企业家日报 ENTREPRENEURS' DAILY 中国酒周刊

G·R 官荣总评榜

酒鬼酒酝酿珍藏版

度数:52%vol
香型:馥郁香型
G·R 官荣评分:87.00 分
原料:水、高粱、玉米、糯米、大米、小麦
年份指数:2
原浆指数:5
甜爽度:2.5
生产厂家:酒鬼酒股份有限公司
G·R 官荣酒评:酒体馥郁幽雅,陈香较舒适,醇厚丰满,落口净爽,回味悠长,一口三香,前浓、中清、后酱集"泸型之浓香、汾型之清香、茅型之酱香"于一体,此酒为酒中佳品。

汾酒集团原浆一坛香

度数:60%vol
香型:清香型
G·R 官荣评分:85.00 分
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:2
原浆指数:4
甜爽度:2.5
生产厂家:山西杏花村汾酒集团有限责任公司
G·R 官荣酒评:此酒香气舒适,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。

富贵江南九五至尊 20年礼盒

度数:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:84.50 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:2
原浆指数:4
甜爽度:2.2
生产厂家:贵州省仁怀市茅台镇贵宾酒厂
G·R 官荣酒评:此款酒放香大,陈香舒适,入口柔和,酒体略显单薄。其酒名霸气,但内涵稍稍欠缺。

茅台经典酱香鉴品

酒度:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:85.00 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:2
原浆指数:4
甜爽度:2.5
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:此酒属酱香型白酒中的淡雅类型,除了酱香之外还能感受到熟粮香气,酒体醇厚丰满,回味有余香,若是再储存一定时间使酒内成分揉合紧凑一些,饮用起来会更舒适。

中华名酒第一杏花村 窖藏原浆二十年陈酿

度数:62%vol
香型:清香型
G·R 官荣评分:85.50 分
原料:水、高粱、大麦、豌豆
年份指数:2
原浆指数:4
甜爽度:2.5
生产厂家:山西杏花酒业有限公司
G·R 官荣酒评:这款酒的生产成本应该不是很高,但闻香清香正,酒体醇和、净爽,如若在调制过程中能增加调味酒用量,使酒体更丰满一些,酒体档次会明显提高。

行家论酒 | Expert on wine

白酒12大香型专业品鉴话术大全

在上世纪七十年代以前,白酒还没有香型一说,要想了解白酒香型,光看文字是肯定不够的,最好是能将不同种类的酒放置在一块,通过闻、品来体会细微的差别,这样一定会有飞速的进步。

■ 凤凰

中国解放后,由于生产条件的限制,散装白酒占所有白酒总量的90%,这些酒要么被称为老白干、二锅头、烧酒、高粱酒,要么以产地、人民来命名。资料显示,在上世纪七十年代以前,白酒还没有香型一说,要想了解白酒香型,光看文字是肯定不够的,最好是能将不同种类的酒放置在一块,通过闻、品来体会细微的差别,这样一定会有飞速的进步。

据说源坤鉴酒法,是业内公认的专业品评方式,为此中国白酒品鉴推广第一人钟杰老师创建了一套品鉴口诀:

凝神静气心系于酒,
举杯齐眉眼观其色,
勾头倾杯鼻闻其香,
细吞慢咽口尝其味,
融色香味得其风格。

酱香型白酒(香型中的贵族)

代表酒:贵州"茅台酒"、"怀庄酒"、四川"郎酒"。
感官评语:微黄透明、酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久。
品评要点:
1)色泽上,微黄透明;
2)香气,酱香突出,酱香、焦香、糊香的复合香气,酱香>焦香>糊香;
3)酒的酸度高,形成酒体醇厚、丰满,口味细腻幽雅;
4)空杯留香持久,且香气幽雅舒适(反之则香气持久性差、空杯酸味突出酒质差)。

浓香型白酒(中国第一大香型)

代表酒:五粮液、洋河大曲、泸州老窖等。
感官评语:无色透明(允许微黄)、窖香浓郁、绵甜醇厚、香味协调、尾净爽口。
品评要点:
1)色泽上:无色透明(允许微黄);
2)香气浓郁大小、特点分出流派和质量差。凡香气大,体现窖香浓郁突出且浓中带陈的特点为川派,而以口味纯、甜、净、爽为显著特点为江淮派;
3)品评酒的甘爽程度,是区别不同酒质量差的重要依据;
4)绵甜是优质浓香型白酒的主要特点,体现为甜得自然舒畅、酒体醇厚,稍差的酒不是绵甜,只是醇甜或甜味不突出,酒体显单薄、味短、陈味不够;
5)品评后味长短、干净程度也是区分酒质的要点;
6)香味协调:是区分白酒质量差,也是区分酿造、发酵酒和配制酒主要依据。酿造酒中己酸乙酯等香味成分是生物途径合成,是一种复合香气,自然感强,故香味协调,且能持久。
而外添加的己酸乙酯等香精、香料的酒,往往是香大于味,酒体显单薄,入口后香味很快消失,香与味均短,自然感差。如香精纯度差、添加比例不当,更是严重影响酒质,其香气给人一种厌恶感,闷香,入口后刺激性强;
7)浓香型白酒中最易品出的口味是泥臭味,这主要是与新窖泥和工艺操作不当有关。这种泥味偏重,严重影响酒质。

清香型白酒(据说年轻人更喜欢)

代表酒:山西"汾酒",名酒中还有河南"宝丰酒"、武汉"黄鹤楼酒"。
感官评语:无色透明、清香纯正、醇甜柔和、自然协调、余味净爽。
品评要点:
1)色泽为无色透明(浓香允许微黄、酱香允许为微黄透明);
2)主体香气:以乙酸乙酯为主,乳酸乙酯为辅的清雅,纯正的复合香气。类似酒精香气,但细闻有优雅、舒适的香气,没有其他杂香;
3)由于酒度较高,入口后有明显的辣感、且较持久,但刺激性不大(这主要是与爽口有关);
4)口味特别净,质量好的清香型白酒没有任何杂香;
5)尝第二口后,辣感明显减弱,甜味突出了,饮后有余香;
6)酒体突出清、爽、绵、甜、净的风格特征。

米香型白酒(濒临绝种的香型)

代表酒:桂林"三花酒"。
感官评语:无色透明、蜜香清雅、入口绵甜、落口爽净、回味怡畅。
品评要点:
1)闻香以乳酸乙酯和乙酸乙酯及适量的β-苯乙醇为主体的复合香气,β-苯乙醇的香气明显;
2)口味特别甜,有发闷的感觉;
3)回味怡畅,后味爽净,但较短;
4)口味柔和、刺激性小。

凤香型酒(自成一派的西凤酒)

代表酒:陕西"西凤酒"。
感官评语:无色透明,醇香秀雅、甘润挺爽,诸味协调、尾净悠长。
品评要点:
1)闻香以醇香为主,即以乙酸乙酯为主,己酸乙酯为辅的复合香气;
2)入口后有挺拔感,即立即有香气往上窜的感觉;
3)诸味协调,指酸、甜、苦、辣、香五味俱全,且搭配协调,饮后回甜,诸味浑然一体;
4)"西凤酒"既不是清香,也不是浓香。如在清香型酒中品评,就要找它含有己酸乙酯的特点;反之,如在浓香型酒中品评就要找它乙酸乙酯远远大于己酸乙酯的特点。不过近年来,"西凤酒"己酸乙酯有升高的情况。

药香型白酒(最神秘的香型)

代表酒:贵州"董酒"。
感官评语:清澈透明、浓香带药香、香气典雅、酸味适中、香味协调、尾净味长。
品评要点:
1)香气浓郁,酒香、药香协调、舒适;
2)入口丰满,有根霉产生的特殊味;
3)后味长,稍带有丁酸及丁酸乙酯的复合香味,后味稍有苦味;
4)酒的酸度高,明显;
5)"董酒"是大、小曲并用的典型,而且加入十几种中药材。故既有大曲酒的浓郁芳香、醇厚味长,又有小曲酒的柔绵、醇和味甜的特点,且带有舒适的药香、窖香及爽口的酸味。

豉香型白酒(面临绝种)

代表酒:广东"玉冰烧酒"。
感官评语:玉洁冰清、豉香独特、醇厚甘润、余味爽净。
品评要点:
1)闻香突出豉香,有特别明显的油哈味;
2)酒度低,但酒的后味长。

芝麻香型白酒(只有山东有)

代表酒:山东"景芝白干"。
感官评语:清澈透明、香气清洌、醇厚回甜、尾净余香,具有芝麻香风格。
品评要点:
1)闻香以清香加焦香的复合香气为主,类似普通白酒的陈味;
2)入口后焦糊香味突出,细品有类似芝麻香气(近似焙炒芝麻的香气),有轻微的酱香;
3)口味较醇厚;
4)后味稍有苦味。

特香型白酒(不是四特的专属)

代表酒:江西樟树"四特酒"。
感官评语:酒色清亮、酒香芬芳、酒味纯正、酒体柔和、诸味协调、香味悠长。
品评要点:
1)清香带浓香是主体香,细闻有焦糊香;
2)入口类似庚酸乙酯,香味突出,有刺激感;
3)口味较柔和(与酒度低、加糖有关),有粘稠感,糖的甜味很明显;
4)口味欠净,稍有糟味;
5)浓、清、酱白酒特征兼而有之,但又不靠近哪一种香型。

兼香型(中国白酒第四大香型)

1、酱中带浓
代表酒:湖北"白云边酒"。
感官评语:清澈透明(微黄)、芳香、幽雅、舒适、细腻丰满、酱浓协调、余味爽净、悠长。
品评要点:
1)闻香以酱香为主,略带浓香;
2)入口后,浓香也较突出;
3)口味较细腻、后味较长;
4)在浓香酒中品评,其酱味突出;在酱香型酒中品评,其浓香味突出。
2、浓中带酱
代表酒:中国"玉泉酒"。
感官评语:清亮透明(微黄)、浓香带酱香、诸味协调、口味细腻、余味爽净。
品评要点:
1)闻香以浓香为主,带有明显的酱香;
2)入口绵甜、较甘爽;
3)浓、酱协调,后味带有酱香;
4)口味柔顺、细腻。

老白干型白酒(总以为是清香)

代表酒:河北"衡水老白干"。
感官评语:无色或微黄透明,醇香清雅,酒体谐调,醇厚挺拔,回味悠长。
品评要点:
1)香气是以乳酸乙酯和乙酸乙酯为主体的复合香气,协调、清雅、微带粮香,香气宽;
2)入口醇厚,不尖、不暴,口感很丰富,又能融合在一起,这是突出的特点,回香微有乙酸乙酯香气,有回甜。

馥郁香型白酒(神秘奇葩的香型)

代表酒:湖南"酒鬼酒"。
感官评语:芳香秀雅、绵柔甘洌、醇厚细腻、后味怡畅、香味馥郁、酒体净爽。
品评要点:
1)闻香浓中带酱,且有舒适的芳香,诸香协调;
2)入口有绵甜感,柔和细腻;
3)余味长且净爽。

中国白酒中的高度酒和低度酒是怎么诞生的

■ 何婉

低度酒:酒精度介于32%vol到45%vol。
高度酒:酒精度介于45%vol到58%vol。
中国白酒的成分主要是水和乙醇,二者所占比例约为98%,剩余的2%主要是一些微量成分,包括酸、酯、醛、酮、醇、酚、芳香族化合物及其衍生物,其决定着白酒的风格。

生产中酿造制取的高度白酒,质量与酒度也是参差不齐的。所以,在入库贮存前必须按其质量分级、按其酒度分段入库贮存。

低度酒主要来源于两种方式:

一、高度酒中掺入一定比例的生产过程中制取的低度酒混合而成。

二、高度酒通过加浆(即加入生活用水)降度,然后再经过一系列复杂的工艺处理,从而获得所需度数的低度酒。

市场上无论是高度白酒还是低度白酒,其质量标准的要求都是由国家统一规定的,必须符合GB 2757-2012规定。卫生指标要求达到国家相关标准(国标),包括甲醇、杂醇油、重金属等有害物质含量都有严格的要求。

中国白酒的特点就是甘洌、醇厚、芳香、酒度较高。一旦降度,容易出现以下问题:

一、偏离原酒的风格。

二、降度后出现浑浊(悬浊、乳浊)乃至沉淀。

三、口感不协调、出现水味。

因此,低度白酒的生产要求:

保持原酒风格,保证"低而不淡、低而不杂、低而不浊"的质量要求,并具有典型性。所以低度白酒生产过中的勾调远比高度白酒的勾调难度要大得多。优质低度白酒要经过数次勾调,反复尝评,多种工艺处理才能做到既不浑浊又不失其呈香呈味物质,从而保证低度白酒低而不淡、后味净甜、柔雅的风格。

由于生产过程中制取的低度酒往往含有大量的杂醇油和乳酸等大分子物质,其放香发闷、口感发涩、水味较重,极其不协调。所以低度白酒的生产一般采取第二种低度酒生产方式,过程基本如下:

选择优质的高度基酒、加浆降度、处理浑浊(吸附法、冷冻法、渗析法等)、调香调味、静置贮存、检验出厂。

总体来说,低度白酒其微量成分含量不及高度白酒,口感厚实、浓烈度不及高度白酒。但其低而不淡、绵柔、雅致、后味净甜的风格特点也是高度白酒无法比拟的。因此,优质低度白酒也深受广大消费者的偏爱。所以只要是纯粮生产的白酒,不论高度还是低度都是好酒。当然为了保持白酒特有的香气和口感不被弱化,酒度的降低应适当,不宜无限降度。

什么叫陈酿?

刚蒸馏出来的新酒(原浆酒)经过一段时间的贮存,酒的燥辣味减小,刺激性减小,酒体变得柔和,香味增大,口味变得协调,这个自然变化的过程称作老熟,也叫陈酿。

在陈酿期间,酒质发生变化的奥秘在酒体内部各成分之间在持续不断的发生着氧化、还原、酯化、缩合等化学变化和物理变化(酒体内部的有害物质如甲醇、甲醛等小分子易挥发性物质在不断地自然挥发;酒分子和水分子之间的氢键缔合得更稳固)。当然白酒的陈酿也是有一定限度的,并不是越陈就越好,要根据酒型、气温、环境等多方面的条件共同决定。

不恋红妆 偏爱酒香

——揭秘女品酒师的"舌尖生活"

■ 种卿

先一闻、再一尝,摆在面前的五杯基础白酒就被高玲分出了"三六九等",接着,她拿起装有调味酒的针管,小心调配着酒品的口感,直到感觉足够绵甜、爽口,高玲才会露出一丝轻松的微笑,"品到好酒,我会发自内心地高兴"。

1970年生人,19岁入行,高玲从事白酒行业已有二十余年。如今,她从初入行时的普通酿造工人,跃升为迎驾酒体设计中心高级勾调师,还三度获得国家级白酒评委的殊荣。

不化妆不吃辣 只为精确每一度

面对镜头,同事劝完全素颜的高玲打点粉底、涂个口红,却被她断然拒绝。

"化妆品都有香气,一旦干扰到嗅觉或者味觉,都会直接影响品酒结果。"不施粉黛,却并未减弱高玲在镜头前的自信。事实上,品酒师还不能吃辣、不能酗酒抽烟。作为专业人员,日常禁忌也不失为一种保养。

起初,高玲进入白酒评酒行业还有点误打误撞的感觉。入职七年,她干的都是普通酿造工作,并未察觉在品酒方面有任何特长。直到1996年厂里举办的一次白酒品评培训,她竟以第一名的成绩脱颖而出。

刚参加培训时,高玲被师傅要求点评两杯不同品质的白酒,自己的回答至今难忘,"都那么辣",她说,当时真是啥也不懂。

经过不断努力和日积月累的工作实践,高玲已连续三届考取国家级白酒评委,全国范围内,这样的人才也不过一百多人。说到考试题,她直言有点"变态",比如,五杯浓香型白酒放一起,四杯是52度,一杯是勾调到48度的,通过品尝和闻香,品酒师需挑出唯一一杯48度的白酒,才算通过。

有个好鼻子 更要有个好性子

言谈间,高玲总是不慌不忙,甚至承认自己有点慢性子,"不知道是性格成就了事业,还是职业磨平了我的性子。"

在外人看来,有个好鼻子、好舌头才是做好品酒工作的关键。但是,先天条件不错的高玲却坚信,一个优秀品酒师的诞生,天赋只占到20%,80%都要靠后期的钻研和努力。

记者好奇,品酒功力如此深厚,酒量是不是也很好?高玲不好意思的笑笑说,"我是二两酒就倒",越是品酒品得好,越没什么量,或者说越不能嗜酒。

除了每日勾调工作中饮下的二、三两酒,每隔两日,高玲还需要去旁边的原酒工厂为新酿造的原酒鉴定级别。"每次要负责七八十坛酒的级别鉴定",她说,如果赶上带徒弟喝得更多,尝到舌头发麻,才不得不停下来休息。

辨别白酒好坏 有妙招

每次品酒,高玲只会咽下三分之一,多半都要吐出去。久而久之,由于唾液流失过多,她也患上了胃病。

品酒品到麻木时,高玲一般都会喝点淡茶。不胜酒力的她有自己的小妙招,"遇到饭局要喝酒,我就先喝一杯牛奶垫底,或者一边喝酒一边喝水,简单的稀释,却能起到明显的效果"。

作为普通消费者,又该如何辨别白酒的好坏?

高玲说,首先要闻一闻,品质好的白酒香气浓郁丰富,接着可以滴几滴在手心,双手搓热后再闻,若仍能闻到粮食清香,说明品质不错;若搓开后,几乎闻不到酒香,说明已经完全挥发,可能碰到了劣质白酒。

另一种方法更为直观,高玲将白酒直接倒入高脚杯,摇晃后,部分液体留在了玻璃杯壁上,这种能形成挂杯现象的白酒,其品质也不会差。