

G·R 官菜总评榜

百年牛栏山清香白酒 I



度数:58%vol
香型:麸曲清香型
G·R官菜评分:8400分
原料:水、高粱、大麦、小麦、豌豆
年份指数:3
原浆指数:3
甜爽度:35
生产厂家:北京顺鑫农业股份有限公司、牛栏山酒厂
G·R官菜酒评:此酒扑面而来的酒香令人浮想联翩,入口醇甜,刺激感不强,但整体感觉酒体层次欠缺,酒体滋味不够丰富,饮后尾净,无杂味。这款酒实为酒中上品,既无明显的缺陷亦无显著的优点。

酒初 I



度数:67%vol
香型:大曲清香型
G·R官菜评分:7550分
原料:水、高粱
年份指数:05
原浆指数:05
甜爽度:1
生产厂家:内蒙古古城牧牛酒业有限公司
G·R官菜酒评:此酒淡淡的清香中略带糟香气,香气浓但不纯正,味道醇和,但入口感觉味杂,缺乏明显的风格特征,属于低端的大曲清香型白酒。

茅台集团经典品位珍品 I



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官菜评分:8750分
原料:水、高粱、小麦、大米、糯米、玉米
年份指数:3
原浆指数:4
甜爽度:3
生产厂家:贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司
G·R官菜酒评:这是一款极具层次感的白酒,粮香、陈香、酱香完美结合,步步深入,让酒香显得极度富裕,非常舒适,绵柔爽口,口有余香,香气流连持久,极具年龄,果然名家出身,具有大家气度。

河套老窖塞外情 I



酒度:45%vol
香型:浓香型
G·R官菜评分:8700分
原料:水、高粱、小麦、玉米、糯米、大米
年份指数:2
原浆指数:35
甜爽度:35
生产厂家:内蒙古河套酒业集团股份有限公司
G·R官菜酒评:这是一款低调但不平庸的白酒,虽然酒体成本不高,却是最佳组合,彰显了勾调师的深厚功底,让酒香正,酒体柔和,香味协调,浓淡不刺激,饮后口腔爽净,还略有余味。

茅台集团茅台贵州特醇珍品 I



度数:52%vol
香型:浓香型
G·R官菜评分:8700分
原料:水、高粱、小麦
年份指数:3
原浆指数:4
甜爽度:25
生产厂家:贵州茅台酒厂集团技术开发公司
G·R官菜酒评:这款酒应该出自一位成熟的勾调师之手,能够感觉到他在勾调中游刃有余。用最低的成本调制出一款香气纯正、酒体醇厚、协调、甘冽、风格突出、拥有超高性价比的浓香型白酒。

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。

■ 严旭

十、酿酒的主要原料

(1)高粱:高粱又称“红粱”、“蜀黍”等,自古以来就是我国酿酒的重要原料,闻名遐迩的茅台、五粮液、泸州老窖等名酒无一不是以高粱为主要原料酿造而成。高粱酿酒主要是用其籽实,按粘度可分为硬高粱和糯高粱两种,北方多产硬高粱,南方多产糯高粱。硬高粱含有一定量的直链淀粉,结构较为紧密,蛋白质含量高于糯高粱,常被称为“饭高粱”。糯高粱几乎全是支链淀粉,结构较疏松,吸水性强,容易糊化,出酒率较高。按色泽可分为白、红、黄、青、黑等几种高粱,高粱含有单宁和花青素成分,高粱籽实颜色的深浅能确定单宁和色素的高低,颜色越深单宁和色素含量越高。高粱在酿酒发酵过程中,其微量的单宁和花青素等色素成分,经蒸煮和发酵后,会生成丁香酸、丁香醛等香味物质,赋予了白酒特殊的芳香,提高了白酒的质量,所以有“高粱酿酒,酒香怡人”之说。

(2)玉米:玉米也称“包谷”、“玉蜀黍”,品种很多,主要用玉米粒酿酒,其淀粉主要集中在胚乳内,颗粒结构紧密,质地坚硬,蒸煮时间宜很长才能使淀粉充分糊化,玉米胚芽中含有占原料重量5%左右的脂肪,容易在发酵过程中因氧化而产生异味并带入酒中,所以玉米做原料酿酒不如高粱酿出的酒纯净。生产中选用玉米做原料,可将玉米胚芽除去。但玉米还有极为丰富的植酸,在发酵过程中生成磷酸及己六醇,植酸能促进甘油的形成,让酒变得甘醇可口,己六醇能使酒具有醇甜味。因此有“玉米酿酒甜”之说。

(3)大米:大米淀粉含量70%以上,质地纯正,结构疏松,利于糊化,蛋白质、脂肪及纤维等含量较少。在混蒸式的蒸馏中,可将饭味带入酒中,酿出的酒具有爽净的特点,故有“大米酿酒净”之说。

(4)糯米:糯米是酿酒的优质原料,酿出的酒回甜、浓厚。其淀粉含量极高,几乎百分之百为直链淀粉,经蒸煮后,质软性粘可糊烂,单独使用容易导致发酵不正常,必须与其他原料配合使用。

(5)小麦:小麦不仅是制曲的主要原料,而且还是酿酒的原料之一。小麦中含有丰富淀粉及钾、铁、磷、硫、镁等元素,小麦的粘着力强,营养丰富,在发酵中产热量较大,因此小麦作为酿酒原料不能单独使用,可作部分配料,如五粮液、剑南春酒在配料中都添加了一定量小麦。

十一、酿酒有哪些辅助原料?

在白酒酿造过程中,还要添加一些农副产品等下脚料作酿酒的辅料,但在使用前全部要做清蒸除杂处理。如:稻壳、谷糠、高粱糠、玉米芯、麸皮等。其原理是利用其良好的吸水性、透气性和耐力,适当的自然颗粒度,以增加糟醅的疏松度以及调节糟醅的酸度等。不含杂质,新鲜、干燥、不霉变,不含或少含营养物质及果胶质等成份是选用的原则,一般用谷糠和稻壳最好。

十二、中国白酒金三角

北纬28度被联合国粮农组织与教科文组织鉴定为“地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏酒的生态区”。著名的法国波尔多葡萄酒产区便处在这一纬度带,而川酒的核心产区也正处在这一纬度带上,被称为“中国的波尔多——白酒金三角”,是中国白酒最醒目的地标,与法国波尔多遥遥呼应。白酒金三角区域以北纬27°50'~29°16',东经103°36'~105°20'最佳酿酒纬度的长江(宜宾—泸州)、岷江(宜宾段)、赤水河流域所形成的三角地带为核心,向沿江和岷江流域沿线延伸,以成都、德阳、绵阳、遂宁等地为承载点,至四川盆地周边山区及高原地带的巴中、内江和凉山等地。其不可复制的独特地域资源,孕育了驰名中外的四川名酒。

“中国白酒金三角”地处亚热带季风气候,温暖湿润、水量充沛,加上群山合围,相对封闭的盆地环境,常年温差和昼夜温差小、湿度大、日照时间短,年平均气温在15℃~18.3℃间,降雨量高达1200毫米,相对湿度81~85%,日照仅950~1180小时。这种气候条件最有利于酿酒时的微生物发酵。同时,周边山区古老的层状地层,富含磷、铁、镍、钴等多种矿物质,其附着于空气之中,与当地古窖池群中微生物共同构成天然的微生物群落。

同时,长江、岷江、赤水河横贯整个金三角区域,为酿酒带来了酸度适中、硬度低并富含多种微量元素的优质的水源,加之当地群山环绕,森林覆盖率,土壤种类丰富,特有的水稻土、新积土、紫色土等六大优质土壤,非常适合种植糯米、水稻、玉米、小麦、高粱等酿酒作物。其次,当地特有的用于建造窖池的黄泥,黏性强,制作的窖池无须防渗处理就能保水。这样,窖内发酵产生的浆水不外泄,而渗入窖泥中的水分又足以满足微生物生命活动对水分和营养的需要。

可以说,自然的眷顾造就了独一无二的气候、地形、水源、土壤资源,让川、黔一带占尽天时地利。

十三、中国白酒的品质与水有关系吗?

水是酿酒的重要原料之一。宋代欧阳修在《醉翁亭记》中写道“酿泉为酒,泉香而酒

中国白酒,你真的了解吗(中)

【作者简介】

严旭,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。



● 水质对白酒的整体起着关键作用



● 玉米



● 糯米



● 高粱

就是取用此水酿造而成。

十四、为什么一些纯粮高度白酒降度后会变浑浊?

纯粮固态白酒中微量物质成分含量丰富,它们基本属于醇溶性物质,易溶于乙醇,而不易溶于水。当酒精度降低时其溶解度会降低,其中部分物质析出而产生沉淀,也叫作失光。酒精之所以降度后不会失光,是因为其中微量成分含量较少,物质种类较单一。

引起失光的主要微量物质为高级脂肪酸及其酯类衍生物。高级脂肪酸为醇溶性物质,此类高级脂肪酸酯主要有:棕榈酸乙酯、油酸乙酯、亚油酸乙酯等油性高级脂肪酸。这三种高级脂肪酸酯在白酒中的稳定性与酒体酒精度、环境温度等因素有密切关系。白酒在降度的过程中,随着酒精度的降低,它们的溶解度逐渐降低,产生结晶而部分析出,因此形成乳白色絮状沉淀物造成浑浊。

《齐民要术》中记载:“山厚者泉厚,山奇者泉奇,山清者泉清,山幽者泉幽,皆佳品也。”以井水、泉水酿酒,何酒不美?因此流传着“佳酿必有名泉”之说。井水和泉水也被经常用来酿酒,许多名优白酒都与井水、泉水结下了悠久的历史渊源。早在南北朝时期,在亳州的减店集,发现有一口古井,井水清冽甜美,人们用此井水酿酒、泡茶,回味无穷。后来有个将军临死前将所用的兵器投入井里。谁知井水比先前更清冽透明,爽口润喉,所酿之酒,十里飘香,古井名声大噪,人们称之为“天下名井”。被世人誉为“酒中牡丹”的古井贡酒,就得益于这种神奇的古井之水。现厂区大楼东头的一株古槐旁,“古井亭”巍然屹立,亭里就是被世人誉为中国十大名井的千年古井。

泸州老窖酿造所用的龙泉井水,清冽甘甜,呈弱酸性,有利于糖化和发酵,属于优良的酿造用水。经过龙泉井水酿造的酒,格外醇香浓郁,清冽甘爽,饮后唇齿留香。

宜宾名泉——安乐山,泉水清澈甘美,晶莹剔透,含有多种矿物质,以之酿酒,美酒飘香。在五粮液已修成了古典式园林——安乐山风景区,花巨资修成了飞檐翘彩,高达20米的“安乐山塔”,外形似一高大典雅的登临观景的楼台,实则是用现代化手段从地下90米深处掘成的日产万吨优质水的水塔,这就是五粮液酿酒用水的供水中心。

剑南春酿酒用水取自的中国名泉——玉妃泉,可与崂山矿泉水媲美,被一致定为“中国名泉”。玉妃泉水冰晶沁凉,涅槃成香浓清冽的剑南春酒,陈香幽雅,饮之如珠玑在喉;甘润飘逸,闻之似香思刻骨,历久弥新。酒鬼酒的龙、凤、兽三眼清泉,清澈甘甜,春夏不溢,秋冬不涸,水温冬暖夏凉,成为酿制和勾调酒鬼酒的血液。洋河“美人泉”泉水常年不干,水清如镜,泉眼喷花,味美甘甜。洋河大曲

就是取用此水酿造而成。

十五、为什么有些白酒从南方运到北方后会出现浑浊现象?

白酒从南方运到北方,气候条件会发生显著的变化,尤其是温度,南北差异较大。白酒中的醇溶性物质由于温度降低会产生部分析出,即我们常说的浑油,所以相对来说,低度酒在夏季发生浑浊的现象较少,而在冬季寒冷地区较容易出现这类现象。

十六、为什么白酒需要贮存?

白酒的风味也就是酒体中各种化学成分在缔和平衡分配过程中综合作用于人们感官的结果。而白酒的风味质量与白酒后期的贮存老熟有密切的关系。白酒的贮存过程实际上是一个酒体去杂增香的过程,即降低酒体的辛辣、刺激感,同时增加其香味微量成分,使整个酒体口味趋于和谐,趋于醇和,这个过程叫做白酒的老熟。老熟过程中既有物理变化,又有化学变化。其中化学变化是酒体品质改善的主要因素,它使酒体中醇、酸、酯、醚类等物质成分重新组合达到新的平衡,既有部分成分的消失或增减,也有微量新物质的产生。所以,好的白酒都是要经过一段时间贮存的。

十七、为什么用陶坛储存白酒较好呢?

陶坛由于本身材质的缘故,透气性较好,储存在温度、湿度相对恒定的环境下,有利于新酒中硫化氢等易挥发物质的挥发而酒中的有益香味成分得到保留。其所含多种金属氧化物在贮存过程中易于溶于酒体中,对酒的老熟有促进作用。白酒在贮存过程中,酸、酯、醚、酮等微量成分之间进行着一系列的氧化

还原、酯化与水解反应,直到建立新的平衡,生成新的酸和酯类物质,从而增添了酒的芳香,使酒味变得柔和醇厚。而陶坛贮存更有利于这类反应的形成。

十八、酒的度数越高质量就越好?

白酒度数的高低取决于酒体中乙醇含量的多少。乙醇的含量越高,酒度就越高,其酒性就越烈。白酒行业内普遍认为40度以上的白酒是高度白酒,40度以下的白酒为低度白酒。有些人认为酒度越高,质量就越好,这是一种错误的认识。从酒的质量来说,在52~53度之间,乙醇分子与水分子的亲和力最强,酒的口感柔和,酒味最协调。从专业技术要求来说,优质低度白酒要求更高,因为优质低度白酒虽然度数低,但是由于不能让消费者在酒体中感觉到水味,必须在低度的情况下保持优质白酒的风格,因此好的低度白酒其组合技术要求更高。

十九、为什么有些白酒饮用后会口干、上头?

部分白酒引起的口干、上头问题,是当前白酒界的热问题之一,其引发原因主要有以下几个方面:

(1)杂醇油的影响。杂醇油是酒中高级醇混合物,过少则使酒寡淡无味,多则辛辣刺激。杂醇油有一定毒性并有麻醉作用。杂醇油在体内的氧化速度比乙醇慢,停留时间长,过多能使神经系统充血,使人头疼。引起白酒上头、口干。

(2)白酒中的醛类物质。饮酒后,乙醛可在体内积蓄,迫使末梢血管扩张,引起脸部血液的涌涨,并使中枢血管收缩,从而加速心跳,血压升高,使人头晕、上头。

(3)微量成分不协调。白酒中主要微量成分有酯类物质和醚类物质。一款好的白酒要求达到酯醇平衡。中国名优白酒大多数都遵循“酯高酸也高”的原则,达到酯醇平衡的规律,因此人们饮用后对身体的副作用很小。从酒类的酸酯分析数据中可以看到,酸和酯之间存在着一一定的微妙关系。故酸酯不平衡是引起白酒口干、上头的因素之一。

二十、什么是年份酒?

年份酒,顾名思义,窖藏达到一定年份的白酒。目前,我国白酒行业对于年份酒缺乏相应的行业标准和相关法规,致使中国年份白酒市场比较混乱。以现在市面上白酒10年份酒为例,大多数产品并不是整瓶酒的贮存期已经达到10年,只是在其产品中加入了有一定比例的十年期原酒。由于概念模糊,业界对此宣传不多,普通消费者对此缺乏正确的认识。因此应该加强对白酒知识的宣传学习,做到理性消费。