

G·R 官荣总评榜
东北地区产品品鉴

■新怀德·10年■



产地:吉林·四平·新怀德酒业
酒精度:52%vol
香型:浓香型
酿造原料:水、高粱、小麦、玉米
G·R 官荣评分:81
年份指数:3 原浆指数:2.5 甜爽度:1
G·R 酒评:这款酒的包装豪迈大气,当中酒液的香气较柔,粮香和陈香都有,但稍欠缺谐调感,酒液入口,各种感官刺激较丰富,有厚重感,回味较长。

■新怀德·金牌■



产地:吉林·公主岭·新怀德酒业
酒精度:52%vol
香型:浓香型
酿造原料:高粱、大米、玉米、小麦、大麦
G·R 官荣评分:85
年份指数:3 原浆指数:3 甜爽度:3
G·R 酒评:这款酒是一款东北地区的酒,该酒醇香和糟香突出,而窖香“埋没随百草”,香气自然协调。这款酒的装瓶时间较长,陈香明显,整体协调感还是比较好,该酒入口绵甜感强,酒体本身爽净宜人。

■完达山·悦香醇■



酒度:42%vol
香型:兼香型
G·R 官荣评分:79.00 分
原料:水、东北红高粱、薏米、小麦
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:2
产地:辽宁·道光廿五集团
G·R 官荣酒评:这款酒的颜色看起来不自然,怀疑原酒非自然老熟而成,香气的馥郁程度欠缺,自然感不足,酒体味觉舒适,带有甜感,余味上显短,与兼香风格不相符。

■黑土地 6年■



产地:黑龙江·齐齐哈尔·鹤城酒业
酒精度:42%vol
香型:浓香型
酿造原料:水、高粱、玉米、糯米、小麦、大米
G·R 官荣评分:68
年份指数:1 原浆指数:0.5 甜爽度:1
G·R 酒评:这款酒的自然感不足,似为人工组合勾兑,香气带有浮香,整体印象口感醇甜,味觉舒适,无任何杂味,较净,档次偏低。

■原酒之形■

“慢”与“快”背后的洋河

■ 石头

2017年12月18日,洋河宣传片《不着急的绵柔》登陆央视一套晚间黄金时段。片中强调了绵柔技艺的核心要诀,如“超长发酵180天”、“三低工艺”、“小火慢炖”等。显然,洋河绵柔的品质源自于“不着急”,这是洋河的“慢”。与此同时,市场上爆出洋河业绩快速提升的消息。12月20日,洋河当天开始正式执行2018年的春节销售配额,从上午8点开始,仅半个小时实现9亿预收款,全天实现近30亿元的配额预定。洋河的“慢”与“快”背后透露出什么样的秘密呢?

洋河的“慢”成就极致绵柔

洋河地处中国地理南北分界线上,平均气温14~15度,相对湿度60~80%,气候环境比较独特。千百年以前,洋河酿酒先辈们感应“天时”,顺应“地利”,总结出一整套传统的酿酒技艺,形成了“低温入池、低温发酵、低温馏酒”的三低工艺,成就了极致绵柔的品质。因为“三低”工艺,苛刻的品质要求,绵柔型白酒的出酒率极低,储存时间很长,形成了生产成本低、储存成本低、技艺要求高的“三高”特征;造就了绵柔白酒“三多”的特点,即“小分子物质多、水溶性物质多、健康活性物质多”。洋河股份董事长王耀表示,绵柔“三低”酿酒好比是煲汤时的“小火慢炖”,所以更加



营养健康。这“三低”、“三高”、“三多”,体现了洋河与众不同的“三个三”特点。直至今日,洋河人仍然怀着敬畏之心,坚持小火慢炖,坚持慢工细活。事实上,为成就“慢工”的极致绵柔品质,洋河下足了“血本”,做足了投资。正如王耀在11月19日2017上海国际酒交会世界名酒价值论坛上所作主题演讲提到的,“目前洋河原酒年产量是16万多吨,储存能力达100万吨,不同时期,不同年份的原浆储存达70万吨以上。”、“拥有30位国家级大师,数以千人的技术铁军。”、“建立了国家级博士后工作站、中国白酒健康研究院等7大研发平台。”“洋河将创造‘快乐健康’作为企业使命,始终如一坚守工匠精神,追求品质卓越。”如此大手笔的原酒、丰富的人才体系和不忘初心的坚守工匠精神,为成就洋河的极致绵柔品质奠定了基础。洋河“不惜代价做出与众不同的好产品”2017年年初,王耀提出了“走三步”、“练

气候变化“搅局”葡萄酒业

■ 徐菲远

国际葡萄与葡萄酒组织(International Organisation of Vine and Wine, OIV)发布的最新数据表明,受霜冻、干旱等不利气候的影响,2017年全球葡萄酒总产量预计为246.7亿升,比2016年下降8.2%,达到了近50年来全球葡萄酒总产量的历史新低。国际组织“全球碳计划(Global Carbon Project,简称GCP)2017年11月13日发布的最新科学研究报告显示,全球化石能源所产生的二氧化碳排在连续三年零增长后,将于2017年强劲增长2%,达到历史最高点。专家认为,全球碳排放量再现增长趋势,意味着未来全球气候变暖仍将加剧,极端天气的发生更加频繁,使葡萄酒越来越成为一个高成本、高风险的行业。与此同时,世界最著名的葡萄酒产区将会发生巨大变迁。碳预算报告“点名”中国这份题为“2017年全球碳预算(2017 Global Carbon Budget)”报告称,其背后的主要原因是欧盟和美国减碳步伐的放缓,以及中国煤炭消费自2014年起连续三年下降后的首次回升。其中,中国和印度是全世界最主要的污染排放国家。“没有人能够否认气候变化的事实。2003年就是对这一事实的最好写照,我们收获了

与往年大不相同的葡萄;成熟过度,潜在的糖分和酒精度更高,而酸度却显著降低,缺失了新鲜感。”香槟生产商Bruno Paillard说。2003年被称为欧洲葡萄酒行业的水分岭。这一年,勃艮第生产商因热浪而减产30%,香槟生产商也不得不与有史以来最早的收获季苦苦抗争。“我们的上一代一般在10月份收获葡萄,有时甚至推迟到10月底,但我们现在为了获得理想的酒精度和酸度,却不得不在9月份收获葡萄,甚至提前到8月份。这是气候变暖的最好例证。”Paillard说。当然,气候变化并不仅仅是气温升高那么简单。在过去十年间,从加州纳帕谷(Napa)到勃艮第的博纳(Beaune),都遭遇了极端天气的威胁,多发的干旱、夏季冰雹以及气温波动使葡萄酒越来越成为一个艰难且成本高涨的行业。欧洲生产商在行动2017年11月,法国国家农业研究所(French National Institute for Agricultural Research,简称INRA)和蒙彼利埃农业机构SupAgro Montpellier共同举办了一次气候变化会议,试图促使法国南部的酿酒商实行共同政策来适应气候变化。“过去十年间,一些传统葡萄酒产区因遭遇干旱、洪水、病虫害而产量大幅下降,这些

都是气候变化直接或间接的影响。”INRA的Marc Nougier表示,“如果我们现在不采取措施,朗格多克—鲁西荣(Languedoc)地区可能有相当一部分农业生产无法继续,这可能不会出现在下一个10年,但很可能出现在2050年以后。而当地许多地区几乎完全依赖于葡萄酒生产,在这种现状下,科学家和研究机构有责任积极应对,找出一个可行的解决方案。”与此同时,欧洲各地的主要生产商也纷纷行动起来,采取不同的方式来应对气候变化带来的威胁。“一段时间以来,奥纳亚(Omeliaia)酒庄已经减少美乐(Merlot)的种植,增加更耐旱的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和品丽珠(Cabernet Franc)。”该酒庄酿酒师Axel Heinz说道。此外,该酒庄还改变了葡萄园管理方式,保留更多的树叶保护葡萄不被灼伤,一些葡萄园还采用了杯型架势(gobelet pruning)。类似的情形也出现在西班牙Castilla y Leon地区,气候变暖迫使生产商不得不种植丹魄(Tempranillo)以外的葡萄品种。减少碳排放,拯救“风土”在法国人引以为傲的“风土(terroir)”中,气候是至关重要的因素之一。但随着气温的升高,波尔多将成为新的朗格多克,赤霞珠会在沃尔奈(Volnay)很好地生存,但法国南部大



部分地区已经不适合种植葡萄。勃艮第北部最著名的葡萄种植区产区夏布利(Chablis)也同样如此。如今,你越来越难将一杯夏布利和其他多数勃艮第白葡萄酒区分开来。在全球性的气候变暖与酿酒方式变化的共同作用下,夏布利的经典特征已然模糊。再过50年,加州霞多丽与夏布利的品酒笔记会不会惊人的相似?香槟产区将无法出产世界级别的起泡酒,却将能酿制出相接近于目前勃艮第产区的黑比诺(Pinot Noir)。当然,这一切并不会在一夜间发生,而相关国际组织也正在寻找防止碳排放增长的长期有效方案。而且,葡萄酒行业也会寻求跨产区的合作,形成合力共同对抗气候变化。但目前迹象表明,全球气温毫无疑问还将继续升高。除非西方国家以及中国等重污染国家都能采取切实有力的国内政策,葡萄酒业才会有一个美好的明天。

“曲是酒的骨”“骨头”与酒香的那些事

都说“曲为酒的骨”,曲的用料,曲的制作工艺,深刻深刻影响白酒的香型。酒有不同的香型,酒曲的有诸多种类,但对于酒香型作用最为明显的就是大曲。要说影响,在了解影响前,就需要了解大曲。大曲脱胎于麦曲,在制曲的原料、培养温度和曲型不同于麦曲,一般而言,大曲,形体较大,以豌豆、小麦和大麦,豌豆在原料中占30%~50%,各地的配比也各有不同。大曲的生产工艺流程:小麦→润水→堆积→磨碎→加水拌和→装入曲模→踏曲→入制曲室培养→翻曲→堆曲→出曲→入库贮藏→成品曲大曲的培养温度可达50~60℃。各地的做法也有所不同。如民国时期河北唐山地区的培养温度为52℃,茅台酒的酒曲培菌温度可达60℃。不同类型的大曲,培养时期的最高温度

有所不同。大致有三种类型:中温曲,高温曲和超高温曲。中温曲以清香型白酒汾酒所用的大曲为代表,最高温度为50℃以下。其培养过程的特点是:制曲着重于曲的排列,曲房的窗户昼夜两封两启,温度则两起两落。控制热曲和凉曲温度较为严格,热凉升降幅度较大,小热大凉,适合于多数中温性微生物生长,以白色曲较多。中温曲的糖化力,液化力和发酵力最高。高温曲以浓香型白酒所用的大曲为代表。制曲时期最高温度大于50℃,制曲期间,以曲的堆积为主,覆盖严密,以保潮为主。培养期间温度的掌握主要靠翻曲来实现,只有当最高温度超过工艺要求的极限时,才进行翻曲,放潮降温。工艺特点为多热少凉。曲的糖化力,液化力和发酵力均不及中温曲。

超高温曲以酱香型白酒所用大曲为代表。如茅台酒所用的大曲,制曲时着重于曲的堆积,覆盖严密,以保温保潮为主,每当曲温升至60~65℃时,才开始翻曲。超高温曲的糖化力,液化力和发酵力均最低。故曲的用量最大,茅台酒用曲,曲粮比高达1:1。酒曲的制作时的曲温对有影响,以酱香,浓香,特香,清香,四种香型酒曲为例,在如下几方面的理化性质上,同样影响酒的香型。水分。不同香型酒曲,所含水分不同,大曲贮存时间越长,成曲水分含量越多,酒曲的发酵度越高。酒曲中水分含量一次为特香型曲>清香型曲>浓香型曲>酱香型曲,但由于部分香型酒曲存在重叠,所以酒曲中的水份含量(游离水)的作用有限。酸度。酒曲中的酸来自于产酸微生物在酒曲中的新陈代谢,主要是醋酸、乳酸与脂肪的降解,生成脂肪酸:蛋白质、脂肪与淀粉降

解,进入三羧酸循环系统,形成各类酸类物质,大曲中的酸度大小,也可定性反映出大曲复合曲香的强弱程度。整体酸度一次为酱香型>特香型>浓香型>清香型。酯化力。酒曲的酯化力与酒中的乙酸乙酯、丁酸乙酯、己酸乙酯、和乳酸乙酯等风味成分的生成有密切关系。在这些物质的共同作用下,酒就有了酸甜苦涩各种风味。不同的风味物质含量不同,口感上千差万别,在香型上也有了各自的区分。在这四种酒曲中,特香型酒曲的酯化力最高,依次为浓香型>清香型>酱香型。不同的酒曲的酿造出的酒,风味万千,尽管有部分大曲,曲料相同,但是制作的工艺,制作时曲温的不同,所酿造出的酒,也是千差万别。事实上,曲料的制作同样的重要,不同曲料原料地制作出的酒曲,酿造出的酒,风味也会有差别。(据佳酿网)