

湄窖茶香酒的鉴评

韦继强¹, 陈曦¹, 付立业², 周剑丽², 娄咏²

(1. 贵州湄窖酒业有限公司, 贵州 湄潭 564100; 2. 贵州省轻工业科学研究所, 贵州 贵阳 550007)

摘要: 湄窖固态法茶香酒的鉴评包括感官和理化两方面, 感官特征为清亮透明、醇香幽雅、诸味谐调、绵长净爽; 茶香酒中含有丰富的酯类、芳香族类及酚类化合物。

关键词: 湄窖“茶香酒”; 鉴评; 风格

中图分类号: TS262.3; TS262.8; TS971

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2011)07-0074-02

Evaluation and Appreciation of Tea-flavor Meijiao Liquor

WEI Jiqiang¹, CHEN Xi¹, FU Liye², ZHOU Jianli² and LOU Yong²

(1. Guizhou Meijiao Liquor Co.Ltd., Meitan, Guizhou 564100; 2. Guizhou Provincial Light Industry Scientific Research Institute, Guiyang, Guizhou 550007, China)

Abstract: The appreciation of Tea-flavor Meijiao Liquor by solid fermentation covers two aspects including sensory appreciation and physio-chemical indexes measurement. Its sensory characteristics were summed up as follows: clear and transparent liquor body, elegant and mellow liquor taste, harmonious taste and long and soft aftertaste. Besides, Tea-flavor Meijiao Liquor contained rich esters, aromatic compounds, and phenolic compounds.

Key words: Tea-flavor Meijiao Liquor; evaluation; style

固态法“茶香酒”依托湄潭丰富的生态茶业资源(本地有机绿茶),按传统工艺酿造而成,把茶和酒的特点完美结合。研究表明,湄窖固态法“茶香酒”中仍保留茶叶中的茶多酚、咖啡碱、氨基酸等成分。产品具有诸味谐调,色泽透明清亮,味醇、清爽等特点,酒精含量为 45 %vol。

1 茶香酒的鉴评^[1-4]

中国白酒质量的鉴评主要分为感官鉴评和理化指标两个方面。其中,感官鉴评主要包括:色泽、香气、口味、风格 4 个方面,以眼观其色、鼻闻其香、口尝其味来对酒质进行感官鉴别,再综合色、香、味 3 个方面的感官来对酒的酒体、风格进行感官评价。理化分析主要是通过现代分析技术手段,对白酒的酒精度、总酸、总酯等指标及其微量成分进行检测分析,从理化指标上对酒的卫生质量和酒体质量进行评价。

1.1 感官特征

1.1.1 色泽

湄窖“茶香酒”无色、晶莹剔透,令人油然而生一种“山中高士晶莹雪”的感受。

1.1.2 香气

基金项目:黔科合重大专项字(2010)6004 号。

收稿日期:2011-06-07

作者简介:韦继强(1971-),男,高级勾兑师,贵州省白酒评酒委员,湄窖酒业公司生产厂长。

湄窖“茶香酒”的香气特征为茶香和酒香揉为一体,呈现幽雅与柔和的芬芳。

1.1.3 风味

湄窖“茶香酒”醇香幽雅、诸味谐调。酒体中各种香味成分缔合得恰到好处,协调性和一致性好,实现了香和味的和谐统一。饮酒时,淡淡的茶香氤氲四溢,入口醇厚、微苦,入喉纯正、净爽,回味甘美、绵长、幽雅。

1.1.4 风格

酒的风格是酒体的色、香、味的综合体现。湄窖“茶香酒”的酿造、勾兑技术完善,规模生产,酒质非常稳定。其风格特征为:酒体柔和、醇厚,香气优雅舒适,具有茶香、酒香的固有风格。

1.2 理化指标

对成品茶香酒进行理化指标检测,结果见表 1。由表 1 可知,各项指标均满足企业标准。

表 1 湄窖茶香酒理化指标检测结果

理化指标	含量	理化指标	含量
酒精度(%vol)	45.0±1.0	铅(mg/L)≤	1
甲醇(g/100 mL)≤	0.04	锰(mg/L)≤	2
总酸(g/L)≥	0.15	茶多酚(g/L)≥	2
总酯(g/L)≥	1.2		

在理化指标分析的基础上,进行了香气成分的研究,共检出76种物质,其中酯类37种、醇类6种、酸类3种、酮醛类4种、芳香族及酚类化合物共17种,仅次于酯类,其他化合物9种。其中,含量最为丰富的挥发性风味物质主要是己酸乙酯、己酸己酯、辛酸乙酯、癸酸乙酯等。相比普通湄窖白酒,茶香酒具有更为丰富的风味化合物^[5],特别是酯类和芳香族及酚类化合物,这些化合物可能是发酵过程中茶叶中的成分被细菌分解产生的产物,从而使湄窖固态法“茶香酒”具有特殊风味。

2 湄窖茶香酒的欣赏

对茶酒之述,北宋大词人苏轼的“七品九德”之论最为精妙:

一品:“自然之妙”,二品:“文武之争”,三品:“诗画异境”,四品:“重霄揽月”,五品:“东篱采菊”,六品:“泛舟五湖”,七品:“秋林归庄”。

一德:“观色取浆,玉液养目”,二德:“茶香四溢,嗅之通慧”,三德:“入口绵醇,甘味生津”,四德:“齿涎喉爽,悠然暖腹”,五德:“腑生元气,俄尔化之”,六德:“酒过三巡,醉意一分”,七德:“辞别珍重,酒礼不废”,八德:“眠能安神,气血调和”,九德:“进食加餐,鹤发童颜”。

一份茶香、一抹酒香,清淡高雅,茶香酒香自然融合。

紧张忙碌之余,三五好友,小聚庭前树下,用品茗的风雅心情品尝这精心酿制、调制而成的茶香酒,仿佛饮酒也变得如此古意清韵、洗涤尘埃。酒过三巡,醉意一分,仿佛置身大自然,天高云淡、碧空旷野,令人神清气爽。而被赋予了茶的大雅精神的茶香酒,即刻变得超凡脱俗、余韵悠长。

3 结束语

固态法茶香酒是白酒领域与时俱进的探索,填补了国内白酒市场无固态法酿造茶香酒的空白。其风格典型、个性突出,以无与伦比的品质、不可复制的风格,为茶香酒开拓市场打下了坚实的基石,对我国白酒业的发展起到了积极的推进作用。

参考文献:

- [1] 吴广黔.白酒的品评[M].北京:中国轻工业出版社,2008.
- [2] 贾智勇,王玉芬.凤兼幽雅复合型西凤酒的勾兑与鉴赏[J].酿酒科技,2010(8):54-56.
- [3] 刘琼.赏鉴水井坊酒[J].酿酒科技,2011(1):99.
- [4] 蒋英丽,陈小林,程伟,等.酱香香自苦寒来——红花郎酒的酿制、鉴评与欣赏[J].酿酒科技,2005(7):41-44.
- [5] 郑炬圣,谌永前,周剑丽,等.贵州湄窖“茶香型”白酒香气成分分析[J].酿酒科技,2011(4):103-105.

宜宾泸州着力推进白酒标准化生产

本刊讯 据《华夏酒报》2011-6-17报道,从6月14日~15日召开的四川省浓香型大曲酒标准化生产宜宾泸州片区培训会上获悉,为了着力打造“中国白酒金三角”区域性品牌,宜宾、泸州着力推进白酒标准化生产进程,以此提升白酒品质,做强做大白酒产业。

此次宜宾泸州片区浓香型大曲酒标准化生产培训会,是继今年3月和4月两次会后的又一次培训会。

这次培训会由四川省酿酒协会举办,四川省食品发酵工业研究设计院酿酒所高级工程师李大和讲解了《贯彻标准化生产,推动“中国白酒金三角”发展》,四川省成都高井酒厂厂长李东讲解了《原酒的储存与勾调》,水井坊股份有限公司副总经理、总工程师赖登辉讲解了《四川省浓香型大曲酒标准化生产与现场管理》等课题。此次培训还组织参观了四川省首批浓香型、酱香型大曲酒标准化生产试点认定示范企业——宜宾市新宇酒业有限公司的标准化生产。

据了解,2010年,宜宾、泸州两市白酒产业在四川省白酒产业中,实现了5个比率超80%的好成绩,在四川省白酒产业发展中发挥着至关重要的作用。对此,四川省食品工业协会党组书记、会长,四川省酿酒协会会长崔兆全在培训动员大会上说,举办这次培训会就是为了学习和研讨浓香型大曲酒标准化生产的相关课题,参考和借鉴标准化生产先进企业的宝贵经验,共同推进宜宾、泸州片区浓香型大曲标准化生产工作,为“中国白酒金三角”核心区域白酒整体质量水平的提高奠定坚实的基础。(龚平文,小小莉)

来源 华夏酒报 2011-6-17

全球酒业品牌50强茅台第九

本刊讯 据悉,近日,美国权威行业杂志公布世界酒业排行榜50强,中国茅台品牌不仅上榜,且排位居第9,其价值10亿美元以上。

评估品牌价值时考评的是生产厂家5年来的财务数据、中期发展前景、产量和预期收入。50强中排名前三的最有价值品牌是尊尼获加,价值21.6亿美元;其次是百加得,价值19.1亿美元;再次是皇冠,价值17亿美元。50个上榜的酒类品牌总价值高达286亿美元。茅台在中国跻身50强的4个品牌中稳居首位。

虽说俄罗斯被认为是世界上最大的酒业市场之一,但是包括伏特加在内的本土品牌全都落榜。相关国际人士说,评选“最重要的是某个品牌的市场透明度”,这种评比很有实用性,在西方,向银行申请贷款时品牌往往是一种担保;一些品牌缺乏市场沟通,也不利于真实评估品牌的价值。(小小莉)

来源 贵州日报 2011-06-23