

ICS 67.160.10
CCS X62

团 体 标 准

T/BWDP 0010-2025

感官品评 起泡葡萄酒

Sensory Description and Evaluation — Sparkling Wine

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

北京酒庄葡萄酒发展促进会 发布

目 次

前 言	II
1. 范围	1
2. 规范性引用文件	1
3. 术语和定义	2
4. 外观描述与评价	3
5. 香气描述与评价	5
6. 口感描述与评价	7
7. 整体描述与综合质量评价	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

目前，中国葡萄酒产业正处于从“国际追随”迈向“风格自立”的新阶段，急需建立既能体现国际水准，又能精准评价中国风土特色与酿造哲学的本土化标准。

本标准立足中国实际，借鉴国际通行的品评体系，充分考虑多样的产区风土条件、独特的品种特性以及本土消费者的感官偏好和中国文化语境，旨在建立评价起泡葡萄酒质量与风格的核心维度；挖掘与定义主要产区起泡葡萄酒的典型风格特征；提供科学、统一的感官品评体系；引导消费者认知与欣赏起泡葡萄酒的独特价值。

本标准由北京酒庄葡萄酒发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：中国农业大学、北京大学、西北农林科技大学、华南农业大学、上海交通大学、山东农业大学、宁夏大学、新疆农业大学、青岛农业大学、吉林大学、华中农业大学、江南大学、河北科技师范学院、中国食品发酵工业研究院、暨南大学、陕西师范大学、贵州大学、中国石油大学、河南医药大学、北京城市学院、山西农业大学、西南石油大学、重庆大学。

本标准主要起草人：游义琳、战吉晟、伍天阳、李二虎、廖振林、李相怡、赵育、杜远鹏、张珍珍、柳嘉、唐韵宇、孙翔宇、唐柯、艾静雅、李静媛、赵颖、薛慧敏、许嘉欣、高云霄、林雨晨、洪可欣、康熙萍、唐梦笛、刘海悦、沈菊、王昶森、刘相君、邓平静、廖洪举、刘哲航、韩雪、郭杰龙、李俊俊、黄旭明、王春晓、田荣荣、刘晓萌、温鹏飞、刘平萍、肖华平、蒲云飞、苏媛、马雯、张亚红、李文丽、郭娜、侍朋宝、段巧红、刘源、徐振林、卢江、房玉林、薛红卫、黄卫东、彭宜本。

感官品评 起泡葡萄酒

1. 范围

本标准提供了一套适用于起泡葡萄酒的感官品评方法、描述术语与评价框架。标准在遵循国际通用葡萄酒感官品评体系的基础上，将“气泡”作为独立且核心的感官维度，并建立其与中国审美意象关联的描述体系，旨在为起泡葡萄酒的复杂感官特征提供一套精准、生动且富有文化共鸣的中文表达与普适性品质评价体系。

本表适用于起泡葡萄酒（包括但不限于传统法、罐式发酵法、阿斯蒂法等方法酿造的各类产品）在感官分析、质量评价、产品交流、市场推广、教学培训等相关活动中的使用。本标准不涉及对葡萄酒化学或理化指标的检测与要求。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 15037-2006 葡萄酒

GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

T/ZASQB 033-2024 起泡葡萄酒

GB/T 10221-2021 感官分析 术语

GB/T 10220-2012 感官分析 方法学 总论

GB/T 40003-2021 感官分析 葡萄酒品评杯使用要求

GB/T 45536-2025 感官分析实验室 质量控制指南

ISO 6658:2017 Sensory analysis — Methodology — General guidance

ISO 29842:2024 Sensory analysis - Methodology - Balanced incomplete block designs

ISO 4710 Cork - Cylindrical stoppers for sparkling wines and gasified wines - Characteristics

国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）《国际酿酒法规》（International Code of Oenological Practices）

国际葡萄与葡萄酒组织(OIV)《起泡葡萄酒生产技术规范》(International Standard for the Production of Sparkling Wines)

欧盟委员会法规(EC) No 607/2009 等关于起泡葡萄酒的特定条款。

法国国家原产地命名管理局(INAO)关于香槟(Champagne)、克雷芒(Crémant)等起泡酒的规定。

意大利、西班牙、美国等主要产酒国关于起泡葡萄酒的法定产区规范。

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 起泡葡萄酒

以葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分酒精发酵,并通过特定工艺(如瓶中二次发酵、罐中二次发酵或人工添加)在酒液中引入二氧化碳,且在 20℃条件下、在密封容器中二氧化碳压力等于或大于 0.35 MPa 的葡萄酒。其独特的感官特征以持续、细密的气泡为核心,风格涵盖从干型到甜型、从清新果香到复杂陈酿的广泛谱系。

3.2 颜色

起泡葡萄酒在适宜光照条件下呈现的整体颜色视觉印象。它由静态酒基的色素物质与气泡共同作用形成,描述包含色调与色度两个维度,是判断其风格类型、酿造原料及陈年状态的重要依据。

3.3 杀口感

气泡在口腔中破裂时,对舌面及上颚产生的物理刺激感。是气泡与酒体共同作用形成的核心口感体验。

- (1) 柔和: 刺激感轻微、愉悦,如细微的酥麻感。
- (2) 活跃/爽脆: 刺激感明显、有力,带来清新的愉悦感受,是多数优质起泡酒的标志。
- (3) 尖锐/粗糙: 刺激感过于强烈、带有刺痛感,或伴有不悦的粗砺感,可能属于缺陷。

3.4 慕斯

特指倒入杯中后,在酒液表层形成的、稳定且细腻绵密的泡沫层。优质的慕斯层应持久不散,是气泡质量上乘和酒液中胶体物质丰富的表现。

3.5 风味

指品饮起泡葡萄酒时,由味觉(甜、酸)、触觉(气泡的杀口感、酒体质地)与通过后

鼻腔感知的香气共同作用形成的综合性感官印象。对于起泡酒，风味尤其强调气泡在口腔中破裂时，对香气物质的二次释放与放大效应，以及整体口感的清新与活跃度。

4. 外观描述与评价

4.1 总则

本部分确立了起泡葡萄酒外观的描述术语与评价方法。外观是其视觉特性的总和，除静态酒基的颜色、光泽与澄清度外，气泡的视觉表现是其独有的、核心的评价维度。评价应系统观察气泡与酒体的相互作用，并判断其整体视觉美感与状态。

4.2 外观描述

4.2.1 颜色

4.2.1.1 色调

描述去除气泡干扰后静态酒基的颜色类型，是判断其风格与潜在陈年的重要线索。

(1) 白色系起泡酒：水白色、浅柠檬黄、禾秆黄、金黄色。陈年酒款可能呈现琥珀色光晕。

(2) 桃红系起泡酒：樱花粉、桃红、橙粉、深粉。

(3) 红色系起泡酒：宝石红、石榴红。

4.2.1.2 色度

描述颜色的浓淡或深浅程度。因气泡的反射与散射作用，同等条件下起泡酒的色度感知可能较静态酒更显清浅、明亮。主要受葡萄品种、浸渍工艺（桃红/红起泡酒）及酒龄影响。

描述为：浅淡、中等、深浓。

4.2.2 气泡特性

4.2.2.1 气泡形态

指气泡在酒液中产生、升腾与消散所呈现的集体视觉状态。

(1) 珠串状：气泡细小均匀，形成垂直、连绵的上升链，状如串串珍珠，是高品质的标志。

(2) 慕斯状：在酒液表面形成一层持久、绵密、似奶油慕斯的气泡层。

(3) 稀疏或粗放状：气泡大而稀疏，升腾无序或快速消散。

4.2.2.2 气泡细腻度

指单个气泡的尺寸大小与均匀程度的感官评价。是衡量酿造工艺水准与陈年时间的关键

指标。

- (1) 细腻：气泡极小，肉眼难辨，呈现“雾状”。
- (2) 中等：气泡尺寸适中可见。
- (3) 粗糙：气泡明显粗大，有“颗粒感”。

4.2.2.3 气泡持续性

指酒液倒入杯中后，气泡持续、稳定地从杯底生成并升腾的时间长度与活力强度。

- (1) 持久活跃：在合理的品饮时间内（如超过 20 分钟）仍持续有力。
- (2) 中等：气泡能持续一段时间但活力渐弱。
- (3) 短暂：气泡迅速衰减，酒液很快变得静止。

4.2.3 光泽

指酒液表面对光线的反射特性与视觉质感。对于起泡葡萄酒，光泽由静态酒基的光泽与动态气泡的光泽共同构成。

- (1) 酒体光泽：清亮、油润或暗淡。
- (2) 气泡光泽：由细密气泡群形成的动态、闪烁的视觉光感。可描述为璀璨、活跃或呆滞。

4.2.4 澄清度

指在气泡基本静止时观察到的酒液透明与纯净程度。应达到晶莹剔透或澄清。任何非工艺设计导致的持久性失光或浑浊均属缺陷。

4.3 外观评价

4.3.1 评价维度

- (1) 气泡品质：综合气泡的形态、细腻度与持续性，评价其工艺水准与新鲜度。“珠串状”、“细腻”、“持久活跃”是高品质的体现。
- (2) 视觉协调性：评价颜色、光泽与活跃的气泡之间是否形成和谐、愉悦的整体视觉印象。
- (3) 状态与缺陷判断：通过澄清度与整体光泽判断酒款的物理稳定性与保存状态。

4.3.2 外观缺陷

常见缺陷，包括但不限于：

- (1) 气泡缺陷：气泡粗糙、稀疏、消散过快，或完全无气泡（失压）。
- (2) 澄清度缺陷：非酒石酸结晶导致的持续浑浊或失光。

(3) 色泽衰败：出现不愉悦的褐色或暗淡色调，且光泽呆滞。

5. 香气描述与评价

5.1 总则

本部分确立了起泡葡萄酒香气的描述术语与评价方法。起泡葡萄酒的香气体系因其特殊的酿造工艺（尤其是酒泥接触）而具有独特性。评价应遵循“整体到细节”的逻辑，系统分析其香气的强度、纯净度、类型与复杂度，并特别关注气泡对香气释放的促进作用以及酵母自溶带来的典型工艺香。

5.2 香气描述

5.2.1 香气强度

指在杯口感知到的香气整体浓度。

- (1) 浓郁：香气充盈，无需刻意深嗅即可清晰感知。
- (2) 中等：香气明显，强度适中。
- (3) 淡薄：香气微弱，需凑近辨别。
- (4) 封闭：香气难以释放，可能处于发展阶段。

5.2.2 香气纯净度

指香气是否清晰、无不良异杂气味干扰。

- (1) 纯净：香气清新通透，无任何不悦气味。
- (2) 欠纯净：夹杂轻微干扰性气味。
- (3) 不洁：存在明显缺陷气味（见 5.3.4）。

5.2.3 香气类型与特征

5.2.3.1 一类香气（花果香/品种香）

源自葡萄品种的清新鲜、原始香气。气泡能使其更活泼地释放。

- (1) 柑橘与绿色水果：青柠、柠檬、青苹果、梨。可描述为“鲜榨青柠汁”般的爽利。
- (2) 白色核果与热带水果：白桃、杏、蜜瓜、荔枝。可转译为“荔枝蜜”、“冰糖梨”的清甜感。
- (3) 红色浆果（桃红起泡酒）：草莓、红樱桃。可联想“草莓果酱”的鲜活。
- (4) 花香：白花、柑橘花、玫瑰（桃红）。可形容为“槐花”、“鲜摘花瓣”的优雅。

5.2.3.2 二类香气（发酵/工艺香）

核心是酵母自溶香气，源自酒泥接触，是优质起泡酒复杂度的关键。

(1) 焙烤与面点类：新鲜面包、饼干、法式糕点、烤面包边。可对应“烤杏仁”、“焦糖奶油卷”的温暖香甜感。

(2) 乳制品类：黄油、奶油、酸奶（若经苹果酸-乳酸发酵）。

5.2.3.3 三类香气（陈酿香）

源自瓶中陈年发展的复杂气息。

(1) 干果与坚果类：杏干、榛子、核桃。

(2) 醇香与香料类：蜂蜜、蜂蜡、姜饼、淡淡的香料感。

(3) 矿物与特殊气息：燧石、矿物感。

5.2.4 香气复杂度与层次

指多种香气和谐共存、随时间变化的丰富程度。

(1) 简单：以 1-2 种一类香气为主导，直白明了。

(2) 较复杂：一、二类香气清晰可辨且融合良好。

(3) 复杂：一、二、三类香气层次分明，随醒酒有愉悦演变。

5.3 香气评价

5.3.1 典型性评价

评价其香气特征是否符合其“工艺风格”与“甜度类型”的普遍预期。

(1) 传统法/香槟法：应展现明显的酵母自溶香气（二类香）与一定的陈年复杂度（三类香）。

(2) 罐式法/普罗塞克风格：通常以纯净、奔放的一类果香为主导，二类香气极微弱。

(3) 阿斯蒂风格：以极度浓郁芬芳的一类花香果香为绝对核心。

5.3.2 陈年状态与发展判断

(1) 年轻阶段：一类果香、花香突出，新鲜度高，二类香气初显。

(2) 适饮阶段：一、二类香气高度融合，可能发展出初步的三类香气，复杂度达到高峰。

(3) 衰退阶段：果香消退，氧化类三类香气过重，新鲜感丧失。

5.3.3 和谐度与愉悦度

评价各类香气是否融合成和谐、优雅、诱人的整体；其香气特质是否符合中式审美中对于“雅致”、“馥郁”或“欢愉”的期待。

5.3.4 香气缺陷

常见缺陷包括但不限于：

- (1) 过度氧化：烂苹果、雪莉酒、陈旧坚果味（非工艺追求）。
- (2) 还原性缺陷：臭鸡蛋、火柴、煮白菜味。
- (3) 微生物污染：醋酸、指甲油、鼠臭味。
- (4) 木塞污染：湿纸板、霉味。

6. 口感描述与评价

6.1 总则

本部分确立了起泡葡萄酒口感的描述术语与评价方法。口感是其感官品质的终极体现，由味觉、触觉及风味在口腔中协同作用形成。评价起泡葡萄酒口感时，必须将“气泡的物理感受”作为贯穿始终的核心维度，并系统分析其与酸度、甜度、酒体等要素的结构性平衡关系，以及由此带来的整体愉悦度。

6.2 口感描述

6.2.1 气泡口感（沙口感）

指气泡在口腔中破裂所产生的物理触感，是评价的核心。

- (1) 强度：柔和（酥麻）、活跃（爽脆）、强劲（刺激）。
- (2) 细腻度：与气泡视觉细腻度对应，感受为细致如“粉”、中等或粗糙。
- (3) 持久性：在口腔中气泡感的持续时间。
- (4) 融合度：气泡感是与酒液融为一体，增强清新感，还是突兀、分离。

6.2.2 结构要素

6.2.2.1 酸度

由有机酸带来的味觉感受，是口感的“骨架”。

- (1) 低：酸感微弱，可能导致口感松弛。
- (2) 中：酸感明显、宜人，提供支撑与活力。
- (3) 高：酸感突出、脆爽，带来强烈的清新感与穿透力，是多数优质干型起泡酒的标志。部分冷凉产区的起泡酒可能展现出这种鲜明特质。

6.2.2.2 甜度

来源于残留糖分。需依据 GB/T 15037-2006《葡萄酒》中对起泡酒甜度分级准确感知：

天然、绝干、半干、半甜、甜，并注意与“甘甜”果味区分。

6.2.2.3 酒体

酒液在口腔中的整体重量感与质感，由成分与气泡感共同塑造。

- (1) 轻盈：口感清爽，气泡感主导，如“清冽山泉”。
- (2) 中等：有一定内容物感，气泡与酒基平衡，如“柔和醇浆”。
- (3) 饱满：口感丰腴浓郁，气泡感作为支撑，如“绵密蜜露”。

6.2.3 风味特征

指在口腔中感知的具体味道，应与香气呼应。

- (1) 风味类型：果味、酵母味（饼干、面包）、矿物感等。
- (2) 风味强度：淡薄、中等、浓郁。
- (3) 风味清晰度：风味是否纯净、易辨识。

6.2.4 余味

指吞咽后感官印象的持续。

- (1) 长度：短促（<5秒）、中等（5-10秒）、悠长（>10秒）。
- (2) 品质：应纯净爽脆，气泡感能优雅收尾，风味愉悦延续。

6.3 口感评价

6.3.1 平衡性评价

指起泡葡萄酒中所有关键口感要素（主要包括酸度、甜度、气泡强度、酒精度、风味强度及酒体）之间达到相互支撑、和谐共处的状态。其中，酸度、甜度与气泡强度之间的三角平衡是评价的核心，旨在避免尖酸、甜腻或气泡感突兀失衡。

(1) 酸-甜-气泡三角平衡：甜度需由足够的酸度与活跃的气泡支撑，避免甜腻；高酸需由适量甜度或圆润酒体平衡，避免尖刻。

(2) 气泡-酒体融合度：气泡感应与酒体质感相辅相成，而非相互冲突。

6.3.2 气泡质量评价

综合“沙口感”的强度、细腻度、持久性与融合度，判断气泡的工艺水准及其对口感的正向贡献。优质气泡应带来“活跃爽脆”且“融合细腻”的愉悦触感。

6.3.3 典型性评价

结合酒款宣称的工艺风格与甜度类型，评价其口感结构是否符合预期。

- (1) 传统法/陈酿型：应有明显的酒体支撑，口感更趋圆润复杂，气泡细腻融合。

(2) 罐式法/清新型：应以爽脆的酸度和活跃的气泡为主导，酒体轻盈，突出果味。

(3) 甜型起泡酒：甜度必须与高酸度和足量气泡达到完美平衡，避免齁甜。

6.3.4 整体愉悦度与易饮性评价

综合评价酒款口感带来的即时享受程度、风味的吸引力以及饮用的舒适轻松感。这是衡量其市场接受度与佐餐适配性的关键。

6.3.5 口感缺陷

常见不愉悦口感，包括但不限于：

- (1) 失衡：尖酸、甜腻、或气泡感突兀分离。
- (2) 气泡缺陷：气泡感粗糙刺口、或短暂无力。
- (3) 空洞水感：酒体单薄，风味匮乏。
- (4) 异味：氧化味、不洁的苦味或微生物污染味。

7. 整体描述与综合质量评价

7.1 总则

本部分确立了起泡葡萄酒整体感官特征的综合描述术语与质量评价方法。整体评价是在外观、香气、口感等分项评价基础上，对产品的感官一致性、内在品质、风格典型性及整体愉悦度进行的系统性终判。评价需将“气泡”作为贯穿所有维度的核心线索，并综合考量其与酒体、风味融合后所呈现的最终表现力与和谐度。

7.2 整体描述

7.2.1 整体风格类型

基于主导感官特质，整合工艺与风味，形成以下普适性风格分类：

(1) 清爽活跃型：外观气泡呈活跃珠串状，香气以一类清新果香（柑橘、青苹果）为主导，口感酸爽脆口，酒体轻盈。典型如罐式法普罗塞克、部分年轻酒款。

(2) 醇厚复杂型：气泡细腻持久，香气中一、二类（酵母自溶香）及三类（陈酿香）和谐交融，口感圆润饱满，结构立体。典型如经陈年的传统法（香槟法）起泡酒。

(3) 芳香甜美型：香气以极度馥郁奔放的一类花果香为核心，气泡感相对柔和，口感从半干到甜型，平衡易饮。典型如阿斯蒂法起泡酒。

(4) 欢庆桃红型：兼具桃红酒的鲜亮色泽与起泡酒的活泼气泡，果香明快，口感爽脆或略圆润，风格喜庆。

7.2.2 感官一致性

评价外观、香气与口感三大维度间的相互支撑与印证关系。

(1) 高度一致：视觉气泡的“璀璨”预示了口中“爽脆”的沙口感；闻到的“烤面包”香与口中的“醇厚”酒体及绵长余味完美呼应。

(2) 基本一致：各维度协调，无矛盾。

(3) 不一致：感官体验割裂（如外观气泡华丽，入口却平淡无力；香气复杂，口感却单薄水感）。

7.2.3 表现力与整体印象

指酒款在表达其特定风格时展现的清晰度、感染力、独特性以及最终留下的记忆点。一款具有卓越表现力的起泡酒，其风格个性鲜明，能引发“星河璀璨”的视觉欢愉、“滋味层层展开”的嗅觉享受与“气泡酥麻跳跃”的口感乐趣。

7.3 综合质量评价

7.3.1 品质等级

基于缺陷有无、各维度平衡度、风格典型性及整体愉悦感，进行最终分级：

(1) 特优：无任何缺陷。在所属风格类型中堪称典范，感官高度一致，气泡质量卓越，结构完美平衡，复杂度与愉悦感俱佳，余味悠长。

(2) 优良：无明显缺陷。能准确代表其风格，各维度表现良好，平衡协调，品质可靠。

(3) 合格：无重大缺陷，基本要素平衡，符合该类产品的基本要求。

(4) 有缺陷：在一个或多个核心维度存在明显缺陷，或整体严重失衡，影响饮用。

7.3.2 典型性评价

评价酒款整体特征是否符合其标称或暗示的“工艺风格”与“甜度类型”的公认标准。

(1) 工艺风格典型性：例如，一款“传统法”产品是否具备应有的酵母自溶香气与复杂酒体。

(2) 甜度类型典型性：例如，一款“天然”酒是否达成了干爽、不甜的精准口感平衡。

7.3.3 陈年状态与适饮性判断

(1) 处于巅峰适饮期：果香、工艺香与陈年香融合达至最佳，气泡仍充满活力，口感平衡完美。

(2) 尚在发展中：一类香气仍为主导，复杂度有待发展，或气泡感过于强劲。

(3) 已过最佳适饮期：新鲜果香衰退，氧化类气味过重，气泡衰竭，口感疲软。

7.3.4 整体缺陷

指导致产品综合质量不合格的根本性问题，包括但不限于：

- (1) 严重感官失衡或一致性差。
- (2) 存在明确且令人不悦的氧化、还原、微生物污染等缺陷。
- (3) 气泡质量低劣（如粗糙、短暂、完全失压）。
- (4) 整体表现平板空洞，毫无风格魅力与愉悦感。

全国团体标准信息平台