

杨官荣◎著

G·R

白酒品鉴

我是杨官荣

G·R官荣评分团队创始人
首先我想谈个人对白酒的体会

对于白酒，很多人心底都有自己的感受，可惜的是，大部分人都不愿意把自己的感受表达出来，可能是语言匮乏，又或许是好面子，怕贻笑大方，再或许是中国传统式的“低调”，不论怎

么样，大多数人在饮酒时都不是

品酒而是简单地喝酒！容易被周围其他人影

响，当白酒专家们说出滔滔不绝的形容词时，你们是否

有闻所未闻的感觉？人人都会谈论品酒，如何看？如何

闻？如何尝？诚然，品酒需要我们用眼睛、鼻子、嘴，去看、

去闻、去品尝，而且还要用心去感受。白酒是有生命的液体，大自然赋予了白酒生命，在生产过程中又融入了生产者的感情，未被欣赏的酒，如同其包装上的成分表，就算将酒精度、总酸、总酯等含量列出来，也只是抽象的数字而已，谁能知道它口感、香气、风格是什么样呢？只有进到嘴里，用心体会，才会变成“窖香浓郁”“醇浓绵甜”“优雅细腻”“余味清爽”……经过这些年沉淀，我逐步意识到，在这种浮躁的社会氛围中，面对消费者，我作为一名白酒专业从业者，一定要做点什么，还原中国白酒！传承真正的中国白酒文化！所以我和我的团队倡导：健康饮酒、饮健康酒！作为G·R官荣评分团队掌门人，我一直在思考用什么样的方式去普及我们的传统文化，因此我们将我们倡导的理念转化为书籍，尽力普及给每一位白酒爱好者和消费者。对于中国白酒本身，我一直怀有敬畏之心，并深深地喜爱着中国白酒。在以中国评委代表的身份参加了2015（贵阳）比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛，并品尝了很多国外名优白酒后，我更加坚定了我的想法。我认为：

中国白酒，应该是世界烈性酒的带头大哥。“香浓、细腻、持久”，“味醇厚、持久、细腻”“风格典型”，这是大赛品评表全部内容，我认为只有优质的中国白酒可以符合。对于世界其他优秀的酒文化，我们要学习，更要对中国白酒充满自信，努力做好我们自己的传统白酒：“纯粮的，复杂的，世界的。”在

这本书中，我会把多年从业以来对白酒的亲身体

会及所学、所闻，通过自己的绵薄之力传承下

去，传递给更多的人，我希望白酒作为中国最

纯粹的非物质文化，有继承者。G·R团队每

年会出一本集白酒知识普及及品评技巧的

书——《中国白酒G·R官荣评分》，希望大

家在购买白酒产品时，理性消费，健康消

费！同时对白酒从业者有一定的警醒和

参考，以促进白酒产业的健康良性发展。

希望中国白酒能越走越远，香飘世界！

谨以此书献给那些热爱白酒的人，同时

感谢我的团队一直默默地支持与付出！



旅游教育出版社

杨官荣◎著

我是杨官荣

G·R官荣评分团队创始人
首先我想谈谈个人对白酒的体会

对于白酒，很多人心底都
有自己的感受，可惜的
是，大部分人都不愿
意把自己的感受表达
出来，可能是语言匮

乏，又或许是好面子，怕

贻笑大方，再或

许是中国人传统式

的“低调”。不论怎

么样，大多数人在饮酒时都不是

品酒而是简单地喝酒！容易被周围其他人影

响，当白酒专家们说出滔滔不绝的形容词时，你们是否

有闻所未闻的感觉？人人都会谈论品酒，如何看？如何

闻？如何尝？诚然，品酒需要我们用眼睛、鼻子、嘴，去看、

去闻、去品尝，而且要用心去感受。白酒是有生命的液体，大自然

赋予了白酒生命，在生产过程中又融入了生产者的感情，未被欣赏的

酒，如同其包装上的成分表，就算将酒精度、总酸、总酯等含量列出来，

也只是抽象的数字而已。谁能知道它口感、香气、风格是什么样呢？只

有进到嘴里，用心体会，才会变成“窖香浓郁”“醇厚绵甜”“优雅细

腻”“余味净爽”……经过这些年沉淀，我逐步意识到，在这种浮躁的

社会氛围中，面对消费者，我作为一名白酒专业从业者，一定要做点

什么：还原中国白酒！传承真正的中国白酒文化！所以

我和我的团队倡导：健康饮酒、饮健康酒！作为G·R官

荣评分团队掌门人，我一直在思考用什么样的方式去普及我们的传

统文化，因此我将我们倡导的理念转化为书籍，尽力普及给每一

位白酒爱好者和消费者。对于中国白酒本身，我一直怀有敬畏之

心，并深深地喜爱着中国白酒。在以中国评委代表的身份参加了

了2015（贵阳）比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛，并品尝

了很多国外名优白酒后，我更加坚定了我的想法。我认为：

中国白酒，应该是世界烈性酒的带头大哥。

“香浓、细腻、持久”，“味醇厚、持久、细腻”，“风

格典型”，这是大赛品评表全部内容，我认为只有优质的

中国白酒可以符合。对于世界其他优秀的酒文化，我

们要学习，更要对中国白酒充满自信，努力做好我们

自己的传统白酒：“纯粮的，复杂的，世界的。”在

这本书中，我会把多年从业以来对白酒的亲身体

会及所学、所闻，通过自己的绵薄之力传承下

去，传递给更多的人，我希望白酒作为中国最

纯粹的非物质文化，有继承者。G·R团队每

年会出一本集白酒知识普及及品评技巧的

书——《中国白酒G·R官荣评分》，希望大

家在购买白酒产品时，理性消费，健康消

费！同时对白酒从业者有一定的警醒和

参考，以促进白酒产业的健康良性发展。

希望中国白酒能越走越远，香飘世界！

谨以此书献给那些热爱白酒的人，同时

感谢我的团队一直默默地支持与付出！

G·R

白酒品鉴



旅游教育出版社

· 北京 ·

策 划：赖春梅

责任编辑：巨瑛梅

图书在版编目（CIP）数据

G·R白酒品鉴 / 杨官荣著. --北京：旅游教育出版社, 2018. 6

ISBN 978-7-5637-3747-5

I. ①G… II. ①杨… III. ①白酒—品鉴—中国
IV. ①TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第115840号

G·R白酒品鉴

杨官荣 著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里1号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www.tepcb.com
E-mail	tepx@163.com
印刷单位	北京虎彩文化传播有限公司
经销单位	新华书店
开 本	889毫米×1194毫米 1/16
印 张	15
字 数	333千字
版 次	2018年6月第1版
印 次	2018年6月第1次印刷
定 价	158.00元

（图书如有装订差错请与发行部联系）



杨官荣简介

著名白酒品酒人，高级酿酒师，中国权威性的白酒科研机构之一——四川省酿酒研究所副所长，技术总工程师，青年白酒专家，连续三届国家白酒评委，中国酒业协会国家级评酒委员会专家委员，资深白酒品评、勾调专家，著名白酒培训导师，曾任《中国白酒品鉴大师》《原酒之家》等杂志主编，出版《中国名优白酒鉴赏》一书，在业内享有较高的声誉。



序

品饮白酒需用心

我是杨官荣，G·R官荣
评分团队创始人。

首先我想谈谈个人对白酒的体会。

对于白酒，很多人心底都有自己的感受，可惜的是，大部分人都不愿意把自己的感受表达出来，可能是语言匮乏，又或许是好面子，怕贻笑大方，再或许是中国人传统式的“低调”。不论怎么样，大多数人在饮酒时都不是品酒而是简单地喝酒！容易被周围其他人影响，当白酒专家们说出滔滔不绝的形容词时，你们是否有闻所未闻的感觉？

人人都会谈论品酒，如何看？如何闻？如何尝？诚然，品酒需要我们用眼睛、鼻子、嘴，去看、去闻、去品尝，而且要用心去感受。白酒是有生命的液体，大自然赋予了白酒生命，在生产过程中又融入了生产者的感情，未被欣赏的酒，如同其包装上的成分表，就算将酒精度、总酸、总酯等含量列出来，也只是抽象的



数字而已。谁能知道它口感、香气、风格是什么样呢？只有进到嘴里，用心体会，才会变成“窖香浓郁”“醇厚绵甜”“优雅细腻”“余味净爽”……

经过这些年沉淀，我逐步意识到，在这种浮躁的社会氛围中，面对消费者，我作为一名白酒专业从业者，一定要做点什么：还原中国白酒！传承真正的中国白酒文化！所以我和我的团队倡导：健康饮酒、饮健康酒！

作为G·R官荣评分团队掌门人，我一直在思考用什么样的方式去普及我们的传统文化，因此我将我们倡导的理念转化为书籍，尽力普及给每一位白酒爱好者和消费者。

对于中国白酒本身，我一直怀有敬畏之心，并深深地喜爱着中国白酒。在以中国评委代表的身份参加了2015（贵阳）比利时布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛，并品尝了很多国外名优白酒后，我更加坚定了我的想法。我认为：中国白酒，应该是世界烈

性酒的带头大哥。“香浓、细腻、持久”，“味醇厚、持久、细腻”，“风格典型”，这是大赛品评表全部内容，我认为只有优质的中国白酒可以符合。对于世界其他优秀的酒文化，我们要学习，更要对中国白酒充满自信，努力做好我们自己的传统白酒：“纯粮的，复杂的，世界的。”

在这本书中，我会把多年从业以来对白酒的亲身体会及所学、所闻，通过自己的绵薄之力传承下去，传递给更多的人，我希望白酒作为中国最纯粹的非物质文化，有继承者。G·R团队每年会出一本集白酒知识普及及品评技巧的书——《中国白酒G·R官荣评分》，希望大家在购买白酒产品时，理性消费，健康消费！同时对白酒从业者有一定的警醒和参考，以促进白酒产业的健康良性发展。

希望中国白酒能越走越远，香飘世界！谨以此书献给那些热爱白酒的人，同时感谢我的团队一直默默地支持与付出！



前言

中国白酒是世界上独具风格的一种蒸馏白酒，已有几千年的悠久历史，传统技艺精湛，产品质量优良，风味独特，是中国酿酒工艺及独特高超蒸馏技术的体现。中国白酒生产工艺的特点是：双蒸合一，配醅入窖，固态发酵，甑桶蒸馏。独特的工艺中，蕴含着极深的科学性和艺术性。中国白酒生产技术是我国劳动人民和科学工作者对世界酿酒工业的特殊贡献。其独特的多种微生物固态发酵酿酒、甑桶蒸馏及其生产工艺形成了中国白酒的各种风格。

我国对蒸馏白酒独特风格和品质优劣的鉴定，和国际上对食品的检测一样，通常是通过感官检验和理化分析的方法来实现的。食品是供人食用的东西，既要有营养，又要有色、香、味、格四项食品基本属性。各种食品都应有它本身的典型风格。目前，虽然各种先进的检测仪器层出不穷，发展迅速，并向世人揭开了许多谜题，但仍然不能为白酒产品的生产和质量管理提供全部可靠的质量数据。对于白酒来说，目前尚无能够完全精准检测其中微量成分的仪器。因为酒体中微量香味成分的复杂繁多，以及各种香味物质放香阈值的影响，造成白酒无法使用仪器来精准量化这一奇特的现象，这也是中国白酒的神奇之处。所以白酒的感官鉴定——品评就显得十分重要。

感官尝评检验也就是人们常说的品评、尝评和鉴评等，它是利用人的感觉器官——眼、鼻、口、舌来判断酒的色、香、味、格的方法。其一就是用眼观

察白酒的外观，其色泽是否清澈透明，有无悬浮、沉淀物等，简称视觉检测。其二是用人的鼻嗅出白酒的香气，检验其是否具有该香型独特的香气，有无其他的异杂气味等，简称为嗅觉检验。其三是把酒含在人的口中，使舌头的味蕾充分发挥作用，检验其味道是否绵甜浓郁，酒体是否丰满醇厚，回味是否悠长等，简称为味觉检验。其四是综合上述感官印象，确定其风味，简称为风格检验。按其感觉印象的综合评价统称为酒的感官品评。所谓理化卫生分析检测，就是使用检测仪器，对组成白酒的主要物理化学成分，如乙醇、总酸、总酯、总醛、高级醇、甲醇、重金属、氯化物和多种微量香味成分进行科学的测定，通称理化卫生指标的测定。

中国白酒的微量成分非常复杂，它的色、香、味、格的形成不仅取决于各种理化成分的数量，而且取决于各种成分之间的协调平衡及相互之间的衬托等关系，而人们对白酒的感官评定，正是对中国蒸馏白酒的色、香、味、格的综合性反映。这种反映是很复杂的，单靠对理化成分的分析根本不可能全面地、准确地反映白酒的独特性，难以有综合定性的判断标准。用气、液相色谱仪测量白酒类的微量香味成分，含量在十万分之一以上才能够定量，低于这个极限则无法检测。相反人的感官对百万分之一的含量物质却能感觉出来，尤其是有的感官指标不可能用理化数据表示。所以目前的分析检测设备还不能完全代替人的感官指标的评定，只能作为辅助手段。经过训练的专职评酒人员不仅灵敏度高、快速，而且比较准确，因此感官鉴定仍然是目前国际通用的一种鉴定酒质优劣（食品）的重要方法和手段。

对于白酒技术人员来讲，他们必须具备通过“品尝”这一程序来了解产品的现状、可能的

发展变化、工艺缺陷以及需要采取的工艺措施等能力。因此，对于一名合格的品酒师来说，必须具有高超的品尝能力及分析判断能力，其作用不亚于画家的眼睛和音乐家的耳朵。

对于消费者而言，虽然饮酒的目的是为了获取快乐和享受，但是如果能正确认识白酒的质量，就能获得更大的满足和享受。这就需要他们也具有一定的品尝技能。因此，我们需要一种简单易懂的品酒方法来提高消费者的品尝水平，并将之作为监督白酒质量的有效方式。

总之，品评是我们更好地酿造、储藏、检验和最后鉴赏白酒的最佳手段。

作为一名白酒技术工作者，我一直致力于研究白酒品评的技术和方法，并以自己的方式为行业培养了大量的品酒人才。随着科学技术的突飞猛进，白酒的品评也发生了很大的变化，取得了长足的进步和发展。我和我的团队在总结多年来的实践经验、研究成果以及近年来白酒品评领域的相关专业研究的基础上，开创了“G·R官荣评分”体系，致力于将白酒感官尝评的有关概念、原理、品评方法、研究范围以及尝评训练、技术等科学、系统、全面地介绍给广大消费者，为中国白酒的健康、可持续发展尽绵薄之力。

本书是四川省酿酒研究所技术中心全体人员智慧的结晶。本书的出版得到了出版社的大力支持，在此一并致谢！

杨官荣





传统白酒酿造



资深品酒师

目录

第一章 了解世界顶级白酒的共性 / 1

认识白酒 / 2

顶级白酒的感官特性 / 4

白酒中到底有什么 / 5

白酒的微量香味成分 / 7

第二章 中国白酒发展简史 / 8

白酒的起源 / 9

酒的历史功用 / 12

第三章 如何做一瓶好酒 / 15

适宜的自然环境 / 16

优质的原辅材料 / 17

成熟的老窖泥 / 18

纯正的曲药 / 19

传统的生产工艺 / 20

精心储存与合理勾调 / 21

第四章 中国白酒香型 / 23

十二种主要香型 / 24

各香型的执行标准 / 29

第五章 白酒的酿造过程 / 30

第六章 白酒与健康 / 34

- 何为酒精单位 / 35
- 酒的食疗价值 / 35
- 白酒在人体内的代谢 / 36
- 适量饮酒有哪些好处 / 38
- 长期过量饮酒有哪些危害 / 43
- 酒依赖综合征 / 44
- 如何科学、健康、合理地饮酒 / 46
- 适量饮酒有益健康 / 48
- 白酒配餐有哪些讲究 / 52

第七章 学会品酒——让饮酒更有乐趣 / 55

- 白酒的品评艺术 / 59
- 品酒五阶段 / 60

第八章 学会专业品酒 / 62

- 品评的意义 / 63
- 尝评的作用 / 64
- 尝评的生理学原理 / 65
- 评酒环境与条件 / 66
- 评酒员应具备的素质 / 67
- 影响品酒效果的因素 / 67
- 白酒品评的基本方法 / 68
- 白酒品评的具体步骤 / 69
- 白酒品评技巧、标准与规则 / 70
- 白酒的香气有哪些 / 72
- 白酒香气的质量 / 73

第九章 白酒的收藏与投资 / 74

- 收藏白酒的目的 / 76
- 品牌及其他收藏须关注的因素 / 76
- 白酒收藏的五大价值 / 78
- 收藏老酒的基本原则 / 79
- 老酒的基本鉴别常识 / 80
- 什么样的酒值得收藏 / 81
- 藏酒的价值 / 82
- 如何规避白酒收藏的投资风险 / 83

第十章 白酒 G·R 官荣评分 / 85

杨官荣和他的评分团队 / 86

G·R 官荣评分的由来 / 87

G·R 官荣评分的特点 / 88

G·R 官荣评分方法的具体说明 / 89

对 G·R 官荣评分的展望 / 98

消费者如何使用 G·R 官荣评分 / 99

第十一章 G·R 鉴酒——中国白酒巡礼 / 100

50 元以下的产品品鉴 / 101

50~100 元的产品品鉴 / 131

100~150 元的产品品鉴 / 159

150~200 元的产品品鉴 / 172

200~300 元的产品品鉴 / 186

300~400 元的产品品鉴 / 197

400 元以上的产品品鉴 / 207

小酒产品品鉴 / 218

第一章

了解世界顶级 白酒的共性



认识白酒

白酒特指中国白酒，是世界六大蒸馏酒之一，具有独具一格的风格与品味。

白酒是高粱、大米等淀粉质原料或糖质原料，加入糖化发酵剂（俗称曲药，糖质原料无须糖化剂），经固态、半固态或液态发酵、蒸馏、贮存、组合而制成的蒸馏酒，是一种含酒精的饮料，因其酒液无色透明，故称之为白酒。

根据糖化剂、发酵剂和酿造工艺不同，白酒可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三大类。白酒的主要成分是乙醇和水，其余为各种微量有机物质。其中，乙醇占总量的98%左右，余下2%由各种微量有机物质构成。白酒是一种高浓度的酒精饮料，酒精含量较高，一般为35~70度。另外还含有酸、酯、醇、醛等众多微量有机物质，它们是白酒呈

香、呈味的主要物质，决定了白酒的风格以及质量体系。

世界上有六大蒸馏酒，除白酒外，还有白兰地、威士忌、朗姆酒、伏特加和金酒。相比之下，无论从原料、生产工艺，还是风格特征上，中国白酒（中国白酒，以下简称白酒）都具有自己鲜明的特点。

首先在工艺上，白酒比其他蒸馏酒复杂得多，其原料品种繁多且各具风格。其次，从观感上讲，白酒酒色洁白晶莹，无色透明；各种香型的酒又各具特色，香气馥郁、纯净、余香幽远；其口味绵甜醇厚，干爽清冽，酒体协调，回味悠久，给人极佳的口感。此外，白酒的酒精度高，原度酒可达62~75度，这在蒸馏酒当中也是相当罕见的。



世界六大蒸馏酒的酿造特点						
品名	中国白酒	威士忌	伏特加	金酒	白兰地	朗姆酒
糖化发酵剂	大曲 小曲	大麦芽 酵母	大麦芽 酵母	麦芽 酵母	酵母	酿酒酵母 生香酵母
原料	高粱、大米、 玉米、小麦等	大麦 玉米	黑麦 大麦	杜松子 麦芽 玉米	葡萄糖或水果	甘蔗汁或糖蜜
原料处理	整粒或破碎	粉碎	粉碎	粉碎	破碎、渣汁分离 或不分离	灭菌
发酵容器	泥窖、石窖或 陶缸	木桶	大罐	大罐	大罐	大罐
发酵方式	固态或半固态	液态	液态	液态	液态	液态
酿造工艺	清蒸清烧或混 蒸混烧，续糟 发酵等	先制成糖化液 再加酵母发酵	制成食用酒 精，桦木炭 处理，降度	食用酒精稀释 后再用杜松子 浸泡，再蒸馏， 稀释	皮渣分开，发酵， 汁中不加 SO ₂ ， 低温发酵	调整糖度，液 态发酵
蒸馏设备	甑桶或釜式	壶式蒸馏锅	蒸馏塔	蒸馏塔	壶式蒸馏锅	壶式蒸锅，回 锅，不回锅或 连续蒸馏
贮存容器	陶坛或酒海等	橡木桶	—	—	橡木桶	橡木桶
勾兑方式	组合、降度、 调味	调度、调香	调度	调度、调香、 调色	按酒度、橡木桶材 质、酒龄组合， 调色	调度、调色、 调香

顶级白酒的感官特性

“它让我心情愉悦，是一种精神上的满足感。”这类人群除了喝酒以外，一般会在家里囤上一定数量的白酒，最多的是泡酒——将各种中药材与基酒泡在一起，然后每天独自小酌一番，或是约上三朋四友，把酒言欢，怡然自得。而存在不同观点的人也不在少数，他们并不喜欢喝白酒，认为白酒会损害身体健康，但是为了社交上的礼仪，或是工作的需要，又不得不喝白酒，这种形式下就不能称喝酒为享受了，而是变成了一种负担，喝酒的过程成了一种煎熬。由于白酒中的酒精含量较高，很多不喜欢喝白酒的人就会认为其辛辣、刺激、让人难受；喜爱的人对它爱不释手，他们

会说“我就喜欢这种感觉”。而随着社会的发展和科学的进步，适量饮用白酒逐渐变成了一种健康的生活习惯。

作为一名白酒的工作者和爱喝酒的人，我觉得无论是生产、勾调还是饮用白酒都是一种非凡的体验，特别是遇到自己喜欢的酒能够在家存上十斤、二十斤，那种感觉比发现宝藏还让人欣喜；放上个五年、十年，就像自己的孩子一样，等到它长大、成熟的那一天，再举行一个小的开坛仪式，别有一番情趣。当然，酒喝到位是一种非常奇妙的享受，但实际的酿酒过程是相当复杂的，当中融汇了酿酒师和品酒师们的辛苦劳作。

