今日 12 版
第 047 期 总第 9090 期
国内统一刊号:CN51—0098
企业家日报社出版
值班副总编辑:肖方林
邮发代号:61—85
全年定价:450 元 零售价:2.00 元

做 中 国 企 业 的 思 想 者

企业家日报

ENTREPRENEURS' DAILY

2018.3.16
星期五
戊戌年 正月二十九
中国企业家网:www.zgceo.cn
电子版:http//epaper.ceccen.com
官方微博:weibo.com/jrwbd
http://weibo.com/qyjrb

2018年春季糖酒会特别报道
Special report on the spring 2018 sugar and wine meeting
聚焦川酿科技

"G·R 官荣评分"是中国唯一专业白酒评分体系,系用全新的白酒品质评价体系评价及传播白酒质量与文化的新体系。其命名就来自于新一代酿酒大师的代表人物——杨官荣。

杨官荣:行至酿酒新境界

杨官荣,1995 年毕业于四川省工商职业技术学院(原四川省轻工业学校),一直从事白酒生产、尝评勾调、新品开发、酒用添加剂研发、企业管理等工作。现任四川省酿酒研究所副所长、总工程师,白酒行业高级工程师、国家白酒评委,四川川酿科技有限责任公司高级顾问,主要从事白酒酿造、勾调、品评与分析等技术工作。

●G·R 首席品酒师杨官荣

身份变迁:卓行于人生

杨官荣已经成为中国白酒行业技术工作者中的佼佼者和新一代酿酒大师的代表人物,《企业家日报》《华夏酒报》等主流媒体先后对他的事迹和学术观点进行过专版、专题报道。杨官荣获得的主要成就如下:

2000 年、2005 年、2010 年、2016 年连续四届考聘国家白酒评委;巴拿马万国博览会烈性酒评委;布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛评委;中国酒业协会白酒分会技术委员会委员;中国酒业协会名酒收藏委员会专家鉴定委员会专家委员;四川中国白酒金三角专家委员会专家;国家酒类及加工食品质量监督检验中心白酒感官鉴评专家;全国酒类消费争议商品检测中心高级品酒师;四川省酿酒大师;四川省白酒业专家委员会专家;四川原酒质押贷款质价评审委员会技术总监。

研发成果:卓著于领域

2000 年以来,杨官荣先后研发了"青梅酒的配制新工艺",被某名酒厂采纳,研发了"净爽王"系列酒类绵爽改良剂,在酒界引起强烈反响;2004 年成功开发出"味之真"系列产品,已被全国几千家酒厂使用。

杨官荣先后在《酿酒》、《酿酒科技》、《食品与发酵科技》、《四川酿酒》等杂志和全国白酒行业研讨会上发表近百篇学术论文和专题报告。主要学术论文有:《浅谈青梅酒的配制》、《湘江煮酒群雄逐鹿——'98 秋季糖酒会白酒现状浅析》、《白酒口感和香气的平衡及甜味对口感的贡献》、《再论白酒专用糖在白酒勾调中的应用》、《再论白酒的风味物质》、《白酒入口甜、回味苦的产生原因及解决办法》、《味觉转变剂在白酒中的开发探讨》、《人工窖泥的培养和应用》、《浓香型白酒生产酵母菌筛选和特性研究》、《四川小曲白酒技术的继承与创新(上)(下)》、《浅析四川地区窖泥退化与预防》、《浅析中国白酒的科学指标》、《谈中国白酒收藏文化》、《膨化原料在白酒酿造中的应用》、《关于白酒品评训练过程》、《白酒安全生产的初探 (上)(下)》、《浓香型白酒发酵糟醅的质构特性与发酵参数分析》、《传统浓香型白酒窖池发酵糟醅研究现状及其展望》等。

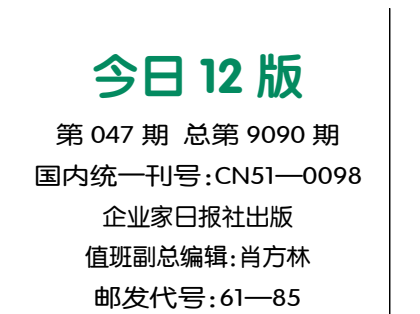
成就业绩:卓越于业界

杨官荣先后多次组织和参与了全国白酒技术、产品鉴定会,担任省内外众多酒厂的高级技术顾问, 参与企业产品的研发,先后主持开发了誉为"山西第一浓"的洞宾系列酒,畅销三晋,出口中国台湾等地区;开发的"古蒸醇"酒在全国性产品鉴评会上获得一致好评;开发的"关东液"系列酒为关东酒的振兴树立了新的质量标杆;开发的生料调酒液,挽救了全国数百家农户的损失。

长期从事全国白酒品酒师、酿酒师和营销师的培训工作, 为企业培养了大量从事生产、酒体设计、产品销售等方面的人才。主持开展的原酒融资服务为很多白酒生产企业解决了资金方面的难题, 为企业的发展创造了有利条件。

组建 G·R 官荣评分团队, 此评分体系旨在探索中国白酒的健康、有序发展之路,用全新的白酒品质评价体系评价及传播白酒质量与文化的新体系。

主编《原酒之家》、《中国名优白酒鉴赏》等杂志和书籍。


G·R 官荣评分鉴评报告

★飞天茅台
G·R 评分 99 分

★五粮液
G·R 评分 99 分

★国窖 1573
G·R 评分 98 分

★水井坊·井台装
G·R 评分 97 分

★海宴·集美
G·R 评分 94 分

★汾酒·青花·20 年
G·R 评分 93.5

★奥淳·金牌
G·R 评分 92 分

★四特东方韵·雅韵
G·R 评分 90.5 分

★彩陶坊·人和
G·R 评分 90 分

★柔雅叙府·8 年
G·R 评分 88 分

★津酒·帝王风范
G·R 评分 87 分

★红国台
G·R 评分 81.5 分

★口子窖·五年
G·R 评分 81.5 分

★一品景芝·尊享
G·R 评分 80 分

★伊力老窖
G·R 评分 80 分

★江口醇·诸葛酿
G·R 评分 76.5 分

★毛铺苦荞酒·金荞
G·R 评分 73 分

★白云边·五年陈酿
G·R 评分 68 分

本期"2018 年春季糖酒会特别报道——聚焦川酿科技"系列稿件(1–4 版),由本报记者冯光国采写报道

G·R 官荣评分体系

G·R 官荣评分体系是对中国白酒进行科学客观的评价体系, 该体系以四川省酿酒研究所总工程师、四川川酿科技有限责任公司高级顾问、四川酿酒大师、四届白酒国家评委、中国酒业协会白酒分会技术委员会委员杨官荣命名, 白酒业内权威吴德贤教授、四川省酿酒研究所长吴亚东等担任品酒顾问,黄志瑜、陈发荣等 7 名国家级品酒师组成的专业品酒团队, 旨在探索中国白酒的健康、有序发展之路,用全新的白酒品质评价体系评价及传播白酒质量与文化的新体系。

中国唯一白酒专业评分体系,只为产品质量负责,不会与任何白酒企业产生经济利益关系, 衡量中国白酒质量的最高标准!

●G·R 官荣评分团队主创人员

G·R 官荣评分团队秉承严谨的工作态度,利用第三方独立的工作平台,凭借对中国白酒及世界饮品多年的研究成果, 结合中国白酒独特的生产技术和风格特征,结合市场及普通消费者的消费特征,用新评分体系代替上世纪计划经济时期诸如"四大名酒"、"八大名酒"等用荣誉性称号来一概而论地评价一款白酒、甚至定位一个企业的传统方式,使评价更加量化、实用、直观,真正做到为普通大众认知。

一、G·R 官荣评分团队

杨官荣 G·R 首席品酒师
中国著名白酒专家, 四届白酒国家评委(全国科研院所唯一),首届四川酿酒大师。

吴德贤 G·R 首席品酒顾问
中国著名白酒专家, 白酒勾调理论奠基人,首届四川酿酒大师。

吴亚东 G·R 首席品酒顾问
国家白酒评委、资深白酒酒业管理咨询专家。

黄志瑜 G·R 品酒师
国家级白酒评委,国家一级品酒师,工程师。

陈发荣 G·R 品酒师
四川中国白酒金三角专家委员会委员,国家一级品酒师,工程师。

周玲 G·R 品酒师
四川中国白酒金三角专家委员会委员,国家一级品酒师,工程师。

李雷 G·R 品酒师
四川中国白酒金三角专家委员会委员,国家一级品酒师,工程师。

杨燕 G·R 品酒师
四川中国白酒金三角专家委员会委员,国家一级品酒师,工程师。

周娜 G·R 品酒师
四川省白酒评委,国家一级品酒师。

许必晏 G·R 品酒师
四川省白酒评委, 国家一级品酒师。

二、G·R 官荣评分原则

1.科学 基于对中国白酒以及对世界饮品科学的研究, 以研究开发人们能够接受并喜欢的健康酒精饮品为目的, 在评酒时着重参考以下指标:

原产地:中国白酒讲究产地,地域性特征明显;

酿酒原料:高品质原料酿制高品质白酒;

生产工艺: 适宜的酿酒环境及古老的酿酒窖池,成熟的生产工艺,严谨的生产管理是白酒品质的保证;

贮存时间: 贮存时间是优秀白酒与经典白酒的区别所在;

微量成分的量比关系:衡量品(调)酒师的技艺水平, 是产品进入评分体系的入门要求。

饮后感觉:醉得慢,醒得快。

2.客观 只为产品质量负责,指出优点、缺点并提出整改意见。

3.独立 不会与任何白酒企业产生经济利益关系。

4.实用 用简单明了的方式一方面引导消费者的理性消费, 另一方面为白酒生产者指引白酒的发展方向, 做出真正的好产品, 为营造一个健康有序的白酒产业发展做出贡献。

G·R 官荣评分团队的成员们每年至少对 1500 多种白酒进行感官品评,在成都设有专门的品酒室,定期到宜宾、泸州、贵州等全国各地举办新酒品尝活动, 收集品质卓越、风格独特的酒样。

每次品评均在清洁整齐, 无异杂气味, 空气新鲜,光线充足,恒温 15~20℃,相对湿度 40~60%的条件下进行。全程采用盲品的方式,用专门的玻璃容器盛酒和编号。每次品评会开始之前,团队首席品酒师杨官荣和首席品酒顾问吴德贤、吴亚东一起,用明品的方式预先对酒样进行打分,并选取其中一个酒样作为盲品的参考基准分,以确保盲品分数的一致性。每一组品评活动一般安排 5–10 个酒样,每天最多进行两组品评。品评结果取团队成员评分的平均分, 在盲品结束后,会对其中一些比较有争议的酒样进行反复品评、讨论,以确保结果的客观性。

评语和分数将在公开酒样名称之前直接被录入 G·R 官荣评分数据库, 在酒样身份公布后的其他评论也会直接加进盲品的评语中,但是分数不再做任何更改和说明。

三、G·R 官荣评分团队成绩

1.已经品评成品酒酒样 12000 余个,全部封存于四川省酿酒研究所。

2.已经品评原酒酒样 5000 余个,为白酒企业融资 100 余亿元人民币, 赢得金融部门和酒企的信任。

3. 为知名白酒网络营销商、各酒类企业、各区域经销商指导产品品质。

四、G·R 官荣评分细则

G·R 官荣评分总分为 100 分, 评分共分为三个板块:

(1)G·R 感官鉴评(14 项,共 75 分)

视觉印象:澄清透明,有无杂质(4 分)。

嗅觉印象:幽雅馥郁舒适(4 分);香气强度(5 分);陈香/窖香/粮香(6 分);其他香气(3 分)。

味觉印象:入口绵甜,刺激强弱(8 分);入口喷香质量(5 分);酒体浓厚丰满(8 分);酒体谐调圆润(6 分);回味纯净,无异味(5 分);回甜,爽口(4 分);回味细腻持久(6 分)。

风格印象:个性鲜明(6 分);醉酒/醒酒快慢(5 分)。

(2)G·R 感官科学评定(5 项,共 15 分)

科学评定包括浊度(3 分);色谱峰数(3 分);香气稳定性与持久性(3 分);陈年指数(3 分);余味/空杯留香质量(3 分)。

(3)G·R 理化鉴定(10 项,共 10 分)

理化鉴定包括酒度、酸酯醇醛的含量及量比关系、双乙酰、总酸、总酯、塑化剂、固形物。

五、评分结果百分制说明

96—100 分:经典——顶级白酒,具有中国白酒应有的独特经典品质。

90—95 分: 卓越——具有高级品味特征和口感的白酒,有舒适的香和味,酒体馥郁程度高。

80—89 分:优秀——口感纯正、制作优良的白酒,有精妙之处,没有明显缺陷。

70—79 分:良好——简单、缺乏特色,但无伤大雅。

60—69 分:一般——有明显不足,接受度欠佳的产品。

地址:四川省成都市一环路西三段 33 号附 1 号 电话:(028)87369123 广告经营许可证:川工商广字 5100004000280 成都科教印刷厂印刷 主编:王聪 责编:方文煜 版式:黄健