

聽花「全感官」品鑒白酒 推動白酒品鑒領先世界

《漢書·食貨志》稱酒為「天之美祿」。人類在享用這個天賜福分的進程中，形成了奧妙無窮的品酒文化。近日面世的「聽花」生津白酒，以首款可以用全感官品鑒的白酒新概念引起關注，開創世界蒸餾酒品鑒創新之先河。

據了解，聽花酒是一款高端商務白酒，分別在10年以上醬香原酒和5年以上濃香原酒基礎上，採用獨到的二次發酵、精餾濃縮等製化增益工藝釀製而成。取得的成果之一便是在中國白酒糧香底味基礎上，將白酒的美感意境，提升到了「香高一寸、味厚三尺、落口生津」的全新高度。

張宇



▲聽花酒全感官品鑒酒具



▲青海春天董事長、聽花酒總設計師張雪峰

世界首款「全感官」品鑒白酒

「看、聞、品」歷來是品酒的傳統步驟，而聽花酒首次將聽覺和觸覺引入品鑒過程，通過聽、觀、聞、燒、品五步，調動聽覺、視覺、嗅覺、觸覺、味覺五感，讓飲者全感官體驗到聽花酒之美。

對此，青海春天公司董事長、聽花酒總設計師張雪峰

介紹，完整的風味體驗是各種感覺的結合，以及對這些感覺信息的綜合認知處理。聽花酒製成化增益新工藝，讓白酒中風味物質的種類更加豐富協調，觸發了飲酒者全感官的愉悅體驗，並詳細介紹了全感官品鑒的5個步驟。

▼用手感知燃燒後酒液的溫度差別



▲通過聽花爆裂的聲音判斷酒質

(1)聽酒花

相較傳統品鑒方法，聽花酒原創的「聽」，源自傾聽酒花爆裂的聲音指導釀酒的工藝，稱為「聽花斷酒」。「酒好不好，可以聽出來」，張雪峰介紹到，締合卓越的酒體，酒花爆裂聲音綿密有力，呈現勃勃生機。

(2)看掛杯

聽花酒首次將大容量、高透度的勃艮第酒杯運用於白酒鑒賞，更利於白酒酒液的展開，能夠更好地觀察白酒掛杯的整個過程。聽花酒體醇厚，從酒液分界線逐漸形成「珍珠項鍊」，緩緩流下，掛杯更為持久。

(3)聞酒香

勃艮第大肚球形的杯身和略向內收窄的杯口，更利於擴香和聚香，讓聽花酒「香高一寸」的特色盡顯無遺。2021年10月31日，由首屆中國首席白酒品酒師、連續三屆以上國家級白酒評委、科研院所生物發酵教授及生物化學博士組成的專家組評定，製成化增益工藝的運用，使聽花醬香酒增加29種細分香氣和3個口感維度，優化提升41種細分風味，焦糊蜜香突出，澎湃瀟灑，空杯留香持久；聽花濃香酒，增加24種細分香氣和3個口感維度，優化提升35種細分風味，口感穿透力強，嬌麗沉穩，層次變化非常豐富。

聽花酒的蘇州市經銷商孫先生表示：「傳統的醬香酒，主體上醬香突出、空杯留香持久，但前香不足，酸澀和燥辣感明顯，層次變化不夠豐富。聽花酒強化了醬酒的優勢，彌補了不足，做到了醬酒少有的前香醇厚、噴香明顯，層次也更加豐富飽滿，焦糊蜜香突出，口感甘潤柔順，做到了香高一寸，味厚三尺。」

(4)燒酒液

張雪峰說，真金不怕火煉，美酒不怕灼燒。通過燃燒給白酒「卸妝」，能更深入本質地了解一款酒。聽花製成化增益工藝去劣存優，酒體縮合好、穩定性高。酒中參與燃燒的成分和燃燒時產生的自由基更少，所以燃燒相對不充分，產生的熱量少。

一位聽花的品鑒者評價道，「用手在杯口上方感受酒液燃燒後的溫度，可以明顯感覺到，相比製成前的原酒，聽花酒杯身溫度更低，杯壁上棕色殘留物也更多，且餘液仍有花果熟甜等宜人芳香。」

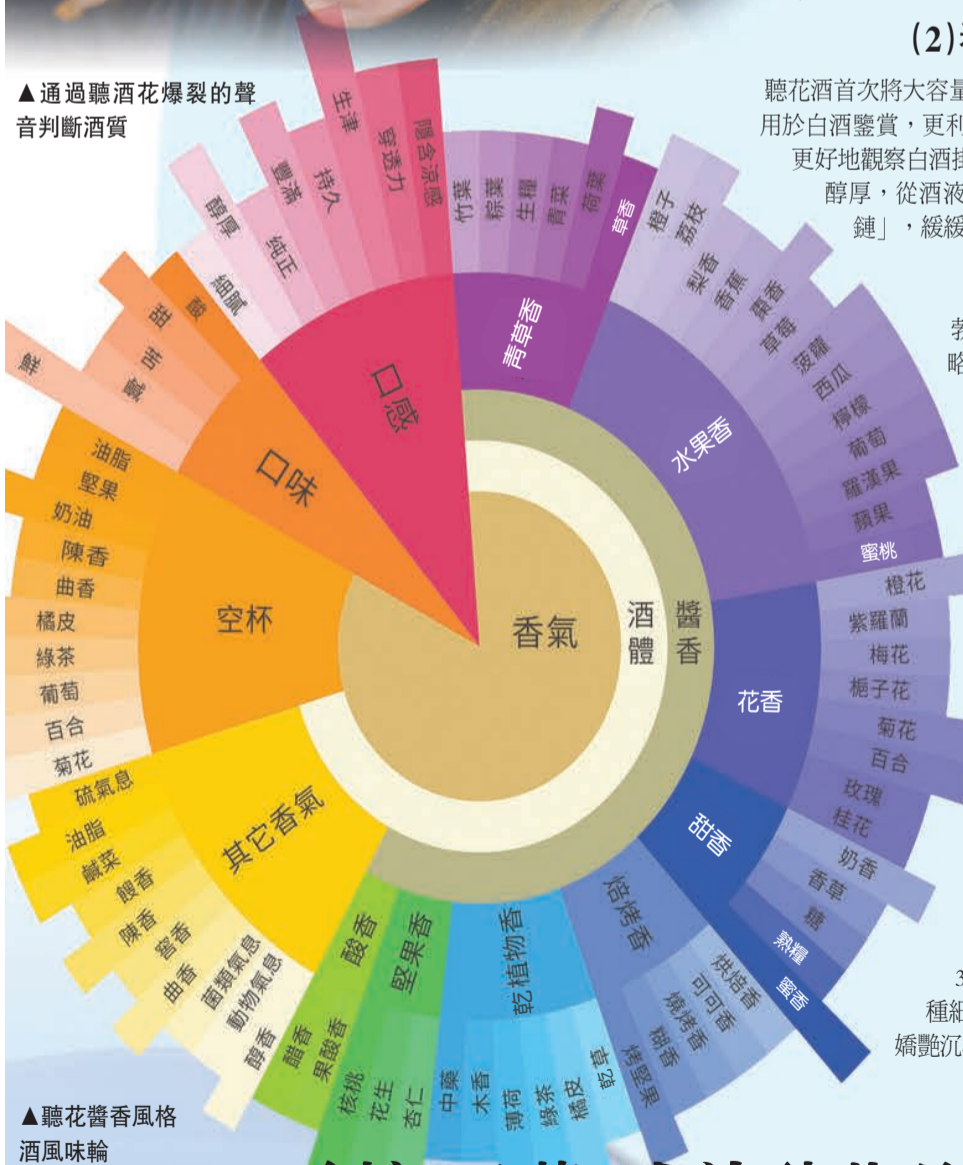
(5)品味道

「如果說白酒的香決定着一見鍾情，味道的厚度和口腔觸感就決定着久處不厭。」張雪峰說，聽花醬香酒和濃香酒兩款產品，雖然都在50度以上，但醇厚柔潤，能含得住，而且落口生津。

成都酒業協會會長王騰品鑒後稱贊道，「聽花醬香的焦糊蜜香非常出色，且醇厚又乾淨無雜味，有入口即化之感，非常難得。餐後幾個小時，還能感受口中依然徐徐生津，緩緩生味。」



聽花濃香風格酒



▲聽花醬香風格酒風味輪

創新工藝 成就聽花品鑒藝術美感

聽花酒研發者之一、青海春天副總經理劉凌霄介紹，聽花酒的美感之所以能夠「全感官」體驗，一方面因為釀造產生了更多呈香呈味的有益成分，這是酒體「香高味厚」的物質基礎。比如在運用定向二次發酵過程中，通過有效控制時間溫度等發酵條件時，可以定向提升發酵過程中酸與酯等有益風味成分的產生量，既豐富又達到恰當的平衡。

另一方面，創新工藝得到的酒體，能夠持續激活唾液腺上控制唾液分泌的「開關」——M受體，促進唾液分泌增加。唾液是感知美味的關鍵，聽花酒

口生津，極大增強了味蕾對美酒美食的感受力，使更多風味物質化作舌尖的美妙，完全演繹了津津有味的古老智慧。

2021年11月，聽花酒業委託四川宜賓學院進行了「聽花生津感受調研」，調研報告中寫道：「聽花酒具有明顯的落口生津效果，飲用聽花酒時感受到生津的人數平均達93.95%，並且，在飲用後2-3小時左右，仍有平均達69.77%的人能感受到生津。」

一位筆名為「越從頭」的聽花酒客戶，在中國詩

歌網發表《七律·聽酒》，為「全感官」品鑒藝術美感做了貼切註腳：

新譜千年舌上曲，
舉杯啣嚙訝虛虛。
酒花爆裂留聲久，
壁淚生津復載情。
味厚三釐齷齪害，
香高一寸益提升。
枝頭蓓蕾初開放，
願醉東風月掛桐。



聽花醬香風格酒



聽花醬香風格酒