

广告

如何品鉴白酒

中国白酒香型分类

中国白酒与白兰地、威士忌、伏特加、老姆酒、金酒并列世界六大蒸馏酒,由于中国白酒所用的制曲和制酒的原料、微生物体系以及各种制曲工艺、平行或单行复式发酵等多种发酵形式和蒸馏、勾兑等操作的复杂性,形成了我国白酒个性多样,呈百花争妍的态势。

中国白酒有很多分类方法,按香型分类,目前业内公认的有11种香型白酒,分别是:

1.浓香型白酒:以四川泸州老窖特曲和五粮液酒为代表。其风格特征是窖香浓郁、绵甜醇厚、尾净爽口。

2.酱香型白酒:以贵州茅台酒及四川郎酒为代表。其风格特征是酱香突出、幽雅细腻、酒体醇厚、后味悠长,空杯留香持久。

3.清香型白酒:以山西汾酒为代表。主要特征是清香纯正、醇甜柔和、后味爽净。

4.米香型白酒:以桂林三花酒和全州湘山酒为代表。其特征是米香纯正清雅,入口绵甜、落口爽净。

5.凤香型白酒:以陕西西凤酒为代表。特点是醇香秀雅、醇厚甘润、诸味协调、余味爽净。

6.兼香型白酒:以湖北白云边酒为代表。特点是幽雅舒适、细腻丰满、回味爽净、余味悠长。

7.药香型白酒:以贵州董酒为代表。其特点是清澈透明、香气典雅、浓郁甘美、略带药香、醇甜爽口、后味悠长。

8.芝麻香型:以山东景芝白干酒为代表。特点是清澈透明、酒香幽雅、入口丰满、余香悠长。

9.特香型白酒:以江西四特酒为代表。特点是清亮透明、香气幽雅舒适、柔绵醇和、香味悠长。

10.豉香型白酒:以广东玉冰烧酒为代表。其特点是玉洁冰清、豉香独特、醇厚甘润、后味爽净、风格突出。

11.老白干香型白酒:以河北衡水老白干酒为代表。其风格特点是酒香清雅、醇厚丰满、甘冽挺拔、诸味协调、回味悠长。

中国白酒香型鉴别方法

香型品评的主要技巧有:1.以嗅觉为主;2.遇到酱香型和芝麻香型白酒时,将其放在

后面鉴别,以免嗅觉过早疲劳;3.有些香型如浓香、酱香、清香、米香、老白干香,需要深闻其香气特征才更明显;有些香型需要轻轻嗅闻或用余香来捕捉其香气特征,如凤香、特香、兼香;4.前一杯酒样嗅完后,至少要休息4秒钟或均匀呼吸3次以上,再嗅闻下一杯酒样;5.兼香型与浓香型、芝麻香型与酱香型、老白干香型与清香型容易混淆,通过横向和纵向的对比,找出其个性特征(别的酒所没有的)。

中国白酒酒精度鉴别方法

鉴别酒精度时,先闻香,然后再品味。从酒气对鼻腔刺激小的酒样开始品尝,根据酒液对舌头的刺激程度及酒液的丰满醇厚来鉴别酒粗度的高低。一般酒度高的酒样对口腔的刺激大。白酒的香气和口感受酒样中含有的香味成分的种类、含量以及它们的量比关系的影响较大,不同香型或同一香型不同质量的同一酒精度白酒所表现的对感觉器官的刺激有较大区别,所以需要品酒员尝评大量的不同质量、不同香型的白酒,加深记忆,才能回答准确。

怎样分辨中国白酒的好坏

第一招:若是无色透明玻璃瓶包装,把酒瓶拿在手中,慢慢地倒置过来,对光观察

瓶的底部,如果有下沉的物质或有云雾状现象,说明酒中杂质比较多;如果酒液不失光、不浑浊,没有悬浮物,说明酒的质量比较好。因为从色泽上看,除酱香型酒外,一般白酒都应该是无色透明的。若酒是瓷瓶或带色玻璃瓶包装,稍微摇动后开启,同样观其色和沉淀物。

第二招:把酒倒入无色透明的玻璃杯中,对着自然光观察,白酒应清澈透明,无悬浮物和沉淀物;然后闻其香气,用鼻子贴近杯口,辨别香气的高低和香气特点;最后品其味,喝少量酒并在舌面上铺开,分辨味感的薄厚、绵柔、醇和、粗糙以及酸、甜、甘、辣是否协调,余味有无及长短。低档劣质白酒一般是用质量差或发霉的粮食做原料,工艺粗糙,一定是劣质酒。

第三招:判断酒的度数,可以用摇晃的方法。摇动酒瓶后,如果出现小米粒或高粱米粒大的酒花,堆花时间在15秒钟左右,酒的度数大约是53度~55度;如果酒花有高粱米粒大小,堆花时间在7秒钟左右,酒的度数约为57度~60度。

第四招:取一滴白酒放在手心里,然后合掌使两手心接触,用力摩擦几下,如酒生热后发出的气味清香,则为优质酒;如气味发甜,则为中档酒;气味苦臭,则为劣质酒。

第五招:将一滴食用油滴入酒中,如果油不规则地扩散,下沉速度变化明显,则为劣质酒。

(付永奇整理)