

ICS 67.160.10
CCS X62

团 体 标 准

T/BWDP 0009-2025

感官品评 桃红葡萄酒

Sensory Description and Evaluation—Rose 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，旨在建立评价桃红葡萄酒质量与风格的核心维度；挖掘与定义主要产区桃红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桃红葡萄酒的独特价值。

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、李静媛、艾静雅、伍天阳、张珍珍、孙翔宇、唐柯、赵育、赵颖、沈菊、刘哲航、康熙萍、刘海悦、唐韵宇、高云霄、林雨晨、洪可欣、薛慧敏、谢一丁、王昶森、刘相君、唐梦笛、邓平静、廖洪举、许嘉欣、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、柳嘉、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 桃红葡萄酒

1. 范围

本标准确立了桃红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桃红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，旨在为桃红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。

本标准适用于桃红葡萄酒在以下活动中的感官评价与分析：生产质量控制、产品研发与风格定型、市场品质分级、教学培训、技术交流以及相关的检验认证活动。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 15037-2006 葡萄酒

GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类

GB/T 25504-2010 冰葡萄酒

GB/T 27586-2011 山葡萄酒

T/SXJP 063-2023 桃红葡萄酒

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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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)葡萄酒标签规范(Compendium of International Wine

Labeling)

欧盟委员会法规 (EC) No 607/2009 关于葡萄酒的产地命名、地理标志、传统术语等保护、标签和展示的细则

欧盟委员会法规 (EU) 2024/5456 关于修订葡萄酒行业产品规范标准的委员会授权法规

法国国家原产地命名管理局 (INAO) AOC/IGP 规范文件

意大利农业部 DOCG/DOC/IGT 规范文件

美国联邦法规 (CFR) 标题 27 第 4 部分 “葡萄酒标签与广告” 及 AVA 制度文件

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 桃红葡萄酒

通过短暂浸渍红葡萄皮获取颜色，或通过其他特定工艺（如“放血法”、红白葡萄酒调配等）酿制而成的、色泽介于红葡萄酒与白葡萄酒之间的葡萄酒。其颜色谱系由浅粉至深粉红色，感官特征以新鲜、愉悦的果香与清爽的口感为主导。

3.2 颜色

桃红葡萄酒在特定光照条件下呈现的、由浸渍出的花色苷等色素物质所构成的整体颜色视觉印象。其描述包含色调与色度两个维度，是判断其风格、工艺及潜在酒龄的重要依据。

3.3 口感

桃红葡萄酒在口腔中引发的，由味觉（甜、酸）、触觉（酒体质地、温度、可能的气泡感）及经后鼻腔感知的香气（风味）共同构成的综合感官印象。其核心在于感知其鲜明酸度与清新果味所主导的爽快感，以及各要素间的和谐程度。

3.4 清爽

一种以活泼、纯净的酸度为核心，口感明快、利落、无粘腻负担的整体感官印象。是评价绝大多数干型及半干型桃红葡萄酒的核心正向品质指标，尤其适用于“清雅型”风格。

3.5 圆润

一种以柔和、顺滑的酒体为主导，口感丰腴、各要素融合无尖锐棱角的整体感官印象。常由适中的残糖、较高的酒精度或特殊的酿造工艺（如酒泥接触）带来，是评价“馥郁型”或部分“醇酿型”桃红葡萄酒品质的正向指标。

3.6 平衡性

指桃红葡萄酒中所有关键口感要素（主要包括酸度、甜度、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，无任何一方过于突兀或薄弱。平衡是所有优质葡萄酒的基石。对于桃红葡萄酒而言，酸度与甜度（或果味成熟度）之间的精妙平衡是评价其口感品质的首要关键，旨在避免尖酸或甜腻。

4. 外观描述与评价

4.1 总则

本部分确立了桃红葡萄酒外观的描述术语与评价方法。外观是桃红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桃红葡萄酒品类的基本特征，进而分析其色调与色度所暗示的工艺、品种及风格倾向，并评估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

描述酒液所呈现的具体颜色类型。为建立普适且与文化认知联结的描述体系，本标准在通用颜色指示基础上，优先推荐使用源自中国自然美学的意象进行描述，形成以下典型色调谱系（由浅至深）：

- （1）樱花粉：极浅的粉红色，清澈淡雅。常见于浸渍时间极短的清新浪风格酒款（如部分普罗旺斯风格）。
- （2）桃红：经典、纯正的粉红色，为标准的中性参照色调。
- （3）橙粉色：带有明显橙色的粉红色，常见于歌海娜等特定品种或部分产区的酒款。
- （4）较深的粉红色：接近浅红葡萄酒的色调，暗示更长的浸渍时间或高色素品种。

4.2.1.2 色度

描述桃红葡萄酒颜色的浓淡或深浅程度，与浸渍时间、葡萄品种色素含量密切相关。

- （1）浅淡：酒液透明度高，颜色浓度低，视觉感觉轻盈。
- （2）中等：颜色饱满，具有适中的浓度和存在感。
- （3）深浓：颜色浓郁，接近浅红葡萄酒的色度，视觉上较为厚重。

4.2.2 光泽

指桃红葡萄酒液表面对光线的反射特性所呈现的视觉质感。光泽的强度与质量能反映酒的新鲜度与酒体状况。

(1) 鲜亮：光泽清澈明亮，反射光锐利，给人以新鲜、充满活力的感觉，是高品质年轻桃红葡萄酒的标志。

(2) 油润：光泽柔和、温润，呈现类似丝绸或釉面的质感，可能见于酒体稍饱满或经过轻微酒泥接触的酒款。

(3) 暗淡：光泽微弱，缺乏反射力，可能预示酒体老化、氧化或状态不佳，属于缺陷表现。

4.2.3 澄清度

指酒液的透明与纯净程度。

(1) 晶莹剔透/清澈：酒液完全透明，无肉眼可见的悬浮物或沉淀。

(2) 微浊：酒液整体透明但均匀性稍欠，或可见极细微均匀的悬浮物，可能见于未经过滤的“自然风格”酒款。

(3) 浑浊：酒液不清澈，有可见悬浮颗粒、絮状物或失光现象，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：结合酒款可能透露的产地或风格信息，评价其色调与色度是否符合该类别桃红葡萄酒的常见表现范围。例如，一款标称“普罗旺斯风格”的桃红酒，其色调若为“樱花粉”或“桃红”则更为典型。

(2) 状态与品质暗示：综合光泽与澄清度，评价酒款的新鲜度、酿造精细度与保存状态。“鲜亮”且“澄清”的外观通常暗示良好的品质与状态。

(3) 视觉美感：评估其颜色、光泽与澄清度共同呈现的整体视觉愉悦感与吸引力。

4.3.2 外观缺陷

常见外观缺陷，包括但不限于：

(1) 色泽异常：出现不应有的棕色调或橙色调过度（除非为此类风格的刻意追求），且伴有光泽暗淡，这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) 颜色呆板：颜色灰暗，缺乏桃红葡萄酒应有的鲜活与明亮感。

5. 香气描述与评价

5.1 总则

本部分确立了桃红葡萄酒香气的描述术语与评价方法。桃红葡萄酒的香气以其新鲜、愉悦、易感知的一类香气（果香、花香）为核心特征。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，在融合国际通用香气分类体系的同时，鼓励使用中国消费者熟悉的水果、花卉及食物意象进行精准而生动的转译与描述。

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，无需刻意深嗅即可清晰、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，需要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。

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，是桃红葡萄酒香气魅力与风格辨识度主要来源。可结合国际品种典型性与中文认知进行转译性描述：

- （1）红色浆果系：草莓、红樱桃。可描述为“草莓酱”、“山楂糕”、“荔枝”般的清新甜美感。
- （2）柑橘水果系：西柚、柠檬、血橙。可转译为“金桔”、“蜜柚”、“柑橘硬糖”的清爽感。
- （3）核果与瓜果系：水蜜桃、杏、哈密瓜、西瓜瓤。可对应“白桃”、“蜜瓜”的香甜多汁感。
- （4）花香系：玫瑰、柑橘花、白花香。可描绘为“蔷薇”、“槐花”、“鲜摘花瓣”的优

雅气息。

5.2.3.2 二类香气（发酵/工艺香）

源自酒精发酵或轻柔酿造工艺（如短暂酒泥接触）的香气。在绝大多数桃红葡萄酒中，此类香气应极其细微、若有若无，并与果香高度融合。若可感知，可能表现为：

- （1）酵母类：一丝新鲜面团或饼干的香气。
- （2）乳品类：微弱的酸奶或奶油气息（可能来自苹果酸-乳酸发酵）。

5.2.3.3 三类香气（陈酿/氧化香）

源自陈酿或氧化过程发展的香气。对于绝大多数旨在年轻时饮用的桃红葡萄酒，明显的三类香气（如坚果、蜂蜜、焦糖、马德拉酒或过度氧化气味）通常被视为非典型特征，并可能预示着酒款已过最佳适饮期或存在缺陷。仅在少数刻意追求陈年潜力的特殊风格桃红中，极细微的三类香气可能作为复杂度的补充。

5.2.4 香气复杂度与层次

指香气的多样性与各成分融合、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，直截了当。
- （2）中等：一类香气清晰，并伴有极细微、融合良好的二类香气暗示，初具层次。
- （3）复杂：一类、二类香气和谐交融，且随杯醒有愉悦的细微变化，多见于顶级或特殊工艺酒款。

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宣称或暗示的风格类型的普遍预期。

- （1）清新果香型：香气应以纯净、鲜活的果香（如红色浆果、柑橘）为主导。
- （2）馥郁成熟型：果香可能更偏向成熟核果或瓜果，香气浓度更高，但不应有氧化感。

5.3.2 陈年状态与适饮性判断

综合一类、二类、三类香气的表现进行判断：

- （1）年轻新鲜：一类香气（果香、花香）占绝对主导，纯净且充满活力。
- （2）处于适饮期：一类香气依然主导，但可能更加开放、融合，无缺陷气味。
- （3）开始衰退/已过适饮期：一类香气减弱、变得模糊，出现不应有的氧化气味（如坚果、陈旧感）或果香呈现出腐烂水果的特征。

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、愉悦、统一的整体；香气特征是否合适地表达了该酒款应有的风格。

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）：明显的烂苹果、雪莉酒、陈旧坚果或焦糖味（非工艺追求）。
- (2) 还原（过度）：臭鸡蛋、火柴、橡胶、煮白菜味。
- (3) 微生物污染：醋酸、指甲油、鼠臭味、霉味。
- (4) 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

本部分确立了桃红葡萄酒口感的描述术语与评价方法。口感是桃红葡萄酒感官品质的最终体现，是其香气、风味与结构要素在口腔中的综合表达。桃红葡萄酒的口感评价应聚焦于其标志性的清新感、爽口性与易饮性，核心在于分析其酸度、甜度、酒体与风味之间的相互作用与整体和谐度。

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，是定义风格的基础。

(1) 干型：几乎无甜感，酸度感受为主导。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：具有微妙的甜感，与酸度形成初步平衡，常能提升果味的感知。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：具有明显的甜感，口感更显圆润与甜美。含糖大于半干葡萄酒，最高为 45.0 g/L 的葡萄酒。

(4) 甜型：具有浓郁的甜感，通常需要足够高的酸度来平衡，避免甜腻。含糖大于 45.0 g/L 的葡萄酒。

6.2.1.2 酸度

由酒石酸、苹果酸等有机酸带来的味觉感受。酸度是桃红葡萄酒口感结构的支柱与灵魂，提供不可或缺清新感、活力与爽脆质地，并能有效平衡甜度、凸显果味。

(1) 低：酸感柔和微弱，可能导致口感松弛或平淡。

(2) 中：酸感明显且宜人，为酒款带来恰到好处的支撑与活力。

(3) 高：酸感突出、脆爽，带来强烈的清新感与通透感，是优质干型桃红的典型特征。

部分冷凉产区出产的干型桃红，常展现出鲜明、爽脆的高酸度特质。

6.2.1.3 酒体

酒液在口腔中所呈现出的整体重量感与饱满度。主要由酒精度、残糖、甘油及可溶性风味物质共同决定。描述时可参照日常饮食质感：

(1) 轻盈：口感清爽、似山泉水，酒液在口中几乎无负担。

(2) 中等：口感柔和、有一定内容物感，如醇浆。

(3) 饱满：口感丰腴，有类似蜜露的质感，多见于部分温暖产区或特殊工艺酒款。

6.2.2 风味特征

指在口腔中感知到的具体味道，应与嗅闻到的香气相呼应。

(1) 果味特征：是桃红葡萄酒风味的主导，表现为红色浆果、柑橘、核果等清新滋味。

(2) 其他风味：可能包含极细微的矿物感、花香的回味或酵母带来的面包屑般的味道（若经酒泥接触）。

(3) 风味强度：淡薄、中等、浓郁。

6.2.3 质地与触感

(1) 气泡感（如适用）：起泡桃红中，气泡应细腻、持久，在口中带来愉悦的“沙口”感，增添清新与欢愉。

(2) 收敛感：通常非常微弱。任何明显的涩感，除非是特定风格（如橙酒风格桃红）的刻意追求，否则多被视为缺陷。

6.2.4 余味

指酒液咽下或吐出后，其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）、令人回味（>10 秒）。

(2) 品质：优质桃红的余味应纯净、爽脆，并以清新的果味收尾，令人愉悦。

6.3 口感评价

6.3.1 平衡性评价

评价酸度、甜度、风味强度及酒体之间是否达到和谐统一。对于桃红葡萄酒，酸度与甜度（或果味成熟度）之间的精妙平衡是首要关键。一款平衡的桃红应既不会因酸度过高而尖刻，也不会因甜度过高而甜腻。

6.3.2 浓郁度与集中度评价

评价风味的浓度与凝练程度。尽管风格轻盈，优质桃红仍应具有清晰可辨的、集中的风味，而非空洞寡淡。

6.3.3 典型风格符合度评价

结合酒款可能暗示的风格（如普罗旺斯式清雅风格或某些馥郁风格的桃红），评价其口感结构（如酸度水平、酒体轻重、甜度）是否符合该风格的普遍预期。

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愉悦感与饮用时的轻松舒适程度。这是桃红葡萄酒作为“愉悦之酒”的核心价值所在。

6.3.5 口感缺陷

常见的不愉悦口感，包括但不限于：

- （1）尖酸或甜腻：酸度与甜度严重失衡。
- （2）空洞/水感：酒体单薄，风味物质匮乏，口感寡淡无味。
- （3）苦味或粗糙涩感：非品种或工艺特性带来的不悦苦味或明显涩感。
- （4）氧化味：因储存不当产生的陈旧、疲软、不新鲜的味道。
- （5）酒精灼热：酒精度过高，带来突兀的灼烧感。

7. 整体描述与综合质量评价

7.1 总则

本部分确立了桃红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。

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。其分类不指向具体产地，而基

于其呈现的感官特质：

(1) 清雅型：外观呈“樱花粉”或“桃红”色调，香气以纯净的红色浆果、柑橘类水果及花香为主导，口感爽脆，酸度活泼，酒体轻盈。整体给人以清新、淡雅、精致的印象。

(2) 馥郁型：外观呈“橙粉”或“较深的粉红色”色调，香气以更成熟、甜美的果香（如蜜桃、甜瓜、草莓酱）为主导，口感更趋圆润，酒体中等至饱满，风味浓度较高。整体给人以丰沛、明媚、愉悦的印象。

(3) 欢愉型（起泡桃红）：在清雅型或馥郁型的基础上，因细腻持久的气泡带来额外的活力与清爽的“沙口”感，整体感官更显活泼、欢庆与易饮。

(4) 特酿型：少数通过特殊工艺（如橡木桶发酵、酒泥陈酿或旨在陈年的酿造）赋予了一定复杂性的酒款。可能在果香基础上融合细微的酵母、烤面包或矿物气息，结构感更强。

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（如鲜亮的色泽）、嗅觉感受（如新鲜的果香）与味觉体验（如爽脆的酸度）高度连贯、互为支撑，风格表达清晰完整。

(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（如深粉外观却搭配淡薄香气与水感口感），风格表达模糊或混乱。

7.2.3 表现力与愉悦度

指葡萄酒在表达其特定风格时所展现的清晰度、感染力以及所带来的即时感官享受。一款具有表现力的桃红葡萄酒，其风格特征鲜明，能直接而生动地传递愉悦感。

7.3 综合质量评价

7.3.1 品质等级

基于缺陷程度、各维度平衡性、风格典型性及整体愉悦度，对桃红葡萄酒的综合品质进行分级。

(1) 特优：无任何感官缺陷。在所属风格类型中表现卓越，感官高度一致，香气纯净馥郁，口感平衡完美，余味愉悦悠长，具有杰出的表现力与感染力。

(2) 优良：无明显缺陷。在所属风格类型中表现良好，感官协调，香气愉悦，口感平衡，整体品质可靠，能准确传达其风格特点。

(3) 合格：无重大缺陷，基本感官要素平衡。可能个性不突出或略有不足，但属于可

接受的产品。

(4) 有缺陷：在一个或多个核心感官维度存在明显缺陷，或整体严重失衡，严重影响其可接受性与愉悦感。

7.3.2 风格典型性评价

评价酒款的整体感官特征与其所属的“整体风格类型”的符合程度。

(1) 典型：是该风格类型的范例，特征鲜明且表达精准。

(2) 较典型：具备该风格类型的主要特征，表达基本准确。

(3) 不典型：特征与该风格类型的预期明显不符。

7.3.3 适饮期与状态判断

结合香气的新鲜度、口感的活力以及是否有氧化或衰老迹象，综合判断：

(1) 处于最佳适饮期：果香与口感均处于鲜活、饱满、和谐的状态。

(2) 已过最佳适饮期：出现果香消退、新鲜感丧失、产生不愉悦氧化气味或口感疲软等迹象。

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) 严重感官失衡或风味空洞。

(2) 存在明显的氧化、还原、微生物污染等缺陷气味或口感。

(3) 感官表现与标称或暗示的风格类型严重不符。

(4) 整体缺乏愉悦感与吸引力。