

全国兼香型白酒品评与分析

向 军

(湖北白云边酒业股份有限公司,湖北 松滋 434200)

摘 要: 对全国兼香型白酒酒样进行了品评与分析,进一步验证了兼香型白酒行业标准升级为国家标准的理化指标和感官指标的可行性和适应性,分析了兼香型白酒的市场口感特点,以把握市场口感流行趋势,合理调整产品结构。

关键词: 兼香型白酒; 理化指标; 感官指标; 国家标准

中图分类号:TS971;TS261.7;TS262.3 文献标识码:A 文章编号:1001-9286(2010)11-0105-05

Tasting & Analysis of Mixed-flavor Liquor

XIANG Jun

(Baiyunbian Liquor Industry Co.Ltd., Songzi, Hubei 434200, China)

Abstract: The evaluation and analysis of nationwide mixed-flavor liquor samples was carried out. The results further proved the feasibility and the adaptability of the upgrading of industrial standards of mixed-flavor liquor into national standards. In order to keep pace with the development trend of mixed-flavor liquor among consumers and to regulate its products structure, the characteristics of mixed-flavor liquor taste was also analyzed in this paper. (Tran. by YUE Yang)

Key words: mixed-flavor liquor; physiochemical indexes; sensory indexes; national standards

以白云边为代表的兼香型白酒近年来发展迅猛,取得了较大的经济效益和社会效益。近年来,白酒行业竞争日趋激烈,浓香型白酒风行多年后,市场出现了消费疲劳的现象,消费者纷纷寻求新奇的、个性化的产品,白酒企业为了争取到更广泛的市场、获取更多的利润、占据更高端的消费,在白酒的香型、年份陈酿酒的开发、酒体设计上做了大量工作。由于以白云边为代表的兼香型白酒近年发展势头强劲,市场占有率逐年上升,兼香型白酒定位于中高档消费群,为企业带来了较丰厚的利润,全国各地的许多厂家包括一些名酒厂也相继推出了新的兼香型产品,受到消费者的喜爱,并取得了较好的经济效益。为确保白云边在行业内的兼香型白酒领袖地位,验证兼香型白酒行业标准升级为国家标准的理化指标和感官指标的可行性和适应性,进一步了解兼香型白酒市场的口感流行趋势和合理调整产品结构,为企业争取更多的忠实消费者,通过市场采样对全国兼香型白酒酒样进行了感官品评与理化分析。

1 兼香型白酒酒样感官品尝

1.1 兼香型白酒的品评

按照国家白酒感官检评的方式,根据酒度、价格等因素,按照质量、价格因素将41个酒样分成7轮密码编号,由取得省级以上(含省级)白酒评委资质的评酒委员会成

员暗评,综合大多数评委的意见,形成最终评语。

将酒样分别从低档、中档、高档对感官评语进行了综合统计,结果见表1。

表1 兼香型白酒酒样感官品评

酒样	评语	平均得分
低档兼香型酒	无色透明,浓中有酱,放香舒适,入口甜,醇和,回味较长,尾味较干净,风格一般	88
中档兼香型酒	微黄透明,浓酱协调,入口甜绵,酒体较丰满,回味长,较爽净,风格较好	90
高档兼香型酒(降度酒)	微黄透明,浓酱协调,幽雅细腻,入口甜绵,丰满圆润,回味悠长,较净爽,风格较好	91
高档兼香型酒(高度酒)	微黄透明,酱浓协调,放香幽雅馥郁,细腻丰满,回味悠长,尾味爽净,风格典型	92

不同企业生产的兼香型白酒产品的个性以及不同流派特点在口感上有很大的区别。

1.1.1 低档兼香型白酒感官品评分析

由表1可见,低档兼香型白酒对口味的要求不高,基本上维持了香气正、口味甜、淡雅、较净爽的特点。这一档次的兼香型白酒产量在整个酒种里所占比例不是很大,在北方销售比较多,其他地区相对较少。在低档兼香

收稿日期:2010-08-17

作者简介:向军(1967-),男,湖北松滋人,第六届全国白酒评委,国家注册高级品酒师,从事白酒质量技术工作20余年。

型白酒检评中,白云边 42 %vol 金满缘、45 %vol 金满缘、42 %vol 三年陈酿占有绝对优势。

1.1.2 中档兼香型白酒感官品评分析

作为兼香型白酒的主打产品,近几年市场流行口感变化较大,以湖北白云边酒为代表产品的兼香型酒从过去强调以酱为主、以浓为辅,现转为酱浓谐调,陈香为辅,香气馥郁;以黑龙江玉泉酒为代表产品的浓中带酱的兼香型酒从强调浓中有酱,放香浓郁,改为浓中有酱,香气淡雅。从收集到的所有中档兼香型酒样品的综合评语看,中档兼香型酒浓酱谐调,幽雅舒适,口味甜绵,酒体丰满柔和,回味爽净的口感特征是市场认可的主流口感。在这一点上,以湖北白云边酒为代表产品的兼香型酒毫无疑问是市场流行口感的引领者。中档兼香型酒中,从得分与市场价格来看,42 %vol 白云边九年陈酿在同等次产品如 46 %vol 口子酒五年陈酿、42 %vol 演义酒、50 %vol 趵突泉中性价比最优。其次,从整个品评过程中,我们发现,浓香型酒作为白酒市场的主要流派深深地影响着兼香型白酒的口味的走向,影响着兼香型白酒主要消费者。所以,绝大多数企业在产品的口味上有了比较大的变化,向川派浓香型酒靠近的趋势更为明显。

1.1.3 高档兼香型白酒感官品评分析

从收集到的高档兼香型白酒的情况看,浓中带酱流派的兼香型白酒不多,酱中带浓流派的兼香型白酒样品占的数量较大,其中白云边、郎酒、口子窖、今世缘的内在品质尤其令人称道。由表 1 可见,酱浓谐调,幽雅馥郁,酒体细腻丰满,回甜爽净依然是高档兼香型白酒的口味流行趋势。对于高端消费群体,品质更重要,他们更喜爱带有明显老陈酒特征的香气,要求酒香幽雅馥郁,口味甘润柔滑。通过对高档兼香型酒样品的口感分析,我们认为,以白云边酒为代表的酱中带浓流派在高端兼香型酒市场上更有优势,保持了行业中兼香型酒的最高水平,作为行业标杆是当之无愧的。今世缘幽雅馥郁的香气,甜绵圆润的口感得到了评委的一致好评。

2 兼香型白酒微量成分物质分析

白酒中的成分 98 %以上是水和乙醇组成的,余下的

2 %左右的是上百种微量香味成分^[1]。而白酒的风格特征则主要取决于这 2 %左右的呈香呈味物质。兼香型白酒在标志浓香型和酱香型白酒特征的一些微量香味成分含量上恰好在浓香型和酱香型白酒之间,较好地体现了其酱浓谐调、兼而有之的特点。不同地区所产兼香型白酒因地理环境的不同,酿酒原料、制曲原料、生产工艺的不同,各自具有鲜明的个性特征,这种差别所显现的异同点,在白酒的香气、口味和个性、微量香味成分及相互间的量比关系上体现出来。从而形成了兼香型白酒的两个不同流派:一类是酱中带浓,代表产品是湖北的白云边酒;另一类是浓中带酱,代表产品是黑龙江的玉泉酒^[1]。

2.1 兼香型酒样的微量香味成分色谱分析

对采集的 41 个全国兼香型酒样做了微量成分的色谱分析,分别从酸类、酯类、醇类、醛类物质来进行分析和探讨。

2.1.1 酸类的分析

酸是白酒中最重要的味感物质,是白酒中的协调成分,恰当含量的酸可使酒体丰满、醇和、自然感好,可以延长酒的后味,消除酒的杂味^[2]。有机酸的含量高低是酒质好坏的一个标志,在兼香型白酒中含量较高的乙酸、己酸、丁酸、丙酸、戊酸之间的比例是否合理、协调决定了酒的内在品质和产品档次。从 41 个酒样中选择了几种具有代表性的酒样进行酸类色谱分析,结果见表 2。

由表 2 可以知道,在中、高档兼香型酒中,丁酸、丙酸、戊酸的含量绝大多数是丁酸>丙酸>戊酸,只有含量较高的乙酸、己酸在不同的兼香型酒中含量存在差异,如乙酸与己酸的比值,白云边兼香系列比值为 1.2:1~1.5:1,45 %vol 黄鹤楼秘酿壹号、52 %vol 白沙液十年陈酿、46 %vol 口子酒十年陈酿、42 %vol 四开今世缘比值为 1:1.5 左右,2 种酸在酒中的比值正好与白云边相反,白云边中、高档兼香型酒中五大含量高的酸类排序为乙酸>己酸>丁酸>丙酸>戊酸,玉泉酒为乙酸>己酸>丁酸>戊酸>庚酸,其他兼香型酒为己酸>乙酸>丁酸>丙酸>戊酸。乙酸给酒带来愉快的香气和酸味,并使酒有爽快带甜的口感,己酸有强烈脂肪臭,有刺激感,有大曲味,爽口^[2]。己酸由于碳链较乙酸长,阈值比乙酸大,延长

表 2 酸类组分分析结果

酒样	(mg/L)							
	乙酸	丙酸	异丁酸	丁酸	异戊酸	戊酸	己酸	庚酸
38 %vol 十年陈酿玉泉	410.49	0.00	4.94	70.10	3.38	12.28	215.97	8.61
50 %vol 趵突泉	369.75	41.16	0.00	130.67	8.67	28.07	380.91	8.21
42 %vol 藏品郎酒	420.57	36.86	7.81	95.91	7.92	22.93	494.75	9.39
42 %vol 白云边十五年陈酿	411.96	71.86	13.25	83.75	10.52	23.91	271.65	5.08
48 %vol 龙滨王二十年陈酿	556.77	0.00	13.58	89.94	10.87	19.08	218.46	8.00
46 %vol 口子酒十年陈酿	438.44	34.78	8.38	118.46	7.11	19.84	656.04	2.30
45 %vol 黄鹤楼秘酿壹号	645.92	58.70	11.53	123.88	8.03	32.27	595.66	8.44
45 %vol 白云边二十年陈酿	478.49	61.13	10.77	85.54	9.16	26.75	387.22	9.85
52 %vol 白沙液十五年陈酿	399.65	46.27	12.02	156.69	11.85	41.78	628.51	19.66
42 %vol 四开今世缘	338.57	65.46	11.97	199.89	11.38	38.48	718.29	9.58
平均值	446.66	41.62	9.43	115.48	8.89	26.54	456.75	8.91

酒的后味的作用比较明显,同时压香作用也比乙酸明显。因此,在兼香型白酒中含量较高的酸之间的比例合理、协调的前提下,乙酸含量稍高于己酸有利于增加酒香的层次感,使酒更爽净。从表2中也可知,作为以湖北白云边酒为代表产品的兼香型酒特征性成分之一的庚酸^[1]含量在1.5~24 mg/L之间,并且在白云边酒系列酒中广泛存在。

2.1.2 酯类的分析

酯类是白酒香味的重要成分,在白酒中,除了水和乙醇之外,酯的含量占第三位。在酯的呈香呈味上,通常是相对分子质量小而沸点低的酯放香大,且有各自特殊的芳香。相对分子质量大而沸点高的酯类,香味虽然不强烈,却有极其幽雅的香气^[3]。己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、丁酸乙酯、戊酸乙酯、庚酸乙酯是兼香型白酒中比较重要的酯类。几种具有代表性酒样酯类色谱分析结果见表3。

从表3可看出,乙酸异戊酯在有的酒样中不存在,但在白云边系列酒中存在,说明了乙酸异戊酯是白云边兼香型酒的特征性成分。白云边系列酒中戊酸乙酯含量是其他兼香型酒的1~2倍,戊酸乙酯是风味呈陈味的成分之一,能赋予白酒优美的陈香。正是由于白云边酒戊酸乙酯、庚酸乙酯、辛酸乙酯、乙酸异戊酯等相对分子质量大而沸点高的酯类在酒中含量都比其他兼香型酒占优势,才造就了白云边酒的幽雅馥郁香气。从表中组分含量的平均值可知兼香型白酒中己酸乙酯:乳酸乙酯:乙酸乙酯:

丁酸乙酯的比值约是2:1:1:0.1,与浓香型酒中四大酯的比值一致,说明了从四大基础香型中发展起来的兼香型白酒与浓香型白酒有着很深的渊源,这是兼香型白酒在香型产生和发展过程中科学、辩证的吸取其他工艺长处为己用的一种体现。兼香型国家标准中己酸乙酯含量规定为0.60~2.00 g/L,表3中数据显示,这些酒样的己酸乙酯含量是符合兼香型白酒国家标准的。

2.1.3 醇类的分析

醇类化合物在酒中既呈香又呈味,它在挥发过程中“拖带”其他香味成分一起挥发,起到了助香作用,它是形成酯的前驱物质。多元醇在白酒中呈甜味,因其具有粘稠性,在白酒中起缓冲作用,增加酒的绵甜感和醇厚感。它也是构成相当一部分味觉的骨架,主要表现为柔和的刺激感和微甜、醇厚的感觉,赋予白酒适量的苦味^[1]。下面几种代表酒样醇类色谱分析的结果见表4。

从表4可以看出,白云边、藏品郎酒、四开今世缘中醇类化合物含量较多,香气更持久,味道更丰满;酱中有浓的白云边跟浓中有酱的玉泉酒相比成分更复杂,说明白云边的整体质量要优于玉泉酒。在醇类化合物中正丙醇对兼香型白酒尤为重要,它在酒中的含量是兼香型白酒区别浓香型和酱香型白酒的特征性成分之一^[4]。白云边的正丙醇含量较高,它是玉泉酒和口子酒的3~4倍,郎酒、黄鹤楼的正丙醇含量超过了1000 mg/L,在现行的兼香型白酒国家标准中正丙醇含量的范围是250~

表3 酯类组分色谱分析结果

(mg/L)

酒样	甲酸乙酯	乙酸乙酯	丁酸乙酯	乙酸异戊酯	戊酸乙酯	己酸乙酯	庚酸乙酯	辛酸乙酯	乳酸乙酯
38%vol 十年陈酿玉泉	0.00	453.67	161.17	0.00	17.78	565.45	4.35	3.27	568.55
50%vol 趵突泉	0.00	1011.64	193.64	0.00	65.91	1382.56	30.07	29.70	1347.70
42%vol 藏品郎酒	2.22	879.22	185.57	0.00	35.77	1789.18	12.56	7.70	693.04
42%vol 白云边十五年陈酿	4.53	1026.48	164.58	2.74	53.41	1483.51	15.56	10.89	700.64
48%vol 龙滨王二十年陈酿	0.00	897.77	142.57	0.00	19.92	842.36	7.22	0.00	1276.75
46%vol 口子酒十年陈酿	0.00	700.58	125.27	0.00	20.41	1164.99	16.90	14.09	563.29
45%vol 黄鹤楼秘酿壹号	4.98	1408.14	191.93	0.00	62.75	1559.86	32.58	12.29	672.05
45%vol 白云边二十年陈酿	4.91	1238.81	171.92	3.00	58.09	1658.46	17.32	12.27	668.14
52%vol 白沙液十五年陈酿	4.83	866.09	296.47	0.00	67.36	1609.86	30.05	37.07	995.40
42%vol 四开今世缘	2.29	906.04	253.86	0.00	65.01	2185.39	41.72	42.70	1368.18
平均值	2.38	938.84	188.70	0.57	46.64	1424.16	20.83	17.00	885.37

表4 醇类组分色谱分析结果

(mg/L)

酒样	甲醇	仲丁醇	正丙醇	异丁醇	2-戊醇	正丁醇	活性戊醇	异戊醇	正戊醇	正己醇
38%vol 十年陈酿玉泉	0.00	13.34	176.82	34.15	0.00	26.55	26.89	98.14	10.37	11.70
50%vol 趵突泉	70.85	78.79	457.90	131.58	8.58	98.95	82.95	258.11	22.73	46.28
42%vol 白云边十五年陈酿	90.04	31.12	426.78	78.57	8.76	72.72	46.42	181.05	15.45	23.74
42%vol 藏品郎酒	54.39	58.17	1022.45	49.44	8.42	56.47	24.66	105.54	17.90	14.54
46%vol 口子酒十年陈酿	33.34	27.95	143.09	62.25	6.10	96.31	42.19	157.76	6.76	33.63
45%vol 白云边二十年陈酿	88.08	67.09	713.50	71.90	7.20	67.61	43.04	177.54	10.19	25.04
48%vol 龙滨王二十年陈酿	82.54	0.00	31.92	16.57	0.00	14.84	10.78	46.90	10.58	0.00
42%vol 四开今世缘	100.23	75.40	233.95	83.81	25.67	166.24	40.58	177.33	29.39	97.31
45%vol 黄鹤楼秘酿壹号	63.20	122.00	1319.21	76.65	13.22	68.10	33.04	162.77	13.41	21.05
52%vol 白沙液十五年陈酿	134.61	50.86	295.13	102.35	14.73	222.99	62.60	242.41	19.63	101.18
平均值	71.73	52.47	482.08	70.73	9.27	89.08	41.32	160.76	15.64	37.45

表5 醛类组分色谱分析结果 (mg/L)

酒样	乙醛	乙缩醛	异丁醛	异戊醛
38%vol 十年陈酿玉泉	58.59	31.92	0	0
50%vol 趵突泉	236.87	236.92	0	4.15
42%vol 藏品郎酒	151.06	98.29	2.59	2.58
48%vol 龙滨王二十年陈酿	140.68	130.05	0	2.86
42%vol 白云边十五年陈酿	215.38	170.22	5.3	3.73
46%vol 口子酒十年陈酿	65.73	64.53	0	0
45%vol 白云边二十年陈酿	214.39	177.07	4.2	3.07
45%vol 黄鹤楼秘酿壹号	199.15	151.54	2.59	3.19
42%vol 四开今世缘	163.41	106.71	4.87	5.01
52%vol 白沙液十五年陈酿	216.72	262.27	5.07	4.51
平均值	166.20	142.95	2.46	2.91

1200 mg/L, 可见兼香型白酒国家标准中规定的正丙醇含量标准是适应企业发展要求的。

2.1.4 醛类的分析

醛类是构成白酒香味的重要香味成分, 对白酒的香气有协调作用。它可以提携其他香气分子的挥发, 增加酒的放香和进口香。乙缩醛有清香味, 可以增加酒体的柔和感^[1]。异戊醛、异丁醛呈坚果香。乙醛和乙缩醛的含量多少及其量比关系, 直接关系到酒的风格水平和酒体质量水平^[3]。表5是几种代表性酒样醛类的色谱分析结果。

表5中数据显示, 乙醛、乙缩醛的含量接近于1:1, 说明兼香型白酒在较长的贮存过程中, 醛类间的反应达到了平衡, 在感官上呈现出的特点是香气协调, 有陈味, 口味醇和; 另外, 白云边、郎酒、今世缘、趵突泉的乙醛、乙缩醛含量高出口子酒1倍, 白云边酒的乙醛、乙缩醛含量高出玉泉酒3倍, 因此酱中有浓的兼香型白酒在香气上更幽雅, 陈味更足, 口味更加细腻, 酒体更丰满, 回香回味更持久。

2.2 兼香型酒样理化卫生指标对比

对41个酒样做了理化卫生指标的分析, 其中几个酒样的分析结果见表6。

分析结果表明, 部分低档兼香型酒样中, 总酸低于总酯近5倍, 明显香大于味。表6数据显示, 玉泉酒总酸为0.87 g/L, 总酯为1.36 g/L, 总酸:总酯接近1:1, 香和味比较协调, 香较淡雅, 口味较淡薄, 回味欠长, 较净。白云边

的总酸平均高出玉泉酒0.2 g/L左右, 总酯平均高出玉泉酒1.3 g/L左右, 今世缘总酸与白云边的总酸相近, 总酯是白云边的总酯0.5倍。这次分析的全部样品都符合兼香型白酒国家标准 GB/T23547—2009 中规定的理化卫生指标含量。

3 结论与分析

3.1 对全国兼香型白酒酒样的品评, 可以看到低档兼香型酒对口味的要求不高, 基本上维持了香气正、口味甜、淡雅、较净爽的特点。以白云边为代表的酱中带浓流派, 浓酱谐调、幽雅舒适、口味甜绵、酒体丰满柔和、回味爽净的口感特征是市场认可的主流口感。以玉泉酒为代表的浓中有酱流派, 在北方凭借浓中有酱、香气淡雅、入口甜绵、诸味谐调、尾味爽净的特点在东三省有着较强的影响力, 占据了当地大部分市场。江苏、安徽等地的兼香型白酒也表现出了他们独特的个性。今世缘幽雅馥郁的香气, 甜绵圆润的口感得到评委的一致好评。

3.2 对微量香味物质成分的分析中, 作为以湖北白云边酒为代表产品的兼香型酒特征性成分之一的庚酸含量在1.5~24 mg/L之间, 并且在白云边系列酒中广泛存在。白云边系列酒中己酸乙酯的含量约是玉泉酒的2倍, 乳酸乙酯约是玉泉酒的1.5倍, 戊酸乙酯约是玉泉酒的2倍, 庚酸乙酯约是玉泉酒的4倍, 辛酸乙酯约是玉泉酒的4倍, 乙酸异戊酯(9~18 mg/L)作为白云边兼香型酒的特征性成分, 含量虽然少, 但是在白云边系列酒中都存在, 戊酸乙酯含量是其他兼香型酒的1~2倍, 戊酸乙酯正是风味呈陈味的成分之一, 能赋予白酒优美的陈香。白云边系列酒中酯的种类和数量都比其他兼香型酒占优势, 才造就了白云边酒的幽雅馥郁香气, 有些相对分子质量大而沸点高的酯类在酒中还起到烘托主体香, 增加和丰富酒的香韵作用。白云边、藏品郎酒的正丙醇含量比其他兼香型的白酒含量高, 在醛类中郎酒、白云边、今世缘、趵突泉的乙醛、乙缩醛的含量较高, 大多数的样品乙醛、乙缩醛的含量都接近于1:1, 这说明兼香型白酒在较长的贮存过程中, 醛类间的反应达到了平衡, 在感官上呈现出的特点是香气协调, 有陈味, 口味醇和。白云边系列酒总酸与

表6 理化卫生指标的对比分析

酒样	总酸(g/L)	总酯(g/L)	甲醇(g/100 mL)	杂醇油(g/100 mL)	固形物(g/L)
38%vol 十年陈酿玉泉	0.87	1.36	0.005	0.05	0.6
50%vol 趵突泉	1.37	3.78	0.008	0.08	0.23
42%vol 藏品郎酒	1.17	2.62	0.010	0.033	0.2
42%vol 白云边十五年陈酿	1.02	2.71	0.014	0.086	0.31
48%vol 龙滨王二十年陈酿	1.32	3.24	0.008	0.083	5.57
46%vol 口子酒五年陈酿	1.55	2.60	0.006	0.043	0.18
45%vol 白云边二十年陈酿	1.23	2.9	0.015	0.089	0.33
45%vol 黄鹤楼秘酿壹号	1.86	3.12	0.006	0.067	0.31
42%vol 四开今世缘	1.37	3.53	0.010	0.086	0.31
52%vol 白沙液十五年陈酿	1.60	3.06	0.010	0.077	0.72
平均值	1.34	2.89	0.009	0.069	0.88

总酯比接近 1:2.5 左右,经过陈酿的酒,大都放香不足,稍高的酯含量有利于酒的香气散发,与挥发性的酸类、羰基化合物,含氮化合物等共同形成兼香型幽雅馥郁的香气。玉泉酒总酸:总酯接近 1:1,香和味比较谐调,香较淡雅,口味较淡薄,回味长,较净。

3.3 从分析全国兼香型酒样的品评与理化结果来看,兼香型白酒国家标准 GB/T23547—2009 中规定的兼香型白酒感官标准和理化标准是符合兼香型白酒发展要求的。著名白酒专家沈怡方指出,标准中的感官和理化指标结合不紧的问题,兼香型白酒国家标准将兼香型白酒的香味成分和感官风味间的关系结合起来,在己酸乙酯含量和正丙醇含量上做了一定的修改,使企业更合理的配置和利用了资源,加速了兼香型白酒的发展,具有广泛的适用性和科学性。

通过对全国兼香型白酒的品评与分析,对全国兼香型白酒口感特征和整个兼香型市场流行口感趋势有了初步的了解。近几年兼香型白酒发展迅猛,产量增长突出,市场占有率逐步扩大,带动了整个白酒行业的迅猛发展。兼香型两大流派以白云边为代表的酱中带浓流派“浓酱谐调,幽雅舒适,口味甜绵,酒体丰满柔和,回味爽净”和

以玉泉酒为代表的浓中有酱流派“浓中有酱,香气淡雅,入口甜绵,诸味谐调,尾味爽净”仍是市场流行的主要口感,是符合广大消费者群体需求的。兼香型白酒国家标准将香味成分和感官风味间的关系结合起来,制订了新的标准,适应了兼香型白酒的发展,具有一定的适应性和科学性。此次课题对全国兼香型白酒只是在香味物质上做了初步分析,对全国兼香型白酒是初步认识和了解。掌握兼香型白酒的发展和趋势还需在兼香型白酒感官风味和香味成分上进行进一步的研究和探索,希望有关白酒专家给予指导。

参考文献:

- [1] 沈怡方.白酒生产技术全书[M].北京:中国轻工业出版社,1998.
- [2] 周恒刚,徐占成.白酒品评与勾兑[M].北京:中国轻工业出版社,2004.
- [3] 新型白酒与勾调技术问答[M].北京:中国轻工业出版社,2001.
- [4] 董友新,郭成林,熊小毛.影响“白云边”半成品酒正丙醇含量的原因初探[J].酿酒,2002,(1):30-31.

2010 年中国白酒创新高峰论坛暨庆祝曾祖训先生从事白酒业研究 60 周年和 80 寿诞欢庆会在成都召开

本刊讯 2010 年 10 月 19 日,由中国酿酒工业协会、四川省食品工业协会、四川省酿酒协会主办的“2010 年中国白酒创新高峰论坛暨庆祝曾祖训先生从事白酒业研究 60 周年和 80 寿诞欢庆会”在成都市川投国际酒店隆重举行。中国酿酒工业协会副理事长、秘书长王琦,四川省食品工业协会崔兆全会长,全国著名白酒专家沈怡方、高月明、高景炎、于桥、曾祖训、胡永松、李大和、庄名扬等,全国省市酒业协会、四川省白酒产区酒业管理部门、90 余家中国白酒生产企业的领导、科研院所、新闻媒体及相关企业的领导共 280 余人参加了会议。

一、2010 年中国白酒创新高峰论坛

2010 年中国白酒创新高峰论坛会议由四川省食品工业协会副会长陈吉福主持,中国酿酒工业协会副理事长、秘书长王琦做了重要讲话,全国著名白酒专家沈怡方、高景炎、曾祖训、庄名扬等就白酒的创新分别做了专题报告,沈怡方先生指出:白酒的创新是生产技术的创新、管理的创新、营销的创新。只有不断创新,才能继承和发扬中国白酒,迎来中国白酒更加辉煌的明天。曾祖训先生指出:白酒品质是高端白酒发展的基础,并从口感应具有优美的醇和度、风格形成的个性化、低醉酒度是白酒时尚的追求和严格的质量标准等方面阐明了高端白酒的高质量、高品位、高品质的重要内容。

二、参观邛崃名酒工业园

全体代表参观了邛崃名酒工业园,邛崃市被中国食品工业协会授予“中国最大白酒原酒基地”称号,邛崃名酒工业园是 2008 年成都市人民政府批准设立的成都地区唯一的名优白酒酿造基地,远期规划面积 5 平方公里,2012 年规划面积 4 平方公里,园区位于邛崃市的西南部。目前,该名酒工业园已入驻世界 500 强企业法国轩尼诗公司、湖南金六福酒业、湖北枝江酒业、山东泰山生力源集团、重庆诗仙太白酒业、四川水井坊酒业、汝阳杜康酒业、上海神仙酒业、新疆古城酒业、杏花村集团四川公司等知名酒类企业,协议总投资月 46 亿元。

三、庆祝曾祖训先生从事白酒业研究 60 周年和 80 寿诞

今年是曾祖训先生从事白酒业研究工作 60 周年和 80 寿诞,为表彰全国著名白酒专家曾祖训为白酒业的发展做出的突出贡献,中国酿酒工业协会、四川省食品工业协会、四川省酿酒协会特地在曾祖训先生 80 岁寿诞的这一天召开了这次会议,举办了晚宴庆祝曾祖训先生从事白酒业研究工作 60 周年和 80 寿诞。晚宴上,中国酿酒工业协会副理事长、秘书长王琦致辞,全国著名白酒专家沈怡方发表了热情洋溢的讲话,江苏双沟酒业副总谢玉球代表白酒企业发言,五粮液、泸州老窖、剑兰春、郎酒、水井坊、沱牌、丰谷酒业向曾祖训先生赠送匾额。王琦秘书长和沈怡方先生共同为曾祖训先生撰写的《白酒科技论文集》发布揭幕。会上,曾祖训先生非常激动地发表了感言。欢庆会在热烈而喜庆的气氛中胜利结束。(陶然)



中国白酒创新高峰论坛会场



庆祝曾祖训先生从事白酒研究 60 周年和 80 寿诞晚宴