

行业知识：酒的品评 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/43/2021\\_2022\\_\\_E8\\_A1\\_8C\\_E4\\_B8\\_9A\\_E7\\_9F\\_A5\\_E8\\_c34\\_43665.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43665.htm) 人们运用感觉器官（视、嗅、味、触）来评定酒的质量，区分优劣，划分等级，判断酒的风格特征，称为品评，人们习惯地称为评酒，又称为品尝、感官检查、感观尝评等。对酒类品质优、次、劣的确定，仅根据理化分析结果制定的指标是不够的。因为至今为止，尚未出现能够全面正确地判断香味的仪器，理化检验还不能代替感观尝评。酒是一种味觉品，它们的色、香、味是否为人们所喜爱，或为某个国家、地区的人民、民族所喜爱，必须通过人们的感觉进行品评鉴定。品评是一门科学，也是古代留传下来的传统技艺。据《世说新语术解》记载，“桓公（桓温）有主簿善制酒，有酒辄令先尝，好者谓‘青州从事’，恶者谓‘平原督邮’”。明代胡光岱在《酒史》中，已对“酒品”的“香、色、味”提供了较为系统的评酒术语。由此可见，对酒的芳香及其微妙的口味差别，从古到今，用感官鉴定法进行鉴别，仍具有其明显的优越性。任何理化鉴定是代替不了的。酒好、酒坏，“味”最重要。在评酒记分时，“味”一般占总分的50%。苏东坡认为，评判酒的好坏，“以舌为权衡也。”确是行家至理。

1、对酒品色泽的鉴定 各种酒品都有一定的色泽标准要求：如白酒的色泽要求是无色，清亮透明，无沉淀；白兰地的色泽要求是浅黄色至赤金黄色，澄清透明，晶亮，无悬浮物，无沉淀；黄酒的色泽要求是橙黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许有微量聚集物；葡萄酒的色泽要求是白葡萄酒应为浅黄微绿、浅

黄、淡黄、禾秆黄色，红葡萄酒就为紫红、深红、宝石红、红微带棕色，桃红葡萄酒应为桃红、淡玫瑰红、浅红色，加香葡萄酒应为深红、棕红、浅黄、金黄色，澄清透明，不应有明显的悬浮物（使用软木塞密封的酒，允许有不时应有洁白泡沫；淡色啤酒的色泽要求是淡黄，清亮透明，没有明显的悬浮物，当注入洁净的玻璃杯中时，应有泡沫升起，泡沫洁白细腻，持久挂杯。对这些色泽标准要求，必须利用肉眼来看酒的外观、色泽、澄清度、异物等。对酒的观看方法是：当酒注入杯中后，将杯举起，白纸作底，对光观看；也可将杯上口与眼眉平视，进入观看；若是啤酒，首先观泡沫和气泡的上升情况。正常的酒品，应符合上述标准要求，反之，为不合格的酒品。

2、对酒品香气的鉴定人的嗅觉器官是鼻腔。嗅觉是有气味物质的气体分子或溶液，在口腔内受体温热蒸发后，随着空气进入鼻腔的嗅觉部位而产生的。鼻腔的嗅觉部位在鼻粘膜深处的最上部，称为嗅膜，也叫嗅觉上皮，又因有黄色色素，也叫嗅斑，大小约为2.7~5平方厘米。嗅膜上的嗅细胞呈杆状，一端在嗅膜表面，附有粘膜的分泌液；另一端为嗅球与神经细胞相联系。当有气味的分子接触到嗅膜后，被溶解于嗅腺分泌液中，借化学作用而刺激嗅细胞。嗅细胞因刺激而发生神经兴奋，通过传导至大脑中枢，遂发生嗅觉。酒类含有芳香气味成分，其气味成分是酿造过程中由微生物发酵产生的代谢产物，如各种酶类等。酒进入口腔中时的气味所挥发的分子进入鼻咽后，与呼出的气体一起通过两个鼻孔进入鼻腔，这时，呼气也能感到酒的气味。而且酒经过咽喉时，下咽至食管后，便发生有力的呼气动作，带有酒气味分子的空气，便由鼻咽急速向鼻腔推进，此时

，人对酒的气味感觉会特别明显。这是气味与口味的复合作用。酒的气味不但可以通过咽喉到鼻腔，而且咽下以后还会再返回来，一般称为回味。回味有长短，并可分辨出是否纯净（有无邪、杂气味），有无刺激性。其酒的香气与味道是密切相关的，人们对滋味的感觉，有相当部分要依赖于嗅觉。人的嗅觉是极容易疲劳的，对酒的气味嗅的时间过长，就会迟钝不灵，这叫“有时限的嗅觉缺损”。我国古人说，“入芝兰之室，久而不闻其香；入鲍鱼之肆，久而不闻其臭”，指的就是嗅觉易于迟钝。所以人们嗅闻酒的香气时，不易过长；要有间歇，籍以保持嗅觉的灵敏度。据说国外对威士忌酒的评级分类，完全靠鼻子闻香。在英国有一个专门用鼻子检查威士忌的机构。他们共有六个人，对鉴赏威士忌都有经验。其中有五人专门用鼻评麦芽威士忌，一个人专门评硬谷类威士忌。他们每天评威士忌样品可以达到二百个。他们提出的意见，生产单位和勾兑单位都是作为第一手参考意见。

3、对酒品滋味的鉴别 人的味觉器官是口腔中的舌头。舌头之所以能产生各种味觉，是由于舌面上的粘膜分布着众多不同形状的味觉乳头，由舌尖和舌缘的蕈状乳头、舌边缘的叶状乳头、舌面后的轮状乳头所组成。在味觉乳头的四周有味蕾，味蕾是味的感受器，也是在粘膜上皮层下的神经组织。味蕾的外形很象一个小蒜头，里面由味觉细胞和支持细胞组成。味觉细胞是与神经纤维相联的，味觉神经纤维联成小束，通入大脑味觉中枢。当有味的物质溶液由味孔进入味蕾，刺激味觉细胞使神经兴奋，传到大脑，经过味觉中枢的分析，各种味觉就产生了。由于舌头上味觉乳头的分布不同，味觉乳头的形状不同，各部位的感受性也就各不相同。在舌

头的中央和背面，没有味觉乳头，就不受有味物质的刺激，没有辨别滋味的能力，但对压力、冷、热、光滑、粗糙、发涩等有感觉。舌前2 / 3的味蕾与面神经相通，舌后1 / 3的味蕾与舌咽神经相通。软腭、咽部的味蕾与迷走神经相通。味蕾接受的刺激有酸、甜、苦、咸四种，除此之外的味觉都是复合味觉。舌尖的味觉对甜味最为敏感。舌根的反面专司苦味。舌的中央和边缘对酸味和咸味敏感。涩味主要由口腔粘膜感受。辣味则是舌面及口腔粘膜受到刺激所产生的痛觉。味蕾的数量随着年龄的增长而变化。一般十个月的婴儿味觉神经纤维已成熟，能辨别出咸、甜、苦、酸。味蕾数量在45岁左右增长到顶点。到75岁以后，味蕾数量大为减少。 [1] [2] [下一页] 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)