

妙府老酒：中国北方黄酒的一朵奇葩

“妙府”渊远流长



青岛市著名商标



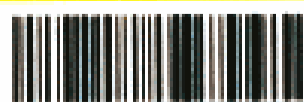
QS370215040002



纯粮精酿黄酒



拨打电话/发短信至95001111
或登录www.95001111.com查询



刮涂层 输数码 查真伪

国家质检总局
电子监管码

“妙府”是即墨传统老酒的典范代表，是北方黄酒中极具成长性品牌。在普通消费者眼中，“妙府”是一个新兴的品牌，实际上，即墨“妙府”商号在隋朝开元年就已形成，几乎与即墨古城同步。

据传，唐王李世民征战路过即墨，黎民百姓箪食壶浆犒劳唐王及将士，其中，就有妙府老酒。唐王喝后大加赞誉，称之为“天下第一绝”。并问造酒女酒管，此酒用何酿造？女酒管指着大庙山下的黍米地说：“用秋天收成的黏米（大黄米）还有米汤沟泉水，米汤沟是神水沟”。后经考证鉴定，米汤沟就是现在国内外颇有名气的“青岛崂山麦饭石矿泉水”。

明弘治年间，即墨有诗人蓝田，其入仕后升为河南御史，后因贪官污吏攻击被贬还乡。史料记载，蓝田为家乡做了三件事：一是构筑墨水河坝保护水源。经考证，其时墨水河就是现即墨石棚水库上游一段，离山东即墨妙府老酒公司约一公里；二是建立“即墨妙府酒坊”；三是建立“可止轩”书屋。对妙府酒坊，蓝田制定了一套严格的操作工艺，其中主要细节如制曲、焙曲、开耙、榨酒做工均为年轻少女，足见蓝田对即墨传统老酒工艺之重视。

1932年《即墨县志》记载，即墨县城有黄酒馆500家，年产100万斤。解放前夕，历史遗留下来的老酒酿造作坊有“回合棧”、“源兴泰”、“中合馆”、“妙府”等若干。

“妙府”商号及其深厚文化内涵被重新挖掘利用，始于1993年，具此慧眼者名叫秦峰。今年46岁的于秦峰与老酒结缘，颇有几分戏剧色彩。

1979年，于秦峰高考成绩超过了当年录取线，由于填报志愿过高，他未能如愿。10月，他参加了即墨招工考试，并以第二名的成绩脱颖而出。因为字写得漂亮，即墨黄酒厂有关领导看上了他，于是找到招考部门将其由报考单位县检察院“调剂”到了黄酒厂，拟填补文书岗位。进入黄酒厂后，于秦峰先去酿酒车间干上了糖化工，而且一干就是三年。三年的车间经历，于秦峰跟随老师傅，较系统地学习了酒曲、配酒、生产管理三个主要环节。于秦峰的勤奋在全厂出名，他口袋里常常揣着小笔记本，随时记录疑点难点，不懂就向老师傅请教。工余饭后，找来有关酿酒书籍，如饥似渴地研读。自1983年起，于秦峰边工作边四处“充电”，先后在中国人民大学食品营养进修班、青岛第一轻工业学校酿酒工程专业、山西大学中文专业、北京经济函授大学经济管理专业、天津大学工商管理硕士研究生班学习，并参加了清华大学酿酒高级职业经理培训班。

1983年，是于秦峰老酒事业的转折点。在此之前，把老酒酿造传统工艺琢磨透，干好这个行业，是于秦峰的奋斗目标。而这一年，在中国人民大学进修时，他有幸与常来授课的陈云夫人、国家食品协会顾问、全国著名营养专家于若木相识。自此，对即墨老酒，他更多的是一种责任。

1985年6月，于秦峰有幸受到了陈云的接见。“很多人不知道有个即墨县，但知道有个即墨老酒，即墨老酒比即墨县还有名。”陈云说的话虽不多，但他体味出了其中的分量。

1993年，因工作需要于秦峰从即墨黄酒厂技术厂长的位置调离。突然一下子离开了钟爱的老酒行业，他很是苦闷。于若木闻讯后，给他题写“百折而不挠”四个大字，勉励他不断进取。在众多亲友慷慨解囊帮助下，于秦峰决定成立老酒生产企业。那时，干红葡萄酒、啤酒、白酒基本三分酒类市场天下，传统老酒处于边缘位置。尤为严峻的是，市场经济大门洞开，在利益驱动下，一些个体老酒厂甚至小作坊一哄而起，假冒伪劣老酒充斥市场，即墨传统老酒深陷信誉危机，传统老酒工艺受到前所未有的挑战。



糖化工艺

创建即墨传统老酒厂时，于秦峰义无反顾地圈定妙府做商号。他对此解释说，“妙府”始于唐代，有深厚的历史文化内涵，而且因注重工艺、品质流传甚广。以“妙府”作商号，很容易被消费者接受，能够迅速叫响。

同年底，即墨妙府老酒有限公司成立，于若木欣然题写了公司名称。

传统工艺为魂

自复出江湖至今，“妙府”又走过了十五个春秋。目前，妙府老酒已是中国黄酒的两大派系之一——北派即墨老酒的典型代表，其产能、市场占有率、品牌知名度在北方黄酒中均排前列。在全国黄酒中，妙府率先通过了HACCP、ISO9001:2000、ISO14001:2004、QS等一系列认证，在2005年度全国黄酒行业质量检评中，妙府老酒名列全国黄酒半甜类第一名。2006年，妙府老酒荣获山东名牌产品。妙府老酒在生产经营中培育的以“孝”为核心的企业文化，受到了国家有关部门的肯定，并获青岛市敬老贡献奖。

妙府老酒靠什么崛起？于秦峰认为，牢牢抓住传统工艺这条主线，然后在继承上开拓创新，是妙府老酒强劲的生命力所在。

山东即墨妙府老酒有限公司生产车间门口上方“黍米必齐，曲蘖必时，水泉必香，陶器必良，燥煨必洁，火齐必得”24个整体大字非常醒目——公司总经理、中国黄酒学会副会长、中国酿酒工业协会黄酒分会副秘书长于秦峰将其总结为“古遗六法”，它是即墨传统老酒工艺精髓所在，已历经数千年。

什么是“古遗六法”？于秦峰为消费者一一解读——

黍米必齐，就是生产所用的黍米必须颗粒整齐，脐大色深，颜色均匀，质地无杂质，以当年为好。

曲蘖必时，就是每年中伏时节在清洁、通风、透光的室内踏曲，以保证多种霉菌在适宜的条件下，生产丰富的酶系；曲蘖是东西方酿酒的分水岭，日本人将中国的麦曲称为中国五大发明之一，当地老百姓称之为神曲，麦曲对胃病有显著疗效。

水泉必香，就是采用水质最佳、水性成分达到理想指标的麦饭石矿泉水。

陶器必良，就是酿造所需的多种容器必须是质地优良、无渗漏的陶器。

燥煨必洁，就是使用的工具和容器必须加热烫洗，严格消毒，以达到预防杂菌感染、清洁卫生的目的。

火齐必得，就是讲究蒸米的火候，要焦而不糊，红棕发亮，控制温度恰到好处，以使酒体达到成分协调、酒体丰满的目的。

米是老酒之肉，之所以叫作老酒，其原料必须是“大黄米”（也叫“金米”），而且斤米斤酒（一斤黍米酿造一斤老酒），其他代用原料不能称其为老酒，这是即墨传统老酒之根本。

这些年来，由于种植结构的变化，即墨周边黍米种植面积锐减。妙府老酒公司选择了气候适宜、无任何污染的内蒙古清水河、丰镇、奥汉旗一带，建起黍米种植基地。2005年起，公司技术人员又多次到东北“踩点”，开始试种有机黍米。无论是内蒙古还是东北，公司不远万里种植黍米基地，目的就是保障传统老酒的纯度，让消费者喝上正宗即墨传统老酒。

水是老酒酿造的血脉，妙府老酒采用经国内外权威部门认定的麦饭石矿泉水。

对于即墨县城南有麦饭石矿泉水，已有权威认证——

即墨有午旗山、大庙山、石龙山，这里水好，家里锅、壶烧好多年都不“挂霜”。冬天妇女到河里洗衣服从来不用搓手，这里萝卜、白菜、豆腐好吃远近闻名。原因何在？现代科学技术为此做了精辟论证：迄今大约1.2亿年前，地球可能受到外力作用，火山爆发，喷出的岩浆一部分露出地面，冷却形成火山岩，一部分藏在近地表之下，成为次火山岩。若干年后，次火山岩经过蚀变、风化，成为麦饭石。专家说，用麦饭石浸泡的水叫矿物水，可补充体内矿物质和人体所需微量元素，长期饮用健身强体。

即墨妙府老酒公司位于大庙山、石龙山下、石棚水库西侧，公司院内两口深76米、口径0.7米的地下水井经过鉴定后，确认为麦饭石矿区，其水质为青岛优质麦饭石矿泉水。

曲是老酒之骨，在传统老酒关键程序麦曲上，妙府公司选择即墨移风、灵山、刘家庄一带优良地产小麦，按照“曲蘖必时”传统工艺制曲确保酒质。



陈年妙府储藏室



“老酒之骨”——麦曲



发酵车间

对于制曲技术，于秦峰结合现代科技手段进行了系列科技攻关，并同国家酿酒研究部门一同进行了曲种的分离和保存，使传统麦曲能有效的得以传承。

在生产经营中，即墨妙府老酒公司结合实际制定了一整套行之有效的全面质量管理体系，按照ISO9001:2000国际质量管理体系、ISO14001:2004国际环境管理体系、HACCP国际食品安全生产控制体系，对生产经营各个环节进行规范，并加之于各项制度制约和保护，共制定了1000多个制度与标准。

同时，对储存过程加强了后续质量管理体系的控制体系，这就是老酒储存过程中按年份出厂、分级管理、确保年份酒质量。过硬的质量管理措施，确保了妙府老酒的产品合格率始终为100%。

继承中科技创新

“即使工艺再传统，内涵再丰富，如果跟不上消费多元化的时代，最终难逃被市场淘汰的厄运。因此，即墨传统老酒决不能‘泥古’，而应在继承中创新。”于秦峰在对照众多固守传统而惨遭市场淘汰的“老字号”案例深刻反思后，发现了即墨传统老酒重振的路径。当他带着这一思路请教于若木时，于若木向他赠送了“继承传统工艺，吸收现代科学技术，即墨老酒必能大有发展，为人民的健康做出贡献”的横幅。

即墨传统老酒消费渠道长期局限于三个方面：一是百药之长“药引子”，二是妇女生孩子必需补品，三是中老年人强身健体饮品。妙府老酒公司根据消费者需求和变化的消费环境，打破了传统老酒消费渠道和秋冬季饮用习惯，以及消费区域以浙江、上海、江苏、安徽、福建为主要市场的局限，一年四季饮用、老少皆宜、口味适合全国性市场成了妙府老酒的特色。

易拉罐妙府老酒，改写了中国黄酒多年来轻包装的传统，动感时尚，携带方便，而且夏季饮用可冰镇，冬季饮用可加热，妙府易拉罐很快被年轻消费群体接受。2006年，在“黄酒业进入春天”，即墨传统老酒销售一路走高的大好形势下，易拉罐妙府老酒成为黄酒市场上最大的亮点。

“牙齿发黑”，“吃鱼后鱼腥味更浓”，这是喝过传统老酒后，留给消费者的“印记”，因为这一缺憾，老酒难登大雅之堂。于秦峰带领科研人员经过多次试验，在发酵机理上注入新的生物技术，成功地革除这些“印记”。而且通过增添生物技术，改良工艺、调整火候等措施，使“喝老酒吃海鲜”成为最佳搭配，海鲜味道更美。

2006年3月，“妙府锦绣新即墨”隆重上市，该产品是经长时间低温发酵研制而成的一种低糖清爽型老酒，非常适合糖尿病老年人和夏天饮用。“妙府锦绣新即墨”，标志着妙府公司在细分市场、为不同消费者量身定制产品上迈出了成功的一步。

“老树新枝，绽放光华”，于若木的题词，就是妙府公司基于即墨传统老酒工艺，创新产品的高度概括。创新性、个性化产品，大大增强了妙府老酒市场竞争力。2006年，妙府老酒产量、销售收入、利润等各项指标，均实现了两位数的增长，妙府老酒已驶入发展的快车道。

刘宗伟

相关链接

老酒专家于秦峰

于秦峰为即墨传统老酒忘我学习、奋斗已有20多年，目前已成长为国内颇有权威的专家。22岁时，于秦峰考取了山东省评酒委员；26岁考取了国家级评酒委员，是全国唯一一名连续参加5届的国家级评酒委员。自1991年至今，被国家食品工业协会、中国酿酒工业协会聘为中国黄酒委员会专家及副主任委员，是5位成员中最年轻的一位，也是我省唯一一位中国黄酒委员会专家。2005年1月被选为中国黄酒学会副会长、中国酿酒工业协会黄酒分会副秘书长，是即墨市首批专业技术拔尖人才。

依靠深厚扎实的专业知识，于秦峰撰写了《国家优质食品评选标准和方法——北方黄酒部分》，他撰写的《即墨老酒的工艺特点及营养价值分析》、《即墨妙府老酒的历史继承价值及创新》、《中国黄酒的发展现状与特点》、《北方黄酒风格特点》等数十篇论文获中国黄酒学会优秀论文奖，并撰写了20余万字的《简明黄酒工业生产技术手册》。20年来，于秦峰开发创新了二十几种新产品，获得两项发明专利，并荣获中国轻工科技进步奖。2006年底，于秦峰入选中国首批酿酒人物志百名优秀专家。

妙府老酒营养价值

妙府老酒是以黍米、小麦为主要原料，经过浸渍、蒸煮、加曲、发酵、压榨、杀菌、储存、陈酿而成的原汁酿造酒，不加任何添加剂，斤酒斤米，陈酿出厂。根据有关部门检测，妙府老酒主要成分含有丰富的氨基酸、多糖、微量元素和维生素，并含有硒、锌、铁、铜、镁、锶、钼等20多种人体所必需的微量元素。



产品包装



“妙府”易拉罐



大黄米原料