

G·R 官荣总评榜

■茅台王子酒酱门经典 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:88.50 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:贵州茅台股份有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒能够代表茅台系列酒之风格,酱香、陈香舒适,具有层次感香气引人入胜,入口酒体醇厚,饱满实在,酸甜度完美结合。性格多重,却能完美配比,喝后口腔内余味较长。

■汾酒集团杏花村世家 20 年陈酿(帝王黄) |



度数:53%vol
香型:清香型
G·R 官荣评分:87.50 分
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:5
甜爽度:2.5
生产厂家:山西杏花村汾酒厂股份有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒入口醇甜,舒适幽雅,举杯细细品味,味道稍显杂乱的酒体带来些许失望,但从整体上来说,这款酒微量成分协调,入口醇甜,爽口度略有欠缺,仍不失为一款有风格有特点的好酒。

■茅台王子酒 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:89.50 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:贵州茅台股份有限公司
G·R 官荣酒评:此款酒需要时间磨砺,出自名门,酱香正派,却不能代表名家水平,酒体醇厚,较为丰满,可是味感上稍有燥辣,不能拉近与消费者的亲近感,再储藏一段时间酒质会更好。

■五粮液国鼎典藏酒 |



酒度:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:91.00 分
原料:水、高粱、大米、小麦、糯米、玉米
年份指数:2.5
原浆指数:5
甜爽度:3
生产厂家:宜宾五粮液股份有限公司
G·R 官荣酒评:此酒糟香气比较大,多粮香较舒适,微微带点馒头味,酒体非常协调,品其味,醇和甘甜,顺咽,干净无杂味,总体来说酒体无多大缺陷。

■汾酒集团 二十年陈酿(中国红) |



度数:53%vol
香型:清香型
G·R 官荣评分:85.00 分
原料:高粱、大麦、豌豆、水
年份指数:3
原浆指数:5
甜爽度:2
生产厂家:山西省杏花村汾酒集团有限责任公司
G·R 官荣酒评:此款酒属于清香中的中上等,清香纯正,味醇和协调,如果能够在调酒时将香气再调得稍微开一些,将后味涩口再处理一下,此款酒应更有竞争优势。

行家论酒 | Expert on wine

不是所有的“茅台”都是“贵州茅台酒”

2017 年,一线白酒的曙光乍现;厂家今年诸多政策调整,货源紧俏无比。尤其是几大名酒,在不少地区是“有价无货”的状态。但是购买名酒一定要注意,自己买的酒是不是“正规军”。特别是在网上购买名酒的时候,不要被一些“擦边球”蒙蔽双眼。

我们今天来说“各种茅台酒”。茅台酒一般是指 53%vol 飞天茅台。不过有些购买者盲目追求“茅台”标识和“茅台”这两个字,进而茅台集团的产品甚至是带有“茅台镇”三个字的产品也成为他们的选择。实际上,大部分消费者对于茅台酒、股份公司酱香系列酒、集团子公司酒之间的关系概念都还很模糊。更别说各种“茅台镇某某酒”的产品区分了。那么我来告诉你,茅台集团旗下的几个子公司以及子公司生产的产品。

贵州茅台酒

可以分为三个部分,只有以下茅台酒外包装上出现“贵州茅台酒”五个字样。

茅台年份酒:主流产品 15 年、30 年、50 年,还有 80 年和汉帝茅台市面上很少流通。还有些陈年茅台纪念酒也用年份酒灌装,比如建国 60 周年茅台年份酒,百年金奖纪念年份酒等。

飞天茅台或者五星茅台(53%vol,500ml):这是常规意义上的“茅台酒”,飞天和五星酒质完全相同,就是商标不同。除了 53 度飞天,还有 43 度飞天和 38 度飞天,目前 38 度飞天已经不再生产了。

个性化小批量勾兑茅台酒指的是开发商总代在茅台股份公司开发的,由茅台股份公



司生产,开发商总代销售。茅台股份公司自己也成立了贵州茅台酒个性化定制营销有限公司,推出许多个性化定制酒产品。

股份公司酱香系列酒

贵州茅台酒股份有限公司除了上述核心“贵州茅台酒”产品,还有酱香系列酒。茅台王子酒、茅台迎宾酒;贵州大曲、汉酱、仁酒等;这些酒是茅台股份公司自己生产和招商销售的,由贵州茅台酱香酒营销公司负责运营。

集团子公司产品

贵州茅台集团旗下包括八个成员:

- 1、贵州茅台酒股份有限公司
- 2、贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司

司

3、贵州茅台酒厂(集团)昌黎葡萄酒业有限公司

4、贵州茅台酒厂(集团)保健酒业有限公司

司

5、贵州茅台酒厂(集团)啤酒有限责任公司

司

6、贵州茅台酒厂集团技术开发公司

7、贵州茅台酒进出口有限责任公司

8、贵州茅台酒厂(集团)对外投资合作管理有限责任公司

贵州茅台酒股份有限公司是茅台集团最核心的公司。其他子公司也都有自己的白酒产品,这些产品各树一帜、各具特色,丰富壮大了茅台家族。

贵州茅台酒厂集团技术开发公司是茅台酒股份公司第二大股东,是茅台集团的核心子集团,白酒主要生产酱香型、浓酱兼香型、

浓香型、酱香型茅台牌茅台醇系列产品。

习酒公司是历史原因被茅台兼并收购的,基本上也主打习酒品牌,独立运营自成体系。

综上所述,要买正宗、传统意义上的茅台酒一定要在产品包装上找到“贵州茅台酒”五个字样;要买酱香系列酒一定要在产品包装上找到“贵州茅台酒股份有限公司出品”字样;要买集团子公司产品,产品包装上找到茅台集团徽标。

另外要补充的是,很多酒友喜欢去网购一些“茅台特供酒”、“茅台镇某某酒”等,觉得肯定是好酒。其实大家都心知肚明,首先肯定不是茅台;其次是不是茅台镇生产的还有待商榷,即使是茅台镇出厂,质量也不见得有保证;这类产品大多是串酒,外加包裹长菌丝的牛皮纸,各种噱头来欺骗消费者的。

(四川省酿酒研究所供稿)

品酒初学者们最容易踩的雷区

■ 方芳

当有一天,你开始不满足“偶尔喝一点”葡萄酒,渐渐不再用“红酒”而是用“葡萄酒”来称呼杯中的饮品,而且希望了解一下酒标背后的风土品种时,恭喜你已经开始踏入品酒这个纷繁复杂,令人难以自拔的美妙世界了。

这个阶段,我们总是自称“品酒初学者”。葡萄酒的世界如此复杂,刚刚开始自学的爱好者总是容易陷入几个误区。本文总结了一下我们当年学习葡萄酒时常犯几个错误,看看你是否犯过同样的错误。

服务员,把酒满上

葡萄酒不是啤酒,咱们也不是英雄豪杰。一个杯子怎么都装不下一瓶酒,你没必要倒得满满的。酒杯那么重,你完全举不起来,只会让你看起来很 low 啦。其实,倒酒只要倒至三分之一满就可以了。你可以轻盈地摇晃酒杯。

把酒杯当碗一样托举

拿杯子,拿的是下面的杯柱,而不是上面的酒碗。杯子有杯柱,当然是有原因的。当你托着酒碗的时候,体温会让酒的温度升高,从而影响它的口感。除非你就是想让酒稍微热一点,否则就一定要拿着杯柱。当一个房间里有很多人在喝酒的时候,通过拿杯子的方式,就能看出来谁是真的懂喝酒的人。

酒标外貌协会

超级简单的常识:你不会因为书的封面去评价一本书的好坏。所以一瓶酒的好坏跟酒标好不好看也压根没关系。特别是,好看的酒标让你有了很高的期望,开瓶后却发现酒本身并没有“长得”那么好看,以貌取酒你会失望的。

只喝一种酒

你只喝红葡萄酒?只喝黑皮诺?只喝法国酒?别!傻!了!世界上有超过六百万种酒等着你品尝。来自千百种不同的地区,酿自千万

个葡萄品种。葡萄酒的快乐有着无限的可能性。你总是能找到新的、好玩的口味。不要把自己困在一个圈圈里。

死板的餐酒搭配

有一些传统的配餐原则,比如说红葡萄酒配红肉,白葡萄酒配海鲜……其实这些也只能算是建议,并不是生命的唯一准则。

葡萄酒另外一个好玩的地方就是,你可以用不一样的酒,在不一样的时机和场合,去搭配不一样的食物。你的品味你做主!如果你就喜欢大口喝酒,小口吃肉,这是你的 style。

一口闷

葡萄酒不能喝太快。我们都会因为各种原因“被迫”一口闷。为什么不停下来问问自己:这酒是哪个国家的?什么葡萄品种?我都尝到了什么味道?我喜欢不喜欢呢?这类问题总能帮助我们思考。长此以往,更能帮助我们了解更多葡萄酒的知识。

如果你热爱思考,葡萄酒的乐趣就不仅仅停留在嘴上了。

品酒时酒酒不绝

当你在餐厅点了一支酒的时候,侍酒师总是会会在你的杯子里倒一点点酒给你品尝。很多人为了显摆自己看起来很懂酒,故意尝得很慢,而且还要把酒里所有出现的香气都跟大家分享,然后才告诉侍酒师自己是否喜欢这个酒……

可是,品酒应该是一个很快速的环节。侍酒师只想知道这瓶酒是否有变坏,或者其他奇怪的味道,跟你喜不喜欢完全没关系。你只需要快速闻一下,尝一下,然后礼貌地对侍酒师说“这酒没问题”就可以了。

盲目追求性价比

这是很多初学者同样犯的错误:听说波尔多是有名的产区,于是积极寻找波尔多。听说勃艮第优雅高贵,于是看到勃艮第立刻高

兴地买下来……很可能是买到了大批量生产的差不多的平庸乏味的酒,不过是贴上了不同的标而已。

葡萄酒,其实是介于农业与工业之间的产品。对精耕细做,追求风土差异和个性的酒庄来说,这是标准的小农产品。但对于追求稳定性大宗生产的酒庄而言,葡萄酒与其他工业制品无异。

当你执着于某一个产区最便宜的酒时,最可能的便是买到这种大宗生产的制品。只有这样,才能摊薄成本,保证生产商利润。如果谨慎挑选,这样的酒同样可能有好喝的。但如果你是想了解某个产区的特色,建立你对当地好酒的影响,这类酒帮不了你。

比起执着于性价比,最好的办法,还是先做点功课,即使稍微在网上搜索一下资料,看看当地有哪些酒庄,在你预算内的同时,还能有不错的品质。

不做记录

品酒笔记对初学者来说非常重要,即使资深人士,也有很多人在酒会上记个不停。记录品酒笔记最主要的好处有两个,一个是帮你建立自己的品鉴档案,以便日后再次。另一个好处,就是锻炼你对酒款的描述能力。

比起单纯的拿着一瓶酒说“好喝”,“难喝”,努力在纸上写下其他的内容。从最简单的闻到什么气味开始,有没有水果味?还是面包或者坚果的味道?这款酒是否让你感到愉悦?有没有突兀的酸度或者涩味?在口中的余味是长还是短?整体印象是绵软的还是强劲?

用最直白的方式把一瓶酒给你的感受记录下来,由少到多。不久后,你会惊讶于自己可以毫无压力的在酒会上侃侃而谈。而不再是只能说一个“好喝”,“不好喝”这么简单。

天马行空的品酒词

和不做笔记相反的,就是这样一类没头没脑的描述了。《神之水滴》风靡亚洲后,很多

爱好者都以为这种天马行空式的联想才是描述葡萄酒最诗意,也最正确的方式。

但是太过意识流的品酒笔记在你微醺的时可能说出来或记下来都很过瘾,但“在花园里追逐少女”这样的记录,既没办法让别人理解你在说什么,等你日后需要回顾的时候,恐怕忘了自己最早什么意思。

不必要的挑剔

对外行来说,“喝香槟酒要换细长的香槟杯”,“好酒首先酒精度要够高”,“用软木塞的才是好酒”“名酒的酒瓶应该很厚重,酒标一定要漂亮”……这些貌似理所当然的观点,在真正的爱好者面前却显得以貌取人了。

人之常情,在我们给不了解东西买的时,通常也只能通过尽可能谨慎的排查外观细节,保证自己不会吃亏。但其实每个领域都有自己的规则体系,一味执着在和品质无关的外表地方,反而忽视自己的感官体验,那真是不必要的挑剔。

至少在葡萄酒领域,在我们了解到真正影响葡萄酒风味和品种的各种因素之前,不妨采用更加宽容的态度。是不是好酒,靠我们自己的舌头,而不是网上和坊间的传闻来做出判断。

不注重系统学习

葡萄酒作为一种复杂的风土产品,其鉴赏方式就像绘画和古典乐一样,来自后天的学习和积累。没人天生知道怎么去评价一款岩茶是否口感纯正,也没人能天生便是品酒专家。

只要每天花点时间在阅读上,积极参加品鉴活动,或者参加 WSET 课程这样系统性的品酒学习项目,你很快也能成为葡萄酒达人。

当你只为了购买一瓶吃饭时大家一起喝的佐餐饮料,就愿意支付超过 100 元开始,你已经走上由葡萄酒铺设的精致品味之路了。

女“品酒师”养成记

过关斩将,以第四名的优异成绩考取白酒国家级评委。

“我的酒量并不大”

一位品酒师是怎样炼成的?汪慧慧介绍,首先是不同酒精度的鉴定:从 30 多度到 50 多度的酒中,把其中 3 度至 5 度的细小差别鉴定出来。汪慧慧说,从开始相差 5 度的酒的辨别,现在她已经能够辨别仅仅相差 2 度的酒。其次,学会香型的辨别。汪慧慧说,白酒的主要类型有 11 种之多。第三步,要辨出每种酒的品质高低。“上来五杯酒,每杯都要品,布满舌面后还要咽下,体会酒的回味。”基本上,通过专业的品评,就能够掌握酒的品质情况。“最高境界是给你一杯酒,就可以把包括生产工艺、原料、发酵容器、后处理、酒体设计等有关元素全部品出来。”

“我的酒量其实不大”,面对记者的提问,汪慧慧谦虚地说,品评酒和平时喝酒不同,每次只需要喝一到二毫升即可,面对每天几十个批次的产品,能喝三四两酒就可以胜任了。

素面朝天去上班

是什么让她走上了“品酒师”的道路呢?烟台大学毕业后,很多同学选择放弃整日与窖泥、大曲打交道的酿造工作,但汪慧慧凭着

对酿酒技艺的热爱,选择了酿造行业,选择了百脉泉酒业。

在同事们眼中,汪慧慧是一个“工作狂”:怀孕期间仍然坚持下车间、爬罐顶,在电脑前写材料一坐就是一整天,从不抱怨。就这样,“工作狂”考取了国家注册质量工程师,主持并完成的省级科技创新项目被列入 2014 年山东省第二批科技创新计划。几年间,10 余项科技成果及技术改造项目顺利完成。她提出的“大宗酒新工艺”等合理化建议,每年为企业节省成本约百万元。

汪慧慧大胆创新酒体设计观念,不断研制推出芝麻香型白酒、清香型白酒、泉城 1 号、生态原浆、百脉泉九年、清照特曲等系列产品,产品一上市就受到了一致好评。因为成绩突出,汪慧慧先后被评为山东省白酒行业技术能手、山东省最美青工、济南工匠、济南市青年技术创新能手等荣誉称号。

“品酒很容易感觉疲劳,要尝出酒的特点来,就要减少一些干扰。”汪慧慧说,为此,和别的年轻人不同,女品酒师上班不能化妆,甚至不能使用香水,平时更是要杜绝抽烟喝酒等习惯,尽量避免感冒,以免影响嗅觉。

“每天把简单的工作做好,就是一件不简单的事情”,这是汪慧慧的座右铭,她说自己会继续这并不简单的工作,并把自己的技能传授给年轻人,保持清醒的头脑,时刻准备迎接新的挑战。



■ 晓易

“品酒师”是干什么的?

“品酒师”的酒量有多大?

“品酒师”是怎样练成的?

春风拂面,酒香扑鼻。置身山东百脉泉酒业有限公司,记者感觉有些微醺。对面的国家级白酒评委汪慧慧说,每天“喝二两”是她的主要工作。

酒厂里的“小白鼠”

“汪工,出酒了,请您去品评一下。”采访中,工作人员请汪慧慧前去品评新出的一批酒的品质。每一种白酒从产品研发到生产勾调,都少不了“品酒师”的身影。