好酒的标准是什么？就是馥郁香

■ 企宣

白酒作为一种特殊饮品，自远古时期诞生以来就已融入了人们的生活，占据着举足轻重的地位。祭祀宴饮、婚丧嫁娶、迎来送往之际，都少不了芬芳的美酒，平日闲来无事，也免不了小酌三杯两盏。

不过，当前白酒市场鱼龙混杂，含有大量有害物质的劣质酒横行，而长期饮用劣质酒，无异于慢性自杀。中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉曾说，中国长期不缺酒，但长期缺好酒。未来中国酒业发展的主要矛盾就是消费者需要好酒和实际好酒产能不足的矛盾。

那么，到底什么是好酒呢?

白酒作为一种特殊饮品，自远古时期诞生以来就已融入了人们的生活，占据着举足轻重的地位。中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉曾说，中国长期不缺酒，但长期缺好酒。未来中国酒业发展的主要矛盾就是消费者需要好酒和实际好酒产能不足的矛盾。

标准一：山水人文赋予的独特气息

白酒作为基于产区的一种特殊传统产业，绵延起伏的地貌，穿越时空的区域，都决定了不同区域有着不同的酿酒传统、酿酒历史和酿酒风味。所以，白酒不仅仅是一个与地理有关的传统产业，更是一个与地理有关的传承学问。

以茅台为例，当我们穿越千年茅台酒的时空，能感触到的不仅仅是一坛坛岁月沉香的老酒，而且还能透过酒味弥漫的陈年老酒窖，感触到历史的传承性和人文的演化力，而这一切都与“茅台镇”这个仅仅只有几平方公里的“地理”有关。

事实上，从远古到现在，历经时间变迁，“中国白酒”文明传承和演绎的过程中，“地理”和“人文”始终以中国白酒的 DNA 被保留和继承下来，譬如“湖南白酒”。

湘西酿酒历史悠久，早在春秋战国时期，酿酒技艺就已在楚地湘西广泛运用，历经漫长的传承与演绎，湘西的酒文化也十分厚重，有“醉乡”之称。湘西独特的酿酒工艺绵延至今，与现代酿酒工艺结合，形成了集“浓、清、酱”三香于一体的酒鬼酒独特馥郁香型酒。

和茅台等白酒品牌一样，酒鬼酒从地理和人文上表现出的一瓶好酒的价值，即为最大的优势。

酒鬼酒生产地湘西州吉首市地处全国罕见的“三个自然带”上，即气候上的微生物发酵带、土壤中的富硒带以及植物群落的亚麻酸带。湘西地处云贵东缘武陵腹地，属于中国白酒黄金酿酒带、世界黄金产酒带。山势峥嵘，水流决决。佳酿出处，必有名泉。三眼泉水四季不息，因硬度较小，清澈甘甜，成为酿制和勾调馥郁香型白酒的血液。

独特的自然气候、地理位置、生态环境、优质窖壤和山水资源是形成馥郁香型白酒的关键因素。

如果说武陵山脉喀斯特地貌黄金酿酒带的地理位置为馥郁美酒的酿造提供了适宜的自然环境，那么人文则赋予酒鬼酒无可复制的品牌内涵。

我们可在沈从文如诗如歌的散文小说里，闻到湘西古镇边城、河陲吊楼、摆渡老店的酒香;可从宋祖英《阿公的酒碗》里看到湘西大碗酒里晃动的银光；可从黄永玉的《打牙祭》、《酒鬼背酒鬼》、《清明酒鬼图》中读到湘西人自由洒脱的酒风。好歌、好文、好画与好酒在湘西的山水间已精妙组合成中华酒林的一曲空前绝唱。

标准二：一品三香诸香馥郁

正所谓一千个读者有一千个哈姆雷特，关于好酒的标准定义也是有无数的理解。尽管每个人心中的好酒标准不同，但好酒肯定包括稀缺的某些品类，这一观点也被宋书玉所认可。

馥郁香，就是一个稀缺的品类。2005 年 8 月，湖南省科技厅在吉首主持召开了“酒鬼酒馥郁香型研究”成果鉴定会，经国内著名白酒专家组成的鉴定委员会鉴定，正式确立了酒鬼酒馥郁香型白酒。酒鬼酒酒体亦优雅、亦芬芳、亦细腻，其味亦爽舒、亦绵柔、亦丰满，融“泸型之浓香”、“茅型之酱香”、“汾型之清香”于浑然一体，三香巧机结合，自成馥郁香型，属国内首创。

酒鬼酒股份有限公司旗下的酒鬼酒、内参酒、洞藏酒、湘泉酒是中国唯一的馥郁香型白酒，其生产工艺是在传承湘西民间酿酒工艺秘方基础之上，大胆吸纳现代大、小曲工艺各自优点，将三种工艺有机结合而成的酿酒技艺，用曲、用水、用泥、用料独特考究，酿制工艺、勾兑工艺和贮藏工艺独具匠心，在中国白酒业独树一帜。

酒鬼酒有多稀缺?从酿造之地、酿造之水、酿造之粮、酿造之曲、酿造之艺、酿造之型，无一不是无上妙造。酒鬼酒“馥郁香”型酿制工艺已被列入湖南省非物质文化遗产名录，在 2018 年 12 月，国家标准委下达《馥郁香型白酒》国家标准制定计划，国标立项，这意味馥郁香型得到国家层面的认证。

抿一口酒鬼酒，其香味馥郁、酒体净爽，口感醇和、丰满圆润，自然舒畅，一口可品前浓、中清、后酱三香馥郁，香而不艳，高而不烈，具备“颜色的透明感、香气的优雅感、口味的净爽感、风格的自然感”四大高端品质，被白酒专家赞为“文化酒鬼酒，和谐馥郁香”。

标准三：专家认证酒中妙品，鬼斧神工

馥郁香型酒除了在口感上广受大众追捧，也从酿造工艺、勾调方式、品质健康等方面得到了行业专家的认可。

上世纪 90 年代初，因湘泉酒和酒鬼酒兼纳酱香、浓香、清香之优，被业称为继酱香、浓香、清香、米香、兼香五大香型之后的“第六香型”。著名白酒专家秦含章评价：“湘泉酒具有用料独特、用曲独特、工艺独特、包装独特之独到之处，为酒类形象之新姿。”秦含章题词赞道：湘泉制酒糯双粮，根霉生糖大曲酿;清甑清烧多得率，绵甜味厚独净爽。

1994 年，著名白酒专家周恒刚、沈怡方、高景炎、陶家驰、刘洪晃、金佩璋、王秋芳、雍级三、肖继岳等来公司考察指导，出席“湘泉酒香型研讨会”，专家们一致认为：湘泉酒的工艺独特、用料独特、香型独特。香味的特点是浓香兼蜜香，馥郁芬芳，醇绵爽净，后味怡畅。

2001 年酒鬼酒实施了“酒鬼洞藏文化酒工程”，著名白酒权威沈怡方表示，洞藏贮存过程是一个十分复杂的氧化、还原、脂化、分解、聚合等化学和物理反应，它可以使酒变得丰满而醇和，白酒档次愈高，其贮存要求也愈高。洞藏酒鬼酒因其“文化的神秘性、资源的稀缺性、洞藏的科学性”而极具纪念、收藏和鉴赏价值，成为国礼馈品。

2007 年，酒鬼酒公司召开了馥郁香型酒鬼酒质量研讨会，此次会上专家组题词赞道：文化酒鬼酒，和谐馥郁香;馥郁酒鬼，妙品天成。

2009 年，沈怡方、高月明、高景炎、曾祖训、胡永松、李大和、雍级三、赖登燁、李克明、肖继岳、钟杰、胡承、林东等组成的专家组，对酒鬼洞藏系列酒、酒鬼封坛年份系列酒和湘泉原浆系列酒的口感、香型、风格盛赞“酒中妙品，鬼斧神工;寻梦湘西景色，品味酒鬼悠韵”。

半世纪酒鬼路，一段馥郁香发展史;一瓶无上妙品，即为馥郁香最高标准好酒的具象呈现。馥郁香有好酒，酒鬼酒是代表。

盲品——舌尖上的舞蹈

盲品的玩法有许多种，可以是单一标准，比如针对同一葡萄品种或同一年份的酒款进行对比;也可以是纯盲品，即将不同国家、不同产区、不同品种、不同年份的葡萄酒混放在一起，让品尝者来辨别好坏。盲品，既考察品尝者的功力，也可以用于评估葡萄酒的品质，一些盲品会常会就盲品酒的产地等信息做一些微小的提示，如果在没有任何线索的情况下，品尝者也能说出该款酒的品种、产地、酒庄、年份、酒名甚至价格等信息是非常困难的。如果品尝者能够准确无误地说出来，那么情况一般只有两种：第一，这款酒一定是相当有名的顶级佳酿;第二，就是品鉴者一定具有非常丰富的盲品经验。

每个人都有自己的味觉感官，人人不尽相同，盲品的意义主要在于尊重自己的味觉与感官。但是味觉与感官都具有主观性，一般没有具体、固定的标准，即便是世界最知名的品酒师也会有看走眼的时候。

2011 年 12 月 14 日在北京樽会所举行的“宁夏 VS 波尔多盲品赛”，10 位国内外葡萄酒专家，对 10 款分别来自宁夏和波尔多、价格在 200~500 元的葡萄酒进行盲品评分。以马会琴女士为首的国内业界葡萄酒顶级知名人士和在京知名法国葡萄酒专家 Nicolas Carre 带领的五名外籍评委，经过 40 分钟的盲品，最终评选出的前五名葡萄酒中，中国葡萄酒荣膺 4 席，并包揽了冠亚季军，被称为中国版的“巴黎判决”，仅凭这些就能够说明中国酒击败了法国酒吗?我想答案是否定的，这只能说明味觉感官具有太强的主观性，盲品的意义更多地在于分享。

那么如何才能在盲品中准确的说出葡萄品种、年份、产区等相关信息呢?对有经验的品尝者来说，这应该还不算是一件很困难的事，这种经验来源于不间断的盲品训练。

盲品训练最好有专业的指导老师，系统地安排品尝的样酒，并恰当的使用相应的辅助工具，才能产生实际的效果。对于一个专业品酒师，盲品训练主要是培养分辨葡萄酒优劣的能力，而不是为了猜测年份、品种及产地。

盲品也和品酒一样，通过先观其色、次闻其香、再品其味、最后回味余香等进行反复的训练，当然最好要有一定的天赋。

盲品，会让我们的头脑清醒，身体亢奋，不被酒标误导，这种舌尖上的舞蹈，感觉实在太美妙了! （据佳酿网）

历数那些列入世界文化遗产的葡萄酒产区

许多葡萄酒产区因拥有古老的酿酒历史、丰富的酒文化或者秀丽的自然景观，被联合国教科文组织(UNESCO)列入世界文化遗产名录，本文将带你走进部分知名产区。

◆法国——圣埃美隆，1999 年

20 年前，也就是 1999 年，圣埃美隆(Saint-Emilion) 被联合国教科文组织收录进世界文化遗产名录，成为首个被列入“文化景观类”世界文化遗产的葡萄酒产区。

圣埃美隆坐落在波尔多(Bordeaux)右岸，以梅洛(Merlot)为主的波尔多式混酿红葡萄酒而名满世界，也是皇室贵族御用酒的产地之一。这里拥有许多酒界名门，比如欧颂酒庄(Chateau Ausone)、白马酒庄(Chateau Cheval Blanc)、金钟酒庄(Chateau Angelus)、柏菲酒庄(Chateau Pavie)以及宝雅酒庄(Chateau Belair-Monange)等。

◆法国——卢瓦尔河谷，1999 年

卢瓦尔河谷(Loire Valley)因优美的景色被人们称为“法国花园”(Garden of France)。河谷内一片片整齐的葡萄园和连绵起伏的麦田环绕在文艺复兴时期修筑或改造的宫殿城堡周围，生动地展现着文艺复兴时期人类的文明。此外，由于卢瓦尔河(Loire River)是罗马时期十分重要的交通枢纽，所以河流沿岸分布着很多罗马时期的遗迹。河谷被列入文化遗产的区域包含了 164 个城镇和村庄，比如希侬(Chinon)和索米尔(Samur)等，都出产着十分精致的葡萄酒。

◆奥地利——瓦赫奥，2000 年

瓦赫奥(Wachau)坐落在梅尔克镇(Melk)和克雷姆斯镇(Krems)之间的多瑙河(Danube)流域的谷地上，是奥地利最优质的雷司令(Riesling)产地之一，同时也盛产独具本土特色的绿维特利纳(Gruner Veltliner)。瓦赫奥于 2000 年被列入世界文化遗产名录，陡峭的梯田是这里独具代表性的特色景观。产区内的葡萄园大都坐落于梯田上，朝向南面，光照充足，再加上其蕴含后冰河时期形成的丰富土壤，这里出产的雷司令葡萄酒风味尤为集中。

◆葡萄牙——杜罗河上游河谷，2001 年

杜罗河(Douro River)沿岸的河谷是世界上最古老的葡萄酒产区之一，拥有 2,000 多年的酿酒历史。其中，杜罗河上游河谷是葡萄牙国酒——波特(Port)的生产地，无论是酿酒葡萄的种植亦或是波特酒的酿造都在上游河谷完成。酸性高的片岩是杜罗河上游河谷的特色之一，酒农们用物理方式破碎岩石土壤后种上葡萄藤。此外，这里的山丘颇为陡峭，需要修筑梯田方能种植作物。悠久的酿酒历史、极具特色的梯田景观、教堂和葡萄酒文化等让杜罗河上游河谷在 2001 年被列入世界文化遗产名录。

◆德国——莱茵河中游，2002 年

莱茵河中游(Middle Rhine)区域不仅风景秀美，而且孕育着品质令人惊叹的雷司令葡萄酒。这里的自然面貌保护得很好，村庄小道蜿蜒，依傍着陡峭的山坡，坡上大片大片的葡萄园整齐地分布着，很多人都将此地作为徒步旅行的选择。此外，这里也是人类贸易发展中的重要枢纽，见证了人类文明的演变。2002 年，联合国教科文组织将莱茵河的中游地区列入世界文化遗产名录。

◆匈牙利——托卡伊，2002 年

托卡伊 (Tokaj) 拥有连绵起伏的青翠山丘，景色颇为优美，此外，其葡萄酒历史有千年之长。贵腐甜酒(Noble Rot Wines)是匈牙利的国酒，其中托卡伊阿苏(Tokaji Aszu)最为知名，法国国王路易十四(Louis XIV)甚至将之称为“国王之酒，酒中之王”。悠久的酿酒历史和葡萄酒文化让托卡伊于 2002 年入选世界文化遗产名录。

◆意大利——皮埃蒙特，2014 年

皮埃蒙特的葡萄酒酿造历史十分悠久，可以溯至古罗马时代。2014 年，联合国教科文组织决定将意大利皮埃蒙特 (Piedmont)产区的葡萄园列入世界文化遗产名录。皮埃蒙特是意大利最知名的产区之一，官方地理名称为“Langhe-Roero Monferrato”，其法定子产区多达五、六十个，其中包括 16 个 DOCG 法定产区。而在这 16 个 DOCG 产区中最为知名的莫过于以内比奥罗(Nebbiolo)为特色的巴罗洛(Barolo)和巴巴莱斯科(Barbaresco)。

◆法国——香槟，2015 年

由于珍贵的葡萄园、古老的地下酒窖和独特的建筑，香槟(Champagne)产区在 2015 年被列入世界文化遗产名录。香槟产区协会(Paysages du Champagne) 的时任主席皮埃尔·白马(Pierre Cheval)是香槟申遗的核心申办人，在申遗成功后他被法国著名的《葡萄酒评论》(La Revue du Vin de France) 评为 2016 年“年度人物”。香槟产区的葡萄种植历史长达两千多年，以同名起泡酒——香槟而闻名世界，是法国最靠北的葡萄酒产区。值得一提的是，只有该地出产的起泡酒才有使用“香槟”命名的权利。

◆法国——勃艮第，2015 年

2015 年，联合国教科文组织正式宣布将勃艮第(Burgundy)的“风土”——“Climat(克里玛)”列入世界文化遗产名录。勃艮第申遗的成功并不容易，申遗项目从 2006 年 11 月便已启动，它的主导者是罗曼尼·康帝酒庄(Domaine de La Romanee-Conti) 的联合掌门人奥贝尔·德维兰(Aubert de Villaine)。勃艮第以顶级的黑皮诺(Pinot Noir)红葡萄酒和霞多丽(Chardonnay)白葡萄酒而闻名世界，这里拥有十分朴素的建筑和葡萄园景观，其风土文化极为宝贵而优异。

除了这些产区，还有瑞士的拉沃葡萄园梯田 (Lavaux)、克罗地亚的史塔瑞格雷德平原(Stari Grad Plain)等众多以葡萄酒为特色的地区都被列入文化遗产名录，这些产区无一不是人类文明发展进程中的一部分，同时还拥有宝贵而需要保护的文化景观。 （据红酒世界网）

购买“珍藏级”葡萄酒真的会更好吗?

近几年葡萄酒的需求量是大大增加，很多人都会选择囤酒，与家人、朋友一起分享。在选购葡萄酒时，不少标注有“珍藏”字样的葡萄酒，往往更能获得消费者的青睐。然而，“珍藏”葡萄酒，真的品质更好吗?

意大利。意大利语中的珍藏用“Riserva”表示，法律也对“Riserva”的使用作出了明确的规定。这些标有“Riserva”的意大利葡萄酒，确实经历了更长时间的陈年，代表更好的葡萄酒品质。

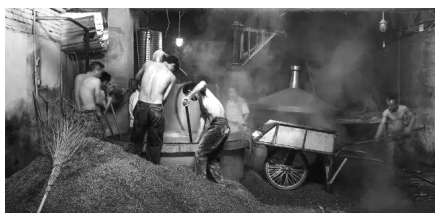
西班牙。“Reserva”西班牙语中“珍藏”的意思，是陈年时间分级体系中的一部分。这个分级体系适用于 DOCa 及 DO 级别的葡萄酒，由低至高分别为 Joven(年轻)、Crianza(培养)、Reserva(珍藏)、Gran Reserva(特级珍藏)。因此，在西班牙葡萄酒上看到“Reserva”的字样，这款酒质量一定不差。

葡萄牙。葡萄牙的“Reserva”只用于 DOC 级别葡萄酒中。法律规定，这些葡萄酒拥有更高的质量，且酒精度要比普通葡萄酒高 0.5%。

除此以上三个国家之外，其余国家或产区对“珍藏”一词的使用并无明确法律规定，酒庄或酒商可以随意使用。有些酒庄会用“珍藏”将自家产品进行区分，而有些则只把“珍藏”当做一种营销手段。因此，消费者在选购这些国家的葡萄酒时，应该看重的还是酒庄本身，而不是“珍藏”的级别。

在除意、西、葡之外的其余国家中，智利是一个特例。受西班牙葡萄酒文化的影响，智利葡萄酒经常能出现“Reserva”这个单词，但它并没有任何法律上面的分级意思。

“Reserva”(珍藏) 在智利葡萄酒的意义是：生产商、酒庄对于自家酒款产品进行的分级分类，让消费者可以清楚区分，该酒庄不同档次的葡萄酒，方便市场销售。由此来看，智利的“Reserva”由酒庄说了算，从目前来看，参考价值并不大。 （据葡萄酒评论）



所谓“三分酿七分藏”时间赋予酒的是什么?

对于我们已经购买的白酒需要收藏的时候我们首先要明白，利用化学也就是新工艺勾兑的白酒即使是存放个一百年，它也成不了好酒;其次就是即使是纯粮食酿造的白酒也有好坏之分，品质不好的酒再怎么好好贮藏也很难成为一款好酒，顶多也就是比原来的时候要好些，要是储存的方式不对，即使再好的酒也能成为坏酒。白酒有三分酿七分藏之说，陈年老酒就是时间熬出来的精华。

白酒是我们国家蒸馏酒中的一种，它是由淀粉或糖质原料制成的酒醅，利用酒曲作为发酵剂，经过糖化、发酵、然后再蒸馏、蒸馏好了之后再藏起来陈酿，通过酿酒师们精心酿造而成的各种香型的白酒。

白酒行业经常有人说，白酒的三分是在于酿酒，七分是在于存放，白酒的口感和风味跟后期的储藏有很大的关系，白酒老熟的好就比较醇厚。刚刚酿造出来的白酒口感不是很好，有些辛辣，风味也不协调，需要经过一段时间的储藏之后才能改善原酒的风味，让白酒的口感更加优质。白酒的存放过程其实是让刚刚酿造的白酒去除杂质，增加香味的过程，也就是说降低了白酒的辛辣感和刺激感。同时在这一段时间中还会增加一些香味的微量成分，让这个白酒的酒体更加和谐，醇厚，人们也把这个过程称为白酒的老熟。在这个过程中，既伴随着物理变化也伴随着化学变化。

在长时间的贮存过程中，酒中一些低沸点的小分子物质，如甲醇、乙醛、糠醛、乙缩醛等挥发物质逐渐减少，这些物质是对人体有害的物质，含量减少后可降低白酒对人体的伤害。同时酒分子的分分合合又鬼斧生工的生成新的物质及微生物，对人体有着极高的保健作用!

贮存高品质白酒的储酒容器大都采用陶缸，贮存过程中空气中的氧可以透过缸壁与酒液接触，缓慢氧化酒中的醇类等物质，促进酯类生成，使酒产生老熟醇厚的口感。

酒中的醇类和酸类物质可结合生成酯类，酯类是白酒中最重要的香气成分。这种酯化反应在有催化酶参与的情况下，几分钟就可以完成，在自然条件下需要约两年时间才能完成。在长时间贮存过程中，醇类、酸类和酯类之间逐渐达到平衡，使酒的香气变得协调、丰满。

在长时间的贮存过程中，酒中的乙醇分子与水分子会逐步排列得更紧密，酒精和水都是极性分子，有很强的缔合能力，它们都可以通过氢键缔合成大分子。经贮存后，使乙醇分子和水分子的排列逐步理顺，从而加强了乙醇分子的束缚力，降低了乙醇分子的活度，大分子不容易被人体吸收，进入血液和神经系统相对缓慢，所以白酒口感变得柔和。与此同时，白酒中的其他香味物质成分也会产生上述缔合作用。当酒中缔合的大分子群增加，受到束缚的极性分子越多，酒质就会越绵软、柔和。 （据老酒收藏之家）