

绍兴酒的品评与欣赏

杨国军

(东风绍兴酒有限公司,浙江 绍兴 312030)

摘 要: 绍兴酒的主要成分有醇、酯、醛、酸、酮、碳水化合物、蛋白质、单糖、多糖、肽、氨基酸、多酚以及含量丰富的 B 族维生素、无机元素等 10 多个类别几百种。色泽、透明度、澄清状况及有无沉淀物是对她的综合评定。香主要由酒香(醇香)、糖化发酵剂和配料中麦曲带来的独特曲香、以及酒贮存后产生的焦(糖)香、酯香(陈酒香)所组成。味甜、酸、苦、辣、鲜、涩六味协调,酒芳香舒适,味柔和、醇和、醇厚、丰满、爽口。色、香、味、格的天人合一体现了她的博大精深。(孙悟)

关键字: 绍兴酒; 品评; 鉴赏; 色、香、味、格

中图分类号:TS262.4;TS971 文献标识码:B 文章编号:1001-9286(2005)06-0098-03

Tasting and Appreciation of Shaoxing Yellow Rice Wine

YANG Guo-jun

(Dongfeng Shaoxing Yellow Rice Wine Co. Ltd., Shaoxing, Zhejiang 312030, China)

Abstract: The main compositions in Shaoxing yellow rice wine include ethanol, ester, aldehyde, acid, alkone, carbohydrate, protein, monose, polyose, peptide, amino acid, polyphenol, Vitamin B, and inorganic elements etc. The overall evaluation of the wine is closely correlated with wine color, wine transparency, wine clarity and the existence of precipitate in wine. The flavors in the wine are mainly composed of wine flavor(ethanol flavor), special flavor produced by saccharifying fermenting agents and wheat starter, and sugar flavor and ester flavor produced by wine storage. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Shaoxing yellow rice wine; tasting; appreciation; color, flavor, taste and style

作为中国黄酒的杰出代表绍兴酒,因产于浙江绍兴而得名。按照酒中所含糖分的不同,绍兴酒分为 4 个品种,分别为绍兴元红酒、绍兴加饭酒、绍兴善酿酒、绍兴香雪酒,每一种酒都有其独特的风格,除元红酒档次稍低外,其中加饭、善酿、香雪都属于质量上乘的好酒。

1 绍兴酒之品评

1.1 绍兴酒的主要成分

气相、气质联用、液相等多种仪器检测,绍兴酒中的主要成分有醇、酯、醛、酸、酮、碳水化合物、蛋白质、单糖、多糖、肽、氨基酸、多酚以及含量丰富的 B 族维生素、无机元素等 10 多个类别几百种物质。

1.1.1 基本成分:构成绍兴酒的典型特性,主要是水、乙醇、糖类(单糖、多糖)、蛋白质、有机酸、氨基酸。

绍兴酒基本成分含量,水:占 70~80 g/100 mL;乙醇:15~19 g/100 mL;单糖:主要是葡萄糖,占酒中总糖

的 50%~60%。

1.1.2 微量成分:主要构成绍兴酒的香气和风味,主要有醛类、酯类、醇类、酚类、无机盐、微量元素等,这些成分在酒中的含量非常少,但对酒的香味、口感却起着非常重要的作用,目前已知的有 100 多种。

多糖:主要有戊糖、麦芽糖、异麦芽糖、潘糖、异麦芽三糖、低聚糖。

蛋白质:据 1992 年版《食物成分表》,绍兴加饭酒中含蛋白质为 1.6 g/100 mL,绍兴元红酒中蛋白质为 1.3 g/100 mL,绍兴善酿酒中为 2 g/100 mL。绍兴酒中的蛋白质在黄酒中属于含量最高的,也是所有酒类中蛋白质含量最高的。

有机酸:主要有乳酸、乙酸、琥珀酸、磷酸、焦谷氨酸、柠檬酸、苹果酸、酒石酸、香草酸、阿魏酸、2-羟基异戊酸、2-羟基异己酸、2-羟基戊酸等,含量为 0.45~0.80 g/100 mL。

收稿日期:2004-09-13

作者简介:杨国军(1967-),男,大学,高级工程师,科研所所长,主要从事黄酒科研管理、行业研究及新产品研发,完成国家、省市级项目 5 项,发明专利 2 项,发表论文多篇。

氨基酸:绍兴酒中氨基酸含量特别丰富,包括人体必需的8种氨基酸。尤以亮氨酸、缬氨酸、苯丙氨酸、赖氨酸含量最为丰富。绍兴酒中含有大量的游离氨基酸,总量达0.3 g/100 mL以上。

主要的微量成分 醛类:主要有乙醛、糠醛、苯甲醛、异丁醛、异戊醛、香草醛等;酯类:乳酸乙酯、乙酸乙酯、琥珀酸乙酯、甲酸乙酯、戊酸乙酯、丁二酸二乙酯、丁酸乙酯、 β -羟基丁酸乙酯、3-二葡基甘油二酸酯等;醇类:除乙醇外,酒中还含有甲醇、正丙醇、正丁醇、丁二醇、异丁醇、异戊醇、 β -苯乙醇等;酚类:据江南大学检测,绍兴酒中的酚类主要有儿茶素、表儿茶素、芦丁、槲皮素、没食子酸、原儿茶酸、绿原酸、咖啡酸、P-香豆酸、阿魏酸、香草酸等;维生素:主要是B族维生素,如硫胺素(B_1)、核黄素(B_2)、尼克酸、泛酸、菸酸、叶酸、维生素H、维生素 B_6 、环己六醇、维生素C等;无机元素:主要有钙、钠、镁、钾、锰等常量元素和铁、铜、锌、硒、钼、钒、铬、钴、银、镉、锡、锑、铅、铋等。

1.2 如何品评绍兴酒

传统绍兴酒的品评主要通过“观色、闻香、辨味、定格”4个步骤加以鉴别。

1.2.1 色泽的鉴别

对绍兴酒色泽的鉴别,主要是利用人的视觉器官对绍兴酒的外观包括色泽、透明度、澄清状况以及有无沉淀物作一个综合判定。

绍兴酒色泽基本评语:浅橙黄色、橙黄色、深褐色、金黄色。

绍兴酒透明度基本评语:清亮透明、晶莹清澈、有光泽。

绍兴酒澄清状况基本评语:轻微浑浊、浑浊、悬浮物、沉淀物。

1.2.2 香的鉴别

绍兴酒的香主要由酒香(醇香)、糖化发酵剂和配料中麦曲带来的独特曲香、以及酒贮存后产生的焦(糖)香、酯香(陈酒香)所组成。

酒香:发酵过程中,醪液中各种酸类与乙醇作用,生成乙酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸异戊酯、琥珀酸乙酯等多种酯类,另外还形成高级醇等挥发性和非挥发性代谢产物,这些成分在贮存中,通过氧化、缩合、酯化反应,使绍兴酒香气趋向协调。

曲香:主要由小麦中的多酚类物质、香草醛、香草酸、阿魏酸及高温制曲时因美拉德反应生成的各种不同类型芳香成分以及曲麦中氨基酸所构成。

焦糖香:在勾兑过程中添加焦糖色素或者贮存时间较长经美拉德反应生成的类黑精等物质所产生。

酯香(陈酒香):贮存过程中,酸类与醇类发生缓慢的酯化反应,使绍兴酒产生特有的陈香味。

绍兴酒香气基本评语:有醇香浓郁、醇香较浓郁、醇香不明显、焦(糖)香、陈酒香、酯香、曲香、异香、氧化味(类似哈喇味)、霉味。

1.2.3 味的鉴别

绍兴酒的味,一般指甜、酸、苦、辣、鲜、涩六味,一种真正的好酒,除了其香是引人入胜、芳香舒适外,其味更应具有柔和、醇和、醇厚、丰满、爽口的感觉。

甜味:主要来源于酒中的糖分,以葡萄糖为主(占总糖分的50%~60%),其次是低聚糖、异麦芽糖和麦芽糖等。在糖类中葡萄糖占60%~70%,异麦芽糖占10%,麦芽糖占6%,低聚糖占5%左右。但酒中的甜味不完全来自糖分,在发酵中生成的2,3-丁二醇、甘油、苏氨酸、脯氨酸、丙氨酸以及遗留的糊精、多元醇等,这些物质均呈甜味,从而赋予绍兴酒甘甜、醇厚、丰满的风味。

酸味:所谓“无酸不成味”,酸对酒的口味影响极大。绍兴酒独特的酿造工艺形成其特性风味。据检测,酒中乳酸含量最高,占总酸含量的60%以上,此外还有乙酸、琥珀酸、柠檬酸、丁酸、磷酸等多种有机酸,主要来自原料、曲和酒母。但大多数是发酵过程中酵母和细菌的代谢产物。适当的酸赋予酒丰满的骨架,支撑起厚实的酒体,也使酒的口味变得更为柔和、爽口。

苦味:苦味主要来源于发酵过程中所产生的氨基酸、肽、高级醇、酪氨酸等物质,特别是酒中含量较高的氨基酸和二肽,对构成绍兴酒的苦味起到极为重要的作用。此外,炒焦的原料和熬焦的糖色以及糖分较高的黄酒经长期贮存后也会带来焦苦味。作为绍兴酒的基本味,在轻微的情况下,苦味使酒有刚劲、爽口、舒适的感觉。但苦味过重,则会破坏酒体的协调。轻微的苦对酒是一种良好的衬托,但过头就是缺陷。

辣味:绍兴酒中含有17%左右的酒精,此外还含有异丁醇、异戊醇、乙醛等化合物,这些物质刺激性较强,特别是刚酿出来的新酒,由于没有贮存,酒中乙醇、高级醇和水分子、乙醇分子之间尚未得到很好的融合,醇与酸之间的酯化及酒中的氧化反应刚刚开始,从而使酒具有较为明显的辛辣味。

鲜味:主要来自氨基酸中的谷氨酸、天门冬氨酸、赖氨酸等,以及蛋白质水解所产生的多肽及含氮碱。另外,琥珀酸和酵母自溶产生的5'-核苷酸等也呈鲜味。这些鲜味物质使绍兴酒产生入口鲜长,后味鲜爽的独特风格。

涩味:主要由于酸、甜、苦味三者比例不协调所引起。也有因发酵不正常、酸度偏高、加灰浆过量而产生。

有些氨基酸、高级醇也呈现涩味,轻微的涩味是绍兴酒的正常口味,涩味明显则是酒质不纯的表现。

绍兴酒口味的基本评语:甜润、鲜爽、醇和、柔和、柔顺、醇厚、鲜甜、爽口、苦味、微涩、弱味、散口、辛辣味。

1.2.4 格的判定

绍兴酒的风格是对绍兴酒色、香、味的综合感觉和评价,是酒中各种化学物质组分反映到色、香、味三个方面的具体体现。作为历史名酒,绍兴酒的酿造技术已臻完善,化学成分相对稳定,从而形成了酒性醇和、柔和,酒味甘润、醇厚,酒香馥郁、芬芳这样一种相互平衡的完美酒体,给人一种酒体和谐、典型突出的感觉,诱人欲饮。

绍兴酒格的基本评语:酒体组分协调,具有绍兴酒的独特风格;酒体组分较协调,具有绍兴酒的独特风格;酒体组分尚协调,具有绍兴酒的风格。

2 绍兴酒之鉴赏

2.1 绍兴酒之艺术内涵

2.1.1 色

色如琥珀,赤中带黄,黄中含赤,显清澈透明的黄色基调,呈中华民族炎黄子孙以及黄土地之色,乃中华民族之本色。绍兴酒的橙黄色作为它的一种重要特性,可有效刺激人的食欲,提高视觉冲击力,从色彩的象征意义而言,橙色象征太阳,而太阳给人的更是一种明亮、温暖、崇高的感觉。

2.1.2 香

酒香芬芳自然,馥郁宜人、幽深高雅、沁人心脾,饮之,欲拒还迎,欲罢不能,令人神往。于陶质坛中经年陈酿,醇、酸、酯、醛、酚各种成分相互融合,越陈越香。其香闻之,令人愉悦,沁心,怡人,一朝饮用,终身难忘,令人陶醉于大自然的神赐。

2.1.3 味

其味醇、悠远、方正,甜润,舒怡,甘爽。甜、酸、苦、辣、鲜、涩诸味毕现,体现一种和谐、雅致的意境,其味浓浓,其情融融,仿如人生。徐徐咽下,一股清怡幽雅的酒香油然升起,人生失意的艰辛、苦涩,功成名就的欢情、愉悦,于美酒的细酌浅啜之中,再现人生的悲欢。

2.1.4 格

绍兴酒的诱人之处在于其千年历史所凝结的灵性,使人心驰神往,特别是经年陈酿,堪称至尊佳酿,上等美酒,醇香沁脾,它的厚重,凝练,折射出古老而崭新的年轮。绍兴酒的灵性催人奋进,绍兴这座千年古城也正是有了绍兴酒而魅力倍增,更显文化底蕴之深厚。酒中所

蕴含的人文历史使人在品味美酒的过程中,感叹稽山镜水之秀美,感叹古越文化之博大,令人留连忘返,醉身其中。

2.2 绍兴酒之艺术特性

笔者将绍兴酒的艺术特性概括为三个方面:

2.2.1 博大精深

此为绍兴酒之魂。古人有言,海纳百川,有容乃大;壁立千仞,无欲则刚,绍兴酒何以历经 2400 多年历史而青春长驻,弥久不衰,何也?关键在于其博大精深的文化底蕴。绍兴酒强大的包容性和厚实的口感,发酵过程中几十种乃至上百种微生物的共同作用成就了绍兴酒这一作为世界独特文化遗产之显著特点,目前还没有一种发酵酒像绍兴酒这样包容了如此众多的微生物,绍兴酒的独特魅力正是在于其独特的包容性而形成的“大智若愚、大勇若拙”这么一种人生智慧,作为一种民族酒,绍兴酒完全可作为东西方文化交流的使者,昂然走向国际市场。

2.2.2 刚柔相济

此为绍兴酒之性。粗观似水,细观似火。柔中有刚,刚中有柔,刚柔相济,相得益彰。“水的性格,火的外形”是对绍兴酒最恰当的比喻,在绍兴酒橙黄清亮、秀美诱人的外表下,却深藏着热情奔放、狂放洒脱的性格;“不惜千金买宝刀,貂裘换酒也堪豪”的豪情;“呼儿将出换美酒,与尔同销万古愁”的洒脱,于细细品尝之中,阅尽人生本色,喜、怒、哀、乐,悲、欢、离、合,尽显人生真谛。

2.2.3 天人合一

此为绍兴酒之形,天地精华,人工精酿;天人合一,举世无双。采五谷之精华,融自然之造化,会稽山独特的地理、自然环境为绍兴酒提供了优质水源,而鉴湖更为绍兴酒的发展提供了物质保证,为规模化生产奠定了基础。源于天然,循于传统的精良工艺经过几千年的不断演变已至上乘境界,各类精选的优质原料在大自然几十种、几百种微生物的共同作用下,有机融合,通过自然发酵成为琼浆玉液,精湛的人工技艺和自然造化互为融合,终成传世佳酿。

参考文献:

- [1] 绍兴市政协文史资料委员会·绍兴酒文化[M].上海:中国大百科全书出版社上海分社,1990.
- [2] 杨国军.黄酒中的苦味物质及其来源探讨[J].食品与发酵工业,2004(2):87-90.
- [3] 杨国军.透视新世纪中国黄酒业[J].酿酒,2002(2):29-30.
- [4] 杨国军.绍兴黄酒——何日再创辉煌[J].中国烟酒茶增刊,2001(9):255-258.