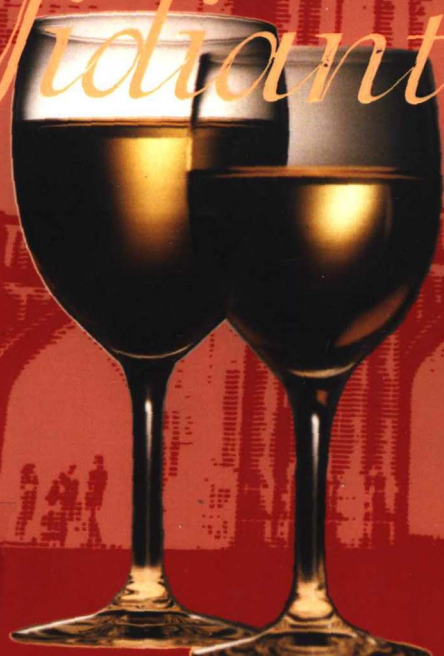


刘 瑛/编著

洋酒知识

一点通

Yangjiu
Zhishi
Yidian tong



暨南大学出版社
JiNan University Press

刘 瑛/编著

洋酒知识

一点通

*Yangjiu
Zhishi
Yidian tong*

图书在版编目 (CIP) 数据

洋酒知识一点通/刘瑛编著. —广州:暨南大学出版社,
2004.6

ISBN 7-81079-356-X

I. 洋… II. 刘… III. 酒—基本知识
IV. TS262

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 017093 号

出版发行:暨南大学出版社

地 址:中国广州暨南大学

电 话:编辑部 (8620) 85226593 85221601

营销部 (8620) 85225284 85228291 85220602 (邮购)

传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

邮 编:510630

网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版:暨南大学出版社照排中心

印 刷:佛山市浩文彩色印刷有限公司

开 本:850mm × 1168mm 1/32

印 张:7.375

字 数:192 千

版 次:2004 年 6 月第 1 版

印 次:2004 年 6 月第 1 次

印 数:1-5000 册

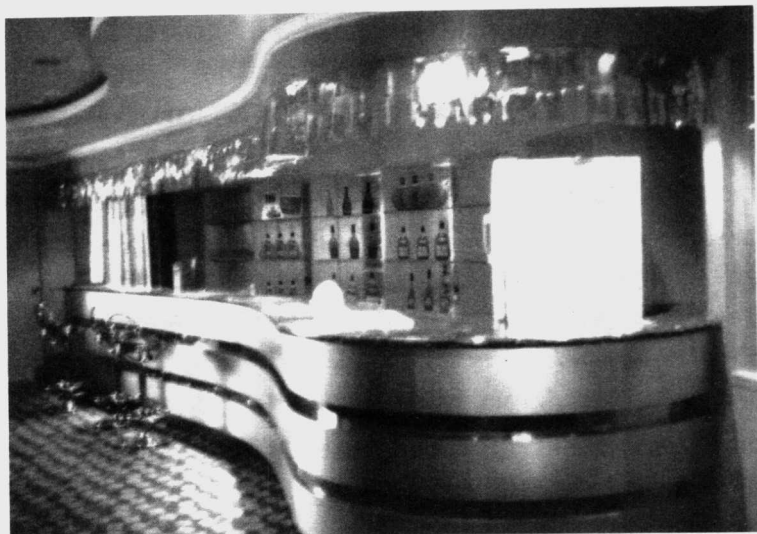
定 价:15.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题,请与出版社营销部联系调换)

目 录

页数

蒸馏酒	SPIRIT	1
白兰地	BRANDY	4
威士忌	WHISKEY	13
毡 酒	GIN	20
朗姆酒	RUM	23
伏特加	VODKA	26
力娇酒	LIQUEUR	29
葡萄酒	WINE	32
酒类名称介绍		60
各款鸡尾酒的配方		64



蒸馏酒

1

酒精

酒精是含糖的液体经过发酵后所产生的一种挥发物。酒精的种类有很多，但 ETHYL（乙醇）是大家最熟悉的一种，而且与我们最有关系，也是含酒精饮料中最常加添的一种酒精。

含酒的饮料

基本上说，任何含有 0.5% ~ 75.5% 乙醇的可喝的液体，都称为含酒精饮料。

烈性酒

烈性酒（SPIRIT）是一种含酒精的饮料，是由含酒精的液体



里蒸馏出来的，与原来的液体酒精含量多寡都无关紧要。

由蒸馏可得到酒精，其原因很易明了。因为酒精变成气体比水能变成气体所需的温度要低，水的沸点是 100°C ，而酒精到 80°C 时就变成气体了。

如果把含酒精的液体，保持到 100°C 以下，酒精就会脱离原液体而变成气体。再用一个器皿把这种气体搜集起来，同时加以冷却，酒精又会回复成液体，也就是很纯的酒精。

(1) 白兰地是一种可饮用的酒，是由葡萄酒或发酵过的水果汁蒸馏而来的，要在木桶里积存多年才好喝。例如：干邑 (COGNAC)，雅文邑 (ARMAGNAC)，西班牙白兰地，美国白兰地，KIRSCH 或写成 KIRSCHWASSER (樱桃白兰地)，CALVADOS 或 APPLE JACK (苹果白兰地)，SLIVOVITZ (李子白兰地) 以及其他水果白兰地等。

(2) 威士忌 (WHISKEY)，是由壳类经过发酵蒸馏而来，要在橡木桶里经过相当时日的存放，例如苏格兰威士忌，爱尔兰威士忌，加拿大威士忌，黑麦威士忌和波本威士忌等。

(3) 朗姆酒 (RUM)，是由蔗糖糖蜜发酵后蒸馏而来的。有牙买加朗姆，圭亚那朗姆等。

(4) 毡酒 (GIN)，是用含酒精量高的酒，再蒸馏后加香料而制成的。最著名的毡酒是在英国出产，其中 LONDON DRY GIN 最为人所熟悉。

(5) 伏特加 (VODKA) 也是一种蒸馏酒，是用木炭或其他东西蒸馏而来的。是无味、无色的一种酒，如果在蒸馏时加上其他味道，其名称则为所加香料的伏特加。

(6) 力娇酒 (CORDIALS OR LIQUEURS) 是一种加味的酒，它的味道是加入的或由某些香料物质蒸馏而得到的。再加上糖浆以增加甜度。有的会加些人工色素，此类酒都是带甜味的，所加糖浆以重量计，至少超过 2.5%。



刚蒸馏出来的酒精，是无色而辛辣的。如果超过 90% 的酒精纯度，除专家外，多数人都不能分出是由发酵过的壳类、水果类或蔗糖类蒸馏出来的。如酒精纯度在 80% 以下，里面就会含较多的原体而构成特性。这类酒精，在木桶里经过相当时日的存放，酒精里的有机物会发生变化，使酒精变得更成熟与芳醇。

如果装入玻璃瓶而密封后，酒精的变化就不再发生了。如放在木桶里，因氧气可以渗入，酒质会不断地起变化。氧化过程中，会促使酯和酸度成熟，酒精也会蒸发掉一些，酒也会从木桶里吸收到一些丹宁酸和颜色，并不会像原来那样涩了，而且会带点甜。

酒精纯度

在古代，造酒的人要知道酒里含的酒精是高是低，方法既古老又简单。他们把相等量的酒与火药混合，然后用火点燃。如果火药不起火，证明酒精含量很低；如火焰很亮证明酒精含量高；如火焰中等而呈蓝色，就证明酒精量适中。英文字是 PROVED，因此现在酒里含多少酒精就用了 PROOF 一字。

在美国评定酒，烈性酒里的酒精含量标准是 15.6℃，在酒的容积量中含 50%。这是一种很武断的评法，一个酒精纯度 (PROOF) 相等于 0.5% 的酒精。因此 90 个 PROOF 的 SPIRIT，含有 45% 的酒精。150 个 PROOF 的 SPIRIT，里面就含有 75% 的酒精。超过 100 个 PROOF 的，就是超酒精的 SPIRIT 了。



4

白兰地

一、法国白兰地

白兰地（BRANDY）是一种烈酒，由葡萄酒或水果发酵后蒸馏而成的，但须放在木桶里经过相当时间的存放。含酒精的饮料，世界各国都出产，白兰地，通常意思是葡萄酒的灵魂。而葡萄酒以法国产的最好，所以法国白兰地也是最好的，其中以干邑白兰地（COGNAC BRANDY）尤为世界驰名。

所有的干邑都是白兰地，但所有的白兰地并不都是干邑。干邑是由法国 CHARENTE 所出的葡萄酒蒸馏的，而且受到法律的限制与保障，其他地方出的葡萄酒蒸馏出的白兰地，在法律上说，不可称为干邑。



在 16 世纪，白兰地交易刚开始时，蒸馏术还没有应用到葡萄酒上。据传说，那时在法国 CHARENTE 河的码头 LA ROCHELLE 与荷兰在酒的交易方面很旺盛，这种生意都是经由海运而实施，但是因战争危险性很大，损失是常有的事。

那时整箱的葡萄酒，占船运的空间很大，因此一位聪明的荷兰商人想出了一个妙法，就是把葡萄酒的水分去掉，浓缩成为酒精，到荷兰后再加上水。这样运往荷兰时，既不占空间，遇到战争损失也不会大。

当这位聪明的商人到了荷兰后，他的朋友们尝到了这种浓缩葡萄酒，觉得味道甘美非常喜欢，加了水反而不好，所以他决定就这样当酒卖。荷兰人称这种酒为“BRANDEWIJN”，意思是可燃烧的酒，是因为它在蒸馏时与火或热有连带关系。“BRANDY”一字，也就是由原荷兰字的简化而来。

1. 干邑 COGNAC

在法国 CHARENTE 河边的干邑——COGNAC 古城，是生产干邑美酒中心。此种白兰地已世界驰名，因此这个法国字 COGNAC，差不多全世界的人都认识了。就连中国或非洲也不例外。

干邑区又分 6 个小区，所产酒的品质也有高低之分，按顺序排列如下：

- | | |
|----------------------|-------|
| (1) GRANDE CHAMPAGNE | 大香槟区 |
| (2) PETITE CHAMPAGNE | 小香槟区 |
| (3) BORDERIES | 边缘区 |
| (4) FINS BOIS | 植林区 |
| (5) BONS BOIS | 优等植林区 |
| (6) BOIS ORDINAIRES | 一般植林区 |



干邑的品质所以超过其他的白兰地，不仅是因为该地区的特殊蒸馏技巧，也是因为该地区的土壤好、天气好等，因此产的葡萄特别好。

在干邑区，农民常有自己的小葡萄园和蒸馏设备。大的酒类出口商，也常有自己的一两个大葡萄园，但并不能出产可供应全世界需要的白兰地。因此大出口商还是要收购小农户制的酒。

当地的葡萄经过精选、发酵后再用古法蒸馏，他们所用的蒸馏器也都是古老的式样，蒸馏器包括一个大锅，燃料是用煤或木柴，上面一个大凸形的锅盖，以搜集酒精蒸汽，上有一条管子连接到收集器。蒸汽经过管子冷却后，就成液体（酒）流入收集器，所有全套蒸馏设备，全是纯铜做成。

干邑区在葡萄收获的季节，蒸馏的工作日夜不停地进行。以葡萄收获的多少而定，大约有 3~8 个月的制酒时间。干邑的全部蒸馏过程，都是按标准进行，毫不马虎，所以它在世界上赢得了美誉。

存放干邑的酒桶，是用 LIMOGES 附近森林里所出的橡树木材做的。铜制的蒸馏设备，必须要使用到 40~50 年才行。藏酒桶的地窖，也需要稍加密封。

装入木桶中的干邑，因为空气还可以进入一部分，空气中的氧气会使酒质发生变化。酒里的酒精也会蒸发一部分，因此酒的烈度也会减少。装入木桶中存放的酒，头几年会蒸发得多一点，后来就慢慢减少，大约每年平均会减少 1%。白兰地在存放期间，会由无色而变成琥珀色，味道和香味也会有所改进，最后成为干邑美酒。

所有白兰地酒厂，都用字母来分别品质。列举如下：

E 代表 ESPECIAL （特别的）

F 代表 FINE （好）

V 代表 VERY （很好）



O 代表 OLD (年久的)

S 代表 SUPERIOR (上好的)

P 代表 PALE (淡色的)

X 代表 EXTRA (格外的)

干邑的级别，法国政府有着极为严格的规划，酒商是不能随意自称的。总括而言，有下列之类别：

3-STAR 三星干邑：蕴藏期不少于 2 年

V.S.O.P 干邑：蕴藏期不少于 4 年

NAPOLEON 干邑：蕴藏期不少于 6 年

X.O. 干邑：蕴藏期多在 8 年以上

究竟干邑存放多少年才算好呢？一位聪明的饮者说，干邑最好的年龄和女人差不多，大约是 25~40 岁，品酒专家也同意这种说法。超过 50 年，酒里的水分就全蒸发掉了。

在拿破仑的抽屉里，可能找到一瓶古老的白兰地，但那只是传说而已。在某些酒窖里，也可能找到一桶存放百年的干邑，但这种古董一般价钱贵得吓人，而且那种酒已失去了往年的光彩。白兰地在木桶里会改善品质，装瓶以后就不会了。所以你买了就喝掉，打开后也不要放久，放久会失去它应有的光彩与味道。

盛此种酒的酒杯不要太大，用一只手掌能围住的酒杯正好。瓶里的酒最好是刚由木桶里装入的陈年白兰地，瓶装的标签要新且完整。特大号瓶装的并不好，干邑并不需要像一般葡萄酒能一次喝完。瓶子大而酒多，放时间久了，会经氧化与蒸发，使酒变味。

2. 雅文邑 ARMAGNAC

仅次于干邑的白兰地，可算是雅文邑，是法国波尔多东南部 GERS 地方出产的。所用的葡萄与干邑一样，是产在 ST. EMILION 和 FOLLE BLANCHE 的。

干邑与雅文邑最主要的不同点是在蒸馏程序上。前者初次蒸



馏和第二次蒸馏是连续进行的，而后者则是分开进行的。另一不同点是，前者的储酒桶是用 LIMOUSIN OAK 制成的，后者是用 BLACK OAK 制成的。

有人喜欢雅文邑而不喜欢喝干邑，因为前者比后者味道较烈。这当然是个人的口味习惯而已。

3. 马尔 MARC

此种白兰地是用制葡萄酒所剩下的葡萄渣蒸馏而成的。在法国称此种酒为 EAU DE VIE DE MARC，因此这种酒的洋名为 MARC，但最后一字母不发音，法国各地都出产，但以 BURGUNDY（勃艮地）产的最好。它富有麦秆和木料味道，常被品酒家所欣赏。

二、其他产地

1. 西班牙白兰地

有些西班牙白兰地，是用些厘酒（白葡萄酒）蒸馏而成的。目前许多这种酒，是用各地产的葡萄酒蒸馏后混合而成的，西班牙白兰地的存放方式与些厘酒相同。此种酒在味道上与干邑和雅文邑有显著不同，其味道较甜而带有土壤味。

除法国之外，西班牙白兰地是最好的了，自美国禁酒令解除后，在美国受到广泛的欢迎。

2. 葡萄牙白兰地

葡萄牙白兰地与西班牙白兰地相似，也是用些厘酒蒸馏的。该国的些厘酒是用 DOURO 地区产的葡萄制成的，蒸馏后成为白兰地，含有钵堤 POURO（或写成 PORTO）葡萄酒的香味。



3. 美国白兰地

美国白兰地，自 1933 年起，都是用加州产的葡萄酒蒸馏成的，它与 PISCO 在味道上相似，但稍差一点。

4. 秘鲁白兰地

由秘鲁（PERU）来的白兰地，称为 PISCO，是以秘鲁南方的港口而命名。这种白兰地是用 PISCO 港附近伊卡山谷产的白葡萄酒蒸馏而成的。在存放过程中是用陶罐储存。在本国出售的存放时间都很短。

这种白葡萄酒蒸馏的白兰地，智利和阿根廷也出产，同样称为 PISCO，但只在本国销售，并不出口。

5. 德国白兰地

德国白兰地，其特点是醇美，是由德国及法国各地出的葡萄酒蒸馏而成的，用橡木桶储存多年，最著名的是 ASBACH URALT。

6. 南非白兰地

南非出的白兰地，是用未存放的白葡萄酒蒸馏而成的。在蒸馏前须经过政府许可才行。蒸馏成的白兰地，至少要存放 3 年，存放 5 年的 CAPE BRANDY 可与任何著名的白兰地比美，如存放 10 年，味道醇美爽口，在本国可以买到，但很少出口。

7. 澳洲白兰地

在早期，澳洲白兰地是由 LEXIAGORDO BLANCO（MUSCAT OF ALEXANDRIA）白葡萄酒蒸馏成的，但现在是用 DORADILLO



葡萄汁蒸馏的。由葡萄改变上看，就可知道该国所出的白兰地，在国内与国外深受欢迎。所有好的澳洲白兰地，在木桶里至少存放了3年。

8. 希腊白兰地

希腊所出的白兰地，大多数都出口，而且深受世界欢迎。它的味道清美而甜，颜色是用焦糖染的。METAXA 是希腊最好的白兰地，是一种甜美而色深的白兰地。

9. 以色列和意大利白兰地

古老的圣地，早就蒸馏出美好的白兰地，但直到以色列建国后，才积极出口外销。以色列白兰地清纯甘美，在宗教仪式上深受欢迎。

意大利出产的美好白兰地，在外国市场上深受欢迎，销路一直增加。

10. 水果白兰地

除了葡萄之外，其他水果发酵后，也可制成许多种美味芳香的白兰地。其他水果制白兰地如下。

a. 苹果白兰地

苹果白兰地的两个主要生产国，是美国和法国。在美国常称为 APPLE JACK。在法国称为 CALVADOS——是以产地诺曼底一个镇而命名。该镇也是苹果酒出产中心。这两种白兰地主要的分别在贮存年限。

法国产的要存放10年才出售，美国产的只在木桶里存放2~5年出售。装瓶时美国是100 PROOF (50%的酒精)，法国是90 PROOF (45%的酒精)。



制造苹果白兰地过程很简单，把熟透的苹果完全发酵后已没有糖分，再加以蒸馏，法国蒸馏出的苹果白兰地，大约是 140 PROOF (70% 的酒精)，而美国的则为 140 ~ 160 PROOF (70% ~ 80% 的酒精)。

苹果白兰地放在木桶里存放，其颜色是由木桶里得到的，有明显的苹果味道。

b. 其他水果白兰地

除葡萄和苹果以外，可制白兰地的还有李子和莱茵河谷出的一种黑野樱桃，它们的制造方式相似，惟不同的是有的存放多年，有的则否。一些水果白兰地如下：

水果名称	白兰地外文名称
APPLE (苹果)	APPLE BRANDY APPLE JACK CALVADOS
PLUM (李子)	SLIVOVITZ MIRABELLE QUETSCH
CHERRY (樱桃)	KISCHWASSER-KIRSCH
STRAWBERRY (草莓)	FRAISE
RASPBERRY (蔗莓)	FRAMBOISE
PEAR (梨)	PEAR BRANDY
BLACKBERRY (黑莓)	BLACKBERRY BRANDY



三、白兰地的用途

白兰地除了已公认为有医疗作用外，所有的都是由水果酒（WINE，主要指葡萄酒）蒸馏来的，因此都可作为饭后酒。此外加了苏打水，可作任何休闲时的饮料。在咖啡里加些白兰地更好。

因为白兰地有浓郁的香味，在做甜食、布丁、糕饼和冰淇淋时，加上一点点就可增加美味，所有白兰地都可以调为各种混合饮料。



威士忌

13

威士忌一字，是古代居住在爱尔兰和苏格兰高地的凯尔特人（CELT）的语言。古爱尔兰人称这种酒为 UISGE-BEATHA；古苏格兰人则称为 UISGEBAUGH。他们的解释均为“生命之水”，UISGE 的发音 OO-EES-GEE，经过时间的演变，才称为 WHISKEY。爱尔兰和美国人写成 KEY，苏格兰和加拿大人则写成 KY，尾音有短长之别。

所有的威士忌，都是用一种或多种壳物制成的。威士忌基本上分为 6 类，计有苏格兰、爱尔兰、加拿大和美国的波本、黑麦、玉米等。每种酒都有它的特别味道和颜色，那是由于蒸馏的方法、技术、壳物和水质的不同。至于酒里面所含的酒精纯度，瓶子上都有注明。