

众所周知，白酒市场上，酒的价格有三六九等之分，贵的上千元，便宜的几百元，价格差别非常大（须说明，本文讨论的都是纯粮固态发酵的白酒，那些食用酒精加香精勾兑出来的、几十块钱一瓶的新工艺白酒不在本文讨论范围之内），即便是同一品牌的纯粮固态酒，酒和酒之间的价格差别也很明显，比如洋河酒，参考京东价格，梦之蓝M6，52度，单瓶价格800元左右；天之蓝52度，单瓶价格400元左右；海之蓝52度，单瓶价格200元左右。到底是什么导致了这种差别？这种差别是从哪个环节开始的？实际上，从白酒的发酵、蒸馏入库开始，这是差别就已经存在了。白酒原酒在入库之时，会按照风味标准的不同进行分级，级别不同，价格就会有所不同。以浓香型白酒中的多粮型酒为例，其原酒就分为六个等级。

为后面叙述的方便，在具体讲述原酒分级之前，先要了解酒糟分层的概念。根据酒窖的上中下结构原理，酒糟分为三层：其一为底糟，是指留在窖底的大约4甬酒糟；其二为中层糟，是指底糟上面至平窖以下40cm左右的酒糟；其三为上层糟，指中层糟上面至封窖泥的糟醅。此外还有紧挨封窖泥的那一甬面糟，以及发酵取酒后，不投入粮食再次入窖发酵的红糟、复糟、丢糟。

酿酒工人在接取原浆酒时，有一道工序名叫“看花摘酒”，即看接酒容器中酒液表面形成的泡沫，术语名叫酒花，根据酒花的形状、大小以及持续时间，可以判断出原酒酒精度的高低。

第一级：酒头

酒头是指酒液里最先流出来的那一部分，一甬150公斤的酒，一般只有1公斤左右的酒头。看花摘酒工序中讲究“掐头去尾”，把酒头先取走，就是所谓的“掐头”。酒头的酒精含量最高，一般在70°以上，有的接近80°。酒头一般不能当作成品酒销售，只是当作勾兑时调制口味使用，刚流出来的酒头含有大量的芳香物质，如醛类、酸类、酯类等，所以很香，但怪杂味也很重、很燥，经过一段时间的陈放老熟后，就成为了很好的调味酒，可以提高基酒的前香和喷香。

第二级：特级原酒

特级原酒是指底糟(包含双轮底)酒的前段酒,占产量的10%。所谓双轮底酒,是指在第一次发酵后,取出上面的酒糟,留下窖底的酒糟进行二次发酵的酒。这一级酒酒精度在73°左右,酸、酯含量高,浓香、糟香和窖底香突出,口味醇厚但爆辣,入库验收后,经过一段时间陈放后,可作为调味酒、带酒、高档次的成品酒以及长期贮存的老酒使用,作为特殊调味酒使用时,它能克服基酒中的很多缺陷,使成品酒窖香浓郁、醇厚绵甜,丰满细腻、余香悠长,可根据基酒的不同情况,灵活使用。

第三级:优级原酒

优级原酒是指底糟(包含双轮底)酒的前段酒+中层糟的前段酒,占产量的30%,酒精度在68°以上,香气上有五粮的复合香气,粮香、曲香、糟香、窖香、水果香皆有,酒体醇厚柔和,绵甜干净,后味悠长。这类酒入库验收后,经过挑选,可作为调味酒、中档酒的带酒,大众酒或者降为二级酒。

第四级:一级原酒

一级原酒是指底糟(包含双轮底)酒的后段酒+中层糟的中段酒+上层糟的前段酒,占产量的60%,酒精度在65°以上,有五粮的复合香气,糟香较为突出,醇香冲鼻,酒体醇厚,味道干净,但喝起来有点涩,经入库验收、挑选后,可作为中档酒的基酒使用,也可用于新工艺白酒的勾调。

第五级:二级酒

二级原酒是指部分底糟(包含双底轮)的细花酒+中层糟后段酒+上层糟的中后段酒+面糟酒+复糟酒+丢糟酒,酒精度在65°以上,可作为低档酒或大众酒的基酒,也可以用于固液酒的串香酒和配制酒,主要是调酒的后味。

[为什么白酒价格有三六九等之分?](#)

添加18202991745邀请加入李寻品酒交流群

第六级:细花酒或酒尾

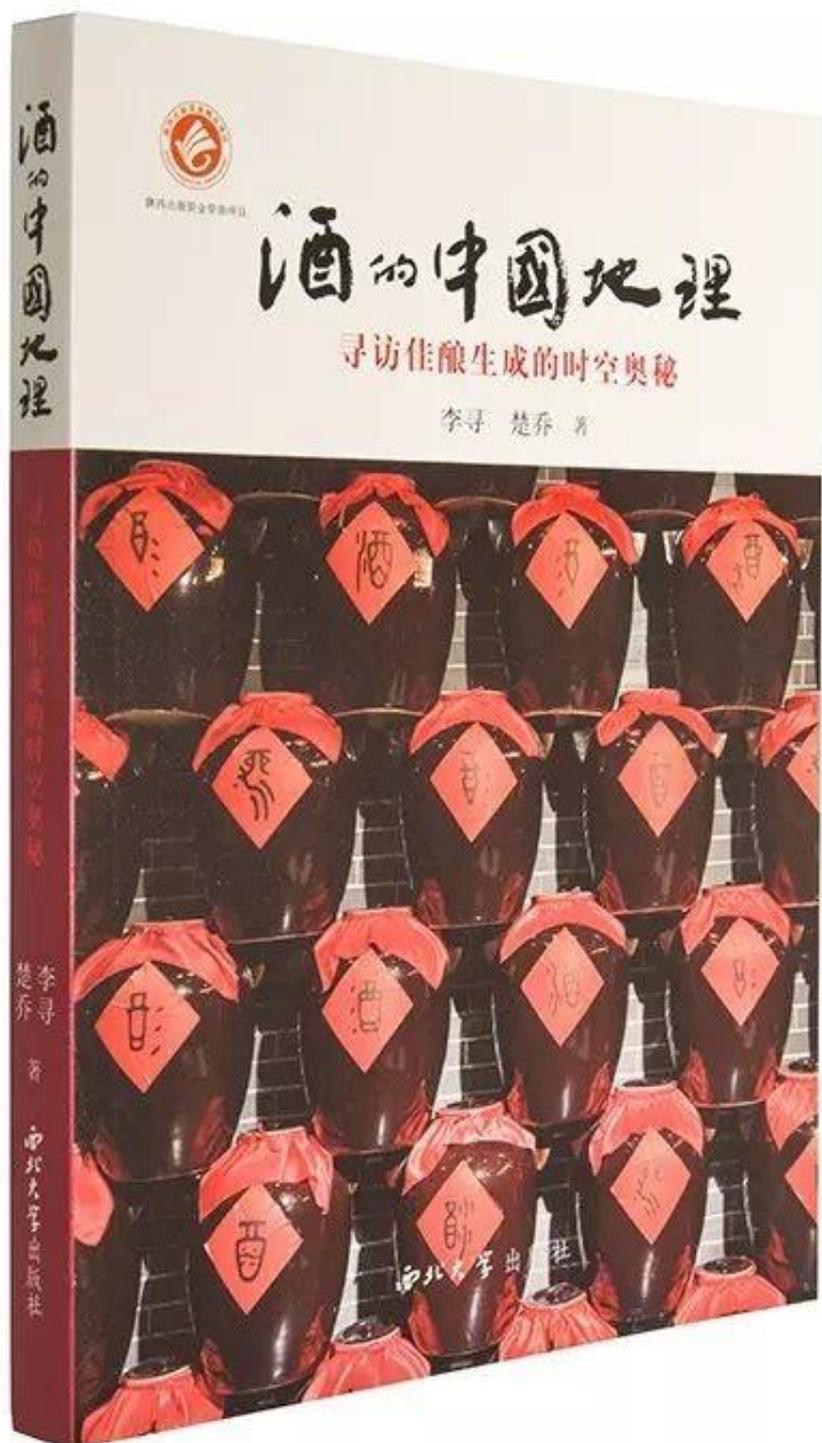
细花酒或酒尾是指酒液中最后流出来的那一部分,酒精度在45°以下,“掐头去尾”中的“去尾”就是把酒尾取出来。酒尾不能直接作为成品酒销售,或加入下一锅酒里回蒸,继续蒸馏,提高出酒率,或贮存一年后备用,用于新工艺白酒的勾兑。酒尾中有机酸以及酯类含量较高

，杂醇油和高级脂肪酸含量高，可提高基酒的后味，使其回味长而且浓厚。

总结

市场上成品酒的价格之所以有三六九等之分，有多重因素，比如包装的不同、营销手段和渠道的不同，等等，但追根溯源，还是和原酒的分级密不可分，可以这么说，原酒的品质是决定市场上酒的价格有三六九等之分的第一个重要因素。当然啦，一款成品酒出现在市场上，还要经过后期很复杂的勾调工艺，可能是特级原酒、优级原酒、一级原酒和二级原酒不同比例搭配而成，年份酒的概念就此出现，产品的成分因此更加复杂，这些也是导致酒的价格不同的重要因素。





头条 @李寻讲酒