

# 雄厚实力 造就“中国白酒之都”

作为世界六大蒸馏酒之一,中国白酒的历史几乎可以算作和华夏文明一道开始。日本东京大学名誉教授坂口谨一郎曾说,中国创造酒曲,利用霉菌酿酒,并推广到东亚,其重要性可与中国的四大发明媲美。了解中国的白酒文化,可从各类书籍开始,也可从近些年来各酒厂兴建的“酒城”、“酒都”开始,相比于前者,后者显然要更为生动、明了得多。

文/笱颖

“产业结构转型”在我国近十年的经济发展中,始终是个热门的话题。尤其是在资源节约型社会,产业结构的转型不仅意味着“少浪费”,同时也意味着“低投入、高产”。得益于白酒行业的结构转型,我们拥有越来越多的机会,去各大酒厂逐一探秘。中国白酒是如何酿成的,不同香型的白酒又有着各自怎样的酿造特技,如今的白酒酿造相较于传统技法,又有了哪些改进之处……全国大大小小酒厂新开设的生产基地、酒城,一方面解决了酒厂自身产能不足的问题,另一方面也为市场受众打开了了解中国酿酒文化的学习之门:

诸如“十里酒城”、“中国白酒之都”、酒企博物馆、“洞藏之地”等等,有的以规模取胜、有的以窖池见长、有的以历史悠长博彩、有的以陈酿环境为特色……林林总总,共同拼出了中国酿酒文化的博大精深与源远流长。

“近水楼台先得月”,对于江苏人而言,了解中国酒文化,其实不必远行,只需去“中国白酒之都”——宿迁参观一圈,就能对白酒的酿造及各种条件讲究,有大体的感性认识。(因为酿酒优势突出

和洋河的雄起,2012年8月,宿迁被中国轻工业联合会和中国酒业协会正式授予“中国白酒之都”称号。)

有行业资料显示,洋河、双沟所在的宿迁市,是国内唯一同时拥有两大中国名酒的白酒产区。这个被清代皇帝乾隆盛赞为“第一江山春好处”的地方,一直是苏酒和国家浓香型白酒的主产区。有人在“中国白酒之都”落户宿迁之后,评论道:“是洋河,成就了宿迁这一美誉。”

能否担得起“酒都”这一称号,相关的考核指标有很多:第一个是这个地方的历史是否悠久、独特的环境是否适宜酿酒;第二个是规模,这个地方的白酒产业规模如何,在全国白酒行业中的影响力如何;第三个是白酒企业对地方的贡献。对于宿迁能获得“中国白酒之都”这一称号,有位当时参与评审的专家指出:“主要是由于洋河的实力让多方信服。”

数据显示,洋河2011年的税收达到44.23亿,到2012年8月份,该酒厂的税收已经超过40个亿,占宿迁财政收入的1/5,洋河对于宿迁的发展功不可没。此外,经过十多年的“追赶式”发展,洋河目前在行业中的排名已牢牢位居第三。2012年2月份,洋河股份的总市值曾一举

超越五粮液,在白酒公司总市值的排行榜上位居第二。

跟许多其他酒城一样,名酒的光辉历史标识,都是认识名酒的开始。在洋河,黄杨树、美人泉、地下储酒库等就是见证洋河名酒基因的印证。进入洋河大门,右手边,就是一棵历经230余年风雨洗礼的黄杨树,它标记着一个200年前的秘密宝藏——百年地下酒窖。一排排、一坛坛的陶罐在这里半埋半露,伴随着醇醇的酒香,它们像是在浅浅醉眠,又像是在静静低述。已故的中国白酒权威周恒刚评价这拥有3800坛老酒的地下酒窖为:“中国白酒的地下宫殿!”现如今,被作为企业工业旅游重要景点之一的第九号小容器地下酒库,就是这“地下宫殿”的一部分。

“一镇堪将天下醉,神州无处不销魂。”一个酒厂中,最专业也最神秘的地方,莫过于酿酒车间。洋河酒特有的温婉酒香和绵柔口感,就始于这满地的谷物、看似土包的酒窖。在这里,洋河的专业解说人员会从酿酒谷物的粉碎开始说起:洋河选用高粱、大米、糯米、玉米等多粮为主要酿酒原料;经仔细粉碎,原料中被拌上酒厂自制的酒曲,这些酒曲均是经自然发酵而成,不用任何人工升温措施,制曲车间自然

发酵室的温度能高达61℃;拌好曲的谷酒大曲“具有甘甜如露的风格”……听完了酿酒的全过程及技艺解说,听者才会明白“五斤粮食出一斤酒”的来之不易。

作为全国原酒生产能力最早达到万吨的企业之一,洋河近年来除了不断升级洋河镇这一大本营,也在不断加大技改投入,新建酿酒厂房。目前,洋河、双沟和泗阳来安三大生产基地已初具规模,全部建成后,将成为中国乃至世界白酒行业规模最大、现代化程度最高、配套最齐全的白酒生产基地之一。有专家对此评述称,届时,宿迁市“白酒之都”的地位将更加坚实。

今后,所有关于“洋河产能不足”的谣言,均将不攻自破,同时,酒客们又多了一个现代化酿酒基地可供“游学”。“规模宏大,很震撼!”是不少参观者在临别洋河生产基地时的最大感受。而如此规模庞大的生产基地,有很多地方已经实现了全过程自动化控制!

“狮羊文化”是洋河的软实力,三大生产基地是洋河的硬实力,而“绵柔”口感之酿造技艺则是洋河的核心技术竞争力。都说三角形是最稳固的图形,由此可以预见,有上述三者的鼎力相撑,洋河的超越神话,未完待续……

