

8-10公斤,这段酒中的香味物质极多。中间段的酒各种香味物质比较均衡,品质比较好,称为中酒。尾酒是后段酒质一般的酒,香味物质少,水味重,杂味多。因此,酒厂生产出来的酒,主要使用的就是中酒。

“公司改制后,为了酿出更好的酒,我们请来了‘最会酿酒的人’,”贾成国说,公司老总李震洲将“最会酿酒的人”——赖高淮请了过来。赖高淮是当代著名的酿酒专家,最资深的国家级评酒大师,一直担任中国白酒专业协会专家评审组成员,更是中国唯一的“国际酿酒大师”。2003年,赖高淮来到五醍浆酒厂担任常年技术顾问。

除了赖高淮,李震洲还从各大名酒厂礼聘了20多名专业人才,充实到生产各环节的关键岗位,将他们的经验与五醍浆的传统酿造工艺融汇交流,从而全面提升五醍浆的生产能力和生产质量。“公司改制以来,新公司对传统工艺不断改进,得到了很大的发展,”贾成国介绍,如今五醍浆酒生产已经形成了“伏曲”原粮精酿、双轮低温发酵、平衡蒸馏法三大工艺特色。



被称为“软黄金”的陈年原浆



加工原粮



原粮入池发酵



密封的窖池



蒸馏出酒



原浆酒储藏于地下酒池

陈年原浆 穿越三个世纪深藏地下

酒酿造好后需要库藏。五醍浆酒的酒窖又是什么模样?带着好奇心,记者来到五醍浆酒业一间藏酒车间。但是让记者感到有些失望的是,并没有见到大型容器用来藏酒。

“我们刚生产好的酒都是库藏在地下。”贾成国提醒记者往脚下看。记者这才发现地面上有好几个水缸大小的“洞口”,“洞口”上方盖着木盖子。打开一看,只见下面黑沉沉一片,深不见底。库房负责人特地用一根竹竿探测窖窖的深度,5米多长的竹竿探下去,都没够到底。据介绍,他们这些窖窖建在地下,每个窖窖储酒多达数吨。

随后,库房负责人从窖窖内舀出一瓢酒给记者尝。和刚才刚蒸馏出的酒相比,这里的酒又多了一番醇厚的风味。据这位负责人介绍,这里的酒是原酒储存了一段时间,因此味道也会有区别。

在贾成国的带领下,记者来到位于地下的恒温“调味酒库”。和藏酒车间不同,偌大的酒库被一个个排列整齐的巨大酒瓮占满。这些黑色酒瓮差不多有一人多高,瓮口被封得严严实实。

借着昏暗的灯光,记者看到酒库顶上布满一层厚厚的“灰尘”。贾成国解释,那其实并不是灰尘,而是因为天长日久储存酒液后,生长出来的微生物。贾成国说,酒库里藏有被酿酒界视为“软黄金”的陈年原浆。它们大多封存十年以上,非常珍贵,有的甚至是从清代私人糟坊时期传下,穿越了三个世纪,更是滴滴如金。

“我们这里的陈年原浆有1万多吨,很多酒厂高价来买,我们都没卖。这些原浆为五醍浆勾调高品质白酒提供了可能,也成为她冲击未来高档白酒市场,与其他名酒一比高下的制胜法宝。”贾成国说。

重出江湖 著名企业家入主五醍浆

五醍浆酒业有限公司有关负责人告诉记者,“五醍浆”始兴于清朝乾隆盛世,享誉深远,名扬中外,20世纪初就远销日本、东南亚等国,和“双沟”、“汤沟”、“高沟”、“洋河”并列江苏五大名酒,俗称“三沟、一河、五醍浆”。

1958年,滨海县在酒糟坊旧址上办起了一个年生产五六千吨的小酒厂——五醍浆酒厂。1984年,酒厂扩建,经营规模、生产能力得到了很大的扩展提高。不久,五醍浆酒厂已成为江苏省五大酿酒基地骨干厂家之一,全国酿酒行业“双百强”,其产品先后荣获省优、部优、国优精品称号。1993年、1994年获得两届国际博览会金奖。“1991年‘部优’称号获得的时候,不仅轰动了盐城,而且轰动了省城。

然而,因为体制的问题,加上外部竞争的加剧,五醍浆酒进入了一个阶段的低沉期。2003

年初,五醍浆酒厂改制,当地著名企业家李震洲出资,入主五醍浆,2004年开始市场运作,使五醍浆酒“重出江湖”。

据介绍,李震洲入主五醍浆后,酒厂全面恢复生产,先后投入一千万元,重新规划厂区结构,建起了年产上万吨的机械化曲酒车间,新建了数十个藏量千吨的地下酒库,从根本上保证了大规模原粮酿酒的生产需要。

“重出江湖”的当年,五醍浆就在盐城市场掀起一股“原浆老酒”的旋风。2007年,五醍浆获中国驰名商标。2009年,五醍浆酒业有限公司被评为中国AAA级信用企业。“接手五醍浆,不是为了短期的赢利,而是希望这个光耀盐城的百年品牌,能够真正地流传千古。”现为江苏震洲粮油工业有限公司、江苏震洲五醍浆酒业有限公司董事长、总经理的李震洲说。