



私享洋酒

李卫 / 编著

百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE



私享洋酒

李卫 / 编著



百花文艺出版社

BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

私享洋酒 / 李卫编著. —天津: 百花文艺出版社,
2008.10

ISBN 978-7-5306-5009-7

I. 私… II. 李… III. 酒 - 基本知识 - 外国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 140044 号

百花文艺出版社出版发行

地址: 天津市和平区西康路 35 号

邮编: 300051

e-mail: bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话: (022) 23332651 邮购部电话: (022) 27695043

全国新华书店经销

河北省三河市宏达印刷有限公司印刷

※

开本 787×1092 毫米 1/16 印张 10.25

2008 年 10 月第 1 版 2008 年 10 月第 1 次印刷

印数: 1 - 5000 册 定价: 50.00 元

[目 录]

CONTENTS

洋酒总论	/ 001
葡萄酒	/ 005
香槟及气泡葡萄酒	/ 045
威士忌	/ 061
白兰地	/ 083
金酒	/ 105
伏特加	/ 111
朗姆酒	/ 118
利口酒	/ 127
特基拉	/ 134
比特酒	/ 144
苦艾酒	/ 149

当时尚日渐成为人们竞相追逐的目标时，一切时尚的元素便自觉不自觉地渗透到我们的日常生活中来了。不知始于何时，洋酒这个曾经距离我们这个古老的酿酒国度十分遥远的概念，在习惯于曲酒的浓香、烧酒的凛冽、黄酒的敦厚的中国人中，悄然地飘洒出一片幽幽的芬芳和绵长的甘醇，诱惑着我们的感官，改变着几千年来传统的饮酒习俗，在不知不觉间，给我们的生活添加了几分异国的绚烂，些许他乡的风情。

洋酒究竟是何时开始为中国人所认知的早已无可考证，但真正走入寻常的中国百姓之家，确乎还是近三十年的事情。对于大多数中国人来说，对洋酒虽然心存着几分艳羡和渴求，但对于它们那或是神秘，或是离奇，或是错综复杂的身世背景却还知之甚少，甚至很多时候不免以讹传讹，张冠李戴地闹出许多误会和笑话，在款享洋酒之时，走了不少弯路，引出不少麻烦，乃至暴殄天物地凭空糟蹋了好东西的事情也并不罕见。因此，对于很多国人来说，在追求时尚，享受洋酒之前，确乎应该先对相关的知识做一番大略的了解，相信这样会对真正认识、欣赏和享用您的佳酿美酒起到锦上添花的作用。现在，就让我带着您，开始一个美妙的洋酒旅程吧！

洋酒的概念

国人概念中的洋酒就是那些漂洋过海，来自异国他乡的酒类，是相对于国产的“土”酒而言的，其实，无论是在国内还是在国际上的专业酿酒概念中，都不存在一个所谓“洋酒”的概念。

酒类通常按照制作工艺的不同分为酿造酒、蒸馏酒和配制酒三种，酿造酒以包括葡萄酒在内的各种果酒为代表，啤酒，中国的黄酒、米酒也属于此类，而蒸馏酒则包括诸如威士忌，中国的曲酒、烧酒等；至于配制酒则是以蒸馏酒或酿造酒作为主酒加上其他材料混合调配而成。因此不论中国的“土”酒，还是外国的洋酒，如果按照制作工艺划分，都无一例外地属于这三个大的范畴之内。

日常生活中的“洋酒”实际上是以酒类的产地来界定的概念，这是极不

科学的,是囿于国人传统的认知习惯而形成的,因此,“洋酒”实际上涵盖了酿造酒、蒸馏酒和配制酒三大类别,宽泛的洋酒概念应该包括所有中国产的酒之外的酒类。但有些酒类,比如啤酒,因为进入中国的时间较早,同时国产程度也较高,在国人通常的概念中已经很自然地将其从“洋酒”中剔除了,而今中国人所说的洋酒,实际上主要指的是葡萄酒、气泡葡萄酒(香槟酒)、威士忌、白兰地、伏特加、金酒、朗姆酒、龙舌兰酒、利口酒、比特酒和苦艾酒等十一大类别的进口酒。



各类洋酒

洋酒 的分类

前文已经介绍过,以制作工艺来区分,酒类可分为酿造酒、蒸馏酒和配制酒三大类,我们通常说的洋酒也不外乎这三类。

酿造酒

也叫做“原汁酒”,由酿酒原料自然发酵而成。洋酒中的酿造酒包括葡萄酒、气泡葡萄酒等。

蒸馏酒

将发酵过后的酿酒原料用蒸馏法提纯后获得的酒精含量较高的酒液称为“蒸馏酒”。制作蒸馏酒的原料主要包括粮食、水果两大类别,在我们通常所说的洋酒中,威士忌、白兰地、伏特加、金酒、龙舌兰酒、朗姆酒和绝大部分的苦艾酒等都属于蒸馏酒。

配制酒

将酿造酒或者蒸馏酒作为基酒,混合以其他调味材料制成的酒类称作“配制酒”,也有人叫它“混配酒”或“调配酒”。洋酒中的利口酒以及少数几种苦艾酒等属于配制酒。

除去按照制作工艺划分酒的类别之外,酒类的划分还有其他几种常见方式:

1. 根据制酒原料分类

将采用不同原料制成的酒分为谷物酒、香料草药酒、水果酒、奶蛋酒、植物浆液酒、蜂蜜酒和混合酒等。

2. 根据饮用方式分类

依照不同的饮用方式和饮用时间将酒划分为餐前酒(也叫“开胃

酒”）、佐餐酒、餐后酒和特饮酒等。

3. 根据酒精含量分类

依据酒精含量的高低划分为低度酒、中度酒和高度酒三大类。

上述分类方法各有利弊,以作者本人的观点来看,还是依照制作工艺来划分酒类更科学,也更系统。

洋酒的基本知识

酒是一个相当宽泛的概念,原则上讲,只要含有0.5%~75%的乙醇的饮料都可称之为“酒”。请大家注意,我这里说的是“乙醇”,而并非“酒精”。乙醇是我们常说的酒精中的一种,但酒精并不等同于乙醇。酒精是一种碳水化合物经过发酵后所产生的具有挥发性的含糖的液体,其种类有很多,乙醇(Ethyl)只是其中较为常见的一种。由于我们饮用的酒类中的酒精通常为乙醇,因此,很多时候人们都将酒精和乙醇混为一谈,这其实是一种误解。

人类最早发现和饮用的酒类是葡萄酒,其历史保守的估计距今也有上万年了。最初的葡萄酒是一种自然发酵的产物,当上古的人们在偶然之间发现了这种由发酵的葡萄产生的神奇的饮料之后,从此便在人类面前打开了一扇令这个世界忧喜交加的大门。

发酵是酿酒过程中必不可少的工艺,酿造酒是自不待言的,蒸馏酒的蒸馏工艺也同样是以发酵后的酒液为基础,至于基于酿造酒和蒸馏酒的配制酒就更不用说了。发酵是使碳水化合物演化为酒精的最基本的化学反应。

如果说发酵是酒精生成的关键,那么酒精的纯度的高低则很大程度上取决于蒸馏工艺了。经过对发酵后的含有酒精的原液的蒸馏提纯,获取更高酒精度的酒液,是制作蒸馏酒的要义,也正是基于这一点,通常情况下,蒸馏酒的酒精度要高于酿造酒。

一般情况下,配制酒改变的只是其基酒——酿造酒或者蒸馏酒的口味,而对于其酒精含量并没有太大的影响。

提到酒精度,我们有必要了解一下洋酒中的酒精度的概念和标志习惯。

酒精度

酒精度是指100毫升酒样中含酒精的体积数,实际上这是一个体积比,而不是浓度比。因此,同样酒精度含量的不同酒类,因其酒液的比重不同,酒精浓度的高低则会略有不同。

国际上有三种表述酒精度的方式:

标准酒精度(Alcohol% by volume)

标准酒精度是指在20℃条件下,每100毫升酒样中含酒精的体积数。欧洲各国和日本等出产的酒类通常以百分比或度来标志其中的酒精含量,或用缩写GL表示,我们常见的法国干邑白兰地上通常标志着40%Vol,其含义就是其酒精度为40%。

英制酒精度(Degrees of proof VK)

用酒精纯度(Proof)表示。

美制酒精度(Degrees of proof US)

北美以及中美和南美的许多国家习惯于以“Proof”来表示酒精含量。2个Proof=1% Vol,因此我们看到美国出产的威士忌酒上标志着90Proof,换算成



酒精度则为45%Vol。

三种酒精度之间可以进行换算,公式如下:

标准酒精度 $\times 1.75$ =英制酒精度

标准酒精度 $\times 2$ =美制酒精度

英制酒精度 $\times 8 \div 7$ =美制酒精度

说到洋酒,在这里我们要特别提一下鸡尾酒。所谓鸡尾酒就是以两种以上的酒精类或者非酒精类饮料混合调配而成的饮料,因为大多采用了含酒精类饮料调制,故此称之为“酒”。鸡尾酒和洋酒一样,对于国人来说都是“舶来品”。主要用来调制鸡尾酒的洋酒有金酒、伏特加、威士忌、白兰地、朗姆酒和利口酒,这六种酒也被称作调制鸡尾酒的“六大基酒”。

Wine

葡萄酒

概述

据考古学家考证,人类在大约一万年前的新石器时代就开始葡萄酒酿造了,最初的葡萄酒酿造源于公元前6000年的古代波斯(今伊朗)。古希腊时期,浪漫热情的希腊人将葡萄酒视为精神和肉体上不可缺失的珍宝,古罗马人更是为它而疯狂,甚至有历史学家断言,古罗马的覆亡与罗马人的醉生梦死不无关系。罗马帝国的军队征服欧洲大陆的同时,也将葡萄种植技术和葡萄酒的酿制技术推广到全欧洲,公元1世纪,被古罗马占领的高卢地区(今法国)出现了其后闻名世界达两千年之久的葡萄种植和葡萄酒酿造业。

葡萄酒是以葡萄果实或葡萄汁为原料,发酵酿制而成的酒精类饮料,通常酒精含量在8%–15%之间。

葡萄的种植受地理条件的限制,主要集中在北纬30–52度之间和南纬15–42度之间的地带,而世界上著名的葡萄酒出产国也都集中在这两个地区,主要包括法国、意大利、西班牙、美国、智利、澳大利亚、南非等,其中法国的葡萄酒以其悠久的历史、杰出的品质闻名世界。

葡萄酒的品质取决于葡萄的种属、品质,不同地区的地理位置、纬度,种植葡萄的土壤、气候等自然条件,以及酿制工艺等诸多因素,而葡萄酒的风味则完全取决于酿酒葡萄的品种。

葡萄属于Ampelidaceae科,包括12个属,700多个种,其中只有Vitis属的葡萄可以用来酿制葡萄酒,在Vitis属中又以Vitis Vinifera种的葡萄最适合酿酒,全世界99.99%的葡萄酒均是采用Vitis Vinifera种的葡萄为原料酿造而成。Vitis Vinifera种的葡萄包括了8000多个可以酿酒的品种,但其中最为优良的不足100个。

葡萄酒的颜色分为红色、白色和桃红色,决定葡萄酒颜色的不是葡萄的果肉,而是葡萄皮的颜色。紫色的葡萄(也有称作“红葡萄”)同白葡萄一样,果肉颜色很浅,之所以可以用来酿制出红葡萄酒,完全是它的紫红色的葡萄皮起了作用。葡萄皮中含有的色素在发酵中会转移到葡萄酒中,因此不同的葡萄品种因其果皮的颜色的各不相同,酿制出来的葡萄酒的颜色也就



赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)——优良的酿酒葡萄品种

自然不一样了。

葡萄酒的酿制工艺，依不同品类而略有不同，但有一个原则却是共通的，那就是无论酿造何种酒，都是要通过发酵把葡萄果实中的糖分变为酒精，把葡萄变成葡萄酒。

红葡萄酒酿制

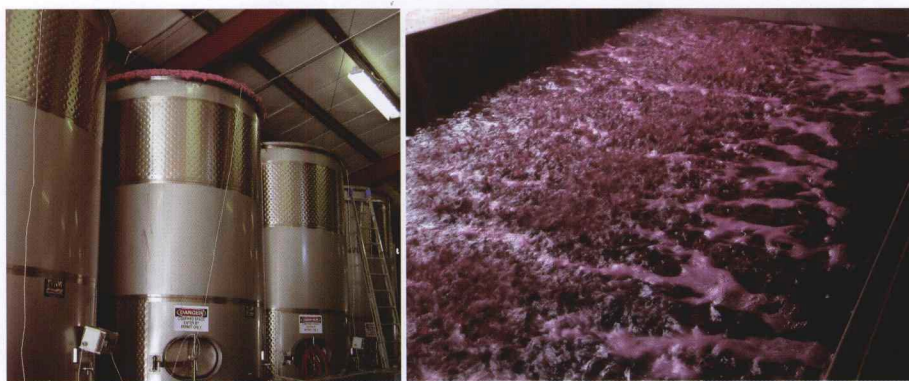
1.筛选:通过筛选,将葡萄和葡萄梗以及其他杂质分离。



2.破皮:通过挤压使葡萄皮破裂,以便发酵,并有利于葡萄皮中的色素沁出,以调配酒的颜色。



3.发酵和浸泡:发酵使葡萄中的糖分转化为酒精;浸泡则通过调节酒中的单宁数量和质量,进而确定酒的醇度、浓度、色度等。



4.分离和榨汁:发酵后得到葡萄液和葡萄渣的混合液体,需要将其中液体部分先分离出来,这部分酒液称之为“自流汁”,品质较高;而后再将固体部分压榨,得到品质相对差一些的“榨汁”,榨汁有时会用来和自流汁混合调配档次较低的酒,也可能做其他用途。



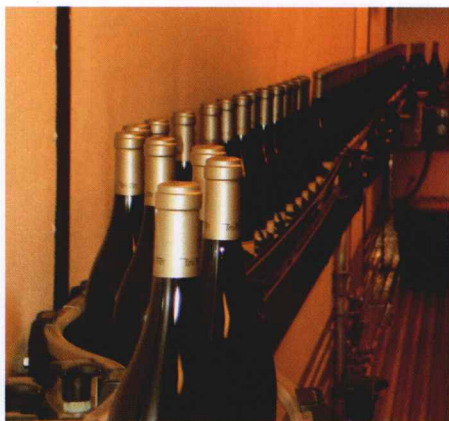
5.调配:将不同的葡萄酒调配在一起,得到品质、口感最佳的成酒。



6.陈年:通过在橡木桶中陈年,使葡萄酒的口味变得更好,同时分离酒中的沉淀物,澄清酒色。



7.装瓶:陈年后,将葡萄酒进行过滤后装瓶,封盖,即可上市销售了。



白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿制过程和红葡萄酒略有出入,其根本在于对酒的颜色的调配工艺,这里我们就不再一一赘述了。

葡萄酒的基本知识

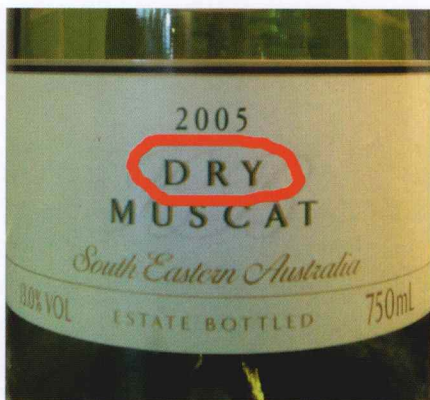
一、葡萄酒的分类

葡萄酒的分类方法有多种:按照颜色划分,葡萄酒可分为红葡萄酒、白葡萄酒及桃红葡萄酒;按照含糖量的高低可分为干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒和甜葡萄酒;按照酿造方式可划分为平静葡萄酒(Still wine)、气泡葡萄酒(Sparkling wine)、加烈葡萄酒(Fortified wine)和加味葡萄酒(Aromatized wine)。

干酒的概念

所谓“干酒”指的并不是葡萄酒中的水分多少,而是反映了它的含糖量的高低。“干酒”一词源自英语“Dry Wine”,意思是“不甜的葡萄酒”。确认一款葡萄酒是否是“干酒”要看它的含糖量,每升含糖量不大于4克的葡萄酒即为“干酒”。“干酒”在品味时没有明显的甜味。

由此推而广之,所谓“半干酒”就是含糖量大于干酒,而又低于普通葡萄酒的葡萄酒品种。



平静葡萄酒

在20℃时,二氧化碳压力小于0.5巴的葡萄酒称作平静葡萄酒。按酒中的含糖量和总酸可将平静葡萄酒又分为:干酒、半干酒、半甜酒和甜酒。

气泡葡萄酒

在20℃时,二氧化碳压力等于或大于0.5巴的葡萄酒称为气泡葡萄酒。

加烈葡萄酒

在葡萄原酒中,加入白兰地、食用蒸馏酒精或葡萄酒精等,以提高酒液中的酒精度,这种酒叫做加烈葡萄酒。

加味葡萄酒

以葡萄酒为酒基,浸泡芳香、甜蜜的植物,或添加这些植物的浸出提炼物质而制成的葡萄酒称作加味葡萄酒。

二、特殊的葡萄酒品类

通常葡萄酒划分为红酒、白酒、桃红酒和气泡酒四大类别,除此之外,有些特殊种类的葡萄酒,尽管从外观颜色上看似可以归入上述四个类别中,但在传统习惯上则将其单列出来,成为约定俗成的一些特殊的品种。

雪利酒(Sherry)

原产于西班牙的一种葡萄酒。雪利酒的制作工艺极为独特,要将采摘下的葡萄曝晒后再榨汁,葡萄汁含糖量较高,发酵一定时间后掺入白兰地阻止发酵,所以成酒度数较高并有残余糖分,酒精含量为15%~21%,味道发甜。除了西班牙,美国、澳大利亚等国现在也生产雪利酒。雪利酒含糖量高,非常容易变质,保存期短,酿制周期较长,酿造工艺复杂,因此价格昂贵,属于极

高档的葡萄酒。

如果按照葡萄酒的制作方式来分类,雪利酒应归入加烈葡萄酒一类中。

波特酒 (Porto)

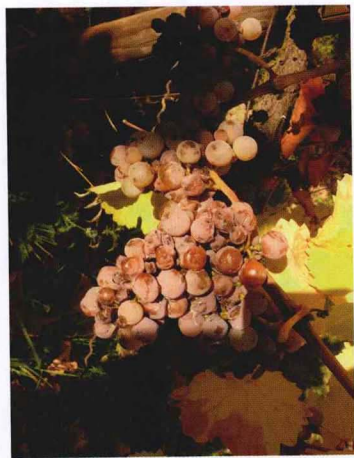
是原产于葡萄牙的一种葡萄酒,最初产于葡萄牙北部杜罗河谷(Douro),因主要集散地为葡萄牙的著名港口(Porto)而被称作波特酒(Porto)。波特酒的生产方式和雪利酒相似,也属于加烈葡萄酒。现今美国、西班牙、新西兰及南美一些国家也有出产。

贵腐酒 (Noble Rot)

贵腐酒是采用感染了贵腐霉菌的葡萄为原料酿制而成的。要想培育出适合酿制贵腐酒的长满灰色霉菌而腐烂程度恰到好处的葡萄,可绝非一件易事,因此,贵腐酒的价格昂贵也就自不待言了。贵腐酒色泽艳丽,呈通透的金黄色,酒香馥郁,充满了水果、蜂蜜、杏仁的甜香,口感醇厚,层次复杂,是极为难得的葡萄酒中的珍品。贵腐酒主要产于法国和德国。如果按照颜色分类,显然应该归入白酒之列。



波特酒



酿制贵腐酒的葡萄



贵腐酒

冰酒 (Eiswein)

Eiswein是德语,英语为Ice Wine。冰酒是用采摘时已经冰冻了的葡萄酿造而成的甜白葡萄酒。冰酒原产于德国,1794年德国的弗兰克尼(Franconia)地区遭遇了一场罕见的提前来临的大雪,来不及采摘的葡萄被冻僵在葡萄藤上,当人们心情沉重地试着将解冻后的葡萄酿造葡萄酒时,



酿制冰酒的冰冻过的葡萄



冰酒

意外地发现被冻过的葡萄酿出来的酒竟然是那样甘美芬芳，冰酒就这么意外地降临到古老的葡萄酒家族中来了。冰酒之所以有如此杰出的品质，是由于葡萄在冰冻和解冻过程中，果肉中的糖分和风味得到了充分的浓缩，因而甘美异常。目前世界上只有德国、奥地利和加拿大出产高品质的冰酒。

三、葡萄酒的等级

许多消费者都知道，在洋酒中白兰地是有着严格的等级之分的，比如V.S.、V.S.O.P.、X.O.等等，使人可以一望而知其价值。其实葡萄酒也有等级，只是因为它的划分方法比较复杂，平素不大容易为人们接受和认知罢了。

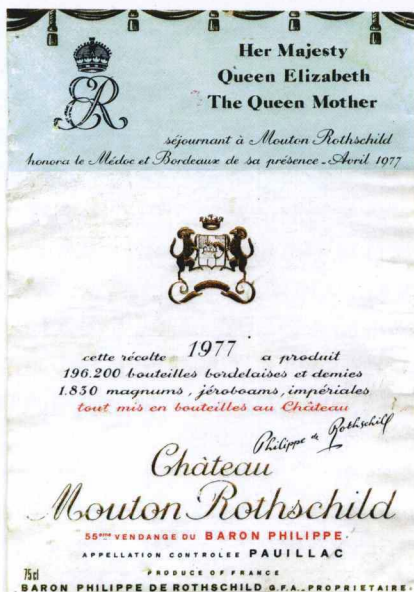
通常葡萄酒的等级划分有两种形式：

以产地划分等级

葡萄酒的好坏跟葡萄产区直接相关，好酒都用其产地来命名。比如著名的法国葡萄酒就依照产区分成四个等级，从低到高依次为：日常餐酒（Vins de Table）、地区餐酒（Vins de Pays）、优良产区酒（Vin Délimité de Qualité Supérieure）和法定产区酒（Appellation d'Origine Contrôlée）。

以年份划分等级

葡萄酒是以葡萄为原料酿制而成的，因此葡萄的优劣自然成为决定葡萄酒好坏的最重要的因素。一般说来，同一个葡萄园中出产的葡萄酿制的葡萄酒的品质是基本相同的，但是由于每年的春风秋雨，夏雹冬霜，以至果虫细菌，都会影响果树的生长及果实的孕育，所以即使是同一个葡萄园中出产的葡萄，也会因为不同的年份而不同，从而导致酿造出来的葡萄酒的品



著名的法国木桐酒庄的酒标

质也不尽相同。比如：法国产的葡萄酒，由于20世纪70年代的葡萄普遍欠佳，所以这一时期出产的葡萄酒品质都不太理想。20世纪80年代是葡萄的丰收时期，除了1984年和1987年较弱外，其余都是好年份，所以这一时期的葡萄酒多为上品。因此，只有酒标上同时标明产地和年份的葡萄酒，才有可能是好酒，否则只能是三四级酒。

四、葡萄酒瓶上的学问

或许在普通人眼里，一个貌不惊人的葡萄酒瓶并没有什么值得探究，更没有什么神秘稀奇的地方，其实不然，葡萄酒瓶上的学问实在大得很呢！

一瓶包装完整的葡萄酒，从酒瓶外观上看，自上而下大致分为以下几个部分：

第一，瓶封

常见的有纸、塑料、锡合金等材质的，瓶封的主要作用是保护其下面的瓶塞。因传统的葡萄酒的瓶塞都为软木制成，在贮存和运输过程中很容易被蛀虫蛀蚀或者被尖利的硬物划伤。不同颜色的瓶封往往代表不同的酒，比如法国勃艮第出产的葡萄酒中，黄色的瓶封代表白酒，红色的瓶封则代表红酒。

第二，瓶塞

瓶封覆盖的瓶口之内嵌入着的就是葡萄酒的瓶塞了。传统的葡萄酒瓶塞都是采用软木制成的，但由于软木材料的逐渐缺失，越来越多的葡萄酒酿造商开始以其他材质的瓶塞来替代软木瓶塞了，不过，比较高档的葡萄酒依旧还会采用天然的软木瓶塞。软木瓶塞的最大优点在于葡萄酒装瓶后可以透过它与外界空气交换，不间断地完成葡萄酒的成熟。但软木瓶塞也有其自身不可避免的缺陷，那就是容易发霉，从而使瓶内的葡萄酒产生异味，严重的还会导致葡萄酒无法饮用。欧美品牌的葡萄酒的瓶塞上多印有酿造商的商标，这也成为鉴定葡萄酒真伪的一个极好的标志。

第三，瓶颈

葡萄酒的瓶颈依酒瓶的造型不同而不同，或颇长，或敦实，通常情况下，红酒和桃红酒的酒瓶瓶颈比较短，而白酒的瓶颈相对较长。



葡萄酒瓶的构造



和商标名称对应的瓶塞

第四，瓶肩

瓶肩的倾斜角度会因不同形式风格的酒而有不同，以法国红葡萄酒瓶为例，波尔多红酒的瓶肩高耸，而勃艮第红酒的瓶肩则倾斜的角度较大。

第五，瓶身

红酒和桃红酒的瓶身多为直筒形，白酒的瓶身则更接近圆锥形。瓶身的粗细和长短决定了酒瓶的容积。酒瓶容积的大小对贮存其中的葡萄酒的品质有直接的影响，容积大的酒瓶比容积小的酒瓶保鲜度更好，这是因为大容量的酒瓶中盛装的酒量较大，较大的酒量让葡萄酒的老化速度减缓，使其不至过快衰败。但从另一个角度来说，这样的酒瓶中的葡萄酒的陈年速度也因此较慢，要花更多的时间和耐心等到它的成熟。因此，过大和过小容积的酒瓶都是不可取的，标准的葡萄酒瓶容积为750毫升，不过在德国，这个标准则为700毫升。夸脱（Magnum）本是一种容积计量单位，标准的葡萄酒瓶容积为750毫升，约合4/5夸脱，一般被称为“夸脱瓶”，375毫升的酒瓶叫做“半夸脱瓶”，1.5升的则为2夸脱瓶，5升的酒瓶叫做“Jeroboam”，6升的酒瓶称为“Methuselah”，9升为“Salmanazar”，12升为“Balthazar”，15升为“Nebuchadnezzar”，18升为“Melchior”。



5-18 升的葡萄酒瓶

第六，瓶底

葡萄酒的瓶底有凹底和平底两种，传统上瓶底凹陷的酒瓶是用来盛装红葡萄酒的，而平底的酒瓶则用来盛装白葡萄酒或是桃红酒。这主要是因为红葡萄酒的杂质和沉淀物较多，凹陷的瓶底可以起到一个储存和稳定沉淀物的作用，而白酒和桃红酒相对清澈，因此瓶底不需要这一凹陷。

除去酒瓶上各个部位以外，酒瓶的颜色和造型上也是大有学问的。

酒瓶的颜色

葡萄酒瓶的颜色也是有讲究的，通常红酒瓶的颜色较深，一般为深棕



红酒瓶底