# 企业家日报华逐级

## G·R 官菜总评榜 西北地区产品品鉴

## ■西凤酒·二十年陈酿 华山论剑丨



度数:45%vol 香型:凤香型 G·R 官荣评分:73.00 分 原料:高粱、大麦、小麦、豌豆 年份指数:1 原浆指数:1 甜爽度:1

产地:陕西·宝鸡·西凤酒业

G·R 官荣酒评:此款酒瓶以华山为基 调,表达凤香型的起源与发展。此酒有着明显 的糟香香气,其香气欠缺自然,容易让人产生 有外添加香的错觉,其味整体较平衡,回味较 好,但与传统的凤香型相比还有较大的差距。

#### ■西凤酒・凤香经典 20 年 |



度数:52%vol 香型:凤香型 G·R 官荣评分:90.00 分 原料:高粱、小麦、大麦、豌豆、水 年份指数:4.5 原浆指数:4.5 甜爽度:4

产地:陕西省·宝鸡市·西凤酒业

G·R 官荣酒评: 此酒酒液无色透明,香 气馥郁,陈香舒适,复合香极佳,香气高雅,入 口醇厚丰满,滋味丰富,酒体协调,余味爽净, 凤香风格典型,是难得的佳品。

#### ■国花瓷西凤酒·帝王至尊 30年



酒度:52%vol 香型:凤香型 G·R 官荣评分:88.00 分 原料:高粱、小麦、大麦、豌豆、水 年份指数:2.5 原浆指数:4

甜爽度:4 产地:陕西省·宝鸡市·西凤酒业

G·R 官荣酒评:特有的"酒海"香气,闻 起舒适宜人,其味醇和,协调性好,净爽,个性 鲜明. 凤杏风格典型. 算是凤型酒中的上品。

## ■伊力特・传世经典 |



度数:50%vol 香型:浓香型 G·R 官荣评分:76.00 分 原料:水、高粱、小麦、大米、玉米、豌豆 年份指数:2

原浆指数:2.5 甜爽度.3

产地:新疆·伊犁·伊力特实业股份有限公司 G·R 官荣酒评:此酒闻香即可体会到此 款酒极具地方特色,其粮香、糟香结合在一起 的复合香气突出,香气舒适,酒体醇甜,刺激 感较小,柔和,但后味稍欠细腻,略显粗糙,没 有形成入喉一根线的感觉。

## ■伊力特・国融二十年|



度数:50%vol 香型:浓香型 G·R 官荣评分:77.00 分 原料:水、高粱、豌豆、玉米、糯米、大米 年份指数:2 原浆指数:2.5 甜爽度:3

产地:新疆·伊犁·伊力特实业股份有限

G·R 官荣酒评: 此款酒极具地方特色, 端杯细闻,香气有种漂浮在酒杯上空的感觉、 淡淡的粮香带点糟香,入口柔顺,刺激感小, 酸度较高,如将酸度稍微控制一下,香气可能 会表现得稍好些。

行家论酒 | Expert on wine

# 多粮为王"or"单粮制胜"哪种浓香型白酒更值得一喝?

■ 玖九

古诗有云:"梅须逊雪三分白,雪却输梅 一段香"。这句家喻户晓的诗句常被人引用, 暗示万事万物各有千秋,此道理同样适用于 在酒界占据庞大江山的浓香型白酒。

浓香型白酒的酿造产地和环境是影响酒 质的重要因素,四川作为产浓香型白酒的大 省,也是浓香型白酒最具代表性的企业、品牌 聚集地, 五粮液、剑南春、泸州老窖、丰谷等浓 香企业都聚集于此,"天下浓香出四川"正 是其真实写照。

浓香型白酒产品繁多,但 最具代表性的产品主要有五 粮液酒厂的 52°水晶瓶五 粮液(普五)、剑南春酒厂 的 52°水晶瓶剑南春(水 晶剑)、泸州老窖的国窖 1573 和老窖特曲等。长 期以来,有着庞大江山 的浓香型白酒一直占据 着白酒消费的主流市场。 伴随酿酒技术和工艺的不 断进步与创新, 白酒香型日 渐增多、各种流派相继涌现。其 中,在众多浓香型白酒产品中,分有 "多粮酿造"与"单粮酿造"两大不同酿造工 艺。"多粮酿造"的浓香型白酒代表性产品有 五粮液、剑南春;"单粮酿造"的浓香型白酒主

在中国浓香型白酒中独树一帜的五粮 液,其香气悠久,进口甘美;而泸州老窖却是 窖香浓郁,回味甘甜。它们都产自四川,可谓 是"一母同胞",但酒风差异甚大,主要原因就 与其酿造工艺密不可分。

古诗有云:"梅 须逊雪三分白,雪却输 梅一段香"。这句家喻户晓的 诗句常被人引用,暗示万事万 物各有千秋,此道理同样适 多粮酿造,复而 不失其精 用于在酒界占据庞大江山 的浓香型白酒。 白酒行业素有"高

> 酿酒浓"的说法。五粮液属于大曲 浓香型白酒,采用五种粮食(高粱、大米、糯 米、小麦、玉米)经发酵蒸馏酿造而得。因此由 多粮酿造的五粮液因其酒体中香味物质成分 丰富,在浓香白酒江山里占据绝对优势,使其 多粮酿酒有利于充分发挥各种原料的优

粱酿酒香,玉米酿酒甜,小

麦酿酒冲,大米酿酒净,糯米

势,汲取各种粮食的精华,达到互补作用,为丰 富味觉提供了较为全面的物质基础。五种粮 食所含的成分在经过共同的发酵转化,产生

了复杂的醇、醛、酮、酸、酯等基础风味物质, 形成了综合五种粮食酒风味的独特的五粮液 风味和口感。因此,在中国浓香型白酒中独树 一帜的五粮液,其香气带有独特的五粮复合 香气,前香大,优雅舒适,香气一致性强。在其 口感上,具有滋味醇厚、幽雅细腻、进口甘美、 入喉净爽的特点,这也成就了五粮液的复合 味和爽度突出。

中国酒业泰斗级人物、著名白酒专家高 景炎曾经说过:"浓香型白酒中复合香多粮发 酵型产品越来越多,受到了越来越多消费者 的喜爱,这也是白酒市场发展的趋势。

#### 单粮酿造,简而不失其华

多粮发酵在成就备受消费者喜爱的复合

香时,有一个特征,就是其发酵过程相对比较 复杂。相比之下,由单一粮食酿造的酒有着天 然的优势。从工序上而言,单粮酿造的生产比 多粮酿造要简单一些,其酒体更加纯净、香气 更为突出,但正因如此,为酿造出纯正的好 酒,单粮酿造的纯洁性就对所有的酿造环节 提出了更严苛的要求。

就口感特色而言,一瓶高品质的单粮酒 带有浓郁芬芳的自然原味,其血统高贵、酒体 厚实、香气纯正清冽,加之工艺精湛考究,清洁 卫生干净,饮用后口腔无残留怪异味、无明显 酒后上头等更副作用。

泸州老窖特曲就属于单粮浓香型,选取 高粱和小麦(曲药)发酵酿造而成,正因其单 粮发酵和独特的工艺, 泸州老窖的单粮香气 突出,具有窖香浓郁,回味甘甜之特点。

## 崔汉彬:从喝酒就脸红到成为中国首席白酒品酒师

■ 黄文婷

要是泸州老窖。

在九江酒厂大师工作室首席大师崔汉彬 的造酒生涯中,拥有灵敏度极高的"舌头"帮 助他打开了天赋之门, 而严格的自我要求才 是他通往成功的钥匙。从喝酒就脸红到成为 中国首席白酒品酒师,至今他跟酒打了25年 交道。

#### 为调好酒日尝 10 批新酒

在佛山土生土长的崔汉彬 1992 年大学 食品专业毕业后接受分配进入九江酒厂,从 普通学徒做起,酒饼丸、酒饼、投料、控温、蒸 馏等10多个造酒工序,都一一体验过。

在1996年酒厂一次常规品酒考试中,崔 汉彬名列第一,获得了不少到省内外学习的 机会,为日后成为优秀调酒师积累了丰富知 识。他的知识体系由三方面组成:专业理论知 识、师傅传道、不断向外取经所得。

所谓调酒,通俗来说就是为酒"看病",凭 借数据和口感,判断酒质优劣和存在问题,然 后"对症下药"。崔汉彬 1994 年进入酒厂酒库 部门,拜师学习白酒勾调。

专业调酒师的最大价值通过数据和感 觉,发现酒的潜在价值,判断新酒是否有变成 佳酿的可能。

灵敏度极高的舌头为崔汉彬提供了最好 的"仪器",但谁也没想到,他初入行时却是个 酒量浅得一杯酒下肚就脸红的人。

"一定要确定清晰目标,心静、专注,慢慢 练,正如特技走钢丝很难,也一样可以走好。" 为了克服弱点,崔汉彬对自己狠下心,通过大 量试喝新酒,强化自我训练,以此提升判断的 精准度,从而减少酒量摄入。"什么是学艺,就 是要口口到肚,亲身体验。"于是他成了酒仓

中的"酒鬼",最多一日尝遍 10 批新酒。如此 高强度的训练持续了大半年。

那是崔汉彬记忆中,最为艰辛却又获益 良多的岁月。2000年,崔汉彬首次考上国家级 白酒评委,之后更在2014年考上了中国首席 白酒品酒师,成为全国46人之一。

#### 立志打造高层次米酒

屹立200多年历史的品牌企业,承载着 过去几代造酒人对高品质和技术创新的不懈 追求,这种传统现今依然被完好保留和发扬。

成为专业调酒师后,崔汉彬并未放松, 每次勾调基本要喝 100 到 200 口酒。很快, 他便勾调出风味独特的"九江酒" ("出口 九"), 并在 2003 年开始大批量生产, 进入

上世纪90年代,九江酒厂仍采用"直

接勾调"的方式调酒,不仅耗费大量的人 力,而且同一车间不同时间生产出来的白酒 的量比关系都有较大差别,导致口感品质参 差不齐。而且,在人力和时间成本上都存在 缺陷。随着销量成倍增加,要使产品质量更 加完美, 出厂产品质量统一, 改革勾调工艺 势在必行。

为此,时任勾调中心主任的崔汉彬潜心5 年研究,历经无数次失败,最终带领技术团队 通过改良勾调工艺,探索出间接勾调方法。即 先勾调出小样,再于200多吨的大罐中混合、 调整。这解决了原来配方不精准的弊病,为酿 造风格独特的"九江酒"提供了技术支持。"间 接勾调"法此后一直被沿用至今。

与米酒打交道 25 年的崔汉彬最近两年 又回归酿酒工艺探索,从煮米饭、洗酒埕到蒸 馏,全面探索一套新的工艺,决定研究生产一 款高层次米酒,打破广东名酒稀缺的局面。

# 未过滤的葡萄酒真的更好吗?

■ 汪雯

在葡萄酒界,有争议的东西不少,无论是 葡萄酒专家们争论的焦点。近些年来,关于葡 萄酒需不需要过滤的讨论大有愈演愈烈之 势,持否定观点的人把未过滤葡萄酒看作是 葡萄最真实的表达,而持肯定态度的人则认 为未经过滤的葡萄酒中留有沉渣,这其实是 品质低劣的象征。尽管两派争论不休,但事实 却是越来越多的酿造者开始酿造未经过滤的 葡萄酒,并把它当作是一种宣传手法。

我们知道,在酿酒的过程中,下胶和过滤 是两个十分重要的环节。首先,它们可以净化 葡萄酒,让其看起来通透澄澈;其次,它们可 以使葡萄酒变得更加稳定,从而防止其变质 或再度氧化。就下胶而言,所用的材料可能有 奶制品、鱼胶、膨润土、明胶以及蛋清(在旧时 甚至会用到牛血)等,其原理是利用这些具有 吸附性的材料把葡萄酒中细小的杂质聚集起 来,待杂质达到一定重量沉积到瓶底时,便可 以毫不费力地将其移除。而过滤的程序也很

简单,只需用一层带有小孔的薄膜把葡萄酒 筛过一遍,这样酒中的固体物质——比如酵 母和细菌就被留在薄膜上。

那么问题来了. 既然 升葡萄酒的稳定性,那为什么酿酒师们还要 选择酿造未过滤的葡萄酒呢? 一些酿酒师声 称,过滤会破坏一款葡萄酒的品质,因为它除 去的不仅仅是酒中的杂质, 而且连同葡萄酒 本来的风格也一并剥夺了。这便解释了过去 25年间未过滤葡萄酒的崛起,生产商宣称它 们更加真实,是品质的象征,这个概念吸引了 大批追求葡萄酒风土的葡萄酒消费者。

其中,来自弗留利-威尼斯-朱利亚(产区 的格拉夫内酒庄便是未过滤葡萄酒坚实的拥 护者。这座"离经叛道"的酒庄有着许多非同 寻常的酿酒理念,比如,在20世纪90年代, 该酒庄就提出了葡萄酒不该被澄清的观点。 关于这个理念,还有一个有趣的小故事:酒庄 主人约思科·格拉夫内当时正大病初愈,结果 在喝了自家酿的经过滤葡萄酒之后,他又重 归病榻,好像自己的身体无法吸收这种酒一 样。然而,这种情况却没有在他喝了未过滤葡 萄酒之后发生, 因此他认为过滤笃定是一种 不自然的处理方式,会剥离掉葡萄酒中对人 体有益的成分。

2012年,在 拉夫内曾这么表述他对过滤的观点:"我认为 葡萄酒中必须含有三种成分:细菌、酵母和 酶,而我们在过滤时滤掉的恰恰就是这三种 成分。"因此,自上世纪90年代末起,他在酿 酒时便省去了过滤的流程,并用大型陶罐代 替大木桶,如此酿出的酒极具层次感,虽质地 模糊,却不失活泼。如今,格拉夫内酒庄葡萄 酒成为了复杂和质感的代表,兼具深度和内 在的愉悦性。

假若未过滤葡萄酒真如所说的这么好, 那么要酿造出品质优异的未过滤葡萄酒,其 关键何在?首先,我们要明确,酿酒虽说不需 随时上手操作,但却是个需要时刻关注的过 程,因而要酿造出高品质的未过滤葡萄酒,细 心和耐心是必不可少的两个特质。此外,由于 沉淀物是个微妙而棘手的东西, 若是稍有疏 忽,很可能会导致葡萄酒本来的品质遭到破 坏。但这并不意味着未过滤葡萄酒就等于有 缺陷的葡萄酒,特别是在酿酒师们的酿酒技 术日益精进的背景下, 甚至都不能把未过滤 葡萄酒和浑浊的葡萄酒划上等号。

举个例子,如果一款葡萄酒在橡木桶中 陈年了很长一段时间,那么酒中的固体物质 就会自然而然地沉到桶底,这时便可以通过 倒罐去除使酒液浑浊的大颗粒。比如,格拉夫 内葡萄酒在大型陶罐或者木桶里陈年 40 月 有余,从而让酒液沉淀并变得稳定,为了达到 这一目的,格拉夫内会在葡萄酒中加入少量 的硫,其他酿酒师们也会采用此方法。

让我们回到题目中的问题来, 未过滤的 葡萄酒真的更好吗?并不见得。一款葡萄酒的 品质更多是取决于其酿酒师,无论过滤也好, 不过滤也好,这仅仅是酿酒师酿酒理念的差 异,而并非板上钉钉的真理。在葡萄酒界,既 存在着高品质的过滤葡萄酒, 也存在着高品 质的未过滤葡萄酒,比如格拉夫内葡萄酒和 堪称传奇的罗曼尼·康帝葡萄酒。因此,一味 贬低某一方都是不可取的, 我们需要知道的 是:葡萄酒在舍去过滤这道工序后,的确有潜 力成为一款极具风味的葡萄酒。

新品新貌 New product

# 泸州老窖香港发布"百调"新品 强势加入鸡尾酒市场竞争

■ 雷艳

8月23日,泸州老窖百调创新酒品全球 品鉴之夜在香港中环兰桂坊举行。由泸州老 窖战略打造的百调创新鸡尾酒正式面向全球 发布,这是泸州老窖塑造年轻消费群体追捧 的又一火热单品。

白酒的年轻化、时尚化、国际化等多元化 发展已成为一种趋势。泸州老窖希望通过百 调创新酒品全面展现传统白酒的另一种"味 道",使年轻人走近白酒,使白酒走向国际。这 体现了白酒供给侧结构性改革的新风向,代 表着中国新生代白酒消费的市场趋势, 更是 泸州老窖国际化的战略视野!

## 响应年轻化消费趋势践行酒品创新

在8月23日的发布会活动中,泸州老窖 股份有限公司党委书记、董事长刘淼与党委 副书记、常务副总经理王洪波共同宣布百调 系列鸡尾酒正式全球亮相发布, 足见泸州老 窖公司对其旗下全新年轻品牌"百调"鸡尾酒 的重视程度,也看出了泸州老窖布局年轻化 酒精饮料市场的信心。

当前,中国白酒如何走向国际舞台已成 为行业重要课题,随着中国经济体量和影响 力的提升,在"一带一路"建设和鼓励企业"走 出去"的大战略下,白酒行业迎来新的发展机

当80、90新生代逐渐成长为消费主力军 时,白酒的年轻化、时尚化、国际化等问题已 迫在眉睫, 年轻消费群体对于传统白酒在产 品创新上提出了更高要求。谁抓住了新生代, 谁就抓住了未来市场的主体。年轻消费者是 一个庞大的群体,要抓住这个群体,适应现代 市场发展的新需求是关键,改变产品供给、创 新消费模式将是推进白酒产业供给侧结构性 改革的重要方向。

泸州老窖是中国浓香型白酒的发源和中 国最古老的"四大名酒"。在新的时代,作为 "浓香国酒"的泸州老窖,担负着推动白酒创 新,引领白酒产业走向时尚化、年轻化和国际 化发展的使命。

泸州老窖从去年开始,积极布局鸡尾酒

活动,取得了第一手宝贵的消费者体验资料, 为中国白酒企业供给侧结构性改革,进入新 的消费终端提供了有益的思路和经验。

项目,组织强有力的技术力量,研发成功"百

调"鸡尾酒专业调酒用酒,并在全国重要地区

和城市开展鸡尾酒的消费者体验和落地推广

## 助推川酒国际化、年轻化、时尚化发展

四川自古以来就是白酒生产和消费最集中 的地方,经过多年发展,川酒已成为酒类市场的 一大品牌和地方支柱产业。为贯彻国家供给侧 改革方针,顺应白酒产业发展新趋势、新变化, 四川省委省政府提出系列战略部署,以促进四 川酒类产业转型升级发展,激发名酒企业创新 发展思路,发力新一代消费群体打造白酒新品 类。在8月22日的川港澳合作周上,全国政协 副主席梁振英和四川省省长尹力在视察泸州老 窖展场时,称赞泸州老窖开发鸡尾酒等创新产 品顺应了市场和消费者的需求。

泸州老窖创新白酒品饮方式,大力弘扬 传统与创新的结合,引领消费升级的新趋势,

开创中国白酒国际化发展的新阶段,成为中 国白酒的金字招牌, 亦成为区域经济发展的 强劲引擎。泸州老窖通过鸡尾酒的创新品饮 形式带动国内外潜在消费群体对中国白酒, 尤其是川酒的认同,进而推动中式鸡尾酒领 域跨越式发展,最终实现中国白酒在年轻消 费群体以及国际市场中的份额提升, 让全世 界更好地领略中国白酒之精髓。

此次泸州老窖百调创新酒品发布会作为 "天府新机遇"四川周活动的重要活动之一 体现了四川及川酒国际化、年轻化、时尚化的 发展面貌。发布会现场,泸州老窖还宣布白酒 鸡尾酒学院创立,旨在推动中国白酒行业转 型升级和技术创新,促进中国就业持续、健康 发展,对于中国白酒年轻化具有历史意义,也 将大大增强四川白酒科技创新能力和酒文化

对于白酒行业来讲, 以泸州老窖为代表 的白酒创新,是抓住白酒供给侧结构性改革、 消费升级大趋势,推动白酒以"更世界"的方 式加速国际化,并且以年轻消费者喜欢的方 式,让他们真正能够体验白酒的魅力。