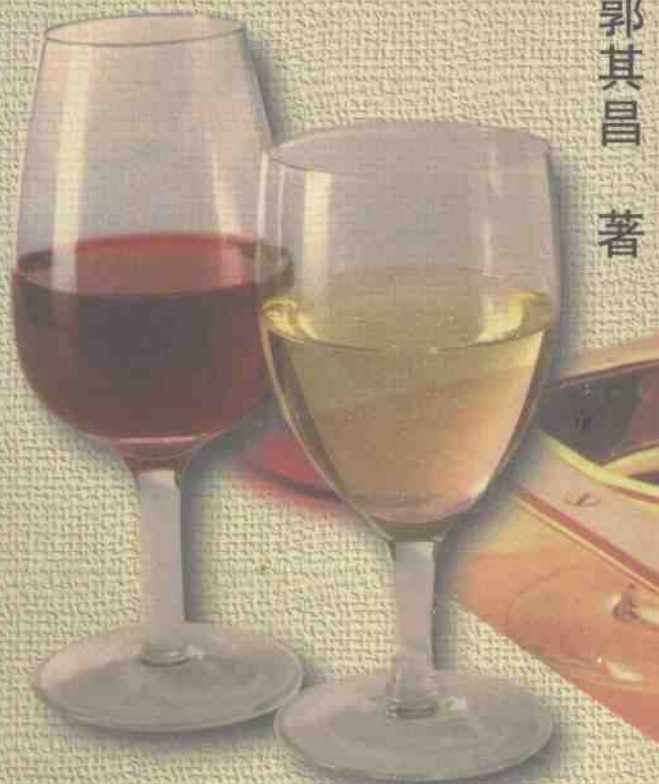


新中国

葡萄酒业五十年

● 郭其昌 著



葡萄酒质量好坏，
先天在于葡萄，后天在
于工艺。

——作者题记



天津人

新中国葡萄酒业五十年

郭其昌 著

天津人民出版社

F426.82
0746

新中国葡萄酒业五十年

郭其昌 著

*

天津人民出版社出版、发行

(天津市张自忠路189号)

天津新华印刷三厂印刷

*

787×1092毫米16开本13.25印张250千字

1998年11月第1版 1998年11月第1次印刷

印数:1—3,000

ISBN 7-201-03249-6

H·427 定价:35.00元

自序

我已是八十老人,为新中国的葡萄酒行业已经工作整整五十年。在半个世纪的工作经历中,前十年是在葡萄酒厂工作和援外,后四十年是在中国发酵食品工业研究所(唯一的国家级从事酒类研究的研究所)工作。

站在这个特殊角度,我经历了葡萄酒的历次重大事件,我觉得有条件也有必要把这些史实写出来,使大家清楚地了解五十年来,新中国的葡萄酒业是如何在中国共产党的领导下逐步发展壮大的。四十年间,我承担了数项国家级有关葡萄酒方面的重点科研项目,并使研究成果及时转化成生产力。尤其以优良酿酒葡萄品种选育及干白、干红葡萄酒新工艺等诸项研究效果显著,取得了很好的经济和社会效益,带动了行业发展,也带活了一方经济。因此,多次获得国家 and 省部级奖励。所研究生产的干白葡萄酒是自1915年以来第一次获得国际奖牌的产品,为国家争得了荣誉。这些研究成果,为现实的葡萄酒生产和销售奠定了良好的基础并起到导向作用。

科工贸结合和酿酒与栽培结合,是过去五十年我遵循的一条基本原则。早在五十年代,我们就开始和中国科学院植物研究所及中国农业科学院的几个植物研究所等单位,进行了长达三十余年的技术合作,由于葡萄酒的贸易关系,我们又和中国粮油食品进出口公司密切联系,由此及时了解到国际市场情况及对出口酒的要求。这与后来我国葡萄酒类型由甜变干、改变国民的饮酒习惯、及时生产高质量的产品供应市场和供应出口,都起到关键作用。

在进行研究工作的同时,受前轻工业部的委托,还多次组织了全国性的全行业的会议(包括栽培、酿酒、经贸和科研等单位)。

综上所述,新中国葡萄酒业发展的五十年,我是积极的实践者,我愿将此段经历写出来,以供葡萄酒工作者及关心中国葡萄酒业发展的广大爱好者赏阅。

作者

1998年6月1日

前 言

1996年初我开始考虑这本书的写作。我在葡萄酒界已工作了五十年,又有一个好的与本行业广泛接触的环境,耳闻目睹和直接参与界内的工作,了解一些情况;有些是接受任务,亲身感受,时间又是这样长,回忆过去总结一下历史,以便从几十年行业的发展过程中,汲取经验,为开辟本行业的未来提供一点参考,实有必要。

在搜集材料时考虑到我在旧中国本行业工作了两年,而四十多年是在新中国工作的。摆一摆旧中国葡萄酒行业奄奄一息的境界和新中国行业的蒸蒸日上的势头,历历在目的是新中国取得葡萄酒产量成百倍的增长、是党和国家关心群众生活变沙荒为酿酒葡萄园。新旧对比意义重大。

葡萄酒是世界性的酒精性饮料,旧中国因受三座大山的压迫这个行业无从谈起,因此是相当落后的。我们到底落后到什么程度,这要与国际上一些葡萄酒先进国家来比较,从主要材料的数字可明显看出差距。

葡萄酒属农产品加工范畴,是离不开原料——葡萄的。从我进入这个行业,开始时的简单认为“只要有葡萄就行”,通过实践逐渐认识到,只有量不行,还要有质,这就需要在葡萄栽培方面下功夫。工作中与栽培方面的技术人员有接触,双方接触时间长了总感到酿酒和栽培谁也离不开谁。过去都是两个行业各开各自的技术交流会,经过建议,1974年12月和1980年7月开了两次大型葡萄酿酒和栽培技术协作会,全国有百余个单位,近150名代表参加。两次会议推动两行业进一步协作,酿酒方面认识到原料对酒质量的重要性,栽培方面认识到种植葡萄不仅直接供食用,更大量的是用于酿酒。且葡萄品种对酒质量影响也很大。为了提高我国酿酒和栽培方面的技术,与会者要求我多搜集和提供些国外情况。我将连续四年搜集到的四集国内外情况及这两次大会的总结均汇编入本书,以便新人了解情况。在搜集材料中认为对葡萄酒界有影响的几件大事也分别列入。

科研是促进生产提高生产的一项重要措施,特别是中央轻工业部下达的部

重点科研项目,对行业来说都有指导和促进意义。这些科研项目都是结合生产在生产厂进行,既培养了人材又效益显著,真是立竿见影。本书将重要项目从技术方面、具体措施和效果择要列入。另外,《90年代葡萄酿酒新技术》一文将近年来国际上同行业的情况也予以介绍。

考察是提高行业和个人水平的快速方法,特别是考察前的周密准备工作是至关重要的。1979年轻工业部组织的赴法葡萄酒、白兰地酒技术考察是一次成功的考察,那篇报告直至现在仍有重要参考价值,本书将其部分选入。

近年来葡萄酒界渐趋活跃,在一些重要活动中我也曾有针对性地写了些文章,择有关者列入。

我的葡萄酒工作五十年经历是伴着祖国建设的脚步走过的,祖国的日益壮大和繁荣富强也给予了葡萄酒行业滋生的沃土,值此国庆五十周年之际,写出此书以为纪念。回顾一下这半个世纪的历程,展望未来不胜欣慰,相信在同行们努力下中国的葡萄酒业必将有更大的发展。

希望本书对行业的领导、科研和教学工作者以及葡萄酒工作同行们能起一些参考作用。

目 录

1 我是怎样进入葡萄酒界的	(1)
2 古代葡萄酒史略	(3)
3 新中国建立前夕葡萄酒业概况	(5)
3.1 烟台张裕葡萄酿酒公司	(5)
3.2 青岛葡萄酒厂	(6)
3.3 北京东郊葡萄酒厂	(7)
3.4 山西清徐露酒厂	(7)
3.5 吉林长白山葡萄酒厂	(8)
3.6 吉林通化葡萄酒厂	(9)
3.7 北京葡萄酒厂	(9)
4 新中国建立后葡萄酒生产概况	(11)
5 醉心葡萄酒事业	
——两件事启发我干果露酒的信心	(15)
6 葡萄酿酒与栽培相结合的两次协作大会	(16)
7 五十年来葡萄酒界的几件大事	(69)
7.1 改造沙荒地,造福于人民,黄河故道全线种植葡萄和建立酒厂	(69)
7.2 西风东渐——国人饮酒习惯的改变	(71)
7.3 国家领导人的关怀和支持	(74)
7.4 国人的骄傲——长城葡萄酿酒公司	(74)
7.5 张裕葡萄酿酒公司百年大庆	(75)
7.6 成功的启示——关于中法合营王朝葡萄酒有限公司	
——一个成功的合资企业	(76)
7.7 良好的开端优良酿酒葡萄已经引起有关方面的重视,已开始出现效果	(77)
7.8 《国际葡萄酒法规》等三大权威著作的编译连载和出版	(78)
7.9 葡萄酒标准的制定	(79)
7.10 人材培养	(79)
8 走科研与生产相结合的道路	(82)

8.1 葡萄酒人工老熟	(82)
8.2 葡萄酒稳定性的研究	(82)
8.3 酿酒葡萄品种选育	(91)
8.4 葡萄酒的感官鉴定	(114)
8.5 优质白兰地的研究	(121)
8.6 干白葡萄酒新工艺的研究	(133)
8.7 葡萄酒生产新技术工业性试验	(143)
8.8 支援大西北	(149)
9 90 年代葡萄酒酿酒新技术	(150)
10 有计划的考察,才能达到预期目的	(153)
11 有关著作	(169)
12 回顾与展望	(196)

1.

我是怎样进入葡萄酒界的

1946年夏,我从上海大同大学毕业后,即返回青岛家中,当时正处于日本投降后,国民党政府接收敌产的混乱阶段,想寻找对口的工作很是困难。后经父亲多方打听托人,将我介绍去青岛的敌伪产业清理委员会工作,报到后由办公室负责人分配工作,带领我的人恰好是我中学高一级的同学,算是熟人,随即带我去参加清点,这就是工作的开始。我们骑车到东镇一家原日本人关了门的手工作坊,打开锁着的门后,只见一片破破烂烂、乱七八糟的物件。我们就开始清点,一边清点一边记录在账,又搬又记,既脏又累。以后登完一家再换一家,始终只我们两人,一直干了两个多月,后来办公室负责人找我谈话,问我会不会抄写账目?我说试试看。就抄了一张给它看,他说行,你不要去清点了,就在我这里抄账吧。抄了两天他说让我抄得快些。我只好加班抄写,常常干到晚上十点多。这样干了一段时间。后来那位负责人一直没来上班,也没人再分配我工作。

我常向父母亲谈。我是学化工的,整天干清点、抄写的工作,时间长了会将学到的知识忘记。父亲又托人给我找事。后来说让我去中纺公司所属的印染厂人事科报到,人事科长说现在厂技术岗位人都满了,无法安排,你就在我这儿干吧。在人事科我就干登记工人的上工卡。干了一个多月,科长嘱我办厂内合作社(实际上是为职工办的福利),干了三个月,听说中纺公司要开办一个化工厂,我听到后与科长商议,我是学化工的请求将我调去。一个月后我被调去化工厂。这个工厂是为纺织印染服务的,是利用食盐电解生成氯气或漂白粉和烧碱。恰好敌产中留下一个厂子的设备。进厂后,我下定决心,要好好工作,学有所用,多学些实用技术。同事之间关系很好,工程师和工人都在现场工作,我进厂时工程已完成三分之一,三个多月后已基本完成。电解池是最后安装的,接线完成后经过重复检查即通盐水通电开工。经24小时试车未出现什么问题。三天后出现管道缓慢漏氯气,随即进行哪儿漏哪堵。氯气具强腐蚀性,两天后我的喉道被损伤。开始咳嗽、吐血,只得回家医治。后半月内又有两人头肿、吐血。自此停工检修,发现日本人留下的管道质量太差,准备更换。这期间我一直在治疗和休息。

到了秋天,一日,青岛啤酒厂朱梅厂长来家与父亲闲谈,见到我问及我的情况,于是对我说,我们厂没有毒气,你是不是到我那里去工作,先试试,有兴趣就干下去。这样我就在1946年冬去了青岛啤酒厂。

在啤酒厂先在材料科干了三个多月,到了 1947 年春天,一日朱梅厂长向我说:啤酒厂新接收了一个葡萄酒厂,厂在市内,离家也近,由你去管理这个小厂如何? 于是 1947 年春我就进入了葡萄酒界。

2.

葡萄酒古代史略^[1]

正式的栽培葡萄和酿制葡萄酒,据新华社 1996 年 6 月 6 日专电报导:考古学家在伊朗发现人类七千多年前已喝葡萄酒。美国考古学家则说,在伊朗北部扎格罗斯山脉的一个石器时代晚期的村庄里,挖掘出的一个罐子证明,人类在距今七千多年前就已饮用葡萄酒,比以前的发现早两千年。美国宾西法尼亚州立大学的麦戈文在给英国《自然》杂志的一封信里说,这个罐子产于公元前五千四百一五千年,其中有残余的葡萄酒和防止葡萄酒变成醋的树脂。另从埃及最古老的浮雕上可以看出,大约几千年前,埃及人已在种植葡萄,并用培植的葡萄酿制葡萄酒。当时没有破碎葡萄的设备,破碎时一般都用脚踩,这种原始的葡萄破碎方法,在南欧一些国家不少农村至今还沿袭使用。为了避免踩葡萄的工人从高台上滑下来,要在身上吊一些绳子,人在踩葡萄时用手拉着绳子,葡萄汁流入盛酒器中,工人又将葡萄汁倒入瓮中。从拍下的一幅古画里可见,当时已知道用管子抽出澄清的葡萄酒。

埃及从四千年前的一个叫麦(Meh)的王子的坟墓中发现了一幅壁画,这幅壁画中挤葡萄方法是将葡萄装在一个袋子中,用两根棍夹着,人用棍将袋中葡萄的汁挤出来。

欧洲开始种植葡萄和酿制葡萄酒的技术是由一些航海家从埃及带回去而逐渐传开的。欧洲最早接受埃及葡萄及葡萄酒生产技术的是希腊,并且在埃及的基础上有所提高,另外有些国家在改进葡萄种植方法和酿制葡萄酒的技术方面,也逐步取得了一些经验,例如提高葡萄的糖度、发酵时降温、在葡萄酒中使用亚硫酸作防腐剂等等。

贮藏容器在几千年的进程里变得越来越大,这是与葡萄酒工业的发展紧密相关的,从古老的瓮发展到木桶、水泥池、涂有涂料的铁罐,直到至今已普遍使用的不锈钢大罐。其他酿造设备也在不断改进。如:从脚踩取汁到木棍压布袋,又到筐笼压榨、水力压榨、连续压榨、气囊压榨,更进一步发展到智能气囊压榨这种 20 世纪最好的葡萄取汁方式。在技术方面更值得一提的是葡萄酒的浑浊问题于 1863 年由法国发酵学家巴斯德经过三年的研究提出了杀菌方法,这个方法不仅解决了葡萄酒由微生物所引起的混浊问题,也解决了医学上器具消毒的问题。

我国在两千年以前就已有了葡萄酒,但直到解放以后,由于党的英明领导和关怀,葡萄和葡萄酒的生产才取得了迅速发展。

据考证我国在汉代(公元前 206 年)以前,就已种植葡萄和生产葡萄酒了。《史记》中的

《大宛列传》写道：“宛左右以蒲陶为酒，富人藏酒至万余石，久者数十岁不败。俗嗜酒……。”《后汉书》卷八十八《西域传》中记道：“其土水美，故葡萄酒特有名焉。”以及晋代张华著《博物志》西域一段、元代马端临在《文献通考》论宋酒坊等著作中均有葡萄酒的记载。所谓西域、大宛等都是新疆地区，这个地区在汉、唐两代葡萄酒已很盛行。

关于我国葡萄酒的生产工艺，两千年来变化很大。在两千年前已具备了较完整的生产经验，但却是经过很长一段时间才逐渐掌握了葡萄酒的生产技术。最早是将葡萄和粮食混做，或在葡萄中放入曲子。之后又进一步知道了葡萄酿酒不但可以不用和粮食混做，也可以不用曲子。这在明代李时珍《本草纲目》第二十五卷中得到了证实。

我们近年来已切身体会到，并在生产上已应用了的“葡萄酒质量与葡萄品种的密切关系”；以及用“冷冻处理葡萄酒，对其质量有所提高”的观点，在李时珍（公元1518—1593）的著作中也有叙述，他说：蒲桃皮薄者味美，皮厚者苦味，经过冻后的酒，经年不坏。还说：在天气很冷情况下，酒中有冰块，其余不冻，认为是酒之精液。这就是现代的所谓：“冷冻浓缩”。李时珍还摘取了《饮膳正要》中对葡萄酒的分类：“酒有数等：出哈喇火者最烈……。”又说：“葡萄久贮亦自成酒，芳甘酷烈，此真葡萄酒也。”此处前者是说出自吐鲁番的酒度数较高的酒，后者则说是香味浓而甜的一种酒。

对于葡萄酒的风格，两千年来赞美的文章很多，例如：三国时代的魏文帝曹丕；唐代诗人王翰、李白；宋朝陶谷；南北朝诗人张正见等分别其书信、诗赋和著作中，对葡萄酒的色香味等大加赞赏。李白（公元701—762年）对葡萄酒有过这样的描述：“葡萄酒，金叵罗，吴姬十五细马驮……。”而在襄阳歌中，则用葡萄发酵来形容江水的波涛。

元代已经有大量葡萄酒在市场上出售，马可·波罗在《中国游记》太原府国一段中说：“……太原府国的都城，其名也叫太原府……那里有好多葡萄园，制造很多的酒，这里是契丹省唯一产酒的地方，但是酒是由这地方贩运到全省各地。”

葡萄酒不但好喝，而且还有益于人的身体健康，李时珍对此说得比较肯定，他在《本草纲目》中写道：“葡萄酒……暖腰肾，驻颜色，耐寒。”所谓“驻颜色”，就是可以增进健康的意思。

3.

新中国建立前夕葡萄酒业概况

在 1892 年(清光绪十八年)以前,我国葡萄酒还没有一个现代工业生产厂,生产方式还是手工式的。在 1892 年张裕葡萄酒公司成立以后,我国才建立了第一个规模较大的现代化的葡萄酒厂,贮酒容器从瓮改用橡木桶,以后青岛、北京、清徐、吉林长白山和通化相继建立了葡萄酒厂,这些厂的规模虽不大,但葡萄酒工业已初步形成。由于军阀连年混战,帝国主义的摧残,官僚资本的掠夺,属于民族工业的这些葡萄酒厂从建立起到解放前夕,一直是处于奄奄一息的境地,下面分述这些厂的简史。

3.1 山东烟台张裕葡萄酒公司^[2]

1892 年(清光绪十八年)著名爱国华侨张弼士投资创办了烟台张裕葡萄酿酒公司,时至今日张裕的名字已享誉中国葡萄酿酒业一百余年。张弼士是广东梅州大埔人。十六岁时因家贫远走南洋,因聪慧勤勉,自学徒逐步经商发迹,后专务实业,经营 30 年,资业达八千万银两,成为南洋首富。

致富后,张弼士不惜重金在南洋华侨区兴办学校,创立福利及慈善事业,备受华侨拥戴,被誉为“近代著名爱国侨领,振兴中华实业先驱”。清政府借重其声望,曾委其为马来西亚檳榔嶼领事,后调任新加坡总领事,并赐赏钦命头品顶戴太仆寺正卿。

张弼士有“实业兴邦”之思想,长年国外生活及其特殊身份使他对葡萄酒产生浓厚兴趣,又从法国领事那里得知烟台最宜种植酿酒葡萄,于是开始酝酿在国内创办葡萄酒厂。

1892 年,张弼士乘公务之便到了烟台,经实地考察,确认烟台为理想的葡萄种植地。

1892 年,张弼士先后投资三百万两白银兴建葡萄酒厂。他在烟台东山,西山购地近千亩,从欧洲及国内各地引进优质葡萄 120 余种,建成了国际名酿酒葡萄种植基地。

为了酿成高品质的葡萄酒,张弼士多方寻访,几易其人,最终聘得奥地利驻烟台领事拔保担任第一位酿酒师。同时,又以巨资从欧洲购进大批橡木酒桶,修建了饮誉中外的地下大酒窖。

由于此举倾注了张弼士大量心血,故依其自办企业取名的惯例,取“昌裕兴隆”的“裕”

字,再冠以张姓,“张裕”由此得名。

自公司创办之日起,张裕人就把酿造出媲美欧洲名牌的葡萄酒奉为根本宗旨,虽“一波三折、举步维艰”,却依然矢志不渝,“屡蹶屡起”。

当西方列强忙碌于第一次世界大战时,张裕人终于如愿以偿。

1914年,在南洋劝业会和上海招商局于南京举办的商品陈列赛会上,张裕的白兰地、琼瑶浆(优良单品种白葡萄酒),红葡萄酒等产品被授予最优等奖章。

1915年,为庆祝巴拿马运河开通,在美国三藩市(旧金山)举办了轰动一时的“巴拿马太平洋万国博览会”。张裕的白兰地、红葡萄酒、雷司令(优质单品种白葡萄酒),琼瑶浆一举荣获金质奖章和最优等奖状,中国人第一次拥有了举世公认的葡萄酒。白兰地也因此增添了“金奖”二字。

一部张裕发展史,始终或明或暗地映现着中国晚近和现代史上的风云变幻,不少英才俊杰时常在张裕留下手泽或足迹。

早在1912年,民主先驱孙中山先生亲临张裕参观,亲笔题赠“品重醴泉”四个大字,对张裕艰苦创业的精神和优异的产品质量给予极高评价。变法志士康有为曾驻足张裕,品酒题诗:“浅倾张裕葡萄酒,移植丰台芍药花;更读法华写新句,欣于所迁即为家。”

一代名将张学良也曾为张裕留下“圭顿貽谋”墨宝,以示嘉勉。

等一次世界大战后,国内战乱频仍,捐税苛重,加上旧中国无法克服的各种内忧外患,张裕产品严重滞销,经营每况愈下。到解放前夕,公司只剩下五名职工支撑门面年产酒26.4吨,几乎濒临绝境。

3.2 山东青岛葡萄酒厂^[3]

青岛地区有二百多年种植葡萄的历史。据清道光年间的一次统计,仅平度大泽山地区即有4500余亩。崂山地区也有种植。葡萄品种优良,尤以大泽山的“龙眼”,崂山的“汉堡麝香(误称:玫瑰香)Muscat Hamburg最为有名,当时用作鲜食,未用之酿酒。

1898年(清光绪二十四年)德国侵占胶州湾,青岛被辟为商埠,大批士兵及外国商人涌进青岛。此时,青岛地区酿酒业全系民间土法烧制绿豆、高粱等“烧酒”作坊。外国人不惯饮用“烧酒”,用轮船自国外运来“洋酒”或瓶装、或用橡木桶运来原酒勾兑。久而久之积存下大量酒桶、酒瓶。

1914年,湖南路34号一经营杂货的德国人,于葡萄上市季节,从小商贩手中收购部分鲜葡萄,破碎后,利用旧有橡木桶在家中发酵、勾兑、装瓶上柜出售,颇受欢迎。后值第一次世界大战爆发,海上运输困难,便增加木桶数个以扩大经营,但最大酒桶容量不过600升。此系青岛地区第一家葡萄酒作坊。

数年后,湖南路36号德商福昌洋行老板克劳克将其收买,增添容量1000升酒桶十数个。该洋行实为杂货铺,除在临湖南路的铺面里卖面包、点心、烟、酒外还雇有2—3人熏制各式香肠。酒的配制勾兑,全由克劳克自己动手。到葡萄压榨期间,临时雇用几个中国人帮忙。

其所有工序皆为人力,自产自销,亦无厂名。

1930年,福昌洋行为扩大买卖、收集资金,遂将酒厂作价一万大洋卖给德商美最时洋行。美最时洋行德文名 Melchers & Co., 随取其前三字 Mel 和后两字 Co. 合成 Melco 为其厂名,中文音译为“美口”。命名酒厂为美口酒厂(德: Melco weinkellerri)”,厂长由该行的崂山汽水厂的化学博士罗德维厂长兼任。投资添置了 4000 升酒桶五个,并制作了冷冻机、木制笼式葡萄压榨机等简易设备,但经营甚为平淡。

1941 年前后,因第二次世界大战爆发,外酒再度进口困难,该厂开始扩大生产,增加木桶总容量达十万升,并添置一些其它设备,除在青岛市内销售外,还在上海、天津、东南亚等地设立代理店,大量外销。大战结束前后,交通不便,外销不易,月平均约为 300 箱(12 瓶/箱)左右。全厂共有 14 人,在榨季时召临时工,产品有香槟酒、葡萄酒、意式和法式味美斯、威士忌、白兰地等。

1945 年,日本投降,美口酒厂作为敌产由国民党经济部鲁豫区特派员办公处接管。

1947 年,美口酒厂与啤酒厂、植物油厂、橡胶厂、面粉厂一起,由国民党陈氏官僚资本——齐鲁公司所购。该厂附属于青岛啤酒厂,由于原料供应紧张且酒税过高(120%),生产发展受到遏制。到 1949 年葡萄酒产量仅 4.5 吨、果露酒 7.91 吨,总共才 12.41 吨。

3.3 北京东郊葡萄酒厂(现名:夜光杯葡萄酒厂)^[4]

北京东郊葡萄酒厂建于 1954 年,但她在 1949 年却生产了 20 吨葡萄酒、20 吨配制酒。原来是东郊厂前系厂对面北京酿酒厂院内利用仓库建的一个生产车间。当时原酒从石家庄露酒厂和清徐露酒厂运来,到厂灌瓶、包装,年产量可达 40 吨。1950 年和 1951 年扩建地下室、厂房,增置设备,开始自酿自产,年产量可达 480 吨。^[5]

酿造技术系由日本人樱井安藏指导,樱井 1900 年生于日本。13—17 岁时在京都市立商业实修学校读书(中技)。40 岁时(1940 年)来到中国。第二年在原察哈尔省怀来县沙城镇(现河北省)开厂,酿造葡萄酒约 70 万市斤,蒸馏白兰地约 5 万市斤和提制酒石酸约有 3 千市斤。1947 年调石家庄工作,任华北酒业专卖事业公司石家庄露酒厂和河北省专卖事业公司石家庄酿造厂技师,制造露酒。1950 年 5 月调北京市专卖事业公司东郊酿造厂任技师。

1954 年中央轻工业部在北京八王坟路北北京酿酒厂对面建厂,1955 年建成一座较大型的葡萄酒厂,一期工程设计年产葡萄酒 620 吨。适值中央企业下放、机构精简,1956 年与北京酿酒厂合并,将南院果露酒部全部迁北院。1957 年扩建果露酒厂房,全厂总能力达到年产 2800 吨,成为一个较完善的葡萄酒、果露酒厂。

3.4 山西清徐露酒厂^[6]

清徐(原称清源县)露酒厂是 1921 年 10 月 10 日建立的。当时称益华酿酒公司,由山西

人张治平建立,公司所在地为清徐西关菜市街。1949年解放后于1952年改为国营,厂址迁至西郊仁爱村。

最初建厂动机是振兴民族工业,想生产葡萄酒代替舶来品。当时各地天主教会举行弥撒仪式所必用的弥撒酒(葡萄酒)全由欧洲运来,路途遥远,海运船无定期,且价格昂贵。十九世纪初,天主教传教士在清源城北三公里处的洞儿沟跨河两岸备称为北山、南山的地方,栽植葡萄以便酿造各地教会所迫切需要的弥撒酒。南山背山面阳,气候较暖,面积广阔,葡萄园占地十八公顷,南临榆林河,在河床之下筑坝截水,引浮出河面之水流入葡萄园,所以虽干旱枯水之年葡萄园也不会缺水。该处所产葡萄受水质阳光影响质量甚佳。故洞儿沟酿造的葡萄酒可认为是清徐葡萄酒之始。所酿之弥撒酒,供应山西全省各地教会。建厂之初曾购进法国设备及建有地窖,容器均用当地自制的瓷坛。厂平时员工三十多人,酿酒季节临时工多达百人。公司初期产品,在葡萄方面有:炼白酒、高红酒、白兰地、葡萄纯汁、葡萄烧酒及葡萄醋。炼白酒、高红酒曾在巴拿马国际酒类品尝会双双获奖。

该厂产品在建厂十数年后曾一度渐为人知,营业日益兴旺,惜抗战时清源沦陷,公司遭严重损失,至1949年产量为2.91吨,职工15人。

3.5 吉林市长白山葡萄酒厂^[7]

该厂是吉林葡萄酒酿造行业生产最早的厂家,建厂已有半个世纪的历史。厂址座落于吉林省东部山区,长白山脉的老爷岭山脚下,铁路拉滨线的南端,即蛟河县新站镇。

工厂的前身,始建于1936年日本占领我东北三省之时,创建人系日本资本家饭岛庆三,在原经营的农场的基础上,创办的老爷岭葡萄酒厂。

新站地处山区,山葡萄资源十分丰富,给酿造山葡萄酒提供了雄厚的原料来源。1937年十月饭岛庆三为扩大生产,榨取高额利润,又与简井南江等六人,集资联营,在吉林大马路129号,松寿堂药店北侧制造所生产葡萄酒。葡萄汁由饭岛庆三供应,产品销售到吉林市内及全东北(当时称满州)的食品店及药店。

老爷岭葡萄酒厂当时的组织机构是:经理、大掌柜、三掌柜(相当于副经理)下设劳务系、监工、工头、业务员(会计、运输),雇工36人。原料收购期生产任务忙时招用临时工,最多达300多人。当时设备简陋,规模小,年产葡萄酒仅40吨。

1943年该厂由日本关东军“石久”部队管辖,除生产葡萄酒之外,为适应侵略战争需要,还利用葡萄酒下脚料生产化工产品——“酒石酸”。

1945年“9.3”胜利后,工厂被苏联红军接管。苏军撤走后,工厂处于无人管理状态。

1946年初,国民党军队占领新站,工厂部分厂房遭到破坏,一些机器设备也被抢劫。

吉林解放后,在党的关怀和政府重视下工厂得到恢复。1949年产量23吨。

3.6 吉林通化葡萄酒厂^[8]

该公司是在伪满时期 1938 年 7 月由日本人木下溪司创建的,总面积 7000 平方米,建筑面积 396 平方米。当时厂名为通化葡萄酒酿造公司,隶属东三洋行(总社在抚顺)通化支店店长木下溪司。

1939 年 8 月酒厂建筑竣工,木下溪司任经理,酿酒技师是日本人饭岛城,当年收集山葡萄 900 石(合 45 吨),招临时工,用人工搓碎除梗发酵储藏原酒。

当时厂址在市内龙泉区玉皇街 13 段 12 号。1940 年工厂职工增到 50 人,其中工人 37 名、技术员 1 人、职员 12 名,生产以高级葡萄酒为主,年产 40 吨,大部销往日本各地,厂名改为通化葡萄酒股份有限公司。

1941 年重选厂址并扩大建设。此时木下溪司应征入伍,由宁安县副县长中岛弘任经理,同年八月土建竣工比原规模增大六倍,但生产都是手工操作,日均生产 60 箱(720 公斤),年生产能力达 70 余吨,厂名改为通化葡萄酒株式会社。厂址即现厂址:通化东昌区前兴路 28 号。

1943 年再次投资增加发酵、储藏能力及蒸馏设备,共有发酵容器 499 吨,储藏容器 210 吨(发酵容器即水泥池也可作储藏用)。职工 150 人,年产可达 100 吨。

1944 年日本军命令将酒厂改为军用工厂,生产酒石酸钙,日产半成品酒石酸钙一吨。

1946 年光复后日本人先后都溜走了。

1946—1949 年为战乱时期,先由国民党、后由八路军接管。

建国后政府接管,1949 年产酒 39 吨。

3.7 北京葡萄酒厂^{[9][10]}

1949 年前系天主教圣母文学会总院为圣母文学会及全国各地天主教,为举行弥撒祭礼用酒而附设的葡萄酒厂。1910 年在阜外马尾沟与圣母文学会同时创建。开创人是法国修士沈蕴璞。

因北京圣母文学会院内有一所上义学校,当时把这个酒厂叫做上义学校酿造所,后来改为上义洋酒厂。用户及顾客则因文学会有一石门和铁栅栏门习惯叫她“北京栅栏洋酒厂”或“石门酒厂”。

当时自法国引入葡萄,种植在黑山扈。以后葡萄多了除生产葡萄酒外,还生产一些利口酒、白兰地、威士忌,以及用于白葡萄酒调成大开胃酒(味美思的一种)和用于红葡萄酒生产小开胃酒。酿酒技师叫里格拉。各种酒均储存在来自法国的木桶中,还有涂蜡的水泥池供发酵用,其它辅助材料均来自法国,标签则在国内印。

窖存酒每年举行品酒一次。评酒由五人组成。他们是:汇里银行一人、教会头领曼理