

中国第十三个白酒香型通过权威专家论证

中华陶香型(九粮兼香)白酒荣耀诞生



2013年8月8日,对于豫酒乃至中国白酒而言注定是具有里程碑意义的一天。在这一天,中国诞生了第13种白酒香型——中华陶香型(九粮兼香)。

8月8日下午,由中国酒业协会指导,河南省酒业协会主办,江南大学支持,河南仰韶酒业有限公司承办的中华陶香型(九粮兼香)白酒专家论证会暨新闻发布会在郑州永和铂爵国际酒店隆重举行。由中国酒业协会白酒分会秘书长宋书玉、全国著名白酒专家沈怡方、高月明、高景炎、徐岩、赖登辉、张国强、刘建利、沈祥坤、赵书民组成的专家组,对中华陶香型(九粮兼香)白酒进行了详细的论证和评定。专家组一致认为:中华陶香型(九粮兼香)白酒:微黄透明,香气幽雅、细腻、醇厚丰满、圆润舒适、香味谐调、余味爽净,中华陶香型风格独特,是中国传统白酒香型的一大创新。

据了解,中华陶香型(九粮兼香)白酒研究项目是仰韶酒业面对“豫酒缺风格”的市场现状,以中原“兼容并蓄”的文化特性和“天地之中”的中原区位特性为背景,以传承7000年仰韶酒文化为着力点,于2006年在白酒专家沈怡方高工的倡议下,在江南大学仰韶酒业兼香型白酒联合研究院项目组组长、江南大学副校长、博士生导师徐岩教授的推动和技术支持下,在原河南省食品研究所所长刘建利老师的现场指导下研制成功的。

A 立足中原 寻求豫酒突破点

豫酒历史悠久,文化光辉灿烂。仰韶文化、道教文化、贾湖文化、大河文化等都与造酒有关。豫酒曾一度辉煌,仰韶在上世纪九十年代曾连续四年产销量居全国前五名,其他的豫酒骨干企业也表现非凡,书写了一段传奇的豫酒历史。然而从上世纪九十年代末开始,豫酒逐步从繁荣走向了低谷,一直在复兴的道路上徘徊不前。

面对豫酒的困惑,业内人士纷纷表示,风格不突出问题是制约豫酒发展的根本问题,并一致认为豫酒风格突破刻不容缓。

河南省酒业协会会长熊玉亮,在多个场合这样说道:“一提到贵州酒就是酱香,四川酒就是浓香,山东酒就是芝麻香,山西酒就是清香,每个地区都有自己的风格特点,但一提起河南,在消费者心目中就没有明显的个性特点。”

作为豫酒的领军企业,面对豫酒在复兴过程中所遭遇的瓶颈,仰韶酒业率先对豫酒的风格问题进行深入的研究,并结合中原文化特性、气候条件等各个方面进行了详细的论证,取得了突破性进展。

中国酿酒大师仰韶酒业董事长侯建光认为,就气候而言,自古至今河南的温带大陆性气候就适宜酿酒。就文化而言,中原“天地之中”的地理位置决定了其“兼容并蓄,海纳百川”的文化特性,豫酒文化作为中原文化的重要组成部分,在其长期的发展过程中,也融合了其他地区各种香型的优秀元素,演变成极具兼容性的特点。另外陶文化也是豫酒文化的杰出代表,中国白酒起源于仰韶,起源于仰韶新石器时期的陶器作坊。7000年前仰韶人就开始用陶蒸酒,7000年后仰韶人仍然在用陶蒸酒,陶与酒的完美结合,酒的醇香,陶的魅力,让世界都陶醉其中。

同时,随着社会的发展和进步,特别是交通、运输和信息产业的迅猛发展,经济、文化等各个领域都相互影响,互为渗透,中国白酒过去那种严格意义、泾渭分明的独立香型,会因市场需求的变化、互相借鉴、取长补短而逐步走向香型融合,香型融合是中国白酒发展的必然趋势。因此,豫酒的未来必定在兼香型的基础上进行工艺创新。

经过论证,仰韶酒业提出“豫酒之魂,兼香天下”的观点,并启动了中华陶香型(九粮兼香)白酒项目,迅速在行业内引起了强烈共振和一致认同。

中国著名白酒专家沈怡方认为,白酒作为传统行业,在结合自身传统工艺的基础上,将多种香型的先进工艺融合到白酒生产工艺中去,也就是博采众长,为我所用。这是未来中国白酒风格发展的方向,也是中原白酒发展的方向。

在本次论证成果发布会上,中国酒业协会副会长、江南大学博士生导师徐岩教授再次阐述了自己的观点:“中原兼容并蓄的文化特性必将成就兼香型,改变豫酒无风格的问题,就要在兼香型白酒的创新上做文章,中华陶香型(九粮兼香)白酒的成功,就说明了这一点。”

中华陶香型(九粮兼香)白酒是在传统兼香型白酒的基础上进行的技术创新,其融合了浓香、清香、酱香和芝麻香。同时,九粮工艺以及“陶池发酵,陶锅蒸馏,陶坛存储,陶瓶盛装”的四陶工艺融入其中,使其在口感、风味方面具备了鲜明的个性特点,开创了白酒香型创新的先河,是豫酒的风格所在。

“对于仰韶酒业而言,随着公司的不断发展,仰韶销售业绩的快速提升,也越发迫切地意识到需要通过香型的创新和研发,更好地满足消费者舒适、健康饮酒需求,引领豫酒从复兴走向繁荣,为豫酒未来的发展赢得更多的话语权。”仰韶酒业董事长侯建光在发布会现场告诉记者。

正是基于这样的战略思考,从2004年企业改制起,仰韶酒业就开始在工艺创新和香型研发上下工夫,并在董事长侯建光的主导下,召开了由国内及省内知名白酒专家、公司技术骨干组成的“新香型风格白酒”专题研讨会,成立了以国家级著名白酒专家沈怡方为组长的新香型白酒研制项目组,对公司制曲工艺进行修正,对曲酒车间按照“多工艺并进,多香型共存”的指导思想,进行了合理规划,首先完成由单粮向多粮和九粮工艺的转变。

2006年,中华陶香型(九粮兼香)白酒研发项目正式开始实施。为了加快研发进度,攻克技术难关,仰韶酒业成立了制曲研究中心、酿酒研究中心和酒体设计中心,并与江南大学联合成立了“江南大学仰韶酒业兼香型白酒研究院”,在酿造技术领域进行了深入的交流与合作,并取得了一系列

的创新成果,在学术报刊、行业杂志发表论文二十余篇。至此,中华陶香型(九粮兼香)白酒的研发得到了快速推进。

在论证会上,徐岩教授对双方的合作成果表示由衷的欣慰,他说:“这些年来,我们整合江南大学与仰韶酒业双方的科研力量,加大陶香型白酒的技术研发力度,针对微生物、制曲工艺、酿酒工艺以及香味成分进行了深入的研究,通过科研攻关寻求技术突破,并将科研成果用于酿酒实践,不断推动陶香型白酒酿造工艺水平的提升和改进,取得了可喜成果。”

2004年至2008年,仰韶酒业与江南大学的科研合作成效显著,先后解决制曲工

的创新成果,在学术报刊、行业杂志发表论文二十余篇。至此,中华陶香型(九粮兼香)白酒的研发得到了快速推进。

B 九年磨剑 终成中华陶香型



的创新成果,在学术报刊、行业杂志发表论文二十余篇。至此,中华陶香型(九粮兼香)白酒的研发得到了快速推进。

在论证会上,徐岩教授对双方的合作成果表示由衷的欣慰,他说:“这些年来,我们整合江南大学与仰韶酒业双方的科研力量,加大陶香型白酒的技术研发力度,针对

微生物、制曲工艺、酿酒工艺以及香味成分进行了深入的研究,通过科研攻关寻求技术突破,并将科研成果用于酿酒实践,不断推动陶香型白酒酿造工艺水平的提升和改进,取得了可喜成果。”

2004年至2008年,仰韶酒业与江南大学的科研合作成效显著,先后解决制曲工

C 彩陶坊酒 树立行业新标杆

白酒产业的技术创新既要保持和发扬传统工艺,又要结合应用现代科学技术和满足市场需求,重视白酒产业的科技化、健康化。不仅要在酿造环境生态化、酿造工艺科学化、勾储过程精细化上苦练内功,不断提高出酒率、优质酒率,强化白酒的绿色产品理念。同时还要通过香型创新、品牌创新丰富自己的产品诉求,以获得广大消费者的青睐。仰韶彩陶坊酒“用陶蒸酒”的工艺就沿用了古老的酿造技艺,用的原料粮食来自于当地无公害农产品生产基地,香型属于“中华陶香型(九粮兼香)”,既保持了传统,又体现了创新,既体现了共性,又彰显了个性。

中国酒业协会副会长、河南省酒业协会会长熊玉亮在新闻发布会现场表示,中华陶香型(九粮兼香)白酒专家论证会,对于河南酒业甚至是中国酒业都有着划时代和里程碑式的意义。豫酒形成了具有代表性的陶香型白酒,从此有了自己的新香型,解决了豫酒长期以来无风格的问题。

对于白酒来说,“好喝才是硬道理”,但是好喝是需要工艺技术来支撑的,消费者对彩陶坊酒最好

的评价就是“品质好,口感好,不上头,醒酒快”,这种优秀的品质正是仰韶酒业自主创新的成果。自2008年进入市场以来,仰韶彩陶坊酒一步一个脚印,扎扎实实,无论在文化、包装方面,还是在口感、品质方面,都得到了广大消费者的喜爱,获得了“中国驰名商标”、“中国历史文化名酒”、“中国地理标志保护产品”等荣誉30余项,并在豫酒名优产品发布会上,被评为“豫酒六朵金花”之首。同时,作为豫酒文化和品质的杰出代表,仰韶彩陶坊酒被美国、英国、法国等30多个国家元首以及连战、江丙坤、吴伯雄等多位台湾政坛要员收藏,几年来以年均100%以上的速度快速增长,成为河南中高端白酒第一品牌。

虽然仰韶彩陶坊酒几年来以优秀的品质面世,以优秀的业绩增长,但之前在中国白酒行业内没有进行权威的论证和评定。本次论证会专家组的高度评价,标志着陶香型白酒作为中国白酒的一个全新香型横空出世,也展现了豫酒蒸蒸日上的发展局面和无比灿烂的发展前景,同时也赋予了仰韶彩陶坊酒至高的荣誉。

熊玉亮会长对中华陶香型(九粮兼香)白酒仰韶彩陶坊酒作出了高度评价,他说:“仰韶彩陶坊酒改变了河南中高端白酒的市场局面,促进了河南白酒行业的技术革新,为豫酒的振兴和繁荣做出了积极贡献,也推动了中国酒类行业的发展,彰显了豫酒新风格,树立了行业新标杆。”

艺、窖池改造、酿酒工艺研究、酒体设计、产品研发等技术难题,实现了酒体质量风格的进一步突破,中华陶香型(九粮兼香)白酒已基本成形。在此时,仰韶酒业顺势推出仰韶彩陶坊酒。

2008年以来,在沈怡方等白酒知名专家的支持和指导下,在江南大学的人力支持和技术支持下,同时也在仰韶酒业技术骨干的共同努力下,仰韶酒业最终实现了工艺技术水平的大提升:九粮特浓香型调味酒生产工艺技术、九粮小曲清香型调味酒生产工艺技术、单粮酱香型调味酒生产工艺技术和以“多粮原料、多曲种及多种微生物发酵、清蒸清烧、续渣混入、高温堆积、高温发酵、陶片筑窖、泥池酿造”生产九粮陶香型白酒的工艺技术等取得极大突破,中华陶香型(九粮兼香)白酒的研发获得成功。

经过九年酿造实践与技术创新酝酿而成的这一重大科研成果,为彩陶坊酒的生产提供了强有力的技术支撑和质量保证,也使得仰韶彩陶坊酒以“浓郁、细腻、圆润、素雅”的质量风格问世之后受到了众多国际友人和广大消费者的喜爱和追捧,成为豫酒中高端产品的典范之作。

D 豫酒未来 中华陶香写春秋

在本次的新闻发布会上,还有一个对中华陶香型(九粮兼香)白酒的未来发展具有重大意义的标志性事件,就是江南大学在仰韶酒业成立了“江南大学酿酒研究中心河南分中心”,并将仰韶酒业作为“教育部卓越工程师教育培养计划实践基地”。

徐岩教授对江南大学与仰韶酒业的合作前景进行了展望,他说:“河南分中心的成立以及实践基地的建立可以加强双方在技术、人才、信息等方面的交流与合作,构建新型人才培养的模式和途径,培养具有创新精神和创业能力,能适应信息化、全球化、高科技时代以及满足基层一线需要的高层次实用型、技术性人才,打造优秀的科研团队,搭建产学研合作平台,构建白酒产业技术区域创新体系,来满足中华陶香型(九粮兼香)白酒未来发展的需要。”

近年来仰韶在自主创新的道路上取得了可喜成绩,仰韶彩陶坊酒的成就有目共睹,九粮工艺和陶艺在中国白酒界独树一帜,独特的产品包装也为消费者留下了深刻的印象,这一切足以证明中华陶香型(九粮兼香)白酒美好的前景和灿烂的未来。面对当前激烈的市场竞争,仰韶酒业只要在酿酒实践中继续加大科研攻关力度,进一步提升中华陶香型(九粮兼香)白酒的工艺水平,定能在短时间内把彩陶坊酒推向全国,让中华陶香在神州大地飘香万里,书写中国白酒时代春秋。

中华陶香型(九粮兼香)白酒荣耀诞生,行业有了新香型,这不仅是豫酒划时代的事件,更是中国白酒行业的一件大事。彩陶坊酒作为中华陶香型白酒工艺技术的领先者,作为豫酒风格的代言人,定能引领豫酒突出重围,为中国白酒行业发展做出突出贡献。

