

白酒代加工可不可以

产品名称	白酒代加工可不可以
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	3:3 4:4 3:3
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

评酒既是一门技术，也是一门艺术。说它是一门技术，是因为中国和世界各国一样，都要采用理化鉴定和感官鉴定两种方法来对各种饮料酒进行品评；说它是一门艺术，是因为不同酒的色、香、味、体所形成的风格给人以不同的感觉和享受，使人“知味而饮”。

当然，只有能够领略这种奥妙的人，才能谈得上评酒。

倘若嗅到酒气就[退避三舍](#)

，只能说老天没赐予他这份福分。《汉书·食货志》称酒为“天之美禄”，禄者，福也，不能享受这份福的人，自然也就没福了。但是，纵然是有福之人，不择其香，不辨其味，不思其品，不探其趣，来者不拒，只顾[生饮](#)

，地瓜干子酒也喝，药用酒精兑白水也解馋，喝不出艺术的感觉，喝不出品位，似乎又是一种悲哀了。

苏轼《书东臯子传后》中自述：“天下之不能饮，无在予下者。”这是他自己酒量的一种评估，又说“天下之好饮

，亦无在予上者”，是

说他对酒的喜欢程序，既没酒量，又如此热衷

，当然是对[酒趣](#)——其中包括品评这种体现酒文化的痴情了。宋代诗人[范成大](#)也曾说：“余性不能酒，士友之饮少者，莫余若。而能知酒者，亦莫余若也。口敢下“知、酒”的断言，评酒自在其中了。

评酒的历史在中国源远流长，不少古代文人学士写下了许多品评鉴赏美酒佳酿的著作和诗篇。明·袁宏道的《筋政》中说：“凡酒以色清味冽为圣。色如金而醇苦为贤。色黑味酸国离者为愚。以糯酿醉人者为君子。以腊酿醉人者为中人。以巷醒烧酒醉人者为小人。”

清·梁绍圭《[两般秋雨庵随笔](#)

》中对酒品的香、味、色等方面均有精辟的品评论述。说明评酒在中国古代已经达到了很高的水平。

评酒既是一门技术，也是一门艺术。说它是一门技术，是因为中国和世界各国一样，都要采用理化鉴定和感官鉴定两种方法来对各种饮料酒进行品评；说它是一门艺术，是因为不同酒的色、香、味、体所形成的风格给人以不同的感觉和享受，使人“知味而饮”。

