G·R官荣总评榜

茅台镇酱香世家10年陈酿

度数:53%vol
香型:酱香型
G·R官荣评分:80.50分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:3
原浆指数:2
甜爽度:2
生产厂家:贵州省仁怀市茅台镇世家酒业有限公司
G·R官荣酒评:这款酒没有带来惊喜的亮点,香气欠佳,酱香不突出,酒体一般,入口之后还能感觉到少量的尾水味。

一道鸿酱香陈酿

度数:53%vol
香型:酱香型
G·R官荣评分:81.50分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:1.5
生产厂家:贵州一道酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇茅源制酒厂
G·R官荣酒评:这是一款略显年轻的酒,香气较薄弱,过于突出了酸气,酒体显得单调瘦弱,微量成分失调导致酒体欠协调,略有异味。

漂流瓶酒(友情瓶)

度数:38%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:80.50分
原料:水、高粱、小麦、大麦、豌豆
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:1.5
生产厂家:河北献王酒业有限公司
G·R官荣酒评:此款酒有一些可圈可点之处。虽然酒的放香不够优雅,但若隐若现的五粮香气和底窖香气也为此款酒增添了些许色彩,香气比较向后,有沉重感。它的酒体结构比较适中,突出干净、利落、爽口,香与味搭配比较协调。

宋河粮液家韵(宋河粮液扣扣装)

酒度:50%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:86.50分
原料:水、高粱、小麦、玉米、糯米、大米
年份指数:3.5
原浆指数:4
甜爽度:3.5
生产厂家:河南省宋河酒业股份有限公司
G·R官荣酒评:此酒闻香纯正,还略带窖香,味虽醇和,不刺激,但是却稍带异味,令人饮酒过程中不舒适。

宋河粮液嗨90

度数:40.8%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:83.00分
原料:水、高粱、小麦、大米、糯米
年份指数:2
原浆指数:1
甜爽度:1.5
生产厂家:河南省宋河酒业股份有限公司
G·R官荣酒评:这是一款放香大,香较正的浓香型白酒。香气略带浮香,味醇甜,但滋味感不强烈,犹如果实肉不多,略显寡淡。

行家论酒 | Expert on wine

"葡萄酒是可以喝的香水"

走进世界葡萄酒大师罗博·盖德斯的品酒课

享誉世界的葡萄酒大师罗博·盖德斯先生投身葡萄酒业超过30年,在葡萄酒界久负盛名,成绩卓越。

■ 徐庆

罗博·盖德斯先生于1993年获得葡萄酒大师称号(Master of Wine),是澳大利亚第三位获得此称号的葡萄酒大师,全球第179位葡萄酒大师。目前全球仅349位,亚洲只有1人,中国还没有人荣获此称号。

享誉世界的葡萄酒大师罗博·盖德斯先生投身葡萄酒业超过30年,在葡萄酒界久负盛名,成绩卓越。3月18日下午,澳大利亚葡萄酒大师级品酒课在四川泸州巨洋会议中心举行。品酒课上,嘉宾们跟随罗博先生一起品尝了澳大利亚6个著名产区,6种葡萄单品和混酿,12家知名酒庄的12款澳大利亚葡萄酒罗博·盖德斯先生分享并传授了在场嘉宾关于澳洲葡萄酒知识和技巧。

品酒姿势很重要 闻到的香味比喝到嘴里的多

课堂刚开始,罗博先生包满红酒的嘴里传出的因吸气声而产生的声音调动起了在场来宾的兴趣。"喝葡萄酒很高雅,但是品酒的动作却不相称。"原来,这是为了让嘴里的红酒与空气充分接触,达到醒酒的目的,这一动作也让现场来宾相继学习了起来。

●"全球限量级"葡萄酒大师——罗博·盖德斯

"闻出气味还不行,品酒的正确姿势也不能忽视。"罗博说,酒要充斥口腔的三分之二,并以舌尖带动在整个口腔充分打转,最后下咽前低头含胸保证酒的气息留存回荡。除了教给大家看、闻、尝各步骤的要点之外,罗博特意交给了刚开始接触品酒的来宾一个品酒小技巧,就是"捏鼻"品酒法。他捏着自己的鼻子喝下一小口红酒,再闭着眼睛回味。顿时,课堂上充斥着各位来宾捏着鼻子品酒的画面,令人愉悦。

罗博介绍,品葡萄酒,闻着的香味远比喝到嘴里的香味要多的多,"所以摇晃,再细细品闻是十分重要的一个步骤。"

享受意境 葡萄酒是可以喝的香水

随着讲解品味葡萄酒的深入,罗博先生表示,品葡萄酒最重要的是三个方面,品葡萄品种、看谁人酿造、追溯出产地。在罗博先生看来,"葡萄酒是可以喝的香水,喝葡萄酒也是为了享受意境。"

品种决定风味,温度和容器则影响口感。你知道喝葡萄酒为啥要用高脚杯吗?罗博解释,无论是白葡萄酒还是红葡萄酒,都有最佳饮用温度,饮酒者手持玻璃水晶这种导热较快的酒杯喝酒时,人体的温度会传递给杯子,使酒温上升,酸度增高,影响口感。

课堂上的来宾都来世界各地,在举杯时,他们的习惯也有所不同。大多数来宾都会用三根指拇捏住红酒杯的杯柄,而部分黑人和泸州本地来宾可能因为豪爽的性格,他们采用的是手掌拖住酒杯。还有一些饮酒礼仪不可忽视。罗博说,碰杯时要呈45度角相触,切记不要直接将冰块加入酒中,可以用冰块为瓶身降温。

●现场嘉宾品葡萄酒。

谈中国葡萄酒 缺的是独属于自身的特色标签

在葡萄酒界摸爬滚打多年,罗博先生平均每年要品尝7000多种不同的葡萄酒,他说一生以来喝过的葡萄酒已经超20万瓶。谈及是否品过白酒,罗博连连点头,"来泸州以后,每晚都有喝白酒。"罗博说,在澳洲人的眼中,"白酒是很纯粹、干净的,因此,喝上5到10杯没问题。"谈到葡萄酒的发展,罗博·盖德斯先生认为中国葡萄酒还有很大的进步空间。他说澳大利亚的红酒在英国和美国的销售量都达到了第一位,这与澳大利亚葡萄酒所具备的得天独厚的特色密不可分。中国葡萄酒已经有了先进的技术和优秀的人才,缺的只是独属于自身特色的标签。"学习是必不可少的,但不能只做搬运工,而要做到独一份。我期待能在澳大利亚的葡萄酒店里看到中国葡萄酒的身影。"罗博·盖德斯先生说。

细说葡萄酒中的甜

■ 吴铭

尽管大多红葡萄酒与白葡萄酒尝均属于干型葡萄酒,但实质上,它们都含有少量糖分。葡萄酒中的糖分不仅是保证风味平衡的重要成分,同时也是决定葡萄酒风味的魔法师。

葡萄酒中的糖分从何而来?

葡萄酒中的糖叫做残留糖分(Residual sugar),也会直接缩写成残糖(RS)。但是葡萄酒中的糖分并不是来自我们通常知道的玉米糖浆或砂糖等,而是主要来自酿酒葡萄中的果糖或葡萄糖。

在发酵过程中,酵母会把葡萄中的糖分转化为酒精和二氧化碳。如果发酵不完全,或者发酵过程人为地加入糖分,最终得到的葡萄酒就会具有比较高的残留糖分。总的来说,成酒中没被酵母转化成酒精的糖分就是残留糖分。

葡萄酒中的糖分有多少?

目前,大部分国家都没有要求在酒标上标示葡萄酒的实际甜度,并且很多国家对糖分都有自己自成一套的划分体系。而目前最广泛使用的行业甜度标准是由欧盟委员会制定的,包含了静止酒(Still Wine)和起泡酒(Sparkling Wine)两种类型。

静止葡萄酒的残糖量标准:
干型(Dry):≤4g/L
半干型(Semi-Dry):≤12g/L
半甜型(Semi-Sweet):≤45g/L
甜型(Sweet):>45g/L
起泡酒的残糖量标准:
自然干(Brut Nature):0-3g/L
超天然(Extra Brut):3-6g/L
天然(Brut):6-12g/L
极干(Extra Dry):12-17g/L
干型(Dry):17-32g/L
半干(Demi-Sec):32-50g/L
甜型(Doux):>50g/L

为什么我们很难品尝到葡萄酒的甜度?

某些范围内残留糖分很难被我们的舌头感知,即使一些高水平的葡萄酒品鉴者都很难界定葡萄酒中的残留糖分含量。这主要是由于葡萄酒的其他特征,包括酸度和单宁等会让我们对葡萄酒中的糖分含量产生偏差。

我们自己也可以试验一下,当我们直接含一块糖的时候会感觉很甜,但是当咬一片柠檬的同时再含一块糖的话,柠檬中的酸度几乎可以将我们舌头可以感知的甜度全部中和掉,这样尝起来的糖并不那么甜了。这与葡萄酒的道理是一样的。

甜葡萄酒的分类

甜葡萄酒主要分为四大类:迟摘甜葡萄酒(Late Harvest)、贵腐甜葡萄酒(Botrytised Sweet Wines)、葡萄干甜葡萄酒(Dried Grape Wines)以及冰酒(Ice Wine);另外,波特酒(Port)虽为加强型葡萄酒,但由于其天然的甜度,我们也把它归为甜葡萄酒的范畴。甜葡萄酒既适合单饮,也可以和各式餐后甜点搭配,有些作为开胃酒也是不错的选择。当然,不同风格的甜葡萄酒搭配不同的甜点会更加凸显其别样的风味。

中国烈性酒,还可以这样玩

■ 牛松

对于传统的白酒,酒企也好,酿酒专家也好,一直在探索与消费者口味的对接,然而因为酒精度数高的特有属性——白酒因"入口太刺激"成为很多80,90后敬而远之的饮品。纵观烈性酒的饮用方式,欧美国家烈性酒的度数普遍在40度左右,亚洲的日本和韩国蒸馏酒度数在25度左右,即便如此其在饮用方式上还要加冰、加水或其他饮料混合饮用。因此,中国白酒要想走国际化路线,必须做到可低度化、可冰饮、可混饮,才能得到更多消费者的支持。

案例回放:

小郎酒创新饮用方式受热捧

2015年小郎酒曾经通过在浙江省宁波、苏州等地影院冰饮、混饮试点推广,吸引了不少年轻观影者前来品尝,并自发进行微信、微博传播。很多年轻观影者在观看小郎酒调酒视频之后,纷纷开始尝试自己调制混饮小郎酒。值得一提的是,现场女性观影者对颜色鲜艳、口感丰富且酒精刺激度较低的混饮小郎酒也表现出了极大兴趣。

专家点评:

加冰降度:如何保持风味不变?

白酒的风味,是各香型白酒的独特性格,加冰或加其他饮料食材混饮,无疑会改变白酒的口感,针对小郎酒的创新饮用方式讨论会上,专家怎么说的呢?

中国著名白酒专家曾祖训:

白酒冰镇这一饮用方式极具创新性,但需要克服巨大的技术难关。加冰后的小郎酒,酒度虽然降低了,但是白酒的风格依然存在,还增加了一定的舒适感。冰块融化成水的过程中,依然能保持小郎酒原有的口感属性和风格,这是最可贵的地方。如果是劣质酒、甚至是酒精勾调出来的酒,加冰以后会出现混浊现象,原有的白酒风味被破坏,全部都是水味了。

中国著名白酒专家胡永松:

混饮后的小郎酒,口感很有特色,喝起来更加爽快了。

白酒专家、国家白酒评委、四川省酿酒研究所副所长杨官荣:

我看到了小郎酒研发技术团队的严谨性。而且他们不仅研究酒,还研究味觉科学,这是多学科的交叉,希望他们能继续去粗取精为行做出更多创新。

当然,也有白酒专家表示,浓香型和酱香型白酒在低温或加温的状态下,对某些香味物质的芳香效果不太好,相对而言,清香型白酒因为酒的香气很清,创新饮用方式的想象空间更大。

白酒混饮的N种玩法

除了小郎酒外,其他的酒企也在积极推广创新的饮用方式,特别是在相对炎热的夏秋季节,看看这些企业的做法,将混饮的创意发挥到极点。

泸小二的玩法

1、颜如玉(又名:发如雪)
配方:泸小二、酸奶、雪碧
制法:按照1:2:2的比例,依次将泸小二、酸奶、雪碧按以上比例倒入调酒容器,搅匀即可饮用。
酒度:17°左右。
色如白玉,奶、酒之香四溢,甘润可口。这是一款小清新的饮品,喝下如同置身大草原,又好像尝到了80年代的甜酒。

2、初恋的味道
配方:泸小二、脉动(青柠味)、冰块
制法:按照4:6的比例,依次将小郎酒、脉动导入调酒容器,搅匀之后适当加入冰块,即可饮用。

3、土豪金
配方:泸小二、红牛、冰块
制法:按照1:2的比例,依次将泸小二、红牛倒入调酒容器,搅匀,再加入三至四块冰块。

酒度:20°左右
色若琥珀,好似正午撒下的阳光,充满火热与激情。

4、众里寻他
配方:泸小二、雪碧、醋、冰块
制法:将雪碧加入一滴醋调匀,按照1:1的比例与酒倒入调酒容器,搅均匀,最后加冰三四块。
酒度:20°左右
特点:色如金黄,当众多滋味凝聚舌尖,刺激着味蕾,令人忍不住去寻找、分辨里面的各种滋味,最后那点点酸味,像一场众里相逢,遗憾分别的伤感。

泸州老窖玫瑰酒突出玫瑰味

1、冰纯佳人——玫瑰酒+苏打水+冰块
兑饮比例:酒与苏打水的最佳比例为2:1(适合女性)或4:1(适合男性)
特色:玫瑰香味突出,清爽舒适,酒香浓郁,协调微甜

2、甜美可人——玫瑰酒+可乐+冰块
兑饮比例:酒与可乐的最佳比例为1:4
特色:口感舒适,可乐味浓,甜味较甜,谈谈玫瑰香

3、铿锵玫瑰——玫瑰酒+凉茶
兑饮比例:酒与凉茶的最佳比例为1:1
特色:香味丰富多变,层次饱满有力,口感和谐舒

竹叶青的混搭风

竹叶青酒是一款时尚饮品,在东南亚、日韩国家,特别是我国香港地区非常流行用竹叶青酒配制鸡尾酒,下面介绍几款竹叶青趣味鸡尾酒:

1、竹影婆娑
材料:竹叶青酒30毫升,菠萝汁85毫升,鲜奶30毫升,七喜汽水60毫升,糖浆15毫升。
调法:将各种材料侵入调酒壶中摇匀,滤入载杯中。
特点:酒液乳白色,香甜醇厚,装饰华丽,是淑女们夏季的理想饮品。

2、海滩共舞
材料:竹叶青酒30毫升,石榴糖浆15毫升,鲜柠檬(榨汁)1个,杏仁糖水1瓶
调法:将碎冰块放入杯中八成满,加入竹叶青酒,将柠檬汁放入杯内,冲入杏仁糖水至九成满,石榴糖浆淋于上层,切勿搅匀,加饮管和调酒棒即成。
特点:颜色嫣红似晚霞,酒香四溢,饮后怡神醒脑,是消暑饮品。

3、雨洒竹叶
材料:竹叶青酒45毫升,七喜汽水1瓶
调法:将酒注入古典杯内,加几块冰,注满七喜汽水。
特点:竹叶青酒沉底,七喜汽水代表雨,其味清凉,别有新意。

4、飘飘
材料:竹叶青酒30毫升,橘汁汽水80毫升。
调法:在杯中制作。坦布勒杯中加入适量的碎冰,将橘汁汽水倒入,然后再将竹叶青酒倒在上面。
特点:竹叶青酒浮在碎冰和橘汁汽水上面,漂亮诱人,味道不俗。