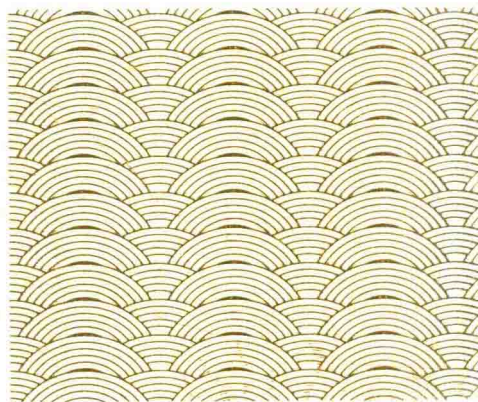


中国

中国白酒品评宝典

贾智勇 主编

 化学工业出版社



Chinese Liquor
Appraisal Book

白酒



Chinese Liquor
Appraisal Book

中国白酒品评宝典

贾智勇 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书从普及性和实操性入手，全面剖析了白酒品评的基本原理和白酒品评训练的基本流程，从单体香、典型性、重复性、再现性、质量差、酒度差六个环节，给出了大量训练方案，极具操作性，可以照单训练。按照先后顺序，厘清了训练概念，回答了是什么？为什么？如何解决？有何秘籍？应当注意什么？书中每个章节都添加了实操训练小贴士，全面解决了白酒品评训练的基本问题，是白酒行业、企业进行白酒品评训练的模板，是广大专业技术人员、白酒营销员工学习白酒品评的教科书和宝典。

图书在版编目（CIP）数据

中国白酒品评宝典/贾智勇主编. —北京：化学工业出版社，2016.10

ISBN 978-7-122-27842-5

I. ①中… II. ①贾… III. ①白酒—食品感官评价—中国 IV. ①TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第191671号

责任编辑：张彦

装帧设计：王晓宇

责任校对：宋夏

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印装：三河市延风印装有限公司

710 mm×1000mm 1/16 印张15½ 字数351千字 2016年10月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：68.00元

版权所有 违者必究

序

PREFACE

“品”，从三口，人三为众，众庶也。“评”则皆以心境评之。心境平和，谓之甘饮；生性奔放，谓之豪饮；情志萎靡，谓之闷饮。白酒中的“品评”，皆为众人以己之情感喜好，用酒中的酸、甜、苦、辣、咸五味，体会人生百味。恰恰就是酒本身的灵魂和气质，以它独有的生命力吸引人们从饮酒到品酒，酒中有乾坤，杯酒解人生，一杯酒便可以将人生诠释得淋漓尽致。

酒，在中国传统文化中，与“美”有着异曲同工之妙。常说的“美酒”二字，表达了人们将酒作为一种艺术的赞赏和认同。在追求白酒醇厚、和谐、幽雅、柔和、细腻的品格之余，古人诗词之中无不透露出对酒的热爱和眷恋。李白的《将进酒》赋予白酒豪情万丈的气魄；苏东坡《水调歌头》中的白酒却有别离惆怅之意；诗人陶渊明一生爱酒、颂酒，他的诗中几乎是离不开酒。诗人们道出了对美酒的喜爱、赞美，也演变出几千年博大精深的中国白酒文化。要品出白酒之韵味，了解白酒的文化精髓也是不可或缺的。

白酒源于地域的文化熏陶，其酿造技艺经历了千百年岁月的洗练，糅合了造酒者的性格与信仰，经过酿酒师对品质的精心锤炼，上千道工序蒸馏出的汩汩白酒，纯净透彻，不带有丝毫杂质。

说到品酒，古代中医以望、闻、问、切之法，判定病症所在，而白酒品评则以观、闻、尝、评之道，切中白酒优劣之别，看似简单的四步，前期着实要下一番工夫。要想品酒中信手拈来的那份自信，要通过典型性、质量差、重复性、再现性、单体香、酒度差六关的重重训练，这种滴水穿石的意志是必不可少的。白酒品评少不了勤学苦练，而掌握技巧更是能够锦上添花。这本书洋洋洒洒几十万字，对中国白酒品评知识做了详尽全面的阐述，书中的点评和体会更是作者评酒生涯中感想、感触凝练的精华所在。

浅浅一杯酒，因有了时间的沉淀，味道才变得更浓。白酒不仅体现为一种产品，更承载着诸多历史与人文属性，凝结着酿酒者的艰辛和汗水。品酒，既是对白酒本质的一个判定，更是对白酒的内涵、灵魂的探究。相信读者们能从本书中掌握品酒之精髓，领略品酒之乐趣，体会人生之绚烂。是为序。

宇书玉

中国酒业协会副理事长兼秘书长

前言

FOREWORD

说到白酒，心中一直感触颇深，大半生的心血和汗水都挥洒在这个行业，现在编写《中国白酒品评宝典》这本书，诸多老朋友不解：作为一位资深行业战士，日常工作应酬已经目不暇接了，何必又给自己增添诸多额外的操劳？可自己内心很清楚，逆水行舟，不进则退，白酒行业激烈的竞争势头不容我们有片刻停歇。当前的中国白酒产业已不同于往日，粗放式的传统产业逐渐向精细化、科学化转型，技术创新，特别是调配和工艺方面的作用在企业中所占份额日显突出。要酿出好酒，调配出好酒，先要能尝出好酒。

鉴于此，自2014年伊始，我便着手对公司新聘的大学生，特别是具有品酒内在潜质的同志，进行重点培养。一年多的品酒培训卓有成效，其中一名年轻同志成功考取国家评酒委员。我在欣慰之余不忘初心，随即吸收这些年轻力量，开始了本书的编写。

许多朋友问我，品酒有什么速成法吗？我回答：“操千曲而后晓声，观千剑而后识器”，想练就品酒的真功夫，绝非朝夕之事。即使是一些天赋异禀之人，若无持之以恒的精神，往往也是半途而废。虽无速成之法，但其中是有科学、技巧可循，若能够规范操作，掌握要领，定有事半功倍之效。本书创作之初衷，意在于品酒知识翔实科学，评酒要领简明突出，给读者畅读之余留有畅想的空间。

目前，关于白酒品评方面的专业书籍寥寥无几，许多品酒爱好者想要参考一二，却也苦于鲜有此类专业书而束手无策。本书的编写正是给白酒品评爱好者、白酒品评工作者提供系统、科学、翔实的品酒知识，供大家学习参考。编写过程吸纳了参加品酒培训的年轻力量，根据他们在品酒训练中的不同认识和感受，进行有针对性、目的性的编写，使本书更具科学性、实操性。本书共分十一章，前两章在于帮助读者进行品酒的认识和自身的分析，所谓知己知彼而后战。中间八章主要以酱香型、清香型、浓

香型、米香型、凤香型、豉香型、药香型、特香型、芝麻香型、兼香型、老白干香型、馥郁香型十二大香型白酒的特点和差异为主线，以典型性、质量差、重复性、再现性、单体香、酒度差六个方面的品评训练为要点，将白酒的品鉴知识，包括嗅觉和味觉训练、质量标准体系、心理因素分析、答题技巧等融入到每个章节的系统品评中，在品酒过程中学习白酒诸多方面，达到一举两得之效。每章中的点评和小贴士，均为我和编写人员在品酒过程中对自己体会较深的部分加以精炼，读者在实际操作中若遇问题时可作以参考。第十一章给出了实战演练的设计。

诗有云“古人学问无遗力，少壮功夫老始成。纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行”。本书仅能作为我们思考时的一个参考，读者若要领悟其中，还需苦下工夫，从实践中慢慢体会。能怀有“常问则明，常记则清，常思则进，常悟则理”之心，才能品出白酒之韵，感知白酒之魂。

本书编写过程中，得到了中国食品工业协会秘书长马勇、中国酒业协会各位领导的关心，公司董事长秦本平、总经理徐可强同志大力支持，并予以指导，为编撰成书创造了良好的条件。

本书编写过程中，高洁、杜杰、王晶、苟静瑜、房海珍、冯雅芳、邢刚、张永丽、王元、刘丽丽、段科林、王婧、闫宗科、付万绪、王印、李锁潮、罗文涛、韩超等同志均付出了艰辛努力，特别是高洁、杜杰、房海珍、王晶等同志投入了大量精力和时间，竭尽心力，贡献颇大，在此，谨向他们致以诚挚的谢意。

由于时间紧迫，限于笔者学识和水平，书中不当之处恐亦难免，望广大专家和读者指正，以待日后再版时改进。

贾智勇

2016年7月

目录

CONTENTS

第一章 学习评酒并非难事	001
1.1 白酒品评概述	002
1.2 申报评酒师的条件要求	003
1.3 成为一名合格品酒师必须具备的特质	005
1.3.1 身体素质好.....	005
1.3.2 热爱评酒.....	006
1.3.3 有主见.....	009
1.3.4 有责任心.....	009
1.3.5 有持久力.....	010
第二章 评酒的要求及作用	013
2.1 并不是人人都适合评酒	014
2.1.1 不适合评酒的人.....	014
2.1.2 女士比男士更容易.....	016
2.1.3 年轻人占优势.....	017
2.1.4 了解工艺更容易进入角色.....	017
2.2 品评对生产工艺的指导	018
2.2.1 新酒品评.....	018
2.2.2 储存过程中酒的品评.....	018
2.2.3 勾兑评酒.....	018
2.3 品评对科研的指导	019
2.4 针对品评鉴别出的杂味酒进行工艺改进	019
第三章 认识单体香	021
3.1 香气	022
3.1.1 香气的定义.....	022
3.1.2 影响香气的因素.....	022

3.1.3 水果香的概念·····	023
3.2 香气的衡量·····	024
3.2.1 阈值·····	024
3.2.2 香气的独特性·····	024
3.2.3 香气的阈值与香气描述·····	025
3.2.4 土味素的发现及阈值·····	030
3.2.5 香气的记忆·····	031
3.3 单体香定义·····	031
3.3.1 单体香的记忆训练·····	031
3.3.2 国家品酒师考试中常见单体香的特征描述和配制浓度·····	034
3.3.3 单体香品酒方案·····	036

第四章 嗅觉·····043

4.1 嗅觉概述·····	044
4.1.1 嗅觉的概念·····	044
4.1.2 嗅觉器官·····	044
4.1.3 嗅觉的原理·····	045
4.1.4 人的嗅觉·····	046
4.1.5 嗅觉的影响因素·····	046
4.1.6 白酒风味物质的嗅觉阈值与嗅觉反映·····	048
4.2 类型源自嗅觉·····	053
4.2.1 香气的嗅闻·····	053
4.2.2 香气的描述·····	053
4.2.3 类型的划分·····	058
4.3 怎样提高嗅觉效果·····	058
4.3.1 全神贯注已经闻到的东西·····	058
4.3.2 让香气与你互动·····	058
4.3.3 熟悉制酒工艺对嗅觉具有辅助作用·····	058
4.4 怎样保护好嗅觉器官·····	058
4.5 嗅觉是品酒的灵魂·····	059
4.5.1 白酒的香气大致决定了白酒的品质·····	059

4.5.2	大脑中储存的香气样本越多、越清晰,品酒时的判断就越准确	060
4.5.3	闻香的规范动作和规范习惯	061

第五章 味觉很重要.....063

5.1	味觉的艺术	064
5.1.1	味觉与美学	064
5.1.2	味觉与酒	064
5.2	味觉概述	065
5.2.1	味觉的定义	065
5.2.2	味觉的生理基础	065
5.2.3	基本味觉	066
5.3	影响味觉的因素	068
5.3.1	物质的阈值	068
5.3.2	物质的结构	069
5.3.3	物质的水溶性	069
5.3.4	温度	069
5.3.5	味觉的感受部位	069
5.3.6	味的相互作用	070
5.3.7	其他影响味觉的因素	070
5.4	白酒中的呈味物质	070
5.4.1	酸味物质	070
5.4.2	甜味物质	071
5.4.3	咸味物质	072
5.4.4	苦味物质	072
5.4.5	辣味物质	072
5.4.6	涩味物质	073
5.4.7	鲜味物质	073
5.5	味觉是白酒品鉴的点睛之笔	073
5.5.1	尝评的要领	073
5.5.2	尝评的步骤	074
5.5.3	尝评影响因素的消除	075

第六章 典型性培训·····081

6.1 典型性的概念·····	082
6.2 白酒的类型及风格特点·····	082
6.3 不同香型白酒品评术语·····	097
6.4 十二大香型品评技巧·····	101
6.5 典型性评酒培训方案·····	103

第七章 白酒的质量差品评·····111

7.1 质量差概念·····	112
7.2 质量差判定的标准·····	112
7.3 质量差品评·····	113
7.3.1 几种基本品评方法·····	113
7.3.2 品评的步骤·····	114
7.3.3 品评技巧·····	115
7.4 各香型白酒的质量差品评·····	119
7.4.1 清香型白酒质量差品评·····	119
7.4.2 酱香型白酒的质量差·····	122
7.4.3 浓香型白酒质量差·····	125
7.4.4 凤香型白酒质量差·····	129
7.4.5 米香型白酒的标准评语及品评要点·····	131
7.4.6 芝麻香型白酒的标准评语及品评要点·····	131
7.4.7 特型白酒的标准评语及品评要点·····	132
7.4.8 豉香型白酒的标准评语及品评要点·····	132
7.4.9 药香型白酒的标准评语及品评要点·····	132
7.4.10 兼香型白酒的标准评语及品评要点·····	132
7.4.11 老白干型白酒的标准评语及品评要点·····	133
7.4.12 馥郁香型白酒的标准评语及品评要点·····	133
7.4.13 香型融合产品·····	133
7.5 白酒产品质量缺陷酒的品评·····	138
7.6 质量差评酒方案·····	141

第八章 重复性训练.....149

- 8.1 重复性训练是品酒技能的提升 150
 - 8.1.1 重复性的定义及训练时应遵循的原则..... 150
 - 8.1.2 重复性训练的方法与技巧..... 150
 - 8.1.3 重复性训练中应注意的问题..... 151
- 8.2 重复性训练秘籍 153
- 8.3 重复性训练是对评酒员基本功的综合鉴定 155
 - 8.3.1 重复性训练是对四种能力的综合要求..... 155
 - 8.3.2 提高记忆力很重要..... 155
- 8.4 评酒笔记尽可能详尽 156
- 8.5 静心 157
 - 8.5.1 重复性训练中必须做到静心..... 157
 - 8.5.2 保持良好的身体状况..... 157
 - 8.5.3 必须要有良好的心理状态..... 157
 - 8.5.4 必须要刻苦的学习和训练..... 158
- 8.6 重复性评酒方案 158

第九章 评酒再现性训练.....161

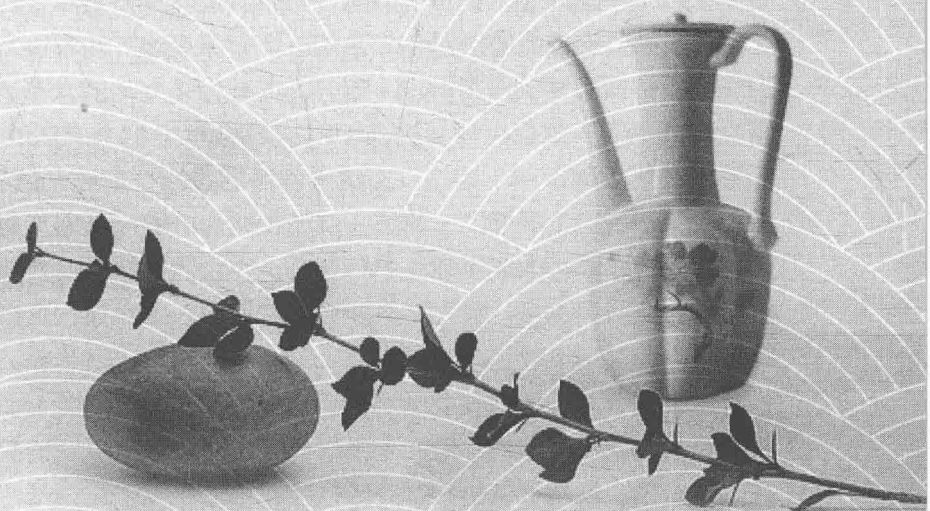
- 9.1 白酒再现性品评定义 162
- 9.2 对样品特点把握的准确性训练 162
- 9.3 海量训练很重要 163
 - 9.3.1 海量训练,学会总结技巧..... 163
 - 9.3.2 记忆白酒质量缺陷..... 163
- 9.4 记忆力很重要 164
 - 9.4.1 了解记忆规律..... 164
 - 9.4.2 日常积累,掌握产品特点..... 166
 - 9.4.3 养成良好的品评和记忆习惯..... 167
- 9.5 再现性训练秘籍 169
 - 9.5.1 统观全局,做到心中有数..... 169
 - 9.5.2 永记标杆,做到“刻骨铭心” 169

9.5.3	规范评酒操作	170
9.5.4	对号入座	170
9.5.5	所用酒样要标准化	170
9.6	再现性品评易错点	171
9.6.1	找不到信号物	171
9.6.2	不够自信,优柔寡断	171
9.6.3	再现性酒样评语打分不一致	171
9.7	再现性评酒方案与答题要点	171
9.7.1	培训方案	171
9.7.2	答题要点及技巧	177
第十章	白酒酒度差品评	179
10.1	白酒酒度差品评定义	180
10.2	酒精水溶液和白酒样品的区别	180
10.3	表面张力知识	181
10.3.1	影响酒精溶液表面张力的因素	181
10.3.2	酒花与酒精度的关系	183
10.4	白酒香气的物理化学	185
10.4.1	挥发	185
10.4.2	相对挥发度	185
10.4.3	白酒中的挥发性成分	186
10.5	扩散现象	186
10.6	丁达尔效应	187
10.6.1	白酒是胶体溶液	187
10.6.2	丁达尔现象	187
10.6.3	白酒中的“丁达尔效应”	188
10.7	布朗运动	188
10.8	酒度差品评技巧	189
10.8.1	通过酒花状态来判断	189
10.8.2	通过鼻腔刺激感来判断	189
10.8.3	通过品尝来判断	189

10.9 酒度差品评误区及原因	190
10.9.1 酒度差品评误区	190
10.9.2 产生“误区”的原因	190
10.10 酒度差品酒方案	191
第十一章 实战演练	195
附录	201
附录1 最新白酒国家标准汇集	202
1. 浓香型白酒 GB/T 10781.1—2006	202
2. 清香型白酒 GB/T 10781.2—2006	203
3. 米香型白酒 GB/T 10781.3—2006	204
4. 凤香型白酒 GB/T 14867—2007	206
5. 豉香型白酒 GB/T 16289—2007	207
6. 特香型白酒 GB/T 20823—2007	207
7. 芝麻香型白酒 GB/T 20824—2007	209
8. 老白干香型白酒 GB/T 20825—2007	210
9. 茅台酒 GB/T 18356—2007	212
10. 浓酱兼香型白酒 GB/T 23547—2009	212
11. 液态法白酒 GB/T 20821—2007	214
12. 固液法白酒 GB/T 20822—2007	214
13. 白酒分析方法 GB/T 10345—2007	215
14. 白酒检验规则和标志、包装、运输、储存 GB/T 10346—2006	222
15. 蒸馏酒及配制酒卫生标准 GB 2757	224
附录2 白酒常识及品评知识题库	225

第一章

学习评酒并非难事



当你打开这本书的时候，第一个想法可能就是迫切地想知道评酒是怎么回事？如何才能学会评酒？我适合评酒吗？我能学会评酒吗？学习评酒有什么秘籍吗？通过对本章内容的阅读，就可以解决你的思想和认知问题，你就会明白评酒是怎么回事，就会为你揭开白酒品评的神秘面纱，让你学习评酒有章可循，有法可依，让一个对品酒毫无一点基础的你通过系统的学习训练成为一位评酒高手。

1.1 白酒品评概述

许多行业外的人士，特别是对白酒有兴趣的人，总是觉得评酒很神秘。经常有朋友问我，怎样训练评酒？评酒难吗？

学习评酒并非难事，只要过了六关，即可进入状态。

何为六关？即典型性、质量差、重复性、再现性、单体香、酒度差，只要这六方面掌握了，评酒又何谈艰难呢！

白酒品评的程序是先观色，再闻香，后尝味，然后综合色、香、味的特点判断酒的风格。当然首先确定酒的典型性，酒的典型性通常在闻香时就能判断出。一般人经过简单训练就可以分辨出白酒的典型性。

何为“典型性”呢？典型性是指一种白酒有别于其他白酒的独特风格在十二大香型中的界定，即香型分类，也就是说这种白酒属于何种香型。白酒的典型性是建立在白酒香型基础之上的，没有香型也就较难谈及典型性问题。我们还要注意典型性的三个特点：第一，典型性是变化的，不是一成不变的。典型性的话语权多掌握在香型代表手中，如20世纪80年代的茅台酒与现在的茅台酒就有很大的区别；第二，典型性强调的是标杆问题，或者说是标准问题，是相对于标杆的口感标准；第三，典型性概念的提出是为了在评酒训练时或白酒鉴评时便于对酒的类别属性进行区分。在白酒品评中典型性的判断是最基础的，作为一名评酒员，首先要判断样品的典型性即香型，然后再进入更深层次的品评。

白酒的嗅闻方法是将酒杯举起，置酒杯于鼻下二寸（1寸=3.33厘米）处，头略低，先轻嗅其气味。最初不要摇杯，闻酒的香气挥发情况；然后摇杯嗅闻突出的香气。凡是香气协调，有愉悦感，主体香突出，无其他邪杂气味，溢香性又好的酒，一倒出就香气四溢，芳香扑鼻，说明酒中的香气物质较多；喷香性好的酒，一入口，香气就充满口腔，大有冲喷之势的，说明酒中含有低沸点的香气物质较多；而留香性好的，咽下后，口中应该仍留有余香，酒后作嘔时，还有一种令人舒适的特殊香气喷出的，说明酒中的高沸点酯类较多。鉴评时，

首先检查芳香气味的浓郁程度，继而将杯接近鼻孔，进一步闻，分析其香气的细腻性、协同性，看香气是否纯正，是否有其他邪杂气。在闻的时候，要先呼气，后再对酒吸气，不能对酒呼气。一杯酒一般闻三四次就应该有准确记录。有的人在品评时，用右手端杯，左手煽风继续闻，闻完一杯，稍微休息片刻，再闻另一杯，这也是一种习惯问题。

简单说，品酒训练的步骤主要为“一看，二嗅，三尝”。首先是观察酒色，看是否有悬浮、沉淀、杂物等；其次是闻酒气，按照香气淡或浓度低的酒样先品评，再品评香气浓或浓度高的酒样的顺序；最后是口尝酒味，包括鼻孔呼出的香气、回味后味等。通过这三步确定酒的风格、酒体和个性等。在品酒的时候，不可以先尝后闻，也不可以先过了酒瘾再品酒，那样的话，会导致嗅觉失灵，误判香气。

学习白酒质量鉴别，应该先了解各类香型酒的风格，熟悉酒的风格是品评的基础，如浓香型白酒窖香浓郁、绵甜爽冽、香味谐调、尾净味长；酱香型白酒酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久；凤香型白酒醇香秀雅、干润挺爽、诸味协调，尾净悠长；米香型白酒蜜香清雅、入口绵柔、落口爽净、口味怡畅……除了要掌握每个香型酒的特点外，还要在同一类型、不同质量酒的品评中找出相互间的差别。此外，还需要对各等级酒作出鉴评。

品评经验是一点一滴积累起来的，只有不断尝试、不断总结才会较快找到感觉。如果一天当中尝试了多种不同风格的酒，反复进行对比练习，如果两杯同样的酒给出的评语不一样，则表示还没完全了解该酒的特性……说明你的品评重复性还不行，总之，这是一门不能带有丝毫侥幸心理的学习和实践过程。

在白酒企业打拼，经常遇到的问题就是评酒，因为，白酒是开放式发酵生产的产物，而蒸馏又是简单的粗馏，只能将酒精和易挥发的其他组分一同蒸馏出来，不能达到精细分离，所以白酒实际上就是多种发酵产物的混合物。

说到白酒的香味，不得不说说蒸馏，虽然目前白酒生产多停留在单釜（塔）常压粗馏阶段，分离过程比较粗放，并不代表白酒蒸馏工艺不会进一步发展，目前白酒机械化的发展已经为减压蒸馏、加压蒸馏等蒸馏方式创造了条件，或许多塔蒸馏也会成为白酒蒸馏工艺革命的一个方向。如果这些革新都实现了，白酒的品评或许会变得较为容易，所以白酒的品评技能也要与时俱进。

1.2 申报评酒师的条件要求

目前，在白酒行业，对酒质的评价还不能做到单纯靠指标控制，实践证明，