

# 浓香型大曲原酒的鉴评

孙庆文 黄晓华 徐钦利 何祖强

(成都长城川兴酒业有限公司,四川 成都 611235)

**摘 要:** 原酒鉴评是对酿酒工艺、制曲工艺所涉及的人、机、料、法、环节结果的评价,是对原酒酒体风味特征的认识,是指导工艺的改进和酒体设计的基础。阐述了浓香型大曲原酒鉴评过程人对白酒的感知、感官检验鉴评、鉴评条件、鉴评过程、原酒风味特征及工艺操作对原酒风味损害。

**关键词:** 白酒; 浓香型大曲原酒; 鉴评

中图分类号:TS262.31 ;TS261.4 ;TS971

文献标识码: 文章编号:1001-9286(2008)11-0062-03

## Evaluation of Luzhou-flavor Daqu Base Liquor

SUN Qing-wen, HUANG Xiao-hua, XU Qin-li and HE Zu-qiang

(Chengdu Changcheng Chuanxing Wine Industry Co.Ltd., Chengdu, Sichuan 611235, China)

**Abstract:** Base liquor evaluation refers to the evaluation of man, machine, materials, production method, and production procedures involved in liquor-making and starter-making. It is the recognition of the flavoring characteristics of the liquor body of base liquor and it is the base for technical improvement and liquor body design. In this paper, people's feeling of liquor during evaluation process, sensory evaluation, evaluation conditions, evaluation process, flavoring characteristics of base liquor, and the damage of technical operation on base liquor flavor were elaborated. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** liquor; Luzhou-flavor Daqu base liquor; evaluation

### 1 原酒的定义

以粮谷为原料,以大曲为糖化发酵剂,经传统固态法发酵、蒸馏、分级贮存而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有以己酸乙酯为主体复合香的白酒。

### 2 原酒贮存

普通级原酒库存时间不少于 1 年;优级原酒库存时间不少于 2 年;调味酒库存时间大于 3 年。

贮存的容器以陶坛为佳(容积为 250 kL 或 500 kL 或 1000 kL),不锈钢容器次之,建议单体容积不少于 30 kL,铝制罐和铁制罐虽用树脂、T551 防腐蚀处理,但因原酒酒度较高建议不用。

### 3 鉴评的意义

是对酿酒工艺、制曲工艺所涉及的人、机、料、法、环节结果的评价,是成品瓶装酒勾兑调制的基础。只有对原酒酒体风味特征有了清晰的认识,包括感官和理化分析,才能指导工艺的改进和酒体设计。

### 4 白酒鉴评

品酒师在品尝室内对白酒的鉴评属于感官评价的

收稿日期:2008-10-06

范畴。

#### 4.1 人对白酒的感知

白酒是嗜好性的饮用酒精饮料,人对其感知可分为:

尝:仅一小口,探究其香其味。

品:少量多次,认识和研究其香其味。

饮:在不失态的情况下、人体可承受前提下的饮用量,获得畅快感。同时思维奔放,动作轻快。

喝:轻微超越人体的适宜量,有情感的宣泄要求,无伤大雅。

酗:严重超量,为酒而酗,一种寄托、情感或是心理的依赖。失态严重,带来身体的损伤,甚至因语言或动作而伤害他人。

尝和品是专业人士的行为,饮和喝是体现酒对人的机体功能和情感功能,酗酒是醉鬼行为。

#### 4.2 从感官检验角度鉴评大曲浓香原酒

视觉:正常情况下为无色,微黄色、淡绿色(淡绿豆色),浅橙黄色。陈酒或是陈调味酒一般都带有微黄色或淡绿豆色,这是发酵工艺(窖底部糟醅),蒸馏工艺(粮糟的前段摘酒),贮存工艺(陶坛所含金属元素的浸析)的结果。

非正常情况:蓝色、粉红色、黑色。

酒花:看酒花是最直观的视觉。

挂杯性:在标准评酒杯中注入 2/5 容量的酒液,轻摇后静止,能看到玻璃杯内壁上挂有薄薄一层酒液,在重力的作用下缓慢下滴,好酒移速慢,最后形成数个小酒滴,多者为好,称为挂杯。斟酒满杯后,侧看酒液平面稍高于酒杯的平端口,渐有凸起的弧度,高者为佳。这些都是酒在贮存后因氢键作用、胶核作用形成胶体溶液,表面张力大所致。而新酒或刚勾调好的酒,此现象则不明显。

触觉:好的原酒经多年贮存后,用手在酒坛中搅动,手指捻动,会感到柔滑,就像手在抚摸滑嫩的肌肤,柔滑的丝绸,同时还可体会到酒液的稠感。而手在新酒或水中捻动则无上述的接触感。饮用陈酒时,口腔会感到酒体是抱团的不发散,而饮新酒却在有强烈的刺激感同时,会感到酒体的离散和不柔熟。

嗅觉:成品瓶装酒有五香:瓶盖开启有淡淡的飘香,斟酒满杯有悠然的溢香,饮酒入口有舒适的醇香,落口体味有绵长的回香,饮后空杯有持久的留香。这些香都属于勾调后的复合香气。而经贮存后的优质原酒,给嗅觉刺激后的反应则呈现不同的香感,其主要包括:窖香、曲香、粮香、糟香、陈香、酱香、焦香、芝麻香、幽香、果香、花香、木香、蜜香等。勾调的作用之一就是找出呈现不同香原酒量比关系的平衡,从而体现整体的风格特征。

原酒在贮存过程中这些感觉香气是变化着的,这是因为形成香气的化学基础成分是在一个不断的物理、化学变化过程中,挥发、氧化、还原、酯化、水解、缔合、缩合、络合作用处在不断变化中直到达到动态平衡。这种变化的速度又取决于初始入库原酒的成分,贮存的各种诸如温度、温差、湿度、光照强度、空气对流程度条件等。整体上看,随时间延长,窖香、酱香、陈香、幽香呈增强态势,而焦香、曲香、粮香、糟香、果香、花香、蜜香或转化或呈减弱态势。而贮存条件不好时,还可能形成霉尘味、泥腥味、涩味、铁腥味、胶臭味。其产生的原因为:①在酒库内较长时间的静态贮存过程中,有许多浮尘附着在坛体和坛口封盖上,加之酒库内的潮湿环境,同时助长滋生了一些菌落,甚至包括一些青霉斑。当需要并坛打开坛盖的瞬间,因为操作者的不细心,粗放操作会使那些尘埃飞落到酒液中,从而给酒带来霉尘味。②有一种贮存方法是把贮酒坛半埋在泥土中,还有的在酒坛埋在泥土中的四周填上酒糟,其目的是想加速酒的陈熟,减少酒的挥发损失。但要认识到陶坛本身其坛壁及坛底是一个可和外界进行微量交换的半渗透体。如果酒糟的质量不好或是四周的埋土未经过适当的处理,在长期的贮存中

由于渗透交换作用,必然给酒液带来泥腥味,这一点已在有些酒企业的长期埋坛贮存酒上得到了验证,所以,从某一种程度讲,泥土埋坛贮存法不适用于酒贮存,同时也不利于坛体渗酒的监控。③把酒长期贮存在铝罐中,特别是未经防腐处理或是防腐层脱落的酒罐,由于酒液本身的酸性作用,在接触酒液的罐内壁会形成蜂窝状表面,并有铝离子的脱离融入,这样一方面会使酒液的固形物含量升高,有测试表明,在铝罐裸壁中每延长 3 个月的贮存期,酒中的固形物会升高近 0.01 mg/L,这个现象低度酒比高度酒要严重一些。同时铝离子会和酒液中的水分子生成氢氧化铝及液面空气接触产生  $Al_2O_3$ ,给酒带来很重的涩味,笔者已在这样的铝罐酒中得到了口感验证。至于铁罐、铁器带来的铁腥味,非食品胶管乃至暴晒的输酒食品胶管都会带来胶臭味,这已是公认的事实了。

听觉:饮酒碰杯获得的轻脆的响声是来自玻璃杯间的撞击,是饮酒时获得视觉、嗅觉、味觉、触觉享受后对听觉的补充,也可说是优先享受,因为在碰杯后才能饮用,但这不是听觉对酒体响声的反应。在酒坛中用手搅动酒以耳细辨之,会发现新酒和陈酒的响声有差异,主要是新酒轻脆一些,陈酒稍闷一些,这主要是酒液分子团变化所致,陈酒稠滞,表面张力大。

味觉:味觉的反应在感官检验中是最后体验到的,也是最重要的感觉。饮酒时味觉的感觉是和嗅觉的感觉不可截然分开的,所以对饮酒享受度的表述可为观其色、闻其香、尝其味、品其格。一瓶好酒要能尝出绵甜味,品出醇厚味,觉出谐调味,体会悠长味,这些都是勾调后的各种香和味的综合平衡反应。原酒通过贮存去除其燥、辣、暴、臭、邪,形成细腻、绵甜、柔和、爽净、醇厚、丰满的风格基础。原酒出坛勾调使用前,对其鉴评在味觉反应的层面上,不同味感的酒分为两个层次:呈现较重的爽口酸味,入口后喷头很大的香辣味,未去尽的糠味、青草味、黄水味、豆腥味、焦味,甚至后口稍有的涩味、苦味、麻味、窖泥味(不是霉臭的窖皮泥味)、油哈味,这些酒不可简单地弃之不用或降等级,这些酒可在调酒中试用,因为调酒时味之间有相乘相杀作用,单品是异味的酒在调酒时会别有作用。反之,凡经贮存后仍带较重的霉苦味、铁腥味、胶臭味的酒就不宜简单地直接使用了,因为有些这些味对酒起不到任何好的作用,利用其他作调味酒掩盖也难且得不偿失,建议脱臭或复蒸馏。

#### 4.3 原酒鉴评条件

原酒鉴评有两个不同的层面:一是鉴评酿酒车间蒸馏后得到的初始原酒,二是鉴评经过贮存的原酒。鉴评初始原酒是在车间分质摘酒的基础上,再定级分类以利

贮存,鉴评贮存原酒是掌握酒性,以利使用勾调成品。但这两种鉴评都是专业人士的行为,是一种职业工作,而不是消费享用。原酒鉴评的基本条件建议采用如下:

①品酒师需要在专门的品尝室内进行,以利减少环境的干扰,关于品尝室的条件不在此赘述。采用标准评酒杯。

②为了减少高度原酒对品酒师的感官刺激强度,减少疲劳,同时又能显示出在高酒精度下掩盖着的酒体不足,需用纯水降度到 55 %vol 后鉴评。鉴评贮存后的原酒最好降度后放置 7 d 以上。

③利用可能的条件把酒液温度调整到 20~25 °C 间进行鉴评,比如冬季可把酒提前放到有空调的房间中。这是适合饮用白酒的最佳温度条件,同时也免除酒温过低掩盖了酒的缺陷。

#### 4.4 鉴评酒的过程

斟酒入标准评酒杯至 2/3 容量约 30 mL,在白纸或白台布的衬映下仔细观察酒的颜色。手持酒杯平行以顺时针或逆时针方向轻摇 3~4 下,置鼻子下端 1~3 cm 处,先平心静气再轻轻吸气,再呼出,如此可反复 2~3 次,每次中间可间隔 3~5 s。这样酒的香气被舒缓地吸入鼻腔刺激嗅觉细胞,信号传递到大脑中枢神经,迅速作出对酒的香气幽雅、浓郁、醇正的反应认识。轻酌一小口,不超过 5 mL,让酒液在舌尖的搅动下铺满整个口腔。好酒使味觉细胞的传感效应是平顺而畅快,在滞留口腔的短瞬间逐渐的感受到酒体的绵甜、醇厚。到此香气和滋味的同步传感效应已能充分的唤醒大脑中枢神经对酒体的认识评价,甚至引发对某种香型、某种酒特定风格的记忆共鸣。这时在口腔肌的作用下,酒液顺喉而下,在舌面的后部位和咽的前部,能感受酒体的爽净、丰满,此时嗅觉细胞和味觉细胞所获得的刺激反应给大脑中枢神经的强度达到最高峰,同时大脑中枢神经的认

识判断作为反馈信息也达到顶点,从而使人的整个身心也得到最充分的享受,首先是肌体层面进而达到精神层面。在如此的体会中,在较短的时间内似乎还能找到好酒滞留口中那种享受的感觉,不时感到一种香味的升腾徐徐展开,即有鼻腔口腔的现实感觉,又有身心的记忆感觉,这就是回味,有一种缠绵情绪不断。此时再闻空杯,好酒的空杯仍有持久的留香。

#### 4.5 浓香型白酒工艺特点带来的原酒风味特征

泥窖发酵而有窖香:老窖栖集多种微生物而共酵;  
中高温曲而有曲香:大曲是自然的风味成分添加剂;

混蒸混入而有粮香:蒸酒同时蒸粮,饭熟自然香;

续糟发酵而有糟香:不清渣万年糟的作用;

低温发酵期长而有甜味:糟醅中富含低聚糖和低分子多羟基化合物;

经年贮存而有陈味:历久的挥发、分解、缔合、缩合、络合。

#### 4.6 不良工艺操作带来的原酒风味损害

窖泥不熟,养窖不好:带来泥腥味;

窖皮泥不清洁,粮食霉烂:带来霉臭味;

曲有青霉,窖口长青霉:带来后苦味;

蒸糠不熟:带来生糠味;

滴窖不净,不清底锅:带来酸涩、焦苦味;

使用掉排倒排残糟:带来邪杂味;

胶管宿酒,夏日暴晒:带来胶臭味。

#### 参考文献:

- [1] 马永强,朝春烈,刘静波.食品感官检验[M].北京:化学工业出版社,2005.
- [2] 赵新淮.食品化学[M].北京:化学工业出版社,2006.
- [3] 卡罗琳·考斯梅尔(美国).味觉[M].北京:中国友谊出版公司,2001.

## 长沙糖酒会成交 163.27 亿元

本刊讯 2008 年秋季全国糖酒商品交易会 10 月 20 日在长沙落下帷幕,大会成交总额达 163.27 亿元,下届春季糖酒会将移师成都举行。

中糖集团总经济师、全国糖酒商品交易会办公室主任何继红介绍,本届糖酒交易会受到各级领导高度重视,主办单位与承办城市共同努力,使本届交易会取得了圆满的成功。相关部门在消防安全、卫生安全、社会治安、交通安全、施工安全方面做了大量具体的工作,为参展商和客商营造了公平安全的交易环境。世界范围内的金融风暴和当前频发的食品安全事件并没有影响广大参展企业和客商的参会热情,参会的专业观众达 10 万以上。此次糖酒会商品成交的总额为 163.27 亿元,其中糖及糖制食品 46.47 亿元,酒类 100.21 亿元,食品机械类 1.75 亿元,湖南代表团交易额居各代表团之首。(小小)

## 贵州茅台实现销售 收入 65 亿元

本刊讯:日前,贵州茅台(600519)公布了 2008 年第三季度报告,前三季度贵州茅台实现销售收入 65 亿元,同比增长 45%,实现每股收益 3.33 元,同比增长 98%。

报告期内,公司实现归属上市公司股东的净利润 9.05 亿元,同比增长 22.2%,实现基本每股收益 0.96 元,同比增加了 23.08%。但销售收入和净利润同比仅增长 2%和 22%,低于预期增速。对于营业收入的增长,贵州茅台表示主要是由于报告期内销售增加以及主导产品茅台酒价格上涨所致,而净利润及归属于母公司所有者的净利润的增长则与营业利润增长及所得税率下降有很大的关系。

对于贵州茅台季报中的增长,部分业内分析人士持保守态度。相关分析人士指出报告期内管理费用和税费减少,也是让公司销售增长的部分原因。与此同时,第三季度营业收入 1,866,799,971.41 元与 2007 年第三季度的 1,829,293,372.84 元相比增长甚微。(小小)