

G·R 官荣总评榜

■茅台集团国隆双喜酒 |



度数: 52%vol
香型: 浓香型
G·R 官荣评分: 80.00 分
原料: 水、高粱、小麦
年份指数: 1.5
原浆指数: 1
甜爽度: 2
生产厂家: 贵州茅台酒厂集团技术开发公司
G·R 官荣酒评: 此酒闻香浓, 但略显浮香, 香气成分未能积淀于酒体内, 酒体成本不高, 入口醇甜, 稍显单薄, 尾味散尽时有涩口感, 使尾味感受欠佳。

■厚工坊满堂红喜相逢套装 |



度数: 53%vol
香型: 酱香型
G·R 官荣评分: 78.00 分
原料: 水、高粱、小麦
年份指数: 1
原浆指数: 0.5
甜爽度: 2
生产厂家: 贵州茅台镇厚工坊迎宾酒业股份有限公司
G·R 官荣酒评: 这款酒虽为酱香, 但酱香的幽雅感却比较弱。这款酒糊香稍显过重, 应该是贮存时间的问题。口感上没有太多挑剔, 如果能将酸度降一点应该还是比较不错的。此款酒具备成长为中高档酒体的基础。

■百年大福老酒王 |



度数: 53%vol
香型: 酱香型
G·R 官荣评分: 79.00 分
原料: 水、高粱、小麦
年份指数: 1
原浆指数: 0.5
甜爽度: 2
生产厂家: 贵州茅台镇大福酒业有限公司
G·R 官荣酒评: 这款酱香型白酒欠缺典型性, 异香突出, 香与味的舒适度不够, 欠协调, 并带有一定杂味, 不顺喉。

■泸州老窖特曲 |



酒度: 52%vol
香型: 浓香型
G·R 官荣评分: 91.00 分
原料: 水、高粱、小麦
年份指数: 3
原浆指数: 5
甜爽度: 3
生产厂家: 中国泸州老窖股份有限公司
G·R 官荣酒评: 此款酒酒体具有浓郁的窖香, 闻香舒适, 酒体入口饱满醇厚, 层次感强, 让酒香显得极度富裕, 非常舒适, 酒液遍布舌面, 绵柔爽口, 口有余香, 香气流连持久。

■茅台集团经典品位珍品 |



度数: 52%vol
香型: 浓香型
G·R 官荣评分: 87.50 分
原料: 水、高粱、小麦、大米、糯米、玉米
年份指数: 3
原浆指数: 5
甜爽度: 3
生产厂家: 贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司
G·R 官荣酒评: 这是一款极具层次感的白酒, 粮香、陈香、窖香完美结合, 步步深入, 让酒香显得极度富裕, 非常舒适, 酒液遍布舌面, 绵柔爽口, 口有余香, 香气流连持久。

行家论酒 | Expert on wine

如何用膜技术让白酒加水不浑浊?

■ 邹江鹏

笔者认为在白酒中加水变浑浊的不一定是粮食酒, 原因有三点:

(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催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。

那么现在讲一下上述(3)中说所的方法, 这就可以解释为什么有些优质白酒加水不浑浊? 为什么在放置空气中一段时间后不会失光? 为什么在低温下也不会浑浊? 到底是通过了什么手段达到这个目的?

原酒在加浆降度、降温或者暴露于空气中时出现的浑浊主要有以下两种原因:

一是 3 种高沸点溶于醇而不溶于水、性质不稳定的高级脂肪酸乙酯 (棕榈酸乙酯、油酸乙酯、亚油酸乙酯) 在酒精度降低过程中溶解度降低析出, 产生浑浊;

二是杂醇油随酒精度降低, 溶解度下降析出, 出现浑浊。杂醇油的主要成分是异戊醇、戊醇、异丁醇、丙醇等, 其中以异戊醇、异丁醇毒性最大。杂醇油是白酒中不可缺少的香气成分之一, 它与有机酸结合成酯, 使白酒有独特的香味, 但是如果含量过高确实会导致上头。

另外, 水质硬度高, 金属离子和己酸己酯也能引起降度时白酒的浑浊、失光。要想使酒体清亮, 就必须从酒体中把这些高分子拿走。近年来, 膜分离技术逐步应用于酿酒行业, 特别在低度白酒的除浊应用中, 不但能使酒体中混浊的物质去除, 还不影响酒的风味, 越来越受到各酒厂的重视。

复合微滤膜在降度白酒除浊中的应用

复合微滤膜由纤维、活性炭、硅藻土和成膜剂组成, 在微滤膜生产工艺过程中, 纤维交织粗细的三维网状结构组成微滤膜的骨架, 活性炭硅藻土吸附在纤维上, 沉淀在纤维间, 整个滤膜充满纵横交错的多分枝小孔道, 成膜将纤维与活性炭硅藻土形成的结构进行粘结固定, 使其能承受和传递压力。复合微滤膜过滤低度白酒, 在其生产过程中, 必须有一定的压力, 这种压力保证了复合微滤膜功能吸附是一种深层吸附, 每一个大大小小的微孔都在吸附, 每一粒酒分子都在被吸附或走其微孔通道经过, 这样的运动行程, 就完全保证了低度白酒除浊的彻底和完全。

2001 年, 四川全兴股份有限公司的赖登辉等人将 64 度基酒降至 28 度后用复合微滤膜过滤后, 在零下 18℃冷冻一周不浑浊, 口感柔和, 无水味, 纯净香甜, 各项理化指标也符合产品质量标准。此外, 朱剑宏等于 2001 年应用国内新研制的活性炭复合微滤膜, 有效滤除了白酒因降度面产生的白色浑浊物, 还能有效去除或减少酒的苦味、辛辣味及杂味, 使口感醇和。

超滤膜在降度白酒除浊中的应用

超滤膜无论是板框式还是中空纤维式, 其膜的表面都密布着纳米级的微孔, 酒液在驱动力的作用下, 通过膜的微孔将溶液中的物质进行分级筛选, 达到去浊分离的目的, 膜超滤过程为动态过程, 膜不易被堵塞, 可以常年连续使用。

早在 1995 年, 孙荣泉就将超滤技术应用于低度白酒的除浊研究, 并初步探讨了工艺流程、结构设计、操作参数等对超滤器性能的



优质白酒可以通过膜过滤技术, 既保持良好的口感, 同时也达到加水不浑浊, 放置空气中一段时间后不会失光, 在低温下也不会浑浊。

影响; 陆晓峰等 2001 年采用有效面积达 0.64m² 的 HPM64 型板框式超滤膜, 选择截留分子量为 1 万、3 万、5 万 3 种规格的超滤膜进行清酒过滤, 同时, 还进行了影响超滤产量有关因素的筛选试验; 朱志玲等人采用中空纤维式超滤技术去除了白酒因降度后出现的浑浊、失光现象, 并进行了经济效益的分析, 表明过滤效果好, 运行成本低; 史红文等人将无机(陶瓷)膜超过滤组件应用于白酒除浊并确定了最佳工艺条件, 具有工艺简单、

效果好、能耗低等优点, 且易于控制膜污染, 具有很好的市场前景。

邓静等人 2006 年比较了酒类专用炭、玉米淀粉、膜过滤在白酒降度过程中降低浑浊物处理的效果, 结果表明, 酒类专用炭和膜过滤处理白酒效果较好, 将两者结合起来用既经济、效果又好, 最佳方法是将基础酒降度之前先进行膜过滤, 再与用酒类专用炭处理后的基础酒混合, 最后通过膜过滤。所得酒液口感协调, 能保持原有风格。

所以, 优质白酒可以通过膜过滤技术, 既保持良好的口感, 同时也达到加水不浑浊, 放置空气中一段时间后不会失光, 在低温下也不会浑浊。

中国人的体质更适合喝白酒吗?

■ 凤凰

经过漫长的演变, 世界各地的饮酒习惯逐步成形, 如日本人喝清酒, 韩国人喝烧酒, 中国人喝白酒, 俄罗斯人喝伏特加, 欧洲人喝红酒……随着经济的全球化, 西方文化开始不断涌入中国, 红酒, 这一西方国家产物, 也慢慢开始走上中国人的餐桌, 最新科学研究表明: 中国人的体质更适合喝白酒。

为何中国人的体质更适合喝白酒?

1、西方人体质偏热, 中国人体质偏寒
据统计, 即使在冬天, 美国冰激凌供应商的利润额也仅比夏天低不到三成。也就是说, 美国人一年四季都会吃大量冷食。
对此中医认为, 西方人的体质偏热, 中国人体质偏寒。西方人冬天吃冷饮, 是一种平衡阴阳的方法; 而对于中国人来说, 大量吃冷食会让阴性过重, 造成脾胃虚寒; 而温热食物能有效地升高体温, 增强免疫力, 使气血运行顺畅。

中国人的体质与欧美人的不同, 与中西饮食结构不同不无关系。

欧美人从小摄入牛肉和牛奶, 高蛋白营养物的摄入量远大于中国人, 阳气偏盛, 有更充足的热性驱逐寒气, 所以不太怕寒邪侵入。而中国有着数千年的农耕文明, 人们从小吃谷类、蔬菜更多, 热量偏少, 阳气偏弱。这就造成当前的中国人, 不管大江南北, 大都是虚寒性体质。

2、红酒与白酒, 哪个更适合中国人的体质

近年来, 红酒以优秀的品质、浪漫的情调得到了一些国人的喜爱。然而, 红酒来自西方, 其产生的渊源与西方人的偏热体质有着密切关系。红酒发酵用的是自身的酶, 原料是葡萄的果肉, 偏寒性, 和吃冷饮一样, 西方人饮用红酒同样是一种平衡阴阳的方法。

而白酒产自中国, 原料是五谷杂食, 也即种子, 它是有生命力的, 而且必须加酒曲发酵而成, 萃取五谷之精华, 性偏温热, 再加上其道法自然, 以五谷养六脏, 阴阳协调, 更适合中国人的体质。

3、白酒辛温, 对中国人的寒性体质最有益

在 2012 年, 医学界统计, 中国有 2.6 亿慢性病患者。脑血管病、恶性肿瘤、肝病、心脏病、高血压、糖尿病、肝病等十大慢性病占了十大致死疾病的 85%。作为人类健康最大的挑战之一, 慢性病在中国发病率正迅速上升, 并呈现年轻化趋势。

据中医分析, 各种慢性病, 包括肿瘤、心血管病、糖尿病的主要原因, 正在于大多数中国人是虚寒性体质。虚寒性体质, 导致形成而形成癌细胞, 因为体质虚寒的本质是阳气内在的不足, 阳气不足则阴邪因而客之。久而久之, 邪气一层一层地压进了三阴层次, 慢慢地转化成各种慢性病。而要改善体质, 食疗是一个重要方法。在这方面, 白酒辛温, 对中国人的寒性体质最为有益。

白酒辛温, 又辣又热, 可以散寒。这一点早在古人就已经有了较为明确的认识。现代科学也表明, 白酒含有大量热量, 饮入人体后, 这些热量会迅速被人体吸收。一般来说, 每 1 毫升白酒能产生 7 千卡的热量, 如此算来, 饮用 100 毫升酒精便能产生 700 千卡的热量。



中国男性体质下降, 更适合喝白酒

1、国民体质上升, 男人体质下降
2015 年 11 月 25 日, 国家体育总局公布《2014 年国民体质监测公报》, 我国国民体质各项指标均呈现上升态势, 但成年男性体质达标率下降 0.1%, 虽然数据下滑不多, 但这已经是继 2010 年以来成年男性体质连续第二次下降了。具体表现为虚胖、高脂、高血压、失眠等等。当前社会急剧转型, 中国男人面临方方面面的竞争压力, 其身心可谓压力山大!

2、中国白酒, 既可减肥, 又可减压
白酒有活血活络的作用, 能促进血液循环, 加速脂肪在体内燃烧, 减少脂肪的积聚, 从而起到减肥作用。据说, 喝一杯白酒所消耗的卡路里相当于运动一小时。

白酒还可以缓解神经肌肉紧张, 起到减压助眠的功效。少量饮用白酒, 通过酒精对大脑和中枢神经的作用, 人会放松对外界的警惕, 身心都能处于放松的状态, 加上白酒具有促进血液循环的作用, 因此使身心倍感轻松。

尤其在睡前, 适当喝点白酒可使大脑迅速进入深层次睡眠状态, 从而得到彻底休息和放松, 大大提高睡眠质量。

另据两位来自米兰大学的医生经过大量实验发现, 适量饮用纯粮酿制的酱香白酒, 有助于提高大脑记忆力和学习能力。

中国人用白酒养生, 更科学

历史上, 中国人非常注重养生。而在养生方面, 白酒保健功能远大于葡萄酒, 而且更纯净。

这是因为中国传统白酒采用多菌系自然堆积固态固态发酵酿造和高温蒸馏工艺, 在固态蒸馏过程中将产品中的风味物质进行了选择与纯化; 而葡萄酒为酿造酒, 更多的风味物质来自于葡萄原料和后期的橡木桶陈酿。

数千年来, 中国人关于“药酒同源”, 在古今“药典”里都有大量详实的记载。《礼记·射义》载: “酒者, 所以养老也, 所以养病也”。《汉书·食货志》载: “酒者, 百药之长, 天之美禄”。而李时珍《本草纲目·谷部·酒》把 32 种酒的药用价值, 全部详实地记录下来。

现代科学研究表明, 白酒生物活性成分之多是世界酒类之最, 达到了近 1500 种。而针对中国人的体质, 白酒的养生功效包括以

下几个方面:
1、开胃消食, 增进食欲。

在进餐的同时, 饮用少量的白酒, 能够增进食欲, 促进食物的消化, 从而使人不知不觉之中增加食量。对于营养缺乏者来讲, 这无形中增进机体对营养成分的摄取, 对身体健康有一定的好处。

中国白酒业界泰斗、茅台集团原董事长季克良曾撰文提出茅台酒有利于健康的说法。作为酱香型白酒的典型代表, 茅台酒的酸度是其他酒的三至四倍。茅台酒所含的酸中, 主要又是以乙酸和乳酸为主。根据中医理论, 酸主脾胃, 保肝, 能软化血管。西医也认为食醋有利健康, 道教、佛教也很重视酸的养身功能。西方人喜欢喝酸奶, 东方人喜欢吃泡菜, 都是乳酸产品。资料显示, 它们都有益于人体健康。因此, 不难看出喝茅台酒有利于保肝, 有利于治胃病、糖尿病、感冒等等, 喝酒时回味无穷。

清理血管、预防心血管病。

2015 年 12 月, 国家心血管病中心发布的《中国心血管病报告 2014》显示, 目前我国心血管病现患人数为 2.9 亿, 每 10 秒就有 1 人死于心血管病。中国医科大学附属第一医院内分泌与代谢病科教授王晓黎表示, 动脉粥样硬化性心血管疾病目前已成为我国居民的首位死亡原因, 且发病率逐年上升。“坏胆固醇”偏高是导致动脉粥样硬化的最主要原因。

众所周知, 白酒在中国古代最早是“药”, 并不是饮食的一部分, 最早喝酒是用来治一些痹症, 比如胸痹, 就是现在说的冠心病。

近年来, 人们通过对白酒的相关研究发现, 酗酒者、少量饮酒者和不饮酒者的血压水平各不相同。其中以酗酒者血压最高, 少量饮酒者血压最低, 而不饮酒者的血压则介于二者之间。这表明少量饮用白酒, 能够增加人体血液内的高密度脂蛋白, 而高密度脂蛋白又能将可导致心血管病的低密度脂蛋白等, 从血管和冠状动脉中转移, 进而有效的减少冠状动脉内胆固醇沉积, 起到预防心血管病的作用。

而最新的研究成果也表明: 喝白酒既可减少甘油三酯和胆固醇在动脉壁上的聚积, 也能减少血糖转化成甘油三酯的机会。

所有这些都有力佐证了喝白酒有利于清理血管, 预防心血管病的发生。

抗病毒、抗氧化、抗癌症。
2013 年, 江南大学白酒研究专家徐岩教授在《酿酒科技》发表了《科学认识中国白酒中的生物活性成分》的研究报告, 首次向外界公布了近 7 年的研究成果, 证明中国传统白酒富含的健康因子含量最高, 远远超出葡萄酒! 这个科研成果震惊了国内外酒界。
该报告明确指出, 研究团队围绕酱香型、浓香型等白酒进行科学分析, 发现白酒中含有 54 种萜烯类化合物, 总量在 3400~3600 μg/L, 而葡萄酒中萜烯类化合物的总含量小于 1000 μg/L。

萜烯类化合物是我国传统白酒研究中最新发现的一类化合物。据研究, 其广泛存在于植物中, 中药材中含有大量的萜烯类化合物。而国外已有相关文献报道, 这类化合物具有抗癌症、抗病毒、以及抗氧化等活性功效。

至于这种健康物质究竟从何而来, 徐岩教授指出, 这主要归结于中国传统白酒采用多菌系自然堆积固态方式制曲、多微生物固态发酵酿造和高温蒸馏工艺。在这方面, 酱香鼻祖茅台酒的酿造技艺, 显然更具有代表性。

无独有偶。在上世纪 90 年代, 著名肝病专家、博士生导师程明亮教授在做《贵州茅台酒对肝脏的作用及其影响的研究》的课题时, 就发现茅台酒竟含有超氧化物歧化酶(SOD)。

SOD 是氧自由基专一清除剂, 主要功能是“一清四抗”, 即清除体内多余的自由基, 抗肿瘤, 抗疲劳, 抗病毒及抗衰老。试验过程中, 他们发现: 茅台酒能诱导肝脏产生金属硫蛋白, 金属硫蛋白的功效又比 SOD 强多了。通过对比试验, 用了茅台酒的, 比正常对照组的金属硫蛋白高出 22 倍。

试验中, 金属硫蛋白对肝脏的星状细胞起了抑制作用, 肝的星状细胞受到了严重的抑制后, 就不分离胶原纤维, 也就无法形成肝纤维化了。

强身健体, 延年益寿。

白酒中含有氨基酸、维生素、矿物质等人体不可少的营养素。它可以不经预先消化, 直接被人体吸收, 特别是酒中的酚类物质和奥立多元素(Oligoe Lement), 具有抗氧化的功能。经常适量饮用白酒, 具有强身健体、减少疾病、预防衰老、益寿延年的效果。

2011 年 1 月 5 日《解放军报》刊发新华社《彭山长寿之乡揭秘 4 位百岁老人的养生之道》的报道, 自 1984 年以来, 彭山县共有百岁老人 77 人, 年龄最大的寿星达 114 岁。调查发现, 彭山长寿老人们有一个显著的共同特点, 就是爱饮白酒。他们适量饮白酒的比例远远高于全国平均水平。彭山县 90 岁以上老人从不饮白酒的比例为零。老人们饮用的酒大多是纯正的高粱白酒。

作为全国著名的长寿之乡, 上海市如皋市的长寿研究会对该市 100 多名百岁老人进行了抽样调查。他们发现, 百岁老人经常喝白酒和偶尔喝白酒的占 66.2%。在喝白酒的老人中, 几乎天天喝的占 64.4%, 其中有 5 位老人每天喝 3 顿, 23 位老人每天喝 2 顿。他们平均酒龄为 49.5 年。不少老人以饮酒为乐、饮酒为趣。

由此可见, 长期饮用白酒, 不仅是这些老人的生活习惯, 而且成为一种文化现象。而任何健康的行为, 长期坚持才能收到最佳效果。

总之, 我们要倡导健康饮酒, 饮健康美酒。对于中国人的体质而言, 适量饮用纯粮固态酿制的白酒, 更有益于身体健康。