

G·R 官荣总评榜

■ 无一物 许燎源设计之山水 I



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:8.00分
原料:水、高粱、小麦、玉米、糯米、大米
年份指数:1
原浆指数:25
甜爽度:2
生产厂家:泸州凯乐名豪酒业有限公司
G·R官荣酒评:此款酒采用的基酒虽有一定贮存时间,但是基酒所带的糟香同时也带入到成品酒之中,使香气并不是那么令人愉悦,酒体醇甜协调,有滋有味,后味处理稍有不到位,让人略感到涩口。

■ 伊力春 蓝钻石 I



度数:50%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:8.450分
原料:水、高粱、小麦、大米、玉米、豌豆
年份指数:1.5
原浆指数:3
甜爽度:25
生产厂家:新疆伊力特实业股份有限公司
G·R官荣酒评:此款酒经过时间的考验显得比较成熟,具有浓郁的陈香、窖香,酒体柔和绵甜,香味同步、协调、尾净,是一款值得饮用的白酒。

■ 泸州老窖浓香兰瓷 I



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:8.850分
原料:水、高粱、大米、小麦
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:25
生产厂家:中国泸州老窖股份有限公司
G·R官荣酒评:这是款在中低档白酒中勾调略有优势的白酒,香气纯正协调,风格正派,饮后口腔内香气舒适,没有泥臭,不过若是在勾调中略增加固态白酒的用量,应该会使得酒体更加丰厚。

■ 泸州老窖陈坛老窖 珍坛 I



酒度:52%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:7.850分
原料:水、高粱、大米、小麦
年份指数:1
原浆指数:1
甜爽度:2
生产厂家:中国泸州老窖股份有限公司
G·R官荣酒评:此款酒酒体醇厚,入口稍显燥辣,浓度不够,如果再贮存一段时间,酒质会有明显提升。

■ 杜康老窖青花瓷 (尊享版) I



度数:50%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:7.650分
原料:杜康泉水、高粱、小麦
年份指数:1.5
原浆指数:05
甜爽度:2
生产厂家:汝阳杜康酿酒有限公司
G·R官荣酒评:这是一款大众白酒,能够代表现在白酒行业中低端产品风格,放香大、香气协调,酒体内涵虽不丰厚但是相当醇和,尾味非常干净。

行家论酒 | Expert on wine

中国白酒是世界六大蒸馏酒之一。我国白酒种类繁多,工艺各有特点,产品各具地方特色。

■ 严虹

二十一、什么是窖龄酒？

窖龄是指白酒生产窖池的使用年份。窖龄酒指连续不间断酿酒 的窖池所酿出的白酒。如 20 年窖龄酒指生产基础酒的窖池已经连续使用 20 年,并非此酒存放了 20 年。所谓“老窖酿好酒”,故窖龄长短与酒质质量有较大的关系。

所谓“千年老窖万年糟”的酿造传统是川酒千年传承的有利佐证。据统计,“中国白酒金三角”核心区拥有酿酒窖池 34000 余口,其中,100 年以上窖池 1600 余口,20 年以上窖池 14400 余口,一直到现在,五粮液、泸州老窖明代流传下来的老窖还在默默地酿造好酒。

二十二、什么是新酒与陈酒？

新酒指经过发酵刚蒸馏出来的酒。而陈酒是相对于新酒来说的,新酒经过一定时间贮存,刺激性减轻,口味醇和、柔顺后得到的酒称之为陈酒。浓香型白酒在降度组合之前,原酒一般会贮存一年或以上,而清香型白酒至少储存 6 个月,酱香型白酒甚至达到 3 年。原酒使用之前储存年份的不同主要是因为不同香型白酒由于生产原料和工艺等的不同,所含微量成分的种类和数量也不尽相同,只有经过一段时间的贮存,才能改变酒精分子和水分子的重新排列缔合,经过微量成分之间的各种化学反应,减少新产白酒的杂味和刺激性,使之变得柔和醇厚。

二十三、什么是酒标？

在选购白酒时,消费者大都会仔细阅读其包装上的文字和图案,希望通过包装上呈现的内容来获取白酒的基本信息,综合这些信息并结合自己对白酒已有的认知来决定是否购买这款酒。这些从外观包装上所反映出的系列信息就是酒标。不同地区的酒标,以不同的形式,反映了不同的酒文化和审美风尚。中国酒文化传统深远,酒厂众多,而且白酒的种类复杂,因此酒标也多姿多彩。

二十四、酒标有哪些内容？

酒标一般由正标、背标、颈标组成。市面上的白酒种类繁多,其包装样式五彩斑斓,但酒标包含的信息基本相同。一款正规的可以合法上市流通的白酒产品,根据国家相关标准和要求,其酒标一般包含以下内容:白酒名称、注册商标、香型、酒精度、净含量和规格、生产方式、生产日期、配料列表、质量等级、贮藏说明、生产许可证号、产品执行标准、生产单位、地址及联系方式。
白酒的酒标不包含产品保质日期。根据国家 GB7718—2011【食品安全国家标准预包装食品标签通则】的规定,酒精度大于或等于 10%的饮料酒可以免除标示保质期。因此,白酒一般不会标注保质期。

二十五、什么是注册商标？

白酒产品必须标识注册商标。注册商标是由文字、图形、字母、数字、三维标志、颜色组合或者上述要素的组合构成的区别于其他同类产品的显著标识,是识别某商品、服务或与其相关具体个人或企业的显著标志。图形 OR 常用来表示某个商标经过注册,并受法律保护。圆圈里的 R 是英文 register 注册的开头字母。注册商标具有排他性、独占性、唯一性等特点,属于注册商标所有人所独有,受法律保护,任何企业或个人未经注册商标所有权人许可或授权,均不可自行使用,否则将承担法律责任。

商标上的 TM 也有其特殊含义,其实 TM 标志并非对商标起到保护作用,它与 R 不同,TM 表示的是该商标已经向国家商标局提出申请,并且国家商标局也已经下发了《受理通知书》,进入了异议期,这样就可以防止其他人提出重复申请,也表示现有商标持有人有优先使用权。

二十六、什么是白酒的酒精度？

酒精度是指白酒酒液在 20℃时,100mL 酒液中乙醇的含量。酒精度的单位用的是体积分数表示,比如 53 度的白酒标注为 53% VOL,表示该白酒中乙醇的体积占总体积的 53%。酒精度允许误差范围在±1%VOL。另外,根据酒中乙醇含量,分别将含量小于 40%、介于 40%—50%、大于 50%的白酒成为低度酒、中度酒、高度酒。

二十七、什么是白酒的净含量？

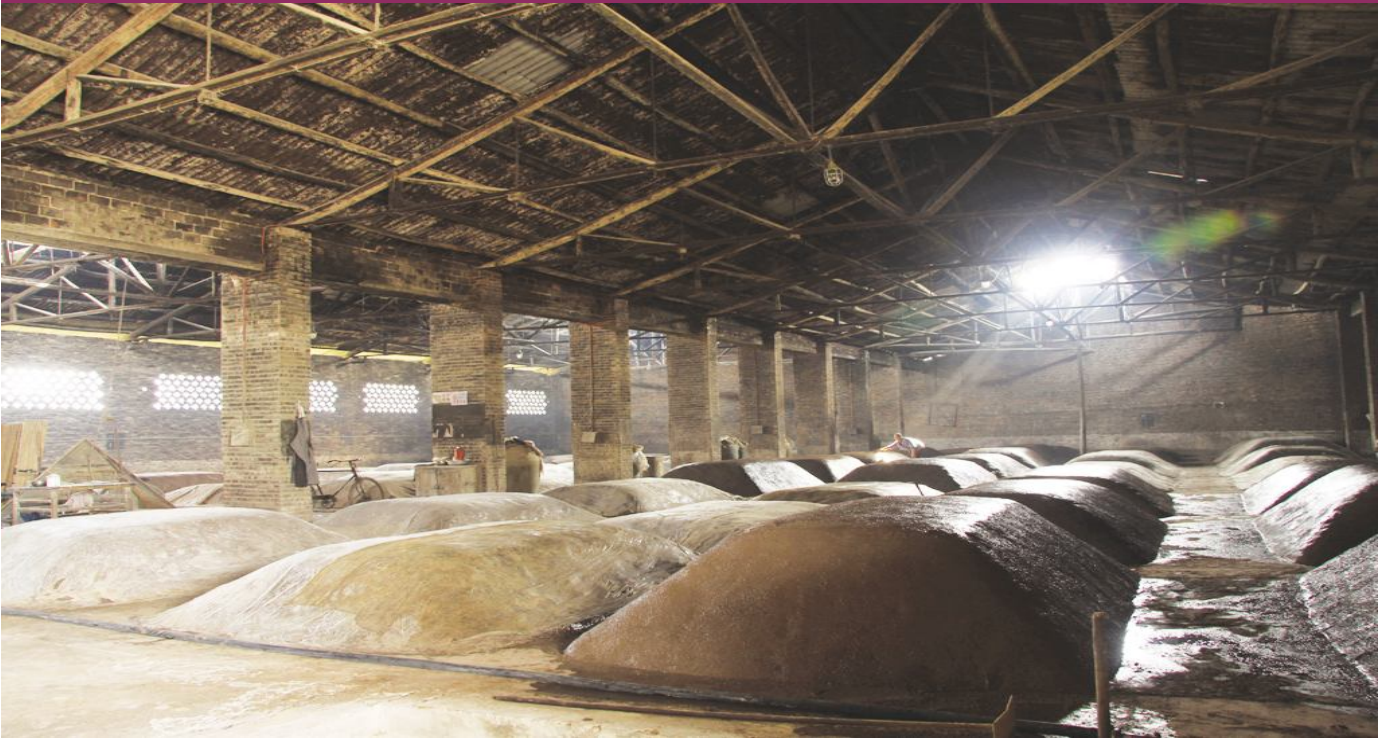
在包装标有酒名的一面,应该同时标注出白酒的净含量。净含量指的是除去所有包装材料材料后,仅仅商品本身所具的含量。白酒净含量是用体积来表示,标注方式为“净含量”+数字+计量单位毫升(mL、ml)或升(L、l)。当净含量小于 1000 毫升时用 mL 或 ml 作为计量单位,大于 1000 毫升时应该用 L 或 l 作为计量单位。

观察白酒的外包装,会发现产品净含量标识前均有一个“C”的图案。我国从 2001 年开始就推行定量包装商品“C”标志制度,“C”即 China 的首字母,首批确定酒、食用油、方便

中国白酒,你真的了解吗(下)

【作者简介】

严虹,女,四川酿酒研究所办公室主任,曾任职《中国白酒品鉴大师》副主编、《原酒之家》副主编。



● 宜宾地区老窖池



● 郎酒天窖洞藏

面、米、奶粉、牛奶、纯净水等 13 种定量包装商品采用 C 标志。带有 C 标志,均为足斤足两商品,消费者可放心购买。因此,这个“C”字样是计量保证能力合格标志,由国家质检总局统一规定式样,证明定量包装商品生产者的计量保证能力达到规定要求。生产厂家由省级质监部门审查后予以备案,才能允许使用“C”标志。

二十八、如何从酒标看懂白酒的香型？

采用不同的原料、发酵方法、生产工艺,甚至地域、环境条件等的差异,酿造出来白酒的香气特征都会相差各异,形成了不同的白酒香型和香气风格特征。根据白酒所具有的主体香气成分的特征,白酒香型包含浓香、酱香、清香、米香、凤香、兼香、药香、芝麻香、特香、馥郁香和老白干型 12 种香型。其中浓香、酱香、清香、米香为是四个基本香型,其他香型则是在这四种香型上衍生而来的。我们在日常生活中常见的香型有浓香、酱香、清香型的白酒。在白酒的酒标中都会注明该产品的香型类别。

各香型的代表产品: 从上排到下分别为浓香、酱香、清香、米香、凤香、兼香、特香、芝麻香、药香、馥郁香和老白干香型的典型代表。

二十九、白酒划分为哪些质量等级？

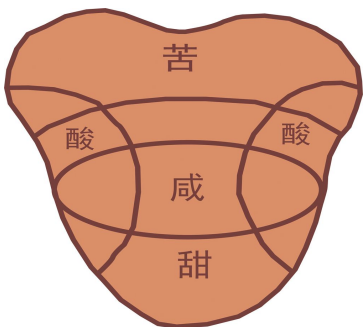
质量等级是酒标标示的内容之一。根据国家标准,按照白酒的感官和理化指标等将白酒分为优级和一级两个等级。这种划分方式只在同一香型之间进行,不同香型之间的参考指标是不一样的。另外,根据白酒参加的国家级或地方级的评比,评选出了国家名酒、国家级优质名酒、省级、地区级的名优酒,可以在白酒的酒标上标示此项内容。

三十、白酒产品的执行标准是怎样的？

一款白酒从其执行标准可以反映出它的生产原料、酿造工艺所采用的标准,能够全方位的考量它的质量特性,也是保证其产品质量的一个最根本参照。目前,执行标准有国家标准、行业标准、地方标准及企业标准。其中采用国家标准、地方标准、企业标准的产品标准号分别以“GB”、“DB”、“Q”开头,而采用行业标准的标准号则根据不同的行业选择不同的开头字母。

按白酒生产方式的不同,可以将白酒分为固态法白酒、液态法白酒和固液结合法白酒三种。其中固态酿造法是我国具有传统特色的生产工艺,也是大多数名优白酒所采用的生产方式。液态法白酒采用的是酒精生产方式,该方法能够很大幅度提高原料利用率。固液结合法白酒是由大于 30%的固态法白酒和小于 70%的液态法白酒结合而成的白酒。企业如果使用了液态法或固液结合法生产,应该在配料表中标明使用食用酒精。

下面列举了部分常见的国家生产标准字样:
浓香型白酒生产标准:GB/T 10781.1—2006
清香型白酒生产标准:GB/T 10781.2—2006
米香型白酒生产标准:GB/T 10781.3—2006
酱香型白酒生产标准:GB/T 26760—2011
贵州茅台酒生产标准:GB/T 18356—2007
固液结合法白酒生产标准:GB/T



● 酸甜苦辣咸四敏感区在舌头上的分布

20822—2007
液态法白酒生产标准:GB/T 20821—2007

三十一、如何读懂白酒的配料表？

要判断一瓶酒是,我们可以用什么原料配制而成通过酒标上的配料表得出结论。配料列表是酒标必须包含的内容之一。在白酒酿造过程中使用的原料和配料(包括水和使用食用酒精)必须在配料列表中一一列出。配料列表均以“原料”或者“原料与辅料”打头,列表中各种原料的排列顺序代表了它们在生产过程中加入量由多到少的顺序。另外,用粮食为原料酿造的白酒称为粮食白酒,而用含淀粉或糖的非粮食类物质作为原料酿造的白酒称为其他原料白酒。

配制酒(露酒)应标示所用酒基,串蒸、浸泡、添加的食用动植物(或其制品)、国家允许使用的中草药以及食品添加剂等。当酒类产品的国家标准或行业标准中规定允许使用食品添加剂时(配制酒有时使用),食品添加剂应符合 GB2760 的规定;甜味剂、防腐剂、着色剂应标示具体名称;其他食品添加剂可以按 GB2760 的规定标示具体名称或类别名称。当一种酒中添加了两种或两种以上“着色剂”时,可以标示其类别名称(着色剂),再在其后加括号,标示相关国家标准规定的代码。

三十二、如何根据酒标判断白酒流通是否合法？

白酒生产厂商如果想要生产能够上市销售的白酒就必须具备“食品生产许可证”。并且产品在出厂销售之前,必须在其外包装上加印 QS 标志,并附上生产许可证编号,否则该产品就不准进入市场进行销售。生产许可证编号是由 QS 和 12 位数字构成,其中 QS 代表“Qiyeshipin Shengchanxuke”,白酒生产许可证编号数字的第五位到第八位必须是 1501。酒标上必须标明其生产许可证标识和编号,否则视为不合法产品。

三十三、饮酒和品酒的区别？

饮酒境界有三:一为好饮但不知酒味;二为好品而知味;三为品酒而知人生。对很多人来说,往往只会饮酒,而不会品酒,更不用说品酒而知人生了。真正的品酒是充分调动我们的视觉、嗅觉、味觉等感觉器官,去品味、回味,你可以把品酒当作是读一本书、看一幅画又或者是一首曲子。第一印象会告诉你你是否喜欢它,一旦觉得喜爱,你就会想知道更多:作者是谁?作品背后有什么故事?它是在什么情况下被完成的?对白酒也是如此,迷恋白酒的人会执着地探索那些古老的窖池、神秘的工艺、味道的变迁以及背后的历史典故;会执着地追求什么样的酒配什么样的酒具,什么样食物配什么样香型的酒款;还会精心营造放松的、清雅、审美的品赏环境,以求品酒而知人生的最高境界,例如书圣王羲之曲水流觞间“仰观宇宙之大,俯察品类之盛”,谪仙人李白月下独酌感怀天才的孤独,又或醉翁欧阳修陶然山水间,尽显饮酒的自然、优雅。

品酒的分类:按目的不同,品酒可分为:生产性品酒、竞赛性品酒、商业性品酒和消费性品酒。不论哪一种品酒,其目的都在于甄别白酒,或者说是为了在众多的白酒中按通用标准,或个人喜好选出佳酿。



● 杯中泪痕——白酒挂杯

品酒师:在现代白酒产业领域,掌握专业品评技术的品酒师对酿酒工艺技术的改进、产品质量控制、新产品的开发起着至关重要的作用。

专业品酒师应具备的能力:对入库半成品酒进行分级和质量评价;并选择合理的酿酒工艺技术提出发酵、蒸馏工艺改进建议;对酒的贮存过程进行质量鉴定;对酒的组合和调味方案进行评价;对酒产品的感官质量进行监控;选择合理的酿酒工艺技术;对新产品的感官质量进行鉴定。

三十四、白酒的味道与舌头有什么关系？

品尝一款白酒,我们会发现酒体中主要有酸、甜、苦、咸等四种基本味道。而舌头对各种味道的敏感区域是不同的,也就是说,各种呈味物质只有在舌头的一定位置上才能灵敏地显示出来。甜味的敏感区在舌尖,咸味的敏感区在舌尖到舌的两侧边缘,酸味的敏感区在舌的两边,而对苦味最敏感的部位却是舌根。而看似重要的舌头的中部反而成为“无味区”。品酒时须注意感受这些味觉在舌头上和口腔内的准确部位,如果你同多数人一样直接把酒咽下,就容易造成“饮酒却不知酒味”因此,品酒时最好是让酒体在口中停留数秒,细细品味后才咽下。

三十五、品酒时应该注意些什么？

酒具:金庸先生在《笑傲江湖》里有一段精彩的酒具论,饮酒的确须得讲究酒具,喝什么酒,使用什么酒杯。拥有各种香型的白酒,放香快慢不一,须择与之相应的酒具,才能品出各种真味,放香快的酒适合用杯口收敛性的酒杯,如浓香型白酒使用杯口收敛的玻璃杯;放香慢的酒可以使用敞口酒杯,如酱香型白酒可以使用白色瓷杯。一些酒杯可以起到增色的效果,如汾酒用玉杯等。

专业品酒师的品酒杯采用无色透明,无花纹的玻璃杯,大小、厚薄一致,无明显的凹凸感,以郁金香型 60 毫升容积的为最好。

环境:品酒最好选择安静,少有外界干扰的地方,室内光线充足、柔和;空气清新,无对流风;温度和湿度均匀,室温在 15℃—20℃,相对湿度 50—60%为好。

时间:以上午 9 时至 11 时为最好,下午最好在 2 时左右为宜。每次品酒不超过 2 小时,时间过长,感官易疲劳,影响效果。

三十六、什么是白酒的挂杯现象？

将酒杯微微倾斜,轻柔摇晃,酒液从沿杯壁往下形成状如“泪痕”的痕迹,俗称“挂杯”。这是由于酒体粘度大造成的。但是酒体粘稠度大,也有可能是酒中糖分物质含量较高引起的。所以,白酒是否挂杯与白酒产品本身的品质好坏没有必然的联系,更谈不上人为添加此类物质以制造挂杯的效果之说。

三十七、怎样判断酒的优劣？

我们可以参考专业品酒人对白酒的评级或打分,比如每一款白酒的酒标上都会表明等级、香型,好的白酒都有一些共同特征,比如:颜色澄清透明无杂质;入口绵柔醇和,无燥辣感;香味协调,气味舒适等等。

尽管这些专业的划分能够给我们一些指引,但实际上每个人的口味是不完全一样的,对于个人而言,好酒的定义其实就是你钟爱的酒,相信自己的品味,不受外界左右。(完)