

低温洞藏 品质天成

——浏阳河年份酒是怎样“炼”成的

刘万里

一瓶好酒,传承千百年。

“陈、绵、甜、爽”的浏阳河年份酒,经低温洞藏而成,加上精选的原料、优质的水源和独特的工艺,铸就了其“天然去雕琢”的高尚品质。而据现有资料记载,在唐代,浏阳河就有了低温洞藏,在宋代,浏阳河就有了低温洞藏,并留下许多美丽的传说。

“造酒助龙”

——药圣妙手开启洞藏历史

大唐盛世,万物得天地灵犀,神异尽现。

传说唐太宗时,有巨龙修炼于浏阳九溪洞。正当它要过河出山,入湘江、下洞庭,去东海时,不料忽发恶疮,疼痛难忍。遍寻天下名医不得治,后知药圣孙思邈游学浏阳,在浏阳河边开炉炼丹造药,巨龙大喜,欲飞身前往,但恐龙身吓人,便化身叫花子,上门请药王治疮。

药圣定眼一看,叫花子虽衣衫褴褛、服饰邋遢,但额高面宽、眉清目秀、气宇非凡,尽管有恶疾缠身,但周身散发天地灵气,身无异味。药圣见其,想来者并非凡人,乃天地一真龙也!便欣然允允为之治疮,但要求龙体康健出山时,要善出——既不能造河堤没田庄、伤害生灵,也不能显出龙形、吓了百姓。巨龙一一答应。

于是,药圣驾着真龙,飞抵其修炼之九溪洞。药圣见洞旁五谷丰满,樟树林立,浏阳河水蜿蜒相伴,果然天下福地。见其盛况,药王已知如何医治,吩咐药童取樟树叶、樟树皮、樟树根各3000斤,架上八卦炉熬制七七四十九日,得药9斤。药圣拿着药对龙说:“药已齐备,但需药引方能起效。”龙说:“敢问先生药引何处?”药圣手指天、脚踏地,顿着将长长的胡须,笑答:“天上水,地中谷,酝酿为酒,低温洞藏,名曰浏阳河酒。”说罢,叫药童采集大米、糯米、玉米、小麦及高粱于坛中,又嘱龙取来天上之水。

如此这般,一坛美酒诞生。龙大悦,拜谢药圣道:“妙哉!”药圣侧身,望着茫茫群山,稍作沉思,扶起真龙,笑云:“药已炼成七七四十九日,方得其效。”遂吩咐将浏阳河酒低温洞藏于九溪洞深处。

九九八十日后,浏阳河酒开坛香飘万里。巨龙顿感神清气爽,以酒为引,以药为治,无几日其疮全消,顽疾终治!说来奇怪,从此九溪洞直至蕉溪岭再没有樟树了。龙亦按药圣要求,将自己变成九只鸡,从九溪洞直

向浏阳西北方向飞去。那九只鸡有多大,难以形容。其中一只从北仑仓经过时,尾巴在地上一拖,即变成现在的拖塘;其翅膀扇了一下,拖塘两边出现两口小塘。还有一只鸡,飞到岳阳后歇下脚来,却再也未能飞起,变成了水边的一块陆地,即现在的城陵矶。

当地百姓以为神奇,遂拜药圣,请求将其发明的浏阳河酒传授天下,从此浏阳有了用“糯、稻、玉米、麦及高粱”酿造浏阳河酒的历史。不仅如此,家家户户都把酿好的酒分别藏于当地洞中,以助洞中神灵得道升天。于是,浏阳河酒有了群洞洞藏的传统。其中以古丰洞洞藏最为著名,这是后话。

“淮上独酌”

——推陈出新铸就国保品牌

浏阳河酒低温洞藏,世代相传,到北宋时已蔚然成风。宋高宗时著名政治家和理学家、时任浏阳知县的杨时,曾高度评价浏阳河酒,为浏阳河酒赋诗《淮上独酌》:“帘纤晚雨洗轻尘,天淡云浮夜色新。赖有麴生风味好,不须邀月作三人。”

明武宗正德年间,浏阳“曲酒”已远近闻名。清代品质益精,墨客骚人赋诗甚多。如顺治时史大成吟“秋深村酒熟,露重晓花鲜”、“客思浮云外,人情浊酒中”,唐瑞赋“野火从人烧,村醪聊自斟”,嘉庆时浏阳县令赵嘉程云“饮酣柏子酒,踏遍竹枝春”等。同治年间,更有“遍惹竹林诗酒客,年年来此咏东风”的佳句。

20世纪初,以“美利昌”作坊所酿制的浏阳河烧酒最精,播誉湘湘,远传华夏。据记载,1935年,浏阳境内有烧酒作坊15家,年产4520石,成为中国重要白酒产区之一。1956年,当地人民政府在旧酒坊的基础上,建成“浏阳河酒厂”,推陈出新,将传统酿酒工艺与现代白酒科技相融合,浏阳河酒从此驰名中外。1984年、1988年两度荣获国家银质奖章,2007年获得“中国驰名商标”称号,2009年被评为国家重点保护品牌。

大围山水

——一方灵秀酿出世间妙物

浏阳河年份酒的酿造地——浏阳,是一个山水之城,处于北纬28.09度、东经113.37度,正好位于中国优质浓香和酱香白酒酿造带,诸如茅台、五粮液、古井和双沟都处这一

地带。其罗霄山脉北段有大围、九岭和连云3条主要山脉,育有浏阳河、捞刀河和南川河3条水系,气候湿润,四季分明,特别适合微生物的自然繁殖与生长,为浏阳河年份酒创造了不可复制的酿造环境。

浏阳河发源地大围山国家森林公园,是浏阳市里的“天然氧吧”,占地7万余亩,原始次生林和人工林浑然一体,植物多达3000余种,是“天然动植物博物馆”,被称为“湘东绿色明珠”,奇峰异石和100多处流泉飞瀑奔流不息,构成了“夏无酷暑,冬无严寒”的森林小气候。在年平均气温11.4摄氏度、年相对湿度85%以上的“天然氧吧”里,浏阳河年份酒自然天成。

“水是酒的血”,有好水才有好酒。大围山罗霄山脉深度地下水,为2500米深层断裂矿物带孕育而成,通过深层循环,溶解了岩石中几十种有益人体健康的矿物元素,为浏阳河年份酒提供了天然、纯生、无污染的优质水源,确保每一滴浏阳河年份酒的优秀品质。

绿色天然

——崇尚品质,更崇尚健康

“稻米流脂粟米白,公私仓廪俱丰实”。按照浏阳河年份酒严格的品质要求,其每款原料都在特定区域定制生产,高粱是符合GB/T8231的北纬40度以上地区生产的优质高粱,小麦符合GB1351,大米、糯米符合GB1354,玉米符合GB1353标准,确保形体、硬度、水分、色泽都达到浏阳河年份酒“绿色、天然”的原料标准,确保形体、硬度、水分、色泽都达到浏阳河年份酒“绿色、天然”的原料标准,确保高粱内皮层中的香兰素和高粱中3%的单宁,玉米中的丁二醇、己六醇,小麦中的酚类物质,大米、糯米的植物蛋白质分解生成的氨基酸等物质,都在大曲作用下发挥最优良的机理和作用,使酒变甜变醇和,以酿造浏阳河年份酒在浓香型高端白酒中独树一帜的典型风格。

浏阳河年份酒,崇尚品质,更崇尚健康。它特别采用了湖南富含硒的优质大米和糯米,富硒米中含硒量为0.236mg/kg,是普通大米的4倍,符合GB/T12399有关规定。硒是人体生命中不可缺少的微量元素,它主要是谷胱甘肽过氧化酶的组成成分,这种酶能阻止过氧化物和自由基的形成,从而抑制多种癌症的发生。补硒不仅可以预防癌症,而且可作为肿瘤患者的辅助治疗方法。肿瘤患者在化疗的同时加服硒制剂能提高疗效,减

少化疗药物的毒副作用,特别是消化道及造血系统的毒性反应;肿瘤患者术后补充硒可减少复发及转移,巩固手术疗效。畅饮浏阳河年份酒,神清气爽,健康无忧。

“年份特曲”

——偏高温炼出“陈绵甜爽”

浏阳河年份酒采用优质纯小麦曲,要求粉碎成“烂心不烂皮”的梅花瓣,润料水分3%至5%,拌料水分37%至39%,顶火温度60℃,入窖贮藏1年以上……如此高标准的规定,只为确保浏阳河年份酒的“年份特曲”的优质纯小麦曲的顶火温度在60℃,以偏高温制曲让小麦的麦胶蛋白以及麦谷蛋白与还原糖进行美拉德反应,生成杂环类芳香族化合物,使酒曲产生浓香醇厚的曲香,并带有小麦蛋白质分解而成氨基酸所产生的陈香。这样,方能酿造浏阳河年份酒的“陈、绵、甜、爽”。

独特口感

——源自多粮低温泥窖发酵

“越是民族的,就越世界的。”文化如老,酿酒亦如此;越传统,越时尚;越古老,越现代。浏阳河年份酒,传承多粮低温泥窖发酵工艺,精选优质多粮为原料,配以发酵正常的“万年糟”,遵循“稳、匀、适、勤”的工艺准则,采用偏高温制曲,低温入窖、双轮发酵、跑窖循环、回酒发酵、分甑量质摘酒……传统与现代科技得到完美融合。

自然老熟

——百年老窖书写崭新篇章

“千年老窖万年糟,酒好全凭窖池老”。酒质的好坏与窖龄的长短有直接关系,窖龄越长,生产出的酒品质越好,酒的香味物质就越多,因为窖池中富含多种微生物和微量元素,随着岁月的增长,这些物质不断向窖池深处繁殖渗透,最终形成了保障良好酒质的古窖池。浏阳河年份酒拥有独特的弱酸性红壤加黑土老窖池,到目前已有上百年历史。多年的繁衍,促成古窖发酵的微生物多达两三百种,每克这样的窖泥,都含有近亿个微生物,为浏阳河年份酒低温入窖发酵创造了不可复制的环境,有利于生

香,确保浏阳河年份酒的高尚品格。

低温洞藏

——五十年只做一件事

浏阳河酒自诞生之日起,就有低温洞藏的传统。每一滴酒在这样的洞穴环境中,在数十亿种古老又神秘的微生物的催化下,基酒通过氧化、还原、脂化、分解、缩合等上百种化学和物理反应,酒体才变得更加丰满醇和,才出现浏阳河年份酒“陈、绵、甜、爽”的特有风格。

浏阳河年份酒低温洞藏基地,就在大围山脚下远近闻名的古丰洞。古丰洞,人称湘东第一大溶洞,位于浏阳市高坪乡古风村,洞深数十里,总面积3万平方米以上,纵横延伸两乡一镇,被古人称之为“天造地设之奥区”。洞外青山林立,木秀水清,洞内常温保持在15℃左右,湿度常年保持在85%左右,为浏阳河年份酒的低温洞藏创造了不可复制的条件。

自药圣“造酒助龙”之后,古丰洞因洞藏美酒而天下扬名。唐朝僖宗光启年间,洞口开始建寺,名“古风禅”。当地百姓为表达诚意,为神仙提供“仙人住处”,家家户户把酿好的浏阳河酒存放于古丰洞中,以求风调雨顺。古丰洞从此洞藏好酒千百石,有诗为证:“酒肆禅中绿,洞藏万里远。一杯通两世,药圣妙手传。”

明熹宗时,浏阳县志载古丰洞盛况:“洞口禅寺,三楼五庙,境颇幽僻,遥远士大夫车马穿至日落焉,闲寂寂者绝少。”而清嘉庆四年(1799年)所刊青石碑曰:“洞深数十里,景计三十有二,有前洞后洞,有正门侧门、游门、回门,有天成东厢西阁、南厢北院、石碧钟板、三楼五庙、双阙四景,其中奇形异迹,不可胜记。”又有诗云:“小溪河畔众芳妍,一洞幽庄古塞边。丰羨仙家居幽苑,仿随渔父入桃源。严寒未了春光早,酷暑全忘夏日炎。胜景天然观不尽,细从碑志读遗篇。”

古代因为自然环境限制,低温洞藏的浏阳河年份酒存量极少。建国后,浏阳河酒厂逐渐恢复生产,低温洞藏的历史得以延续,并采用高科技的现代化手段进行改造,融合了全新的“昼夜温差技术”和“现代微波科技”,浏阳河年份酒古老的低温洞藏传统与高水平的现代科技相融合,加快了酒分子的碰撞及酒体的醇和与酯化,缩短了储藏时间,提高了酒体

自然老熟的品质。

勾兑调和

——浑然天成

高品质的蒸馏酒,必须经过“勾兑”即酒的兑兑、调配,包括基础酒的组合和调味,是平衡酒体形成并保持一定风格的专门技术。“勾兑”是国内名酒相当成熟的技术,如茅台、五粮液、威士忌、白兰地、朗姆酒等,都是用高品质的基酒兑兑出来的。

目前,浏阳河年份酒的兑兑科技处于国内领先水平。它采用高科技技术,按统一标准和质量要求进行检验,最后按设计要求和质量标准对微量香味成分进行综合平衡,成为一种独门工艺。浏阳河年份酒用来兑兑的调味酒属于特级酒,来自有着上百年酿酒历史的古窖池,酒味丰富全面,对基础酒有固其本、辅其弱、扬其优、克其短的奇效,体现出一种综合美感,确保了消费者喝出的每一口浏阳河年份酒的口感和品质都是一致的。而且,浏阳河年份酒整个勾兑调和过程,绝不添加任何香精和味素,最终达到“陈绵甜爽,恰到好处”的效果。

至上之境

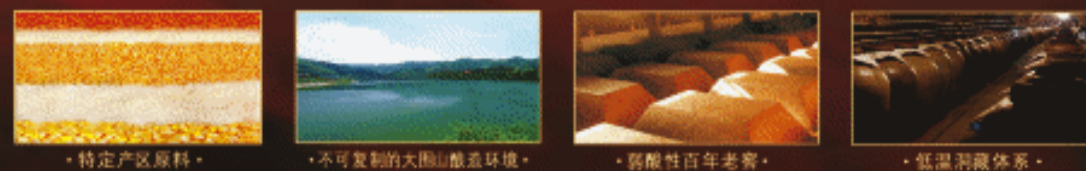
——绵甜至醇,呵气成香

陈幽突出、入口绵柔、回味甘冽,入口与后味爽净,饮后丹田舒畅、呵气成香,以“陈、绵、甜、爽”的高尚品格,树立了浏阳河年份酒在高档白酒中的全新形象。区别于普通年份酒的甘甜,浏阳河年份酒在以红壤加黑土筑就的老窖中老熟,酒体与窖泥中独有的微生物发生了数十年的物质交换,酶类和酯类物质空前繁荣,开坛“陈香扑鼻”。当酒体入口与消化酶充分接触之后,“绵甜”的美妙体验瞬间激发,弥久不散!涓滴入口,令人心旷神怡,被喻为浏阳河年份酒的“蜿蜒酒道”,至臻至醇,难以言表。每一个浏阳河年份酒的品鉴者,都是终极的酿酒师。真正的质尚体验,非亲口不能得也。



50年 我们只做一件事

浏阳河年份酒,源于唐代,始于1956年,精选特定产区的高粱、大米、糯米、小麦和玉米入窖,在偏高温制曲的“年份特曲”催化下,经过多粮低温泥窖发酵工艺精心酿造,历经50年弱酸性百年老窖自然老熟、低温洞藏而成,陈幽突出、入口绵柔、回味甘冽,入口与后味爽净,饮后丹田舒畅、呵气成香,以陈、绵、甜、爽的高尚品格,树立了浏阳河年份酒在高档白酒中的全新形象,堪称百年传承,窖藏经典。



· 特产地原原料 · · 不可复制的大围山最佳环境 · · 弱酸性百年老窖 · · 低温洞藏体系 ·

