




最新全国中职教育  
适用·实用 规划教材

◎主 编 黄 进  
◎副主编 李 静

# 酒水知识与调酒技术

适用专业 旅游服务与管理 饭店服务与管理



 中国地图出版社



最新全国中职教育  
通用·实用规划教材

培 养 态 度 · 训 练 技 能

# 酒水知识与调酒技术

适用专业 旅游服务与管理 饭店服务与管理

主 编 黄 进

副主编 李 静 肖 黎 苟胜东

雷殷睿

中国地图出版社

北 京

## 内 容 简 介

本书是中等职业学校旅游与饭店管理专业双S系列规划教材之一。全书内容丰富,简单易懂,生动有趣,操作性强。

全书的主要内容包括:酒水知识的全面介绍,酒水的调制,酒吧、酒水服务和酒单制作。

本书不仅适合于中等职业学校旅游与饭店管理专业的学生使用,还对相关从业人员有较大的指导作用;本书也可供家庭使用,通过学习来提高人们对酒水知识的了解和提高调制酒水的技术。

---

### 图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与调酒技术/黄进主编. —北京:中国地图出版社, 2007.8  
(最新全国中职教育适用·实用规划教材)  
ISBN 978-7-5031-4468-4

I.酒… II.黄… III.①酒—基本知识—专业学校—教材  
②酒—勾兑—专业学校—教材 IV.TS971 TS972.19

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第125479号

---

责任编辑	曹映红	封面设计	王凯丽
特约编辑	龚 斌	责任校对	叶国珩
出版发行	中国地图出版社	邮政编码	10054
社 址	北京市宣武区白纸坊西街3号	网 址	www.sinomaps.com
电 话	010-83543927	经 销	新华书店
印 刷	北京盛通印刷股份有限公司		
成品规格	787×1092 1/16	印 张	11
字 数	246 400		
版 次	2007年8月第1版	印 次	2007年8月第1次印刷
印 数	1-3000	定 价	14.50元
书 号	ISBN 978-7-5031-4468-4/G·1571		

如有印装质量问题,请与本社发行部联系

# 前 言

中国在改革开放之初，留给外国游客印象最深刻的除了衣服都是一个款式和同样的颜色之外，酒水的单调和贫乏也是一个方面。其实这很容易理解，在人们还没有解决温饱问题的情况下，是不会有人的心思去考虑酒水的。但是进入21世纪的今天，中国已经发生了翻天覆地的变化。人们解决了温饱问题，我国的国门打开了，人们生活也随之富裕了，我国进入了全面建设小康社会的时期。人们以前所未有的开放心态吸收着世界的先进文化。人们越来越重视提高自己的生活质量，选择自己的生活方式。口渴了，你可以饮用中国茶，也可以喝可乐；要强健体魄，你可以喝牛奶，也可以选择果蔬饮料；要把酒言欢，你可以喝白酒，也可以来瓶洋酒；在酒吧，你也可以像电影007中的男主角一样，拿起一杯色彩斑斓的鸡尾酒细细品味。酒水在我们生活中扮演了越来越重要的角色，几乎处处都有酒水的存在。因此，把酒水知识系统而又浅显地介绍给读者一直是编者的心愿。

本书主要针对中等职业学校学生的学习特点，强调了实用性和针对性。考虑到目前中等职业学校的学制和教学水平的要求，更考虑到中职学生年龄较小，生活阅历和体验较少，因而本书在编写时力求简单、系统、实用、新颖。本书主要介绍了酒水知识、酒水调制和服务、酒吧概况，通常酒水教材所涉及的相关管理学知识没有编入章节；介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、无酒精饮料、鸡尾酒，强调了知识的系统性；在实用性方面，介绍了酒水的调制方法和流行的酒水配方，初学者可以“依葫芦画瓢”，调制自己心仪的酒水；书中选用大量图片，增加了文章的趣味性，也非常符合这个年龄段的学生。

本书由四川商务职业学院旅游系黄进老师担任主编并负责章节构思，并组织四川商务职业学院旅游系和实训中心教师共同完成，参与编写的人员有黄进（第三章、第七章）、肖黎（第二章、第九章、第十章）、李静（第五章、第六章、第八章）、雷殷睿（第四章）、苟胜东（第一章）。在编写过程中，大家相互讨论、相互学习、共同努力，体现了良好的团队合作精神。本书大量参阅了国内外的相关资料文献，并得到四川商务职业学院旅游系和实训中心的帮助，在此深表感谢。

编者想把系统和完善的酒水知识介绍给读者，但由于这是一门实用性很强的学科，行业发展速度很快，所以本书难免会存在不足之处，在此诚挚地希望各位专家、学者和第一线的从业人员提出宝贵的意见，以便日后我们工作的完善、改进。

编者  
2007年5月



# 目 录

<b>第一章 酒水概述</b>	<b>11</b>
第一节 酒水的定义和酒度	12
第二节 酒水的分类	13
第三节 中国酒文化	15
<b>第二章 酿造酒</b>	<b>18</b>
第一节 葡萄酒	19
第二节 啤酒	21
第三节 黄酒	25
<b>第三章 蒸馏酒</b>	<b>29</b>
第一节 白兰地	30
第二节 威士忌	34
第三节 金酒	38
第四节 伏特加	39
第五节 朗姆酒	41
第六节 特基拉	42
第七节 中国白酒	43
<b>第四章 配制酒</b>	<b>47</b>
第一节 开胃酒	48
第二节 甜食酒	50
第三节 利口酒	54
<b>第五章 无酒精饮料</b>	<b>58</b>
第一节 茶	59
第二节 咖啡	66
第三节 乳饮料与果蔬饮料	68



# 目 录

第六章 无酒精饮料调制方法	/70
第一节 茶叶冲泡技术	/71
第二节 咖啡冲调技术	/77
第三节 乳饮操作实例	/82
第四节 果蔬饮料配制操作	/86
第七章 鸡尾酒	/90
第一节 鸡尾酒的故事	/91
第二节 鸡尾酒的特点和类型	/93
第三节 鸡尾酒的基本结构	/94
第四节 鸡尾酒的调制方法	/96
第五节 鸡尾酒的创新	/99
第六节 常见鸡尾酒酒谱	/103
第八章 酒吧概述	/109
第一节 酒吧的定义和分类	/110
第二节 酒吧结构与设计	/111
第三节 酒吧设备、用具与载杯	/117
第四节 调酒师的职业与职责	/123
第九章 酒水服务	/136
第一节 酒水服务	/137
第二节 酒会服务	/146
第十章 酒单制作	/155
第一节 酒单的作用及设计原则	/156
第二节 酒单的基本内容	/160
第三节 酒单定价方法	/163
附录	/167
主要参考文献	/169

# 第一章 酒水概述

## 【课前导读】

对整个酒水概况有所了解，是我们学习这本书的起点。通过本章知识的介绍，可以对酒水知识的学习起到提纲挈领的作用，从而为下一步学习具体的酒精饮料和非酒精饮料知识奠定好基础。

## 【学习目标】

- 了解酒水的定义
- 了解中国的酒文化
- 掌握酒水的分类

## 第一节 酒水的定义和酒度

### 一、酒水的定义

酒水就是人们通常所说的饮料 (beverage) 的总称, 按照饮料中是否含有酒精成分, 人们通常把酒水分为酒精饮料和无酒精饮料两种。

酒精是酒中最主要的成分, 其学名为乙醇。酒精是将含有足够糖分或淀粉的物质加入酵母进行发酵而产生的:

糖分或淀粉+酵母=乙醇+二氧化碳

乙醇具有不感染细菌、刺激性较强等特点, 摄入一定量酒精会使人精神振奋, 神经麻痹。

酒精饮料就是人们通常所说的酒。酒是一种十分复杂的物质, 其特性、成分及生产工艺难以用三言两语来概括。糖或淀粉在酶的作用下变成酒精, 再加上其他物质便



图1-1 常见的酒品

可以制成酒。酒是可以自然生成的。自然界中许多物质如粮食、水果以及其他含有足够糖和淀粉的植物都可以用来制酒。因此, 酒是一种用含有足够糖分和淀粉的物质经过发酵、蒸馏等方法生产出来的含食用酒精的饮料。常见的酒品有啤酒、葡萄酒、黄酒、中国白酒、白兰地、威士忌等 (图1-1)。

无酒精饮料又称为软饮料 (soft drink), 是对不含酒精和含有微量酒精饮料的泛称。极少数饮

料中含有微量酒精成分, 其作用也仅是调剂饮品的口味或改善饮品的风味。软饮料是日常生活中用于解渴、补充水分的主要饮料类型。其主要的饮品有茶、咖啡、乳饮品、矿泉水、果蔬饮品等。

### 二、酒度

国际上对于酒度有3种表示法, 即标准酒度、英制酒度和美制酒度。

#### (一) 标准酒度

标准酒度是法国化学家Gay Lussac发明的, 是指在20°C下每100毫升酒液中含有多



少毫升的酒精。

标准酒度又称Gay Lussac 酒度，是目前世界上使用最多的酒度表示法，通常用百分比表示，或用缩写GL表示。

我国采用标准酒度法表示。

### （二）英制酒度

英制酒度是18世纪英国人Clark创造的酒度计算方法。它与标准酒度的换算关系是：

$$\text{英制酒度} = \text{标准酒度} \times 1.75$$

### （三）美制酒度

美制酒度用酒精纯度（Proof）表示，它与标准酒度的换算关系是：

$$\text{美制酒度} = \text{标准酒度} \times 2$$

美制酒度与英制酒度的换算关系是：

$$\text{美制酒度} = \text{英制酒度} \times 8/7$$

### ● 特别提示

啤酒中酒精含量的计算与别的酒不同，它是按重量百分比计算，一般在2~7.5%之间，即每升酒液中含纯酒精20~75克。啤酒酒标上常注明的“9°”或“11°”等，不是指纯酒精含量，而是指酒液中含有的原麦汁浓度重量百分比。

## 第二节 酒的分类

世界上酒的品种繁多，分类的方法也不一样，常见的酒水分类方法有4种。

### 一、按酿造生产工艺分类

酒按其不同的酿造工艺大致可分为三大类，即发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

（一）发酵酒是指酿酒原料经过发酵后直接提取或用压榨法取得的酒浆。这种酒又被称为原汁发酵酒，如葡萄酒、啤酒、黄酒等。

（二）蒸馏酒是指将经过发酵的原料（发酵酒）加以蒸馏提纯而获得的含有较高度数酒精的液体，通常可经过一次、两次或多次蒸馏，取得高质量的酒液。常见的蒸馏酒有金酒、威士忌、白兰地、伏特加、中国白酒等。

（三）配制酒是指以蒸馏酒或发酵酒为基酒，再配入甜味辅料、香料、色素或浸泡药材、果皮、果实、动植物等而形成最终产品的酒液。常用的配制方法有浸泡、混合、勾兑等几种。



## 二、按乙醇含量分类

由于酿酒原料的不同，酿制的酒品其乙醇含量也不相同，根据酒品中乙醇含量的多少大体可将酒划分成高度酒、中度酒、低度酒三大类。

(一) 高度酒是指乙醇含量在40°以上的烈性酒。由于其乙醇含量较高，故而酒液刺激性较强。国外的蒸馏酒都属于此类，国产的茅台、五粮液、汾酒也都属于此类酒。

(二) 中度酒是指乙醇含量在20°~40°之间的酒。这类酒比较温和，酒液刺激性较小。常见的有餐前开胃酒、甜含酒、餐后甜酒，国产的竹叶青等都属于此类。

(三) 低度酒是指乙醇含量在20°以下的饮料酒，这类酒刺激性较小。常见的有葡萄酒、啤酒等。

## 三、按酿酒原料分类

### (一) 粮食类

粮食类酒精饮料是指以谷物为原料，经过发酵或蒸馏工艺酿造而成的酒类，如威士忌、金酒、啤酒、黄酒、白酒等。例如，白酒是以含有丰富淀粉的植物为原料，经发酵、蒸馏而成的，白酒乙醇含量较高，约在35°~65°之间；黄酒主要用糯米及黍米（谷）为原料，采用压榨法加工酿造，并以微生物菌类作为发酵菌酿造而成的，这类酒中的乙醇含量约在12°~18°之间。

### (二) 水果类

果酒是选用各种含糖量较高的水果为主要原料，经发酵、蒸馏等工艺酿造而成的酒品。例如葡萄酒、白兰地等。

### (三) 其他类

其他类的酒精饮料是泛指那些以非谷物、水果为原料酿造的酒，如使用奶、甘蔗、龙舌兰为原料酿造的马奶酒、朗姆酒、特基拉酒等。

## 四、按酒色、酒味、酒香分类

酿酒的方法和选料不同，酿制出的酒的色泽、酒味、酒香也各不相同。

酒色：用不同的酿造方法酿造出的酒的色泽不尽相同，有白色、红色、黄色、紫色、黑色、金色等。

酒味：用不同的酿酒原料及不同的酿造工艺，酿造的酒液其味道各不相同，有醇厚，有柔和，有甜、绵、爽、净及醇和等不同口味。

酒香：由于酿造过程中发酵的方法不同，酿造的酒液其香型也不相同，有浓香型、清香型、酱香型、米香型、果香型、复香型等。



## ● 知识链接

### 适量饮酒

酒在进入肠胃后直接被吸收进入血管，在饮酒后几分钟内酒精可迅速扩散到人体的全身。首先其被血液带到肝脏过滤，然后经由血液循环到达大脑和高级神经中枢，从而对大脑和神经中枢产生很大的影响。除了从肠胃吸收外，人体本身也能合成少量的酒精，正常人的血液中含有0.003%的酒精，血液中的酒精浓度达到0.7%可以致人死亡。

## 第三节 中国酒文化

中国古人将酒的作用归纳为3个方面：酒以治病、酒以善老、酒以成礼。实际上几千年来，酒的作用远不局限于以上3条。在中国人的观点中，酒不是生活必需品，但在社会生活中，酒却具有其他物品无法替代的功能。酒在中国的政治、军事、经济、农业生产、商业、历史、文化、艺术等领域都留下了深深的烙印。在远古时代，酒为神品，是祭祀的用品，只有祭师才可以享用，以便接受神喻。之后酒由神坛走进了王公贵族的家中，成了餐桌上的珍品，再后又从宫廷走向了民间。

自从我们的祖先发现了这个神鬼同喜的杯中物，它就从祭祀活动，用到了社会生活的各个方面，从腊八节到春节、重阳节，每逢佳节倍思饮；再到迎亲婚礼，庆生悲死，酒皆成了不可或缺的珍品。而现代社会的庆祝活动，商业庆典仪式，以及各式各样的酒宴聚会，可谓无酒不成席，无酒不成礼。

### 一、酒德和酒礼

“酒德”二字，最早见于《诗经》和《尚书》，其含义是说饮酒者要有酒行。饮酒作为一种饮食文化，在远古时代就形成了必须遵守的礼节，有时这种礼节还非常繁琐，但如果一些重要的场合下不加以遵守，就有犯上作乱的嫌疑。又因为饮酒过量便不能自制，容易生乱，所以制定饮酒礼节就显得尤为重要。

在酒宴上，主人向客人敬酒（叫酬）；客人回敬主人（叫酢），敬酒时还要说上几句敬酒辞；客人之间可以相互敬酒（叫旅酬）；有时还要依次向人敬酒（叫行酒）；敬酒时，敬酒的人和被敬酒的人都要“避席”，所谓“避席”，即离开坐的席子，今天不坐在席子上了，而用起立来表示对人的尊敬。

### 二、酒话

说到酒，人们自然地就会想起温酒斩华雄的关羽，贵妃醉酒，湘云醉酒，酒醉打虎的武松，煮酒论英雄的曹操，自称酒仙的李太白，自号醉翁的欧阳修；也就会想到“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”、“劝君更进一杯酒，西出阳关无故人”、“借问酒家

何处有，牧童遥指杏花村”等名词佳句；又会想到“酒逢知己千杯少，话不投机半句多”、“借酒浇愁愁更愁”、“酒后吐真言”、“酒杯一端泯恩怨”、“酒香不怕巷子深”、“以酒代话，酒话寻知音”、“以酒品人，酒品即人品”等谚语；还会想到醉拳、醉棍等与酒文化有关的中国功夫。可以毫不夸张地说，酒这个载体，融诗词歌赋、绘画书法、歌舞戏剧等艺术于一体，纳民俗、礼仪于其中。

### 三、劝酒

中国人的好客，在酒席上发挥得淋漓尽致，人与人的感情交流往往在敬酒时得到升华。通常有以下几种劝酒方式。

“文敬”：酒席开始，主人先敬第一杯酒，将杯中的酒一饮而尽，然后将空酒杯朝下，以示对客人的尊重。席间，主人还要到其他桌去敬酒。

“回敬”：这是客人向主人敬酒。

“互敬”：客人之间为了沟通和了解而相互敬酒，敬酒者会找出种种必须喝酒的理由，让对方接受而喝酒。在这种双方寻找“论据”的同时，人与人的感情交流得到了升华。

“代饮”：是既不失风度，又不使宾主扫兴的躲避敬酒方式。本人不会饮酒或酒量很小，但是主人或客人又非得敬酒以表示敬意，这时，就可请与自己有特殊关系的人代饮。在婚礼上，男方和女方的伴郎和伴娘往往是代饮酒的首选人物。

“罚酒”：这是中国人“敬酒”的独特方式，理由是五花八门的。比如“迟到了罚酒三杯”，其目的不是要把客人灌醉，而是想让客人多喝酒。

### 四、饮酒习俗

#### (一) 婚礼饮酒习俗

包括“喜酒”、“会亲酒”、“回门酒”、“交杯酒”等。

#### (二) 喜庆饮酒习俗

包括“满月酒”、“百日酒”、“寿酒”、“开业酒”等。

#### (三) 大事饮酒习俗

如“进屋酒”、“钱行酒”等。

#### ● 知识链接

在我国，长期以来，人们一直认为杜康是我国最先酿造酒的人，尊称杜康为造酒的始祖。事实上，最初的酒，人们叫它“猿酒”。古代山林果实遍野，猿猴以采食野果为生。夏秋季节，硕果累累，它们将吃剩的果实、果皮随便仍在岩石缝中，这些果实、果皮腐烂时，果实中的糖分自然发酵，变为酒浆。这就是天然形成的果子酒。

据记载，人类酿酒的历史已有6000多年，古波斯和古埃及是世界上最早酿酒的国家。传说古波斯王的一个失宠的妃子，为结束其孤寂难熬的生活，在宫中找到了一个标有“毒药”的罐子，并将其中的液体喝了下去。但该液体为葡萄发酵而成，喝下后的感觉却比没喝前好多了，有一种奇妙的愉悦感。她于是将此液体献给国王一杯，国王喝后称其为“令人愉快的毒药”，这个妃子因此也重新得到国王的宠幸。

---

### 【思考与练习】

1. 什么是标准酒度？
2. 简述酒的分类方法。
3. 劝酒有哪几种方式？

## 第二章 酿造酒

### 【课前导读】

酿造酒又称原汁酒，是指通过酵母的发酵作用生成的酒，其主要品种有黄酒、啤酒、葡萄酒等。酒文化由酿造酒开始，酿造酒最明显的特征是酒度不高、营养丰富。学习酿造酒的相关知识，以便为客人提供更好的服务，是酒水知识中很重要的一项内容。

### 【学习目标】

- 了解葡萄酒、啤酒和黄酒的种类及特点
- 了解葡萄酒、啤酒和黄酒的贮存与保管
- 掌握葡萄酒、啤酒和黄酒的鉴别与选购

## 第一节 葡萄酒

根据国际葡萄酒组织的规定(OIV1996),葡萄酒只能是破碎或未破碎的新鲜葡萄果实或葡萄汁经全部或部分酒精发酵后获得的饮料,其酒度不能低于8.5°。

### 一、葡萄酒概述

葡萄酒在世界酒业中一直占有极其重要的地位。法国、意大利、德国等是传统的葡萄酒强国,在罗马帝国时期就先后继承了古老的酿酒技艺而开始酿制葡萄酒。如今,由于经济利益的驱动,美国、澳大利亚、新西兰等新兴的葡萄酒强国厚积薄发,酿出的葡萄酒美名日盛。今天,世界各国凡有葡萄种植的地方就有葡萄酒。

影响葡萄酒质量的主要因素有两个:一是原料——葡萄。葡萄优劣主要受种植地区的土壤、气候及品种等条件的限制。最适合葡萄种植的区域分布于赤道南北纬30°~36°之间,这是因为寒带的天气会使葡萄难以生长,糖度难以提高,而在热带,太多的雨水也会使葡萄难以成熟,糖度也难以提高;二是酿造技术。酿造技艺主要取决于科学技术的发展、设备的选择及酿酒师的经验,这些因素都直接影响着葡萄酒的质量。

### 二、葡萄酒酿造的基本工艺流程

#### (一) 著名酿酒用葡萄品种

好酒出自好葡萄。可以酿酒的葡萄很多,但名贵的葡萄酒则需要同样名贵优质的葡萄来酿造。不同的葡萄品种用于酿造不同的红葡萄酒。如产于法国的神索葡萄(Cinsault),它适用于酿造桃红葡萄酒和新酒(图2-1)。

一棵葡萄树的寿命相当于一个人的寿命,大约在70~120年之间,通常葡萄树要生长5~10年时间,所采摘下来的葡萄才可以做葡萄酒。

因为葡萄的优劣主要受种植地区的土壤、气候及品种等条件的限制,据有关专家考证,欧亚种的葡萄是葡萄中的贵族,尤以原产于法国、德国、意大利的葡萄为最。美洲大陆种植的葡萄从整体上看不如欧洲大陆。在我们国家野生的葡萄属于东亚种,也能酿出很特别的酒。用于酿酒的著名葡萄有以下一些品种(表2-1)。



图2-1 神索葡萄

表2-1 酿酒用的著名葡萄品种

名称	产地
赤霞珠	产于法国，是酿造高贵的红酒要选用的葡萄品种之王
黑皮乐	产于法国，是名贵的红酒要选用的葡萄品种皇后
希拉	产于西班牙，是古典红酒要选用的葡萄王子
品丽珠	产于法国，出类拔萃的红酒所用的葡萄品种
梅乐	产于法国，是最受欢迎的红葡萄品种
歌海娜	是世界产量第二的葡萄品种
聂比奥罗	产于意大利，是最优良的葡萄品种之一
雷司令	产于德国，是最好的酿酒用白葡萄
霞多丽	产于法国，是最知名的葡萄品种
白诗南	产于法国，是常见的酿酒用葡萄
赛美蓉	是出人意料的葡萄品种，能酿出一系列从一般到极好的葡萄酒

## (二) 葡萄酒的酿造工艺流程 (表2-2)

表2-2 葡萄酒的酿造工艺流程

工艺流程	操作要领
精选葡萄	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 采摘成熟的葡萄</li> <li>(2) 将采摘的葡萄进行去梗处理</li> <li>(3) 在酿造红葡萄酒时应注意对葡萄的保护</li> </ol>
压碎取汁	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 酿造白葡萄酒，则应先压葡萄汁，然后发酵</li> <li>(2) 酿造红葡萄酒，则应先将汁和皮一起混合发酵，然后压榨取汁</li> </ol>
发酵	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 将机械压榨出的果汁、果肉、果核一起装入发酵桶</li> <li>(2) 利用酵母菌的作用将葡萄中的糖分转化为酒精</li> <li>(3) 酿造葡萄酒要求在低温下进行，特别注意控制好发酵时的温度</li> </ol>
压榨	白葡萄酒是在发酵之前压榨，红葡萄酒是在发酵之后进行压榨
酒液澄清	<ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 将汁液中大颗粒悬浮物经自身重力进行沉淀，然后取出清液，进行“换桶”处理</li> <li>(2) 在经过“换桶”处理后的酒液中加入少量的蛋白或皂土进行吸附，其作用是促成微粒的凝聚及沉淀，从而进行第二次“换桶”处理，将沉淀物与酒液分离</li> <li>(3) “过滤”。这是澄清酒液的一个重要步骤，葡萄酒从发酵结束到装瓶以前要进行多次过滤才能达到理想状态</li> </ol>



续表

工艺流程	操作要领
老熟	(1) 一般来说,选择贮存在小酒桶内,进行老熟 (2) 注意掌握好木桶存放位置的恒温,并要有一定湿度(通常在地下室)
勾兑	常用的勾兑方法有以下几种: (1) 用来自一个葡萄园的两或两种以上的葡萄酒 (2) 用来自一个或一个以上葡萄园的同一种葡萄酒 (3) 用来自两个或两个以上葡萄园或地区的两或两种以上的葡萄酒 (4) 用两个或两个以上年份收获的葡萄酒 (5) 用存放于两或两种以上不同酒桶的葡萄酒
装瓶	在装瓶时需要注意酒液清洁,以保证酒的外观和酒的味道

### ● 知识链接

1. “老熟”,指的是将过滤后的葡萄酒液在橡木制成的木桶内进行长时间的贮存,以使葡萄酒的酒质更加醇和,果香更浓。

2. “勾兑”是指把不同的葡萄酒按一定的比例兑和在一起以使口味柔和而采用的方法(图2-2)。



图2-2 酒水勾兑

## 三、葡萄酒的种类及特点

葡萄酒的种类繁多,分类方法也不相同。我国国家标准GB/T17204-1998《饮料酒分类》采用了OVI《国际葡萄酒使用工艺法规》(1996年版)中有关分类的定义部分。

### (一) 按酒中二氧化碳含量和加工工艺分类

#### 1. 平静葡萄酒

在20℃时,二氧化碳压力小于0.05Mpa(0.5bar)的葡萄酒为平静葡萄酒。按含糖量和总酸可将平静葡萄酒又分为:

- (1) 干型葡萄酒:含糖量小于或等于4g/L的葡萄酒。
- (2) 半干型葡萄酒:含糖量大于4g/L,最高为12g/L的葡萄酒。
- (3) 半甜型葡萄酒:含糖量大于12g/L,最高为50g/L的葡萄酒。