

ICS 67.160.10
CCS X61

团 体 标 准

T/BWDP 0013-2025

感官品评 白兰地

Sensory Description and Evaluation — Brandy

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

本标准参照 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。

白兰地作为世界范围内广受赞誉的蒸馏酒，其品质的卓越性体现在感官的和谐、风味的深邃与时间的沉淀之中。目前，国际通行的品评话语体系虽科学严谨，却与中国消费者的文化认知和审美语言存在隔阂。为促进全球白兰地产品在中国市场的精准交流与价值传达，并推动中国白兰地产业建立具有文化自信的品质表达范式，有必要制定一套植根于科学、升华于美学的本土化感官品评标准。

本标准的制定，旨在完成一次从国际标准到中国表达的创造性转译。其核心逻辑在于：以现有国际通用的白兰地感官品评为基础，恰当融入中国传统的审美哲学与品鉴智慧。标准并非另立一套孤立的评价体系，而是将国际共识中的关键维度置于中国语境下进行重新阐释与命名，引发中国消费者深层文化共鸣的感官描述语言。

本标准是系列感官品评团体标准的重要组成部分，与《感官品评 红葡萄酒》、《感官品评 冰葡萄酒》等标准在方法论上一脉相承，共同致力于建立中国葡萄酒与烈酒感官评价的完整话语体系。

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、战吉宸、廖振林、赵育、王春晓、李二虎、温鹏飞、张珍珍、柳嘉、唐韵宇、孙翔宇、唐柯、艾静雅、李静媛、伍天阳、赵颖、周慧、廖洪举、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、刘哲航、韩雪、郭杰龙、杜远鹏、李俊俊、黄旭明、李相怡、田荣荣、刘晓萌、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 白兰地

1. 范围

本标准确立了一套适用于白兰地的感官品评术语体系、描述方法与综合评价框架。

本标准在遵循国际通用蒸馏酒感官分析科学原理与白兰地核心工艺定义(以水果为原料,经发酵、蒸馏、橡木桶陈酿而成)的基础上,创新性地引入了基于中国饮食文化、自然美学与消费偏好的描述语言与评价视角。标准将“生命之水”的纯净度、陈酿香气的复杂度与层次、酒精烈度与整体风味的融合度,以及酒体结构的平衡与持久性作为核心评价维度,旨在构建一套兼具科学严谨性与文化适用性的白兰地感官描述与品质评价体系。

本标准适用于在全球范围内,依据相关法规与标准生产的各类白兰地(包括但不限于葡萄白兰地及其他水果白兰地)的感官分析、质量评价、风格表述、产品交流与教学培训等活动。本标准不涉及对产品理化指标、真实性或特定生产工艺的判定。

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 11856.2-2023 烈性酒质量要求 第2部分:白兰地

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 45536-2025 感官分析实验室 质量控制指南

QB/T 1326.2-1991 白兰地、威士忌、俄得克 感官评定方法

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)中关于“烈酒”与“白兰地”的章节。

法国国家原产地命名与质量管理局(INAO)关于干邑(Cognac)与雅文邑(Armagnac)的原产地保护技术标准。

欧盟关于烈酒定义、描述、Presentation 和标签的法规 (REGULATION (EU) 2019/787)。

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 白兰地

以新鲜水果或果汁为原料，经发酵、蒸馏、并在橡木容器中陈酿而成的烈性酒。其感官品质主要取决于蒸馏所得“生命之水”的纯净度、橡木陈酿赋予的复杂香气与色泽，以及陈化过程中各风味要素的融合程度。

3.2 颜色

白兰地在特定光照条件下呈现的视觉特征，主要由陈酿过程中从橡木中萃取的色素及酒液自身的氧化反应形成。颜色是评估其陈酿年限、橡木桶类型及陈酿环境的重要外观指标，其描述包括色调与色度两个维度。

3.3 风味

白兰地品饮时，由口腔中的味觉（如酒精的甜润与温热感）、后鼻腔嗅觉（香气从口腔反窜至鼻腔）以及触觉（如酒体的稠滑感、酒精的灼热感、橡木单宁的收敛感）共同作用形成的综合感官印象。风味的品质体现于其强度、层次感、纯净度及持久性。

3.4 Rancio 陈香

可称为“朗西奥陈香”，指一种因白兰地长期在橡木桶中陈酿，经历缓慢氧化与浓缩，而形成的复杂、温暖、略带氧化感的馥郁香气。其典型特征融合了坚果、干果、香料及轻微动物脂香，是高品质陈年白兰地的重要标志。

3.5 平衡性

白兰地中关键感官要素之间和谐共融的状态。这些要素主要包括酒精的烈度、风味的强度与特征、橡木单宁的收敛感以及酒体的整体结构。平衡是高品质白兰地的核心特征，意味着无一要素过于突兀或微弱。

4. 外观描述与评价

4.1 总则

本部分确立了白兰地外观的描述术语与评价方法。外观是白兰地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、澄清度及粘稠度（挂杯现象）。其评价应首先判断其是否符合白兰地的共性视觉特征，进而分析其是否反映特定原料、陈酿

工艺及陈年阶段的典型风格。

4.2 外观描述

4.2.1 颜色

颜色是白兰地外观评价的核心维度，主要由陈酿过程中从橡木中萃取的色素及酒液的氧化反应形成，是判断其陈酿年限与风格的重要线索。

4.2.1.1 色调

描述酒液所呈现的具体颜色类型。白兰地的色调谱系通常与陈年时间及橡木桶类型密切相关。

- (1) 浅金色：色泽明亮，多见于陈年时间较短的酒款。
- (2) 琥珀色：温暖而富有光泽，是优质白兰地常见的经典色调。
- (3) 赤褐色/桃花心木色：颜色深邃，常带红色光泽，多见于长期陈酿的白兰地。
- (4) 深褐色：色泽浓郁，边缘透光，多见于超长期陈酿的酒款。

4.2.1.2 色度

描述白兰地颜色的浓淡或深浅程度。色度与陈酿时间、橡木桶萃取程度及酒液浓缩比例正相关。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
- (2) 中等
- (3) 深浓

4.2.2 光泽

指酒液表面对光线的反射能力与质感。光泽能够反映白兰地的清澈状态、酒体饱满度及陈年活力。

- (1) 晶亮/鲜亮：光泽耀眼，反射清晰，多见于状态年轻的酒款。
- (2) 油润/柔润：光泽柔和温润，常见于酒体饱满、陈酿得当或具有一定酒龄的白兰地。
- (3) 暗淡/失光：光泽微弱，缺乏活力，可能预示着氧化过度或状态不佳。

4.2.3 澄清度

指白兰地的透明与纯净程度。澄清度是评价其酿造精细度、稳定性的基本指标。

- (1) 晶莹剔透：酒液完全透明，无任何可见悬浮物。
- (2) 澄清：酒液透明，无明显悬浮物。
- (3) 微浊：可能出现因非冷凝过滤工艺保留的天然脂类物质而形成的均匀“酒晕”。
- (4) 浑浊：酒液不清澈，有可见悬浮物或絮状物，通常属于缺陷。

4.2.4 粘稠度与挂杯

通过旋转酒杯，观察酒液沿杯壁下落的形态（“酒泪”或“酒脚”），辅助判断酒体的丰满度与风味提取物含量。优质白兰地通常表现出明显的粘稠度，酒泪粗壮、流动缓慢、挂杯持久。

4.3 外观评价

4.3.1 评价维度

（1）典型性：评价其颜色（色调与色度）是否符合所宣称的原料、陈酿等级或风格类型的普遍预期。例如，一款标榜长期陈酿的白兰地通常不应呈现浅金色及浅淡的色度。

（2）状态与品质暗示：综合光泽与澄清度，判断酒款的清澈状态、工艺精细度及保存状况。晶亮且晶莹剔透的外观通常暗示极佳的状态。

（3）陈酿程度推断：通过色调的深浅与光泽的质感（如从鲜亮到油润），可辅助推断其大致的陈酿阶段与酒体饱满度。

4.3.2 外观缺陷

常见缺陷，包括但不限于：

（1）色泽异常：呈现不自然、与陈年阶段严重不符的色泽（如年轻酒款呈现灰暗的褐色）。

（2）失光与严重浑浊：非工艺性“酒晕”所致的持续性浑浊、沉淀或失光。

（3）光泽缺失：酒液完全缺乏反光，显得沉闷，通常与过度氧化或不当储存有关。

5. 香气描述与评价

5.1 总则

本部分确立了白兰地香气的描述术语、分类方法及评价准则。白兰地的香气以其复杂度、层次感与陈酿特征为核心。其评价应遵循从整体强度、纯净度到具体类型与层次的递进逻辑。在遵循国际通用香气分析框架的基础上，运用精确的感官描述词对香气特征进行界定与评价。

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。

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：香气清晰、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 香气类型与层次

根据香气的来源与发展阶段，进行分层描述。优质白兰地的香气应展现出清晰而和谐的层次感。

5.2.3.1 原料与发酵香

源于水果原料经发酵和蒸馏后保留的精华气息。在长期陈酿的白兰地中，它通常作为底蕴支撑整体香气。

- (1) 果香与干果香：如葡萄干、无花果干、杏干等浓缩果脯气息（葡萄白兰地典型），或其他对应水果的蜜饯化香气。
- (2) 花香与植物香：如玫瑰、蜂蜜及清淡的草本气息。

5.2.3.2 蒸馏与陈酿香

白兰地香气的核心骨架与主体，源于蒸馏工艺及橡木桶陈酿。

- (1) 蒸馏相关香气：可能包括轻柔的香料感、新鲜面团等。
- (2) 橡木衍生香气：
 - ① 木质与香料香：如香草、椰子、雪松、丁香、肉桂。
 - ② 烘烤与焦糖化香：如烤杏仁、焦糖、巧克力、咖啡、烟熏。

5.2.3.3 陈年与氧化香

在长期陈酿后期发展出的更为深沉、醇和的香气。

- (1) 干果与坚果香：如核桃、榛子、无花果。
- (2) 香料与皮革香：如肉豆蔻、皮革、雪茄盒。
- (3) Rancio 陈香：一种复杂而愉悦的陈年特征，融合了核桃、干邑、热带水果与香料等深厚香气。

5.2.4 香气复杂度

指不同层次香气和谐共存、并随杯醒时间变化而呈现出的丰富程度与演变性。

- (1) 简单：以一至两种主导香气为主，缺乏层次变化。
- (2) 中等：两至三个香气层次清晰可辨，且衔接自然。

(3) 复杂：多层香气分明，随杯醒过程有美妙的动态演变。

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品类、宣称的陈年等级的基本预期。

(1) 品类典型性：例如，一款优质干邑应展现出显著的“Rancio 陈香”与细腻的果干底蕴。

(2) 陈年等级符合度：不同等级应呈现出与之匹配的香气复杂度与陈酿特征。

(3) 中国风格探索：对于使用中国本土橡木桶或特色原料的白兰地，评价其产生的独特香气是否和谐、典型。

5.3.2 和谐度与融合度

评价各层次香气（尤其是新鲜的果香与浓郁的陈酿香）是否完美交融，酒精气息是否被成功包裹并转化为温暖的载体，而非尖锐的干扰。顶级白兰地的香气应浑然一体，各层次彼此衬托。

5.3.3 陈年状态与发展判断

(1) 发展阶段：仍以活跃的“橡木衍生香气”为主导，“陈年与氧化香”初显。

(2) 巅峰阶段：各层次香气达到完美融合，“陈年与氧化香”充分展现，香气圆融、深邃。

(3) 衰退阶段：新鲜香气几乎消失，过度的氧化味或木质感占主导，香气沉闷、缺乏活力。

5.3.4 香气缺陷

常见缺陷性气味，包括但不限于：

(1) 酒精刺激感过重：“生命之水”粗糙或陈酿不足，导致酒精感未能与香气融合。

(2) 粗糙的木头味/锯末味：使用了劣质或处理不当的橡木桶。

(3) 过度氧化：类似烂苹果、陈旧核桃的不悦气味。

(4) 硫臭或还原性气味：如臭鸡蛋味、火柴味。

(5) 霉味或污染味：储存不当或封塞材料问题导致。

6. 口感描述与评价

6.1 总则

本部分确立了白兰地口感的描述术语与评价方法。口感是白兰地感官品质的核心，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（醇和度、酒体、风味浓度）、质地与触感以及余味，并重点关注以酒精烈度为代表的各种要素间的平衡与融合。

6.2 口感描述

6.2.1 结构要素

6.2.1.1 醇和度

指高浓度酒精的刺激感与酒液中风味、甘甜感及甘油等物质带来的圆润触感之间的融合程度。这是评价白兰地工艺与陈酿水平的核心指标。

- (1) 温润融合：酒精感完全融入酒体，仅表现为温暖、舒展的扩散感，无灼辣或刺激。
- (2) 略有锋芒：能感知到酒精的热量，但与整体风味基本协调。
- (3) 刺激灼热：酒精感尖锐、分离，产生不悦的灼烧感，掩盖其他风味。

6.2.1.2 酒体

指酒液在口腔中的整体重量感、饱满度与内容物感。可描述为：

- (1) 轻盈
- (2) 中等
- (3) 饱满或厚重

6.2.1.3 风味强度

指口腔中可感知的风味物质（与香气层次呼应）的集中程度。可描述为：

- (1) 淡薄
- (2) 中等
- (3) 浓郁集中

6.2.2 风味特征与质地

6.2.2.1 风味特征

指在口腔中感知到的具体味道类型，应与鼻腔感知的香气相呼应，并关注其层次。

- (1) 果味与干果味：如葡萄干、蜜饯等。
- (2) 橡木与陈酿风味：如香草、焦糖、巧克力、香料（对应香气中的陈酿香）。
- (3) 陈年风味：如皮革、坚果、Rancio 陈香（对应香气中的陈年氧化香）。

6.2.2.2 质地

口腔中对酒液物理与化学结构的细腻感知。

- (1) 单宁感：来源于橡木桶的细微收敛感，可描述为粉状、丝绒般或抓附感，需评价

其质地（细腻/粗糙）与融合度。

（2）油润感/甘油感：由甘油及高浓度风味提取物带来的顺滑、丰腴的触感。

（3）辛辣温热感：部分酒款可能带有胡椒、生姜般的温和辛香感，需与粗糙的酒精刺激区分。

6.2.3 余味

指吞咽或吐出酒液后，风味与感觉在口腔中持续的时间与品质。

（1）长度：短促（<15 秒）、中等（15-30 秒）、悠长（>30 秒）。悠长的余味是高品质的标志。

（2）特征与品质：关注其是否纯净、是否延续或发展了酒液的主体风味（如果干、木香、香料），以及是否有不悦的苦涩、干涩或灼热感残留。

6.3 口感评价

6.3.1 平衡性评价

评价所有关键口感要素是否和谐统一，尤指酒精烈度与风味强度、甜润感及酒体质地之间的融合关系。

（1）卓越平衡：各要素浑然一体，醇和度极佳，无任何要素突兀。

（2）良好平衡：主要要素协调，虽有微小突出点，但不影响整体愉悦感。

（3）失衡：常见表现为酒精灼辣、单宁涩口、风味空洞或甜腻粘口。

6.3.2 协调度与层次感评价

（1）协调度：评价口腔中感知的风味类型、强度是否与闻香时的印象协调一致、相互印证。

（2）层次感：评价酒液在口中是否具有清晰可辨的风味发展变化（如从果干到木香再到香料），而非单一扁平。

6.3.3 陈年状态与适饮性判断

（1）发展中：结构可能略显紧绷，酒精感或单宁感较明显，风味直接，潜力有待释放。

（2）巅峰适饮：所有要素完全融合，口感达到极致的圆润、复杂与平衡。

（3）衰退：风味变得单调或出现不悦的氧化味，酒体结构涣散，余味短暂或不洁。

6.3.4 口感缺陷

常见的不愉悦口感，包括但不限于：

（1）粗糙刺辣：酒精刺激感强，且质地粗糙。

（2）苦涩与干涩：来源于劣质橡木或过度萃取的粗糙、持久的苦味与涩感。

- (3) 水感空洞：酒体单薄，风味强度弱，缺乏结构感。
- (4) 过甜腻口：添加糖或甜味剂过量，导致甜味与酒体、风味不融合。
- (5) 异味干扰：明显的氧化、硫臭等不良气味在口腔中重现。

7. 整体描述与综合质量评价

7.1 总则

本部分确立了白兰地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、风格典型性、综合品质及陈年状态进行的系统性终判。评价应聚焦白兰地作为蒸馏酒的核心品质，即“生命之水”的纯净度、陈酿香气的复杂度以及酒精与风味的融合度，并基于此构建综合质量评价体系。

7.2 整体描述

7.2.1 整体风格类型

基于陈酿程度、主导感官特征及工艺特点，描述白兰地的主要风格导向。

(1) 清新优雅型：色泽多为浅金至琥珀色。香气以原料与发酵香（如果干、蜜饯）和精致的橡木衍生香气（如香草）为主导，复杂度中等。口感醇和，酒体中等，结构清晰，余味爽净。多见于陈年时间较短的优质酒款。

(2) 醇和圆熟型：色泽呈琥珀至赤褐色。香气层次丰富，橡木衍生香气（木质、烘烤）与初现的陈年与氧化香融合良好。口感温润融合，酒体饱满圆润，结构平衡，余味悠长。是优质陈年白兰地的经典风格。

(3) 馥郁深邃型：色泽深邃，呈赤褐至深褐色。香气极度复杂，陈年与氧化香（如皮革、坚果、Rancio 陈香）突出，伴有浓郁的烘烤类香气。口感厚重，酒体饱满至厚重，结构坚实，各要素完全融合，余味绵长且富有变化。

(4) 特色风格型：在具备良好平衡度的基础上，因特定产区风土、特色水果原料或特殊工艺（如使用中国本土橡木桶）而展现出鲜明独特的感官印记。

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（如深邃的色泽）、嗅觉感受（如浓郁的陈酿香气）与味觉体验（如醇厚饱满的酒体）高度连贯、互为支撑，构成完整感官叙事。

(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（如色泽深浓但香气与口感淡薄空洞；或香气复杂

但入口酒精刺激感过强)。

7.2.3 表现力与个性

指白兰地在表达其原料特性、陈酿工艺及陈年哲学时所展现的清晰度、深度与独特性。一款具有表现力的白兰地,能让人清晰地感知其品质根基与匠心所在,并留下深刻的记忆点。

7.3 综合质量评价

7.3.1 品质等级

基于是否存在感官缺陷、结构是否完整平衡、风味是否复杂纯净、感官是否一致,进行最终的质量定级。

(1) 特优:无任何可感知的缺陷。是所属风格类型的典范,感官高度一致。具有极佳的醇和度与平衡性,风味复杂深邃且纯净,余味极其悠长,具有杰出的鉴赏价值。

(2) 优良:无明显缺陷。能准确代表其风格,结构平衡协调,风味愉悦,品质稳定。

(3) 合格:无重大缺陷,基本要素平衡,符合白兰地的基本感官要求。

(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,影响了基本的品饮价值。

7.3.2 典型性深度评价

(1) 工艺与品类典型性:是否清晰展现出白兰地应有的蒸馏酒特性、橡木桶陈酿核心特征及相应的酒体表现。

(2) 风格表达准确度:其感官特征是否精准符合所宣称的陈年等级或所描述的整体风格类型。

7.3.3 陈年状态与适饮性综合评价

(1) 发展阶段:发展中、巅峰适饮期、已过最佳适饮期。

(2) 适饮性判断:综合醇和度、香气与口感的融合度及风味活力,判断其当前是否处于最佳饮用状态。

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) 存在无法忽视的氧化、硫臭、霉味等感官缺陷。

(2) 醇和度差,酒精刺激感严重。

(3) 感官表现与标称的陈年等级或风格类型严重不符,且无合理解释。

(4) 整体结构松散,风味空洞,缺乏白兰地应有的内容物与愉悦感。