vinetur

如何借助香气轮描述烈酒，避免混淆香气、味道与原料

本指南将介绍香气轮的作用、为什么并非每种香气轮都适用于每种饮品，以及如何从笼统的印象逐步形成更清晰的描述。

2026年11月12日星期四



香气轮帮助你更具体地描述闻到的气味，但只需描述到自己确实能辨认的程度。香气描述词不能证明含有某种配料，描述词的数量也不能衡量蒸馏酒的品质。 由人工智能生成的教学插图。

闻烈酒时认出了某种香气，却一时找不到恰当的词来描述，这种情况很常见。香气轮能帮助整理相关词汇，让你从笼统的印象逐步转向更准确的描述，而不是把品鉴变成考试或猜原料的游戏。

一张为气味命名的地图

香气轮是一种整理感官词汇的工具，能帮助我们更清楚地描述自己的感知。它的主要作用是促进交流：它能帮助你说清某种气味让你联想到水果、花朵、香料、木头还是烟熏气息；如果这种联想确实贴切，还可以进一步缩小范围。在这里，描述词就是用来指称某种气味记忆或相似感的词语。

最好把香气轮当作词汇地图，而不是评分表或技能测试。还要注意，并非所有香气轮都只包含香气：苏格兰威士忌研究所（SWRI）的香气轮由苏格兰威士忌协会分享，其中也包括味道和其他感受。因此，正确阅读香气轮，意味着要理解它汇集了哪些类别的词语，而不是想当然地认为每个词都指某一种香气，或指杯中实际存在的某种物质。

先确认香气轮适用于哪种饮品

使用香气轮前，首先要确认它是为哪种饮品设计的。以威士忌香气轮SWRI为例，它从中心附近较宽泛的类别，逐步延伸到边缘处更具体的描述词。这种结构非常适合用来学习从概括到具体的描述路径，但不应把它当成适用于所有烈酒的标准模式。

其他工具的结构可能不同，因为它们旨在说明不同的饮品。法国干邑行业管理局（BNIC）关于干邑的资料，用季节来关联不同的香气类别，这是该工具特有的视觉呈现方式。对于Jiang-style baijiu（一种中国白酒风格），其词汇体系和香气轮都针对这一类别特有的感官特征。WSET也提供了描述烈酒时有用的词汇，但这份资料是词汇表，不是香气轮。实际要点很简单：采用某种工具中的词语前，务必先确认该工具适用的类别和用途。

工具	词语的组织或呈现方式	需要注意的事项
威士忌香气轮SWRI	从宽泛类别逐步延伸到更具体的描述词	非常适合学习从概括到具体的描述路径，但不是通用模板
法国干邑行业管理局（BNIC）的干邑资料	用季节关联不同的香气类别	季节是该工具特有的视觉呈现方式
Jiang-style baijiu香气轮	使用针对该类别特征编制的词汇体系	其中的词语针对特定饮品设计，并非适用于所有烈酒
WSET	提供描述烈酒时可用的词汇	这是一本实用的词汇表，不是香气轮

先从一类香气入手，只在能确定时再细化

如果香气轮按照从概括到具体的方式排列，你可以这样使用：先选一个宽泛类别，比如果香；接着，如果有帮助，再细分到柑橘类；最后才寻找具体的联想，比如柠檬。这样的顺序有助于整理你察觉到的气味，但并不要求你一定细化到最后一个层级。如果你能确定的只有香气似乎带有果香，这样的描述已经成立。其他香气轮的词语排列方式可能不同。

刚开始时，你不需要掌握几十个词。通常一组简短的词汇就够了：果香、花香、草本、香料、木质和烘烤气息；香草或焦糖等甜香联想；以及烟熏气息。在这些类别中，你可能会找到苹果、梨、柑橘、玫瑰、薄荷、肉桂、丁香、雪松、咖啡或烟熏等例子。这种分组是为初学者编写的简化分类，并非所有烈酒通用的官方分类体系。它也不意味着一款饮品必须呈现上述所有类别的香气。

如果你不熟悉某个具体的联想，不必勉强使用。你可以停留在更宽泛的类别，也可以选一个自己觉得更自然的词。香气轮最能发挥作用的时候，是帮助你辨认已经感知到的东西，而不是逼你照搬别人的用词。简短而诚实的描述，通常胜过一长串拿不准的词。

不必每次都细化到最具体的层级

如果你只能辨认出一个宽泛类别，比如果香或香料气息，这样的描述依然有用。

与其从香气轮中照搬几个自己拿不准的词，不如用一个自己确定的词表达。

香气不等于味道，也不等于原料

使用香气轮时，最好把三个层面区分开来：嗅觉、味道和身体感受。广义上的风味是整体体验，包含其中的多个方面，但它们并不是一回事。说一款烈酒闻起来有焦糖香，并不能证明它尝起来是甜的。说它的口感丝滑，描述的是质地，而不是香气。区分这些层面有助于避免混用不同类别的词语，也能让描述更清楚。

这也有助于避免一种常见的推断：仅凭香气上的相似，就认定某种原料或配方。某些类似水果的香气可能与发酵有关。香草气息可能来自橡木在陈酿过程中的影响，而不是因为添加了香草这种原料。在金酒等饮品中，一些植物原料则可能更直接地带来香气。同一种联想可能有不同来源，因此香气可以提示方向，却不足以还原饮品的制作过程。

试试一个简单流程：闻、记、再核对

做第一个练习时，只需轻轻短促地闻几下。闻烈酒时，最好不要自动照搬其他品鉴中的习惯，比如用力旋转酒杯，因为酒精气息可能会盖过你感知到的其他气味。学习也不必变成连续啜饮的过程；练习时更不需要喝完整杯酒。只闻气味就足以配合香气轮进行练习。

适合初学者的实用流程可以是：先用自己的话记下印象；再查看香气轮，找到相应的类别；最后，只有在某个具体联想确实贴切时，才进一步细化。这是一个实用建议，并非已证实优于其他所有方法的流程。它的好处是能清楚区分你实际感知到的内容和从工具中借用的词汇。

不确定也可以是良好描述的一部分。比如可以这样举一个假设性的例子：“我觉得它带有果香，也许像梨，还有一些木质气息；其他香气我不太能确定。”这样的说法比硬要填满香气轮的每个区块更有用。如果你只辨认出一两个印象，说到这里就可以停下。目标是描述得更清楚，而不是逐项打勾。

简单的入门方法

1. 轻轻短促地闻几下，不要用力旋转酒杯。
2. 用自己的话记下第一印象。
3. 查看香气轮，寻找相应的香气类别。
4. 只有在某个具体联想确实贴切时，才进一步细化，例如：“果香，也许像梨”。

描述香气，不要把香气轮变成评分表

香气轮主要帮助回答一个问题：“它让我联想到什么？”单靠香气轮，无法回答另外两个不同的问题：“整体感觉如何？”以及“我喜欢它吗？”一款饮品可能让你联想到很多东西，却未必合你的口味；你也可能非常喜欢一款饮品，即使只能找到两三个词来描述它。描述词的数量并不能自动衡量烈酒的品质，也不能衡量使用者的能力。

平和地使用香气轮，可以帮助你更清楚地表达，并比较不同的感受，而不会强加一种唯一正确的感知方式。你不必记住所有词语，辨认每个区块，也不必总是细化到最具体的层级。如果它能帮你从“不知道怎么形容”转向“似乎带有果香、香料气息或木质气息”，就已经发挥作用了。此后若要进一步描述，应当依据你真正闻到的气味，而不是你以为自己应该闻到的东西。

香气轮帮助你描述，而不是评分

它能做什么

整理词汇，帮助你说清一款烈酒让你联想到什么。

在你需要时，帮助你从宽泛的印象逐步转向更具体的描述。

它本身不能做什么

不能根据描述词的数量证明一款饮品的品质。

不能自动揭示原料、制作方法或个人喜好。