



▲工人正在进行醋胚倒缸工作,让其快速成熟。

传统王村醋的酿制过程

选用章丘优质山地小米→小米进入泡米区,淘干净→蒸釜机进行蒸煮→酒精发酵→醋酸发酵→醋胚成熟后→进入淋池→醋清澈后→进入储存池→进入灭菌车间→装罐→灌瓶之前再灭菌→装瓶→包装销售。



▲淋池程序完成后,醋就从这里进入储存池。

延续传统工艺,主打一个品牌求突破

王村醋:400年味道从未变

文/片 本报记者 张汝树 姜文洁

王村自400多年前就有酿醋和造酒的习惯,而作为小米醋首创者的王村醋,更是因为其传统酿制工艺特色和优良的品质备受欢迎。

据“王村醋”的生产基地——山东华王酿造有限公司董事长侯长胜介绍,之前王村有70来家酿醋小作坊,可在改革开放的大潮中,由于竞争力太弱,逐渐走向了衰落,被市场所淘汰,王村醋在发展过程中,也遇到类似的发展思路的困惑。

“2009年以前,公司发展上,最大的困惑是如何做品牌。”侯长胜说,公司1956年成立以来,发展了好几十个品种产品,但这些品牌中有些并不为人们所熟知,“就在2009年,公司及时调整了发展战略,主打王村醋这一个品牌,走差异化的竞争路线,吸引大众中的中高端人群作为客户群。”

自此,公司就开始了大刀阔斧的改革,撤掉了一些品种,集中把王村小米醋做成领导品牌。“王村小米醋有别于山西老陈醋以高粱为原料的熏蒸工艺和镇江以大米为原料的香醋采用加炒米色工艺,王村醋是以小米为原料,采用自然界丰富的

微生物自然发酵,发酵时间长,经过二次陈酿,保证产品自然的芬芳,形成了不添加任何色素和香精香料等食品添加剂而色淡香醇营养健康的王村醋风格。”侯长胜说。

据侯长胜介绍,正因为王村醋有这些纯自然的特色和健康养生的特点,现在王村醋走着一条差异化竞争的路线,不打价格战,努力做出自己的特色,吸引追求养生和健康大众中的中高端人群,“王村醋因为发酵酿制,不加任何添加剂,而且以优质小米为原料,健康养生,与现在人们追求健康和绿色的生活方式所契合,开始受到市民的欢迎”。

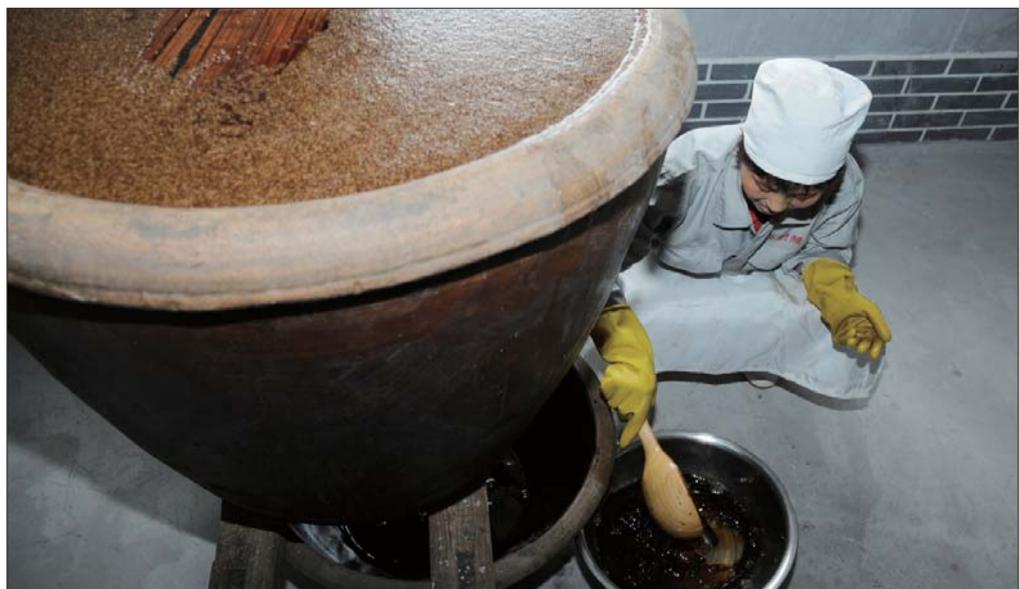
形势变好的王村醋,规模还有待扩大,但这与市场开发,客户认可的速度有紧密关系,现在王村醋每月几万瓶,但公司的生产能力远高于此,能做到年产5000吨左右,“主打一个品牌,解决了顾客的选择问题,下一步,将是慢慢得到更多顾客的认可,扩展市场规模的问题,相信公司在三年内会有一个很大的提升,王村醋有希望在3到5年内发展成领导品牌”。侯长胜说。



▲传统方法中,米在淘干净之后,进行蒸煮。



▲醋酸发酵的原料。



▲这就是传统的淋池,一遍一遍的淋,直到醋变得清澈。



▲正在发酵中的醋胚。