

G·R 官荣总评榜 西南产区产品品鉴

■金六福·双福星 I



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:80.00 分
原料:高粱、小麦、玉米、大米、糯米、水
年份指数:2
原浆指数:2
甜爽度:3
产地:四川·邛崃·金六福酒业
G·R 官荣酒评:此酒的酒槽香气明显,有一股多粮香气,但是欠缺川派浓香的浓郁窖香。酒体入口后带有较浓的生嫩味和酸馊味,其味醇和微甜,无明显异杂味。总体来说,这款酒的香味口感有些欠缺。

■剑南红·精酿 I



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:90.00 分
原料:高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:3
原浆指数:5
甜爽度:3
产地:四川·绵竹·剑南春酒业
G·R 官荣酒评:这款酒出于大家之手,包装比较精美,给人一种喜庆的感觉。酒液本身而言,这款酒是一款比较成熟的酒体,陈香在所有的酒香中占绝对比例。陈香幽雅、舒适,让人有一种多闻一次更好的冲动;入口不燥,整个口腔都布满了醇甜的感觉。下肚后,香气从喉部向口腔蔓延,让人不觉感叹:饮此酒只有二两的量都要喝三两。

■五粮液·国鼎典藏酒 I



酒度:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:86.00 分
原料:高粱、大米、糯米、小麦、玉米、水
年份指数:2
原浆指数:3.5
甜爽度:4.5
产地:四川·泸州·凯乐名豪酒业
G·R 官荣酒评:酒液无色透明,糟香、粮香、酯香平衡协调,复合香气较舒适,窖香一般,入口醇甜,柔和,干净,下口柔顺,味较丰富,浓香川酒风格典型,但多粮香气不明显,总体无明显缺陷。

■泸州老窖·三人炫酒 I



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:86.00 分
原料:高粱、小麦、大米、糯米、玉米
年份指数:2.5
原浆指数:3
甜爽度:4
产地:四川·泸州·泸州老窖
G·R 官荣酒评:这是一款典型的泸派浓香风格白酒,酒香平淡无特别之处;细细品尝有一股别致的老窖泥香,犹如亲吻大地之感,饮之醇厚浓烈,只是后味微有一丝涩口,酒体整体协调感如一块美玉稍欠打磨。创意很好,卖点也好。但酒是给人喝的,内在的品质才最重要。

■厚工坊·满堂红 I



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R 官荣评分:80.00 分
原料:高粱、小麦
年份指数:3.5
原浆指数:2.5
甜爽度:3
产地:贵州·仁怀·厚工坊迎宾酒业
G·R 官荣酒评:这款酒外包装很有特色,但酒质酱香香气较弱,焦香相较酱香太过强烈,酱香型白酒的幽雅感较弱;但该酒协调感很好,口感上没有太大的缺陷,如能加入适量的酱香味突出的原酒进行组合调整,酒质应该有很大的提升。

行家论酒 | Expert on wine

如何推动中国白酒的健康化发展?

■ 萧萧

眼下,“健康中国”上升为国家战略,消费层面需求的大幅提升,与之相关的健康理疗、保健食品、休闲健身、有机农业、绿色食品等大健康产业都将迎来新一轮发展契机。

而放眼传统的白酒行业,可谓利好频频,一线名酒全面复苏,品质、品牌俱佳的二线白酒紧跟风向,快速成长,再加上消费升级的现实需求,这些都为健康白酒行业带来发展新窗口。

还白酒一个清白

中国食品发酵工业研究院副院长、首届中国酿酒大师张五九认为受困于思维定势的“联想类比”,让社会大众对白酒与健康方面的认知存在误区:“各地政府的禁酒令、医院的禁烟限酒建言以及酒驾入刑等的影响下,不少民众都认为白酒有害健康,但事实上,从医学的角度而言,白酒对人体健康具有重要意义。”

他认为当前白酒的社会舆情被妖魔化了,认为推动中国白酒的健康化发展,有必要夯实适量饮酒有益健康的社会及民意基础综合宣传白酒对中国社会发展的贡献,深入研究白酒与健康的关系。

而随着行业的好转,各大名酒都不存在生存问题,在寻求更大发展的同时,不仅有抓住机遇的共识,更有一种企业的社会责任,而关注消费者健康就成为把握经济发展风口和履行企业社会责任的关键路径。

“大力宣传酒与健康,就是要还给酒一个清白,就是要尽好企业的社会责任。”汾酒集



放眼传统的白酒行业,可谓利好频频,一线名酒全面复苏,品质、品牌俱佳的二线白酒紧跟风向,快速成长,再加上消费升级的现实需求,这些都为健康白酒行业带来发展新窗口。

团股份公司副董事长、总经理、汾酒销售公司党委书记、执行董事常建伟讲到。

在2017年山西(汾阳·杏花村)世界酒文化博览会期间举行的酒与健康论坛上,多位来自于医学界、科技界的权威专家从化学、药理学、营养学角度,讲述了适量饮酒对人体产生真正的健康功效。

打造中国白酒“健康轴心”

如何“还白酒一个清白”,消除社会舆论对于白酒认识误区?张九五认为:一要企业坚守工匠精神,研发生产更多有益健康的优质白酒,二要向民众传播理性饮用白酒对健康的益处,三还要从社会舆论角度改变白酒形象。他特别提到了蒸馏酒行业长期以来为社



会做的巨大贡献:“首先是支持国家和地方财政,为税收作贡献。其次是解决就业,直接就业解决人口超200万人。再次是带动了十余个行业发展。此外,在农产品深加工和改善人们生活质量方面均发挥了重要功效。”

而包括中国酒业协会、中国酒业流通协会等众多行业协会,以及茅台、五粮液、汾酒等名酒都开始在白酒与健康方面做出了探索。而随着在“中国名酒?杏花村论坛”上,汾酒集团党委书记、董事长李秋喜提出的“名酒和,则行业兴”观点得到了包括十七大名酒在内的多数行业有识者的认同和响应,白酒行业的众多优秀企业将一同奋战在传递“酒与健康”道路上。

作为清香鼻祖,汾酒也积极响应新机遇下的白酒企业使命开始布局大健康产业。

早在2015年4月25日,汾酒集团在已是免检产品的基础上,颁布了中国白酒史上最严格、中国白酒行业第一个国际化的企业内控标准,成为中国白酒率先公开承诺执行国际标准的行业领导者,填补了业内这一标准

喜欢甜酒没品位? 那是因为你不懂贵腐

1775年,德国莱茵高地区的葡萄成熟了。但酒庄主人们却在焦急地等待一封信函。根据法律。没有富尔达主教的首肯,他们无法自行采收。

结果这一等,就等了三个星期。其实主教的采收命令早就发了,但倒霉的送信人却在途中不幸遭遇了打劫。三个星期后,他们才辗转收到了那条命令。

这三个星期里,霉菌席卷了整个葡萄园。熟透的葡萄,在枝头沾满了灰白的菌丝。

大多数人都觉得,这批发霉的葡萄已废,直接送给了当地农民作为动物的饲料。

不过,还是有人本着死马当活马医的心情,把这些发过霉的葡萄榨出汁来,试着酿成葡萄酒。然而,让所有人出乎意料的是,被霉菌感染染过的葡萄变得干瘪,汁液也变得浓郁而甜美。

出乎所有人的意料,这样发酵带来的,是让人难以忘怀的甜美琼浆。

这就是关于贵腐酒诞生的可靠故事之一。似乎是因为这样的佳酿实在迷人,这种伴随葡萄酒行业300余年的甜美佳酿,拥有多个版本的起源故事。

但不管哪个版本的故事,甜密的源头都是一样。当葡萄充分成熟后,奇迹般的雾气在葡萄园里不期而遇。让独特的霉菌有机会在健康的葡萄表面生根,这会在葡萄表面形成一层不太招人喜欢的灰色绒毛,但对人的身体无害。之后,细细的菌丝透过表皮深入到果肉中,在葡萄表皮上留下了上万个小洞,葡萄内部的水分会透过这些小洞蒸发出去,糖分得以变得非常浓缩。用这样浓缩的葡萄来酿酒,就会得到口感甜蜜浓厚、丰盛迷人的贵腐甜白酒,同时还还会出现蜂蜜、姜花等独特的“贵腐风味”。

虽然当时巧合地酿出了贵腐酒,但其实贵腐菌(noble rot或botrytis cinerea)的生成条件非常苛刻。因为贵腐菌只在一些少见的气候条件下才有可能会出现在葡萄园中:需要

在葡萄充分成熟的秋天,有丰富的水汽带来适宜贵腐菌生长蔓延的湿度;到了接近中午雾气散去,又需要阳光充足天气干燥,才能让葡萄内部的水分蒸发,同时也抑制贵腐菌进一步发展为能让葡萄腐烂的“灰霉菌”。如此严苛的条件,高昂的风险和挑选采摘耗费的繁重的人工,大大抬升了贵腐甜酒的生产成本,贵腐甜白的价格也因此较为昂贵。

在全世界,能满足这一苛刻的气候条件的地区非常少见。而在所有的贵腐酒产区中最为著名的,当以波尔多的苏玳 Sauternes 为首。实际上,早在波尔多的红葡萄酒享有盛誉之前,苏玳就通过荷兰人的商船,流入全欧洲显贵的餐桌了。1855年,这里的贵腐甜酒与最顶级的红葡萄酒一起,在葡萄酒世界获得了不朽的地位。

就像梅多克一样,苏玳也深受多变的海洋性气候影响,甚至程度更深,因为贵腐菌生成所需的气候条件、对温度和湿度的要求实在是变态:不能有霜冻和冰雹,秋季要干燥漫长,降雨要少,保证葡萄充分成熟,但也需要适当湿度让贵腐菌发展得恰到好处。因此近20年来,与波尔多红葡萄酒相比,苏玳地区的超好年份只有了6个:2015、2014、2011、2009、2003、2001。

虽然整个地区归属于同一个AOC,但苏玳实际上由包括 Sauternes 本村在内的5个村庄共同组成,共同出产波尔多乃至全世界最味华丽,丰满的金色琼浆。而五个村庄在风格上大体可分为两派,以 Sauternes 为主的四村以特级优等名庄滴金酒庄 Chateau d'Yquem 为代表,酒体华丽的同时追求圆润丰满的性格。唯独 Barsac 村独树一帜,以当地一级名庄莱蒙丝古堡 Chateau Climens 为代表,在华丽的风格之外还拥有清新高挑的酸度,整体追求骨肉云亭的均衡感。也因为这一独特特色, Barsac 成为苏玳唯一可以在酒标上标注出自己名称的村庄。

当地代表名庄克莱蒙丝古堡 Chateau



●贵腐的腐化过程



Climens 创立于16世纪,酒庄位于巴萨克产区的最高处,拥有独一无二的风土。红色的表土覆盖在石灰质土壤之上,带来了得天独厚的排水条件,以100%赛美蓉(Sémillon)酿出品质格外出众的贵腐甜白。酒庄也因此获得了“巴萨克之王”的美誉。在苏玳所有的贵腐甜白中,克莱蒙丝古堡的价格长久以来紧随滴金酒庄(Chateau d'Yquem),被公认为滴金最重要的竞争对手。

即将于2017年12月举办的风土大会,非常难得地邀请到了克莱蒙丝古堡的庄主贝蕾尼斯·吕东女士(Bérénice Lurton)。她将通过一场国内少有的跨越近20年的垂直年份品鉴大师班,带领大家探索巴萨克地区风土奥秘的精华,领略贵腐甜白葡萄酒陈年的极致魅力。大师班将要品鉴的酒款中,最老可以追溯到1998年份,还有获得酒评家高分评价的杰出年份2005年和2009年的珍藏(RP97/JR18.5)。由顶级贵腐甜白酒庄庄主亲自主持的年份垂直品鉴会非常少有,绝对不容错过。

(据知味葡萄酒杂志)

新品新貌 | New product

有情有艺有料 三款赖茅酱香白酒诉衷肠



●赖茅·传承

■小婉

有情有义常常形容人与人之间的感情,而赖茅不仅有情有艺还有料,在原料上、工艺上以及品牌情怀上常常让人们赞不绝口。三款赖茅的经典酱香白酒不仅以茅台经典工艺进行酿造,以时尚包装引领中国经典文化,可谓经典与时尚的结合。

有情有艺有料之“赖茅·传承”

“赖茅·传承”旨在传承茅台文化,重现古老酱香经典。酱香白酒赖茅经历岁月变迁,仍将赖茅古老的酿制技艺传承下来。并将技艺



●赖茅·端曲

与内涵注入到酿制的每一个细节当中。酱香白酒赖茅通过精选优质糯高粱、小麦这样的优质原料,再遵循茅台百年传统酿酒工艺,经历两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒、一年一个生产周期。并优选不同风格、不同轮次的酒体以酒勾酒,使酒体丰满、香味和谐、层次分明,即使空杯亦可留香。

有情有艺有料之“赖茅·端曲”

“赖茅·传承”展现的是其历史韵味与技艺的传承,那么,“赖茅·端曲”又展现出怎样的风采呢?酱香白酒“赖茅·端曲”是赖茅酒业在2016年推出的百元价格带全新产品,是赖



●赖茅·传禧

茅打造“国民酱香”的典范力作。而“端曲”之名来源于茅台股份生产的核心工艺之一“端曲制曲”。

众所周知,曲乃酒之魂。每年端午节之时,在40℃高温的酿酒车间,茅台酒厂的酿酒师坚持传统的双脚踩曲工艺,踩出“中间高、四周低”的龟背型大曲。这种高温下的人工踩曲,能让区块充分熟成,形成独一无二馥郁酱香。由此足见,赖茅将此款酱香白酒命名为“端曲”的深意。

除此之外,“赖茅·端曲”的包装还采用喜庆的中国红,特别适合婚宴、团圆以及聚会等场合。

有情有艺有料之“赖茅·传禧”

大家都知道,“禧”寓意幸福、吉祥,传禧则代表着分享喜悦、接福、纳吉。“赖茅·传禧”是针对国民喝喜酒、沾喜气、盼吉祥的民俗传统而命名的。《明史》有“五福降兮民获禧”,《辞海》则说:“禧,福也,吉也”。由此而知,赖茅将作为喜酒专用的品牌命名为“传禧”可谓用心良苦,渴望将这份幸福、福气传扬下去直到永远。

“赖茅·传禧”除了具有美好的寓意之外,其工艺也值得一提,酱香白酒“赖茅·传禧”采用茅台核心工艺酿造,由国家级调酒师精心勾兑,是中石化易捷依据自身渠道特点以及消费者需求,由赖茅团队精心打造的一款中等价位赖茅系列酒。“赖茅·传禧”旨在通过易捷销售网络与中国“禧”文化的结合为消费者提供高品质酱香白酒。

从以上三款赖茅酱香白酒可以看出,赖茅的确有情有艺还有料。不仅具有历史文化内涵,在酿制技艺上也是精益求精、无与伦比,而且每款酒在寓意上也各自不同。赖茅作为酒中的老资格,怎能不让人陶醉呢?