

ICS 67.160.10
CCS X62

团 体 标 准

T/BWDP 0008-2025

感官品评 白葡萄酒

Sensory Description and Evaluation——White 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	2
5. 香气描述与评价	4
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中国消费者的感官偏好和中国文化语境，旨在建立评价白葡萄酒质量与风格的核心维度；挖掘与定义主要产区白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白葡萄酒的独特价值。

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

1. 范围

本标准确立了白葡萄酒感官品评的术语体系、描述方法与综合评价框架。标准在遵循国际通用白葡萄酒感官品评体系的基础上，创新性地引入了基于中国自然美学、物候常识及饮食文化的描述语言与评价视角，旨在为白葡萄酒的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。

本标准适用于白葡萄酒在以下活动中的感官评价与分析：生产质量控制、产品风格定型与价值分级、陈年潜力评估、教学培训、市场品质监督以及相关的技术交流活动。本标准不涉及化学或理化指标的检测方法。

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 10220-2012 感官分析 方法学 总论

GB/T 10221-2021 感官分析 术语

GB/T 15037-2006 葡萄酒

GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类

GB/T 40003-2021 感官分析 葡萄酒品评杯使用要求

NY/T 274-2023 绿色食品 葡萄酒

GB 2758-2012 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

ASTM E1879-22 Standard Guide for Sensory Evaluation of Beverages Containing Alcohol

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

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 白葡萄酒

以白葡萄或红皮白肉葡萄的汁液为原料，经全部或部分酒精发酵酿制而成的含有一定酒精度的发酵酒。其酿造过程通常在酒精发酵前进行果汁分离，避免或仅进行极少的葡萄皮浸渍，故成品酒色泽浅淡，呈黄色调谱系。

3.2 颜色

白葡萄酒在特定光照条件下，由酒液中溶解的微量酚类物质、类胡萝卜素及陈年过程中产生的氧化产物等所呈现出的整体颜色视觉印象。其描述通常包含色调与色度两个维度，是评价葡萄酒年龄、品种及酿造工艺的重要外观指标。

3.3 风味

品饮白葡萄酒时，由味觉（舌部感知）与后鼻腔嗅觉（香气从口腔反窜至鼻腔）共同作用形成的综合感官印象。它是香气在口腔中的味觉表现与延续，特别强调酸度、甜度与各类香气物质共同作用在口中形成的整体感受，常用于描述酒液入口后感知到的具体味道特征与质感。

3.4 口感

白葡萄酒在口腔中引发的，由味觉（甜、酸）、触觉（温度、气泡感、可能的轻微涩感）及后鼻腔嗅觉（风味）共同构成的综合感官印象。其核心在于感知其酸度支撑下的清爽感、酒体质感以及风味与结构要素（如糖分、酒精度）的相互作用。

4. 外观描述与评价

4.1 总则

本部分确立了白葡萄酒外观的描述术语与评价方法。外观是白葡萄酒在适宜光照及中性背景下呈现的视觉特性总和，主要包括颜色（色调与色度）、光泽与澄清度。其评价应首先判断其是否符合白葡萄酒的共性视觉特征，进而分析其是否反映特定品种、产区、工艺及陈年阶段的典型风格。

4.2 外观描述

4.2.1 颜色

4.2.1.1 色调

描述酒液所呈现的具体颜色类型，是判断风格与年龄的重要线索。色调的变化通常与葡萄品种成熟度、酿造工艺（如橡木桶陈酿、酒泥接触）及陈年时间密切相关。

（1）水白色-浅柠檬黄：常见于极年轻、未经橡木桶、以清爽果香为主导的酒款，如一些年轻的霞多丽、长相思或起泡酒基酒。

（2）柠檬黄-禾秆黄：最常见的主流色调，多见于各类干型白葡萄酒，代表良好的新鲜度。

（3）金黄色-琥珀色：通常来源于：① 更高成熟度的葡萄；② 橡木桶发酵或陈酿；③ 酒泥接触；④ 一定时间的瓶内陈年。陈年甜酒（如贵腐酒、冰酒）也常呈现深金黄色至琥珀色。

4.2.1.2 色度

描述白葡萄酒颜色的浓淡或深浅程度，是评价其外观浓度的核心维度。色度主要受葡萄品种、果实成熟度、酿造工艺（是否浸皮、是否橡木桶陈酿）及酒龄影响。通常通过观察酒液中心区域的透光性进行判断，描述为：

（1）浅淡：酒液透明度极高，视觉上轻盈。

（2）中等：颜色浓度适中，是大多数白葡萄酒的常见状态。

（3）深浓：酒液颜色浓郁，接近不透明，常见于过桶霞多丽、陈年甜酒或部分特色橙酒。

4.2.2 光泽

指酒液表面反射光线的能力与质感。光泽的强弱与清亮度能够直接反映白葡萄酒的新鲜度、澄清状态及酒体的潜在饱满程度。

（1）晶亮/鲜亮：光泽耀眼，反射清晰锐利，是年轻、新鲜、高酸度白葡萄酒的典型特征，给人以活泼愉悦的视觉感受。

（2）油润/柔润：光泽柔和，似带一层温润的油膜，常见于经过酒泥陈酿、苹果酸-乳酸发酵或具有一定酒龄的饱满型白葡萄酒。

（3）暗淡/失光：光泽微弱，缺乏活力，可能预示着氧化、衰老或澄清度问题，属于缺陷。

4.2.3 澄清度

指白葡萄酒的透明与纯净程度，即酒液中是否含有肉眼可见的悬浮颗粒、沉淀物或失光现象。澄清度是评价葡萄酒外观质量、酿造精细度与稳定性的基本指标，描述为：

（1）晶莹剔透：酒液完全透明，无任何可见悬浮物，是工艺精细的表现。

(2) 澄清：酒液透明，无明显悬浮物。

(3) 微浊：酒液整体透明但均匀性稍欠，可能带有极细微的悬浮颗粒，可见于未经下胶过滤的“自然酒”或酒泥陈酿中的酒款。

(4) 浑浊：酒液不清澈，有可见悬浮物或絮状物，通常属于外观缺陷。

4.3 外观评价

4.3.1 评价维度

(1) 典型性：评价颜色（色调与色度）是否符合该酒标称的品种、产区、工艺及年份的普遍预期。例如，一款未经橡木桶的年轻长相思通常应为浅柠檬黄色调、色度浅淡至中等。

(2) 状态与品质暗示：结合光泽与澄清晰度，综合评价酒款的新鲜度、酿造精细度与保存状态。晶亮且晶莹剔透的外观通常暗示极佳的状态与工艺。

(3) 工艺与陈年推断：通过色调（如金黄色）与光泽（如油润感），可辅助推断其可能经历的工艺（如橡木桶使用）及所处的陈年阶段。

4.3.2 白葡萄酒外观典型特征考量

在评价时，可参考以下与中国风土相关的常见外观倾向（非绝对标准）：

(1) 冷凉产区：干白葡萄酒可能更多呈现浅柠檬黄色调，色度浅淡至中等，光泽鲜亮。

(2) 温和及温暖产区：可能更容易呈现中等柠檬黄至金黄色调，色度中等至深浓。

(3) 特色品种与工艺：使用龙眼等本土品种酿造的酒款可能呈现独特的浅金色；经陶坛陈酿的酒款可能发展出比同期橡木桶酒更快的颜色演化。

4.3.3 外观缺陷

常见缺陷包括但不限于：

(1) 非正常的褐变：对于年轻白葡萄酒，呈现明显的琥珀色或棕色，且伴有暗淡光泽，通常是过度氧化的标志。

(2) 失光与严重浑浊：非工艺设计导致的酒体浑浊、失光或存在过多悬浮物。

(3) 色泽呆滞：颜色灰暗，缺乏白葡萄酒应有的鲜活感。

5. 香气描述与评价

5.1 总则

本部分确立了白葡萄酒香气的描述术语、分类方法及评价准则。白葡萄酒的香气以其清新度、纯净度与精确性为核心特征，其评价应遵循从整体强度、纯净度到具体类型与来源的递进逻辑。在借鉴国际通用香气分类体系的同时，积极运用中国消费者熟悉的水果、花卉、

食物及自然意象进行描述，以构建直观且具本土特色的香气沟通体系。

5.2 香气描述

5.2.1 香气强度

指香气整体挥发性物质的浓度与感知的明显程度。

- (1) 浓郁：香气突出，易于从杯中间距清晰、直接地感知。
- (2) 中等：香气明显，强度适中，易于辨识。
- (3) 淡薄：香气微弱，需凑近杯口刻意辨别方能感知。
- (4) 封闭：香气暂时难以释放，可能处于“晕瓶”状态或发展的某一阶段。

5.2.2 香气纯净度

指香气是否清晰、无干扰性异杂气味。

- (1) 纯净：香气清新、通透，无任何不愉悦的杂味干扰。
- (2) 欠纯净：香气中夹杂轻微的不明或干扰性气味。
- (3) 不洁：存在明显的缺陷性气味（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）

源自葡萄品种本身的特征香气，是白葡萄酒清新感的来源。

- (1) 柑橘类水果：柠檬、青柠、西柚、柑橘皮。常见于长相思、雷司令等。
- (2) 绿色水果：青苹果、梨。常见于霞多丽（未过桶）、白诗南等。
- (3) 核果与热带水果：白桃、杏、芒果、菠萝、百香果。常见于成熟度更高的霞多丽、维欧尼及部分温暖产区的品种。
- (4) 中国本土参照：为贴近本土认知，可酌情使用荔枝（琼瑶浆、部分芳香品种）、龙眼（对应品种）、蜜瓜等作为描述参照。
- (5) 花香与植物香：白花（如洋槐花、柑橘花等）、青草、薄荷。

5.2.3.2 二类香气（发酵/工艺香）

源自酒精发酵、苹果酸-乳酸发酵及酿造工艺的香气。

- (1) 酵母衍生：新鲜面包、饼干、生面团（源自酒泥搅拌或陈酿）。
- (2) 发酵转化：黄油、奶油、酸奶（主要源自苹果酸-乳酸发酵）。
- (3) 橡木影响：香草、椰子、烤面包、香料（源自橡木桶发酵或陈酿）。

5.2.3.3 三类香气（陈酿/氧化香）

源自瓶中或桶中陈年及缓慢氧化过程发展的香气。

- (1) 干果与坚果：杏干、无花果、榛子、杏仁。
- (2) 蜂蜜与蜂蜡：常见于陈年的雷司令、赛美蓉及优质甜酒。
- (3) 汽油/煤油：陈年雷司令的经典标志性香气。
- (4) 香料与烘烤：姜、肉桂、烤面包。
- (5) 动物性/森林感：在部分长时间酒泥陈酿或重度过桶的饱满型白葡萄酒中可能出现。

5.2.4 香气复杂度与层次

指香气的多样性与各香气成分融合、演变所呈现的层次感。

- (1) 简单：以 1-2 种主导的一类香气为主，缺乏变化。
- (2) 中等：一类香气清晰，并伴有可辨的二类或三类香气，层次初现。
- (3) 复杂：一类、二类、三类香气和谐共存，且随醒酒时间有愉悦的发展与演变。

5.3 香气评价

5.3.1 典型性评价

评价酒款的香气特征是否符合其标称的品种、产区及酿造风格的预期。

- (1) 品种典型性：例如，一款长相思是否展现出经典的青柠、百香果或青草气息。
- (2) 产区典型性：例如，一款来自冷凉产区的霞多丽，其果香的清冽感与矿物暗示是否反映了当地的气候特征。
- (3) 工艺风格典型性：例如，一款“过桶霞多丽”是否恰当地融合了果香与橡木香，而非某一方过于突兀。

5.3.2 陈年状态与发展判断

结合一类、二类、三类香气的比例、状态与融合度，判断酒款的陈年阶段（年轻、适饮、巅峰、衰退）及未来香气演变的潜力。对于高品质白葡萄酒，应评估其香气在陈年中发展的可能性。

5.3.3 和谐度与表达品质

评价各类香气是否融合良好，形成和谐、统一的整体；香气特征是否精准、优雅地表达了其风土与工艺意图。

5.3.4 香气缺陷

常见缺陷性气味，包括但不限于：

- (1) 氧化（过度）：烂苹果、陈旧坚果味。
- (2) 还原（过度）：臭鸡蛋、火柴、煮白菜、橡胶味。
- (3) 过早老化：对于年轻酒款出现不应有的蜂蜜、杏干等过度陈年香气。

(4) 微生物污染：醋酸、指甲油、鼠臭味、霉味。

(5) 木塞污染：湿纸板、发霉的地下室味。

6. 口感描述与评价

6.1 总则

本部分确立了白葡萄酒口感的描述术语与评价方法。口感是白葡萄酒感官品质的核心，是风味物质与口腔触觉、味觉相互作用的综合体现。其评价应系统分析其结构要素（甜、酸、酒体）、风味强度与质地，并重点关注各要素间的平衡与和谐。对于白葡萄酒，需充分考虑其在不同风土条件下形成的口感特点（如冷凉产区的清冽爽脆、温和产区的圆润饱满）及符合本土饮食文化的口感偏好。

6.2 口感描述

6.2.1 结构要素

6.2.1.1 甜度

来源于残留糖分的味觉感知。根据含量分为：

(1) 干型：几乎无甜感，酸度主导。含糖（以葡萄糖计）小于或等于 4.0 g/L 的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 9.0 g/L 的葡萄酒。

(2) 半干型：具有轻微甜感，与酸度形成初步平衡。含糖大于干葡萄酒，最高为 12.0 g/L 的葡萄酒。或者当总糖与总酸（以酒石酸计）的差值小于或等于 2.0 g/L 时，含糖最高为 18.0 g/L 的葡萄酒。

(3) 半甜型：具有明显甜感，口感更显圆润。含糖大于半干葡萄酒，最高为 45.0 g/L 的葡萄酒。

(4) 甜型：具有浓郁甜感，通常与高酸度相平衡以保持清新（如冰酒、贵腐酒）。含糖大于 45.0 g/L 的葡萄酒。

注：成熟果味可能带来“甘甜”的感官暗示，需与真实的糖分甜感区分。

6.2.1.2 酸度

由酒石酸、苹果酸、柠檬酸等有机酸带来的味觉感受，是白葡萄酒的“骨架”与灵魂。

(1) 低：酸感柔和微弱，可能带来松弛或肥腻感。

(2) 中：酸感明显且宜人，提供支撑、活力与清爽感。

(3) 高：酸感突出、锐利，能带来强烈的清新感与穿透力，是陈年潜力的关键。

6.2.1.3 酒体

酒液在口腔中的整体重量感、饱满度与质地。

- (1) 轻盈：口感清爽、似山泉水，酒液在口中几乎无负担感。
- (2) 中等：口感柔和、有一定内容物感，平衡感好。
- (3) 饱满：口感丰腴、浓郁，有类似蜂蜜水或米汤的油润质感，常由高酒精度、残糖、橡木桶发酵或酒泥陈酿带来。

6.2.2 风味特征

指在口腔中感知到的具体味道，应与鼻腔感知的香气相呼应。

- (1) 果味特征：延续香气中的水果风味（柑橘、核果、热带水果等）。
- (2) 矿物感：一种非果非木的、清凉的、燧石或湿石般的清新感，在某些产区（如特定风土下的雷司令、霞多丽）的酒款中是重要的品质标志。
- (3) 工艺/陈年风味：如橡木带来的香草、烤面包味，或酒泥陈酿带来的面团、饼干味，瓶陈带来的蜂蜜、干果味。
- (4) 风味强度：淡薄、中等、浓郁。

6.2.3 质地与触感

口腔中对酒液物理特性的感知。

- (1) 气泡感（如适用）：起泡酒中气泡的细腻度、持久性与在口中带来的“沙口”感是重要评价维度。
- (2) 油润感/蜡质感：由甘油、酒精及酒泥接触带来的顺滑、丰腴的触感，多见于饱满型过桶白葡萄酒。
- (3) 收敛感（如有）：极轻微的涩感，可能来源于葡萄皮接触（如橙酒）或橡木单宁，需评价其是否与整体风格和谐。

6.2.4 余味

吞咽或吐出酒液后，令人愉悦的风味与触感在口腔中持续的时间与品质。

- (1) 长度：短促（<5 秒）、中等（5-10 秒）、悠长（>10 秒）。优质白葡萄酒应具有中等至悠长的余味。
- (2) 品质：余味是否纯净、爽脆或复杂，风味是否与饮中感受一致或有所升华（如从果味发展为矿物感或蜂蜜香）。

6.3 口感评价

6.3.1 平衡性评价

评价甜度、酸度、酒精度、风味强度及酒体之间是否达到和谐统一的状态，无任何一方过于突兀或薄弱。对于白葡萄酒，酸度与甜度（或果味成熟度）之间的平衡是评价的核心，应避免尖酸或甜腻。

6.3.2 浓郁度与集中度评价

评价风味的浓度与凝练程度。风味集中、层次清晰是高品质的标志，而非简单的水感或寡淡。

6.3.3 典型性与风土表达

结合酒款标称，评价其口感结构是否符合品种与产区的典型特征。

(1) 品种：例如，雷司令应具有高酸度的骨架；维欧尼应具有饱满的酒体和油润感。

(2) 产区：例如，来自冷凉产区的酒款应表现出更高的酸度和更清瘦的酒体；而温暖产区的酒款可能在酒体饱满度和果味成熟度上更胜一筹。

6.3.4 陈年潜力判断（基于口感）

综合酸度的支撑力、风味物质的浓度与复杂度、酒体的结构以及余味的品质，对酒款的陈年能力与发展方向进行初步判断。高酸度、高风味集中度是长期陈年的基础。

6.3.5 口感缺陷

常见不愉悦的口感，包括但不限于：

- (1) 尖酸或甜腻：酸度或甜度严重失衡，缺乏相互支撑。
- (2) 空洞/水感：酒体单薄，风味物质匮乏，口感寡淡无味。
- (3) 苦味：来源于葡萄籽或过度压榨的不悦苦味。
- (4) 酒精灼热：酒精度过高，带来明显的灼烧感，与酒体不融合。
- (5) 氧化/老化味：因储存不当产生的陈旧、疲软、不新鲜的味道。
- (6) 不洁味：由微生物污染等带来的醋酸、异味等。

7. 整体描述与综合质量评价

7.1 总则

本部分确立了白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、典型性及陈年潜力进行的系统性终判。评价应立足白葡萄酒风格多元化的产业现实，既认可其作为清新易饮品类的价值，也着重建立对其复杂陈年潜力的认知与评价体系，以引导产业价值提升。

7.2 整体描述

7.2.1 整体风格类型

基于各分项特征的整合，描述产品主导的感官风格导向。

(1) 清新易饮型：以纯净的一类果香为主导，酸度爽脆活泼，酒体轻盈，口感清爽，适宜年轻时饮用，凸显品种本身的风味特征。

(2) 醇厚复杂型：在成熟果香基础上，融合了明显的工艺香气（如橡木、酒泥），酒体中等至饱满，口感圆润，结构均衡，兼具即饮愉悦感与一定的陈年能力。

(3) 陈年潜力型：具有极高的酸度支撑、浓郁集中的风味和坚实的结构（可能来源于品种、风土或特殊工艺），年轻时可能显得封闭或严肃，但具备随时间发展出复杂三层香气的显著潜力。

(4) 特色风格型：采用特色品种（如中国本土品种龙眼）、特殊工艺（如陶坛陈酿、自然酿造、贵腐或冰酒工艺）酿造，形成具有鲜明辨识度的独特风格。

7.2.2 感官一致性

评价外观、香气与口感三大维度之间的和谐统一与相互印证关系。

(1) 高度一致：视觉印象（如明亮的色泽）、嗅觉感受（如清新的果香）与味觉体验（如爽脆的酸度）高度连贯、互为支撑。

(2) 基本一致：感官维度间协调，无矛盾之处。

(3) 不一致：感官维度间存在割裂（如深浓金黄外观却搭配淡薄的水感口感及简单香气）。

7.2.3 表现力与个性

指葡萄酒在表达其品种特性、产区风土及酿造理念时的清晰度、精准度与感染力。一款具有表现力的酒能让人清晰地感知其“风土印记”（如特定产区的矿物感）与“酿造指纹”（如精妙的橡木运用）。

7.3 综合质量评价

7.3.1 品质等级

基于分项与整体评价，对葡萄酒的综合品质进行分级。

(1) 特优：在所有感官维度均表现卓越。具有极佳的纯净度、复杂性和典型性，结构完美平衡，风味浓郁持久，感官高度一致，并展现出杰出的陈年潜力或无可替代的风格独特性。代表了白葡萄酒的最高水准。

(2) 优良：在各感官维度均有良好表现，平衡协调，无明显缺陷，具有一定的复杂性和典型性，能较好地代表其品种或产区的特点。

(3) 合格：符合白葡萄酒的基本感官要求，无重大缺陷，各要素基本平衡，具有可接受的质量。

(4) 有缺陷：在一个或多个核心感官维度存在明显缺陷，严重影响其可接受性。

7.3.2 典型性深度评价

超越基本符合，评价其对于特定品种、产区或酿造风格的表达深度与精准度。

(1) 风土表达深度：是否精准、令人信服地反映了特定产区的气候与土壤特征（如凉爽产区的清冽矿物感与高挑酸度，山东温和产区的圆润饱满感）。

(2) 品种表达准确度：是否清晰地展现了品种的典型特征（如雷司令的高酸与矿物骨架，霞多丽的可塑性及酒体包容度）。

(3) 工艺风格完成度：是否成功且和谐地实现了酿造者所追求的特定风格目标（如橡木风味与果味的完美融合）。

7.3.3 陈年潜力与发展阶段综合评价

结合口感结构与香气复杂度，综合判断。

(1) 发展阶段：年轻期、适饮期、巅峰期、衰退期。

(2) 陈年潜力评估：基于当前结构（核心是酸度的活力与支撑力、风味物质的浓度）判断其未来品质提升或保持的能力，分为：适宜即时饮用、具备短期陈放潜力、具备长期陈年潜力。

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，如尖酸、甜腻或空洞水感。

(2) 存在无法忽视的氧化、还原或微生物污染等缺陷。

(3) 感官表现与标称的品种、产区、年份或风格严重不符，且无合理解释。

(4) 整体表现平淡、模糊，缺乏任何清晰愉悦点与个性表达。