

2026.1.27

编辑:闫秀梅 读者热线:0535-6631047

# 酱酒感官风味品质表达之风味极潮

**摘要:**酱酒感官风味品质表达方式、方法的研究,对于明确酱酒酒体品质具有重要意义。经笔者研究发现,“风味极潮”是判断酱酒感官风味品质的重要指标,对于白酒乃至整个蒸馏酒领域,感官风味品质表达同样具有重要参考意义。

**关键词:**感官风味,品质表达,风味极潮,香味极潮,风味潮汐,香味塌陷,香味断崖

仁怀市柏涛酱酒工作室 申柏涛

酱酒的感官风味品质表达,始于新中国前后五次全国评酒会。尤其是在第五届全国评酒会上,开始按香型、糖化发酵剂、酒度评分,酱酒的感官品质表达为:酱香突出,幽雅细腻,酒体醇厚,回味悠长,空杯留香持久,其后进一步确定了中国白酒按照色、香、味、格四个方面来品鉴评定。

彼时,酱酒的感官风味表达进化为:无色(后改为清亮)或微黄透明,酱香突出,幽雅细腻,酒体醇厚,诸味协调,回味悠长,空杯留香持久,大曲酱酒风格典型。

再后来,经过更为详细的级别划分,分为优级、一级、二级等,感官风味表达也有了诸如酱香突出、较突出、显著、明显、有酱香、无酱香之分;酒体醇厚划分为:酒体醇厚、较醇厚、酒体淡薄(或单一);回味悠长划分为:回味悠长、回味长、有回味、回味短、无回味;空杯留香持久也划分为:持久、久(或长)、稍短、短、无。

随着现代感官分析科学的进一步发展,酱酒的感官风味品质表达也不断在进步。所谓感官分析(Sensory-Analysis),也被称为感官评价(Sensory-Evaluation)或感官检验(Sensory-Test),是用于唤起、测量、分析和解释通过视觉、嗅觉、触觉、味觉和听觉而感知到的食品及其他物质特征或性质的一门科学。

中国酿酒大师、中国白酒大师、首席品酒师、舍得酒业总工程师李家民曾尝试对中国白酒感官评价从传统的五官五觉(眼、耳、鼻、舌、身所带来的视觉、听觉、嗅觉、味觉和触觉),发展到五官九觉(第六感所带来的心觉、因时间所带来的时觉、因空间所带来的空觉、因综合体验所带来的意觉),有积极的探索意义。

五官五觉或是五官九觉,对于中国白酒的品质表达,只是从方式和角度上的探索。四川剑南春(集团)有限责任公司党委委员、监事会主席、总工程师徐占成在其著作《中国白酒感官风味设计学》中,提出使用“秒持值恒定测量法”对进入口腔的酒体吞咽后,口腔香气残留时间进行测量,发现名优酒普遍能达到15秒以上。这种测量方法很好地对香味长短程度进行了衡量,为中国

白酒感官风味品质表达做出重要贡献。从笔者长期对蒸馏酒尤其是对酱酒的感官品评经验来看,这些似乎还不能够准确、清晰地进行感官风味品质表达。以酱酒的感官品评为例,飞天茅台酒入口有爆香感,也有人用香味的上扬感来描述。而市场上销售的普通酱酒,尤其是碎沙酒,就没有这种感受。

经过大量品鉴对比分析我们发现,这种酒体入口后带来的爆香感(或称上扬感),更像是大海潮水一样,其香味的顶点高度,往往决定了酒体的品质高度。2024年8月18日在沈阳召开的“第七届中国白酒科技大会”上,笔者首次提出“香味极潮”的概念,受到与会白酒专家、学者及各酒企技术负责人高度关注。

笔者同时在大会上提出了“风味潮汐”的概念。

潮汐,是指海洋水面在月球和太阳引力共同作用下,随着它们位置的变化而呈现出的周期性涨落现象。在中国古代,人们将白天的海水涨落称为“潮”,而晚间的则称为“汐”。这两者相结合,便形成了现今所说的“潮汐”一词。从涨落周期的角度来看,潮汐可分为半日潮、全日潮和混合潮三种类型。

风味潮汐是人体的感官(眼、耳、鼻、舌及口腔)系统与神经系统共同带来的,主要是由眼睛、鼻腔、口腔及其神经系统等共同构建而成,其涨到顶点称为风味极潮,主体感受是酒体从入口并吞咽,到呼出第一口气之后的香味体验,在其顶端称为风味极潮,香味落到消失不见的整个过程,我们称为风味潮汐。

风味潮汐由视觉、触觉、听觉等感官为辅助。当然,无论是视觉带来的视觉盛宴,还是触觉带来的真实质感,抑或是听觉带来的韵律乐章,都对风味极潮的产生有着积极的意义和不可或缺的贡献,是整个风味潮汐不可或缺的有机组成部分。

风味极潮的概念不但可以在酱酒感官品评中应用,也可以在其他酒类,甚至是其他食品品评中广泛应用。它能够更加形象、准确、完整地反映该食物或食品的风味特点及品质高低,同时,有利于人们更加客观、准确地掌握或享受该食品或食物的感官风味全貌。



及风味轨迹,这对食品科研及开发工作来说,也不失为一个有力工具。

风味潮汐就像是一根根抛物线呈现在我们的感知世界里,让我们对各种各样的食物或食品印象深刻。

比如,茅台酒的风味潮汐可以这样来描述:品饮茅台酒需使用专用茅台小酒杯,一杯8ml左右的品饮量最为适宜。倒酒入杯,拉酒成线,酒线落杯,声音圆润清脆,出现小米粒大小的酒花,且有短暂堆花,酒花细密均匀,持续在20秒以上。酒体微黄透明,香气四溢,嗅闻其香,酱香突出,有焦香、糊香、烘焙香、酸香、粮香、青草香、陈香等,香气幽雅细腻,体香有独特复合花香、果香,且花香大于果香,入口(一般为3ml-5ml)尝品,酒体醇厚,柔和细腻,纯正干净,圆润丰满,诸味协调,回味悠长。

香味极潮的轨迹呈现“前缓、中挺、后缓落”的特征。或许是因为茅台酒都有五年以上的储藏时间,尽管酒精度为53℃,但酒体刚入口时比较柔和,所以,香味极潮的前段呈现出来为前缓,在这个阶段,能够感知到茅台酒的鲜味和甜味,继而是酸味、咸味,最后是短暂的微苦味,整个过程极少有其他杂味出现。在酒体入喉、嘴巴微张、鼻腔呼出第一口气之际,整个口腔茅台酒爆口香气迅速上扬,香味极潮到来,快速反馈到大脑,给人以极大的沉浸式享受,从而产生高度的精神愉悦感和迷恋感。

香味极潮的前段是鲜、咸、苦、酸、甜五味体验,其中包含轻微辣味,这是

醇类、醛类等对口腔神经系统的刺激感;香味极潮中段是由口腔味觉体验向后鼻腔嗅觉体验的转换点,也是整个香味极潮的最高点(G点),这时,酒体经过口腔加热、与唾液混合稀释、被唾液蛋白酶催化并充分氧化,酒体中能够被人体感知到的呈香呈味物质一并呈现,并经神经系统传输给大脑,形成香味极潮。

茅台酒之所以能够成为全世界蒸馏酒玉液之冠,与其风味极潮带给消费者的沉浸式享受所产生的愉悦感和迷恋感密不可分。茅台酒香味极潮的高度及持续时间,都远超其他蒸馏酒类,风味潮汐规模大,持续时间久,经反复测试,整个风味潮汐时间在60秒以上,茅台酒香味极潮到达G点之后,开始出现缓慢下落,这就是我们体验到的“回味悠长”。每次的风味潮汐过程都可持续一分钟以上,尤其是储存时间更长的茅台酒,其风味潮汐时间更久。

关于风味极潮的某些特征,有些品评者会使用“爆口香”“上扬感”等来描述,但这些描述对感官风味的品质表达缺乏具象过程和程度表达,也就是说并不准确。我们使用风味潮汐来进行表达,横坐标是时间,纵坐标是程度,二者结合就能够客观呈现出感官风味运行轨迹及在什么点达到什么程度,准确呈现了食品风味的客观规律,为食品科学研究及消费者客观评价特定食品提供

了可行性路径。

需要特别说明的是,优质大曲酱香酒的风味极潮不是由单一的酒精刺激口腔神经所带来的感受,它更大程度上是酒体丰富的风味物质与酒精分子紧密缔合为一体,带给我们的感官体验。

经大量对比品鉴发现:优质大曲酱香坤沙酒(如茅台酒)的风味极潮(其核心为香味极潮)顶点最高,感受最好。级别越低的大曲酱酒,以及混合大曲酱酒、翻沙酒、碎沙酒等,风味极潮越来越低。大曲翻沙酒仍保留大曲坤沙酒风味极潮的特征,大曲碎沙酒基本没有风味极潮(香味极潮)的表现,甚至会出现“香味塌陷”现象,而窜蒸酱酒(或生勾酱酒)则出现“香味断崖”现象。当然,我们选择的酒样一般都是没有香味缺陷(香味缺陷指存在盐菜味、土腥味、泥臭味、霉味、油哈味等杂味)的标准酒样。

通过以上分析及笔者反复实验品鉴证明:对酱酒风味极潮、风味潮汐的对比判断和研究,可以有效区分酱酒品质高低。可见,“风味极潮”“风味潮汐”是探索包括酱酒在内的诸多酒类或其他食品感官品质的重要指标,同时也是感官风味品质表达的一种新思路。(作者系中国首席品酒师、茅台产区酒师俱乐部发起人、柏涛酱酒工作室创始人)

欲了解更多美酒资讯,请  
关注华夏酒报微信公众  
号。

