

## 葡萄酒大师给白酒打分 白酒品评规则完善

原标题：葡萄酒大师给白酒打分白酒品评规则完善

全球首位亚裔葡萄酒大师李志延(Jeannie Cho Lee MW)今年6月28日在上海品尝了80款中国白酒，并于近日首次公布分数达到88分以上的10款白酒的品尝笔记，按分数高低依次为：泸州老窖国窖1573(91分)、桂林三花老桂林8年(91分)、水井坊菁翠(91分)、西凤酒凤香经典(90分)、浏阳河50年(90分)、杏花村紫砂瓷瓶汾酒(90分)、剑南春东方红(89分)、茅台迎宾酒(89分)、玉泉50年(88分)、四特东方韵(88分)。



品酒师品鉴红酒方法

在李志延的100分制评分系统，87~89分为“非常好”，90~92分为“值得推荐”。也就是说，这10款中国白酒中的前6款进入“值得推荐”范围，后4款进入“非常好”范围。

对于这次独特的中国白酒品尝体验，李志延总结说：“清香型白酒有豆芽、根菜、稻米和花卉的香气；浓香型和酱香型白酒有强烈的发酵香味，让我在笔记中反复写到‘臭豆腐’或‘豆瓣酱’；兼香型白酒有强烈而奇特的作料味道，比如像猪油、芝麻或中草药。给我印象最深的是白酒风味的多样性，它们的品质和能耐作为烈性酒与中餐风味的共鸣。”

对于酒杯，李志延还提出她的意见：“我不建议用最常见的那种顶针大的小杯去喝最好的白酒，而是推荐用喝波特酒或雪利酒的小号甜酒酒杯来享受这些白酒。”

李志延出生于韩国首尔，拥有哈佛大学公共政策硕士学位，1994年随夫定居香港，因爱好钻研葡萄酒而于2008年考取葡萄酒大师(Master of Wine)资格(全球现有304位)。著有《东膳西酿：葡萄酒与亚洲菜肴搭配》(Asian Palate)、《东品西酿：首位亚裔葡萄酒大师教你品尝葡萄酒》(Mastering Wine for the Asian Palate)。

白酒是中国特有的一种蒸馏酒，酒度一般都在40度以上，但已有40度以下之低度酒；中国白酒之酒液清澈透明，质地纯净、无混浊，口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强，饮后余香，回味悠久。中国各地区均有生产，以四川、贵州、江苏、陕西、安徽、山西等地产品最为著名。不同地区的名酒各有其突出的独特风格。

中国白酒是世界著名的蒸馏酒，据考证，是以发酵酒演化而来，虽然中国早已利用酒曲及酒药酿酒，但在蒸馏器具出现以前还只能酿造酒度较低的果酒或黄酒。蒸馏器具出现以后，用酒曲及酒药酿出的酒再经过蒸馏，可以得到酒度较高的蒸馏酒，即中国白酒。