

中國糖酒

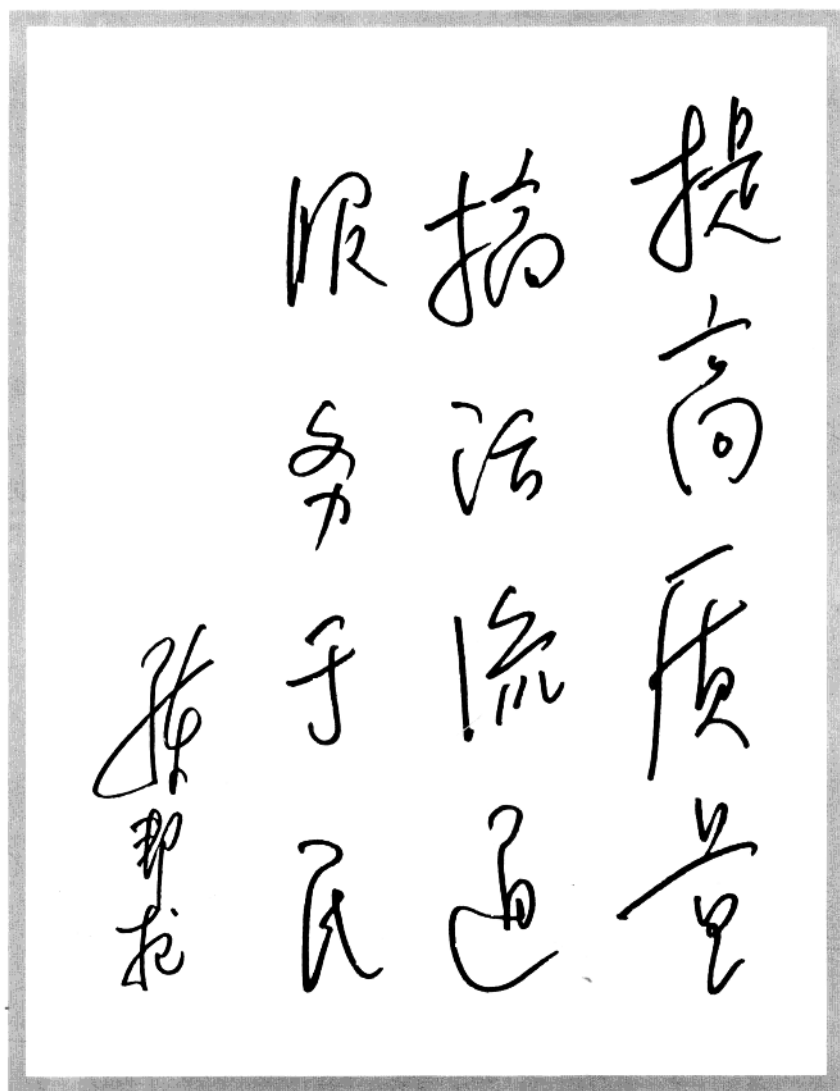


《海关与大市场》杂志社编著
湖南科学技术出版社出版

中国糖酒

《海关与大市场》杂志社 编著

湖南科学技术出版社出版



中华人民共和国国内贸易部部长陈邦柱同志给本书的题辞。

糖酒之于人类，几近于衣食。人类文明之发现，少有早于糖酒者。

中华文明古国，也是糖酒大国。祖先饮血茹毛，春伴山泉而居，秋摘野果维生。果熟而成糖，糖发酵而成酒，遂有食糖饮酒之说，遂有糖酒制造，遂有今日之规模发展。

糖有糖风，酒有酒俗。中国疆土辽阔，民族众多，糖风酒俗，因地域而异，又一脉相通。色彩纷呈之糖风酒俗，润泽着风土民情，丰富着精神宝库。中华民族之勤劳智慧，观糖酒可见一斑。

中国糖酒，同宗同根，自古糖酒不分家。酒为饮品之冠，述酒不可不述茶、不述饮；糖为副食之母，有糖才有众多的甜品，才有众多的副食配方。如此相关，盘根错节。更有包装装潢，与之相映成趣。

糖酒文明，系人类所共有。中国糖酒早已走向世界，外国糖酒也已广拓中国市场。中外相互借鉴补充，方有糖酒之今天和将来。

上述种种，为本书之初衷，结构之线索。只是糖酒浩繁，总难概全。成此一书，实为补憾。愿此书成一砖一瓦。愿中国糖酒常新！

何署坤

顾问：赵东晨 张明 周卓为

主编：何署坤

副主编：曾庆龙

执行编辑：黄勇华 汪时亮 陈昌荣 彭辉 姚光前
郭承志 杨卓 陈友材 李青 郭萍

摄影编辑：唐大柏

美术编辑：廖哲曙

编辑：何松仁 王建军 宋袁 刘丽萍 何立伟
金国政 谢午恒 张珉志 吴尚学

摄影：唐大柏 吴雁群 宣清泉 张天思 于保水
周重要 戴纪明 韩隍准 士登 于元江
张喆 施志镒 王俞 王茵 宁光前
王文渊 龙启云 张东 王拼 杜泽泉
马竟秋 李敬 王永强 熊汝清 冯学敏
安克仁 高梅及 宋晓刚 王洪峰 田应坤
庄维汉 米泽新 陈天峰 周云桦 张那
雷宇新 张鲁成 周确 汪强 沈楚白
沈桥 陈惠 吴元柳 黄达武 刘玉生
殷景春 陈思禹 王刚法 杨宝坤 时盘棋
景象新 黄景达 胡伟 兰红光 周扬生
李开远 文端元 霍岱珊 刘前刚 朱云凤
王文学 周浩荣 陈宝生 马千里 栗玉山
杜新 王爱宝 王汉斌 钱嗣杰 韩晓华
吕全成 陆运祥 杨建华 张瑞琪 任琰
李怀智 马占成 陈德昌 熊昌义 封哲如
徐辉健 姚宗仪 赵长春 李远修 薛铁军
张贵生 陶俊峰 周家国 徐英杰 孙星文
王振山 黄文 俞肇宏 焦波 戴惠坤
付宗明 陶水 林嶷 喻惠如 丹增
唐茂林 郑震孙 孙忠靖 武纯展 徐步
胡永震 胡旭东 黄昌瑞 郭勇 刘心宁
李玉珍 赵迎新 夏治沔 张可喜 李少青
白斯古郎 诸葛仓麟 垂见健吾 中谷吉隆
陈小鹰

书法：曾庆龙

编务：赵宏举 李友筠 王海波 李秀峰
龚幼玲 曹斌 张洁 黎艳红
唐任远 刘祥盛 江帆

感谢新华社摄影部国际室的大力支持。
个别照片根据资料复制，作者不详，
在此一并致谢。

目录

卷首语	3
酒品篇	6
糖品篇	42
相关篇	59
装潢篇	82
传统篇	104
舶来篇	118
知名企业名录	148
协办单位风采	154

酒品篇



中国酿酒历史悠久，酒文化源远流长。新中国成立以来特别是改革开放以来，中国酿酒工业无论是生产规模、工艺水平、花色品种，还是产品质量，均进入了全新全盛时期。

中国饮料工业的传统分布是“南茶北酒”，但至今已有很大改变。传统的生产技术和生产工艺也不断接受革新和改造。新的品种品牌呈雨后春笋之势，生产企业就酒的质量、数量的竞争更是如火如荼。

酒的酿造首先取决于原料。其原料又主要是高粱、玉米、大米、小麦、大麦、黍、薯干、葡萄和其他果类，这些植物的生长和质量要求依赖于土壤、气候等自然条件，从而为酿酒工业的布局作了自然划

分。高粱、玉米、小麦类酒酿酒业大都在北方，大米类酒主要在南方；葡萄及葡萄酒已在山东半岛、张家口地区、辽宁旅大、河南黄河故道、苏皖北部、新疆鄯善和吐鲁番，以及陕西、山西、内蒙古等地区形成种、酿基地；大麦、酒花及啤酒生产以山东、江苏、黑龙江（一面坡）、北京、新疆、浙江为多；黄酒因气候条件和传统手工艺的限制，一直在浙江安家落户。此外，以野生水果为原料、以蒸馏酒和发酵原酒为酒基的各类果酒，配制酒的酿造厂家则分布全国。

水是决定酒质酒品的决定性因素之一。酒水的选择自古强调山泉最好，地下水次之，这也制约着酿

酒工业的分布。《齐民要术》说“山厚者泉厚，山奇者泉奇，山清者泉清，山幽者泉幽，皆佳品也”，是谓“名水出名酒”。如取赤水河之水酿造贵州茅台酒，取湘西龙泉水酿造酒鬼酒，取汾水酿造杏花村汾酒，取君山泉水酿造龟蛇酒，取鉴湖水酿造绍兴黄酒，取崂山泉水酿造青岛啤酒。大凡酒厂，皆傍好水而建，酒之佳品，均以名水为本。

根据酿酒原料、酿造方法和风味特点划分，中国酒可分为五大类，即白酒类、黄酒类、啤酒类、葡萄酒和果酒类、配制酒和药酒类。

白酒属蒸馏酒，芳香浓郁，甘醇有力，风味多样，是一种高浓度的酒精饮料，一般为50—65度，近年来趋向发展低度酒。根据所用糖化、发酵菌种和酿造工艺的不同，白酒又可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三种，其中麸曲酒还可再分为固态发酵酒与液态发酵酒。

黄酒属发酵原酒，香气浓郁，酒体软润，风味独特，营养丰富，酒度适中，是中国历史悠久的民族特产，有“液体蛋糕”之称。

啤酒属发酵原酒，它既含有微量的酒精，又含二氧化碳，是为清凉饮料。近年来，国内市场流行“扎啤”、“干啤”、“黑啤”，均是不同风格的啤酒。扎啤相对熟啤而言，即鲜啤酒或生啤酒，没有经过巴氏灭菌处理。扎啤系选用特制啤酒，放入活性酵母，采用特殊技术，由最新型进口设备生产、装罐，充气保持气压，冷藏后保持4—6度的温度，是目前流行的酒类饮料。干啤其名源于英文名，意即干净不余味的啤酒，口味纯正干净，清凉爽口，无甜、无后苦等余味。由于它发酵度高，含残糖极少，符合现代人对啤酒嗜好的新追求。黑啤相对黄啤而言，即指以啤酒的色泽分类的称谓，其色泽浓深，原料除一般麦芽外，还加有适量的黑色麦芽和焦香芽。九



不断提高制酒工业的科研水平。图为酿酒大师赖高淮(左)在品酒。

中国的酒厂散布全国各地，生产规模、生产工艺不断发展。图为福建莆田金彭啤酒有限公司外景。





中国制酒工业每年耗粮 200 余万吨。图为粮库一角。

十年代啤酒生产、消费趋向少酒花、少麦汁、低醇度、低热值。啤酒含蛋白质、氨基酸、脂肪、糖类、维生素等，营养丰富，爽口舒适，有“液体面包”之称。

葡萄酒和果酒属发酵原酒。葡萄酒不但滋味好、酒度低，而且营养丰富，有人体需要的氨基酸、无机盐类以及丰富的维生素 B_1 、 B_2 、 B_6 和维生素 C。果酒因选用果实原料不同而风味各异，都具有其所用

果实的芳香和醇香，具有令人喜爱的天然色泽和醇美滋味，含有丰富的原果中的糖分、有机酸和维生素等。

配制酒是用发酵原酒或蒸馏酒加入一定量的香料、鲜花、果实、果皮、果汁、芳香植物的根茎叶或兽骨、药材和香精、糖料、色料等配制而成的一类酒的总称。药酒属配制酒，在蒸馏酒或发酵原酒中配入

茅台酒代表着中国酿酒史上一段光辉的历程。图为坐落在赤水河畔的贵州茅台酒厂厂址。





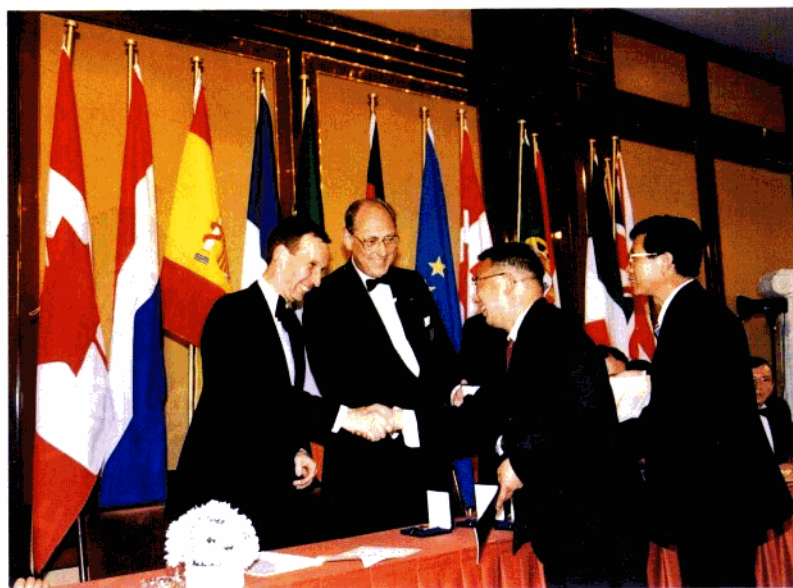
中国酒正健步走向世界。图为某国际食品展览会中国展厅一角。

药物即成。人们常用的滋补酒和疗效酒也是一种有独特作用的药酒。配制酒风味各异，功效独特，可以消除“众口难调”的局限，深受欢迎。

近年来，中国酿酒工业的企业结构、产业结构和产品结构均得到了不同程度的调整，在由计划经济向市场经济转轨过程中，酒品的质量、档次、品种等方面都发生了较大幅度的变化；从科研、设计、装备、工艺水平、标准化

及生产能力的配置方面都有了较大的提高，基本上形成了独立、完整的工业体系。据统计，到1994年，全国生产企业已达44000家，从业职工达200万人，总产量2200多万吨，总销量1900多万吨，酿酒耗粮250万吨左右。迄今为止，中国酒类产量已名列世界前10名，开始步入世界酿酒工业大国的行列。

中国酒在国际评选中频频获奖。图为国际优质产品评选协会主席向张裕葡萄酒公司的代表颁奖。





白 酒

白酒是以谷物或淀粉植物为原料的蒸馏酒，亦称白干、烧酒、汗酒、火酒、高粱酒、烧刀子等，为世界六大蒸馏酒之一。

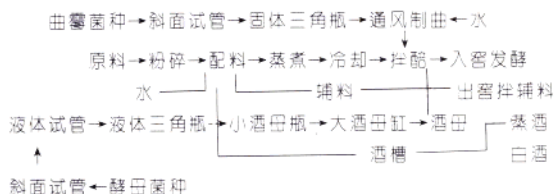
【原料、辅料】凡含有淀粉和糖类的原料均可酿制白酒，只是不同的原料酿制出的白酒风味各异。粮食类的高粱、玉米、大麦，薯类的甘薯、木薯，含糖原料甘蔗、甜菜的渣，废糖蜜等均可制酒；高粱糠、米糠、麦皮、淘米水、淀粉渣、薯干子、甜菜头尾等均可作为代用原料；野生植物如橡子、菊芋、杜梨、金樱子等也可以作为代用原料。

常用的辅料主要有稻壳、谷糠、玉米芯、高粱壳、花生壳等。

【酒曲、酒母】酒曲即糖化剂。目前常用的糖化曲有大曲（生产名酒、优质酒用）、小曲（生产小曲酒用）和麸曲（生产麸曲白酒用），其中麸曲使用最广。

酒母即发酵剂。酒母是以含糖物质为培养基，将酵母菌经过相当纯粹的扩大培养，所得的酵母菌增殖培养液。生产上多用大缸酒母。

【一般制作工艺】



【成分】乙醇、高级醇、醛、酸、酯等 50 余种物质。传统白酒酒度在 40 度以上。

【品种】现产白酒主要有五大香型，即浓香型、酱香型、清香型、米香型、复香型。其品种繁多，著名者几十种，其中茅台酒、酒鬼酒、汾酒、五粮液、泸州老窖、特曲酒、古井贡酒等品质最优。

目前中国白酒年产量已达 600 万吨，位居国内酒类生产第二位。





糖化设备

传统酿酒发酵工艺



原料加工车间



酒精生产车间



地缸发酵



灌装线



检验成品



缸封储藏

勾兑

粘贴标签





米饭制酒发酵



黑糯米酒发酵



饮黄酒



包装黄酒



酿米酒



绍兴黄酒



啤酒

啤酒是以大麦为原料的发酵原酒，亦称麦酒，是世界流行的饮料酒之一。

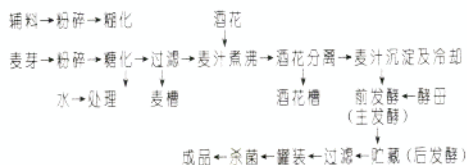
中国啤酒自 1904 年中国人杨连名在黑龙江一面坡创建第一家国产啤酒厂开始逐步发展，至改革开放以后发展迅猛。

【原料、辅料】大麦、酒花、水。啤酒对水质要求高于其他酒类，最好选用地面 100 米以下的深井水，或经过离子交换剂或电渗析处理后使用。

为了降低啤酒中蛋白质的含量，以利保存和减少麦芽用量，降低成本，需用一些辅料如大米、玉米、薯干粉等。

【酒母】专用啤酒酵母。因发酵特点不同，可分为上面酵母和下面酵母两种。

【一般制作工艺】



【成分】维生素 B、磷酸盐、钾盐等。含醇量在 2—5.6 度之间。富营养，素有“液体面包”之称。

【品种】现产啤酒依麦汁浓度分低、中、高三种浓度啤酒，依颜色分黄啤酒和黑啤，依是否杀菌分鲜啤和熟啤。优质啤酒有青岛啤酒、上海啤酒、雪花啤酒、佳凤啤酒、特制五星啤酒、特制上海啤酒、特制北京啤酒等。

中国啤酒产量以年均 15% 的速度增长，1994 年产量已达 1440 万吨，位居国内酒类生产第一，继续超过德国稳居世界第二，消费量超 1000 万吨，位列世界第三。

近几年，国际著名啤酒公司通过合资、合作、租赁、许可证生产等多种形式，纷纷在中国寻找自己的立足点。美国的百威，德国的贝克、蓝妹，丹麦的嘉士伯，日本的麒麟、太阳，荷兰的汉尼根，澳大利亚的富士达，英国的霍士达，泰国的狮牌，菲律宾的生力，南非的城堡，爱尔兰的健力士等洋啤酒纷纷打入中国市场或力图打入中国市场。