

ICS 67.160.10
CCS X62

团 体 标 准

T/BWDP 0011-2025

感官品评 冰葡萄酒

Sensory Description and Evaluation — Icewine

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	2
5. 香气描述与评价	4
6. 口感描述与评价	6
7. 整体描述与综合质量评价	9

国家标准

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，旨在建立评价冰葡萄酒质量与风格的核心维度；挖掘与定义主要产区冰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冰葡萄酒的独特价值。

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、赵育、田荣荣、李二虎、王春晓、廖振林、张珍珍、刘晓萌、唐韵宇、孙翔宇、唐柯、刘平萍、艾静雅、李静媛、伍天阳、赵颖、洪可欣、邓平静、薛慧敏、许嘉欣、高云霄、谢一丁、周慧、林雨晨、康熙萍、唐梦笛、刘海悦、沈菊、王昶森、刘相君、廖洪举、刘哲航、韩雪、郭杰龙、杜远鹏、李俊俊、柳嘉、黄旭明、李相怡、温鹏飞、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 冰葡萄酒

1. 范围

本标准提供了一套适用于冰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冰葡萄酒感官品评体系与冰葡萄酒核心工艺定义（自然冰冻条件下采摘与压榨）的基础上，将“甜度、酸度、风味浓缩度与酒体的结构性平衡”作为评价的黄金准则，并运用中国审美意象对其独特的感官特征进行转译与描述，旨在构建一套精准、优雅且富有文化共鸣的中文表达与普适性品质评价体系。

本标准适用于在全球范围内，依据相关法规与标准生产的冰葡萄酒在感官分析、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、理化指标或特定生产工艺参数的检测与要求。

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 25504-2010 冰葡萄酒

GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类

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

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

国际葡萄与葡萄酒组织（OIV）关于冰葡萄酒（Icewine）的相关决议与标准

《国际葡萄酒和葡萄汁分析方法汇编》（Compendium of International Methods of Analysis）

of Wine and Must)

加拿大酒商质量联盟 (VQA) 关于冰酒 (Icewine) 的法规。

德国葡萄酒法律 (Weingesetz) 关于冰酒 (Eiswein) 的规定。

奥地利等传统冰酒生产国的相关法规。

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 冰葡萄酒

将葡萄推迟采收，当气温低于-7℃使葡萄在树枝上保持一定时间，结冰，采收，在结冰状态下压榨，发酵，酿制而成的葡萄酒（在生产过程中不允许外加糖源）。按颜色分为红冰葡萄酒和白冰葡萄酒。其核心感官特征为极高的糖分与酸度、高度浓缩的风味物质以及两者间的精妙平衡。

3.2 颜色

冰葡萄酒在特定光照条件下呈现的整体颜色视觉印象。其色泽由高度浓缩的糖分、色素物质（花色苷等，主要存在于红冰葡萄酒中）及陈年衍生物构成，描述包含色调与色度两个维度，是判断其类型、浓缩程度与陈年潜力的重要依据。

4. 外观描述与评价

4.1 总则

本部分确立了冰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，主要包括颜色（色调与色度）、光泽、澄清晰度及酒体质感。评价应着重关注其因极度浓缩而呈现的典型外观特征，并依据类型（白冰葡萄酒或红冰葡萄酒）综合判断其视觉美感、状态与典型性。

4.2 外观描述

4.2.1 颜色

4.2.1.1 色调

描述酒液颜色的具体类型，是判断其类型、浓缩度与陈年状态的首要视觉线索。本标准建议依据类型采用相应的语汇进行描述：

(1) 白冰葡萄酒：呈现从禾秆金、金黄色至深琥珀色的暖黄色谱系。可使用“蜜蜡金”、“蜂糖色”等源自中国物产的中式意象进行生动描述。

(2) 红冰葡萄酒：呈现从深宝石红、紫红色、石榴红至陈年后可能的砖红色的红色谱系。可使用“石榴红”、“宝石红”等描述其深邃浓郁的色泽。

4.2.1.2 色度

描述颜色的浓淡或深浅程度。冰葡萄酒由于原料高度浓缩，色度通常为中等至深浓。酒液中心区域透光性低，呈现出厚重、致密的视觉质感。红冰葡萄酒因含有花色苷，其色度通常尤为深浓。

4.2.2 光泽

指酒液表面对光线的反射特性与视觉质感。优质冰葡萄酒应呈现油润、晶莹的光泽，类似温润的玉石、优质的蜂蜜或深邃宝石的质感，这是高糖分与甘油含量的体现。光泽暗淡、缺乏活力可能预示氧化或状态老化。

4.2.3 澄清度

指酒液的透明与纯净程度。优质冰葡萄酒应达到澄清或晶莹剔透的状态，无肉眼可见的悬浮物、絮状物或失光现象。装瓶后可能因极度浓缩而析出的微量酒石酸盐结晶，属于自然现象，不属于澄清度缺陷。

4.2.4 粘稠度与挂杯现象

通过旋转酒杯，观察酒液沿杯壁流下的速度及形成的“酒泪”或“酒脚”的性状。冰葡萄酒因含有极高的糖分与甘油，通常表现出显著高于普通葡萄酒的粘稠度，酒泪粗壮、稠密，流动缓慢，这是其酒体饱满与物质浓缩的直接视觉信号。

4.3 外观评价

4.3.1 评价维度

(1) 类型典型性：评价酒液的色调是否符合其所属类型（白或红）冰葡萄酒的典型谱系范围。例如，一款红冰葡萄酒不应呈现浅淡的粉色调。

(2) 浓缩质感与状态：综合色度、光泽与粘稠度，评价酒款是否呈现出应有的浓郁度、油润感与浓醇质感，并判断其新鲜度或陈年状态。

(3) 视觉美感：评价颜色、光泽与整体质感共同构成的视觉愉悦度、协调性与高级感。

4.3.2 外观缺陷

常见缺陷，包括但不限于：

(1) 色泽异常或类型不符：例如，白冰葡萄酒出现灰败的褐色，或红冰葡萄酒呈现不愉悦的棕橙色且与酒龄不符；颜色特征与标称类型严重偏离。

(2) 失光与浑浊：非酒石酸结晶导致的持久性浑浊或失光，可能预示过滤不充分或稳

定性问题。

(3) 光泽呆滞：酒液完全缺乏油润感与反光，显得沉闷无生气。

5. 香气描述与评价

5.1 总则

本部分确立了冰葡萄酒香气的描述术语与评价方法。冰葡萄酒的香气源于其因自然冰冻而高度浓缩的挥发性物质，具有强度高、甜香馥郁的鲜明特征。评价应首先依据类型（白冰葡萄酒或红冰葡萄酒），系统分析其香气的强度、纯净度、典型类型与复杂度，核心在于判断其极度浓缩的香气是否纯净、愉悦，并完美支撑其甜美的口感风格。

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，是衡量其浓缩度的直接指标。

- (1) 浓郁：香气强劲、充盈，无需刻意深嗅即可清晰、饱满地感知。
- (2) 中等：香气明显，强度适中。
- (3) 淡薄：香气微弱；对于冰酒而言，这通常是非典型缺陷。

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：香气清晰通透，无任何不悦的氧化、陈旧或腐败气味。
- (2) 欠纯净：夹杂轻微的煮水果、焦糖过度或不明干扰性气味。
- (3) 不洁：存在明显的缺陷气味（见 5.3.4）。

5.2.3 香气典型类型与特征

5.2.3.1 白冰葡萄酒典型香气

(1) 纯净浓缩果香型：以高度成熟、经自然浓缩后的白色水果、柑橘及核果香为主导，呈现为果干、果酱、蜜饯的香气，如杏酱、蜜渍黄桃、糖渍柠檬皮、芒果干。可转译为“冰糖渍水果”、“蜜炼果脯”般的甜香。

(2) 蜜香花香型：突出的蜂蜜、蜂蜡、糖渍花瓣（如玫瑰、桂花、洋槐花）及椴花香气。可联想“陈年槐花蜜”的馥郁芬芳。

(3) 复杂陈酿型：陈年发展的干果（杏干、无花果干）、榛子、焦糖、姜饼、枫糖浆及红茶等醇厚气息。

5.2.3.2 红冰葡萄酒典型香气

(1) 红色浆果与果酱型：以高度浓缩的红色与黑色水果香气为核心，如草莓酱、黑樱桃酱、桑葚干、李子干。可生动描述为“山楂糕”、“枣泥”般的浓郁甜香。

(2) 蜜饯与香料型：在果酱香基础上，常伴随果丹皮、蜜枣般的蜜饯甜香，以及可能出现的丁香、甘草、陈皮等温和香料感（多见于陈年酒款）。

(3) 复杂陈酿型：陈年发展的无花果干、巧克力、摩卡咖啡、雪松、皮革及森林地表等复杂气息。

5.2.4 香气复杂度与层次

指多种香气和谐共存、随醒酒时间变化所呈现的丰富程度。

(1) 简单：以 1-2 种主导香气为主，直白明了。

(2) 中等：两种以上香气类型（如果香与蜜香）清晰可辨，且融合良好。

(3) 复杂：果香、蜜香或酱香与陈年香等多个层次分明，随醒酒有愉悦的演变。

5.3 香气评价

5.3.1 类型典型性评价

评价其香气特征是否符合其所属类型冰葡萄酒的普遍典型风格。

(1) 白冰葡萄酒：应以“纯净浓缩果香”或“蜜香花香”为核心，追求纯净度与优雅感。

(2) 红冰葡萄酒：应以“红色浆果与果酱香”为核心，追求浓郁度与深度。

5.3.2 和谐度与“香-甜”融合评价

评价其甜润的香气与酒款本身极高的甜度感知是否相互增强、融合，共同构成“甘香”一体的高级感，而非相互分离或冲突。香气应能精准预示并支撑后续的口中体验。

5.3.3 陈年状态与发展判断

(1) 年轻阶段：以奔放、直接的一类浓缩果香或果酱香为主导，新鲜度极高。

(2) 适饮阶段：一类香气与二类蜜香或香料感完美融合，并发展出初步的三类陈酿香，复杂度达到高峰。

(3) 衰退阶段：新鲜果香消退，过度的氧化气息（如果酱腐败味、马德拉酒味）主导，香气沉闷。

5.3.4 香气缺陷

常见缺陷性气味包括：

(1) 过度氧化/老化：明显的烂苹果、陈旧坚果或果酱腐败味。

(2) 不悦的煮水果味或焦糖味：如同过度烹煮水果或焦糖过度产生的气味。

(3) 醋酸或其它微生物污染：醋酸、指甲油、鼠臭味。

6. 口感描述与评价

6.1 总则

本部分确立了冰葡萄酒口感的描述术语与评价方法。口感是冰葡萄酒感官品质的终极体现，源于其极高浓缩的物质成分（糖、酸、风味物质、酚类等）在口腔中的综合作用。对于白冰葡萄酒，评价的核心在于系统分析其“甜度、酸度、风味浓度与酒体”四大结构要素之间的精妙平衡；对于红冰葡萄酒，则需在此基础上，增加对“单宁”这一关键要素的考量，评价其与甜、酸、酒体的融合程度。最终评判均在于其是否达到了和谐、复杂与愉悦感。

6.2 口感描述

6.2.1 结构要素

6.2.1.1 甜度

指由高度浓缩的天然糖分带来的味觉感受。需精准区分：

(1) 糖分甜：基础的、单纯的甜味。

(2) 冰糖甜/甘润感：一种更高级的甜感，纯净、清冽、有穿透力，与果香蜜香高度融合，表现为“冰糖沁润”般的感受，是顶级冰酒的标志。此特征在优质白冰葡萄酒中尤为突出。

(3) 蜜饯甜/醇厚甜：多见于红冰葡萄酒，甜感更为厚重、集中，常与成熟的果干、蜜枣风味结合，呈现类似高级蜜饯的醇甜。

6.2.1.2 酸度

指由有机酸带来的味觉感受。在冰酒中，酸度是防止甜腻、赋予结构活力与陈年潜力的关键平衡力量。其评价应兼顾：

(1) 强度：足够高以支撑甜度。

(2) 质量：是否鲜活、爽脆、富有生机，而非尖刻或沉闷。中国产区（如桓仁、贺兰山东麓）的冰酒可能因风土与品种（如威代尔、北冰红）特性，酸质在爽脆中带有柔和的轮廓。

6.2.1.3 酒体与质感

指酒液在口腔中的整体重量感、浓稠度与触感。

(1) 酒体强度：通常为饱满至厚重。

(2) 质感描述：

——白冰葡萄酒：从丰润如蜜露到油润如糖浆。优质酒款的酒体应因高酸的存在而保持内在张力，避免笨重粘腻。

——红冰葡萄酒：在饱满酒体基础上，因来源于葡萄皮的单宁存在，质感在浓稠顺滑之余，可能展现出更坚实的骨架和细微的绒面感，口感醇厚。

6.2.1.4 单宁（特指红冰葡萄酒）

指来源于红葡萄品种果皮的多酚物质带来的收敛感。

描述要点：应评价其成熟度（细腻、柔和 vs. 粗糙、青涩）、含量（轻度至中度）及与整体结构的融合度。优质红冰葡萄酒的单宁应完全成熟，质地如细粉，与高甜高酸完美结合，提供支撑力而不显苦涩。

6.2.1.5 风味浓度

指口腔中可感知的风味物质（与香气呼应）的集中程度。应与甜度、酒体的强度相匹配，表现为“滋味充盈”。

6.2.2 质地与触感

（1）粘稠感：由高糖、高甘油带来的明显浓稠触感，是浓缩度的直接体现。

（2）温润感：优质酒款在浓稠之余，因酸度与风味的平衡，在口腔中会逐渐化开，产生温暖、舒展的触感。

（3）收敛感（红冰葡萄酒）：由成熟单宁带来的、令人愉悦的口腔黏膜收紧感，是红冰葡萄酒结构的重要组成部分。

6.2.3 风味与余味

6.2.3.1 风味特征

口腔中风味应与嗅觉香气高度一致，且需评价其纯净度。

——白冰葡萄酒典型特征：高度浓缩的柑橘类水果（柠檬、橙子）、核果（杏、桃）、热带水果（芒果）及蜂蜜、糖渍花香。

——红冰葡萄酒典型特征：红色与黑色浆果果干（草莓干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干）、蜜枣、山楂糕、以及可能因陈年带来的甘草、草本植物等复杂风味。

6.2.3.2 余味

指吞咽后感官印象的持续。

（1）长度：通常极长（>15 秒），是浓缩度的直接证明。

（2）品质与特征：顶级的余味应纯净、愉悦。

——白冰葡萄酒：常以清冽的酸感为主导收尾，伴以悠长的蜜香与果干回味。

——红冰葡萄酒：在果干蜜甜之余，常伴有细腻的单宁收敛感与矿物质感，风味层次更富变化。

6.3 口感评价

6.3.1 平衡性评价

这是冰葡萄酒口感品质的基石与最高准则。

(1) 完美平衡：

——白冰葡萄酒：酸度完全支撑并“点亮”甜度，甜味呈现为“甘润”，酒体饱满但不滞重，口感甜而不腻，酸而不尖。

——红冰葡萄酒：甜、酸、单宁三大要素鼎立且融合无间。单宁提供骨架但不抢戏，酸度保证活力，甜度包裹一切，形成“甜醇圆融，骨肉匀停”的极致体验。

(2) 基本平衡：主要要素大致协调，但一方略显突出（如红冰葡萄酒中单宁稍显孤立），整体愉悦但缺乏精妙感。

(3) 失衡：常见有甜腻（酸度不足）、尖酸（酸度过硬），或对于红冰葡萄酒而言，单宁生涩、过于突出，破坏整体和谐。

6.3.2 要素质量与融合度评价

(1) 甜的质量：评价其是“冰糖甜/甘润感”、“蜜饯甜”还是基础的“糖分甜”。

(2) 酸的质量：评价其是否“鲜活爽脆”。

(3) 单宁质量（红冰葡萄酒）：评价其是否“细腻成熟”。

(4) 融合度：评价甜、酸、风味（及单宁）三者是融为一体、层次分明，还是彼此分离。

6.3.3 浓缩度、复杂性与典型性评价

评价其风味浓度是否与外观、香气的浓缩感一致，风味层次是否复杂清晰，以及是否完美表达了其类型（白/红）与产区的典型风格。

6.3.4 陈年状态与适饮性判断

(1) 年轻有活力：酸度突出，口感可能略显锋利；红冰葡萄酒的单宁也可能较为明显。

(2) 巅峰适饮：各要素完全圆融，白冰葡萄酒呈现“甘醇如玉”的顺滑，红冰葡萄酒呈现“醇厚如蜜”的复杂与顺滑。

(3) 衰退过气：酸度衰弱，甜感变得呆板粘腻，出现不愉悦的氧化或老化味。

6.3.5 口感缺陷

常见的不愉悦口感，包括但不限于：

(1) 甜腻：酸度严重不足，甜味粘滞口腔。

(2) 尖酸：酸度过于生硬、刺激。

(3) 苦涩：不悦的苦味，可能源于未成熟单宁（红冰葡萄酒）或工艺缺陷。

(4) 空洞水感：虽有甜酸，但风味物质与酒体单薄。

(5) 氧化或老化异味：如焦糖味过重、霉味等。

7. 整体描述与综合质量评价

7.1 总则

本部分确立了冰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、风格典型性及陈年适饮性进行的系统性终判。评价的核心，在于综合审视其核心结构是否达到浑然一体的和谐：对于白冰葡萄酒，是“甜、酸、浓缩度与酒体”的极致平衡；对于红冰葡萄酒，则是“甜、酸、单宁、浓缩度与酒体”的复杂统一。最终评估其整体带来的复杂愉悦感、风格辨识度与珍贵价值。

7.2 整体描述

7.2.1 整体风格类型

基于主导感官特质、品种特性与陈年状态，冰葡萄酒的整体风格可归纳为以下四种普适性类型：

(1) 清冽型

此风格类型主要对应白冰葡萄酒。其外观色泽通常呈现为禾秆金至浅金黄；香气以纯净的浓缩柑橘、青柠、白花及新鲜核果香为主导；在口感与结构上，酸度表现鲜明而活跃，与甜度构成清脆的平衡，酒体相对轻盈，整体风格灵动、爽口。

(2) 馥郁型

此风格类型在白冰葡萄酒与红冰葡萄酒中均有典型表现。其外观上，白冰葡萄酒呈深金黄至琥珀色，红冰葡萄酒呈宝石红至石榴红色；香气上，白冰葡萄酒以成熟的蜜饯、杏酱、蜂蜜及糖渍花香为主导，红冰葡萄酒则展现红色浆果果干（如草莓干、蔓越莓干）、蜜枣、蓝莓果酱及淡淡的草本香气；口感上，白冰葡萄酒甜润饱满，酸度支撑有力，酒体丰腴，而红冰葡萄酒则甜醇厚重，酸度坚实，单宁细腻且融合良好，酒体饱满醇厚。

(3) 醇熟型

此风格类型多见于经过陈年的白冰葡萄酒与红冰葡萄酒。外观上，白冰葡萄酒发展为深琥珀至枫糖色，红冰葡萄酒则呈现茶色至砖红色边缘；香气上，白冰葡萄酒发展出复杂的干果（如葡萄干）、焦糖、香料、蜜蜡及氧化类陈年香气，红冰葡萄酒则演化出果干、无花果、

甘草、巧克力、皮革及森林地表等三层香气；口感上，白冰葡萄酒甜酸完全融合，酒体油润顺滑如蜜，呈现“甘醇如玉”的质感，红冰葡萄酒则甜、酸、单宁圆融一体，结构庞大而柔顺，单宁如丝绒，达到“醇厚如蜜，骨肉匀停”的境界。

（4）强劲结构型

此风格类型特指优质红冰葡萄酒。其外观色泽呈深宝石红至紫红色；香气以极其浓郁的黑果干、黑巧克力、辛香料及矿物感为主导；在口感与结构上，其在馥郁型基础上，单宁含量更为显著且质地紧密，与高甜高酸共同构成坚实有力的三角架构，极具陈年潜力。

7.2.2 感官一致性

评价外观、香气与口感三大维度之间的高度关联与相互印证关系。

（1）高度一致：

——白冰葡萄酒：深浓的琥珀色外观，预示了鼻腔中浓郁的蜜饯与焦糖香气，并最终在口中转化为饱满油润的酒体与悠长的甘醇回味。

——红冰葡萄酒：深邃的宝石红色泽，关联着鼻腔中成熟的红色浆果果干与蜜饯香气，并在口中验证为饱满醇厚的酒体、细腻融合的单宁及对应的风味层次，体验完整统一。

（2）基本一致：各维度协调，无矛盾感。

（3）不一致：感官体验割裂（如红冰葡萄酒色泽深浓却香气淡薄、口感水感；或香气复杂但单宁粗糙生涩，与整体脱节）。

7.2.3 表现力与整体印象

指酒款在表达其风土、品种与工艺独特性时所展现的清晰度、深度与感染力。

——白冰葡萄酒：一款具有卓越表现力的白冰葡萄酒，能让人深刻感知其自然浓缩的精华本质，体验从“晶莹剔透”到“冰糖沁润”，再到“蜜意回甘”的完整感官旅程。

——红冰葡萄酒：一款杰出的红冰葡萄酒，除了浓缩精华感，更能展现其品种特有的风味印记与结构之美，实现“甘醇如蜜”与“骨肉匀停”的双重体验。

7.3 综合质量评价

7.3.1 品质等级

基于缺陷程度、结构平衡性、风味复杂度、感官一致性及整体愉悦感，对冰葡萄酒的综合质量进行最终分级。红冰葡萄酒的评价需额外考量单宁质量及其与整体结构的融合度。

（1）特优

此等级产品无任何感官缺陷，是所属风格类型的典范。其感官表现高度一致，结构平衡精妙，风味浓郁、复杂且纯净，余味极长，具有杰出的陈年潜力或即饮魅力。

——白冰葡萄酒典型表现：“冰糖甜”与鲜活酸度达到绝佳平衡，口感呈现高级的“甘润感”与清冽感，酒体丰腴而不显粘腻。

——红冰葡萄酒典型表现：甜度、酸度与单宁三大要素鼎立且融合无间。单宁细腻成熟，完美地支撑起整体架构。酒体“醇厚圆融”，风味层次极为丰富、复杂。

(2) 优良

此等级产品无明显感官缺陷。能准确代表其风格类型，主要结构要素平衡，风味愉悦，品质可靠。

——白冰葡萄酒典型表现：甜酸协调良好，风味特征典型，整体表现愉悦。

——红冰葡萄酒典型表现：结构平衡，单宁已基本融入酒体，无明显生涩或突兀感，风格清晰易辨。

(3) 合格

此等级产品无重大感官缺陷，甜、酸等基本要素达到平衡，符合冰葡萄酒的基本感官要求。

——白冰葡萄酒典型表现：具备冰酒基本的浓缩特征与甜感，无明显不协调感。

——红冰葡萄酒典型表现：具备红冰葡萄酒基本的色泽、果干类香气及酒体特征，单宁可能略显突出或质地相对简单，但整体尚在可接受范围内。

(4) 有缺陷

此等级产品在一个或多个核心感官维度存在明显缺陷，或整体结构严重失衡，影响了基本的饮用价值。

——共通缺陷：包括但不限于令人不悦的甜腻感、尖酸感、风味空洞水感，或存在氧化、老化等异味。

——红冰葡萄酒特指缺陷：除上述外，特指单宁粗糙苦涩，或单宁与甜、酸度严重脱节，导致口感失衡。

7.3.2 典型性评价

评价酒款整体特征是否符合“冰葡萄酒”以自然冰冻浓缩为核心的工艺本质，及其所宣称风格类型的感官预期。

(1) 工艺典型性：是否展现出高度浓缩带来的浓郁色泽、香气、饱满酒体及悠长余味。

(2) 类型典型性：

——白冰葡萄酒：其风味谱系（果香、蜜香、陈年型）是否清晰纯粹。

——红冰葡萄酒：是否展现出红冰葡萄酒特有的色泽范围、果干类与蜜饯类香气以及可

感知的细腻单宁结构。

7.3.3 陈年状态与适饮性判断

(1) 处于巅峰适饮期：各要素完全融合，复杂度达至顶峰。

——白冰葡萄酒：甜酸圆融，呈现“甘醇如玉”的质感。

——红冰葡萄酒：甜、酸、单宁圆融一体，单宁变得丝滑，酒体极度顺滑。

(2) 尚在陈年发展中：主要香气仍为果干等一类香气，口感上。

——白冰葡萄酒：酸度仍显突出。

——红冰葡萄酒：单宁仍较明显，需时间软化整合。

(3) 已过最佳适饮期：

——白冰葡萄酒：酸度衰败，口感甜腻呆板。

——红冰葡萄酒：酸度衰败，单宁可能变得干涩或松散，酒体失衡。

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：

(1) 严重感官失衡：甜腻或尖酸。

(2) 存在明确的技术或微生物缺陷：如氧化、煮水果味、挥发酸过高等。

(3) 风味空洞：缺乏冰酒应有的浓缩度与内容物感。

(4) 感官表现与冰酒典型性严重不符：例如一款标注为冰酒的产品却表现出轻酒体、低糖度或简单的干型酒特征。

(6) 单宁质量缺陷：特指对于红冰葡萄酒，单宁过于突出、生青、粗糙或苦涩，严重破坏整体和谐，表明原料成熟度不足或酿造工艺不当。