

G·R 官荣总评榜

■宋洞粮液嗨 80 |



度数:42%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:85.00 分
原料:水、高粱、小麦、玉米、糯米、大米
年份指数:2
原浆指数:3
甜爽度:2.5
生产厂家:河南省宋河酒业股份有限公司

G·R官荣酒评:这款酒是比较有特点的一款酒，它的浓香较为强烈，但同时它的香气中又夹杂着浓烈的生嫩青草气。口感上酒体比较向前，入口前香重，但显生硬不知变通，回味略显青涩，整体风格一般。

■厚工坊型男必备 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R官荣评分:75.00 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:1
原浆指数:0
甜爽度:1.5
生产厂家:贵州茅台镇厚工坊迎宾酒业股份有限公司

G·R官荣酒评:这是一款稍显中庸的酱香型白酒，香气虽然有酱香，但香气偏淡，酒体却欠柔和，较单薄，好在风格尚好。

■地雷酒(窖行天下) |



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官荣评分:78.00 分
原料:水、高粱、玉米、大米、糯米、小麦
年份指数:1
原浆指数:1
甜爽度:1.5
生产厂家:泸州市纳溪区窖行天下酒类有限公司

G·R官荣酒评:此款酒从闻香来判断酒体应该非常甜,而且有种腻感,口感方面,前香过于暴躁,入口香气直往鼻腔串,味中口感嫩香突出,有种嗜青草的味道,估计是贮存时间较短的原因,还有很大的提升空间。

■爱奋酒流通版 |



酒度:42%vol
香型:清香型
G·R官荣评分:82.00 分
原料:水、高粱
年份指数:1
原浆指数:2
甜爽度:1.5
生产厂家:韶山市韶山冲酒业有限公司、韶山冲酒厂

G·R官荣酒评:此款酒稍显寡淡,风格稍微偏离,不知是否是因为酒度的关系,使得酒体水味显现,不过适合大口干杯,口腔刺激性较小,醉酒程度会较低。

■厚工坊厚工造物 |



度数:53%vol
香型:酱香型
G·R官荣评分:78.00 分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:1
原浆指数:1
甜爽度:0.5
生产厂家:贵州茅台镇厚工坊迎宾酒业股份有限公司

G·R官荣酒评:这是一款在酱香型白酒中属于中低档产品的白酒，酱香不突出，度数虽高，却没能拥有饱满的酒体，相反略显得单薄，后味还是非常干净，但回味时间很短，属于酱香型中来得快、去得也快的产品。

行家论酒 | Expert on wine

新贵 VS 老牌 谁会成就新中式白酒

江小白作为青春小酒，是近几年白酒的新贵势力。孔府家酒，无论是从酿造还是文化，都是正宗的传统势力。本次交流通过在 一些不同的切入角度，对这两种由截然不同的基因造就的品牌，进行一些探讨和思想的碰撞，可以为后来者指明方向，提出引导性的建议。

■ 酒闻

最近几年，无论是在宏观还是微观方面，行业都在悄然发生一些变化，在这些变化的背后，涌现出一些新的事物新的品牌，这不禁让人发问，在新老品牌的面前，谁更有未来，谁更能成就未来的新中式白酒。众所周知，孔府家酒是儒家文化的代表，早年以低度白酒，以及一句“孔府家酒，叫人想家”的广告语风靡大江南北，甚至海内外。而孔府家酒现任总经理刘涛从 IT 行业进入白酒行业，希望以新思维改造这几个千年传承而来的历史名酒。而 2011 年至今的江小白产品颠覆了整个传统白酒行业对小酒的认知，各大白酒品牌纷纷效仿推出青春小酒系列产品，试图抢占年轻人的第一口白酒。它的带头人是爱好摇滚、喜欢机车的创业领军新秀，江小白的创始人陶石泉。

老牌固然是地位稳固，但作为新贵代表的“江小白”之父陶石泉，在短短几年时间里，让“江小白”成为街知巷闻的新贵白酒品牌。新老对决，谁能问鼎新中式白酒巅峰地位？

2017 年 3 月 20 日，成都春季葡萄酒会“愉悦·首届中国酒业峰会”论坛。在远景咨询总经理李童的主持下，孔府家酒业总经理刘涛与重庆江小白酒业有限公司 CEO 陶石泉展开了一场别开生面的“新老”较量。

江小白作为青春小酒，紧贴当下年轻人的消费趋势，作为行业中的一股清流而大获



成功，成为近几年白酒的新贵势力。而孔府家酒，背后是孔子和儒学这个强大的产品背书，无论是从酿造还是文化，都是正宗的传统势力。本次交流通过在 一些不同的切入角度，对这两种由截然不同的基因造就的品牌，进行一些探讨和思想的碰撞，可以为后来者指明方向，提出引导性的建议，所以，在这个框架之下，对话重点探讨了以下三个问题。

轻与重的分配
议题: 对于未来整个白酒行业的发展来说，到底是重资产型企业还是轻资产型企业才是行业的主流？

“这是一个辩证问题，其实我们一开始是个资产比较重的企业，从 2012 年下半年我们才是自由的。”陶总如是说，“我们很多企业把渠道促销做的非常重，我喜欢把原本特别重的地方把它做轻，因此传统型广告在整个营销额体系中占比非常低，另外一点，在渠道方面，尽量去掉中间环节，顶多两级渠道到达终端，不仅中间环节减少，且更可控。行业要想

走向未来，我们应该多一点辩证的思维，我认为是需要做重的地方绝对不能做轻。”对此，陶石泉解释到，对于技术人才配备，江小白是超前匹配，这就是一个辩证思维，对于中国白酒来说，最重要的还是品质加品牌的“双品”战略，好的品质是根基，而江小白便是将两方面着眼于长期去做。

对于孔府家的来说，刘涛主要提到三个方面，地标大、基酒库存重、人员多。占地可以用来开发旅游，借助孔子的旅游资源，孔府家可以接受三十万的旅游人次；对于基酒来说，只生产三年以上的基酒，再生产出来的基酒自然又成为老一点的基酒；人员负担相对比较重，但可以向上向下延伸，向上让供应商来厂中生产，向下自建物流队，所以，品质的方面一定要重。

新与老的“博弈”
议题: 针对品牌的新与老，在未来与消费者的沟通当中该如何去看待？

“我个人认为，新与老的概念不应该以企

好酒与劣酒 本质区别到底在哪

■ 杨官荣

所谓酒质优劣，其本质区别到底是什么？中国白酒有产品标准和卫生标准。产品标准是国家规定了各种香型的白酒必须具备的感官标准和理化指标，以及每一成分含量的数值范围等。而卫生标准则简单的规定了白酒中含有的对人体有害物质的最高数值。

遗憾的是，仅从这两个标准根本无法区别酒质的优劣。这是因为白酒不是单一成分的溶液，其组成成分十分复杂。一款严格按照纯粮固态酿造工艺生产的白酒里面所含香味物质可以多达上万种，以现在的理化指标检测手段根本无法全部精准检出。好比纯净水与矿泉水，前者是就是纯水，而后者富含多种矿物质。

我国人口众多，又是发展中国家，为了满足普通消费者需求，我国允许白酒的生产采用三种方法：固态法（即纯粮固态酿造）、固液结合法、液态法（即常说的酒精酒）。在液态法

生产中，国家标准是允许另外添加物质的。如我们日常生活中食用醋也有酿造与勾兑的区别（酿造醋的发酵工艺也是很复杂的，也是由粮食酿造而成的；勾兑醋则是用醋酸、蔗糖色素、食品添加剂等综合勾兑而成的）。

因此，目前的检测手段相对于液态法白酒而言，在白酒的质量方面意义不大；相对于固态法白酒而言，其综合复杂的味觉成分和香味成分体系又无法进行全面检测。所以一个简单的白酒标准从根本上是没办法鉴别酒质的好坏的，正如市面上虽然数百元一瓶的酒和几元钱一瓶的酒都是用个国家标准，但在本质上两者相差迥然。甚至可以说便宜的白酒因为其本身含有的复杂成分较少，其卫生指标反而更容易符合国家卫生标准。

组成中国白酒的众多微量香味成分包括醇、醛、酸、酯、酮等几大类。目前分析技术能够定性的也就是很小的一部分，能够定量的则更少。

一款好的白酒，从感官上要求，酒液中微



量香味成分的种类越多越好，特别是有益的香味成分。其中关键的是，我们需要的香味成分含量越高或者达到一定含量为最好；影响口感的不好的成分越低越或者低于一定含量为最好。这就是我们常说的量比关系。正因为酒液中的香味成分含量和比例不同，造就了中国白酒的十二大香型和产品优劣之分。

一款纯酒精产品，根本就谈不上香型或者优劣之分。

可以自豪地说，中国白酒是世界上最为

复杂、品质最好的蒸馏酒。其他诸如威士忌、白兰地等在香气成分方面是无法与中国白酒相提并论的。为了丰富酒液的香味成分，国外有部分酒还需要经过橡木桶长期贮存来引入橡木的香味。而这同时也说明全世界喝酒的人还是喜欢香味丰富、有滋味的酒。

最后再次重申，好酒必备五要素：原产地、原料、发酵设备（窖池）、工艺、贮存。只有具备以上五要素，才能够生产出韵味丰富的高档白酒。

“看、拈、溢、渗、搓、品、闻”——盘点 14 种鉴别白酒的方法

■ 酒闻

如何鉴别酒的好坏？无论是从业人员，还是爱酒朋友都应该有一定的了解，撇开品牌、外包装因素，笔者整理了 14 种评判鉴别酒的方法，供读者们参考。

看(主要用来鉴别白酒)

将白酒倒入酒杯后(酱香酒的酒色透明或微黄)，轻轻地将酒杯晃动一下看酒液流动的速度，其速度比水流动的速度要慢，其原因是白酒中含有多种微量元素，这些元素会直接影响到白酒酒体的稠度和丰富度。

拈(主要用来鉴别白酒)

酒液在手指间您能感觉到丝滑中带涩与拈动热巧克力的感觉相似为好酒，为什么这样说呢？是因为酒分子里面有一层酯化物薄膜富含的酯类物质与水分子，在酒中长期的互相交融渗透形成的，所以酒体才会有丝滑带涩的感觉。

溢(辨别啤酒方法)

将啤酒倒入干净的酒杯里面，就会发生啤酒溢出酒杯一洒，主要原因就是啤酒中含有健康金属因子硒、锌、铁，这些物质结合体使啤酒的结构富有张力。

渗(主要用来鉴别葡萄酒)

将酒液慢慢的滴在餐巾纸上其酒液会均

匀扩张，边缘色浅水迹小，这是好酒的标志。葡萄酒中酒精与水的比重不一样其扩散的速度也不一样，葡萄酒经过长期的密封发酵后酒曲先天发酵作用已显现，酒曲是核心因子直接决定了葡萄酒的酒体与酯化物的融合度，酒越好融合度越高与水融合也完美则水迹就越小。

搓(主要用来鉴别白酒)

将白酒倒入手掌中双手搓干再轻嗅粮香和扑鼻的糟香，这一辨方法简单快捷。这样做是因为白酒在形成风味质量前，要经过严格工艺处理，如果白酒中出现邪杂味、糠味、窖泥臭和霉味等就是人为疏忽导致的为劣质酒，白酒能保持粮食原有风味是优质白酒的象征。

品(主要用来鉴别白酒)

品酒的过程中，好酒具有入口柔和、香气饱满、醇香馥郁、回味悠长等特点。

闻(主要用来鉴别白酒)

真正的好酒丰富的香气缓缓飘进鼻腔，最开始闻时有饭、粮香及复合陈年老酒香气，这种香气让人有馨香飘逸的感觉。

酒香明显无酒臭(主要用来鉴别白酒)

在您品酒的过程中如果遇上真正的好酒，2 小时虽有微醺但不上头，没有口干的感觉，没有一点酒气酒臭味，小便也无异味。

融油(主要用来鉴别白酒)

白酒中富含酯类和醛类物质，这些物质使好的白酒酒体具有融油性的特点，如果您想测评一款酒的好坏时您可以在酒中滴一滴食用油，如果食用酒在酒中能自然均匀扩散和下沉则为好酒。

酒花－晃酒瓶(主要用来鉴别白酒)

将酒瓶倒置就能见到分布均匀的酒花，上翻时密度间隙明显酒液清澈且酒花缓慢消失。酒花与酒精度高低和乙酸乙酯物质比例相关，比例不同使酒花呈现的形态也不同，优质好酒的特点是酒花细密，次之的白酒酒花粗疏。

把酒瓶倒过来摇晃，观察酒花变化，酒花密集且消失缓慢的是优质酒，酒花少消失较快的则为劣质酒。

看执行标准(主要用来鉴别白酒)

据悉，根据生产工序的不同，白酒大致可分为液态法白酒、固态法白酒，以及固液法白酒。具体是指：

①固态法 GB/T20821：是食用酒精勾兑的。

②固液法 GB/T20822：用不高于 30%的固态纯粮基酒+食用酒精+香精+水勾兑出来的。

③固态法：真正的粮食酒！

烧碱法(主要用来鉴别白酒)

用氢氧化钠，即大家常说的烧碱，把要检

测的白酒 2 两加入烧碱 2 克放入试管，然后放入热水中加热十分钟，好的白酒会显示为黄色，但是勾兑的劣质白酒完全不会变色。鉴别原理：优质白酒为粮食酿造，劣质的白酒是工业酒精勾兑香料，不会起化学反应。

茶水法(主要用来鉴别白酒)

往杯里倒入少量酒，再滴入几滴茶水。真酒颜色会变成淡黄色，假酒会立即变成紫黑色。对于高度白酒，可在茶杯中倒入半杯白酒，加上少许冷水后振摇几下，使其混合均匀，如果见杯中水变混，表明是用粮食为原料制成的酿造白酒，若仍是清澈透明的则可认定是用酒精兑制的。对于低于 30 度的酿造白酒，用上述方法摇匀后虽不能见到明显的混浊，但其液面上会飘有油状物，而兑制白酒则无。因此可据此鉴别酿造白酒和兑制白酒

冷藏法(主要用来鉴别白酒)

根据脂类物理特性，1℃ 以下结晶、凝固。原浆酒里，含有脂类物质，在 1℃ 以下时，会结晶、凝固。用玻璃瓶装酒，放到冰箱冷冻时，半天就有凝结现象，放到冷藏室需要 3 天。就是说当酒液低于 1℃ 时，会有许多絮状物质出现，然后加热，絮状物质消失，这是脂类物质析出。勾兑酒不会有此现象。

产品标准号	代表酒
GB/T20821-2007	液态法白酒
GB/T20822-2007	固液法白酒
GB/T 20760-2011	酱香型固态发酵标准
GB10781.1-2006	浓香型固态发酵标准
GB10781.2-2006	清香型固态发酵标准
GB10781.3-2006	米香型固态发酵标准
GB/T20761	小曲固态法白酒