

Chinese rice wine

黄酒生产

200问

傅祖康 杨国军 编著



化学工业出版社

Chinese rice wine

黄酒生产

200问

傅祖康 杨国军 编著



化学工业出版社

·北京·

本书以问答的形式主要介绍了黄酒生产中涉及的大部分技术问题，内容包括生产用原料、生产用曲和酒母、主要微生物，黄酒的生产工艺和质量控制，以及黄酒生产新技术等。

本书作者为国内知名黄酒生产企业的技术专家，经验丰富，能够帮助读者解决生产过程中经常出现的问题，提供解决思路与方法。

本书适合黄酒生产企业的技术人员、品控人员、管理人员及高级技术工人阅读，也可供相关院校师生和科研人员参考。

图书在版编目 (CIP) 数据

黄酒生产 200 问/傅祖康, 杨国军编著. —北京:
化学工业出版社, 2010.1

ISBN 978-7-122-06963-4

I. 黄… II. ①傅…②杨… III. 黄酒-酿造-问答
IV. TS262.4-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 195640 号

责任编辑: 温建斌
责任校对: 宋 夏

文字编辑: 张春娥
装帧设计: 张 辉

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 刷: 北京云浩印刷有限责任公司
装 订: 三河市前程装订厂
850mm×1168mm 1/32 印张 9·字数 236 千字
2010 年 1 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 30.00 元

版权所有 违者必究

前 言

在黄酒、啤酒和葡萄酒这世界三大发酵古酒中，黄酒是唯一起源于中国的酿造酒，也是中华民族的国粹和文化历史的珍贵遗产。

中国黄酒品种繁多，分布很广，产地遍及浙江、江苏、上海、福建、河南、安徽等 20 多个省市。著名的有绍兴黄酒、金华寿生酒、即墨老酒、福建沉缸酒、丹阳封缸酒等多个品种。其中，被中国酿酒界公认最受国际国内市场欢迎、最能代表中国黄酒特色的是产自浙江的绍兴黄酒。绍兴黄酒是中国黄酒的杰出代表。

中国黄酒历史源远流长，酿制技艺南北有别，各具特色。其独特的制曲技术，更被日本学者称为“中国的第五大发明”。为更好地传承中国黄酒酿制技艺，发扬光大中国黄酒文化，2007 年底，应化学工业出版社之邀，我们开始编撰《黄酒生产 200 问》一书。

全书共分八个章节，从生产和实践的视角，以问答题的方式，从历史渊源、市场现状、功效价值、生产原料、曲麦制作、酿酒微生物、技术工艺、质量控制、瓶酒灌装以及酿酒新技术等多个层面对黄酒进行了较为详细的介绍。在本书的编撰过程中，我们参阅并引用了大量相关的文献技术资料，由于篇幅关系，恕不一一注明。本书得以顺利出版，还要感谢李再英为本书编校所付出的时间和精力，在此一并致谢！

本书主要面向生产一线人员，也可作为大中专院校、科研院所或者文化、学术界人士研究和了解中国黄酒的参考用书。由于时间紧张，加之编著者水平有限，书中不足之处在所难免，敬请广大业内外人士不吝指正。

编著者
2009 年 8 月

目 录

第一章 黄酒概述	1
1. 黄酒起源于何时?	1
2. 有关黄酒酿造的古代专著有哪些? 以及有哪些论述?	2
3. 中国黄酒目前的生产现状如何?	4
4. 中国黄酒的主要产区有哪些?	6
5. 绍兴酒为什么叫“花雕”?	6
6. 黄酒的定义是什么?	7
7. 黄酒如何分类?	7
8. 黄酒的主要营养价值体现在哪些方面?	9
9. 黄酒不同饮法与疗效有何差异?	13
10. 黄酒的调味功能主要表现在哪里?	13
11. 中国黄酒业存在的主要问题是什么?	15
12. 中国黄酒发展的优势在哪里?	16
13. 中国黄酒发展的劣势是什么?	16
14. 黄酒发展的机遇是什么?	17
15. 简要阐述中国黄酒的市场前景?	17
第二章 黄酒生产用原料	19
16. 生产黄酒用的原料有哪些?	19
17. 黄酒酿造用米有何质量要求?	19
18. 黄酒酿造用米有什么特点?	19
19. 黄酒酿造用米种类与酒的品质有何关系?	20
20. 米的品种有哪些? 如何鉴别黄酒酿造用米品质?	22
21. 黄酒酿造为什么选用小麦制曲?	24
22. 黄酒酿造用小麦有什么要求?	25

23. 小麦有哪些品种? 如何鉴别小麦品质?	25
24. 黄酒其他酿造原料(黍米、粟米、玉米等)有什么 要求?	26
25. 黄酒酿造用水有什么要求?	27
26. 酿造用水水源选择应注意什么问题?	28
27. 酿造用水中的各种离子对黄酒酿造有什么影响?	29
28. 酿造用水不合格时如何处理?	30
29. 黄酒厂的米浆水可否利用?	31
30. 酿造绍兴酒为什么一定要用鉴湖水?	33
第三章 黄酒生产用曲和酒母	37
31. 黄酒用曲如何分类? 有何特点?	37
32. 酒药有哪些分类?	38
33. 如何生产小曲(白药)?	39
34. 酒药质量如何鉴别?	41
35. 制作酒药用粳米有何要求? 如何检验?	42
36. 制作酒药时为什么要添加辣蓼草?	42
37. 如何生产药曲?	43
38. 如何生产纯种根霉曲?	45
39. 根霉曲质量如何鉴别?	48
40. 如何制作生麦曲?	49
41. 制作生麦曲的原料小麦有何要求?	50
42. 传统和机械化工工艺制作生麦曲有何区别?	50
43. 生麦曲质量如何鉴别?	51
44. 纯种生麦曲如何制作?	52
45. 如何制作纯种熟麦曲?	53
46. 如何制作挂曲?	55
47. 夏天制曲应该注意哪些问题?	56
48. 冬天和春天如何制曲?	56
49. 如何制作福建红曲?	57
50. 如何制作纯种红曲?	58

51. 如何鉴别红曲质量?	61
52. 怎样制作乌衣红曲?	62
53. 如何制麸曲?	64
54. 麸曲质量标准有哪些?	65
55. 如何培养试管原菌?	65
56. 如何制作三角瓶种曲? 种曲质量如何鉴别?	65
57. 怎样制帘子曲? 如何确保帘子曲质量?	66
58. 曲房如何杀菌?	67
59. 制曲时如何掌握合适的加水比?	68
60. 机械化黄酒生产时为什么要使用混合曲?	68
61. 黄酒酿造用曲的酶活力如何测定?	69
62. 如何制作淋饭酒母?	80
63. 采用淋饭法制作酒母有什么优点?	83
64. 如何鉴别淋饭酒母的质量?	83
65. 机械化黄酒酒母有哪几种类型?	84
66. 速酿酒母如何制作? 质量如何鉴别?	84
67. 高温糖化酒母如何培养? 质量如何鉴别?	86
68. 酒母逐级扩大培养时, 料液初始 pH 值如何控制?	87
69. 为什么酵母和曲霉一般不混合培养?	87
第四章 黄酒生产中的主要微生物	89
70. 酿造黄酒用麦曲中有哪些主要微生物?	89
71. 黄酒酿造用酒药中有哪些主要微生物?	89
72. 制曲和酿酒中常见的有害细菌有哪些?	90
73. 米浆水中有哪些主要微生物?	91
74. 霉菌和酵母营养要求有什么区别?	92
75. 影响酵母菌生长繁殖的主要因素有哪些?	93
76. 常见的酵母扩大培养方式是怎样的?	94
77. 酵母在扩大培养中应注意哪些问题?	95
78. 如何分离筛选新菌种?	96
79. 分离黄酒酵母有哪些方法?	97

80. 菌种保藏要注意哪些问题?	98
81. 菌种退化后如何复壮?	99
82. 怎样确保酵母菌和霉菌性能的优良?	99
83. 应用于黄酒生产的酵母和霉菌菌株有什么要求?	101
84. 如何做好机械化新工艺黄酒生产用酵母和霉菌的分离 培养工作?	101
85. 如何采用显微镜对酒母发酵醪液进行镜检?	103
86. 目前黄酒生产中常用的菌株有哪些?	104
87. 黄酒生产用糖化发酵剂可从何处购置?	105
第五章 黄酒生产工艺	107
88. 黄酒发酵的特点是什么?	107
89. 黄酒发酵的实质是什么?	107
90. 黄酒醪发酵型式有哪几种? 各有什么特点?	108
91. 什么是淋饭酒?	109
92. 什么是摊饭酒?	109
93. 什么是喂饭酒?	110
94. 干型黄酒如何酿造?	110
95. 半干型黄酒如何酿造?	115
96. 半甜型黄酒如何酿造?	116
97. 甜型黄酒如何酿造?	118
98. 绍兴黄酒有哪几大品种?	120
99. 绍兴酒中的热作酒和冷作酒是怎么回事?	121
100. 传统黄酒发酵室有何要求?	122
101. 机械化黄酒发酵室有何要求?	122
102. 开耙的目的是什么? 如何合理控制开耙温度?	122
103. 黄酒酿造中能否使用酶制剂, 如何使用?	123
104. 黄酒醪发酵过程中有哪些物质变化?	123
105. 前、后发酵的醪液输送方式有哪几种?	125
106. 如何确定酒醅是否成熟?	125
107. 黄酒为什么要压滤?	126

108. 黄酒压滤有哪些方式？压滤时应该注意什么问题？	126
109. 以泵和压缩空气作动力滤酒有什么区别？	127
110. 酒液压榨不良是什么原因？如何解决？	127
111. 如何防止后发酵酒醪“失榨”现象？	128
112. 黄酒糟出糟率如何计算？	128
113. 压滤后的生酒为什么要澄清？	129
114. 澄清后的生酒为什么还要过滤？	129
115. 影响酒液澄清的因素有哪些？	130
116. 煎酒的目的是什么？	130
117. 煎酒的设备有哪几种？应注意什么问题？	130
118. 不同黄酒产品的煎酒温度是否相同？	131
119. 黄酒为什么要贮存？	131
120. 黄酒贮存是否越陈越好？	132
121. 黄酒贮存的酒龄如何计算？	133
122. 黄酒在贮存过程中发生哪些变化？	134
123. 贮酒容器与酒质有何关系？	136
124. 贮存六十年的陈年绍兴酒有什么特点？成分有哪些 变化？	137
125. 黄酒大罐贮存有什么好处？实际应用情况如何？	139
126. 简述新工艺（机械化）黄酒的生产流程、特点及 意义？	140
127. 黄酒酿造采用什么样的发酵罐？	142
128. 发酵罐材质有哪些？结构和容量如何？	142
129. 影响大罐发酵酿酒有哪些重要因素？	143
130. 大罐发酵过程中可能会出现哪些异常现象？如何控制和 调节？	144
131. 为什么黄酒开放式发酵不会导致酸败？	146
132. 怎样从外观或理化方面检查发酵情况是否正常？	147
133. 黄酒发酵醪酸败有哪些原因？如何防止？	147
134. 醪液酸败后有何补救措施？	148
135. 成品酒勾兑时为什么要加石灰？如何加？	149

136. 试以传统、机械化黄酒生产车间为例说明黄酒生产情况?	149
137. 大连黄酒如何制作?	151
138. 玉米黄酒如何制作?	154
139. 即墨老酒如何制作?	156
140. 吉林清酒如何制作?	160
141. 日本清酒如何制作?	161
142. 什么是料酒?	162
143. 糟烧生产工艺及标准如何?	163
144. 如何用黄酒糟生产香糟卤?	164

第六章 黄酒质量控制

145. 黄酒的质量标准有哪几个?	167
146. 构成黄酒典型性的主要因素是什么?	168
147. 黄酒的色、香、味是如何形成的?	168
148. 黄酒的风味物质主要有哪一些? 主要来自哪里?	171
149. 什么是黄酒的稳定性?	172
150. 如何提高黄酒的稳定性?	173
151. 黄酒产生浑浊、沉淀的原因主要有哪一些? 如何解决?	173
152. 黄酒贮存过程中色、香、味有哪些变化?	175
153. 为什么有的黄酒贮存后色泽会加深? 如何防止?	175
154. 大罐贮酒出现异味是什么原因? 如何去除?	176
155. 黄酒酸度偏高是什么原因?	177
156. 黄酒酸度偏低是什么原因?	177
157. 黄酒有异杂味是什么原因?	178
158. 黄酒灌瓶前的勾兑工作要注意哪一些问题?	178
159. 瓶装黄酒液面出现“蹊膜”的原因是什么? 如何预防?	179
160. 黄酒质量如何鉴别?	182
161. 黄酒生产中常用的洗涤剂 and 杀菌剂有哪一些?	183
162. 如何制订黄酒厂的工艺规程?	183

163. 如何品评黄酒?	184
164. 评酒员必须具备哪些基本条件?	187
165. 绍兴加饭酒、福建沉缸酒、山东即墨老酒的色、香、味 有什么特点?	188
166. 简要介绍 CIP 清洗系统, 并论述其在黄酒中的应用。	188
第七章 黄酒灌装	190
167. 什么是热灌装?	190
168. 什么是冷灌装?	190
169. 成品酒过滤有哪几种方式? 有什么特点?	191
170. 硅藻土过滤机的操作要点是什么?	193
171. 板框式、水平叶片式、烛式硅藻土过滤机各有什 么优缺点?	196
172. 错流膜过滤黄酒的机理和前景如何?	197
173. 真空转鼓过滤机的操作原理是什么?	199
174. 棉饼过滤机的操作要点是什么?	200
175. 黄酒的包装方式有哪几种?	201
176. 黄酒包装容器有何工艺要求?	201
177. 洗瓶机的操作要点是什么?	202
178. 灌装机的操作要点是什么?	203
179. 黄酒的杀菌方式有哪些?	203
180. 怎样控制好黄酒的杀菌操作?	204
181. 隧道式喷淋杀菌机的操作要点是什么?	205
182. 瓶装黄酒灌装过程有哪些控制要点? 如何保证黄酒的 灌装质量?	205
第八章 黄酒生产新技术	207
183. 什么是清爽型黄酒?	207
184. 什么是含汽黄酒? 其工艺特点是什么?	207
185. 试述蒸饭法酿酒工艺的主要特点和缺陷?	207
186. 什么是焙炒黄酒? 其工艺特点是什么?	208
187. 采用膨化法如何酿造黄酒?	209

188. 液化法黄酒的生产工艺及特点是什么?	210
189. 什么是纯生黄酒? 其工艺特点是什么?	213
190. 如何采用生料法酿造黄酒?	214
191. 什么是固体黄酒? 其工艺特点是什么?	216
192. 黄酒酿造过程中能否应用活性干酵母, 如何应用?	216
193. 如何采用大罐发酵工艺酿造甜型黄酒?	218
194. 如何生产“酒仙露”?	219
195. 如何开发低度保健型黄酒?	220
196. 如何生产灵芝精雕酒?	225
197. 如何利用生物工程和现代分离技术相结合的黄酒降度 技术来开发低度黄酒产品?	227
198. 简要介绍机械化黄酒生产的主要设备?	232
附录	235
一、黄酒 (GB/T 13662—2008)	235
二、地理标志产品 绍兴酒 (绍兴黄酒) (GB/T 17946—2008)	264
参考文献	272

第一章 黄酒概述



1. 黄酒起源于何时？

黄酒是世界上最古老的饮料酒之一，是中华民族为国粹和珍贵遗产，在世界三大发酵古酒——黄酒、啤酒和葡萄酒中，黄酒是唯一起源于中国的酿造酒。

中国酿造黄酒的历史悠久，有关黄酒的起源有多种说法。有说仪狄造酒的，有说杜康造酒的，有说始于黄帝时期的，还有说酒与天地同时的……在这些传说中，最被业界认可的则是我国晋代学者江统提出的自然发酵学说。在《酒诰》一文中，江统说：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，又云杜康。有饭不尽，委馀空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。”

在此，江统提出了剩饭自然发酵成酒的观点，非常符合科学道理及实际情况。而如果用现代科学来解释这一问题，我们可以表述为：剩饭中所含的淀粉在自然环境中存在的微生物所分泌酶的作用下，逐步分解成糖类物质，然后再由环境中所存在的酵母菌发酵，进一步分解生成酒精，最后变成香味浓郁的酒。远古时期，人类的主要饮食来源于自然界采集的野果，这些野果含有较高的糖分，在酿酒酵母作用下可以直接发酵成酒，不需要经过液化和糖化。所以，上述解释有一定的说服力。

此外，宋朝周密写的《癸辛杂识》上也记载了山梨经过长时间贮存可变成酒的事例。元朝元好问在《蒲桃酒赋》中则记载了山西安邑等地自然发酵而成的葡萄酒。还有李日华在其所著《蓬枕夜话》中也曾记载“黄山多猿猴，春夏采杂花果子石洼中，酝酿成



酒，香气溢发，闻数百步”。清代刘祚蕃所著《清稗类钞·奥西偶记》中则记载：“奥西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数石。饮之，香美异常，名曰猿酒。”

前些年，科学家还发现，在漫漫宇宙中，存在着一些天体就是由酒精所组成的。其所蕴藏之酒精，如制成黄酒，可供人类饮上几千万年。所有这些都说明，酒是自然界的一种天然产物。我们人类不是发明了酒，而只是发现了酒。酒的最主要成分是酒精（学名乙醇，分子式为 C_2H_5OH ），自然界中的许多物质都可以通过多种方式转变成酒精，如葡萄糖可在微生物所分泌酶的作用下，分解成酒精。因此，只要条件具备，就可以将某些物质转变成酒精。大自然完全具备产生这些条件的基础。

而有关中国黄酒的起源，笔者比较赞同洪光住先生所著《中国酿酒科技发展史》一书中的说法，洪先生说：“我国以谷物酿造黄酒的起源，大约始于新石器时代初期，到了夏朝已有较大的发展，但是真正蓬勃发展的时代，应当是始于发明酒曲、块曲之时，即大约为春秋战国、秦汉时期。”



2. 有关黄酒酿造的古代专著有哪些？以及有哪些论述？

我国古代涉及酒类酿造的专著较多，如《黄帝内经》、《书经》、《礼记·月令》、《周礼·天官·冢宰》、《北山酒经》、《天工开物》等。

《黄帝内经素问·汤液醪醴论》上载：“帝曰：上古圣人，作汤液醪醴，为而不用，何也？岐伯曰：自古圣人之作汤液醪醴者，以为备耳。夫上古作汤液，故为而弗服也。中古之世，道德稍衰，邪气时至，服之万全。”这里，“醪醴”是一种带糟的药酒，可见，酒在我国古代被当作药用。

《周礼·天官·冢宰》上载：“酒正，掌酒之政令，以式法授酒材；辨五齐之名，一曰泛齐、二曰醴齐、三曰盎齐、四曰缇齐、五曰沈齐；辨三酒之物，一曰事酒、二曰昔酒、三曰清酒。”



这里有五齐三酒一说。五齐是描述黄酒醪发酵以后的过程。泛齐是指醪在发酵容器中起泡。醴齐表示滓液混合，已酿成甜酒。盎齐是指色泽变深的醪装入陶器。缇齐即落泡，成丹黄色之酒。沈齐表示酒的糟、渣已下沉。三酒是指三种不同的成品酒，其中事酒即古代的浊酒，如现在的水酒；昔酒指陈酿的酒；清酒是经过滤和澄清的酒。

晋嵇含所著《南方草木状》则详细记述了酿酒用的曲药的制作方法。北魏贾思勰所著《齐民要术·法酒》中不但提及了粳糯酿酒品质的优良，还特别对酿酒用水质的处理以及水质对酿酒品质的重要性作了论述。

《礼记·月令》中则提到了“古遗六法”，讲到了酿酒的六大要素：“乃命大酋，秫稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得，兼用六物，大酋监之，无有差贷。”这里已出现了“大酋”、“酒人”、“酒正”等专职的监管酿酒、饮酒的官员。这也是国家关注酿酒业的体现。根据“六必”、“五齐”等内容分析，先秦时期我国的谷物酿酒技术已取得明显进步，尤其是在原料、水质和酿酒设备的选择以及杂菌污染防治方面。

宋苏轼《东坡酒经》中提到的酿酒法，与目前我国南方黄酒的酿造法已较为相似，其要点为：①用大米作为原料；②同时采用酒药和曲；③与日本清酒一样，分三次投料；④发酵时间约30天；⑤酒糟进行二次发酵。

北宋朱翼中在《北山酒经·酒经上》中则提及黄酒的加热灭菌法，该法较法国的巴斯德灭菌法要早数百年。书中同时提到了13种曲的制造方法。其中，以稻米作原料的有3种，将米与面粉混用的有4种，以纯小麦为原料的有5种，将豆类与麦混合应用的有1种。这13种制曲方法中，只有2种采用加入部分熟料后制曲，其余皆采用生料制曲。这种用生料制曲的酿酒法，与我国近代制曲酿酒法相似，所体现的本质特征也是一脉相承的。

明宋应星《天工开物》中则提到：“凡酿酒必资曲药成信。无曲即佳米珍黍空造不成。”意思是说，酿酒一定要用酒曲或酒药作



为引子，如果没有曲药，即使采用优质的稻米和珍贵的黍米也酿不成酒。此外，该书还非常详细地介绍了稻米红曲的制作方法。

应该说，我国古代的酿酒技术是我们祖先长期实践和智慧的结果，也是中华文明的见证和骄傲，它为近代黄酒工业以及整个发酵酿造工业的发展奠定了基础。



3. 中国黄酒目前的生产现状如何？

2007年，全国有各类黄酒生产企业700家左右，黄酒产量突破了230万千升，占饮料酒总产量的5.3%左右。其中，浙江省约120万千升，上海市约15万千升，江苏省约40万千升，福建省约7万千升，安徽省约15万千升，山东省约5万千升，陕西省约3万千升，江西省约1万千升，广东省约3万千升，北京、天津、广西、云南、湖南、河南、四川、辽宁、内蒙古、甘肃、青海、山西等地共约10余万千升。所有黄酒企业中，规模1000千升以下的企业占80%；1万千升以上的有近30家，占4.8%。2006年，全国规模以上黄酒企业主要经济指标见表1-1。

表1-1 2006年全国规模以上黄酒企业主要指标

产量/ 万千升	同比增 长/%	销售收入 /亿元	同比增 长/%	利润 /亿元	同比增 长/%	税金 /亿元	同比增 长/%	总利润 /亿元	同比增 长/%
63.8	236.2	55.2	25.7	4.5	25.7	5.6	25.7	4.5	25.7

目前，中国黄酒行业已拥有会稽山、古越龙山等一批具有一定品牌基础的企业。截至2007年底，中国黄酒已拥有7个中国名牌和6个中国驰名商标。随着市场发展进程的加快，黄酒业的品牌优势日趋明显，品牌效应更加突出，规模经济逐步呈现，会稽山、古越龙山等主要品牌已完成了全国市场的战略布局。

但是，我们同样应看到黄酒业存在的问题，譬如，目前行业的集中度依然不高。虽然行业内销售收入前五位的企业已获得了全行业55%左右的销售收入，但前五位企业的产量规模仅占整个行业



的14%左右，黄酒占全国饮料酒总产量的比重还很小，只有5.3%左右。在黄酒的整个消费中，用于饮用的消费只占30%左右，用作烹饪和药用占了很大部分比例。

(1) 国内市场 经过几年的市场开拓，虽然黄酒已从浙江、江苏、福建、江西、上海等成熟市场逐步向国内市场进行拓展，但总体上依然没有形成一种气势和规模，消费主要集中在城市及周边区域。如浙江省以杭州和绍兴地区为主；江苏省则集中在苏、锡、常和吴江等区域；福建省则集中在以福州、泉州为中心的区域；上海主要以市区消费为主。除此之外的许多区域的消费者对黄酒认识明显不足，也没有形成饮用黄酒的良好氛围，黄酒消费群体还比较弱小，甚至完全处于空白状态。各大酒厂都在有限的市场内竞争，而没有向更广泛的农村市场延伸、渗透。

(2) 国外市场 目前，我国黄酒的年出口量已超过3万千升，其中绍兴酒出口占全国黄酒出口总量的40%以上。据统计，绍兴酒出口每年为国家创汇2000多万美元。根据有关资料分析，在日本市场上，由于绍兴酒地理标志产品保护政策的实施，我国台湾产绍兴酒的份额已从过去的80%下降至目前的不到5%，而浙江绍兴酒则从过去的20%上升至现在的90%以上，基本形成了一统天下的局面。

(3) 上海市场 作为中国单体销量最大的城市，每年18万千升的市场吞吐量，10多个亿的黄酒销售收入，加之上海在中国经济、文化、金融方面的独特地位，历来为众多黄酒企业必争之地。每年秋冬季节饮用黄酒已成为上海人的一种日常生活习惯。周边地区越来越多的黄酒生产厂家把产销重点瞄准了上海，如浙江绍兴黄酒、嘉善黄酒，苏州吴江黄酒，山东即墨黄酒，福建老酒……都在上海市场占据一席之地。尤其是浙江绍兴酒系列，如会稽山等品牌在上海占有30%左右的市场份额。此外，上海本地黄酒，凭借天时和地利，以其独特的海派和怀旧风味，在本地赚足了消费者的口碑，形成了一个庞大的消费群体，并占有70%左右的市场份额。