



黄酒品鉴百问百答

认识黄酒 品味黄酒 鉴别黄酒 收藏黄酒

黄酒蕴含的东方文化赋予了我们儒雅、大度、包容、尊重和关爱。黄酒入口柔和温润，其性又芳香醇烈，后劲十足，但它的养生与保健功效令人欲罢不能。



75262.14/1



黄酒品鉴百问百答

认识黄酒 品味黄酒 鉴别黄酒 收藏黄酒

黄酒蕴含的东方文化赋予了我们儒雅、大度、包容、尊重和关爱。黄酒入口柔和温润，其性又芳香醇烈，后劲十足，但它的养生与保健功效令人欲罢不能。



图书在版编目 (CIP) 数据

黄酒品鉴百问百答/华文图景编.—北京:中国轻工业出版社, 2008.9

(华文图景品酒馆)

ISBN 978-7-5019-6558-8

I.黄… II.华… III.黄酒—品鉴—问答 IV.
TS262.4-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 119768 号

黄酒品鉴百问百答

责任编辑: 杨娅娅 责任终审: 张乃柬 责任校对: 关大鹏
整体设计: 商子庄 责任监印: 胡 兵 郑亚超

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2008 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 889×1194 1/24 印张: 7

字 数: 70 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6558-8/TS·3824 定价: 32.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729

传真: 010-85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 010-85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

80920S5X101ZBW

总序

我国是酒的故乡,在几千年的文明史中,酒几乎渗透到社会生活的方方面面。作为一种特殊的饮料,酒既是物质的,又与人们的精神生活密切相关,并形成了独特的酒文化。今天,无论是在日常生活中,还是在交际、喜庆的重要场合,酒都往往成为必不可少的饮品和特殊的媒介物质。可以说,几乎每一个成年人,都不可避免地有酒有过接触。但不能否认的是,当前的酒类消费市场也存在着不少问题。因为不同种类的酒,在产生、创新、发展的过程中,形成了极为复杂的原料取材、酿造工艺、类型类别、口味风格等,同时也形成了多种多样的酒名、酒礼、酒俗。很多消费者对酒的特点和作用了解得十分有限。所以如何对酒类的消费给予正确的引导,让人们更为健康地、理性地饮酒,一直是我们中国酿酒工业协会思考和探索的问题。

这本《黄酒品鉴百问百答》,是由中国轻工业出版社组织编写的。本书以对黄酒消费者提供全方位的指导为编写目的,编著者本着认真负责的态度,邀请酒界权威专家进行编写和审读,保证了内容的科学性和准确性。更为难得的是,这本书以喜闻乐见的问答形式,针对人们在黄酒消费中最常见的问题,以深入浅出、通俗易懂的文字,系统地介绍了黄酒的起源、分类、酿造工艺、性质特点、饮用方法,以及选购方法、品鉴诀窍、收藏知识等,内容十分全面;同时还配用了大量精美的相关图片,真正做到了雅俗共赏,具有“指导酒消费、弘扬酒文化”的双重功效。这不但能够促进广大消费者对于酒的认识和了解,对酒品位的提升和酒文化的弘扬也会起到积极作用。

希望通过这本书,能够对广大消费者起到积极的指导作用。在此预祝本书取得良好的社会效益和市场效益,并期望有更多更好的酒类图书问世。

中国酿酒工业协会理事长



第一篇 认识黄酒……1

1. 什么是黄酒?……2
2. 黄酒起源于什么时候?……4
3. 黄酒是由谁发明的?……5
4. 黄酒除饮用外还有哪些作用?……7
5. 什么是绍兴黄酒?……9
6. 绍兴黄酒主要有哪几种?……11
7. 绍兴黄酒有什么特点?……12
8. 什么是花雕酒?其来历又是怎么回事?……14
9. 什么是封缸酒?……16
10. 什么是即墨老酒?……19
11. 什么是仪陇黄酒?……20
12. 黄酒的产区分布情况大致是什么样的?……22
13. 黄酒的风味主要有哪些?……22
14. 黄酒的最早文字记载是什么?……24
15. 为什么说黄酒是最富营养的酿造酒?……25
16. 黄酒和料酒有什么区别?……26
17. 绍兴黄酒闻名天下的原因是什么?……27



第二篇 黄酒的品饮与鉴别……29

18. 黄酒的饮用方法主要有哪些?……30
19. 品饮黄酒的步骤主要有哪几个?……32
20. 黄酒的口味风格如何?……33
21. 黄酒品评的内容主要有哪些?……34
22. 黄酒的鉴赏程序是什么?……36
23. 鉴湖水与绍兴黄酒有什么关系?……37
24. 黄酒的药用作用是什么?……38



- 25. 黄酒的酒具主要有哪些?.....39
- 26. 什么是温酒器?.....41
- 27. 与黄酒搭配的下酒菜主要有哪些?.....44
- 28. 饮用黄酒的禁忌有哪些?.....45



第三篇 黄酒的购买与收藏.....47

- 29. 如何选购黄酒?.....48
- 30. 如何辨别黄酒的好坏?.....48
- 31. 如何保存黄酒?.....50
- 32. 为什么说陶坛是黄酒最主要的贮酒工具?.....52
- 33. 如何修补贮藏黄酒所用的陶坛?.....53
- 34. 中国绍兴黄酒集团旗下的品牌主要有哪些?.....54
- 35. 什么是会稽山黄酒?.....56
- 36. 什么是海派黄酒?.....58
- 37. 什么是和酒?.....59
- 38. 什么是沙洲优黄?.....60
- 39. 什么是白蒲黄酒?.....61
- 40. 花雕酒坛具有哪些收藏价值?.....62
- 41. 黄酒为何需要有一定的贮存期?.....64
- 42. 如何进行黄酒的陶坛贮存?.....66
- 43. 绍兴酒的收藏有什么讲究?.....67



第四篇 黄酒的养生与保健.....69

- 44. 雄黄酒有毒吗?.....70
- 45. 服云南白药能用黄酒吗?.....71
- 46. 为什么说冬季饮用黄酒好?.....71
- 47. 为什么说运动后喝点酒能缓解疲劳?.....72
- 48. 为什么说吃螃蟹宜饮用黄酒?.....73
- 49. 喝黄酒有哪五不宜?.....74
- 50. 为什么说常饮黄酒可以起到抗衰护心的作用?.....75

- 51.经常喝黄酒会发胖吗?……76
- 52.为什么说黄酒也是一种药引子?……77
- 53.黄酒在烹饪时起什么作用?……77
- 54.为什么说酒是“百药之长”?……78
- 55.为什么说变质的黄酒不能饮用?……79
- 56.如何喝酒不醉?……79
- 57.喝酒为什么要碰杯?……81
- 58.产后有必要喝黄酒吗?……82

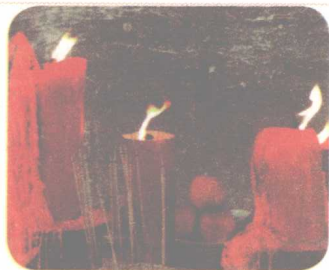


第五篇 黄酒的分类及特点……83

- 59.根据酒中含糖量的高低,黄酒可分为哪几种?……84
- 60.根据用料与风味的不同,黄酒可分为哪几种?……85
- 61.根据酿造工艺的不同,黄酒可分为哪几种?……86
- 62.按产地、原料、工艺综合起来,黄酒可分为哪几种?……87

第六篇 黄酒的酿造工艺……89

- 63.酿造黄酒的水有什么特别要求?……90
- 64.黄酒的酿酒原料都有哪些?……92
- 65.对黄酒酿造用米的要求是什么?……93
- 66.如何提高米对黄酒酿造的适用性?……94
- 67.为什么选用粳米和小麦制曲?……95
- 68.传统的黄酒酿造容器有哪些?……96
- 69.什么是黄酒生产的糖化剂、发酵剂、糖化发酵剂?……101
- 70.曲对黄酒酿造的作用是什么?……103
- 71.黄酒的酿酒技术主要有哪两个阶段?…105
- 72.从酿酒器具如何看待黄酒的酿造发展?……105
- 73.最早的酿酒工艺记载是什么?……106
- 74.什么是喂饭法黄酒酿造?……107
- 75.什么是煎酒?如何煎酒?……108
- 76.黄酒灭菌技术发展的过程?……109



77. 黄酒的传统酿造工艺有什么特点?.....111
78. 黄酒的新工艺酿造法有什么特点?.....112
79. 绍兴酒传统工艺主要体现在哪些方面?.....113
80. 如何自制黄酒? 114
81. 黄酒蒸煮酿造的新技术有哪些?.....115
82. 如何避免黄酒沉淀?.....117
83. 黄酒的勾兑技术是指什么?.....117



第七篇 黄酒的文化与历史.....119

84. 绍兴酒俗与酒习主要有哪些?.....120
85. 绍兴酒联主要有哪些?.....124
86. 绍兴酒的谚语主要有哪些?.....127
87. 黄酒的儒家文化主要体现在哪些方面?.....129
88. 勾践杯酒兴国说是怎么回事?.....133
89. 王羲之曲水流觞是怎么回事?.....133
90. 王徽之雪夜访戴是怎么回事?.....135
91. 贺知章金龟换酒是怎么回事?.....136
92. 辨才因酒失帖是怎么回事?.....138
93. 元稹、白居易诗筒传韵是指什么?.....139
94. 陆游沈园题壁是怎么回事?.....140
95. 徐渭醉酒是怎么回事?.....141
96. 何谓鲁迅把酒论世?.....142
97. 空桑稷饭说是怎么回事?.....143
98. 即墨老酒的典故是怎么回事?.....145
99. 黄酒与婚姻有何渊源?.....147
100. 历代关于黄酒的著作有哪些?.....149



附录 全国历届评酒会评出的名优黄酒.....151

第一篇 认识黄酒

黄酒是世界三大古酒之一，源于中国，且唯中国有之，可称独树一帜。黄酒产地较广，品种很多，著名的有绍兴加饭酒、福建老酒、江西九江封缸酒、江苏丹阳封缸酒、无锡惠泉酒、广东珍珠红酒、山东即墨老酒、兰陵美酒、秦洋黑米酒、上海老酒、大连黄酒等等。但是被中国酿酒界公认的，在国际国内市场最受欢迎的，能够代表中国黄酒总的特色的，首推绍兴酒。

1. 什么是黄酒?

黄酒，因其大多呈黄色而得名。但其颜色并不总是黄色的，也有黑色的、红色的。它是以稻米、黍米、小米、玉米、小麦等为原料，以曲类及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、压滤、澄清、杀菌、贮存、调配、过滤、装瓶，再进行杀菌等工序而成的酿造酒。其酒精度数在 15 度左右。



窖存黄酒



黄酒器具

我国资源丰富，酿造黄酒所用的原料和工艺各不相同，从而形成了黄酒的品种繁多和风格各异的特点。如麦曲糯米酒是黄酒中历史最悠久、产量很多、最具代表性的一个系列，绍兴酒为其代表。山东即墨老酒是北方黍米黄酒的典型代表，福建龙岩沉缸酒及福建老酒则是红曲糯米黄酒的典型代表。除此之外，不同产地、不同品牌的黄酒色香味也各不相同。如绍兴元红酒属于干型黄酒，绍兴加饭酒属半干型黄酒，绍兴善酿酒属半甜型黄酒，杭州西湖佳酿属甜型黄酒，九江封缸酒属浓甜型黄酒等。

在古代，“酒”是对所有酒的统称。在蒸馏酒尚未出现的历史时期，“酒”就是酿造酒。但在蒸馏酒出现之后，就变得较为复杂了，例如李时珍在《本草纲目》中把当时的酒分为三大类：酒、烧酒和葡萄酒。其中“酒”都是谷物酿造酒。但由于酒既是所有酒的统称，又是谷物酿造酒的统称，故还应有一个只包括谷物酿造酒的统称。因为谷物酿造酒多呈黄色，黄酒作为谷物酿造酒的专用名称的出现不是偶然的。

在明代，“黄酒”专门指酿造时间较长、颜色较深的米酒，“白酒”

也不是现在的蒸馏烧酒，例如“三白酒”，是用白米、白曲和白水酿造而成的、酿造时间较短的酒，酒色混浊，呈白色。酒的黄色（或棕黄色等深色）的形成，主要是在煮酒或贮藏过程中，酒中的糖分与氨基酸形成美拉德反应，产生色素。也有的是加入焦糖制成的色素（称“糖色”），加深其颜色。



传统花雕酒坛

2. 黄酒起源于什么时候？

关于黄酒的起源，可以从古籍记载及出土的酒器和古酒中去寻找答案。现说法不一，大体有以下几种说法：

起源于仰韶文化时期

相当于传说中的神农时代。在汉代的《淮南子》中，有“青盞之美，始于耒耜”。耒和耜均为古代的农具。由此说明，黄酒的酿造是与农业同时开始的。但在仰韶文化的遗址中，仅发现有多处粮窖，尚未找到专用的酒器。

起源于大汶口文化时期

距今有 6000 多年。那时正处于母系社会解体、父系社会开始建立的阶段，原始农业已有相当程度的发展，收获的粮食也较充裕，制陶业也已兴起。从山东大汶口遗址中，发现有陶制的酒器。

起源于龙山文化时期

距今有 5000 多年。在各地的龙山文化遗址中，均发现有樽、高脚杯、酒壶等多种酒器，从时间上推算，当在龙山文化时期之后，即为夏禹时代。在《战国策·魏策》中有“昔者，帝女令仪狄作酒而美，

进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄，绝旨酒，曰：后世必有酒亡其国者！”的记载。

始于奴隶社会的商代

距今约 3600 年。在河南郑州发掘出了商代酿酒工场的遗址，从殷墟中发现了铜制及陶制的酒器。在商代甲骨文中，记载了 3 种黄酒。其中之一叫酒，即旨酒；另一种叫醴，是微甜而较淡的酒；还有一种叫鬯，是香而浓的酒，可能配以香草而成。

综上所述，黄酒具有 5000 年以上历史的提法是较为可靠的。

3. 黄酒是由谁发明的？

在古书《世本》中有“仪狄始作酒醴，变五味”的说法；在《事物纪原》中，有“少康作秫酒”的记载。仪狄是夏禹手下的一个官吏，后因失宠于朝廷而做酒；少康即杜康，是夏的第六代皇帝，在寒浞篡政时，



传统酒馆内景

逃到他乡过着隐姓埋名的生活，并作过有虞氏的厨正，所以善于酿酒。但晋朝学者江统则怀疑仪狄、杜康为黄酒发明家的说法，提出了黄酒自然发酵的观点。他在《酒诰》中写道：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一曰杜康。有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。”从黄酒的全部历史来看，在仪狄和杜康之前，已有黄酒酿造技术，可见他们二位只是当时最出名的酿酒者而已，并不是黄酒的创制者。

目前，已发现的最为古老的黄酒实物，是1974年在河北省平山县发现的战国时期中山国都城灵寿故城附近，发掘了中山王厝的大型墓葬，出土了大批精美的青铜酒器，其中一件铜圆壶和一件铜扁壶中分别



古越龙山酒楼

盛有古酒。由于铜壶均采用子母咬合的紧密壶盖，从而使得酒液得以保存下来。当打开铜壶时，可闻到明显的酒香；酒液中含有大量沉淀物，酒呈浅蓝色，是铜盐所致，经化验，酒液均含有少量酒精，沉淀物中含氮量很高，且无酒石酸盐存在，因此可以断定，该酒既不是蒸馏酒，也不是果酒，而是黄酒的原形。

4. 黄酒除饮用外还有哪些作用？

药用价值

在中药处方中，常用黄酒浸泡、炒煮、蒸炙某些中草药，或调制“人参再造丸”等中药丸，以及各种药酒。因此，黄酒可谓医药上得重要的药引子。早在《本草纲目》中就有“诸酒醇醪不同，惟米酒入药用”，这里所说的米酒，就是黄酒。

烹饪作用

黄酒在烹饪中有祛腥、祛膻、增香、改善口味的作用。无论是炒菜、煎鱼、炖肉，甚至蒸鸡蛋羹或做蛋糕，都离不开黄酒。即使在美味纷呈的高汤中，如果滴入少许名优黄酒，也可起到画龙点睛的效果。黄酒中的酯类给菜肴带来芳香，氨基酸能增加菜肴鲜味，乙醇能除去鱼类的腥味、肉的膻味。在闻名世界的“中国菜谱”中，很多菜都是用黄酒作调料，它是餐馆、酒楼、家庭必备的作料。



女儿红

佐餐功能

黄酒的佐餐功能不仅在于营造氛围、提神、开胃、助消化等，而且还包括提供营养及滋补保健等多种功能。

营养价值

黄酒含有多种氨基酸。据检测，黄酒中的主要成分除乙醇和水外，还含有 23 种氨基酸，其中有 8 种是人体必需而又不能合成的。这 8 种氨基酸在黄酒中的含量最全，居各种酿造酒之首，尤其是能助长人体发育的赖氨酸含量比同量啤酒、葡萄酒多一至数倍。黄

酒的发热量是啤酒的 3~5 倍，是葡萄酒的 1~10 倍，黄酒每升含有氢化合物 1.6~2.8 克，碳水化合物 28~200 克。此外它还含有许多易被人体消化的营养物质，如糊精、麦芽糖、葡萄糖、酯类、甘油、高级醇、维生素及有机酸等。近年来科研人员发现，黄酒还含有一种重要神经递质 γ -氨基丁酸，具有增强记忆力的作用，还有短肽（是易于消化吸收的蛋白质）等营养成分。这些成分经贮存陈化，又形成了浓郁的酒香、鲜美醇厚的品味、丰满和谐的酒体，而最终使之成为营养价值极高的低酒度饮料。



绍兴黄酒之古越龙山

辅助疗效

黄酒多用糯米制成。黄酒在酿造过程中，注意保持了糯米原有的多种营养成分，还有它所产生的糖化胶质等，这些物质都有益于人体健康。在辅助医疗方面，黄酒不同的饮用方法有着不同的疗效作用。例如凉喝黄酒，有消食化积、镇静的作用，对消化不良、厌食、心跳过速、烦躁等有显著的疗效；烫热喝的黄酒，能驱寒怯湿，对腰背痛、手足麻木和震颤、风湿性关节炎及跌打损伤患者有益。

5. 什么是绍兴黄酒?

绍兴黄酒是我国的黄酒之最，1952 年被评为全国八大名酒之一。绍兴土地肥沃、气候温和、日照充足、四季分明，又有鉴湖这一丰沛而优质的水源，酿酒可谓得天独厚。

绍兴黄酒的产地主要分布在鉴湖水系区域，包括绍兴市越城区、绍兴县和上虞市东关镇等地。又因酿坊所处位置和操作技巧的差异，绍兴酒分“东路”和“西路”两大流派。地处绍兴城西东浦、阮社、湖塘等地的酿坊称为“西路”；城东斗门、马山、孙端、皋埠、陶堰、东关等地的酿坊为“东路”。



浙江绍兴东湖