

探班科普共享基地 TAN BAN KE PU GONG XIANG JI DI

匠心酿造 岁月留香

——探访金盆地酿酒科普基地

我们都知道酒香不怕巷子深,识酒之人闻着酒香也能寻到佳酿,却少有人知道酒香其实也分种类;我们都知酒是酿造出来的,需要经过一道道工序,但少有人知道酿酒不仅酿造工艺重要,岁月的沉淀也很重要。中国作为白酒发源地,有着几千年的历史,酿酒文化更是博大精深。近日,四川科技报探班员来到被评为“中国传统白酒原酒生产基地”的崇州,走进金盆地酿酒科普基地,探寻“酒的故事”。

杨晓慧



微雕展区

在历史实物中学习酿酒文化

金盆地酿酒科普基地依托于中国八大原酒生产基地之一——四川金盆地(集团)有限公司酿酒基地打造设立,由川酒博物馆和万吨级酿酒基地两部分构成,旨在普及我国白酒悠久的酿造史、发展史、文化史和白酒酿造工艺及川酒文化。站在川酒文博大门口,明清风格的古建筑映入眼帘,对称向上延展的房顶翼角、外墙上栩栩如生的浮雕、房梁上悬挂的四个红灯笼……在绿植的映衬下,古色古香、宁静典雅。目光越过大门,看到的是一面萧墙,正中间雕刻着古代酒具“三足鼎立”,中间有一个“川”字,简简单单的一个符号,便揭示了这里的馆藏文化。

走进大门,环顾四周,是四合院布局,两层楼,院子里摆放着各式盆景,从左到右依次是佳酿厅、崇阳展厅和金盆地厅三个展厅。跟随讲解员的步伐,探班员逐一参观了各个展厅,了解酒文化。在金盆地展厅,入门右手边有5个半人高的大酒坛,上面挂着小木牌,分别写着单粮浓香、多粮浓香、清香、酱香、药香字样。“这是白酒的不同香型。”讲解员告诉探班员,“中国白酒经过几千年的发展,创造出了多种香型,浓香型是川酒的主要香型,也是中国白酒市场的‘龙头’,以泸州老窖和五粮液为代表,药香型则以崇阳酒为代表。”说到崇阳酒,不得不聊一聊崇

州的老窖池。讲解员介绍,崇州酿酒历史悠久,迄今已逾两千年,始于秦汉,风行于唐宋,清末民初达鼎盛,曾有“家家是作坊,户户飘酒香”的辉煌。现存最古老的老窖池源自清朝光绪年间,距今已有130余年历史,是川西平原上的“活文物”,百年来一直见证着崇州酿酒产业的成长。在佳酿厅有一个长长的实木展桌,上面展示的微雕正是以老窖池为原型制作,起窖、配料、拌和、蒸馏、摊晾、入窖、封窖……古法酿酒工艺尽收眼底,栩栩如生,探班员好似回到了百年前,酿酒师傅们正各司其职、穿梭其间,浓浓酒香从展桌上溢出。

用亲身实践感悟酿酒工艺

了解完川酒文化后,探班员同金盆地副总经理陈异一道来到万吨级酿酒基地,身临其境学习酿酒工艺。“我们这里既是酿酒厂,也是科普基地和国家AAA级旅游景区,平时有不少游客前来参观体验。同时,我们也和一些学校合作开展科普活动,让学生们在实践中学习白酒文化,感受工匠精神。”陈异介绍,万吨级酿酒基地总共有12个酿酒车间,每个酿酒车间都拥有完整的酿造工序,基地在此基础上单独划分出一个车间作为生态酿酒体验区,供研学学生、游客体验酿酒。

探班员看到,生态酿酒原酒体验区每个出入口都设有展板悬挂在过道墙上,上面详细介绍着酿酒工艺的各个环节。“不包括储藏环节,酿酒要经过几十道工序。”当探班员问及酿酒工艺的关键所在时,陈异表示,其实每个环节都很重要。“你可以看到,每道工序我们都设定了考核标准,因为在酿酒过程中,工艺的细微差异都会影响到酒的品质。”陈异指着墙上的“酿酒工艺关键点”“酿造车间工艺考核实施细则”说道。

原来,要酿造出好酒,处处都需要酿酒师傅“匠心独运”。例如工艺之一拌粮,听起来就是将原料混合均匀,实际上在此之前需先配好粮食、酒糟的比例,由于拌粮后要利用酒糟本身水分对粮食进行浸润,因此拌粮整个过程中还要求矮铲、低翻、快拌、拌散、和匀消灭灰包和疙瘩等,极为考验酿酒师傅的手法。

体验区内,蒸汽缭绕,酿酒师傅正拿着铲子将原料装入自动化酿酒设备甑蒸粮,部分蒸好、摊凉加曲后的糟醅会被自动化运送设备运至窖池入窖。“我们虽然引进了自动化酿酒设备,实际上只是减轻了工人的劳动负荷,实际的传统酿造工艺没变,关键环节仍然靠酿酒师傅手工完成。”陈异说,酿酒的“匠心”是无法被机器取代的。匠心酿好酒,岁月暗生香。酿造工艺重要,岁月的沉淀同样不可或缺。基地里有一处种酒公园,随处可见半埋在地里的藏酒,绿植、酒坛相映成趣,独具特色。走进细看,每坛酒封盖上都刻着酒主人的名字,有些是新刻的,有些随着岁月流逝已有些模糊了。陈异介绍,白酒酿造出来是需要储藏的,容器一般采用陶坛,最少3年以上,更有储藏10年、20年甚至更久的。“随着岁月流逝,白酒在呼吸交融间挥发掉低沸点物质,有机分子缔合更牢固,酒的品质更香醇。”

探班员发现,不只是种酒公园,基地里处处都有藏酒的身影,万吨级储酒区、藏酒库房、种酒文化长廊、种酒生态园,甚至是路边的花坛里也能看到半埋在土里的酒坛。漫步于万吨级酿酒基地,淡淡的酒香始终萦绕在周围。探班员未饮酒,人却好似有了“醉意”。这份“醉意”,来自于种酒公园的陈年酒香,来自于酿酒工人的匠心独具,来自于杜甫留下的诗篇“蜀酒浓无敌,终思一酩酊”。看到这里,你是不是也对这份“醉意”动了心?那不妨带着亲人朋友一道来体验一下吧!

生态酿酒原酒体验区

遗失公告广告登报办理总汇 遗失、注销、清算、减资、热线 13308064232、13880605967、QQ:2072683032

Table with multiple columns containing legal notices, lost items, and company announcements. Each entry includes details like company name, item description, and contact information.