

重庆市茧丝绸行业协会
四川省丝绸协会
重庆市酒类管理协会

渝茧丝协发[2025]9号

**关于联合举办“醉美川渝 桑韵飘香”
第二届川渝桑葚酒品鉴活动的通知**

各有关单位：

川渝地区拥有悠久的酿酒历史和丰富的桑葚资源，桑葚酒作为特色果酒，兼具美味与养生价值，深受消费者喜爱。为积极融入成渝双城经济圈建设，促进川渝桑葚酒产业发展，加强企业间交流合作，提升桑葚酒品牌知名度和市场影响力，重庆市茧丝绸行业协会携手四川省丝绸协会、重庆市酒类管理协会共同举办“醉美川渝 桑韵飘香”第二届川渝桑葚酒品鉴活动。届时，我们将邀请业内知名品酒专家做品鉴评委，并设置“技术创新奖”“文化传播奖”两项荣誉。通过本次活动的举办，旨在鼓励企业在酿造工艺上进行创新，提高产品的营养价值。同时，进一步推动桑葚酒与地方特色文化相

结合，促进桑葚酒文化传播和产品营销。现将活动的相关事宜通知如下：

一、组织架构

(一) 指导单位

国家蚕桑产业技术体系

中国丝绸协会

重庆市商务委员会

(二) 主办单位

重庆市茧丝绸行业协会

四川省丝绸协会

重庆市酒类管理协会

(三) 协办单位

重庆市蚕业总站

重庆市蚕业科学技术研究院

四川省蚕业协会

二、活动主题

“醉美川渝 桑韵飘香”

三、活动内容（见附件1）

1. 启动仪式；
2. 桑葚酒专家品鉴；
3. 专家点评和企业交流；
4. 领导讲话。

四、时间地点

11月4日 15:00-17:00，参会人员报到（世纪金源大饭

店饭店大厅）。

11月5日08:00-08:20，参会人员现场签到；08:30召开品鉴会（世纪金源大饭店3楼第五会议室）。

五、参会人员

邀请中国丝绸协会、重庆市商务委员会相关领导；川渝两地茧丝绸行业协会、重庆酒类管理协会相关领导；行业专家。川渝地区桑葚酒生产企业负责人、消费者代表和媒体记者，共计约60人。

六、其他事项

1. 本次品鉴活动不收取费用，参加单位人员的交通及食宿费用自理（供参考：世纪金源大饭店协议价370元/晚/单标间，可自行安排住宿。）；

2. 请各单位在收到通知后，尽快将《回执表》报送给重庆市茧丝绸行业协会秘书处；

3. 请各单位按活动组委会对数量的要求于2025年11月2日前，将样酒和展示酒（每个单品需要2箱，共计12瓶）发至世纪金源大饭店（收件地址：重庆市江北区建北二支路1号世纪金源大饭店3楼第五会议室，收件人：刘畅 电话：13618207107。）

4. 如有发物流的企业请一定要求物流公司提供上楼服务，纸箱上贴张A4纸并写上“第二届川渝桑葚酒品鉴活动样品”，请不要发到付件，到付一律拒收。

七、联系方式

（一）品鉴会活动及2025蚕桑丝绸消费节参展企业

联系人：徐天耀（重庆市蚕业科学技术研究院）

手机：15086941988 邮箱：1967678083@qq.com。

（二）活动组委会

1. 联系人：赵姗（重庆市茧丝绸行业协会）

手机：13452986983

2. 联系人：杨旭超（四川省丝绸协会）

手机：15828069006

3. 联系人：陈志方（重庆市酒类管理协会）

手机：13648401875

特此通知。

附件:1.第二届川渝桑葚酒品鉴活动议程；

2.第二届川渝桑葚酒品鉴活动回执表；

3.第二届川渝桑葚酒品鉴标准。



2025年10月23日

附件 1

“醉美川渝 桑韵飘香” 第二届川渝桑葚酒品鉴活动议程

时 间	活动内容	地 点
2025 年 11 月 4 日 15:00-17:00	品鉴活动报到。	重庆市江北区观音桥世纪金源大饭店大厅
时 间	活动内容	主 人
08:30-09:00	1. 介绍活动背景、目的和介绍到场领导及嘉宾； 2.中国丝绸协会相关领导致辞； 3.重庆市商务委分管领导致辞并宣布第二届川渝桑葚酒品鉴活动正式开始。	重庆市商务委市场体系建设处四级调研员袁徐宏
09:10-12:30	桑葚酒专家品鉴会。	重庆市酒类管理协会秘书长高怀昌
12:30-14:00	午餐及休息。	/
14:30-17:00	1.品鉴师组长对参评企业产品进行一一点评； 2.参加活动的企业现场交流； 3.宣布获奖企业名单并颁奖； 4.获奖企业代表发言，分享企业发展和产品创新经验； 5.重庆市商务委相关领导讲话。	四川省丝绸协会秘书长唐仕成
18:00-19:30	专家交流会。	重庆市茧丝绸行业协会秘书长钟兴权

附件 2

**“醉美川渝 桑韵飘香”
第二届川渝桑葚酒品鉴活动回执表**

单位名称				
姓名	职务	手机	住宿情况	2025蚕桑丝 绸消费节参 展企业
			单人间 <input type="checkbox"/> 双人间 <input type="checkbox"/> 不住宿 <input type="checkbox"/>	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>
			单人间 <input type="checkbox"/> 双人间 <input type="checkbox"/> 不住宿 <input type="checkbox"/>	

备注：

请各单位于 2025 年 10 月 28 日前将回执表发送至重庆
市蚕业科学技术研究院，联系人：徐天耀，手机：15086941988
邮箱：1967678083@qq.com。

“醉美川渝 桑韵飘香” 第二届川渝桑葚酒品鉴标准

一、品鉴组人员构成

1. 专家组。专家组由 5 人组成（川渝互派），他们具备专业的酒类品鉴知识和丰富的经验，能够从专业角度对桑葚酒进行精准评价。

2. 消费者组。消费者组为 3 - 5 人，他们代表了普通消费者的口味和喜好，其反馈能反映出产品在市场上的接受度。

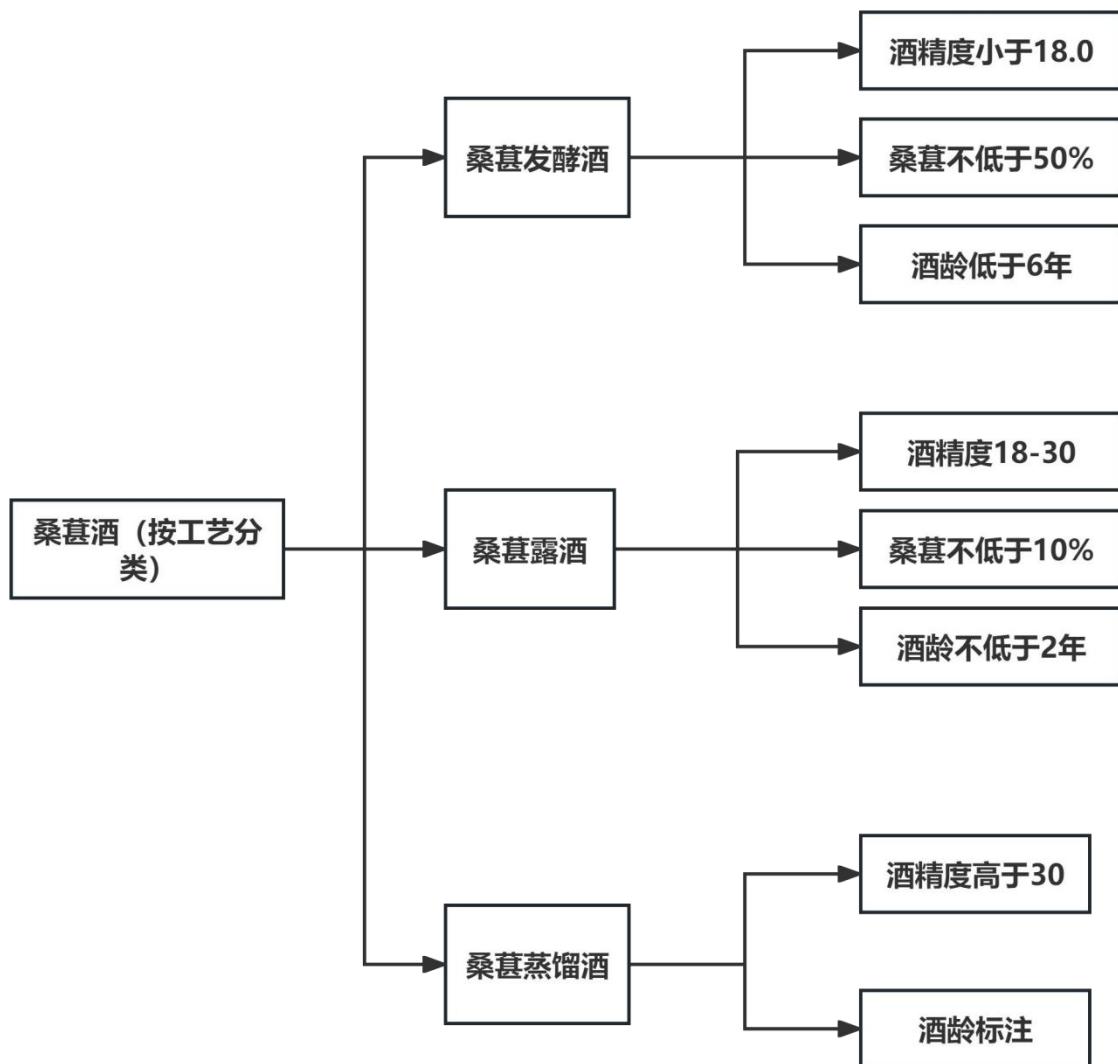
3. 品鉴方式。品鉴采用专家组和消费者组共同参与的方式，综合专业意见和大众口味，使品鉴结果更具全面性和客观性。

二、样品准备要求

1. 样品分类收集。对桑葚酒进行分类收集样品，分为桑葚发酵酒、桑葚果露酒、桑葚蒸馏酒三个类别，以全面展示桑葚酒的多样性。

2. 数量要求。样品收集总量需 1000 升以上，其中 750 毫升装的需 2 瓶以上，500 毫升以下装的需 4 瓶以上，确保有足够的样品供品鉴人员进行全面评价。发酵酒酒龄不做要求（或者 1 年以上即可），建议酒龄标注作为可选项。

3.准备意义。样品准备要求，有助于在品鉴过程中充分对比不同桑葚酒的特点，准确识别技术瓶颈和市场定位。



三、评比标准

（一）感官评比项目

1.视觉评比。视觉评估要素包括外观颜色、色泽饱和度、清澈度，通过观察桑葚酒的外观，记录其表现，为判断酒的品质提供初步依据。

2.嗅觉评比。嗅觉评估涵盖一级香气（桑葚本源果香）、

二级发酵香/酿制香、三级陈酿香以及不良香气评价，品鉴人员通过闻香来感受酒的香气层次和质量，并记录。

3. 口感评比。口感评估关注入口冲击力、中段复杂度、尾韵持续时间、口感舒适度、饱满度、顺吞感、回味持久度、后味干净度等方面，品鉴人员通过品尝来评价酒的口感，详细记录各项口感指标。科学评比标准感官指标量化表。

(二) 科学评比标准

感官指标量化表包含色泽、香气复杂度、口感平衡、风格独特性四个项目。权重分布：色泽权重为 10%，香气权重为 30%，口感权重为 40%，酒体风格权重为 20%。

1. 色泽评分说明。色泽在整体感官指标量化表中的权重为 10%，表明其在综合评价桑葚酒品质中占有一定重要性。评分依据，色泽评分依据颜色纯正度、挂杯持久性、酒体澄清度，从三方面综合考量桑葚酒的色泽表现。

示例说明：

例如，颜色纯正且挂杯持久的桑葚酒在色泽评分上可能会得到较高分数。

2. 香气评分说明。香气复杂度在感官指标量化表中的权重为 30%，是评价桑葚酒品质的重要指标之一。评分要求要求香气层次 ≥ 3 层，即包含一级香气（桑葚本源果香）、二级发酵香或酿造香气、三级陈酿香等，达到此标准才能在评分中获得较好成绩。重要性体现香气复杂度能反映出桑葚酒酿造工艺和陈酿过程的优劣，对整体品质影响较大。

3. 口感平衡评分要点。 口感平衡在感官指标量化表中权重为 **40%**，是评价桑葚酒的关键指标。评分细则从入口冲击力、中段复杂度、尾韵持续时间、口腔舒适度、顺吞感、回味持久、后味干净等方面综合考量口感平衡度。影响因素，口感平衡受酿造工艺、原料品质等多种因素影响，良好的口感平衡能提升消费者的饮用体验。

4. 风格独特性评分。 风格独特性在感官指标量化表中的权重为 **20%**，有助于区分不同桑葚酒产品的特色。评分标准从桑葚酒的风味、酿造工艺等方面体现出区别于其他产品的独特之处进行评分。具有独特风格的桑葚酒在市场上更具竞争力，能吸引特定消费者群体。

四、品鉴评分表

1. 专家组专业评分表。 专家组使用专业评分表，该表依据科学评比标准，对桑葚酒的色泽、香气复杂度、口感平衡、风格独特性等感官指标进行量化评分，以专业视角衡量酒的品质（见附件 3）。

2. 消费者组评价表。 消费者组使用评价表，更侧重于从自身的口感喜好、消费体验等方面进行评价，为产品的市场定位和改进提供大众反馈。

3. 表格使用目的。 两种表格结合使用，既能保证品鉴的专业性，又能兼顾市场需求，为桑葚酒的品质提升和市场推广提供有力依据。

五、活动项目设置

1.技术创新奖。技术创新奖的设置标准为花青素保留率提升至 85%以上，这鼓励企业在酿造工艺上进行创新，提高产品的营养价值。

2.文化传播奖。文化传播奖包装设计融合当地非遗元素，旨在推动桑葚酒与地方特色文化相结合，促进文化传播和产品营销。

3.本品鉴标准的解释权属于“川渝桑葚酒品鉴会组委会”。

川渝桑葚酒品鉴会组委会

2025 年 10 月 20 日