

G·R 官荣总评榜 西南产区产品品鉴

■老战士·幸福号 |



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:78.00 分
原料:水、高粱、糯米、小麦、大米、玉米
年份指数:2
原浆指数:2
甜爽度:2
产地:四川·绵竹·老战士酒业
G·R 官荣酒评:以军用水壶为型有怀旧之感,带有浓郁的母槽香,散发着窖泥的泥土香,但香气缺少丰富感,口感柔顺,回味干净,风格较纯正,但欠缺川派浓香的醇厚馥郁感。

■一品坊·时代经典 |



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:76.50 分
原料:水、高粱、大米、小麦
年份指数:2
原浆指数:2
甜爽度:2
产地:四川·泸州·泸州老窖
G·R 官荣酒评:此款包装具有泸州特色,但不具明显亮点,此酒香气显飘浮,糟香过重,欠缺正,泥香较重,感觉典型的香大于味,头重脚轻,酒体对口腔刺激性前强后弱,后味欠丰富,不过后味比较干净,爽口度合适,属于适合大众消费的一款产品。

■无一物·许燎原
设计之山水 |



酒度:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:82.00 分
原料:水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:3
原浆指数:2
甜爽度:2
产地:四川·泸州·凯乐名豪酒业
G·R 官荣酒评:这款酒包装简约,酒瓶设计有特点,包装设计符合当下所倡导的价值观。品尝此酒糟香明显,略有舒适淡雅的陈香,证明了基础酒有一定的年限,此外还有一股别致的泥香,香味上有分层感。酒体醇甜较协调,后味略杂,回味不佳,带有涩味。这款酒酒质不错,只是整体看来稍欠缺协调舒适。

■郎酒 1956 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:87.00 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:3.5
原浆指数:2.5
甜爽度:2.5
产地:四川·古蔺·郎酒厂
G·R 官荣酒评:此款包装依照传统,呈显朴素之风。品尝此款酒香气柔和,陈酱香感较明显,有一定的细腻感,具有川酱的典型特点,酒体酸度较高,整体口感醇厚甘冽,后味舒适,回味悠长。

■绵竹春 1819 |



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:86.50 分
原料:高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:2
原浆指数:4.5
甜爽度:4
产地:四川·绵竹·剑南春酒厂有限公司
G·R 官荣酒评:浓郁的粮香中伴随着陈香,彰显出其特有的个性,不愧为出自名酒厂的作品。酒体醇厚丰满、爽口干净,其味甜而不腻,但在落口的一刹那略感酸度稍大。

行家论酒 | Expert on wine

生态,打开白酒国际化的“另一扇窗”

■ 张昌国

近日,安徽迎驾集团股份有限公司董事长、总裁,安徽迎驾贡酒股份有限公司董事长倪永培一行4人到访中国酒业协会,协会王延才理事长、宋书玉副理事长兼秘书长接待了倪永培一行,双方就各自发展以及具体合作事宜进行了深入交流。

交流中,倪永培董事长对迎驾信息化、机械化、智能化、财务管理等进行了详细介绍,并认真阐述了公司下一步生态酿酒战略布局、发展规划和愿景,以及与协会合作的具体想法。倪永培董事长表示,白酒生态酿酒道路势在必行,但在践行生态酿酒理念的道路,上,还存在许多亟待克服的问题。多年以来,迎驾贡酒始终坚持生态酿酒的道路,走出了一条集生态产区、生态取水、生态酿艺、生态循环、生态洞藏、生态消费六位一体的迎驾之路。迎驾持续践行生态酿酒,需要借助中国酒业协会的指导和大力支持。

倪永培尤其就“中国生态白酒研究院”事宜与协会领导做了沟通交流。就如何充分利用优势资源实施推进,汇聚研究队伍,深化技术合作,研究方向和研究课题,深入研究生态白酒进行了深入细致的交流。同时他表示:生态白酒对中国酒未来走向世界提供了重要文化支撑,中



中国白酒走向国际市场,需要将自己独立的技术和产品的表达,得到世界科技界和消费者的认可,生态酿酒理念对此提供了方向。

国古语就有“美酒佳肴”之说,最好的菜就是好酒,最好的酒就是好菜,国外消费者都是休闲式消费,而国内消费者就是餐饮式消费,如何将这种文化体系建立起来,讲好故事,让国外消费者感到饮中国白酒是一件幸福的事情。

15 个葡萄酒小知识,你想知道吗?

■ 壶中岁月

- 1、多少颗葡萄才能酿造一瓶葡萄酒?
答:酿造一瓶 750ML 的葡萄酒平均需要 5.5 串葡萄,520 颗葡萄。1000 公斤葡萄才能酿造大约 600 瓶葡萄酒。
- 2、葡萄树一般情况下几年可以开始酿造葡萄酒?
答:7 年。
- 3、葡萄酒酒标上的年份是葡萄酒出厂的年份吗?
答:不是,是指葡萄采摘的年份。
- 4、葡萄酒的酒精浓度是多少?
答:最常见的干红葡萄酒的酒精浓度是 12%—15.5% 之间;
最常见的干白葡萄酒、起泡酒的酒精浓度是 8%—12% 之间。
- 5、是否所有的葡萄酒都含有二氧化硫?
答:所有的葡萄酒都含有二氧化硫,是发酵过程的副产品。二氧化硫主要的作用是防止葡萄酒被氧化,抑制有害微生物的繁殖,为了稳定酒质,后期也会人为添加。在开瓶后你

- 摇杯的时间里,葡萄酒中有 30%—40% 的 SO2 的会跟氧气结合而消散了。所以,葡萄酒中适量的二氧化硫对人体是无害的。
- 6、葡萄酒中哪种成分过高会产生类似臭鸡蛋的难闻气味?
答:二氧化硫。
 - 7、葡萄酒是酸性的还是碱性的?
答:葡萄和葡萄酒都属于弱碱性食品,和我们的人体在生命长期的进化过程中形成的较为稳定的微碱性内环境相呼应,所以说葡萄酒是最接近于自然的酒类,得到最多人的喜爱。当人体处于正常的弱碱性时,机体免疫力强,生病机会少。酸性体质的人易患多种疾病,癌症患者的体质百分之百都处于酸性状态。我们每天食用许多酸性食品,如米面、各种肉食等,为了健康,必须要补充碱性食品,这样才能营养平衡,才能不生病。每天喝一杯葡萄酒,让您更健康、更靓丽、更优雅、更有情趣!
 - 8、全世界哪个国家出产的葡萄酒产量最多?
答:意大利。意大利葡萄酒占世界葡萄酒生产量的五分之一,产量位居世界首位。另

- 外,除意大利之外,产量排名前三的还有法国、西班牙。
- 9、橡木桶的使用对于葡萄酒的储存有什么作用?
答:主要有三个作用:一是橡木中含有一定的单宁,有助于葡萄酒建立骨架。同时,单宁是一种抗氧化物质,能够起到提高人体免疫力、预防疾病的作用;二是橡木具有较好的透气性,有助于空气中的氧气进入桶内,发生微氧化反应,使酒变得柔滑圆润;三是为葡萄酒增加香草、杏仁、奶油烧烤等风味。
 - 10、什么葡萄品种酿造出来的葡萄酒颜色深,酒体重,高酸高单宁,并且常有胡椒和黑莓的香气?
答:西拉。比赤霞珠的色泽更深、更浓。像葡萄酒中的牛仔,豪迈粗犷。
 - 11、南非独有的葡萄品种是什么?
答:品诺塔吉。它是由黑比诺和神索两个葡萄品种杂交而成的。品诺塔吉是南非的骄傲。
 - 12、新旧世界葡萄酒国家主要是指哪些国家?

- 答:旧世界葡萄酒国家主要是指:法国、意大利、西班牙、德国。旧世界葡萄酒国家的酿酒历史一般在 1000 年以上。新世界葡萄酒国家主要是指:美国、澳大利亚、新西兰、智利、南非、阿根廷。新世界葡萄酒国家的酿酒历史一般在 200 年左右。
- 13、南非葡萄酒的主要特色是什么?
答:南非是新世界葡萄酒国家,但南非的葡萄酒既有旧世界葡萄酒的优雅细致,也有新世界葡萄酒的成熟艳丽。可以说,南非是新旧世界之间的葡萄酒。
- 14、西方人一般如何挑选葡萄酒?
答:决定葡萄酒品质的主要有五个因素:葡萄品种、气候、土壤、葡萄园管理和酿酒技术。因此,选择葡萄酒的顺序是:第一选品种,它决定了葡萄酒的基本风格;第二选产地,因为微气候对葡萄酒的风味和典型性影响较大,从而选择年份等因素;第三选品牌,最后才是性价比。
- 15、法国波尔多左岸和右岸分别主要生产什么葡萄品种?
答:左岸以赤霞珠为主,右岸以美乐为主。

浓香、酱香、清香,白酒的“香型”由什么决定?

■ 凤凰

中国白酒的主要香型有浓香、酱香、清香 3 种。浓香型白酒以泸州老窖、五粮液、剑南春等为代表,酱香型以茅台、郎酒等为代表,清香型则以汾酒、二锅头等为代表。

那么白酒的“香型”是由什么决定的呢?

不同香型的酒,风味区别较大,这是因为酿酒的工艺、环境不同,但是最主要的还是因为酒曲制作工艺的不同。公元 1324 年,酿酒大师郭怀玉发明了大曲,极大地提高了中国白酒的风味。随后大曲的制作工艺在全国得

到迅速推广,被各地的酿酒作坊广泛采用。各地又在其基础上通过不同的改进,从而形成了不同的香型口感。

郭怀玉大师制作酒曲的发酵温度适中,在 55℃ 左右,生产出来的主要是浓香型白酒。有些地方把酒曲发酵温度提高到 60℃ 以上,酿出来的就是酱香型白酒。而有的地区把酒曲发酵温度稍降到 50℃ 出头,酿出来的就是清香型白酒。酿酒界有一句老话,叫做“曲定酒香”,说的就是这个道理。

随着科学技术的发展,现代科技已经能检测出来不同香型白酒最主要香味的化学成

分:浓香型白酒的最主要香味物质是己酸乙酯,酱香型白酒是丁酸乙酯,而清香型白酒则是乙酸乙酯。

酒曲不仅给白酒带来了“风味”,而且还带来了多种“香型”。所以说,酒曲在酿酒中起着关键作用。讲到这里,我们顺道说一说酒曲的品质等级。在酿酒界,品质最好的 10% 的酒曲,可被称作“特曲”,而后依次是“头曲”“二曲”“三曲”。

改革开放前,酿酒技师和作坊老板们都很淳朴,就直接用酒曲的等级来划分并命名白酒,因此特曲、头曲、二曲、三曲等渐渐也成

为了白酒的产品名称。当然,酿酒所使用的酒曲的品质越好,酒的品质也就越高。



新品新貌 | New product

无忧集团新产品慢养酒登陆河南



● 贵州无忧集团董事长冯建波



● 河南尚德无忧酒业有限公司董事长、总经理李明菲

■ 刘慧

近日,由贵州无忧酒业集团与河南尚德无忧酒业有限公司共同举办的无忧慢养酒新品发布会在郑州举行。河南省糖酒食品流通协会副会长彭吉安、贵州无忧集团董事长冯建波、中国美学家协会会员冯源及 100 多位来自各行各业的嘉宾,共同见证并品鉴了无忧慢养酒的独特魅力。

现场,河南尚德无忧酒业有限公司董事长、总经理李明菲首先讲述了与无忧慢养酒结缘的故事。她讲到,自己曾经是一名心理治疗师、咨询师,她发现来访者大都是女性,男性很少。通过观察发现,男性一旦心理有问题,都会通过喝酒的方式来发泄。有没有一款既能暖男心,又能不伤身体,而且价格还适中的好酒呢?经过朋友介绍她结识了贵州

无忧酒业集团董事长,并进一步接触了解“慢养”酒。经过考察,了解毫不犹豫的踏进了无忧之家,与无忧结缘。

贵州无忧集团董事长冯建波表示,贵州无忧酒业(集团)与国酒茅台共享独特的酿酒微生物群,同宗同源、一脉相承。但是无忧酒业没有国酒茅台耀眼的光环,如同一个从农村出来的孩子,敦厚而又朴实,真诚而又努力。34 年来,凭着良心酿酒,凭着良知做事,坚持在茅台镇赤水河谷 100 米小范围酿酒、坚持以本地红缨子高粱为酿酒原料、坚持传统工艺酿造纯粮大曲酱香型白酒、坚持足年储存,不挖老窖,不卖新酒,确保出厂的每一瓶酒使用的基酒都在 5 年以上。

发布会现场,在河南省糖酒食品流通协会副会长彭吉安的见证下,贵州无忧集团董事长冯建波为河南尚德无忧酒业有限公司颁



发授权经营无忧慢养酒的牌匾。

贵州茅台镇无忧酒业集团总工程师任义平介绍了柔顺酱香慢养酒的来龙去脉,并通过“品酒六式”现场教嘉宾们如何正确品鉴酱香酒,让现场嘉宾受益匪浅。

据了解,贵州无忧酒业(集团)有限公司创建于 1983 年,前身为“仁怀县茅台镇茅台渡口酒厂”。厂区位于中国酱香酒核心产区茅台镇 7.5 平方公里之茅台镇赤水河谷 100 米范围小气候酿造带,与贵州茅台酒厂酿酒车间隔河相望。独特的小气候,适宜的酿酒温度、湿度与千百年的酿酒活动形成了独特的微生物群,使得无忧的酿酒、养酒活动拥有了得天独厚的自然条件。

像孩子一样慢慢养酒,是无忧酒最显著的特点。像农耕一样,以农历为信仰,是茅台

镇酿造酱香酒最深厚的传统。五月端午制曲、九月重阳投料,九次蒸酿、八次发酵、七次取酒,一年一个生产周期,历经多年储藏的古训,潜心专研创新,将任家百年柔顺工艺与茅台酱香酒结合,独创柔顺酱香工艺,产品不仅符合优质酱酒国家标准,还形成了“酒体微黄,清澈透明,酱香突出,醇厚丰满,圆润细腻,柔顺滋润,回味悠长,空杯留香持久,酱香型风格典型”的风格。

2016 年,贵州无忧酒业(集团)有限公司推出“慢养”系列酒,经过一年多的市场沉淀,得到了消费者的一致好评。无忧独创的柔顺工艺与茅台镇酱香酒完美结合,被酱香发烧友誉为“茅台镇第二传奇”。

此次发布的无忧慢养酒分为高中低三款,分别是慢养酒柔顺 9、柔顺 6、柔顺 3。