

● 郭其昌 郭松泉 张春娅 郭松源 编著

葡萄酒品尝法

putaojiu pinchangfa

中国轻工业出版社



葡萄酒品尝法

郭其昌 郭松泉 编著
张春娅 郭松源



图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒品尝法/郭其昌等编著. —北京:中国轻工业出版社, 2002. 1

ISBN 7-5019-3442-8

I. 葡… II. 郭… III. 葡萄酒 - 品尝 - 方法
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 074387 号

责任编辑: 李 菁 赵文娟 责任终审: 劳国强 封面设计: 赵小云
版式设计: 丁 夕 责任校对: 李 靖 责任监印: 吴京一

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010—65241695

印 刷: 三河市宏达印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002 年 1 月第 1 版 2002 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 8

字 数: 192 千字 印数: 1—4000

书 号: ISBN 7-5019-3442-8/TS · 2073

定 价: 20.00 元

· 如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换 ·

前言

葡萄酒仅指破碎的鲜葡萄或葡萄汁经过全部或部分酒精发酵而产生的饮料。

葡萄酒质量好坏,先天在于葡萄,后天在于工艺。

——作者题记

我们本来是想把这本书作为专业教材或参考贡献给业内人士的,但是最近的一件事使我们增添和充实了要广大爱酒人士也读一读的想法:在一次葡萄酒企业召开的推广会上,一些多年经营葡萄酒的公司经理,试图找到一些好酒,存起来自己慢慢享用。这件事情深深地打动了我们。

想一想 20 年前干白葡萄酒刚刚上市时和以后的几年时间里,由于普及不够,消费者提出很多诸如葡萄酒为什么是酸的这样的问题,我们无数次地从葡萄酒的类型解释这一随着改革开放出现的新生事物。1996 年开始的干红葡萄酒热浪,很多人喝的是时尚,而并非起因于爱好。

从不知道到追求时尚,又上升到存好酒自饮,说明了消费水平的提高,这是消费者和业内人士值得高兴和自豪的大好事。如果能够提高到多了解一些品尝的知识,丰富和积累自己的爱好,无异于从一个方面提高了生活质量和自身的品位及格调。著名的牛津大学,虽然学校的教学和专业与葡萄酒根本就风马牛不相及,但是为了培养学生的绅士派,就专门设立了“葡萄酒的鉴赏”这个科目。可见,会 and 不会、过瘾和鉴赏还是有些区别的。

葡萄酒不是知识,而是爱好。虽然葡萄酒有着悠久光辉的历史和深邃广博的内涵以及高雅时尚的品位,葡萄酒发达国家的消费者年人均饮用量高达几十升,但在国内由于起步较晚、生产周期较长、投入较大,目前还没有做到喝葡萄酒像吃饭那样自然,年人均饮用量也只有几百毫升,还不到意大利、法国、葡萄牙、西班牙等国的 1%。这说明葡萄酒的市场潜力和发展空间非常大。这么好的饮品少人问津,我们想与普及、传统和经济有直接关系,而首要问题还是普及。任何产品都要有广大的并不断增加的消费群体,当前的葡萄酒更是这样。如果这本册子能够对专业人士起到开阔眼界、了解情况、提高水平;对爱酒人士起到释疑解难、启发爱好、推广普及的作用,我们的目的也就初步达到了。

我们父子两代人从事葡萄酒业,自 1947 年至今,已经有半个多世纪。在专业上面积累了一些经验,有一些著作和文章,很愿意和大家交流,如果对此有兴趣,可以发传真

022 - 23517286, 或者更时尚些 (像喝红酒那样), 发个 E - mail 到 guoswine@public.tpt.tj.cn, 我们将十分高兴。

本书的主体部分是于 1991 年 4 月由郭松泉、张春娅、郭松源和郭其昌编著的《葡萄酒品尝》构成。这部书曾于 1989 年 8 月用于天津市葡萄酒评酒委员的培训和考核, 1990 年 5 月用于黄河故道地区国际葡萄酒品尝方法训练班, 1991 年 11 月用于新疆维吾尔自治区葡萄酒果露酒评酒委员的培训和考核, 2000 年 4 月用于中国酿酒工业协会葡萄酒专业委员会国家级评酒委员的考核和培训。

中国的葡萄酒要实行《质量等级制》, 而确定其等级的一个主要依据就是感官鉴定, 即用品尝确定一个产品的质量等级, 相信这本书能成为一个依据文件供评酒委员使用。

为了适应不断发展的形势, 我们将国外的新成果尤其是评酒名家和权威组织的相关文件, 结合我国葡萄酒行业的新情况, 再次成文, 希望这本书能为大家提供一些帮助。

目 录

1. 品尝	1
1.1 品尝的概念	1
1.2 概况	5
1.2.1 国外情况	5
1.2.2 国内情况	6
1.3 评酒员和评酒委员会	8
1.3.1 评酒委员会的构成	8
1.3.2 评酒员的条件	9
1.3.3 品酒员的感觉器官和品尝生理	10
1.4 品尝设备	13
1.4.1 品酒杯	13
1.4.2 品酒室	14
1.4.3 品酒桌和其他	15
1.5 评语与酒的色香味	16
1.5.1 观色	16
1.5.2 嗅香	20
1.5.3 尝味	25
1.5.4 综合评语	30
1.5.5 白葡萄酒的品尝	33
1.5.6 红葡萄酒的品尝	34
1.5.7 葡萄酒的均衡	35
1.5.8 白兰地的品尝	36
1.6 看酒瓶识酒	37
1.7 如何组织品尝	38
1.7.1 准备阶段	38
1.7.2 实施阶段	39
1.7.3 总结阶段	41
1.8 葡萄酒品尝的分析系统	42
1.8.1 单杯法	43
1.8.2 双杯法	43
1.8.3 三杯法	43
1.8.4 二/三杯法	44
1.8.5 顺位法	44
1.8.6 结论	44
2. 影响品尝的因素	45

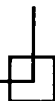
2.1	葡萄原料对感官特性的影响	45
2.1.1	品种	46
2.1.2	气候	49
2.1.3	土壤	51
2.2	葡萄酒类型对感官特性的影响	52
2.2.1	干白葡萄酒	52
2.2.2	桃红葡萄酒	53
2.2.3	干红葡萄酒	53
2.2.4	起泡葡萄酒	55
2.2.5	甜葡萄酒	55
2.2.6	加香葡萄酒(开胃酒)	56
2.3	葡萄酒成分对感官特性的影响	56
2.3.1	基本成分	56
2.3.2	微量成分	59
2.3.3	结论	59
2.4	葡萄酿酒工艺对感官特性的影响	60
2.4.1	平静葡萄酒	60
2.4.2	起泡葡萄酒	62
2.4.3	加香葡萄酒	62
2.5	错误对感官特性的影响	63
2.5.1	错误操作	63
2.5.2	错误设备和器具以及包装材料	64
2.6	葡萄酒厂设计和技术改造对感官特性的影响	65
3.	品尝训练	67
3.1	理论品尝训练	67
3.1.1	四种基本滋味	67
3.1.2	酸和苦味能互相增强	68
3.1.3	酒精的甜感	68
3.1.4	甜味改变酸味	69
3.1.5	甜味改变苦味	69
3.2	分析品尝训练	70
3.2.1	葡萄酒中甜、酸和苦味的平衡	70
3.2.2	葡萄酒所含甜味的品尝结构	70
3.2.3	葡萄酒中所含酸味的品尝结构	70
3.2.4	酒精含量变化对葡萄酒味道的影响	71
3.2.5	根据酸度和添加不同的酸加以排列	71

3.2.6	醋酸味	72
3.2.7	二氧化硫的味觉角色	72
3.2.8	酚类化合物的苦味	72
3.3	感官考察	73
3.3.1	视觉考察	73
3.3.2	味觉考察	73
3.3.3	嗅觉考察	74
4.	葡萄酒品尝要注意的问题和近期发展	75
4.1	我国葡萄酒产品品尝近期要注意的问题	75
4.2	用仪器代替品尝	76
4.3	感官和仪器配合的品尝结果	76
4.4	在中国大陆举办的国际葡萄酒评比会	77
4.4.1	1998 年上海国际葡萄酒评比会	77
4.4.2	1999 年上海国际葡萄酒评比会	77
4.4.3	2000 年北京国际葡萄酒评比会(布鲁塞尔和 OIV)	78
4.4.4	2000 年北京国际葡萄酒评比会	78
4.5	国际互联网上的葡萄酒品尝	78
4.6	不同品尝因素对感官特性影响的近期研究进展	79
4.6.1	各种评酒表格和记分系统	79
4.6.2	不同温度对感官的影响	79
4.7	关于国际葡萄酒行业的“旧世界”和“新世界”	79
	附录	83
	附录 1 评酒术语的中英文对照——英文评酒术语的中文 解释	83
	附录 2 各种评酒表格	93
	评酒表 1 20 分评酒表	93
	评酒表 2 OIV 评酒表(静酒)	94
	评酒表 3 OIV 评酒表(起泡酒)	95
	评酒表 4 国际酿酒师工会(IUO)评酒表(静酒)	96
	评酒表 5 国际酿酒师工会(IUO)评酒表(起泡酒)	97
	评酒表 6 国际维娜利埃评酒表(静酒)	98
	评酒表 7 国际维娜利埃评酒表(起泡酒)	99
	评酒表 8 OIV 和 IUO 的普通评酒表(静酒)	100
	评酒表 9 OIV 和 IUO 的普通评酒表(起泡酒)	101
	评酒表 10 布鲁塞尔世界评比会评酒表(静酒)	102

评酒表 11	布鲁塞尔世界评比会评酒表(起泡酒)	103
评酒表 12	1999 年上海国际葡萄酒评比会评酒表	104
评酒表 13	我国的百分制评酒表	105
附录 3	中国酿酒工业协会的国家级评酒委员 (2000 年定)	106
附录 4	国际葡萄酒评比标准	107
附录 5	葡萄酒品尝实践——品味德国葡萄酒	109
参考文献		117



1. 品 尝



1.1 品尝的概念

葡萄酒品尝是葡萄酒爱好者或有经验的酿酒工作者早就采用的一种判断质量的方法。它是以人的客观感觉的界限,通过对葡萄酒的外观香气和滋味的感官检验,确定葡萄酒质量的惟一方法。

葡萄酒品尝可分为五类:

第一类:消费者品尝,这是最重要的一种。由于引导不够,所以是最主观的一种品尝。

有时也由酒厂把酒寄给客户,经过品评提出意见后再寄回企业,此方法称爱好品评。也有的企业采用“存放品评”,将样品存放在销售地点,经用户排队品尝后提出意见,由企业有经验的观察人员作记录。

第二类:选择品尝,由采购者进行或由厂家向采购者推荐再由他们选择。这里的品尝者基本代表着消费者的口味。

选择品尝在酒商之间进行的相当广泛,虽然他们要求提交理化分析数据,更以选择品尝决定他们取舍、定价及相应的包装。这些酒商的品尝知识和能力不亚于品酒员。

第三类:竞赛品尝,是在同一类型可比的前提下,寻找最好的葡萄酒,这里有时也存在主观性,但由于评酒员的职业水平、素质和资格使这种主观成分减少了。

竞赛品尝是国际著名评酒专家的结论(参加国际展览组织的机构)。这种权威性的结论是不容置疑的。国际葡萄和葡萄酒组织(OIV)的国际葡萄酒评比标准的葡萄酒分类,把参赛产品按照品种、颜色、含二氧化碳、含糖、含酒精和加工方法等6个因素,分成6类49种(根据郭松泉译《OIV Standard on International Wine Competition》),参赛酒根据每种类型参加评赛,分类显得非常重要,表1-1是其分类和代号,以代号为一类进行评赛。



葡萄酒品尝法

表 1-1

OIV 的葡萄酒分类

第 I 类:非芳香品种的白葡萄酒	编号
A 组—静止酒:这些酒的二氧化碳压力小于 0.5bar(20℃)	
还原糖含量不超过 4g/L 的亚组	1
还原糖含量在 4.1 ~ 12g/L 之间的亚组	2
还原糖含量在 12.1 ~ 45g/L 之间的亚组	3
还原糖含量大于 45g/L 的亚组	4
B 组—汽酒:这些酒的二氧化碳压力在 0.5 ~ 2.5bar 之间(20℃)	
还原糖含量不超过 4g/L 的亚组	5
还原糖含量超过 4g/L 的亚组	6
C 组—起泡酒:这些酒的二氧化碳压力大于 2.5bar(20℃)	
还原糖含量不超过 15g/L 的亚组	7
还原糖含量在 15.1 ~ 40g/L 之间的亚组	8
还原糖含量在 40.1 ~ 80g/L 之间的亚组	9
还原糖含量在 80g/L 以上的亚组	10
第 II 类:非芳香品种的桃红葡萄酒	编号
A 组—静止酒:这些酒的二氧化碳压力小于 0.5bar(20℃)	
还原糖含量不超过 4g/L 的亚组	11
还原糖含量在 4.1 ~ 12g/L 之间的亚组	12
还原糖含量在 12.1 ~ 45g/L 之间的亚组	13
还原糖含量大于 45g/L 的亚组	14
B 组—汽酒:这些酒的二氧化碳压力在 0.5 ~ 2.5bar 之间(20℃)	
还原糖含量不超过 4g/L 的亚组	15
还原糖含量超过 4g/L 的亚组	16
C 组—起泡酒:这些酒的二氧化碳压力大于 2.5bar(20℃)	
还原糖含量不超过 15g/L 的起泡酒亚组	17
还原糖含量在 15.1 ~ 40g/L 之间的起泡酒亚组	18
还原糖含量在 40.1 ~ 80g/L 之间的起泡酒亚组	19
还原糖含量在 80g/L 以上的起泡酒亚组	20



续表

第Ⅲ类:非芳香品种的红葡萄酒	编号
A组—静止酒:这些酒的二氧化碳压力小于0.5bar(20℃)	
还原糖含量不超过4g/L的亚组	21
还原糖含量超过4g/L的亚组	22
B组—汽酒:这些酒的二氧化碳压力在0.5~2.5bar之间(20℃)	
还原糖含量不超过4g/L的亚组	23
还原糖含量超过4g/L的亚组	24
C组—起泡酒:这些酒的二氧化碳压力大于2.5bar(20℃)	25
第Ⅳ类:芳香型品种葡萄酒 (例如:麝香品系、琼瑶浆、某些 Sauvignons、Scheurebe……)	编号
A组—静止酒:这些酒的二氧化碳压力小于0.5bar(20℃)	
还原糖含量不超过4g/L的亚组	26
还原糖含量在4.1~12g/L之间的亚组	27
还原糖含量在12.1~45g/L之间的亚组	28
还原糖含量大于45g/L的亚组	29
B组—汽酒:这些酒的二氧化碳压力在0.5~2.5bar之间(20℃)	
还原糖含量不超过4g/L的亚组	30
还原糖含量超过4g/L的亚组	31
C组—起泡酒:这些酒的二氧化碳压力大于2.5bar(20℃)	
还原糖含量不超过15g/L的起泡酒亚组	32
还原糖含量在15.1~40g/L之间的起泡酒亚组	33
还原糖含量在40.1~80g/L之间的起泡酒亚组	34
还原糖含量在80g/L以上的起泡酒亚组	35
第Ⅴ类:产膜葡萄酒 (例如:谐丽、Fino、托卡依、Szamarodni、Château-Chalon,等等)	编号
还原糖含量不超过4g/L的亚组	
第1部分:酒精分不超过15%	36
第2部分:酒精分超过15%	37
还原糖含量在4.1~20g/L之间亚组	
第1部分:酒精分不超过15%	38
第2部分:酒精分超过15%	39
还原糖含量大于20g/L亚组	
第1部分:酒精分不超过15%	40
第2部分:酒精分超过15%	41



葡萄酒品尝法

续表

第Ⅵ类:利口酒	编号
A组:非芳香品种 (例如:波尔特、马萨拉、马德拉、掺酒精的未发酵葡萄汁、Tokay aszu)	
还原糖含量不超过 6.1g/L 亚组	42
还原糖含量在 6.1~40g/L 之间亚组	
第1部分:酒精分不超过 18%	43
第2部分:酒精分超过 18%	44
还原糖含量在 40.1~80g/L 之间亚组	
第1部分:酒精分不超过 18%	45
第2部分:酒精分超过 18%	46
还原糖含量大于 80g/L 亚组	
第1部分:酒精分不超过 18%	47
第2部分:酒精分超过 18%	48
B组:芳香型品种(如麝香)	49

注:1bar = 10^5 Pa。

酒精分为体积分数。

第四类:研究品尝,查明新的酿酒方法或不同的处理对这样的葡萄品种结合的结果情况。得出正确的结论,这类品尝由专家进行,显然是很客观的。

研究品尝是我们着重借鉴的。酿造上的新技术是否被承认,关键在此。澳大利亚著名葡萄酒权威布拉斯·林肯博士在 1958~1978 年 20 余年的研究生涯中,做出了近百篇研究报告。这些报告中除了一些理化方面的研究(如分析方法、酒的某些成分研究等)之外,只要是牵涉到最终产品的感官特性,必然以研究品尝论证。

第五类:感官检验,它是检验的一个方面,目的是保证在品尝后,产品的适应性是好的,同意投放市场的葡萄酒是质量合格的,是无缺陷的和无不足之处的,这种葡萄酒符合所考虑的类型。这是一种不分级的检验,它要求评酒员撇开他们个人的口味,这是一种要求隔开评酒员的品尝。感官检验是完全抛弃自我,以评酒员的能力,但不以评酒员的身分举行的品尝,是一种专门核对质量,挑质量毛病的品尝。

综上所述,葡萄酒品尝在国外发达国家发展得快,水平高,普及面广并有专门从事研究的机构和人员。值得我们学习和借鉴的东西很多。



1.2 概况

葡萄酒品尝也是一种文化。人们的精神文明、素质、生活水平的高低、国家对消费的引导和生产厂家的职业道德都对其有着不可低估的影响。

在前面我们已讨论了五类品尝，它们基本囊括了葡萄酒品尝的全部内容。这五类品尝在国内外表现的形式有一定的区别，我们将分别加以介绍，便于借鉴和了解。

1.2.1 国外情况

就饮用、生产葡萄酒来说，国外发达国家要比我国的普及面广，饮用水平高。广大人民对葡萄酒的知识也有一定的深度。在法、意、德、美、澳等国家，很多居民有在家存些葡萄酒并经常饮用的习惯。家宴、野餐、酒吧、餐馆等处都是饮葡萄酒的好地方，因为喝葡萄酒已成了他们生活中的一部分。

葡萄酒的推销，以美国为例，大体上有这样几个环节：进口葡萄酒要有专门的进口商，然后转给国内较出名的大酒商，由他们再转给每个州经选择的一个分销商，进一步分销给有关的饭店、餐馆；也有的大酒商自己接受零星订货，它在一个占地几十亩甚至上百亩的由大型电子计算机控制的大仓库内进行，整个工作多，杂而不乱，每一张订单经编号后由传送带传动，逐步由机械将所需酒配齐，经包装后分州存放，最后发运出库。

国外的葡萄酒品尝会很多，大到国际性的，小到一个小产区二三十家厂子都能举办，也都发牌。目前了解较多的是法国波尔多的国际葡萄酒品评会和比利时布鲁塞尔国际质量评选协会举办的世界评优大会下的世界葡萄酒、蒸馏酒、露酒评选会；还有两个在国内举办的国际评酒会——亚洲葡萄酒学会和香港展览协会组织的评酒会、布鲁塞尔和 OIV 组织的评酒会。波尔多的品评会每两年在当地举办一次，它同一个设备展览会和一个学术讨论会共同组成一个葡萄酒周，从 1981 年开始至现在已是第 10 届了。布鲁塞尔的评优会每年举办一次，这个评优会除了评选葡萄酒等酒类产品外，还评选其他诸如巧克力、饮料等食品和用品。1985 年、1998 年、1999 年和 2000 年 2 月和 6 月，笔者分别在澳大利亚的墨尔本、中国的上海和北京参加过 5 次国际性评酒会。参展单位非常积极踊跃，他们除了能够在评酒会上得到自己产品的正确评价外，还或多或少地在商业方面得到好处。

国外的葡萄酒品尝在研究新品种、新工艺、新设备时，贯穿整个研究过程，



葡萄酒品尝法

很多论据出自品尝结果,很多结论来自对比品尝。经常用的方法有三杯法、二十分制评分法、好恶法以及国际酿酒师工会法和 OIV 的加分法,详见 1.7。

把品尝上升到检验来认识,这些对葡萄酒厂的工作者并不生疏。在这时品酒员代表的是消费者,他们以自己的品尝知识来分析检验,提出对产品的看法,以确定该产品是否能以预先考虑的类型投放市场。

我们常见的是第三类竞赛品尝,它们表现形式有:世界性的,如伦敦和卢布利亚娜的国际葡萄酒品评会,布鲁塞尔世界葡萄酒、蒸馏酒、露酒评选会,还有波尔多国际葡萄酒品评会;国家级的,如我国的第一、二、三届名酒优质酒品评会;地区性的,这样的品评会可以由几个国家举行,参评的样品有一定的局限性。

竞赛品尝的组织工作和条件要求是相当严密的,它主要包括:

- 实用的品尝室(详细讨论见 1.5);
- 严格的样品取样;
- 有效的管理,包括工作人员和品酒员的管理(详细讨论见 1.6)。

1.2.2 国内情况

(按先白后红、先干后甜、先葡萄后其他水果排列)

我国历届评酒会概况(葡萄酒类、果酒类)见表 1-2。

表 1-2 我国名优葡萄酒的历史情况

会议名称和序号	获奖产品名称	生产单位
第一届 1952 年全国酒类专卖公司组织评选(于北京)		
1	葵花牌红葡萄酒	烟台张裕酿酒公司
2	葵花牌味美思	烟台张裕酿酒公司
3	葵花牌金奖白兰地	烟台张裕酿酒公司
第二届 1963 年轻工业部组织全国酒类评选(于北京)		
名 酒 1	葵花牌红葡萄酒	烟台张裕酿酒公司
2	葵花牌味美思	烟台张裕酿酒公司
3	葵花牌金奖白兰地	烟台张裕酿酒公司
4	夜光杯牌中国红葡萄酒	北京东郊葡萄酒厂
5	夜光杯牌特制白兰地	北京东郊葡萄酒厂
6	葵花牌白葡萄酒	青岛葡萄酒厂
优质酒 1	长白山牌长白山葡萄酒	吉林省新站葡萄酒厂
2	红梅牌通化葡萄酒	吉林通化葡萄酒厂
3	长城牌民权葡萄酒	河南省民权葡萄酒厂
4	丰收牌桂花陈酒	北京葡萄酒厂

续表

会议名称和序号	获奖产品名称	生产单位
第三届 1979 年轻工业部组织全国酒类评选(于大连)		
名 酒 1	葵花牌红葡萄酒	烟台张裕酿酒公司
2	葵花牌味美思	烟台张裕酿酒公司
3	葵花牌金奖白兰地	烟台张裕酿酒公司
4	夜光杯牌中国红葡萄酒	北京东郊葡萄酒厂
5	长城牌干白葡萄酒	河北沙城葡萄酒厂
6	长城牌民权白葡萄酒	河南省民权葡萄酒厂
优质酒 1	丰收牌干白葡萄酒	北京葡萄酒厂
2	长城牌半干白葡萄酒	河北沙城葡萄酒厂
3	长城牌干红葡萄酒	河南省民权葡萄酒厂
4	奖杯牌半干白葡萄酒	江苏省丰县葡萄酒厂
5	葵花牌白葡萄酒	青岛葡萄酒厂
6	长白山牌长白山葡萄酒	吉林省长白山葡萄酒厂
7	红梅牌通化人参葡萄酒	吉林通化葡萄酒厂
8	丰收牌桂花陈酒	北京葡萄酒厂
第四届 1983 年酒类质量奖评选(于连云港)		
金质奖 1	葵花牌红葡萄酒	烟台张裕酿酒公司
2	葵花牌味美思	烟台张裕酿酒公司
3	长城牌干白葡萄酒	河北长城葡萄酒有限公司
4	王朝牌半干白葡萄酒	天津中法葡萄酒有限公司
银质奖 1	丰收牌桂花陈酒	北京葡萄酒厂
2	葵花牌青岛白葡萄酒	青岛葡萄酒厂
3	红梅牌通化白葡萄酒	吉林通化葡萄酒厂
4	长白山牌长白山葡萄酒	吉林省长白山葡萄酒厂
5	长城牌白葡萄酒	河南省民权葡萄酒厂
6	长城牌半干红葡萄酒	河南省民权葡萄酒厂
7	奖杯牌干白葡萄酒	江苏省丰县葡萄酒厂
8	双喜牌干白葡萄酒	安徽省萧县葡萄酒厂
9	花果山牌(内销)白葡萄酒	江苏省连云港葡萄酒厂
10	金梅牌(出口)白葡萄酒	江苏省连云港葡萄酒厂
11	风船牌天津陈酿酒	天津市果酒厂
12	葵花牌金奖白兰地	烟台张裕酿酒公司
13	夜光杯牌特制白兰地	北京东郊葡萄酒厂



葡萄酒品尝在国内尚不够普遍。国外的五种品尝在国内有不同的表现形式,可分类归纳。如干酒在我国普通消费市场已出现了 20 余年,由于消费者饮用习惯的关系和长期我们的葡萄酒是甜的、红的,已在消费者的头脑里形成了固有的概念。出干酒的厂子不时会听到反映或收到他们的来信,称酒坏了。这种反馈可以称为消费者品尝的结果。

已经举行过的四届国家级品评会和省市部一级的例行评优会可归入竞赛品尝。国内的竞赛品尝组织是严密的,品酒员的水平是高的,但还有向国际水平靠拢和借鉴的余地。

目前国内用的品尝评分表是百分制。这和我们的习惯有关系,大家从上学开始就在百分制的影响下,贯穿整个学生时代。以后的若干培训考试也均以百分制定结局。这种百分制在一定程度上反映了酒的实质,也在历届评酒会上立下了汗马功劳,但同国际上通用的 20 分制和 OIV 的竞赛评比法相比还有些差距。关键问题是计算上的区别:百分制把评酒员的一部分精力耗费在分数的计算上,而国际上通用的方法则少有计算(20 分制),甚至不用评酒员计算(OIV 的竞赛评比法)。其实,在不影响品尝结果的前提下只要大家整明白了,还是有可能在现有的基础上进一步提高的,对它的有关讨论另见 1.7 和 4.6.1。

1.3 评酒员和评酒委员会

葡萄酒加工出来为的是饮用和欣赏,而只有对它的质量进行评判也就是品尝才能达到目的。化学分析尽管很细致但还是不足。它能使品尝作用增辉并能帮助品尝,却代替不了品尝。常规的分析在一种名酒和一种普通酒之间区别不出来,这是每一个酒厂对此深信不疑的事。此时也只有品尝能解决问题。因此,每一位评尝员和评酒委员会的责任愈显重大,他们必须负责任和有把握地履行职责。

1.3.1 评酒委员会的构成

按照国际葡萄和葡萄酒组织(OIV)的国际葡萄酒评比标准,评比委员会的组成和任命是:

①由指导小组负责评委的任命以及辅助人员的任命,它可以要求 OIV 从不同国家的专家中提名。

②各酒样都由国际评比委员会评判,这个委员会的人数根据选择评比的