

个性高端有面子 定制酒受青睐

酒类作为餐桌必不可少的饮品之一,不少市民在选择时十分犯难。2月6日,家住市区光明路中段的张先生定制了3箱“张府专供”酒正在装车。用他的话说,他已经是定制酒的常客了,他会根据所送的日子、家用还是请客专门定制,独一无二,显得十分有面子。

“每年走亲访友我都会带上几箱私人定制酒,瓶子包装都是我自己选的,里面的酒也是我品尝后灌的,这样的酒独一无二。”张先生介绍,定制酒他已经是近期第三次购买了。对于市场中千篇一律的品牌酒,“私家定制”酒独具一格的酒瓶造型、专属专用的瓶签酒盒,对不同客户、不同场合选择不同价位的酒体,对市民而言既经济实惠,又有面子。

“我们有来源于原产地不同的香型、高中低不同的价位、不同的酒瓶及包装,适合婚宴、个人品鉴、团购、公司定制等不同用途。白酒走定制化路线,是市场所需,也是未来的发展方向。”在市区诚朴路与湛南路交叉口附近的“琴台酒肆”连锁店内,该店经理刘岳辉说,现代人追求个性,有一款专属的白酒带出去很有面子,而且定制酒可以品尝挑选后灌装,也就杜绝了“金玉其外,败絮其中”的情况,有些酒瓶子好看,喝起来难喝。酒的价位可以选择,也就避免了大家都熟悉品牌酒价位的尴尬。

在该店,记者看到工作人员正在从陶坛中取酒灌装,柜台上摆放着很多已经灌装好的“私人定制”成品酒。据刘岳辉介绍,从打标签到灌



“琴台酒肆”连锁店内的各种造型定制酒酒瓶

装,整个流程十分便捷,几乎不用多等就可以拿到酒,大批量的话,还支持送货上门。他的酱香酒来自茅台核心产区,浓香酒则来自四川宜宾五粮液产区,清香酒则是山西汾酒产区,因此酒水品质上还是有保证的。“最近定制的消费者很多,从去年12月至今,几乎每天都有二十几箱的销量,我市的一些企业还专门定制一些酱香酒,用于发放员工福利等。”刘岳辉说。

那么对于定制酒,消费者该注意啥?市酒水协会创始会长王新合认为,定制酒因其具备独一无二性,酒水口感可选择性与高性价比逐步在市场站稳脚跟。在高端场合人们还是更偏向于使用高端品牌酒,如茅台、五粮液、习酒、剑南春等,现在很多酒企都有专门的定制酒生产线,比如,前几个月胖东来



已经灌装好的婚宴酒成品

超市向宝丰酒业定制的“怱酒”,就是一款定制酒,格力电器与茅台合作的“铂金汉酱”也属于特有的定制酒。

王新合说,对于一般消费者来说,在有需求的情况下,应尽可能寻找大酒企或者类似“琴台酒肆”这样专属定制酒的品牌连锁店购买,

其品质、性价比较高。不要购买一些“三无”定制酒,一旦出现问题,维权十分困难。另外,需要注意的还有一些“傍大牌”的定制酒,这类酒多数是小酒厂所生产,虽然价格便宜,但其质量还有待考究,消费者最好不要购买。(张五阳 文/图)

白酒酒精度数 越高越辣?

白酒很辣,相信这是每个人都有过的初尝体验,而在大家的认知里,仿佛白酒度数越高味道就越辣。那么酒为啥会辣?是不是酒的度数越高辣味就越明显?

白酒的辣味和度数有关系吗?纯酒精在味觉体验上呈现出来的是微甜的味道,而不是我们感觉的辣。其次,白酒的度数是指酒中纯乙醇(酒精)所含的容量百分比,我国规定是在温度20℃时检测。也就是20℃时100毫升酒中纯乙醇含量多少毫升,即为该酒的度数。

辣味并不属于味觉,它是刺激鼻腔和口腔黏膜的一种痛觉,而酒中的辣味是由于灼痛刺激痛觉神经纤维所致。醛类物质是造成白酒口感辣的主要因素,酒体中乙醛的成分越高,白酒口感就会越辣。

白酒中含有醇类、醛类、酯类、酚类、微量元素等成分,并且每种成分中还有其他复杂的成分。这些物质共同构成了白酒的口感、风味,有的闻起来香,有的闻起来则有酸味、甜味、苦味等,还有的使酒体变色。不同香型的酒,如浓香和酱香,因为香味物质的不同,对口腔刺激程度不一样,也会感觉辣味不同。还有,同样香型的酒,因为工艺不一样,感受到的辣味也不一样。

(张五阳 整理)



资料图片

清香典范——宝丰酒

三粮三色曲酿出优雅细腻的好酒

如何酿出一瓶好酒?好粮、好曲,至关重要。宝丰酒业坚持甄选优质粮食,在传承制曲工艺的基础上,持续开展科研创新,造就了宝丰酒优雅细腻、绵柔丰满、纯净爽口的风格特点。

好粮制好曲

好粮是好酒的第一步。粮食的优劣能直接影响酒曲所含微生物的种类和数量,好的粮食保证了酒曲的活力,而劣质粮食则可能会滋生腐蚀性细菌,致使发酵微生物体系失衡,引起酒曲劣化。唯有饱满纯净的粮食,制出的酒曲糖化力、发酵力才会更优。

宝丰酒三色曲的原料选取山西、甘肃的大麦和豌豆及河南

的小麦。对粮食品质有着严苛的要求,小麦表面呈棕色或黄褐色,大麦呈淡黄色,豌豆呈深灰色或花白色,三粮皆筛选颗粒饱满、皮薄均匀及无霉烂变质、无虫蛀、无农药的优质好粮,从而保证酒曲的品质。

好曲酿好酒

酒曲是好酒的关键。酒曲上生长大量的微生物(酵母类、霉菌类等),微生物分泌多种酶(淀粉酶、糖化酶和蛋白酶等),酶的催化作用加速谷物中的淀粉、蛋白质等转变成糖、氨基酸。糖分在酵母菌的酶的作用下,分解成乙醇,即酒精。酒曲还含有淀粉和蛋白质等,可以说酒曲是酿酒发酵的原动力,

直接影响酒的质量和产量。酒曲产生的微生物之间的相互作用,也构成了酒体风味的呈香呈味物质。

关于制曲的关键在于粮食配比,宝丰酒所筛选出的小麦含淀粉量高,并富含20多种氨基酸,适宜各类微生物繁殖、产酶。但制曲小麦并不是越多越好,如果小麦用量过大则热量过大,使培曲不易控制。小麦达到比例后,就轮到酒曲中的大麦登场,大麦由于其黏结性较差、皮壳较多,可增加酒曲的透气性,便于微生物的生长和控温。最后配以适量豌豆,增加蛋白质成分,使成曲清香,故3种粮食混合使用效果最好。宝丰酒业还在制曲时结合原料

粉碎度控制大小颗粒程度,使酒曲软硬适度,原料粉碎后皮、糝、面各占有一定的比例,曲料拌和要求无生面、无疙瘩、软硬一致、手握成团,这样所制的曲光滑平整、厚薄一致、软硬适中。

传承工艺,科研创新

上世纪70年代前,宝丰酒业采用人工制曲;上世纪70年代末期,改用机械制曲。人工制曲依靠脚踩,通过人体感观控制踩曲质量,效率低,劳动量大。改用机械制曲后,效率提高,并不断改进机械,完全达到质量要求。如今制曲设备已是第五代产品,虽然科技带来了创新,但是传统工艺依旧是宝丰酒人所坚持的。

宝丰酒人在制曲时,严苛把控曲的安全和品质:第一,把好原材料的进厂关,每批粮食都依据国家标准严格检验;第二,工艺的规范化,工人按照工艺流程操作形成标准化流程;第三,做好人员的传帮带,新工人需跟随师父实习操作达一年以上,并完全领会并掌握工艺后,才可正式编入班组,通过传承发展,保证曲的品质。

粮为酒之肉,曲为酒之骨,艺为酒之魂。一直以来,宝丰酒业秉承匠心,甄选优质大麦、小麦、豌豆混合制成三色曲,在传承中创新,在科研中发展,制造精良酒曲,酿造细腻好酒,成就宝丰酒的清香未来。

(张五阳)