不懂坤沙、碎沙和翻沙？喝再多酱酒也是酒盲！.....

小编这一生不愿意辜负的就是这“三个”

（1）杯中茶给我宁静

（2）心中人使我充实

（3）另外53度酱香给予的温暖

         关注公众号，小编带您领略53度给予的温暖

        “酱酒的魅力将征服越来越多的人”！你对它的了解越多，对它的喜爱也就会越深。

     如果你想了解酱酒，一定绕不开这几个词：坤沙、碎沙、翻沙、窜沙，这些词究竟是什么含义呢，这几个词其实都是贵州方言，“沙”并不是我们通常理解的“沙子”，而是指“高粱”(酱香酒的主要酿造原料)和其他辅料;而“坤”字是音译过来的，也做“捆”，是“完整”的意思。

**坤沙，就是指完整的高粱，茅台镇本地也叫“捆籽”**

     事实上，坤沙酒在生产时原料保持仍然会保持大约20%左右的破碎率，并不是真的所有原料都保持完整，因为有破碎后才能更好的带动发酵。

这个工艺的特点是生产周期长，一年为一个生产周期，分为七次取酒，我们经常说的“九次蒸馏、八次发酵、七次取酒、两次投料”其实说的就是坤沙酒中最上乘的“回沙”工艺。原料经过深度发酵后酿造出来的酱香更加醇厚，得到的酒体风味多，具有越陈越香的特点。缺点是酒质比较浓郁，此外此种工艺出酒率较低，酿造成本高，通常需陈放三年以上进行二次勾调后才能销售。

**碎沙就是指被碾碎的高粱，是指将原料100%破碎，打磨成粉状。**

         碎沙酒的生产工艺较为快捷，周期相对较短，出酒率高，不需要严格的“回沙”工艺，一般烤二三次就把粮食中的酒取完，酿造出来的酒也好入口。缺点是相对正统酱香来说要单薄不少，酒体层次感单一，但也正因为这样，更多的人在初次接触酱香酒的时候会更容易接受。

      纯碎沙酒陈放多年后的香味提升很小，陈放后主要是口感柔顺更好入口。酒友圈里经常有浓郁派、清淡派的派系之争，其实就是坤沙酒和碎沙酒之争。高质量的碎沙酒可以单独勾调销售，品质一般的通常和坤沙混合勾调后再进行销售。

**翻沙酒，就是用捆沙酒最后第9次蒸煮后丢弃的酒糟再加入一些新高粱和新曲药后酿出的酒。**

      翻沙酒”生产周期短，出酒率高，品质差。这样的酒仅仅比酒精酒多一点酱味，自身不具备太多经济价值，同时工艺控制不好会出现苦、糊等邪杂味。

很多大品牌的低端酒，其实用的就是这种工艺。

**这几种酱酒，从口感上如何区分呢?**

    坤沙酒，浓漆味，入口酱味响亮，微苦带甘，酱香中透着淡淡的焦香、花香，在口中逐层释放，层次细腻,回味幽雅且长。一般坤沙酒漆味较浓郁，入口酱味响，苦略出头，焦香有点露头，花香淡雅，但层次感不够丰满，回味幽雅。常见于6,7轮次酒勾的比较多的坤沙酒。新坤沙酒入口暴，活力过大，酱香清醒，但因为暴口，燥气重，易味觉麻痹，不宜细品，新酒需要陈放半年以上才可入口。

    碎沙酒，入口酱香发闷，不响亮，无漆感，但是入口柔和不苦，略发甜。 一般头段无酱感或只有微微酱感，逐步到中段发力但还是绵软无力，基本无层次或者层次模糊，极其轻微焦香或者无焦香，带略微模糊的花香或无花香，回味干净且非常短暂。一般碎沙酒，入口酱感觉很难察觉，无漆感，但是上口易，柔顺不苦。中段发力微有酱味感，后段有部分酒会偏格给人浓香感，收味短且略有邪杂味。

    翻沙酒，入口苦重，略带漆味感，焦苦香明显，糟臭不露头，尾略有焦臭糟香味。一般翻沙，辣口，头中缺格或偏格，无焦苦香，只有糟臭露头，已无酱型，只有略微残留的一些酱香风格或直接偏格回味给人浓香感。

窜沙酒，也叫串香，是用捆沙酒最后第9次蒸煮后丢弃的酒糟加入食用酒精蒸馏后的产品，“窜沙酒”是最差的酒了，其产量也很大，这种酒质量差，口感不正，成本低廉。通常在市面上出售几元到二十几元一瓶的酱香酒。但此工艺几乎被淘汰了。

本期来源|网络

阅读 5514

 在看

精选留言

作者已设置关注后才可以留言

有人说

1，做产品只有两条路：要么迎合市场，做服务（怀庄窖龄酒）！要么主导市场，做教育（怀庄定制馆）！

2，在技术统治一切的年代里，怀庄带来了温暖、熟悉和信任。怀庄还能创造出一种归属感，在一个没有宗教的商业世界里，品牌为我们提供信仰。怀庄定义出我们是谁，而且还向与我们有关的人发出这样的信号。

3，我们的目标是把“怀庄品牌变成品牌怀庄”。

4，一个怀庄人应该具有的最重要的技能，是创造和叙述故事的能力。

5，一个品牌的本质就是一个承诺。当怀庄品牌强大时，顾客会与我们建立起感觉和经验的联系，他们能够感受到怀庄带给他们实惠、可靠和愉悦。

那么，到底是哪七次取酒呢？

答案：一轮次、二轮次、三轮次、四轮次、五轮次、六轮次、七轮次。是的，酿酒工人们就是这样称呼的。一粒几乎整粒的高粱，经历九次蒸煮、八次发酵，就这样反复折腾，才有这七次绽放。

第一轮次·酱香基酒

品评特征：无色透明，无悬浮物；有酱香味，略有生粮味、涩味，微酸，后尾微苦

酒精度数：≥57%

参照香味：杨桃、苹果、芹菜味、香蕉、柠檬

第二轮次·酱香基酒

品评特征：无色透明，无悬浮物；有酱香味，味甜，后尾干净，略有酸涩味。

酒精度数：≥54.5%

参照香味：黄瓜清香，草香，蒸饭味道

第三轮次·酱香基酒

品评特征：无色透明，无悬浮物；酱香味突出，醇和，尾净

酒精度数：≥53.5%

参照香味：熟梨子，蜂蜜，蔷薇花

第四轮次·酱香基酒

品评特征：无色透明，无悬浮物；酱香味突出，醇和，后味长

酒精度数：≥52.5%

参照香味：巧克力味、曲子味、熟透的香蕉味

第五轮次·酱香基酒

品评特征：无色透明，微黄，无悬浮物；酱香味突出，后味长，略有焦香味

酒精度数：≥52.5%

参照香味：烤面包味，苦咖啡香，糠的清香

第六轮次·酱香基酒

品评特征：无色透明，微黄，无悬浮物；酱香味明显，后味长，有焦香味

酒精度数：≥52%

参照香味：松果、烤饼干气味

第七轮次·酱香基酒

品评特征：无色透明，微黄，无悬浮物；酱香味突出，后味长，焦香味重

酒精度数：≥52%

参照香味：烤糊饼干香气、炒板栗香、杏仁味

如果您认为这样就完了，那太简单了。每个轮次还根据每次出酒的特性，分为三种典型酒体，分别是：

                    （1） 酱香

                    （2） 醇甜

                    （3） 窖底

然后根据品质进行一等、二等、三等评级。就这样分轮次、分酒体、分等级，装在酒坛里贮存3年以上（其间有盘勾工艺）。最后如何成为成品呢？

答案是：勾兑！

这里的勾兑不是酒精加水的勾兑，是七轮次酒勾酒，不加任何化学香味物质。

对于初次品尝大曲酱香酒者的朋友，可以遵循地道的“三三三”饮酒原则慢慢适应，即品三口，饮三杯，喝三次。

换句话说，小杯细品三口，三口以后就适应酱香；小杯豪饮三杯，三杯以后就会觉得酒不错；酱香连喝三次，酱酒粉丝就可能诞生。

▼ 第一个三，“小杯品味三口”。

在你第一次接触到大曲酱香酒的时候，用小杯细细的品味三口，三口过后，口腔会初步适应大曲酱香酒的独特的风味物质。第一小口需快速入口，酱香虽爆不掩其味；第二小口需中速入口，酱香虽爆不掩其香；第三小杯需慢速入口，酱香虽爆不掩其格。

▼ 第二个三，“小杯豪饮三杯”。

品味三口过后豪饮三杯：会让你逐渐的适应大曲酱酒的高酸和高酒精度。第一小杯需流过舌尖，酱酒盘旋入喉；第二小杯需平铺舌中，酱酒回味入喉；第三小杯需倒入舌根，酱酒一线入喉。

▼ 第三个三,“大曲酱香酒连喝三次”。

连续喝过三次大曲酱香酒之后，已经完全习惯了大曲酱香酒独特的风味物质和高酸高酒精度，这样大多数朋友就会爱上大曲酱香酒了。

这里建议大家用传统小白酒杯（6杯为一两）最为适宜，经过多年研究，传统白酒小杯正好能够铺满口腔，进一步打开你的味蕾，品位大曲酱香酒极致风味。

大曲酱香酒的魅力之一就在于，刚开始喝时可能有点不适应，但喝过几次后，再喝其他酒就没有意思了，只有觉得喝酱香酒才能找到那种味道和感觉。

让懂酒的人遇上好酒。

——是我肩负的使命！

让爱酒的人喝上好酒。

——是我奋斗的目标！…