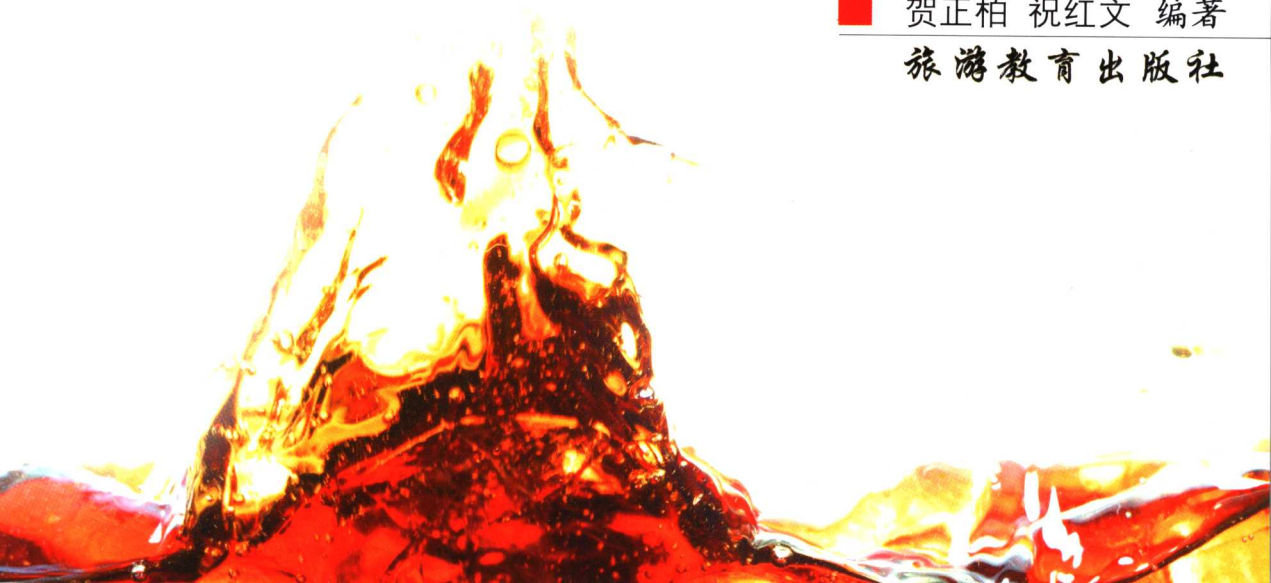


酒水知识 与酒吧管理

■ 贺正柏 祝红文 编著
旅游教育出版社



酒水知识与酒吧管理

贺正柏 编著
祝红文 主审
范运铭

旅游教育出版社

·北京·

责任编辑:李荣强 朱海犀

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与酒吧管理/贺正柏,祝红文编著. —北京:旅游教育出版社,2006.8
ISBN 7-5637-1404-9

I. 酒… II. ①贺… ②祝… III. ①酒—基本知识 ②餐厅—经营管理
IV. ①TS971 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 102309 号

酒水知识与酒吧管理

贺正柏 祝红文 编著

范运铭 主审

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	tepx@163. com
印刷单位	河北省三河市灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	16. 625
字 数	269 千字
版 次	2006 年 9 月第 1 版
印 次	2006 年 9 月第 1 次印刷
定 价	23. 00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

近年来,随着旅游业、饭店业和餐饮业的不断发展,我国酒水销售量迅速增长。因此,在新的市场条件下,我国饭店业和餐饮业急需大批熟知酒水知识和酒吧管理的专业人才。为了满足这一需要,我们组织编写了这本教材。

本书是一本专为培养酒水知识和酒吧管理的专业人才而编写的教材,内容丰富,知识准确,深入浅出,生动可读,实用性强。本书全面系统地介绍了发酵酒、蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒、茶、饮料,以及酒吧管理和中国酒文化方面的知识。总体而言,本书主要有以下特点:

第一,知识准确。本书作者既有在旅游院校从事相关教学工作的经验,又拥有丰富的酒吧实际工作经验,保证了本书知识的准确性。

第二,通俗易懂。本书不同于以往那些技术性强,文字晦涩难懂的研究酒水知识的教材,而是充分考虑到读者的接受能力,力求做到通俗易懂、深入浅出,具有极强的可读性。即使从未接触过酒水的读者,也能很容易地理解和学习本书。

第三,实用性强。一是本书内容紧密联系酒吧工作实际,并注意运用图表和例子说明问题。二是书中重要的专业术语和酒水名称都配有外语译文,便于读者学习。三是每章的基本概念、学习目标和思考与练习,写得较为简练,便于读者预习和复习。

本书既可作为各大专院校饭店管理和餐饮管理专业的教材,也可供饭店业和餐饮业酒水知识和酒吧管理培训之用。

旅游教育出版社
2006年8月

目 录

第一章 酒水概述	1
基本概念	1
学习目标	1
第一节 饮料分类	1
第二节 酿酒原理	4
第三节 酒品风格	7
思考与练习	10
第二章 发酵酒	11
基本概念	11
学习目标	11
第一节 葡萄酒	11
第二节 啤酒	39
第三节 中国黄酒	50
第四节 清酒	56
思考与练习	60
第三章 蒸馏酒	61
基本概念	61
学习目标	61
第一节 中国白酒	61
第二节 白兰地	75
第三节 威士忌	85
第四节 其他蒸馏酒	92
思考与练习	98
第四章 配制酒	99
基本概念	99
学习目标	99
第一节 中国配制酒	99

第二节 外国配制酒	102
思考与练习	110
第五章 鸡尾酒	111
基本概念	111
学习目标	111
第一节 鸡尾酒概述	111
第二节 鸡尾酒的成分	114
第三节 鸡尾酒调制技巧	121
第四节 鸡尾酒调制	131
思考与练习	138
第六章 茶	139
基本概念	139
学习目标	139
第一节 茶叶概述	139
第二节 茶的制备	145
第三节 中国名茶	149
第四节 中国茶艺	154
思考与练习	163
第七章 咖啡和无咖啡因饮料	164
基本概念	164
学习目标	164
第一节 咖啡	164
第二节 无咖啡因饮料	169
思考与练习	177
第八章 酒吧管理	178
基本概念	178
学习目标	178
第一节 酒吧概述	178
第二节 酒吧人员管理	186
第三节 酒吧服务管理	190
第四节 酒水成本管理	199
第五节 酒水销售管理	211
思考与练习	216
第九章 中国酒文化	217
基本概念	217

学习目标	217
第一节 酒的起源及发展	217
第二节 酒器	220
第三节 酒的效用	222
第四节 酒的礼仪风俗	227
第五节 中华酒楼	233
思考与练习	238
附录	239
附录一:中国首批通过酒类质量认证企业产品	239
附录二:历届国家名酒评比结果	241
附录三:酒之最	243
附录四:实用茶饮	244
附录五:酒吧员工实用处事方法与技巧	252
主要参考书目	258

第一章

酒水概述

基本概念

酒水、酒品的风格、酒体

学习目标

1. 了解酒类生产工艺。
2. 了解酒品风格的形成。
3. 掌握饮料分类。
4. 掌握酒的成分。
5. 掌握酒品风格。

酒是人们熟悉的含有乙醇(ethyl alcohol)的饮料;在饭店业和餐饮业中,酒水中的水指所有不含酒精的饮料或饮品。

第一节 饮料分类

从饮料中有无酒精成分,可将饮料分为非酒精饮料和酒精饮料。非酒精饮料通常指“水”,又称软饮料;酒精饮料通常是指“酒”。

一、非酒精饮料

非酒精饮料是一种提神解渴的饮料,是液体在稀释之后或不经稀释而出售的。它包括果、蔬汁饮料和碳酸饮料等类型。

(一) 果、蔬汁饮料

果、蔬汁饮料以新鲜的水果和蔬菜汁作为制作原料,其品种多、范围广。

1. 浓缩果汁

浓缩果汁由新鲜、成熟的果实直接榨出,在不加糖、色素、防腐剂、香料、乳化剂以及人工甘剂的情况下经浓缩而成,饮用时可根据需求加入适量的稀释剂。如浓缩橙汁。

2. 纯天然果汁

纯天然果汁由新鲜、成熟的果实直接榨出,不浓缩、不稀释、不发酵。

3. 天然果浆

天然果浆是由水分较低及(或)黏度较高的果实,经破碎、筛滤后所得稠状加工制品。

4. 发酵果汁

发酵果汁指水果经腌渍发酵后,破碎压榨所得的果汁。

5. 纯天然蔬菜汁

纯天然蔬菜汁指新鲜蔬菜经压榨,加水蒸煮或破碎筛滤所得的汁液。

6. 综合天然果蔬汁

综合天然果蔬汁指由天然果汁、天然果浆和天然蔬菜汁混合而成的饮料,其比例不限。

7. 果露

果露指加有糖及(或)香精、安定剂等稀释而制成的饮料。

(二) 碳酸饮料

碳酸饮料是指制作时在原料中添加酸味剂、无机盐及人工碳酸气的饮料。它分为碳酸饮料、含香料碳酸饮料两大类。

1. 不含香料的碳酸饮料

如苏打水(Soda Water)。

2. 含香料碳酸饮料

含有水果香料的碳酸饮料,含果汁的碳酸饮料,含植物种子、根或药成分的碳酸饮料叫含香料碳酸饮料。

如:可乐(Coca Cola、Pepsi Cola)、汤力水(Tonic Water)、雪碧(Sprite)。

(三) 水

水通常是指茶和矿泉水。

1. 茶

茶是中国人普遍喜爱的饮用品。中国茶分为绿茶、红茶、乌龙茶、花茶等类别。

2. 矿泉水

矿泉水是从地下取出的、含有多种矿物质的泉水。它以水质好、无污染、营养丰富而备受欢迎。其味有微咸和微甜两种,饭前饮用,既清凉爽口,又可帮助消化。

(四) 乳酸饮料

乳酸饮料是以牛乳为原料,经发酵,加入添加剂(如香料、甜味剂、酸味剂、色素)制成的饮料,如酸奶等。

二、酒精饮料

酒精饮料是一种能使人兴奋、麻醉,并带有刺激性的特殊的饮料。酒的种类五

花八门,分类方法也不尽相同。

(一) 按酒的特点分类

按酒的特点可将酒分为白酒、黄酒、啤酒、果露酒、仿洋酒。

1. 白酒

白酒是以谷物或其他含有丰富淀粉的农副产品为原料,以酒曲为糖化发酵剂,以特殊的蒸馏器为酿造工具,经发酵蒸馏而成。白酒的度数一般在30度以上,无色透明,质地纯净,醇香甘美。

2. 黄酒

黄酒又称压榨酒,主要是以糯米和黍米为原料,通过特定的加工酿造过程,利用酒药曲(红曲、麦曲)浆水中的多种霉菌、酵母菌、细菌等微生物的共同作用而酿成的一种低度原汁酒。黄酒的度数一般在12~18度之间,色黄清亮,黄中带红,醇厚幽香,味感谐和。

3. 啤酒

啤酒是将大麦芽糖化后加入啤酒花(蛇麻草的雌花)、酵母菌酿制成的一种低度酒饮料。啤酒的度数一般在2~8度之间。

4. 果酒

果酒是以含糖分较高的水果为主要原料,经过发酵等工艺酿制而成的一种低酒精含量的原汁酒。其酒度多在15度左右。

5. 仿洋酒

仿洋酒是我国酿酒工业仿制国外名酒生产工艺所制造的酒,如金奖白兰地、味美思。

(二) 按酒的酿制方法分类

按酒的酿制方法可将酒分为蒸馏酒、酿造酒、配制酒。

1. 蒸馏酒

原料经过发酵后用蒸馏法制成的酒叫蒸馏酒。这类酒的酒度较高,一般在30度以上。如中国白酒、外国白兰地、威士忌、金酒、伏特加等。

2. 酿造酒

酿造酒又称发酵酒,是将原料发酵后直接提取或采取压榨法获取的酒。其酒度不高,一般不超过15度。如黄酒、果酒、啤酒、葡萄酒。

3. 配制酒

配制酒是以原汁酒或蒸馏酒作基酒,与酒精或非酒精物质进行勾兑,兼用浸泡、调和等多种手段调制成的酒。如药酒、露酒等。

(三) 按酒精含量分类

按酒精的含量可将酒分为高度酒、中度酒、低度酒。

1. 高度酒

酒液中酒精含量在 40% 以上的酒为高度酒。如茅台、五粮液、汾酒、二锅头等。

2. 中度酒

酒液中酒精含量在 20% ~ 40% 之间的酒为中度酒。如竹叶青、米酒、黄酒等。

3. 低度酒

酒液中酒精含量在 20% 以下的酒为低度酒。如葡萄酒、桂花陈酒、香槟酒和低度药酒。

第二节 酿酒原理

一、酒的成分

不同的酒,因为用料不同,生产方法不同,其所含成分也不尽相同,但主要成分均为酒精、水,另含有少量的其他物质。

(一) 酒精

酒精,又名乙醇,化学分子式为 $\text{CH}_3 - \text{CH}_2\text{OH}$,英文通称“ethanol”。常温下呈液态,无色透明,易挥发,易燃烧,刺激性较强。可溶解酸、碱和少量油类,不溶解盐类、冰点较高(零下 10 摄氏度),不易冻结。纯酒精的沸点为 78.3°C ,燃点为 24°C 。酒精与水相互作用释放出热,体积缩小。通常情况下,酒度为 53 度的酒液中酒精分子与水分子结合最为紧密,刺激性相对较小。

酒精在酒液中的含量除啤酒外,都用容量百分率% (D/D) 来表示,这种表示法称为酒精度(简称酒度)。在酒液温度为 20°C 时,每 100 毫升酒液中含乙醇 1 毫升即 1% (V/V) 为酒精度 1 度。例如,60 度的五粮液在酒液温度为 20°C 时,100 毫升酒液中含乙醇 60 毫升。国外的“酒度”表示方法与我国不同。如美制酒度标准以 proof 表示。即在酒液温度在 20°C 的条件下,酒液内酒精含量达到体积的 50% 时,酒度为 100proof。用中国“酒度”表示法即为 50 度(一个 proof 等于 0.5% 的酒精含量)。

(二) 酸类物质

酒中含有少量的酸,如酒石酸、苹果酸、乳酸和少量的氨基酸。酒中酸的主要作用是增加酒的香味,防止杂菌感染,溶解色素,稳定蛋白质,但也有不好的作用,如在原料发酵过程中,如果产生过多挥发酸,就会使酒液腐败变质。

(三) 糖

糖是引起酒精发酵的主要成分,可改变酒的味道,但糖分过多,在保管中温度过高,容易再次发酵,造成变质。因此一般情况下,葡萄酒中糖的含量不超过 20%。

(四) 酯类物质

酯类物质是由醇类和酸类物质在贮藏过程中化合而成的一种芳香化合物。此化合物能增加酒的香气,但不易溶解于水。如果白酒中这类物质过多,在加浆时易产生乳白色混浊物沉淀,影响酒的质量。

(五) 杂醇油

杂醇油是几种高分子醇的混合物,有强烈的刺激性和麻醉性,一般在白酒中含量较多。杂醇油在酒液的长期贮藏中会与有机酸化合,产生一种水果香,增进酒的味道。

(六) 含氮物质

含氮物质一般是指蛋白质,硝酸盐类物质,它可以增加酒的风味口感,增强啤酒泡沫的持久性。

(七) 醛类物质

醛类物质的主要作用是使酒带有辛辣味。

(八) 矿物质

矿物质是指钾、镁、钙、铁、锰、铝等。它们以无机盐的形式存在于酒中(主要是葡萄酒)。

(九) 维生素

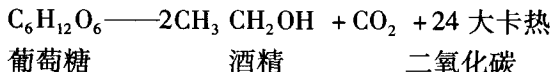
酒液中的维生素主要有:维生素 C、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂。

二、酒类生产工艺

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。在现代各种科学技术的推动下,酿酒工艺已形成一种专门的工艺。酿酒工艺研究怎么酿酒,怎么酿出好酒。每一种酒品都有自己特定的酿造方法,在这些方法之间存在着一些普遍的规律——酿酒工艺的基本原理。

(一) 酒精发酵

酒精的形成需要具有一定物质条件和催化条件。糖分是酒精发酵最重要的物质,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。以葡萄糖酒化为例:



(此反应式是法国化学家盖·吕萨克在 1810 年提出。)

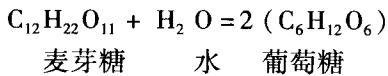
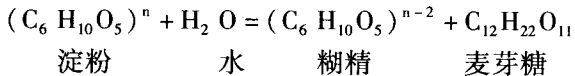
据测定,每 100 克葡萄糖理论上可以产生 51.14 克酒精。

酒精发酵的方法很多,如白酒的入窖发酵,黄酒的落缸发酵,葡萄酒的糟发酵、室发酵,啤酒的上发酵、下发酵等。随着科学技术的飞速发展,发酵已不再是获取

酒精的唯一途径。虽然人们还可以通过人工化学合成等方法制成酒精,但是酒精发酵仍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丰富的糖分,而酒精的产生又离不开糖,因此,将不含糖的原料变为含糖原料,就需进行工艺处理——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 公斤淀粉可掺水 11.12 升,生产 111.12 公斤糖,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进行酒精发酵。

(三) 制曲

淀粉糖化需用糖化剂,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即为制曲。常用的培养基有麦粉、麸皮等,根据制曲方法和曲形不同,白酒的糖化剂可以分为大曲、小曲、酒糟曲、液体曲等种类。

大曲主要用小麦、大麦、碗豆等原料制成。

小曲又叫药曲,主要用大米、小麦、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有极大的影响。

(四) 原料处理

为了使淀粉糖化和酒精发酵取得良好的效果,就必须对酿酒原料进行一系列处理。不同的酿酒原料处理方法不同,常见的方法有选料、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,冷却即得液体酒精。

在加热的过程中,随着温度的变化,水分和其他物质掺杂的情况也会变化。形

成不同质量的酒液。蒸馏温度在 78.3℃ 以下取得的酒液称为“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,如中国黄酒和法国勃艮第红葡萄酒;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。这些酒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,法国勃艮第红葡萄酒用大木桶装,室内贮存。其他如苏格兰威士忌,使用橡木桶、中国白酒用瓷瓶等等。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,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,不可能总是获得完全相同质量的酒液,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品种的酒,一种年龄的酒兑上另一年龄的酒,以获得色、香、味、体更加协调典雅的新酒品。可见,勾兑是酿酒工艺中重要的一环。

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地识别不同酒品千差万别的风格,而且还要求将各种相配或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。

第三节 酒品风格

酒品的风格是由色、香、味、体等因素组成的。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,世上红、橙、黄、绿、青、蓝、紫各种酒色应有尽有,而且变化层出不穷。酒品色泽之所以如此繁多,有三个方面的原因。第一是大自然的造化。酒液中的自然色泽主要来源于酿酒的原料,如红葡萄酒酿出来的酒液呈绛红或棕红色,即葡萄原料本色。自然色给人以新鲜、朴实、自然的视觉感受,酿酒者往往都希望尽可能多地保持原料的本色。第二是生产过程中由于温度的变

化、形态的改变等原因而使原料本色随之发生变化的自然生色。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变得透明无色。自然生色如果对消费者没有什么影响,一般不采取措施去改变或限制。第三是增色。增色分人工增色和非人工增色。人工增色是生产者有意识的行为,目的是使酒液色泽更加美丽,以迎合消费者心理,如使用调色剂增色。但人工增色有时会改变酒品风格,如果使用不当,会使酒的香、味、体等风格受到伤害。非人工增色是由于在生产过程中,如陈酿中的酒染上容器的颜色,酒液改变了原来的色泽。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,就会导致酒液浑浊。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)。

酒的色泽千差万别,表现出的风格、情调也不尽相同。高品质的酒,其色泽应该能充分表露出酒品内在的质地和个性,使人观其色就会产生嗅其香和知其味的感觉。在审度酒品色泽风格时,还要注意到外界因素的影响,比如室内的采光度,包装容器的衬色等。

二、香

香是继色之后作用于人的感官的另一种酒品风格。

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纳划分白酒的品种。下面以中国白酒为例,来研究酒香风格特点。

中国白酒生产工艺独特,结构成分复杂,香气型态多样,风格表现丰富。中国白酒的香型成因颇为复杂,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(包括主辅料及酒曲、水、糟等)都带有自身的气味,酿酒生产总是择其良香而摈其劣味,以保持、改善和促成酒品基本风格的形成。

酒在酿造过程中,发酵环境对酒香也有极大的影响,特别是酒窖(因为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释放出各种气味)。上等的陈年老窖往往可以大大提高酒品的香型和风格的质地。酒香风格的形成还受到酸、醇、酯、羰基化合物等成分的影响,另外酚类等单体成分比例的变化也会改变酒品的香味。

中国白酒的酒香风格有清香型、浓香型、酱香型、米香型和复香型等五大种类。

(一) 清香型

清香型以山西杏花村汾酒为代表。其特点是清香芬芳,气爽适而久馨,有润肺之感,常使人心情舒展,为之一新。经分析研究,初步确定其主体成分为乙酸乙酯和乳酸乙酯。

(二) 浓香型

浓香型以四川泸州老窖特曲和宜宾五粮液为代表。其特点是芳香浓郁,气艳美而丰满,常有一阵阵扑鼻拢面之感,使人如痴如醉,回香深沉,连绵不断,深得饮者喜爱。经分析研究,初步确定其主体成分为乙酸乙酯和丁酸乙酯。

(三) 酱香型

酱香型以贵州茅台酒为代表。其特点为醇香幽雅,气持久而凝淋,低沉优美,不淡不浓,不猛不艳,回香绵长,留杯不散,常使人熏然陶醉,印象十分深刻。其主体成分至今尚无定论,构成复杂,让人难以捉摸,初步分析与醇类有一定的关系。

(四) 米香型

米香型以桂林三花酒和广东长乐烧为代表,主要是小曲米酒。其特点为密香清柔,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,初步确定其主体成分为乳酸乙酯、乙酸乙酯和高级醇。

(五) 复香型(混香型)

复香型以陕西西凤酒为代表。此香型酒酿造工艺独特,大、小曲均用,发酵时间长。其主要特点是醇香浓郁,余味悠长。

三、味

味是人们最关心,印象最深刻的酒品风格。酒味的好坏,基本确定了酒的身价。名酒佳酿味道优美,风格动人,人们常常用甜、酸、苦、辛、咸、涩六味来评价酒品的口味风格。

(一) 甜

世界酒品中,以甜为主要口味及含有甜味的酒数不胜数。甜味可以给人以舒适、滋润、圆正、醇美、丰满、浓郁、绵柔等感觉,深得饮者的喜爱。酒品甜味主要来源于酒质中含有的糖分、甘油和多元醇等物质。另外,人们常常有意识地在酒品中加入一些糖饴、糖粉、糖醪等甜味物质,以改善酒品的口味。

(二) 酸

酸味是世界酒品中另一主要口味风格特点。由于酸味酒常给人以醇厚、甘冽、爽快、开胃、刺激等感觉。相对甜味来说,适当的酸味不粘挂,清肠沥胃,尤使人感到干净、干爽,故常以“干”字冠之。酒中的酸性物质分为挥发性酸和不挥发性酸两类,不挥发酸是导致醇厚感觉的主要物质,挥发酸是导致回味的主要物质。

(三) 苦

世界上不少酒品专以味苦著称,比如法国和意大利的比特酒。也有不少的酒品保留一定的苦味,比如啤酒。苦味是一种特殊的酒品风格,但切不可滥用,因为它具有较强的味觉破坏功能,引起其他味觉的麻痹。酒中恰到好处的苦味给人以净口、止渴、生津、除热、开胃等感觉。酒中的苦味一方面由原料带入,比如含单宁

的谷类和香料,另一方面是由于生产过程中过量的高级醇引起酒味发苦、发涩,还有就是生物碱所产生的苦味。

(四)辛

辛又称为辣,它不是人们所追求的主要酒品口味,它会给人以强刺激,有冲头、刺鼻、兴奋、颤抖等感觉。高浓度的酒精饮料给人的辛辣感受最为典型。辛味的主要来源是酒质中的醛类物质。过量的高级醇或其他超量成分,也会引起辛味。

(五)咸

咸味的产生大多起因于酿造工艺粗糙,使酒液中混入过量盐分。但是,有些酒加入少量的盐分可以增加味觉的灵敏度,使酒味更加浓厚。如墨西哥人常在饮酒时,吸入盐粉,以增加特基拉酒的风味。

(六)涩

涩味常与苦味同时发生,给人以麻舌、收敛、烦恼等感觉,对人的情绪有较强的干扰,常引起神经系统的某种混乱。涩味主要来源于酿酒原料处理不当,使过量的单宁、乳酸等物质进入酒液,产生涩味。

四、体

体是酒品风格的综合表现。我国酒界人士所说的“体”,专指酒的色、香、味的综合表现,侧重于全面评价。但国际上不少专家所说的“体”,专指口味的抽象表现,侧重于单项风格的评价。比如中国人说“酒体丰满”指的是色、香、味都比较充裕,协调性好;法国人说“某某酒具有酒体”,指的是口感丰富,味浓、醇。

思考与练习

1. 饮料如何按照不同标准进行分类?
2. 酒类的主要生产工艺有哪些?
3. 按照生产方法,酒可以分为几类?
4. 什么是酒体?
5. 酒品风格赏鉴。