

G·R 官荣总评榜

华东地区产品品鉴

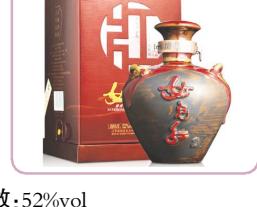
■ 女儿红·坛藏经典 酱坛白酒 |



度数:53%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:77.00分
原料:高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:2
原浆指数:2
甜爽度:3

产地:江苏·宿迁·乾天酒业
G·R 官荣酒评:这款酒酒体是比较有年份的。闻香香气较陈,不过在酒杯上方有淡柔的馊香和酯类物质香气。入口前香好,陈香和粮香喷口而出,但味中和回味就略显平淡和短暂,不过总体自然回甜还不错,落口相对比较干净、无邪杂味,适宜对酒质要求不高的酒友饮用。

■ 女儿红·坛藏陆年白酒 |

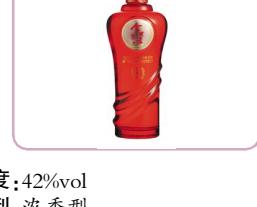


度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:76.00分
原料:高粱、大米、糯米、小麦、玉米
年份指数:1

原浆指数:1.5
甜爽度:1.5
产地:江苏·宿迁·乾天酒业

G·R 官荣酒评:从包装上来看,这款酒突出了中国传统文化,比较精致;但从酒液来看,成本应当不高,粮糟香大,香气让人不是很愉悦,酒体欠纯正,口腔滋味感不强烈,不过后味相对比较干净,有一定的爽口度,还需在基酒选择,酒体设计上加强。

■ 今世缘地缘(裸瓶) |



度数:42%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:86.00分
原料:高粱、大麦、豌豆、小麦、水
年份指数:2

原浆指数:2
甜爽度:3

产地:江苏·淮安·今世缘酒业

G·R 官荣酒评:这款酒是裸瓶设计,偏庆,品质上继承了今世缘公司的传统风格,纯正而不失风格,味甘而不失厚美,作为一款固液结合的白酒,其后味还是比较长的,给人意外的惊喜。

■ 洋河蓝色经典·海之蓝 |



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:83.00分
原料:高粱、大米、糯米、小麦、玉米、大麦、豌豆、水
年份指数:2

原浆指数:4
甜爽度:4

产地:江苏·宿迁·洋河酒厂

G·R 官荣酒评:此款酒的酒体稍欠高档酒的风范。酒体成熟度不够,馊味露头,其他该突出的香味反而不明显。端杯尝这款酒,醇和甘甜,回味干净,酒体丰满度和层次感比较到位。

东北地区产品品鉴

■ 老龙口·壹+壹 |



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R 官荣评分:77.00分
原料:高粱、大米、小麦、豌豆
年份指数:1

原浆指数:2
甜爽度:2

产地:辽宁·沈阳·老龙口酿造酒业

G·R 官荣酒评:鼻子一靠近酒杯就能闻到很大的香味,但不是我想要的香气。入口口感比较顺畅,对喉咙和舌头的刺激较小,酒体酸涩度较大,回味起来时间比较长,略带甜味,香味协调感一般,带有比较特殊的水果香味,饮用起来不难受。

在 12 月 3 日举行的薏米大曲新品上市

■ 行家论酒 | Expert on wine

六问中国白酒 “问酒论坛”揭真相



在中国白酒谋求
国际化的当下,如何使国
内消费者更好地了解中国白
酒,了解酒文化成为当务之急。因
为如果传承千年之久的白酒不能
被国内消费者良好的认知,便
不能向外广泛地传播中国
白酒。

■ 凤凰 |

众所周知,中国白酒历经千年岁月洗礼,与中国千年文明发展史紧密相连。可以说,中国传统文化的发展,离不开酒的影子。

中国是酒的故乡,也是酒文化的发源地,是世界上酿酒最早的国家。在中国数千年文明发展史中,酒与文化的发展基本上是同步进行的。然而,相当一部分消费者对酒依然是一知半解。社会上流传着许多对酒的偏见和误解,严重影响了酒的社会声誉,误导了酒的消费。

在中国白酒谋求国际化的当下,如何使国内消费者更好地了解中国白酒,了解酒文化成为当务之急。因为如果传承千年之久的白酒不能被国内消费者良好的认知,便不能向外广泛地传播中国白酒。

因此,“问酒论坛”的召开,旨在让行业权威专家与明星消费者们面对面地交流与对话,通过最专业、最权威、最全面的解读,让消费者明明白白选择自己喜欢的白酒,让美酒相伴美好生活,并在全社会掀起一场盛大的酒类科普大行动,在消费主权时代讲好中国酒的故事,传播好中国酒的声音。

中国酒史大探究——酒为何物

论坛现场,为了让大家对酒有一个初步全面的认识,中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉在现场带来了一场精彩的酒类科普演讲。

宋书玉讲到,酒是上天的恩赐,之前大自然中便有了酒。酒是人类的发现而非发明,自然是最早的酿酒师。

关于人工酿酒的起源有三说:磁山文化、贾湖文化、仰韶文化。据考古发现,无论哪一说,中国都是世界上最早掌握酿酒方法的国家。磁山文化距今已有一万零三百年,他最重要的贡献是人类农业的源头。种粟源于磁山文化,有了农业,人们还没有掌握谷物贮存技术,自然酿酒自然形成。故酿酒源于磁山文化。磁山文化时期,是华夏农耕文明的起源,这时中国北方的农耕民族已经懂得驯化植物,通过人工培育出了“粟”,这个时期大致就是中国酿酒历史的开端。

而且曲酿酒是中国人的发明,几千年的发展至今奥秘无穷。在中国史籍记载中提到“蘖(指生芽的粟米)造醴(甜酒),就是指用发了芽的粟米制作酒,这种酒也被普遍认为是啤酒的雏形。但‘后世厌醴味薄,逐至失传’,就是说在遥远的古代,中国人认为‘醴’这种酒味道太过寡淡,于是放弃了这种制酒工艺,以至没有流传于后世。但是保留下来了曲酿酒的方法,也就是今天的黄酒。所以,黄酒是人类酿酒延续至今最古老的酒,是所有酒的鼻祖。

而且曲酿酒是中国人的发明,几千年的



● 江南大学副校长徐岩

● 北京工商大学校长、中国工程院院士孙宝国

● 中国食品发酵工业研究院副院长张五九

适、健康的饮酒理念,我国白酒酒度开始下降,主流度数在 30~50 度之间。目前低度酒是白酒国际化的基础,同时低度酒是消费者口味嗜好的保障,是社会倡导文明饮酒和健康饮料的结果。

那么,如何区分高度酒与低度酒的概念呢?高度酒与低度酒这个概念是随和时间的发展而逐渐发生变化的,早期白酒按照度数分类归纳,高度酒指的是酒精含量为 51 度以上的白酒,低度酒指的是酒精度含量为 41~50 度的白酒,而低度酒则指的是酒精含量为 40 度以下的白酒。

根据最新的国家标准规定,白酒按照酒度分类,高度酒指的是 45~68 度酒精度之间的白酒,而低度酒则是指 25~45 度酒精度之间的白酒。目前,我国白酒 50 度以下的低度白酒和低度白酒已经占到白酒消费市场的 90% 以上,而 42 度以下的白酒占据了 50% 的市场份额(中国酒业协会统计数据)。

我们知道,白酒主要是由酒精、水和风味物质构成,酒度越高酒精刺激性越大,酒精对口感的影响度越大;而酒精度低,酒精刺激性减弱,需要更多的风味物质来支撑其风味口感。所以酒度高低并不是衡量酒质好坏的标准。

真相探究二:通过观察白酒挂杯现象,可以鉴别酒的好坏,这是真的吗?

北京工商大学校长、中国工程院院士孙宝国对此表示,酒水挂杯与酒水存储时间是相关的,与酒水好坏没有直接联系。劣质酒水通过长时间的存储,也会产生挂杯现象,而优质酒水通过存储时间,更会产生挂杯现象。

酒水挂杯现象主要是酒水中的风味物质产生,如酸、脂类物质产生,而随着技术的发展,现在有很多手段让低度酒产生挂杯现象。所以,挂杯现象并不能作为消费者评判酒水优劣的唯一标准。

真相探究三:在白酒成品酒中加水加冰后,会产生浑浊现象,看酒水浑浊,是否可以直观判断出酒的质量与好坏,甚至还可以鉴别出是固态发酵还是液态发酵,这是真的吗?

中国食品发酵工业研究院副院长张五九对此表示,大多数消费者认为优质的酒水加水后会产生浑浊现象,而劣质酒水加水后不会产生浑浊现象,其实这种想法是错误的,酒水加水变浑浊主要是各酒厂在生产过程中对工艺的思考。

有的酒厂认为加水变浑浊是优质酒水的表现,所以就通过工艺方法让酒水在加水后产生浑浊现象,而有的酒水企业认为酒水在加水后则不应该产生浑浊现象,所以通过工艺手段让酒水不产生浑浊现象。

因此,酒水在加水后是否变浑浊的现象,主要取决于酒厂的生产工艺,而不是取决于酒水的好坏。

真相探究四:看白酒燃烧的火苗颜色,蓝

颜色的火苗是好酒的标志,而黄颜色的火苗是劣质白酒的特征,能否通过火苗颜色鉴定白酒的好与坏?

孙宝国认为,白酒火苗的颜色产生主要是由两种因素决定,一是火焰的温度决定火焰的颜色,火焰是一种反应,低温的时候是红外线,随着温度的上升,火焰从红色橙色到黄色白色,到青色蓝色,到紫色,最后是看不见的紫外线。二是气态和等离子态物质的元素构成决定火焰的固定光谱,元素表的每种元素高温下都会发出自己特定的光色。

我们知道酒的主要组成部分为水和乙醇,其中乙醇为主要可燃物,是决定燃烧火焰从内到外一般呈现蓝色和黄色。所以不能通过火苗颜色鉴定白酒的好坏。

真相探究五:固态法白酒和液态法白酒的区别究竟在哪,固态法白酒比液体法白酒更安全吗?

张五九认为,历史上,我国最早的蒸馏酒是液态法生产的,到现在为止,在黄酒的生产过程中还会“汗酒”出品,今天在整个白酒的产品体系中,既有古老的固态法生产,也有“现代版”(只有几天的发酵周期)的固态法生产的白酒,同时也在存着古老的高端液态法生产的白酒及科普液态法发酵生产的产品,纵观全世界的蒸馏酒,只有中国的蒸馏酒存在固化生产方式,而被很多消费者推崇的高端洋酒都是液态法生产的。因此,液态法生产酿造白酒是很常见的,也是安全的,我国在 GB2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》对固态和液态白酒中甲醇、氯化物、真菌毒素、食品添加剂等都有严格的技术要求,只要符合该标准,都是安全的。

真相探究六:葡萄酒在饮用前需要醒酒,那么白酒尤其是陈年老酒,饮用前也需要醒酒吗?

徐岩认为,这个问题比较复杂,葡萄酒在饮用前需要醒酒,其实这是葡萄酒的一种文化,而且葡萄酒把这种文化一直传承和保持着,对于中国来讲,葡萄酒不是蒸馏酒,如果做比较的话,葡萄酒和中国的黄酒比较相似,我们知道,黄酒在饮用之前也需要“烫酒”,其实烫酒也是醒酒的一种表现。对于蒸馏酒来说,比如威士忌、白兰地在饮用前都不需要醒酒吗?

说到醒酒这个话题,从精神层面上,白酒其实也存在“醒酒”这一说,比如白酒在倒酒后,主持人首先需要表示一下,发表一些看法,讲一番话再喝酒,其实这也是白酒“醒酒”的一个过程。而物质层面上,白酒主要是由乙醇和水组成,白酒中 99% 是由乙醇和水构成,1% 是由微物质构成,这 1% 的微物质主要是由 1800 多种微物质构成,而这 1800 多种微物质,并不是全部对人体有益。所以,醒酒作为一种文化现象,值得白酒行业学习。

■ 新品新貌 | New product

薏米大曲新品聚势上市 泸州老窖健康白酒阵营再添虎将

■ 魏鹏飞 |

12 月 3 日下午,泸州老窖健康中国行泸州站薏米大曲新品上市暨沈才洪大师签售会在四川省泸州酒城宴府隆重启幕。酒业专家、经销商、消费者以及各界媒体朋友济济一堂,共同探讨大健康发展趋势,体验健康养生白酒薏米大曲带来的健康生活品味。

活动现场,泸州老窖股份有限公司董事、副总经理、总工程师沈才洪,泸州老窖养生酒公司名誉董事长付全贵与薏米大曲事业部团队共同亮相,在新的行业发展机遇面前,养生酒团队身体力行推广“健康饮酒,饮健康酒”消费理念,足以看出泸州老窖全力打造健康养生白酒的信心与决心。

活动当天,泸州老窖股份有限公司董事、



会上,中国酿酒大师、国家级非物质文化遗产代表性传承人、泸州老窖酒传统酿制技艺第二十二代传承人、泸州老窖股份有限公司董事、副总经理、总工程师沈才洪莅临发布会,不仅现场签售,还亲自站台为薏米大曲发声,向在场来宾讲述了中国白酒的发展趋势以及泸州老窖酿造健康养生白酒的历史。

据沈大师介绍,早在明清时期,泸州老窖酒传统酿制技艺第五代传承人施源祖师用韩非侠方子酿造出了长松不老酒;民国时期爱仁堂堂主刘皇珍酿造鲜花果露酒;1999 年薏米大曲的前身皇梦酒远销东南亚是泸州老窖历史上第一款出口海外的健康养生白酒。2016 年,泸州老窖养生酒业运用现代化高科

技萃取薏米、莲子、茯苓、山药、益智仁等有益成分,在保持泸州老窖酒卓越白酒品质

的检验,在攻克了技术关和认知关后,围绕市场层面的深耕运作则成为泸州老窖在健康白酒领域树立领军地位的关键。

记者从上市发布会现场获悉,此次泸州老窖薏米大曲新品包括薏米大曲皇梦德酿、仁酿、工酿三款,横跨 200~600 元价格带。而当我们梳理目前白酒产品价格区间时发现,200 元和 600 元分别是两个非常关键的门槛,前者是消费升级趋势下大众酒市场的核心价格段,而后者则是次高端带完成整体上移后的标杆价位段。

对于拥有名酒基因和健康品质核心的薏米大曲来说,紧跟当下各产业打造大健康产业的强劲势头,在大众品质消费及次高端价格带抢先布局,并由多款产品组成有梯度的阵营体系,随着白酒核心消费群体对“减量提质”需求的增长,以及在大众消费水平提升基础上,消费者在高品质产品上投入的增加,占位未来健康养生白酒的黄金价格区间已是当务之急,因此薏米大曲构建的全新产品体系自然成为了经销商关注的要点。

随着酒业在细分领域的逐步深化,以及健康、理性饮酒理念逐渐成为行业大势,健康养生白酒和传统白酒将共同构成名酒的完整品牌战略,而泸州老窖养生酒公司成立至今的一系列举动,实现了品牌及消费者层面的双重培育,也已经为应对健康白酒新一轮风口的到来打下了坚实的基础。

薏米大曲强化品类阵营, 构建多层次产品体系

去年至今近百场的健康中国行活动,将泸州老窖公司对健康养生酒的理念准确传递到广大消费者和经销商处,伴随着每一场活动的品鉴体验和互动交流,茗酿、薏米大曲、滋补大曲在类的各品类产品都得到了消费者