

关于白酒,你了解多少?



本版图片均为资料图片

白酒作为中国传统文化的瑰宝之一,在婚宴、聚会及各种中国传统节日里,都是必不可少的。很多朋友只是喝了酒品了味道,却不知道白酒也有很多知识,今天小编就给大家简单介绍一下。

白酒的香型

按香型分类,白酒可分出十余种,包括酱香型、浓香型、清香型、米香型、凤香型、兼香型、药香型、芝麻香型、特型、豉香型、老白干型、馥郁香型等,其中常见的是酱香型、浓香型、清香型。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;浓香型白酒酒香浓郁、绵柔甘冽、入口绵、落口甜、尾子干净、回味悠长;清香型白酒酒色清亮透明,口味特别净,清香纯正,后味很甜。



如何鉴别白酒好坏?

鉴别一瓶白酒好坏,需要考虑多个方面,包括酒体清亮、香气浓郁、口感柔和等。同时也要注意封口是否完好、瓶身是否清洁等情况。

1. 观其色

观察色泽是否清澈透明,有无悬浮、沉淀物等。举起酒杯,观察酒液的透明度,再逆时针转动酒杯,观酒液的挂杯度,优质白酒挂杯痕迹明显、均匀,像丝绸一样,酒液清澈透明,没有丝毫杂质。

2. 闻其香

用鼻子闻白酒的香气,检验其是否有该香型独特的香味,有无其他的异味和杂味。将酒杯倾斜,呈30度靠近鼻尖,自然吸气,手慢慢将酒杯在鼻前晃动,感受酒香扑鼻,优质的酒香可以使人身心愉悦。

3. 品其味

酒入口时要慢而稳,将酒含在口中,用舌头将酒液铺满整个口腔,慢慢品味,慢慢咽下,好酒具有入口柔和、香气饱满、醇香馥郁、回味悠长等特点。

为什么白酒越陈越香?

这里说的酒越陈越香,主要指的是酱香型白酒,酱香酒经过一段时间的贮存,通过一系列的物理和化学变化,辛辣感和刺激感减轻,口味变得醇和,香气香味物质更加突出,从而促进酒体品质的提高,这个过程被称为“老熟”。通常来说,酱香白酒要经过三年以上时间的存储,也就是陈酿过程。

从化学方面来讲,陈酒中甲酸乙酯及乙酸乙酯的含量提高,甲醇及乙醇含量降低,而对调味起特别作用的醛类含量提高,这样酒体变得醇和甘润,绵软柔和,香味协调,回味悠长。

金沙古酱酒便是坚持纯手工酿制,纯粮酿造,不添加外来物质,更不用任何添加剂,以优质有机红高粱为原料,小麦高温制曲,采用端午制曲、重阳下沙,经九蒸八烤、七次取酒,历时整整一年。生产完成以后,须陈藏至少三年以上,再经大师勾用十年以上老酒兑调,然后再陈藏二年,使酒质更加醇厚丰满,绵软柔和,方准装瓶出厂,全部生产过程超越五年之久。

本报综合

始于1921年慎初烧坊

金沙古酒

酱味悠久·丰满醇厚

| 纪年系列 |



电话: 0951-8119933

地址: 银川市兴庆区中山北街11-2号(醉银川酱酒总汇)