



茅台酒调查:是什么导致“一瓶难求”

本报记者探访茅台镇茅台人 抢酒大战,从落地茅台机场开始 连茅台机场的直销店,53度新飞天茅台酒也断档

本报记者 王益敏 文/摄

七年前,陈震宇第一次来到茅台镇。作为四川的一家建筑公司副总,他带着数十人的团队开始承建起茅台集团部分新建酒厂的工作。当时,年过不惑的陈震宇已造过不少高楼大厦,而酒厂的房子相比而言结构更为容易些,“真正开建的时候,才发现,在茅台酒厂造房子,更是难事。”

茅台酒厂所在地,两山连绵对峙,一水蜿蜒中流。赤水河两岸海拔大都在1000米以上,但到了茅台镇一带,河谷陡然陷落,海拔仅在400米左右。“就像要在了一口巨大的饭碗底部造房子,周围的山体结构以及土地湿度,都影响着房屋的结构,让工程变得困难。”陈震宇对钱江晚报记者说。

除此之外,由于四面环山,茅台镇的一年四季风微雨少,到了夏天,这里特别闷热,而在这个时节,酿酒正是最为繁忙的时节。正所谓“端午踩曲”,那是酿酒的序曲。

如今,在市场上“一瓶难求”的飞天茅台,就是在这样的环境中,经过成百上千道工序及至少5年的酿造,最终投放市场。近日,钱江晚报记者赶到茅台镇,探访“一瓶难求”茅台酒究竟是怎么生产出来的。



机场拉客的司机说起“炒茅台”的生意

1月7日中午12点半,钱江晚报记者搭乘上海起飞的飞机,历时5个半小时后,抵达贵州省遵义茅台机场。

在这个仅有4个登机口、通航才两个多月的机场,大厅里最中央的位置,留给了茅台直销店,它是茅台机场面积最大的店铺,陈列着包括茅台生肖酒等在内的稀缺酒种,但“53度新飞天茅台酒”依然“一瓶难求”。

从落地茅台机场开始,一场关于酒的“生意”就不时地发生着。40来岁的陈齐在机场通航不久后,就开着他的7座商务车来机场拉客。从机场去市区大约16公里,他收每人50元,到茅台镇要再远七八公里,他的收费是每人80元。从11月中旬开始,陈齐突然发现,因为茅台酒的热销,他不仅局限于黑车业务了。“很多人来茅台总想着带几瓶茅台酒回去,我们当地人多少有点办法,或是之前家里有囤着的,或是找熟人介绍代购,能赚钱。”陈齐说,在他这里,目前飞天茅台的售价是每瓶1780元,“买一件(6瓶),每瓶可以优惠10块钱。”

慢慢地,陈齐还发现,他在拉客的同时,还能一起“炒茅台”,“只要赚到一笔,抵得上我拉半个月客人呢。”

陈齐举了一个例子。当初,为了纪念茅台机场通航,根据茅台机场公司的规定,从茅台机场开通之日开始,2017年内在机场进出港的旅客,凭登机牌和身份证,可购买一套纪念版茅台酒(一瓶500ml、两瓶50ml),价格为1798元。

“很快,这套纪念酒在市场上被炒到了8000元以上。”陈齐说,在那段时间,他经常问那些到了茅台不知情或并不想买茅台酒的游客买登机牌,“我出几百元一张登机牌,买来就去换酒,然后卖给黄牛。”陈齐说,有段时间,机场专卖店门口就有酒贩子蹲点,“我拎着酒一出去,就有人加翻倍的钱现场收。”

在陈齐看来,在当地,同样因为飞天茅台酒的稀缺,不少人加入了“炒茅台”的队伍,最终卖给从全国各地赶来的游客。

茅台当地人私下“炒茅台”情况仍在延续

从机场赶到茅台镇所属的遵义仁怀市市区,大约20分钟车程。在这个小城里,很容易就能碰到一些可以帮你买到茅台酒的当地人,“我这里有茅台,但每瓶要加价四五百元。”

走在茅台镇上,无论哪个角落都弥漫着一种新鲜的滋味——微酸,就像饭锅里蒸着一盘酱菜,又略带焦糊。这就是酒糟散发出的浓重的“酱香”,终年不息。

茅台酒厂大约占了小镇三分之一的面积。这里的厂房依山而建,一旁就是赤水河。据说,茅台酒独特的品质,跟千百年来从未被污染的赤水河,有着千丝万缕的关系。

在高低起伏的厂区内,茅台酒顺应季节变化、自然规律的酿酒方法,被做成石柱和碑文,印刻在厂区内。一年的酿酒结束后的新酒,从入库到勾兑,至少还要陈酿3年以上,之后再继续储存1年,这样算下来,从酿造到出厂,一瓶茅台酒至少需要5年时间。

据内部知情人士介绍,在当地,私下“炒茅台”的情况,仍

在延续。有人说,如果不是专业人士,在那里很容易买到假茅台酒,“甚至有人直接向你说不可以买到每瓶1000元左右的‘茅台酒’,并告诉你,一般是喝不出跟真茅台酒有大的区别。”

一进入茅台镇,随处可见各种卖酒的店铺。事实上,茅台镇只有一条主道,它的一侧是茅台酒厂,另一侧是各式各样当地小酒厂自家开的小店铺。据说,整个茅台镇一共有两三千家酒厂,酿造出的酒类的品牌,数以万计。

据当地相关人士介绍,从去年年初开始的那波价格抬升,或跟一则消息有关。当年,受到政策影响,茅台酒在2012年减产,考虑到它5年的制作周期,2017年供应紧张也是必然。

大师级酿酒师希望更多人喝,而不是摆着去炒

独特的环境造就了茅台镇“中国酒都”的美誉。这里似乎每个人都是酿酒大师,因为他们从小对酿酒文化耳濡目染;但不是每个人都能成为酿酒大师,因为他同样需要千锤百炼。

年近50岁的罗桂华就是在茅台酒厂经历了25年的磨练,脱颖而出的大师级酿酒师。

罗桂华的手掌充满了老茧。“酿酒有165道工序,但作为初学酿酒者,是没办法接触最关键技术的,而要先学‘扫地’。”罗桂华口中的扫地,就是将晾晒在车间里的那些酿酒原料,重新扫到一起。“听起来容易,实际操作起来,并不简单。因为这些酿酒的原料在晾晒之后,会分泌出粘稠的糖分,粘在地上,不容易分离。”

大师罗桂华年轻时,就扫地多年,“就像武侠小说里的扫地僧,修炼好了基本功,才能最终学会秘籍里功夫。”很多年来,茅台酒厂的一半职工都住在仁怀市里,他们甘愿每天花1个小时上下班。那是因为,这里夏天由于海拔的缘故,仁怀市的气温要比茅台镇低四五摄氏度,而茅台镇气温常常到达40摄氏度左右。“但那段时间是最忙的时候,所以这么多年来,我都选择一直生活在镇上。”罗桂华说得很诚恳。

罗桂华还有一大箱子的笔记本,他把20多年的酿酒心得,都写在了笔记本上。“在蒸煮原料上,什么时候要多放一桶水,什么时候要少一桶水,我都记下来。”罗桂华说。

“我现在收了10多个徒弟,把自己一身酿酒本领代代传承下去,才能酿出更好的美酒。”罗桂华说,酿酒20多年,他收的不少徒弟已经成为车间的专业技术骨干。

“其实,我们每一年、甚至每一天的工作都很枯燥,都是重复着昨天做过的事。”罗桂华说,只有真正想做好的人,才能把这么乏味的事情做好,从而也成为茅台集团的一名大师级的人物。在茅台集团有一个说法,最终成品的茅台酒,是要经过数百位大师一致认可的,如果有几位大师对酿出的酒并不满意,那么,这批酒是需要重新返工的。

罗桂华说,他酿酒25年,依然每天在枯燥的工作中享受着这份快乐。“让我最为快乐的是,全国乃至全世界都有人喝我酿出来的酒,这是我最大的满足。”对于茅台酒的“一瓶难求”,罗桂华认为,这也是国内消费升级在白酒市场的一种体现,他在高兴之余,更希望茅台人精心酿制的酒,最终还是让更多的消费者来喝,而不是摆着去炒。

茅台酒厂鸟瞰



年近50岁的罗桂华是大师级酿酒师。