赏鉴水井坊酒

刘琼

(四川水井坊股份有限公司,四川 成都 610036)

摘要: 对中国白酒的鉴评主要包括:酒体的色泽、香气、口味、风格4个方面,即以眼观其色、鼻闻其香、口尝其味,并综合色、香、味3个方面确定其典型风格。水井坊酒无色或微黄色,晶莹剔透,窖香幽雅、陈香飘逸、幽香袅袅;陈醇丰满、圆润柔滑、香味谐调,尾净悠长,回味无穷。

关键词: 赏鉴; 白酒; 水井坊; 色; 香; 味; 格

中图分类号:TS262.3;TS971

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2011)01-0099-01

Appreciation of Shuijingfang Liquor

LIU Qiong

(Sichuan Shuijingfang Liquor Co.Ltd., Chengdu, Sichuan 610036, China)

Abstract: The appreciation of Chinese liquor mainly includes four aspects: liquor color, aroma, taste, and liquor styles, namely, observing liquor color, smelling its aroma, and tasting, then determining its typical styles through the analysis of its color, aroma, and taste. Shuijingfang liquor is colorless or slight yellow in color, it has elegant aroma and aging flavor, and it has long aftertaste and full liquor body with soft and harmonious taste. (Tran. by YUE Yang)

Key words: appreciation; liquor; Shuijingfang Liquor; color; aroma; taste; styles

“水井坊”酒堪称中国白酒第一坊,受国家原产地域保护,是中国高端白酒的典型代表之一。水井坊酒的生产过程是独特的传统工艺与现代微生物技术巧妙结合的产物。水井坊原酒生产始终坚持传统工艺手工酿造。入窖淀粉浓度高、入窖酸度高,回糟发酵、回酒发酵和翻沙组合的发酵工艺。按不同发酵期生产,酿造水井坊原酒的发酵周期长,母糟发酵期不少于90d,双轮底二次发酵时间在180d以上。水井坊特殊调味酒发酵期更长,甚至三轮底四轮底,分层缓火蒸馏,分段量质摘酒,分3个典型体入陶坛贮存。经分析、尝评、勾兑、调味、陈酿,从原料投入到产品出厂不少于5年。水井坊调味酒酒龄不少于10年,甚至20~50年不等,根据酒体实际需要而定。

公司通过研究古法发酵酿酒的秘笈,结合现代科技技术,激活繁殖选育宝贵的古糟菌群,酿造出的水井坊基酒因具有鲜明独特的个性而独树一帜。浓香型窖池素有“千年老窖万年糟”的说法。水井坊酒以600余年的执着品格,酝酿出不可复制的高贵典雅的气质,诠释了当代中国高尚生活元素。水井坊古窖群堪称中国白酒第一坊,水井坊酒以其幽雅细腻、恰到好处的优美品质和古朴大方、新颖独特、典雅华贵的外形,融酒文化与美的享受于一体,拥有6项专利,是国内酿酒业拥有专利最多

的产品之一。

中国白酒的鉴评(尝评)主要包括:色泽、香气、口味、风格4个方面(按照百分制),以眼观其色、鼻闻其香、口尝其味,并综合色、香、味3个方面的感官印象,确定其典型性即风格的方式来完成鉴评的全过程。

1 色泽鉴评

在鉴评酒的色泽时,一般满分为5分。浓香型白酒的色泽要求一般为无色。有的酒因工艺条件不同和贮存期较长的原因,允许微黄色。白酒的外观应该是清亮透明(或清澈透明)、无悬浮物、无沉淀物。清亮(清澈)透明是将酒对光观察的透光性好,不允许有发暗或失光现象,更不允许有浑浊现象。悬浮物指悬浮在酒液中的浮游物,如有絮状物、微细片、粒状物等。在白酒产品中,这些浮游物不允许存在。沉淀是批量沉积于瓶底部的固形物。摇动时,漂浮在酒液中,静置时,沉积在瓶底部。根据以上情况对照打分得出色泽评分结论。

2 香气鉴评

在酒的香气鉴评时,一般满分为25分。在嗅闻时,鼻子和酒杯的距离要一致,一般在1~3cm。吸气时,不要

(下转第104页)

收稿日期:2010-12-13

作者简介:刘琼,研究生,高级工程师,国家白酒评酒委员,副总工程师,从事酿酒工作近30年,先后发表专业论文20余篇。

是“饮酒之道”研究的内容。

5.2.2 敬酒之礼

敬酒之礼,即饮酒的礼节、礼貌、仪式、仪表等。包括“礼”和“德”两方面,所谓礼,是饮酒时大家必须遵守的礼节,中国自古便有“酒以成礼”的说法。在饮酒之时要做到长幼有序,进退有节;所谓德,是说饮酒者要有德行。“德”与“礼”相辅相成,不仅成就了酒席上的风度,更折射出中华民族尊上敬老的心理传统,以及中庸和谐的文化精神。

5.2.3 祭酒之仪

酒从被发明的那一刻起,便成了古代中国的“政治液体”。饮酒带来的那种醺醺然的超凡感觉,使古人觉得神秘而又神圣。因此酒在远古被看作“通神之物”,是“圣液”,在祭祀大典中,酒作为“超自然之物”,首先要奉献给上天、神明和祖先享用,用于祭祀、庆典、战争等隆重场面。“国之大事,惟祀与戎”。翻开历史或是透过文学上的记载,在古代祭祀庆贺等场合中,饮酒成为礼节的一部分,无酒不成礼。各地、各民族的祭酒方式也可谓五花八门。

5.3 精神层次

酒的奇妙之处就在于,它具有物质和精神双重属性。如果说文化传承了中国酒道,操作演绎了中国酒道,那么,通过文化和实践,中国酒道最终上升到精神层面。

5.3.1 品酒之艺

酒是一种有生命的东西,品酒既是一门技术,也是一门艺术。酒之美如何展现?酒之香如何体验?色、香、味、格是专家对酒的评判,而对于普通饮酒者而言,“品酒”更

多的是对白酒的一种欣赏和玩味。欣赏:赏其色泽,赏其醇香;玩味:体会不同环境、不同气氛之下酒味的微妙差别,尝试酒与菜不同搭配所产生的精妙组合。不同层次、不同修养的人,品酒所带来的艺术感觉更是千姿百态,奥妙无穷。酒的风格特点千变万化,颜色晶莹剔透,香气荡气回肠,味道醇厚清冽。不同的香型有不同的优点,色、香、味、格都有讲究。不同酒的色、香、味、格所形成的风格会给人以不同的感觉和享受。

5.3.2 体验之妙

体验美酒所带来的感官享受:酒体盛在精美的容器里所形成的视觉冲击;酒香所带来的嗅觉享受;以及酒味、酒体风格刺激味蕾而形成的味觉盛宴。

以酒为媒,体味蕴藏其中的深厚文化。一部中华文明史,处处飘溢着浓郁的酒香。

亲朋相聚,独酌花间,总爱以酒为媒;而人生最最惬意的,莫过于三五知己、旧友重逢,把盏豪歌,将少年壮志、峥嵘岁月浸入酒中,开怀饮去。“古今多少事,多付笑谈中”那种痛快,那种纵情的酣畅淋漓,是不饮酒的人无从体验的。

参考文献:

- [1] 杨柳.产业空间积聚与区域经济发展——基于白酒产业的分析[M].成都:四川人民出版社,2009.
- [2] 杨柳.中国名酒鉴赏[M].上海:上海科学技术出版社,2008.
- [3] 杨柳.中国酒道赋[J].酿酒科技,2008,(4):117.
- [4] 康风琴,张玲.道德经[M].新疆:新疆出版社,2003.

(上接第99页)

忽大忽小,更不能过猛,每杯酒吸气量要一致。嗅闻时,只能对酒吸气,不能对酒呼气。用这样的方法感受酒液香气,是否舒适、优雅,香气大小浓淡,有无异香或邪杂香气等。嗅闻时要从1#杯、2#杯、3#杯、4#杯、5#杯遍闻1次,再从5#杯到1#杯再闻1遍。把香气小的排列在前,香气大的排列在后,把异香、暴香的放在最后,每杯酒嗅闻次数不宜过多,一般最多3次就应得出结论。根据实际情况酌情给分。

3 味道(口味)鉴评

在对酒的味道(口味)鉴评时,一般满分为60分。在品尝味时,每一杯酒(或每次)的进口量要保持一致。每次进口量一般1~3 mL,因人而异。酒样应均匀地布满舌面,仔细辨别其味道,品尝次数不宜过多。品尝按闻香的顺序和方法进行先从香气小的酒样开始,逐个品评,香味是否协调,香味是否纯正,主体香是否突出,口味是否绵

甜或醇甜、甜或过甜等,是否绵柔、醇厚、爽净,回味是否悠长等等,根据实际情况酌情给分得出结论。

4 风格鉴评

在对酒的风格鉴评时,一般满分为10分。根据色、香、味的鉴别情况综合判断该白酒的风格典型性是否突出,酒体是否完整、优美等得出总体印象,打出总分,写出评语,完成尝评的全过程。

水井坊酒的鉴评同样用上述方法进行。观其色,应无色或微黄色,晶莹剔透;闻其香,窖香幽雅、陈香飘逸、幽香袅袅;品其味,陈醇丰满、圆润柔滑、香味谐调,尾净悠长,回味无穷。具有恰到好处古朴典雅的神韵。浓稠挂杯的滴滴酒液积淀出厚重的历史文化底蕴,放射出匠心独韵的迷人魅力。真是:唇齿品鉴之时心神相印。落喉点滴之际,高雅绽露! ●