

ICS 67.160.10

CCS X62

团 体 标 准

T/BWDP 0012-2025

感官品评 脱醇葡萄酒

Sensory Description and Evaluation — Dealcoholized 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	3
6. 口感描述与评价	5
7. 整体描述与综合质量评价	6

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、工艺特性以及本土消费者的感官偏好和中国文化语境，旨在建立评价脱醇葡萄酒质量与风格的核心维度；挖掘与定义脱醇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脱醇葡萄酒的独特价值。

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、艾静雅、李静媛、张珍珍、刘晓萌、肖华平、田荣荣、唐柯、赵育、赵颖、柳嘉、唐韵宇、孙翔宇、刘海悦、康熙萍、洪可欣、薛慧敏、谢一丁、高云霄、林雨晨、刘相君、韩雪、郭杰龙、廖振林、杜远鹏、李俊俊、黄旭明、李相怡、王春晓、温鹏飞、李二虎、刘平萍、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 脱醇葡萄酒

1. 范围

本标准确立了脱醇葡萄酒感官品评的术语与定义，规定了外观、香气、口感与风味等方面的描述方法及评价要求，并结合产区的风土特性、品种特点及中国消费者的文化语境与感官偏好，构建了具有中国特色的感官描述与评价体系。

本标准适用于脱醇葡萄酒在生产、流通、研发、教学、质检及相关活动中开展的感官分析、质量评价与技术交流。

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 13868-2009 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 15037-2006 葡萄酒

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

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

3. 术语和定义

3.1 脱醇葡萄酒 (dealcoholized wine)

以葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵后，采用特定工艺脱除酒精，且最终产品中乙醇含量不高于一定限度的葡萄酒。通常包括低醇葡萄酒与无醇葡萄酒。其感官评价体系兼顾国际通用标准与中国本土的感官认知习惯。

3.2 低醇葡萄酒 (low-alcohol wine)

归属于脱醇葡萄酒的一种，指通过特定工艺脱除部分酒精，且最终产品中乙醇含量在 0.5%vol 至 7.0%vol (含) 之间的葡萄酒。

3.3 无醇葡萄酒 (alcohol-free wine)

归属于脱醇葡萄酒的一种，指通过特定工艺脱除酒精，且最终产品中乙醇含量不高于 0.5%vol 的葡萄酒。

4. 外观描述与评价

4.1 总则

本部分确立了脱醇葡萄酒外观的描述术语与评价方法。外观是样品在适宜光照条件下呈现的视觉特性总和，主要包括颜色、光泽与澄清度。其描述与评价应在规定的感官分析条件下进行，并在描述中引入中国文化中常见的、具有共识性的色泽参照物。

4.2 外观描述

4.2.1 颜色

指酒液在标准观察条件下呈现的色调与浓度。描述时可参照具有广泛文化认知的自然物或食品色泽。

(1) 脱醇白葡萄酒：颜色谱系通常包括浅柠檬黄、柠檬黄、禾秆黄、及金黄色。陈年或经特殊工艺者可呈现琥珀色光晕。

(2) 脱醇桃红葡萄酒：颜色谱系通常包括浅桃红、桃红、橙粉、深粉。

(3) 脱醇红葡萄酒：颜色谱系通常包括樱桃红、宝石红、石榴红、深枣红。部分酒款因脱醇工艺可能呈现比传统葡萄酒更明亮的红色色调。

(4) 脱醇起泡葡萄酒：其静态酒基的颜色特征符合上述相应类别描述。

4.2.2 光泽

指酒液表面对光线的反射特性与视觉质感。

- (1) 清亮：酒液通透，光泽清澈明亮，如泉水。
- (2) 油润/莹润：酒液反光柔和，呈现类似油脂或蜂蜜的温润光泽与质感。
- (3) 璀璨/烁动：特指脱醇起泡酒中由持续、细密气泡形成的动态闪烁光感。

4.2.3 澄清度

指酒液的透明与纯净程度。

- (1) 澄清：酒液晶莹剔透，无肉眼可见悬浮物或沉淀。
- (2) 微浊：酒液整体透明但均匀性稍欠，可见极细微、均匀的悬浮物，多见于强调自然风格的酒款。
- (3) 浑浊：酒液透明度低，可见明显悬浮物或失光现象。

4.3 外观评价

4.3.1 澄清度评价

- (1) 良好：酒液达到“澄清”状态，或对于特定工艺产品（如“自然风格”），其“微浊”状态在合理范围内且标识明确。
- (2) 缺陷：酒液呈“浑浊”状态，或存在非工艺要求的失光、沉淀现象。

4.3.2 光泽评价

- (1) 鲜明：光泽符合产品类型典型特征（如清新型白葡萄酒的“清亮”、饱满型产品的“油润”、优质起泡酒的“璀璨”），富有活力。
- (2) 暗淡：酒液缺乏应有光泽，反光弱，呈现“呆板沉闷”感，属于缺陷。

4.3.3 颜色典型性评价

评价样品的颜色色调与浓度是否符合其产品类型（如白、桃红、红）及宣称风格的典型特征范围。

4.3.4 外观缺陷

常见外观缺陷，包括但不限于：

- (1) 失光与浑浊：非工艺设计导致的酒体浑浊、失光或存在过多悬浮物。
- (2) 色泽异常：颜色明显偏离该产品类型的典型谱系（如因氧化等原因导致的褐变）。
- (3) 气泡缺陷（仅起泡酒）：气泡粗糙、稀疏、消散过快。

5. 香气描述与评价

5.1 总则

本部分确立了脱醇葡萄酒香气的描述术语与评价方法。香气感知源于酒中挥发性特征物

质，其描述与评价应基于类型、强度及纯正度等维度，在规定的感官分析条件下进行。在借鉴国际香气分类体系的基础上，鼓励使用中国消费者熟悉且易于联想的水果、花卉、食物及文化意象进行描述，以建立更直观的香气沟通语言。

5.2 香气描述

5.2.1 香气类型

(1) 一类香气（花果香/品种香）：源自葡萄原料的香气特征，如各类水果（柑橘、桑葚、蓝莓、荔枝、龙眼、杨梅、哈密瓜等）、花卉及草本植物等香气。

(2) 二类香气（酿造香/发酵香）：源自酒精发酵及酿造工艺（如酒泥陈酿、橡木桶处理）所产生的香气，如烘烤、饼干、香草、香料、檀木、茶香等。

(3) 三类香气（修饰与补充香）：为弥补脱醇工艺可能导致的香气损失，经法规允许、通过天然方式补充或强化呈现的香气。

5.2.2 典型香气特征

5.2.2.1 脱醇白葡萄酒与脱醇白起泡葡萄酒

(1) 清新果香型：以柑橘、青苹果、柠檬、小白花香气为主，或带有类似茉莉花、嫩竹叶的清新植物气息。

(2) 成熟果香型：以蜜桃、甜瓜、芒果、菠萝等热带水果香为主，或带有槐花蜜、桂花糕般的甜香。

(3) 复杂工艺型：在果香基础上，呈现酒泥接触或橡木桶处理带来的烘烤、香草、绿茶等层次香气。

5.2.2.2 脱醇红葡萄酒

(1) 红色浆果型：以山楂、红樱桃、草莓等红色水果香气为主导。

(2) 黑色水果型：以黑樱桃、黑树莓、桑葚、李子等黑色水果香气为主导，可能伴有甘草、桂皮等香料感。

5.2.2.3 脱醇桃红葡萄酒

通常呈现新鲜草莓、水蜜桃、西瓜、西柚或玫瑰花瓣等清新愉悦的果香与花香。

5.2.2.4 脱醇起泡葡萄酒

其静态酒基的香气特征符合上述相应类别的描述。气泡的物理释放可能影响香气的散发强度，但不改变香气的基本类型。

5.3 香气评价

5.3.1 香气强度

指香气整体浓度的感官感知，分为以下等级：

- (1) 浓郁：香气突出，易于清晰、直接感知。
- (2) 中等：香气明显，强度适中。
- (3) 淡薄：香气微弱，需刻意辨别方能感知。
- (4) 匮乏：几乎无法感知到特征香气。

5.3.2 香气纯正度与协调性

评价应关注香气特征的纯正性、自然度及不同香气间的协调融合程度。

5.3.3 缺陷气味

常见不愉悦的缺陷气味，包括但不限于：明显的氧化味（如烂苹果、陈旧坚果味、梅干菜味）、不愉悦的还原味（如臭鸡蛋味、火柴味）、过度的人工香精感、醋酸味或霉变等异杂气味。

6. 口感描述与评价

6.1 总则

本部分确立了脱醇葡萄酒口感的描述术语与评价方法。口感是酒液中呈味物质与触感物质刺激口腔味蕾、黏膜及后鼻腔嗅觉所形成的综合感官印象。其描述与评价应基于产品自身特性，重点关注其典型性、协调性与爽净度。

6.2 口感描述

6.2.1 基本味觉与感觉维度

- (1) 甜度：来源于残留糖分的味觉感知。描述为：干型、半干型、半甜型、甜型。
- (2) 酸度：来源于酒石酸、苹果酸等有机酸的味觉感知，是构成口感清新感与结构的关键。描述为：低、中、高。

(3) 酒体/质地：酒液在口腔中形成的整体重量感与浓稠度。描述为：轻盈、中等、饱满。

6.2.2 风味特征

与香气对应的口腔味觉感知及其持续性。

- (1) 果味主导：以新鲜或成熟的水果风味为主。
- (2) 工艺风味：可感知的、源自酿造工艺（如橡木桶、酒泥）的二级风味。

(3) 简单直接：风味单一，缺乏层次变化。

(4) 协调平衡：甜、酸、风味等要素和谐统一，无任何一项过于突兀。

6.2.3 气泡感（适用于起泡酒）

酒液中二氧化碳气泡在口腔中产生的物理触感，是评价脱醇起泡葡萄酒的重要维度。其质量可从气泡的细腻度、持续性与沙口感进行描述。

6.3 口感评价

6.3.1 强度与品质评价

对 6.2 中所述各维度的感知强度及其品质进行评判。例如：酸度是否足够且宜人；甜度与酸度是否平衡；酒体质地是否与产品宣称类型相符；风味是否纯正、持久。

6.3.2 整体协调性

评价甜、酸、风味、酒体（及气泡感）等所有口感要素之间是否融合良好，形成和谐、愉悦的整体印象。

6.3.3 典型性

评价产品的口感风格是否符合其所属类别（如脱醇白、红、桃红、起泡）的典型特征。

6.3.4 缺陷口感

常见的不愉悦口感缺陷，包括但不限于：

- (1) 失衡：酸度过尖或甜度过腻，缺乏支撑与平衡。
- (2) 水感/空洞：酒体过于单薄，风味物质匮乏，口感寡淡。
- (3) 不悦苦味/涩味：非来源于葡萄单宁的、令人不悦的苦味或粗糙涩感。
- (4) 人工感：味道不自然，有明显人工添加剂或香精的痕迹。
- (5) 氧化味/老化味：因包装或储存不当产生的陈旧、不新鲜味道。

6.3.5 说明

脱醇工艺在去除酒精的同时，也会影响酒体的饱满度和风味的承载能力。因此，口感的评价标准侧重于“平衡”与“爽净”，而非传统葡萄酒所追求的“复杂度”与“力度”。

7. 整体描述与综合质量评价

7.1 总则

本部分确立了脱醇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，对产品的风格一致性、内在质量与典型性进行的系统性评判。评价应聚焦于产品在低醇/无醇条件下的综合表现，并承认其与传统葡萄酒感官维

度的差异。

7.2 整体描述

7.2.1 整体风格

描述产品呈现出的主导感官风格印象，例如：

- (1) 清新易饮型：以突出的新鲜果香、爽净口感和轻盈酒体为主导。
- (2) 饱满浓郁型：以成熟果香、较高的风味浓度与更为丰腴的酒体质感为主导。
- (3) 工艺复杂型：展现出明确的源自特定酿造工艺（如橡木桶陈酿、酒泥接触）的二级风味特征。

7.2.2 平衡度与协调性

描述外观、香气、口感等各维度特征之间的和谐统一程度。重点关注：

- (1) 风味平衡：甜度、酸度、风味强度之间是否相互支撑，无突兀感。
- (2) 感官一致性：香气特征与口感风味是否协调呼应。
- (3) 酒体支撑：酒体质地（轻盈、中等、饱满）是否与整体风味强度相匹配。

7.2.3 持久性

描述感官印象，特别是香气与风味在杯中及口腔中的持续时长与稳定性。

7.3 整体评价

7.3.1 品质等级（综合评价）

基于各分项及整体协调性，对产品综合品质进行分级：

- (1) 特优：具有杰出的典型性，各感官维度表现优异，高度协调平衡，风味纯正且持久，无任何缺陷。
- (2) 优良：具有良好典型性，各维度表现良好，协调平衡，无明显缺陷。
- (3) 合格：符合产品基本要求，各维度无明显不协调或仅存在轻微、可接受的不足，无重大缺陷。
- (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。

7.3.2 典型性评价

评价产品风格是否符合其标称类型（如脱醇白葡萄酒、脱醇红起泡酒等）及所宣称风格（如“清新”、“橡木桶陈酿”）的公认特征。

- (1) 典型：产品特征与标称类型及风格的预期高度吻合。
- (2) 较典型：产品主要特征与标称类型及风格基本吻合。
- (3) 不典型：产品特征明显偏离标称类型及风格的预期范围。

7.3.3 适饮期与稳定性评价

基于产品特性，对其当前状态及短期内的稳定性进行评判。

- (1) 处于适饮期：感官表现处于最佳状态，风味新鲜、协调。
- (2) 已过适饮期/开始衰退：出现因氧化或风味物质降解导致的果香减弱、新鲜度下降、出现不愉悦陈化气味等现象。
- (3) 稳定性良好/不佳：根据产品状态，评价其在规定保存条件下风味与外观保持稳定的潜力。

注：绝大多数脱醇葡萄酒的酿造目标为即时饮用，其“陈年潜力”通常有限。评价重点应为“当前适饮状态”与“短期稳定性”。

7.3.4 整体缺陷

指影响产品整体可接受性的严重感官问题，可能源于某一维度缺陷或整体失调，例如：

- (1) 严重失衡：酸、甜、风味严重失调，或酒体完全无法支撑风味。
- (2) 风味不纯：存在明显且令人不悦的人工香精味、氧化味、老化味或其他异杂味。
- (3) 外观严重缺陷：伴有严重的失光、浑浊或色泽败坏。