

波澜壮阔



年

泸州老窖

致敬开创

整理 李蕴峰

70年砥砺前行,70载春华秋实。1952年,第一届全国评酒会在北京举行,中国酒业正式迈入由“中国名酒”引领行业发展的时代,70年后的今天,中国白酒产业不但从分散落后的传统作坊一跃成长为世界级的优势产业集群,还诞生了一大批具有全球影响力的著名产区和优秀品牌,谱写了民族产业实业报国、自立自强的时代凯歌。

作为唯一蝉联五届“中国名酒”称号的浓香型白酒,泸州老窖以对民族文化和民族传统产业的坚守之心,始终用勤奋而谦逊的姿态,忠诚地呵护着独属于名酒的荣耀,见证了辉煌的名酒之路。

20世纪50—60年代 风云际会 大幕开启

1952年9月,肩负着中国酒业振兴的重大使命,第一届全国评酒会于北京举行,此届评酒会由中国专卖事业总公司主办,共评选出国家名酒8个,其中名白酒4个,泸州老窖以“醇香浓郁、饮后尤香、清冽甘爽、回味悠长”的风格被确定为浓香型白酒的典型代表,获誉中国“四大名酒”殊荣,也第一次因被评酒专家们称为“泸香型”而载入中国白酒史册。

泸州老窖荣获“中国名酒”这一国家荣誉与其自身在酿酒技术上所实现的重大突破,与对整个中国白酒行业所作出的开创性贡献有着密不可分的关联。这段时期,被誉为“酒城三成”的泸州老窖酒传统酿制技艺第十七代传承人张福成、赵子成、李友澄积极探索创新酿酒技术和工艺,发明了“滴窖减水”“加回减糠”及“匀、透、色”等酿酒工艺,总结形成的先进操作经验和措施,在全国白酒行业推广应用,被行业誉为中国白酒“三成操作法”,该工艺不仅对浓香型白酒提高出酒质量和产量作出了重大贡献,而且还被轻工部认定为全国酿酒工艺的技术标准之一,成为全国最早的范例,先后吸引全国各

大酒厂数千人取道泸州观摩学习。20世纪60年代末,泸州老窖酒传统酿制技艺第十八代传承人陈奇遇首开评勾调技术的先河,提高并稳定酒质,拉开了白酒技术第三次革命的序幕(1324年,郭怀玉首创“甘醇曲”,开启中国酿造大曲蒸馏酒的历史;15世纪,施敬章发明“窖藏酿制”法,舒承宗系统总结和探索了一整套老窖大曲酿酒的工艺技术;上世纪50年代,陈奇遇首开中国白酒评勾调的先河)。

越来越多技术领域的突破逐渐揭开了泸州老窖的“浓香之谜”,让更多的酒厂能够运用这些技术,成为当时的一项重大任务。

根据国务院部署制定的《1956—1967年科学技术发展远景规划》,泸州老窖大曲酒酿造工艺被列入研究课题。1957年10月至1958年4月,由四川糖酒工业科学研究所(现四川省食品发酵工业研究设计院)、四川省专卖公司等16家单位组织的62名技术人员蹲点泸州老窖,在陈茂椿、熊子书等专家的带领下,对泸州老窖生产工艺进行全面查定总结(史称“泸州老窖试点”)。本次试点拉开了

中国白酒“三大试点”(泸州老窖试点、茅台试点、汾酒试点)的序幕。这次试点是新中国历史上第一次对名白酒的技术、工艺方法进行详细查定总结,对推动中国白酒进行发展具有重大意义。

经过潜心考察和研究,试点专家组成员在收集了大量的泸州史料和总结传统生产工艺的基础上,于1959年编写出版了新中国第一本白酒酿造专业教科书《泸州老窖大曲酒》,该书的出版规范了全国泸香型(浓香型)白酒的生产工艺,奠定了泸州老窖浓香为王的天下格局。



新中国第一本白酒酿造专业教科书《泸州老窖大曲酒》

20世纪70—80年代 中国白酒黄埔军校

20世纪70年代以来,色谱分析技术在白酒分析中得到广泛应用。泸州老窖率先应用气相色谱分析把计算机与勾调技术结合起来,促使勾调技术逐步向数字化、规范化、标准化方向完善。期间,泸州老窖多次举办酿酒技艺培训班,先后有上万人争相来厂学习,浓香型白酒在全国遍地开花。

除了多次举办酿酒技艺培训班,这一历史时期内,泸州老窖还成立了职工学校,为全国各地培养了1000多

名酿酒技术人才。1988年4月,泸州老窖技工学校成立,开办酿酒分析、微机应用等专业,面向全国招生,是我国最早的酿酒技工学校。20世纪90年代,泸州老窖与高等院校在总结“泸型酒质量控制计算机辅助系统”的基础上,共同开发了“白酒组合优化辅助系统—GTS2000”,首次提出应用遗传算法和智能信息处理方法对白酒组合进行精确计算和最优化控制,稳定了产品质量,降低了生产成本。勾调技术的普及与提高,使中

国白酒的技术发展又获得了一次质的飞跃。

泸州老窖从古至今这种专注技艺改进和创新,并以包容开放的态度将技术毫无保留传播给行业的酿造精神,俨然成为这个企业的优秀文化基因。泸州老窖为行业培养了大量的酿酒技术专业人才,被行业公认为酒界技术的“黄埔军校”。酒界泰斗周恒刚先生曾亲自为泸州老窖题写“浓香正宗”,鼓舞着世世代代的泸州老窖国窖人。