

清香型

清香型白酒的特点为清香纯正,酸甜柔和,诸味协调,后味很甜。采用大麦、豌豆制曲,清蒸清烧两遍,固体发酵工艺生产。其酒气清香芬芳,醇厚绵软,甘润柔和,余味爽净是中国传统酿酒技术的正宗。

用特殊工艺生产的酒头调味酒,高酯调味酒,陈酿调味酒,综合调味酒,其用量只有0.1%~1%。但对提高各种质量档次的清香型白酒,特别是对固液勾调的新工艺白酒起到举足轻重的作用,其中许多已知和未知的微量成分,能协调酯香、柔和口感、突出风格。

清香型酒生产用三种大曲,即:清在曲,红心曲,后火曲(高温曲)。这三种大曲在生产工艺、生化指标、微生物种群数量以及在产酒量上都有一些差异,这些差异主要是由于大曲的培养温度不同而产生的。

代表酒:汾酒 竹叶青

汾酒是我国清香型白酒的典型代表。汾酒烟台代理商牟女士介绍说,汾酒的加工工艺精湛,素以入口绵、落口甜、饮后余香、回味悠长特色而著称,酒液晶莹透亮,绵甜丰满,色、香、味、格更具魅力,有不少客户多年一直钟爱清香汾酒。

竹叶青酒以汾酒作原料,配以陈皮、砂仁、当归、零陵香、公丁香、广木香、紫檀香等10余种中药材,经蛋青、竹叶、冰糖浸泡而成。记者看到样酒的包装精致素雅,酒液金黄淡绿,晶莹剔透,芳香醇厚,余味无穷。牟女士告诉记者,竹叶青酒同样被列入全国八大名酒之一,获得过国家金质奖,在世界40多个国家和地区享有盛誉。



酱香型

其酒味呈酱香、窖底香、醇甜香而具独特风格,酒体完美,香气幽雅,酒味丰满、醇厚。

酱香型白酒酒色微黄而透明,酱香、焦香、糊香配合协调,口味细腻,优雅,空杯留香持久。以茅台酒、郎酒、国台等酒为代表。色泽微黄纯正,挂杯厚,停留持久。闻香微酸,酱香浓郁,细腻,醇厚、饱满,持久,无杂质,品味酱香突出,酒体醇厚,优雅、细腻、干净、悠长。

代表酒:飞天经典

“飞天经典酒为飞天系列酒中的突出代表,华贵高雅,勃然大气,是中国传统文化、传统工艺以及现代工艺技术的完美结合。”烟台经销商徐先生如是说。

飞天经典酒的酒体取富含多种活性因子的赤水河河水与精选的小麦和高粱等原料,运用高温大曲、石壁泥底窖发酵,清蒸回沙工艺,制成传统而古老的“白水曲”。一次循环长达10个月,陈酿期10年,在传承茅台镇陈年酿制古方的基础上,改进传统工艺,将酿制出的酒封于酷似天然岩洞的老窖中自然老熟后,再用陈年老酒精心勾兑而成,具有酱香纯正,酒色澄清,饱满滑润,酒香四溢,隔瓶传香,入口绵甜,荡气回肠,饮后不上头等特点,尽显茅台镇典型的优质酱香白酒风格。

贵州“飞天经典”酒推出的理念是:“品质卓越,表里如一”,不只是在包装上突出,内在品质也非常优秀,深得消费者喜爱。



特香型

特香型是我国白酒香型的独特品种,它是在1988年,由全国知名白酒专家确认的。专家们经过3天的实地考察并召开的“四特酒风格研讨会”上,专家们最终做出了四特酒香型的结论:四特酒的香型就是“特型”。同时,专家们还总结了这种香型的风格:“整粒大米为原料,大糯面麸加酒糟,红褚条石垒酒窖,三香俱备犹不靠。”

代表酒:四特酒

四特酒是以整粒大米为原料,优质大曲为糖化发酵剂,采用传统的“三进四出”继渣混蒸的生产工艺,分层蒸馏,按级摘酒,经理化、色谱检验、品评、分级、贮存和勾兑等道工序,精心酿造成,具有发酵期适中、技术性强、出酒率高、质量稳定等特点,在白酒行业自成体系。四特酒的工艺一直引领着中

华酒文明,唐时就有“四特土烧”工艺,这也影响了后来中国白酒的规范化酿造和规模化酿造。如今,四特酒依然有古法工艺,以整粒大米、优质大曲为原料,汲取与陶皂山九龙泉同脉的地下矿泉水酿造,精心勾兑久贮而成,以风味独特著称于世,四特酒历史悠久,源远流长。



行家教你闻香识白酒

□ 专刊记者 马文杰

白酒酿酒原料主要是高粱、小麦、糯米等粮食作物,它们都具有各种独特的香气,含有多种易挥发的微量香气成分。经测定,小麦的挥发性成分有醛、酮、醇、酯等30多种,大麦也有65种挥发性成分被检测出。因此,粮食、酒曲、辅料的质量对白酒香气起着决定性的作用,采用粮食品种越多,从粮食中所带入围的微量成分种类也就越多,而新粮又较陈粮中微量香气成分多,是也是白酒香气的最初来源。

浓香型

此种香型的白酒采用老窖位发酵生香基地,窖愈老,窖泥中的酿酒微生物愈多,生产的酒愈好。浓香型白酒其酒味芳香浓郁,绵柔甘烈,香味协调,绵甜适口,回味悠长。

浓香型白酒:窖香浓郁,口味丰满,入口绵甜干净,纯正。如以泸州特曲、五粮液、剑南春、全兴大曲、沱牌曲酒为代表的四川派,以洋河、双沟、古井、宋河粮液为代表的纯浓派。

浓香型白酒的主要成分以乙醇为主体,主要以泸州老窖特曲为代表,四川五粮液等也属浓香型。

酿造采用多种原料,以高粱为主,发酵采用混蒸续渣工艺,发酵采用陈年老窖,也有人工培养的老窖。

在名优酒中,浓香型白酒的产量最大,四川、江苏等地的酒厂所产的酒均是这种类型。



代表酒:泸州老窖

泸州老窖采用的是甘冽甜爽的龙泉井水和川南糯红高粱为核心原料,以富含丰富生命代谢有益微生物的古代窖池群为根基,传承了流传23代的传统古法酿制技艺,创新性融合了现代科学技术酿制,酒体具有醇香浓郁,清雅甘爽的风格,

可谓中国浓香型白酒的典型代表。泸州老窖烟台分公司负责人王总告诉记者说,泸州老窖具有五大不可复制的稀有资产,泸州老窖拥有老窖池10086口,百年以上老窖池1619口,老窖都是典型的泥窖。酿造过程都是采用传统酿制技艺,遵循

先辈悟出的“相生相谐、互补共辉”的古法酿制之道,酿酒的水都是天然龙泉井,井水四季常满,清冽微甘,是美酒酿造的上乘之选。值得一提的是泸州老窖的酿造原料,是川南糯红高粱,这可以说是酿酒的最好原料。



凤香型

凤香型白酒与清香型、浓香型、酱香型、米香型白酒有着明显的区别,具有独特风格特点。它把清香型和浓香型二者之优点融为一体,香与味、头与尾和调一致,属于复合香型的大曲白酒。其特点是:酒液无色,清澈透明,清芳甘润,细致,入口甜润,醇厚、丰满,有水果香,尾净味长,为喜欢烈性酒者所钟爱。

代表酒:西凤酒

西凤酒烟台代理商王先生是地道的山西人,他介绍说,西凤酒以当地特产高粱为原料,用大麦、豌豆制曲,工艺采用续渣发酵法,发酵窖分为明窖与暗窖两种。工艺流程分为立窖、破窖、顶窖、圆窖、插窖和挑窖等工序,自有一套操作方法,蒸馏得酒后,再经3年以上的贮存,然后进行精心勾兑方出厂。

西凤酒无色清亮透明,醇香芬芳,清而不淡,浓而不艳,集清香、浓香之优点融于一体,幽雅、诸味谐调,回味舒畅,风格独特。被誉为“酸、甜、苦、辣、香五味俱全而各不出头”。即酸而不涩,苦而不黏,香不刺鼻,

辣不呛喉,饮后回甘,味久而弥芳之妙。属凤香型大曲酒,被人们赞为它是“凤型”白酒的典型代表。



品酒高手,快来试试身手!

由山东省轻工业协会、山东省糖酒副食品商业协会、齐鲁晚报共同举办的,山东省白酒品牌推进委员会承办的“第二届山东省百姓品酒大赛”正式启动,烟台赛区百姓品酒大赛于3月23日上午举行。本次品酒大赛所用酒水由知名酒水企业倾情赞助,届时参赛选手可以在现场品尝到不同香型的美酒。

很多想要参加比赛的市民来电咨询比赛信息,组委会特公布品酒大赛流程如下:

流程一:香型判断。参赛者通过盲品杯中白酒,判断出该酒属于哪种白酒香型。

流程二:酒精度数判断。

方式一:将白酒分五个档:30—32度,34—36度,38—39度,42—44度,52—54度,让参赛者品尝并填写区间。

方式二:让消费者根据度数大小进行排序。

流程三:考察参赛者对白酒口感的表述。主要从色泽、香气、味道和风格四方面考察。

1.色泽方面从有无沉淀物,颜色是否无色透明,无悬浮物或有其他颜色评分。
2.香气从是否优雅悦人、醇香一般微有异香或是有明显怪味刺鼻难闻评分。
3.味道从是否绵甜舒顺适口或有辛辣感及其他杂异味评分。
4.风格上以风格典型,优雅悦人或是不愉悦评分。

寻品酒大师

第二届山东省百姓品酒大赛

主办:山东省白酒协会 山东省糖酒副食品商业协会 齐鲁晚报 承办:山东省白酒品牌推进委员会

全省奖项设置:

“齐鲁金钻品酒师”10名,奖金3000元并颁发证书
“齐鲁银钻品酒师”20名,奖金2000元并颁发证书
“齐鲁铜钻品酒师”30名,奖金1000元并颁发证书

(证书由山东省白酒协会、山东省糖酒副食品商业协会、齐鲁晚报联合颁发)

初赛时间:2013年3月16日—24日 报名方式:0535-6630821 18663878225

