



普通高等学校旅游管理专业应用型特色“十二五”规划教材

殷开明 田 怡 主编

酒水知识 与酒吧管理



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社



普通高等学校旅游管理专业应用型特色“十二五”规划教材

殷开明 田 怡 主编

酒水知识 与酒吧管理

广西师范大学出版社

· 桂林 ·

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与酒吧管理 / 殷开明, 田怡 主编. — 桂林: 广西师范大学出版社, 2014. 7 (2014. 7 重印)

ISBN 978 - 7 - 5495 - 5333 - 4

I. ①酒… II. ①殷… ②田… III. ①酒-基本知识-高等学校-教材 ②酒吧-商业管理-高等学校-教材
IV. ①TS971 ②F719. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 074161 号

出品人: 刘广汉
责任编辑: 周伟
装帧设计: 6in1 design

广西师范大学出版社出版发行

(广西桂林市中华路 22 号 邮政编码: 541001)
(网址: <http://www.bbtpress.com>)

出版人: 何林夏

全国新华书店经销

销售热线: 021 - 31260822 - 882/883

山东鸿杰印务集团有限公司印刷

(山东省桓台县唐山镇驻地 邮政编码: 256401)

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 14. 75 字数: 330 千字

2014 年 7 月第 1 版 2014 年 7 月第 2 次印刷

定价: 38.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷单位联系调换。

普通高等学校
旅游管理专业
应用型特色
“十二五”规划教材

本书编写委员会

主	编	殷开明	田 怡
副	主 编	张 智	韩晶晶 熊 璞
		谭 艳	尚晓丽 万春林
编	委	彭阳洋	刘 雄 易小白

目前,随着我国综合国力的提升,老百姓的消费观念发生了很大变化。人们对酒水的需求越来越高,消费者已经从追求酒水数量上的满足,慢慢过渡为追求酒水质量的享受。为此,酒水供应商、酒水经销商、酒水销售终端亟需一批系统的掌握酒水知识的专业人才。

同时,在时下的中国,酒吧作为我国娱乐行业的主流,其服务对象不再限于“贵族”,而是适合于社会各阶层消费群体的娱乐场所。目前,随着竞争的加剧,酒吧的更新周期越来越短,在高回报的同时也伴随着高投资、高风险。有没有足够的掌握酒水知识和酒吧管理的专业人才来支撑酒吧行业的持续发展,成为当务之急。

《酒水知识与酒吧管理》是旅游、饭店类专业的一门核心课程。本教材按照“模块—任务驱动教学法”对课程的内容进行了全新的整合与归纳。全书以“可教、可学、可做”为原则,共分11个模块,每一个模块又分解为若干任务。同时在体例上,每一模块都安排了模块导读、学习目标、核心概念、模块导入、自我测试等栏目。全书融理论性、实践性于一体,特别重视实践能力的提高,为培养优秀的酒水知识和酒吧管理人才奠定坚实的基础。

本教材的编写特点如下:

(1) 紧密结合市场用人需求以及调酒师、咖啡师、茶艺师等职业要求,围绕着调酒师、咖啡师、茶艺师应知、应会的理论知识和技能技巧,以培养调酒师、咖啡师、茶艺师的素质和能力为出发点,使学生能在最短的时间里,系统地掌握酒水基本知识及理论、酒水调制的技能、咖啡冲泡的技能、茶水冲泡的技能,使学生能很好地胜任餐厅、酒吧、大堂吧、茶楼等服务与管理岗位。

(2) 本教材是教育行业强强合作的成果。本书由殷开明、田怡担任主编,张智、韩晶晶、熊璞、谭艳、尚晓丽、万春林担任副主编,彭阳洋、刘雄、易小白参与了全书的编写和校对工作。

本书在编写过程中得到了校企合作单位重庆市旅游商会常务副会长牟奇国和重庆拉菲皇庭酒店人事经理王海燕女士等专家的指导与帮助;还参考了很多专家和学者的研究成果,他们的研究成果为我们提供了很好的思路 and 材料方面的借鉴,极大地丰富了本书的内容,在此谨向他们表示感谢和敬意。

需要说明的是,由于该课程在国内的建设时间还比较短,加之作者学术功底尚浅,编写能力有限,故书中难免有疏漏和错误之处,望专家学者和广大读者不吝赐教。

编者

2014年4月

目 录

模块一 酒水知识概述 1

任务一 酒的起源与发展 1

任务二 酿酒原理 6

任务三 酒品风格 8

任务四 中国酒文化 12

模块二 蒸馏酒 16

任务一 中国白酒 16

任务二 白兰地、威士忌、金酒 22

任务三 伏特加、朗姆酒、特基拉 35

模块三 发酵酒 44

任务一 葡萄酒 44

任务二 啤酒 57

任务三 中国黄酒 68

任务四 清酒 74

模块四 配制酒 79

任务一 开胃酒 79

任务二 甜食酒 84

任务三 利口酒 87

模块五 鸡尾酒 92

任务一 鸡尾酒概述 92

任务二 鸡尾酒的调制工具与载杯 101

任务三 调制方法与计量 107

任务四 典型鸡尾酒的调制 109

模块六 非酒精饮料 117

任务一 含乳饮料 118

任务二	矿泉水	119
任务三	碳酸饮料与果蔬饮料	121
任务四	咖啡	126
任务五	可可	130
任务六	茶	132
模块七	酒吧概述	145
任务一	酒吧类型和酒吧设计	145
任务二	酒吧岗位和人员配备	152
模块八	酒单的策划与设计	164
任务一	酒单概述	164
任务二	酒单策划	171
任务三	酒单设计原则及内容	173
模块九	酒吧服务知识	176
任务一	酒吧服务概述	176
任务二	酒水服务与饮用技巧	184
任务三	酒会服务知识	189
任务四	酒吧推销与服务技巧	193
模块十	酒吧酒水管理	199
任务一	酒水流程管理	199
任务二	酒水损耗控制	204
任务三	酒水生产管理	205
任务四	酒水销售管理	210
模块十一	酒吧营销管理	215
任务一	酒吧内部营销	215
任务二	酒吧促销组合	218
参考文献		225

模块一

酒水知识概述

【模块导读】

人只要在社会生活，就离不开交往，而酒则是交往的主要媒介。酒和酒文化与人们的生活密切相关。本模块从酒的起源和发展说起，通过介绍酿酒原理和酒品风格以及中国酒文化，让学习者对酒水知识有个大概的了解和掌握。

【学习目标】

通过学习，掌握酒的起源和发展，了解酿酒原理，掌握酒水品鉴的基础知识，了解中国酒文化的基本构成。

【核心概念】

起源 酿酒原理 酒的风格 中国酒文化

【模块导入】

酒是人类生活中的主要饮料之一。中国制酒源远流长，品种繁多，名酒荟萃，享誉中外。但我国的酒源于何时？最初的酒是如何产生的？这自古就是一个争论不休的话题，时至今日，仍众说纷纭，莫衷一是。

◆—— 任务一 酒的起源与发展 ——◆

酒，是古代最重要的饮料之一。同柴、米、油、盐相比，它虽不是人们生活中的必需品，但从产生的那天起，它便开始浸润整个社会，与人们的生活结下了不解之缘。

一、酒的起源

酒是一种含酒精的具有普遍性的大众化饮料。千百年来，它与人类的日常生活密切相关。酒的酿造可谓源远流长，但酒的起源究竟于何时何地却是一个有趣而复杂的问题，但有一点不争的事实是可以肯定的，酒先于人类客观存在。

最初的酒是由含糖物质在酵母菌的作用下自然形成的有机物。在自然界中存在着大量的含糖野果，在空气里、尘埃中和果皮上都附着有酵母菌。在适当的水分和温度等条件下，酵母菌就有

可能使果汁变成酒浆，自然形成酒。这说明酒是自然界的一种天然产物，人类不是发明了酒，而仅仅是发现了酒。

人类酿酒的历史约始于距今4万—5万年前的旧石器时代“新人”阶段。当时人类有了足以维持基本生活的食物，从而有条件去模仿大自然生物本能的酿酒过程。人类最早的酿酒活动，只是机械地简单重复大自然的自酿过程。

真正称得上有目的的人工酿酒生产活动，是在人类进入新石器时代、出现了农业之后开始的。这时，人类有了比较充裕的粮食，尔后又有了制作精细的陶制器皿，这才使得酿酒生产成为可能。根据对出土文物的考证，约在公元前6000年，美索不达米亚地区就已出现雕刻着啤酒制作方法的黏土板。公元前4000年，美索不达米亚地区已用大麦、小麦、蜂蜜等制作了16种啤酒。公元前3000年，该地区已开始用苦味剂酿造啤酒。

二、酒的发展

（一）酒的发展阶段

根据考古研究发现，酒的发展经历了以下几个阶段：

1. 第一代酒：果酒和乳酒

人类第一代人工酿酒是果酒和乳酒。人们将含有糖分且最易获取的野果、兽乳放在容器中，令其自然发酵，含有乙醇的果酒、乳酒便应运而生了。也就是说，第一代人工酿酒是不用添加任何糖化发酵剂，只是将原料收贮以后，在适当温度下令其自然发酵而形成的。

2. 第二代酒：粮食酒

人类酿制的第二代酒是人工发酵酒。人工发酵酒是在酿酒原料中添加了糖化发酵剂，即曲药而发酵成的。这种酒的起源即是谷物（粮食）酿酒的起源。谷物酿酒与野果自然成酒不一样。谷物的淀粉在经过糖化以前不能直接发酵，因而人工酿酒比起含糖野果发酵要复杂得多。

3. 第三代酒：蒸馏酒

中国最晚在元末明初，就已经有了非常成熟的蒸馏酒酿造技术。水井坊，作为“中国白酒第一坊”，始于元朝，为历史上最古老的白酒作坊，其史学价值堪与“秦始皇兵马俑”相媲美。

（二）发展因素

从现实条件角度分析，当人类社会由原始的食物采集时期过渡到农耕时代之后，劳动技术的进步、粮食作物的剩余和人口种族的定居等因素促成了人类酿酒时代的到来。

从人的意识角度分析，人们从原先的对酒体观察和体验逐步发展到有意识的人工酿酒，并在反复实践中总结形成了有关酿酒的经验和技术。

从文化角度分析，世界文明的发源地无一例外地与酒结下了不解之缘，成为美酒孕育的摇篮，并赋予了酒自然原始的精神内涵。

文化联结和商业联结的双重性促进了酒在世界范围内的传播和扩张，世界各民族智慧和灵

感造就了辉煌的酒文化，最终融合成为一个整体。

从酿酒工艺和科学发展的层面分析，酿酒技术的普及、饮酒风尚的盛行和社会分工的细化，最终导致酿酒业的确立。

三、中国酒的起源和发展

（一）中国酒的起源

1. “上皇兴酒”传说

在周秦时代的《黄帝内经·素问》中记载了黄帝与医家岐伯关于制酒的对话。东晋人葛洪所著《抱朴子》更是直接说到黄帝曾发明过“酒泉法”，即利用曲米加上丹药造酒。不管是史料文献记载也好，还是民间传说也罢，按现代科学来分析，都是不可信的。

2. “仪狄造酒”传说

传说仪狄是夏禹的一个下臣，有人说她是大禹的女儿，也有人说她是黄帝的女儿，无从考证，但都认为她是一位酿酒师，能酿出质地醇美的酒醪。仪狄约生于公元前21世纪，《吕氏春秋》中有“仪狄作酒”的记载。先秦史官撰写的《世本》和西汉的《战国策·魏策二》中均有明确和详细的记载，“仪狄始作酒醪，变五味”，认为仪狄是酒的始作人。当然，很多学者并不相信“仪狄始作酒醪”的说法。因为《世本》这部书的成书年代和撰写者都不很清楚，而原书约在宋代就散失了，如今只有清代人的辑本。另外，还因为最初的酒绝不是有意制造，而只能是无意中发现的，如前所述，是粮食和果品自然发酵开成的

3. “杜康作酒”传说

“杜康作酒”的传说在民间广为流传，这主要得力于三国时代曹操《短歌行》中的“慨当以慷，幽思难忘；何以解忧，唯有杜康”。在这里，“杜康”已成为美酒的代名词，人们把他视为酿酒祖师爷。杜康是何时、何方人士，学术界莫衷一是，河南的汝阳和白水两地均流传有“杜康酿酒”的“遗址”。在汝阳县，至今尚在流传杜康造酒的故事：“有饭不尽，委之空桑，积郁成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”是说杜康原是个叫花子，常在汝阳县杜康矾一带乞讨，乞到残羹剩饭，就趟过杜康矾旁边一条名叫杜水的小溪，在溪边一棵空心的老槐树下歇息、充饥。吃饱了，就把吃剩下的饭渣往树洞里一倒了事。如此日复一日，因树洞底部渗了水，饭渣遇水发酵，散发出一阵阵诱人的香味。杜康尝了尝，味道甘美，于是就不断地往树洞里倒饭渣。消息不胫而走，当地一个财主觉得这玩意儿新鲜，可以赚钱，便找杜康商量，由他出本钱，杜康当酿酒师，造井挖窟，用当地产的粮食煮成熟饭，开始酿造杜康酒。于是，“杜康造酒”的传说就流传下来了。

4. “猿猴造酒”传说

猿猴是最古老的灵长类动物，距今大约有几十万年历史。类人猿在自然界生存竞争中智商得到极大的发展，“猿猴造酒”有一定的科学道理。

猿猴造的是经过自然发酵而成的野果酒，是猿猴采食野果后的派生物。古猿猴群居深山老

林,把吃剩的野果放在石洼中,于是野果自然发酵,产生酒味。猿猴尝后,觉得味道极美,飘飘欲仙,聪明的猿猴便集体采摘,贮藏时果,酝酿成酒,然后集体饮酒,醉了群猴乱舞。“猿猴造酒”并非虚构,而是有证可考的。

1953年,中国科学院古人类研究所杨钟健教授在江苏洪泽湖畔下草湾考证醉猿化石,发现了“下草湾人”,属晚期智人阶段,证实了这些猿人是吃了含有酒精成分的野果汁,醉倒致死后成为化石的,因而首次将其命名为“醉猿”,将化石定名为“醉猿化石”。

2002年元月,中国科学院古脊椎动物与古人类研究所专家徐钦奇、计宏祥教授一行,专程对江苏双沟地区下草湾“双沟醉猿”化石发现地做科学考察,进一步证实了前面的考古发现。在中国的历史文献中,对“猿酒”也有不少的记载。《清稗类钞·粤西偶记》中记载:“粤西平乐等府,山中多猿,善采百花酿酒。”《紫桃轩杂缀·篷枕夜话》中也曾记载:“黄山多猿猱,春夏采杂花果于石洼中,酝酿成酒,香气溢发,闻数百步。”不过,猿猴造的酒与人类酿的酒是有质的区别的,它们不可能有意识、有目的地酿酒,它们酿造的酒,是建立在天然果酒基础上的,充其量也只能是带有酒味的野果。

5. “酒星造酒”传说

中国民间流传“酒星造酒”的传说,把酒星当作天神,说酒是天上的酒星酿造的。在宋代的《酒谱》中有这样的记载:“天有酒星,酒之作也,其与天地并存矣。”然而,考古学家和科学家们翻遍了史书,除了《唐逸史》有“太白酒星,仙品绝高,每游人间饮酒,处处皆到”的寥寥数语记载外,再也寻觅不到“太白酒星”这个名词。不过,在中国几千年来的文学作品中,“酒星”还是屡见不鲜的,最有名的就是唐朝大诗人李白的《月下独酌》:“天若不爱酒,酒星不在天,地若不爱酒,地应无酒泉。天地既爱酒,爱酒不愧天。”历代诗人的形象思维是不能用来佐证“酒星造酒”的。但为什么会有“酒星造酒”的传说呢?这是由于古代科学很不发达,人们以为人世间一切包括美酒都是天上的星宿主宰的,地上的一切都是从天掉下来的,因此产生了“酒星造酒”的神话。

(二) 中国酒的发展

1. 第一阶段

公元前4000—前2000年,即由新石器时代的仰韶文化早期到夏朝初年,为中国酒发展的第一阶段。这一阶段经历了漫长的两千年,是我国传统酒的启蒙期。用发酵的谷物来泡制水酒是这一时期酿酒的主要形式。这个时期是原始社会的晚期,人们无不把酒看作是一种含有极大魔力的饮料。

2. 第二阶段

从公元前2000年的夏王朝到公元前200年的秦王朝,历时1800年,为中国酒发展的第二阶段。这一阶段为我国传统酒的成长期。在这个时期,由于有了火,出现了五谷六畜,加之曲的发明,使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。醴、酒等品种的产出,仪狄、杜康等酿酒大师的涌现,为中国传统酒的发展奠定了坚实的基础。就在这个时期,酿酒业得到了很大发展,并且受到

重视，官府设置了专门酿酒的机构，酒由官府控制。

3. 第三阶段

第三阶段从公元前200年的秦王朝到公元1000年的北宋，历时1200年，是我国传统酒的成熟期。在这一阶段中，《齐民要术》、《酒诰》等科技著作问世；新丰酒、兰陵美酒等名优酒开始涌现；黄酒、果酒、药酒及葡萄酒等酒品也有了发展；李白、杜甫、白居易、杜牧、苏东坡等酒文化名人辈出。各方面的因素促使中国传统酒的发展进入了灿烂的黄金时代。

4. 第四阶段

第四阶段从公元1000年的北宋到公元1840年的晚清时期，历时840年。这一时期，中国的经济、科学技术水平仍然走在世界前列，中、西交往频繁，制酒技术得到提高，是我国传统酒的提高期。其间由于西域的蒸馏器传入我国，从而导致了举世闻名的中国白酒的发明。明代李时珍在《本草纲目》中说：“烧酒非古法也，自元时起始创其法。”又有资料提到“烧酒始于金世宗大定年间（1161年）”。属于这个时期的出土文物中，已普遍见到小型酒器，说明当时已迅速普及了酒度较高的蒸馏白酒。在这八百多年间，白、黄、果、葡、药五类酒竞相发展，绚丽多彩，而中国白酒则深入生活，成为人们普遍接受的饮料佳品。

元明清时期，固态蒸馏工艺广泛应用于酿酒，蒸馏酒生产遍及全国，新工艺不断被研究和应用，如四川宜宾的杂粮酒方、贵州董公寺的大小曲混合法、茅台的多次蒸馏和回沙工艺、四川泸州的老窖工艺等，奠定了中国近代酿酒技术的基础。药酒的研制、开发成为一时之盛。清末，随着中西方文化的交融，葡萄酒、啤酒工业也发展起来。

5. 第五阶段

自1840年到新中国成立初期，历时一百多年，为中国酒发展的第五阶段，是我国传统酒的变革期。这一时期，中国饱受战乱之苦，被迫开放大量的口岸。伴随着外国生活方式的涌入，客观上使得我国酒苑百花齐放，啤酒、白兰地、威士忌、伏特加及日本清酒等外国酒在我国立足生根；竹叶青、五加皮、玉冰烧等新酒种产量迅速增长；传统的黄酒、白酒品种也琳琅满目。

6. 第六阶段

新中国成立至今，是中国酒发展的第六阶段，也是我国酿酒事业空前繁荣期。国民经济持续稳定增长，人民生活水平普遍提高，酒的消费量大大增加。中国酒的生产进入了规范化时代，科技含量增大，制酒水平提高，特别是改革开放后，我国酒的生产出现了新特点：一是酒的产量和品种空前增长；二是出现了改造工艺设备、引进高科技的高潮，并出现了中外合资酒厂，出现了诸多名牌。

中华人民共和国成立后，摩擦技术、新工艺、新材料、新设备不断在酿酒工业推广应用：麸曲法、液态发酵法、串香法、勾兑调味法等新工艺的应用，提高了酒的质量，开拓了原材料，增加了品种。20世纪60年代以来，对白酒香型的研究命名和香味成分的分析，使人工控制酒的质量和设计酒的风格成为现实。酒的体系更加完备，形成由白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒、果露酒等酒构成的中国酒类体系大格局。

◆—— 任务二 酿酒原理 ——◆

从机械模仿自然界生物的自酿过程起,经过千百年人类生产实践,人们积累了丰富的酿酒经验,在现代各种科技的推动下,酿酒工艺已成为一种专门的工艺。尽管每一种酒品都有自己独特的酿造方法,但酿酒基本原理和过程主要包括酒精发酵、淀粉糖化、制曲、原料处理、蒸馏取酒、老熟陈酿、勾兑调味等。

一、酒精发酵

酒精的形成需要一定的物质条件和催化条件。糖分是酒精发酵最重要的物质,而酶则是酒精发酵必不可少的催化剂。在酶的作用下,单糖被分解成酒精、二氧化碳和其他物质。以葡萄糖糖化为例:

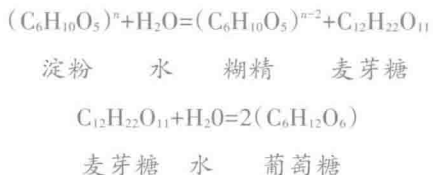


据测定,每100克葡萄糖理论上可以产生51.14克酒精。

酒精发酵的方法很多,如白酒的入窖发酵,黄酒的落缸发酵,葡萄酒的槽发酵、室发酵,啤酒的上发酵、下发酵等。随着科学技术的飞速发展,发酵不再是获取酒精的唯一途径。虽然人们还可以通过人工化学等方法合成酒精,但是酒精发酵依然是最重要的酿酒工艺之一。

二、淀粉糖化

用于酿酒的原料并不都含有十分丰富的糖分,而酒精的产生又离不开糖,因此,把不含糖的原料变成含糖原料,就需要工艺处理——把淀粉溶解于水中,当水温超过50℃时,在淀粉酶的作用下,水解淀粉生成麦芽糖和糊精,在麦芽糖酶的作用下,麦芽糖又逐渐变为葡萄糖。这一变化过程则为淀粉糖化。其化学反应式为:



从理论上说,100千克淀粉可掺水11.12升,产生111.12千克糖,再产生酒精56.82升。糖化淀粉过程一般为4—6小时,糖化好的原料则可以用来酒精发酵。

三、制曲

淀粉糖化需要糖化剂，中国白酒的糖化剂又叫曲或曲子。

用含淀粉和蛋白质的物质做成培养基（载体、基质），并在培养基上培养霉菌的全过程叫制曲。常用的培养基有麦粉、麸皮等，根据制曲方法和曲型不同，白酒的糖化剂可分为大曲、小曲、酒糟曲、液体曲等种类。

大曲主要用大麦、小麦、豌豆等原料制成。

小曲又叫药曲，主要用大米、小米、米糠、药材等原料制成。

麸曲又称皮曲，主要用麸皮等原料制成。

制曲是中国白酒重要的酿酒工艺之一，曲的质量对酒的品质和风格具有重要影响。

四、原料处理

为了使淀粉糖化和酒精发酵取得良好效果，就必须对酿酒原料进行一系列处理。不同的酿酒原料处理的方法不同，常见的处理方法有选料、洗料、浸料、碎料、配料、拌料、蒸料、煮料等。但有些酒品的原料的处理过程相当复杂，如啤酒，其生产就要经过选麦、浸泡、发芽、烘干、去根、粉碎等处理工艺，酒品的质地优劣首先取决于原料处理的好坏。

五、蒸馏取酒

对于蒸馏酒以及以蒸馏酒为主体的其他酒类，蒸馏是提取酒液的主要手段。将经过发酵的酿酒原料加热至78.3℃以上，就能获取气体酒精，冷却后得到液体酒精。

在加热过程中，随着温度变化，水分和其他物质掺杂的情况也会变化，形成不同质量的液体。蒸馏温度在78.3℃以下取得的液体称为酒头；78.3—100℃之间取得的酒液称为酒心；100℃以上取得的酒液称为酒尾。酒心杂质含量低，质量较好。为了保证酒的质量，酿酒者常有选择性地取酒。我国很多名酒均采用“掐头去尾”的取酒方法。

六、老熟陈酿

有些酒初制成后不堪入口，如中国黄酒和法国红葡萄酒；有些酒的新酒往往显得淡寡单薄，如中国白酒和苏格兰威士忌酒，这些都需要贮存一段时间后方能由芜液变成琼浆，这一存放过程被称为老熟或陈酿。

酒品贮存对容器的要求很高，如中国黄酒用坛装泥封，放入泥土中贮存；法国红葡萄酒用大木桶装，于室内贮存；其他如苏格兰威士忌酒使用橡木桶，中国白酒用瓷瓶等。无论使用什么容器贮存，均要求坚韧、耐磨、耐蚀、无怪味、密封性好，如此才能陈酿出美酒。老熟陈酿可使酒品挥发增醇，浸木夺色。精美优雅、盖世无双的世界名酒无不与其陈酿的方式方法有密切的关系。

七、勾兑

在酿酒过程中，由于原料质量的不稳定、生产季节的更换、不同的工人操作等原因，不可能总是获得质量完全相同的酒液，因而就需要将不同质量的酒液加以兑和（即勾兑），以达到预期的质量要求。勾兑指一个地区的酒兑上另一个地区的酒，一个品种的酒兑上另一个品种的酒，一种年龄的酒兑上另一种年龄的酒，以获得色、香、味、体更加协调典雅的新酒品。可见，勾兑是酿酒工艺中的重要一环。

勾兑工艺的关键是选择和确定配兑比例，这不仅要求首先准确识别不同酒品千差万别的风格，而且还要求将各种相配和相克的因素全面考虑进去。勾兑师的个人经验往往起着决定性作用，因此，要求勾兑师具有很强的责任心和丰富的经验。

◆—— 任务三 酒品风格 ——◆

酒品的风格是由色、香、味、体等因素组成的。所谓风格，即色、香、味、体作用于人的感官并给人留下的印象。不同的酒品具有不同的风格，甚至同一酒品，也会有不同的风格。

一、色

色是人们首先接触到的酒品风格。世上酒色种类之丰富，大大出乎人们的意料，不仅红橙黄绿青蓝紫各种颜色应有尽有，而且变色层出不穷。酒品色泽之所以如此繁多，首先应归功于大自然的造化。酒液中的自然色泽主要来源于酿酒的原料，如红葡萄酿出来的酒液呈绛红或棕红色，这是葡萄原料的本色。自然色给人以新鲜、纯美、朴实、自然等感觉。在可能的前提下，酿酒者都有希望尽可能多地保持原料的本色。酒品色泽形成的另一个重要原因是生产过程中的自然生色。由于温度的变化、形态的改变等原因，原料本色也随之发生了变化，如蒸馏白酒在经过加温、汽化、冷却、凝结之后，改变了原来的颜色而呈透明无色。自然生色在不少酒品的酿造过程中是不可避免的现象，如果产生出来的新色泽对消费者没什么影响，生产者一般不会采取措施去改变或限制自然生色的形成。酒品色泽形成的第三个主要原因是增色。增色有两种方式：一是非人工增色；二是人工增色。非人工增色大多发生在生产过程中，酒液改变了原来的色泽，但并非生产者有意识的行动，比如陈酿中的酒染上容器的颜色。人工增色则是生产者有意识的行动，目的是使酒液色泽更加美丽，以迎合消费者心理，悦于购买，比如不少酒品生产所使用的调色剂。非人工增色有有利的一面，但是不少病变或质变也会导致色泽的改变，比如酒液中微生物聚衍，会导致混浊；又比如触及了有害物质被污染，而产生色变（铜锈可使酒液发蓝）。人工增色亦然，生产者采用人工增色来改善酒品风格，但滥用调色剂会使酒色风格呈现不协调，以致使酒的香、味、体等风格也受到干扰和影响。饮者往往对人工调色剂持有一定的戒心。

酒的色泽千差万别，表现出的风格情调也不尽相同。消费者对各种色泽的爱好很不一样，若

要说哪种酒品色泽风格最好,是很难确定的。一般认为,凡是符合设计要求的色泽,凡是取悦消费者的色泽,都是可取的。好的酒品色泽应该能充分表露出酒品的内在质地和个性,使人观其色就产生嗅其香和知其味的感觉。在审度酒品色泽风格时,要注意到外界因素的影响,比如光波的强度、包装容器的特色、室内采光度等。

二、香

香是继色泽之后作用于人的另一酒品风格。我国酒品生产十分讲究酒香的优雅,尤其是白酒生产对香型的风格形成更为注重。人们甚至以酒品的香型特点来归类划分白酒的品种。本节就以中国白酒为例来研究酒香的风格特点。

中国白酒生产工艺独特,结构成分复杂,香气形态多样,风格表现十分丰富。概括起来看,中国白酒的酒香风格有以下五大种类:

一是清香型。这类风格的酒品以山西杏花村汾酒为代表,故又称为汾香型。它们往往表现为清香芬芳,气爽适而久馨,常有润肺之感,越嗅越舒展,使人心情为之一新。清香型风格代表了我国老白干酒类的基本香型特征,经分析研究,初步确定乙酸乙酯和乳酸乙酯为清香型的主体香成分。

二是浓香型。这类风格的酒品以四川泸州老窖特曲和宜宾五粮液酒为代表,又称为泸香型和窖香型。它们往往表现为芳香浓郁,气艳美而丰满,常有一阵阵扑鼻拢面之感,使人如痴如醉,而且回香深沉,连绵不断。浓香型风格深受广大饮者喜爱。经分析研究,初步确定乙酸乙酯和丁酸乙酯为浓香型的主体香成分。

三是酱香型。这类风格的酒品以贵州茅台酒为代表,又称为茅香型。它们往往表现为醇香幽雅,气持久而凝淋,低沉优美,不淡不浓、不猛不艳,回香尤为绵长,留杯不散,常使人熏然陶醉,印象十分深刻。酱香型的主体香成分至今没有定论,主要是其构成颇为复杂,让人难以捉摸。据初步分析,酱香型风格的形成与醇类有一定的关系。

四是米香型。这类风格的酒品以桂林三花酒和广东长乐烧为代表,主要是小曲米酒。它们往往表现为蜜香轻柔,纯洁雅致,气畅流而稳健,给人以朴实纯正的美感。经分析研究,初步确定乳酸乙酯、乙酸乙酯和高级醇为米香型的主体香成分。

五是复香型。这类风格的酒品尚无定论,争议较大。由于不少白酒的香味风格与众不同,有时兼数种香型特点于一身,故将它们统划一类,盖以“复合”之名称。这种划分缺少一定的科学性,复合香型酒品之间风格相差甚大,有的截然不同。凡不属于上述四种香型的风格,或兼四种香型风格而有之的,均以复(合)香型称谓。

中国白酒的香型成因颇为复杂,酒香主要来源于酿酒原料特有的自身香气和生产过程中形成的外来香气,其中酒窖和发酵过程起到了明显的作用。不同品种的原料(包括主要原料和辅加料及酒曲、水、糟等)都带有自身的气味,酿酒生产总是择其良香而摒其劣味,以保持、改善和促成酒品香型基本风格的形成。在酿造过程中,发酵环境对酒香有极大影响,尤其是酒窖,窖泥中

含有各种各样的酿酒微生物，它们在生长和死亡过程中不断产生出各种有机物质和发出各种气味。上等的陈年老窖往往可以大大提高酒品香型风格的质地。

酒香风格形成的原因涉及的问题很多，人们至今尚未完全了解其中的奥妙。但是，就已掌握的情况来看，酒香风格的形成受到了下列酒品成分的影响：

有机酸类：酒中含有大量的有机酸，它们起着调味解暴的作用，如乙酸呈舒适的酸香，丁酸呈窖泥香，己酸呈窖泥香带辣味，丙酸呈辛酸，乳酸呈涩等。只要酒中酸类含量适中（白酒总酸在0.1克/100毫升左右），酒香便有清美之感。

高级醇类：醇是酒的主要成分之一，除乙醇之外，以异戊醇为主的高级醇能赋予酒品以独特的香气风格，如 β -苯乙醇呈蔷薇香气，异戊醇呈杂醇油气味，异丁醇呈脂肪香气，正丁醇呈茉莉香气，正丙醇呈酒精香气等。适量的醇类含量（白酒高级醇在0.3克/100毫升以下），使酒香具有厚实丰满之感。

各种酯类：酯类是酒香的主要物质来源，好酒名酒的酯类品位较之普通酒品要高。如乙酸乙酯呈果香，乳酸乙酯呈草香，丁酸乙酯呈菠萝香，乙酸乙酯呈窖香。有些酯类还可呈梨香、莓香、苹香等香味。

羰基化合物：其中醛类占主导地位。初步查明，醛类可以增加酒香的释放作用（一般含量在0.002—0.003克/100毫升），含量过多，则会使酒的辛辣味加重，刺激性加大。

除此之外，还有酚类等单体成分作用于酒品香味风格的形成过程。酒中的单体香味物质多达几百种，它们之间的比例变化也造成了酒品香味的差异。

三、味

味在酒品诸风格中给人的印象最深刻，是饮者最关心的酒品风格。酒味的好坏，基本上确定了酒的身价。名酒佳酿大凡味道优美，风格动人。人们常常用甜、酸、苦、辛、咸、涩、怪七味来评价酒品的口味风格。

（一）甜

世界酒品中，以甜为主要口味的酒种数不胜数，含有甜味的酒种则更多。甜味可以给人以舒适、滋润、圆正、纯美、丰满、浓郁、绵柔等感觉，深受饮者喜爱。酒品甜味主要来源于酒质中含有的糖分、甘油和多元醇类等物质，这些物质具有甜味基因或助甜基因，入口以后，使人感到甜美。糖分普遍存在于酿酒原料之中，果类中含有大量葡萄糖，茎根植物中含有丰富的蔗糖，谷类中的淀粉在糖化作用下会转变成麦芽糖和葡萄糖。只要它们不在发酵中耗尽，酒液就会有甜味。再则，人们常常有意识地加入这样或那样的糖饴、糖分、糖醪、糖汁、糖浆，以改善酒品的口味。甘油和醇甜物质大多在酿酒过程中产生出来，如谷类中的植酸可以在发酵时被水解为环己六醇和磷酸，前者为醇甜物，后者可促使甘油的生成。醇类中的丁四醇比蔗糖还甜两倍！

（二）酸

酸味是世界酒品中另一主要口味风格。现代消费者都十分偏爱非甜型酒品，由于酸味酒常给