

G·R官荣总评榜

■ 泸州老窖老窖醇香光瓶 |



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:76.50分
原料:水、高粱、小麦、大米、玉米、食用酒精、食用香料

年份指数:0.5
原浆指数:0
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:这是款有待提高的新型白酒,放香虽大,但是香气不正,能够感觉到入口后酒体只浮于舌面,并不扎根,就如同一棵树外表枝繁叶茂,根系却太浅,摇摇欲坠,有一点值得赞扬的是酒体较为醇和,甜净。

■ 泸州老窖
一品坊时代经典 |

度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:76.00分
原料:水、高粱、大米、小麦
年份指数:1
原浆指数:1
甜爽度:0.5
生产厂家:中国泸州老窖股份有限公司
G·R官荣酒评:此款酒属于中低档产品,香气略显浮香,欠纯正,典型的香大于味,滋味感不强烈,酒体相对燥辣,不过后味还是比较干净,有一定爽口度。

■ 茅台飞天 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R官荣评分:98.00分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:4
原浆指数:5
甜爽度:5
生产厂家:贵州茅台股份有限公司
G·R官荣酒评:此款酒内外兼修,有华丽的外表,也有丰满的内涵,可谓一大杰作。选用了酱香生产工艺中优质基酒组合而成,且经过时间的磨砺,香气上面酱香突出,陈香舒适,闻其香令人身心愉悦,尝其味口感丰满,拥有美妙的质感、圆润,落喉不燥,回味悠长细腻,满口留香,实属中国顶级白酒之典范。

■ 十年红花郎酒 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R官荣评分:95.00分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:4
原浆指数:5
甜爽度:4
生产厂家:四川古蔺郎酒厂有限公司
G·R官荣酒评:此款酒带有郎酒典型风格,焦香舒适,酱香突出,有鲜明的个性,入口后感受到酒在整个口腔内滑动,令人畅快愉悦,酒体饱满细腻,后味干净,回味悠长。

■ 茅台珍品王子酒 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R官荣评分:92.50分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:3
原浆指数:5
甜爽度:4
生产厂家:这是一款舒适的酱香型白酒,舒适的酱香香气,令人身心愉悦,酒体特点鲜明,入口醇厚绵甜,回味悠长,的确是一款不可多得的优质酱酒。

■ 行家论酒 | Expert on wine

时至今日,很多人提出是香型的划分推动中国白酒的发展,同时又限制了白酒的创新。不管怎样,市场才是能够验证产品优劣的标准。一句话:好喝才是硬道理。

■ 杨官荣

对于白酒的分类,大家常听到的浓香型、酱香型、清香型等说法,究竟是怎么一回事儿呢?截至目前,中国白酒共有十二大香型,这是中国白酒的一种分类方法。要创造一种香型是十分不容易的,先要求每一种香型要有自己独特的原料配比、生产设备(发酵设备)、糖化发酵剂、生产工艺和特有的风味,以及香味成分的量比关系固定。其次要求有较大量数的生产厂家在生产这种产品,在市场上有一定的占有率,还要为国家创造一定的税收贡献。

1984年第四届全国评酒会增加了新的品种,凤香型的西凤酒,浓香型的全兴大曲和双沟大曲,清香型的黄鹤楼酒,酱香型的郎酒。1989年第五届全国评酒会又增加了酱香型的武陵酒,浓香型的沱牌曲酒、宋河粮液,清香型的宝丰酒,至此十七大名酒全部产生。随着香型的发展又增加了特香型——四特酒,芝麻香型——景芝酒,豉香型——玉冰烧,药香型——董酒,兼香型——白云边,老白干香型——老白干酒,米香型——三花酒,馥郁香型——酒鬼酒,清香型又划分为大曲清香、小曲清香、麸曲清香,共计12大香型。

时至今日,很多人提出是香型的划分推动中国白酒的发展,同时又限制了白酒的创新。后来的香型都是从最初的四大香型的基础上发展而来。有些香型十分独特,风格迥异,有的却没有继承优良的风味,逐渐被淘汰。市场能够验证产品的优劣,一句话:好喝才是硬道理。

好酒的五要素

原产地:酿造好酒必须要以水、土、空气、生态环境、气候条件等大自然所赐予的优越条件为先行。世界公认的“川酒云烟”正是如此。一直都有“四川的浓香、贵州仁怀四川古蔺的酱香、山西汾阳的清香”之说,这就是缘于主产地的气候和生态环境。

“好喝才是硬道理”

中国白酒的香型发展以及品鉴



原辅料:包括泸州老窖、五粮液、茅台、郎酒等大品牌在酿酒原料上都是采用原产地的上等高粱、小麦、糯米、玉米、大米。优质原料也是当地特有的气候生态环境所赐予的,虽然价格较高,但酿酒实为好。

酿造设备:酒厂值钱的肯定是那些连续使用几十年上百年的老窖池。川酒“六朵金花”品质上乘正是由于这六个酒厂均有自己连续使用多年的老窖池。一般来说,窖龄在三十年以上的酒质一般都是不错的,另外,不是说只有一两口窖池就好了,还是要具备一定的规模。好酒是选出来的,是靠品酒师们不停地品尝筛选出来的,所以说生产规模小的企业好酒自然也少。

酿造技艺:高水平的酿酒师傅经验丰富,几十年的积累能够把酿酒的各关键要素调整到好的状态,且能够很快分辨出这一瓶酒的好与坏,能够精准的区别不同,不同酒份的原酒,也能调配出比例的成品。

贮存:在好的产地,用好的设备,经验丰富酿酒师傅就能够酿造出高品质的白酒,剩下的任务就是酒库以及陶坛了。陶坛有生命、会呼吸,贮存时间越长,品质自然越好。

白酒品质鉴别五步法

看:无色透明,老酒允许微黄且透亮,千万别记住只是微黄,颜色过深则有问题,有可能是加入了焦糖色素。

闻:酒液靠近鼻部,闻一闻酒液挥发带出来的香气,柔和不刺鼻,有层次感,且香气特别丰富。如果有源源不断的诱人香气扑鼻而来则为高品质的白酒,反之香气不持久品质则一般。

尝:小酌一口,不宜过多,让酒液铺满整个舌面,并反复蠕动舌头,品尝其酸、甜、苦、咸等基本味道,再细细感受有疼痛、苦涩、刺激的感觉。关键是要慢慢体会酒液的醇厚丰满,也就是酒液滋味的丰富程度。绵甜甘冽,爽口干净就是说酒液入口绵、顺、甜味好且爽口不显腻,回味长且干净,没有一丝异味,有回甜感佳。体会入口到落喉是否顺畅,一根线下喉是否舒服。

空杯:让盛过酒液的酒杯空置并放几分钟,我们再来细细闻香,无刺鼻感,有柔和微酸的香味且层次感强而丰富,该酒则为上乘。

饮后:喝酒喝到自身酒量上限后一小时内,晕乎但不难受,飘飘然而神清气爽,并无难受的感觉;三小时后,头脑清醒,不口干,不口燥,不头疼,如在冬季感觉身体暖和,不惧严寒,此酒定为好酒。

贵州酱香型白酒的独特性及前景展望

■ 张再杰 黎秋梅

贵州是酱香型白酒的主产地,依托特殊的生态环境和独特的酿造工艺,构筑了黔酒独一无二的酱香优势。近年来,黔酒实现了多品牌和多品种的良性发展,酱香型白酒奠定了贵州白酒在国内外市场的重要地位,其生命力和竞争力正日益显现。

酱香型白酒酿造的独特之处

特殊的原料。高粱是酱香型白酒生产的主要原料。贵州省仁怀、习水、金沙等地质和土壤特殊,所产的红高粱糯性好、颗粒小、皮厚、扁圆、结实、干燥,耐旱、耐高温、耐瘠薄,耐蒸、耐煮、耐翻造,水分含量为11.5%,单宁含量在2%以下,淀粉含量为63%,其中支链淀粉占90%以上,酿造的酱香型白酒品质上乘,成为贵州酱香型白酒原料的不二选择。为保证茅台酒的原料供应,茅台集团实施“公司+基地+农户”三级管理模式,采取“订单式种植、标准化生产、信息化收购”生产,实行绿色、有机、标准化生产管理,对认证的有机地块,统一发放高粱种子、有机肥料,禁止滥用农药,定期检测和抽查,确保原材料的天然、有机、无公害品质。

独特的生产环境。贵州酱香型白酒的稀缺及不可复制性,很重要的在于其独特地理环境中的微生物群。以茅台镇为例,其所处的地理环境,以及在当地特有的水质、土壤、气候条件下所繁衍的数百种特有微生物,造就了国酒的特有品质。可以说没有茅台河谷,就没有茅台酒。上世纪70年代茅台酒易地生产试验失败便是佐证。独特的山区河谷洼地生产环境造就了茅台酒独特的品质,这样的生产环境其他地方无法复制,因而酿造不出像茅台这么高品质的美酒。

独特的酿造工艺。酱香型白酒是自然纯粮固态发酵和固态蒸馏,与其他白酒工艺相比,是十分独特的。以茅台酒酿造工艺为例,在顺应茅台镇当地环境、气候、原料外,又有其独特巧妙的工艺内涵,茅台酒工艺的主要特点是“三高三长”。

“三高三长”是指生产工艺的高温制曲、高温堆积发酵和高温馏酒。茅台酒制曲温度达六十度,堆积发酵温度达五十度,高温制曲和堆积发酵使环境里的有益微生物充分参与发酵,并通过高温蒸馏使酒中的低沸点有害物质充分挥发。

“三高三长”主要是指基酒的生产周期长、大曲贮存时间长、基酒陈酿时间长、基酒生产周期长,历经二次投料、九次蒸馏、七次取酒,而其他白酒只需几个月甚至十多天即可。茅台酒大曲贮存时间长达六个月才能进入制酒生产使用。基酒需要经过三年贮存,通过贮存使酒体更加醇香。此外,有的酒企用天然溶洞储藏酱香型白酒令人惊叹。习水县龟仙洞酒厂地处中国美酒河——赤水河地带,是贵州溶洞藏酒的典型代表。龟仙洞酒厂利用溶



洞常年20℃恒温、恒湿、通风条件良好,相对封闭有利于酿酒微生物繁衍的独有生态环境,融茅台的高温大曲和堆积发酵传统工艺,开创了恒温缓慢发酵的“洞酿酱香型白酒”的原生态生产工艺(长达两年的发酵酿造期),获得了国家发明专利。历经窖藏的酱香型白酒,特有的微生物群落、袅绕的地气,使得酒体更加醇厚丰满、回味悠长、空杯久留香,饮后不上头、不口干、不烧心。

酱香型白酒的竞争优势

贵州酱香型白酒具有明显的竞争优势。

一是价格高利润好。贵州酱香型白酒成本相对其他类型酒要高出许多,加之优良的品质,使得售价总体高于其他类型白酒。与此同时,贵州酱香型白酒还在白酒整体下滑之际呈现出上升趋势。

二是相比其他白酒更健康。一瓶酱香型白酒从原料到产品至少经过5年,其间要加曲、高温堆积、入池发酵、取酒、存贮、勾兑等,在漫长、特殊而神秘的生物反应过程中,在窖池和空气中庞大的微生物群的共同作用下,各种有益的微生物尽数置于酒体中,防病治病的可能性也就蕴含其中。

三是具有消费和收藏双重价值。独特的生产工艺使得贵州酱香型白酒越陈越好,越陈越有价值,成为一些收藏爱好者偏爱的藏品。

四是基酒和成品酒一样具有市场价值。贵州酱香型白酒的精髓在其基酒,基酒的品质影响着成品酒的品质,受到省外一些白酒企业的青睐。

白酒生产工艺的独特性和生产周期较长,导致企业流动资金周转慢,目前基酒抵押贷款政策并未真正落到实处,融资成本较高。再如对环境的依赖性强。酱香型白酒的良好品质必须依赖优质的水、土壤、空气等环境。近些年,出现的生态环境破坏、水土流失等问题对酱香型白酒酿造的影响需要高度警惕。

酱香型白酒的前景展望

全国白酒产业经历了2003年至2012年的“黄金十年”,产量和销售收入分别保持了13%和23%的年平均增长率。由于政策因素与产业周期等因素叠加,从2012年下半年开始全国白酒行业呈现增速明显下滑趋势,2013年至2015年,全国白酒行业产量、收入、利润分别年均增长4.6%、7.4%、-4.1%,告别超高增长期,进入了较长的深度调整期,正走向消费升级和理性发展的时代。

今后一个时期,全国白酒产业将继续处于深度调整期,并保持适度增长,随着人们消费能力、消费水平的不断提升,白酒市场特别是中高档白酒仍然存在稳定增长的市场空间,贵州酱香型白酒发展面临重要机遇和良好条件。

五是政策环境利好。白酒作为全国整体上限制发展的产业,国家仍对贵州予以特殊政策支持,国发〔2012〕2号文件明确提出:积极发展特色轻工业,利用赤水河流域资源和技术优势,适度发展名优白酒,确保产品质量,维护品牌名誉,推动建设全国重要的白酒生产基地。这为贵州白酒产业发展指明了方向。

贵州省在“十三五”规划建议中也明确提出大力推进酒、烟、茶、药、食品“五张名片”为重点的特色产业规模化,打造一批在国内外有影响力的“贵州品牌”。二是具有酱香型白酒的特质优势。传统酿造工艺造就了酱香型白酒独特的优良品质,山区河谷洼地造就了独特的生产酿造环境,特殊地域造就了高品质的高粱原料,从而使酱香型白酒具有消费和收藏双重价值,利

润较好等独特优势。

三是市场拓展空间较大。目前酱香型白酒约占全国白酒产量的3.5%左右,贵州省产量占全国的80%以上,如果每年提高1个百分点的市场占有率,就需要增加酱香型白酒10万千升以上。随着打假力度的不断加强,势必会大大减少市场上假茅台酒、假习酒等所谓酱香型白酒,为贵州白酒腾出市场空间。

四是供给能力正在逐步增强。近年来,贵州省内加大白酒产业的投资,茅台循环经济产业园首期酱香型复糟酒、中华片区第一期茅台酒技改工程及配套设施建设、第二期制酒工程技改、金沙酒业年产5000吨技改等一批重点项目建成投产,茅台中华片区第三期茅台酒酒库技改及配套设施、贺天下酒业年产6000吨技改、祥康酒业年产2万吨生产配套设施、国台酒业年产1万吨技改等重大项目成为该省白酒行业的重要增量。在市场充分拓展的前提下,贵州省积蓄的基酒将直接转化为供给能力。

五是产业支撑条件明显改善。随着酱香型白酒市场的发展,贵州省传统的酿酒技术需要现代科学技术改造,实现传统工艺与现代制造技术的逐渐融合。国台酒业通过机械化自动化改造,明显提升酱香型白酒劳动生产率。随着大众旅游时代和贵州旅游“井喷式”增长的到来,白酒消费方式将游客从就地消费转变为作为特色产品带走,市场空间进一步扩大。互联网对酒厂、消费者的关系链接和沟通方式的创新,将带动消费方式和销售市场转型升级。交通条件的改善给白酒发展带来新机遇。随着交通条件的不断改善,白酒产品走出家门降低运输成本,来黔旅游商贸的人不断增多,对提升该省白酒知名度有良好的促进作用。

总之,贵州白酒具有广阔发展前景,是当前和今后一段时间贵州省保持经济较快增长和增加财政收入的重要力量,必须把抓好白酒产业作为近期保增长、长远调结构的现实选择。