

G·R 官荣总评榜

■西凤酒 凤香经典 20年



度数:52%vol
香型:凤香型
G·R 官荣评分:86.00分
原料:高粱、大麦、小麦、豌豆、水
年份指数:3.5
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:陕西省西凤酒集团股份有限公司

G·R 官荣酒评:此款酒香气富裕,基酒具备一定的储存时间,凤香高雅,醇香舒适,滋味感强烈,能够体会到酸甜苦辣香五味皆有,而且彼此承载,比例协调,余味爽净,口有余香,风格典型。

■無一物 2011 概念 红花版



度数:60%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:84.00分
原料:水、高粱、小麦、大米、糯米、玉米
年份指数:4
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:四川凸酒业有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒酒体透明清澈,闻香有较舒适的陈香,由于酒质较高,酒体稍显燥辣,酒体爽口度有待加强。

■宋河粮液国字九号



度数:50%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:84.50分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:3
原浆指数:4
甜爽度:3.5
生产厂家:河南省宋河酒业股份有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒酒体稍欠高档酒风范。糟香明显,带窖香,酒体成熟度不够,有一种油脂的味道。味道上酒体结构较好,酒体中偏高度,醇和甘甜,回味干净。如果能稍微提高点酒体复杂感和层次感加之贮存年龄到位,应该是非常较优秀的白酒。

■杏井国瓷三十年



酒度:53%vol
香型:清香型
G·R 官荣评分:83.50分
原料:纯净水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:5
原浆指数:4
甜爽度:3
生产厂家:山西杏花古井酒业有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒幽雅舒适的香气引入入胜,清香秀雅,且经一定时间贮存,入口甘洌,回味悠长,层次丰富,是一款风格典型的清香型白酒。

■古贝宴三星特酿



度数:38%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:80.5分
原料:水、高粱、小麦、玉米、糯米、大米
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:2
生产厂家:古贝春集团有限公司
G·R 官荣酒评:这是一款有着独特香气的白酒。能感觉到调酒师倾注的心血,它非常适逢北方的朋友饮用,酒体结构较好,酸度适中或偏高,入口柔顺,干净,无其他邪杂气味。

行家论酒 | Expert on wine

话说提高品酒员自身品评鉴别能力的重要性



■ 安徽古井贡酒股份有限公司 技术质量中心 李玉勤 葛向阳 孙庆海

酒作为一种魅力无穷的胜饮灵物,历史悠久,几乎从人类的洪荒时代开始,酒就在人间大地上出现了,并渗透到了人类生活的各个层面。近年来,对我国原始文化遗址的发掘,特别是对仰韶文化的开发,将中华酿酒的历史推向 7000 年以前。所以说,酒是远古时期培育出的一大艺术性作品——古代最大的生物工程之一,是古代科技水平的体现。然而,白酒作为一种主要以感官功能(风味嗜好)为主的特殊食品,在新时期,如何实现对国粹的传承与发展,如何弘扬中国酒文化,以及传承与塑造白酒工匠精神,是当代白酒品评人员队伍的重要任务。

随着工业化、信息化、城镇化和农业现代化的持续推进,社会生产力的发展,日益增长的物质财富使人们对精神文化的追求越来越丰富,使白酒在产业结构和消费结构转型升级中蕴藏着巨大的市场潜力和广阔的发展空间,白酒消费的增长是必然的。饮酒是对生活美好的追求,是对人们精神世界心情结的调适。白酒专家曾祖训曾指出,当前的饮酒时代特征是享受与和谐。因此,在人们生活水平逐步提高、酒类品种多样繁杂的今天,消费者对白酒品质的要求也逐步提高,这也需要当代白酒行业品评人员将自身鉴别能力提升到更高的水平。

白酒感官品评的重要作用

白酒作为特殊食品,在分类学意义必然具备食品的三大功能:营养功能、感官功能,和保健功能。鉴于本身的特殊组成,白酒更偏向于满足人们感官嗜好的需求,因此感官品

评对白酒质量的作用与其他食品相比具有更为重要的作用。

中国白酒有十二个香型,每种香型又有着各自的风格特征,这些风味物质即呈香呈味物质的生成与酿造过程中的原料、糖化发酵剂、发酵及贮存设备以及酿造工艺和操作息息相关,通过微生物群系复杂的代谢机制、生物化学反应,形成白酒中不到 2% 的香味物质。可就是这 2% 的香味成分含量和比例的不同决定了白酒不同的风格特征,同时也决定了酒质的好坏。并使白酒能够作为一种风味嗜好品,能带给人一种美好的心理享受。

既然白酒作为一种风味嗜好品,终究是用来饮用的。白酒专家曾祖训也曾讲说白酒是精神文化产品,但又依赖于其物质属性,如何发挥出白酒的物质功能,使其能让人体验到陈香、舒爽、高雅的风格,让饮者得到清心舒畅、心旷神怡的唯美享受。这需要品酒人员能够将消费者对白酒的感官嗜好用专业的酒体评语表达出来,用以指导产品的酒体设计以及生产工艺优化。然而,怎样鉴别白酒的优劣,最终还是要依据口感的好坏来判断。虽然近年来,白酒检测技术已经得到很大的提高,但距离代替人的感官品评还很遥远。这主要还是因为白酒香味的呈现是各种微量香味成分各自以及相互的影响后才释放出来的,所以,必须通过感官鉴评才能表达出来产品的真实人体感受。白酒的感官品评对白酒优劣的判断是非常重要的。

白酒品评又叫尝评或鉴评,是利用人的感觉器官(视觉、嗅觉和味觉)按照各类白酒的质量标准来鉴别白酒质量优劣的一门品尝与评价技术。它具有快速而又准确,方便而又适用的特点,是国内外用以鉴别食品内在质量的重要手段。所以构建一直优秀的白酒品评队伍,对白酒产业的发展具有深远而积极

白酒真假鉴别要相信科学

■ 邹江鹏

最近,网络说有一句流行语:“你可能喝了假酒。”这虽然是一句玩笑话,但是假酒是存在于市场上的。学会如何科学的鉴别真假白酒是很有必要的。

高度酒和低度酒怎么定义?

根据国家标准 GB/T 10781.1—2006《浓香型白酒》中规定,高度酒酒精度为 41 度~68 度,低度酒酒精度为 25 度~40 度。根据国家标准 GB/T 26760—2011《酱香型白酒》中规定,高度酒酒精度为 45 度~58 度,低度酒酒精度为 32 度~44 度。

加水是否混浊并不能判定是否粮食酒

我国传统粮食酿造白酒中高级脂肪酸酯在常温下,易溶于乙醇,而不溶于水,但一旦加水降度后,特别是酒精度降到 45 度以下,则高级脂肪酸酯(特别是棕榈酸乙酯、油酸乙酯、亚油酸乙酯)易从酒体中析出来,形成混浊,也就是该试验所谓的加水变浑浊。但是仅仅凭借加水变浑浊与否,来判定是否粮食酒,是不科学的。

曾经在 2015 年 11 月 20 日至 22 日,西安营养学会做过公众比对试验,也是采用在市面上购买了 6 种不同品牌度数的酒,然后在酒体里面加水的方法,结果显示:

- (1)若酒的度数较低,粮食原酒含量不高,也不易呈现出浑浊状态;
- (2)若酒精勾兑酒中,高级脂肪酸酯一类的添加剂含量较高的情况下,也可能出现加水后浑浊状态;
- (3)还有一种情况,某些厂家在去除陈年老酒塑化剂和进行精密过滤的时候,也会连带去除了酒体中部分高级脂肪酸酯,出厂的成品酒也不会加水变得混浊。所以网传此种实验方法来判断是否是酒精酒或者假酒并不准确。

为什么喝劣质白酒会上头?

白酒喝后上头(头疼)、口干有很多方面的原因。一般主要是由于白酒中的醛类、甲醇、杂醇油等物质含量过高,酸酯比例不协调,外加香料,卫生指标超标等等容易上头等因素

中国白酒是天然生态、全物质转化产生的,不同地区由于地理环境和酿造工艺的差异产生了适合当地饮食习惯的香型白酒。由于移动互联网以及大数据的发展,不同香型的白酒已经突破地方区域限制,各香型的白酒正逐步走向全国化,甚至国际化。在这种形势下,作为风味嗜好品的白酒,我们如何对其感官质量进行科学的评判,品酒员队伍如何提高自身品评鉴别能力就显得特别重要。本文结合行业发展和自身工作体会,提出几点感受,供同行们商榷。

的意义。

感官品评对产业发展的重要作用

纵观近代白酒发展历程,国内共举行五届全国品酒会,其中尤其以 1963 年召开的评出“八大名白酒”的第二届品酒会,1979 年召开的确定主要香型风格的第三届品酒会:1989 年对香型明确划分的第五届品酒会意义尤为显著。然纵观五次全国评酒会,它对白酒工业的发展具有以下几点重要作用:

- (1)通过产品质量的评比,检验了部分历史时期产生技术水平的提高,推动了各省、市、自治区之间的相互学习,共同进步。
- (2)促进了科学地总结传统工艺;同时积极推动继承与发扬学创结合的精神,致使新香型不断涌现。由第三届 5 种香型发展到第五届 10 种类别。
- (3)推动了各历史时期产业政策的贯彻落实。如麸曲酒、液态法白酒、代用原料酒、低度酒等。
- (4)从第三届起,在全国逐步培养和形成了一支以感官检验产品质量的评酒技术队伍。

纵观国际酒文化,古老的文明必定拥有美酒。“日本酒神”坂口谨一郎在《日本的酒》中指出,一方面出色的文化可以洗涤、美化与丰富人的灵魂,另一方面,拥有出色美酒的国民也是先进文化的所有者,所以能够充分地鉴赏某种酒,也表现了自己的教养程度,也是人生一大乐趣。

日本自 1911 年首次举办全国性品酒会以来,每年举办一次,延续至今。按照坂口谨一郎的分析,让品酒会对日本产业的发展可以总结成三个阶段:

(1)积极的促进作用:在这一时期,品酒会通过召集国内优秀品评人员对国内酒类产品进行感官评比,通过排名颁奖的形式促进产品品质的提升。在这一时期,品酒会确实达

到了促进行业酒质全面提升的目的。

(2)极端的误导作用:这一时期,由于品评人员对高品质酒体品评标准的偏格,以及酿酒人追求获奖及排名的心态,导致品评会参赛酒以及获奖产品在酿造方式和产品风格上与市场上消费酒严重分歧的现象。为了满足品酒会当时评委的口感,酿酒师们不惜一切成本,而对市场消费的大宗产品置之不理。这一时期,品酒会误导了日本酒正常的发展方向。

(3)回归技术交流作用:这也是当前日本品酒会的主要作用,到这一阶段,日本酒业纠正了上一阶段的近似荒谬的引导方向,逐步使品酒会演变成成为日本酒界广泛的技术交流平台,这将对日本酒业的健康发展起到包括人才培养在内的重要作用。

由此可见感官品评对酒产业发展具有深远的促进作用,品评人员是否(如何)将消费者喜爱的口感转化为对生产的指导也是白酒产业实现以市场为导向的核心之所在。

白酒感官品评的心得体会

白酒质量优劣需要品评人员的鉴品,如何培养及提高自己的品评技能,由我们个人的品评经历,得出以下几点:

(1)建立自己的白酒感官标准
判断酒质优劣,首先要有所标准,也就是白酒不同质量等级酒的标准,也就需要品酒员能够把厂家给出的标准酒体感官特征转化为自己的标准。

首先第一件事就是对白酒酒体风格认识:熟悉每种香型的产品风格特征,同一香型不同厂家的酒体风格特征;同种香型同一个厂家不同质量的感官特征。第二件事就是相互比较——没有比较,就没有鉴别。充分挖掘,条分缕析。比如同一香型同一厂家的酒,同一发酵期不同质量酒体感官特征比较;不同发酵期的酒体感官特征比较;不同酒龄层的酒体感官特征比较;同种质量不同存储时间酒体感官特征比较等等。第三件事就是经过这些横向纵向的比较过后,建立起自己对不同酒体的感官品评标准。

(2)强化标准
在标准建立起来后,需要强化标准,牢记于心。通过多品多尝多练习,把各种香型白酒及其同一香型不同等级酒的感官特征都了然于胸,归纳总结每种香型不同质量的变化规律,找出共性及其个性特征。并且能够把这些感官特征感受转化成自己的语言描述,结合行业感官术语标准,形成自己独家的记忆。

(3)探索内在物质变化
学习不同香型不同质量白酒的酿造生产工艺、微生物、生物化学等相关知识,掌握酒内微量复杂成分的生成途径、性质以及风味成分之间的相互作用及其感官特征,以及白酒在储存过程中各种物质之间发生的变化及其给酒体带来的影响。然后把白酒呈现的感官特征结合白酒色谱分析数据,建立起白酒内在的物质含量与白酒呈香呈味的联系。等日积月累后,就能够判断酒质缺陷的原因,起到对行业内部正确积极的引导作用。



下标签,防伪信息和物流跟踪信息就清清楚楚列出来了。另外 RFID 比二维码有个显著的优点,可以远距离识别,就像一个箱子里面,读写设备在外面就可以将信息读写。

高级技术专家的鉴定方法

1、用近红外透射光谱与气相色谱分析相结合的方式鉴定真假酒。

这个是本文要着重介绍的,茅台集团的王莉(现茅台集团总工程师)等以 2004 年 11 批出厂茅台酒作为建立茅台酒指纹模型建模样品,三十个 2004 年生产四轮次酒样品和 21 个其它酱香型样品(包括郎酒、国台、金沙回沙酒、珍酒、茅台当地产酱香型酒样品)作为比较样品,首先建立茅台酒近红外光谱指纹图,应用近红外光谱比较便捷快速的特点对真假茅台酒做出风格相似性判断;然后应用毛细管柱进行色谱分析,建立主要成分的指纹数据并将色谱分析数据应用化学计量软件进行处理建立茅台酒气相色谱指纹图,再利用气相色谱指纹模型对样品进行特征性判断;最后经过专家感官品尝做出最后鉴定。结果发现仪器鉴定的和专家感官品尝的结果一致。

通俗点说就是,用仪器扫描茅台酒和其他酱香酒的成分,然后建立数学模型,发现茅台酒布点都集中在一个圈圈范围内,而其他

酱酒处于另外一个圈圈内。那么就很容易判定茅台酒的真假。

2、利用单光子电离飞行时间质谱法鉴别真假酒。

东华理工大学的欧阳永中等利用单光子电离飞行时间质谱法(SPI—TOF—MS),结合主成分分析(PCA),在无需样品预处理的条件下,建立了快速准确鉴别酒类样品真假的方法。同时,利用光电子电离质谱法(PEI—TOF—MS)对 SPI—TOF—MS 的准确度和可靠性进行了验证。

结果表明,本方法不仅能快速实现对茅台、劲酒等 5 种不同品牌酒的真假区分,还可以对影响酒的品质的特征物质进行分析和鉴定。与其它离子化技术(如 EI、PEI、ICP 等)相比,SPI 作为一种“软”电离源,更容易产生分子离子峰,图谱更简单。因此,本方法有望应用于市场上酒类饮品的真假鉴别及品质的鉴定,对于快速筛选伪劣酒类产品有着重要的应用价值。

3、品酒大师的鉴定真假酒。

其实这个不用多说,这靠的是大师们多年修炼的品酒能力,对于酒的色香味格进行评定,观其色,闻其香气,辨别香气的高低和香气特点,品其味,喝少量酒并在舌面上铺开,分辨味感的薄厚、绵柔、醇和、粗糙以及酸、甜、甘、辣是否协调,有无余味。