



西凤酒酿酒车间

# 三千年传承 只为酿造一壶好酒

——西凤酒 2019 年“头酒出酒活动”侧记

邵菲菲



出酒

金秋酿酒忙,琼浆醉四方。10月7日,农历九月初九,陕西西凤酒厂集团有限公司(以下简称西凤集团)一年一度的“头酒出酒活动”在阵阵掌声和欢呼声中拉开帷幕。当汩汩琼浆从甬桶出口流出时,全厂上下一片沸腾,大家把酒言欢,以西凤人特有的方式喜迎新一轮制酒破窖生产。

## 己亥年第一轮原浆新酒出甬

金秋十月,瓜果飘香。勤劳的酿酒人迎来了一年中最忙碌的“采收”时节。对于在西凤窖池里发酵了28天的酒醅来说,此时正是一年中被“唤醒”的最佳时机。

10月7日晚,西凤集团灯火通明,热闹非凡,干部职工喜气洋洋,今年第一轮原浆新酒马上要出甬啦!

“破窖!”19时许,伴随着响亮的喊声,拥有800多个发窖池的905车间的酿酒师们揭开窖池盖板,下锹开挖酒醅,将“沉睡”了28天的酒醅“唤醒”,装入甬桶蒸馏。一时间,车间里蒸汽氤氲,随着时间的推移,空气里的酒香也越来越浓郁。早早赶来的公司领导与奋战在生产一线的职工们,都盯着出甬口,既兴奋又期待。

“出酒啦!”酿酒师高呼道。清亮透明的酒液顺着甬桶出口口滴落流出,车间一片欢腾,大家欢呼着、祝福着,热闹极了。

“今年的‘头酒’清亮透明、醇香纯正、醇厚协调、甘润挺爽、味长尾净,余香悠长,堪称凤香型白酒的典范。”被誉为西凤“金舌头”的国家白酒评委、国家首批酿酒大师贾智勇将每个车间的“头酒”挨个品鉴后自豪地说。

什么是“头酒”?“头酒”是经过发酵、蒸馏等工艺而浓缩产生的原浆精华,也是当年制酒生产出的第一批原浆新酒。作为白酒中的基酒,“头酒”以高纯度、高浓度和高微量成分等特性被称为酒之灵魂。千百年来,酿酒人对“头酒”十分重视,一直有“九月九,酿新酒,祈福安康”的传统。

## 匠心守护酿造美酒的初心

从殷商到唐宋、明清,西凤酒穿越三千年,鼎盛于当代。从周秦时期的“秦饮”,到宋元的“秦泉酒”、明清的“凤翔烧酒”,再到如今的“西凤酒”,

在时光的长河中一路走来,西凤酒酒名变了,但一代代西凤人的初心从未改变。经过世代的传承与创新,西凤人锤炼了一整套精湛的酿制工艺,形成了自己独特的风格,让西凤酒的酒香三千年来一直弥漫在西秦大地之上。

据了解,西凤酒以高粱为原料,以大麦和豌豆制成的中温大曲为发酵剂,采用续渣配料老五甬法发酵(即连续发

蒸过的酒醅被铲出来后,加入新的高粱和大曲,搅拌均匀后,再放到窖池里发酵,如此反复,周而复始。每一个步骤,都是世代传承演变而来。正是西凤人对古老酿酒技艺的一代代传承,才使西凤酒历经三千年依然保持着“清而不淡、浓而不艳、醇香典雅、甘润净爽、诸味协调、尾净悠长”的独特风格和“不上头、不口干、回味愉快”的优良品质。

在上市之前,西凤酒要经过酒海三年以上以上的储存,这是一个去杂、增香、渐入佳境的过程,是酿造好酒的必要环节和流程。

西凤大酒海是用荆条编成的大篓,因为容量大,故称之为“海”。荆条须在水分将干之前编制成篓,用豆腐填充缝隙,以麻构纸、白棉布敷上用蛋清等调制的生物胶进行百层裱糊,最后以蜂蜡、菜籽油涂裱。这样的储酒器,可使新酒中的低沸点臭味物质挥发,赋予白酒特殊的蜜香和果香。

这个原理与白兰地、威士忌、葡萄酒等用橡木桶储藏,使酒中融入橡木的香味是同样的道理。只不过,白兰地和威士忌经过橡木桶储藏后,风味发生了质的变化。而西凤酒经过酒海储藏之后,原酒的香味特征依旧清晰强劲。

经千年而不衰,历百代而作珍。无论酿酒过程多么繁复艰辛,总有人在坚守。西凤人用最朴素的方式,回答了酿酒中一个个深奥的问题。他们把酿酒当作终身事业,专注于“匠心”的延续和传承,使西凤酒穿越三千年岁月,依然保持最初的“味道”。

许多酿酒师练就了一身绝活。

怎样判断酒醅发酵的好坏?酿酒师王群利有一手绝活,每一窖酒醅出窖前,他只需捏一捏、看一看、闻一闻,就能准确判断酒醅发酵的好坏。

在传统酿酒工艺中,判断酒精度时,有一招叫“看花摘酒”,即通过看酒花的形状和大小来判断原浆酒的酒精度。酿酒师胡建勤二十年磨一剑,将该技艺练得炉火纯青。他只需看一眼,便可说出原浆酒的度数,误差不超过0.5度。

这样的能人,在西凤集团比比皆是。正是他们用一颗颗匠心,酿造出了香飘四方的西凤酒。

## 穿越三千年 依然保持最初的“味道”

新酿的白酒好比年轻小伙子,必须经过岁月洗礼,才会变得沉稳练达。所以,每家名优酒厂都有一套储藏白酒的绝活,西凤酒的绝活就是酒海储藏。



制酒现场



蒸馏新酒



制酒取样



品鉴新酒



酒海



出酒