# 白酒品鉴会发言稿

来源：网络 作者：醉人清风 更新时间：2025-05-16

*白酒(外文名：Liquor and Spirits，Baijiu)，是中国酒类(除了果酒、米酒外)的统称，又称烧酒、老白干、烧刀子等。中国白酒具有以酯类为主体的复合香味，以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质(糖质)原料，经蒸煮、糖化、发酵、...*

白酒(外文名：Liquor and Spirits，Baijiu)，是中国酒类(除了果酒、米酒外)的统称，又称烧酒、老白干、烧刀子等。中国白酒具有以酯类为主体的复合香味，以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质(糖质)原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制本站精心为大家整理了白酒品鉴会发言稿 ，希望对你有帮助。

**白酒品鉴会发言稿**

>一、 前言

借传中国统节假日国庆的惬机邀请新老业主前来参加白酒品鉴会，促成开发商与业主、业主与业主之间的交流，增进感情。借此提升项目人气，强塑开发商品牌，扩大xx知名度，提高认知度和美誉度，进而促进项目销售。

>二、 活动目的

1、佳节之际，通过活动增进企业与客户之间的情感交流和相互沟通。

2、借风使舵，通过节日活动开展，进一步提升企业的社会影响力和知名度，加速房源销售。

>三、 活动主题

流金岁月，真情不变。XXXX，与您相随。

>四、 活动概述

1、活动时间

国庆节期间(具体时间待定) 2、活动地点

XX售楼部 3、参与人员

XX领导、新老业主、白酒提供方领导、XXX意向客户。 4、活动流程 A、嘉宾签到。

礼仪小姐用温文尔雅的微笑迎接到场嘉宾，用细致入微的服务让嘉宾在入场前便能感受到一种尊贵与荣耀。嘉宾入场时，礼仪小姐指引嘉宾背板签到。 B、引导嘉宾入场就坐。

由工作人员嘉宾引至嘉宾席就坐。 C、 活动开场。

① 、主持人致开场白。②、介绍本次仪式的活动流程。③、邀请领导上台讲话。

(主持人上台前背景音乐响起，站定后音乐停止，讲话完毕音乐响起。)

D、活动开启。

① 、领导在礼仪小姐的引领下上台讲话。②、对于出席嘉宾表示感谢。③、领导讲

1

话完毕，邀请贵宾上台致辞，致辞结束举起酒杯宣布酒会开始。 E、品酒师讲解拼酒文化

专业品酒师现场讲解酒文化及品酒文化，并将酒文化与XX项目相似点相结合。此环节不仅能够提升项目的品质，拔高项目在嘉宾心目中的形象。 F、XX项目宣传。

销售人员为客户介绍倾城莲花项目概况，做好意向客户登记。 G、活动结束

活动结束，领导发表讲话，感谢嘉宾的光临。

>五、 活动时间表

>六、 活动物料

>七、 人员配备

>八、 费用预估

**白酒品鉴会发言稿**

本台/报讯动与静的结合，视觉与力量的冲击，远古和现代的碰撞!20\_ 年9月4日晚，老开心茶馆将携手浙江省土产畜产进出口集团有限公司共同举办“品尝人生精华 享受尊贵人生——至尊品鉴酒会”，上演一场味觉与视觉激情交融的双重盛宴。

为庆祝公司品牌红酒被列为浙江省婚庆行业指定用酒，本次至尊品鉴酒会将“名品、明星、名人”概念贯彻到底，特别邀请到国家级非物质文化遗产小热昏代表性传承人、杭州电视台著名主持人周志华先生，第15届西湖博览会20\_西湖国际爱情节—20\_世界旅游文化小姐大赛中国赛区执委、浙江赛区总导演总评判长、中国美丽经济产业促进会常务副会长、浙江省婚庆行业协会主席、著名编导、资深媒体策划人晓辉先生，以及欧美特酒庄创始人等重量级嘉宾到场恭贺。

同时，为预祝20\_世界旅游文化小姐大赛中国浙江赛区完满成功，酒会还特别邀请到20\_年度世界旅游文化小姐大赛中国浙江赛区10强佳丽到酒会现场助阵，与众嘉宾谈一场葡萄架下的“风花雪月”。

向来以举办中国传统文化特色活动见长的老开心茶馆，此次举办西方文化代表的红酒品鉴会，总经理周鹏有着自己的理解：老开心茶馆在挖掘中国传统文化的道路上略有小成，但是伴随着团队逐渐深入的探索，我们在中国传统文化活动中发现一些西方文化带来的影响，所以目前我们正在尝试探索西方文化，本次举办至尊品鉴酒会，也是借此机会一探中西方传统文化碰撞出的微妙关系，这样的活动在未来也会越来越多。

**白酒品鉴会发言稿**

品酒并不是喝酒，品酒是一门学问。譬如欣赏一幅画、听一首音乐，如果你 没有美术和音乐的修养，就不可能说出他的好坏。

让我们来探讨一下品酒的方法及乐趣吧，品酒并不是大师们的专利，掌握下面的小知识，你将真正享受到酒的美妙。 白酒品评的正确程序是先观色，其次闻香，再尝滋味，然后综合色、香、味的特点判断酒的风格，即酒的典型性。

对白酒的嗅闻方法是将酒杯举起，置酒杯于鼻下二寸处，头略低，轻嗅其气味。最初 不要摇杯，闻酒的香气挥发情况;然后摇杯闻强的香气。凡是香气协调，有愉快感，主体香突出，无其它邪杂气味，溢香性又好，一倒出就香气四溢，芳香扑鼻的，说明酒中的香气物质较多。属于喷香性好，一入口，香气就充满口腔，大有冲喷之势的，说明酒中含有低沸点的香气物质较多;属于留香性好，咽下后，口中应该仍留有余香，酒后作嗝时，还有一种令人舒适的特殊香气喷出的，说明酒中的高沸点酯类较多。所谓的余香悠长，首先应鉴别酒的香型，检查芳香气味的浓郁程度，继而将杯接近鼻孔，进一步闻，分析其芳香气的细腻性，是否纯正，是否有其它邪杂气。在闻的时候，要先呼气，后再对酒吸气，不能对酒呼气。一杯酒最多闻三次就应该有准确记录。最好用右手端杯，左手煽风继续闻。闻完一杯，稍微休息片刻，再闻另一杯。

为了鉴别酒中的特殊香气，可采取以下三种方法：

(1)用一小块过滤纸，吸入适量酒液，放在鼻孔处细闻，然后将过滤纸旋转半个小时左右， 继续闻其香，确定放香的时间和大小。

(2)在手心中滴入一定数量的酒，握紧手与鼻接近，从大拇指和食指间形成的空隙处，嗅闻 它的香气，以此验证香气是否正确。

(3)将少许酒置于手背上，借用体温，使酒样挥发，嗅闻其香气，判断酒香的真伪、留香长 短和好坏。 酒的口尝方法：

将酒杯送到嘴边，将酒含在口中，大约为4至10毫升，每次含入口中的酒数量，必须保持一致性。先从香味淡的开始尝，由淡而浓，再由浓而淡，反复多次。将暴香味或异香

味的酒留到最后尝，防止味觉器官受干扰。将酒沾满口腔，然后吐出或咽下。用舌头抵住前颔，将酒气随呼吸从鼻孔排出，以检查酒性是否刺鼻。在用舌头品尝酒的滋味时，要分析嘴里酒的各种味道变化情况，最初甜味，次后酸味和咸味，再后是苦味、涩味。舌面要在口腔中移动，以领略涩味程度。酒液进口应柔和爽口，带甜、酸，无异味，饮后要有余香味，要注意余味时间有多长。酒留在口腔中的时间约10秒钟。用茶水漱口。在初尝以后则可适当加大入口量，以鉴定酒的回味长短、尾味是否干净，是回甜还是后苦。并鉴定有无刺激喉咙等不愉快的感觉。应根据两次尝味后形成的综合印象来判断优劣。

酒的风格：即酒的典型性。各类型酒都应该有自己独特的风格。1979年第三届全国评酒会将白酒划分为酱香型、浓香型、清香型、小曲米香型和其他香型五种主要香型。典型性是品评必不可少的一个项目。

1.酱香型

这类香型的白酒香气香而不艳，低而不淡，醇香幽雅，不浓不猛，回味悠长，倒入杯中过夜香气久留不散，且空杯比实杯还香，令人回味无穷。酱香型白酒是由酱香酒、窖底香酒和醇甜酒等勾兑而成的。所谓酱香是指酒品具有类似酱食品的香气，酱香型酒香气的组成成分极为复杂，至今未有定论，但普遍认为酱香是由高沸点的酸性物质与低沸点的醇

类组成的复合香气。

2.浓香型

浓香型的酒具有芳香浓郁，绵柔甘洌，香味协调，入口甜，落口绵，尾净余长等特点，这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。构成浓香型酒典型风格的主体是乙酸乙酯，这种成分含香量较高且香气突出。

3.清香型

清香型白酒酒气清香芬芳醇正，口味甘爽协调，酒味纯正，醇厚绵软。酒体组成的主体香是乙酸乙酯和乳酸乙酯，两者结合成为该酒主体香气，其特点是清、爽、醇、净。清香型风格基本代表了我国老白干酒类的基本香型特征。

4.米香型

米香型酒蜜香清柔，幽雅纯净，入口柔绵，回味怡畅，给人以朴实纯正的美感，米香型酒的香气组成是乳酸乙酯含量大于乙酸乙酯，高级醇含量也较多，共同形成它的主体香。

5.兼香型

通常又称为复香型，即兼有两种以上主体香气的白

酒 这类酒在酿造工艺上吸取了清香型、浓香型和酱香型酒之精华，在继承和发扬传统酿造工艺的基础上独创而戍。兼香型白酒之间风格相差较大，有的甚至截然不同，这种酒的闻香、口香和回味香各有不同香气，具有一酒多香的风格。

兼香型酒以董酒为代表，董酒酒质既有大曲酒的浓郁芳香，又有小曲酒的柔绵醇和、落口舒适甜爽的特点，风格独特。

以上几种香型只是中国白酒中比较明显的香型，但是，有时即使是同一香型白酒香气 也不一定完全一样，就拿同属于浓香型的五粮液、泸州老窖特曲、古井贡酒等来说，它们的香气和风味也有显著的区别，其香韵也不相同，因为各种名酒的独特风味除取决于其主体香含量的多寡外，还受各种香味成分的相互烘托、缀冲和平衡作用的影响。 酒品香型风格的形成原因涉及很多方面的因素，有的至今对人类来说还是个谜，有待 于进一步的研究和挖掘，随着我国酿造科学的发展，我国白酒将会涌现出更多的独特风格。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！