

郭其昌 郭松源 郭松泉 编著

轻工业出版社

酒

谱



酒 谱

郭其昌 郭松源 郭松泉 编著

轻工业出版社

内 容 简 介

本书对国内外名酒、酒具、饮酒时间和方法、酒与食谱的合理搭配等知识作了科学的趣味性的介绍。并以大量的篇幅提供了各种鸡尾酒和调配饮料的配方和图片，书后还附有索引，以供快速查阅各种调配酒的配法。

本书能使广大饮酒爱好者更多地了解酒的有关知识，更好地点缀生活，增加情趣。同时也为高级饭店、宾馆、酒饭的服务人员提高配酒艺术提供了有用的资料。

酒 谱

郭其昌 郭松源 郭松泉 编著

轻工业出版社出版

(北京广安门内南滨河路38号)

地质印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

787×1092毫米^{1/32} 印数³²⁰₁ 插页：2 字数：180千字

1989年2月 第一版第一次印刷

印数：1—8,500 定价：2.90元

ISBN7-5019-0534-7/TS·0365

前 言

酒是一种消费品，种类之多不胜枚举。广大消费者各有不同的喜爱。我国北方的体力劳动者，在劳动之余喝一二两白干，能够解乏。在南方江浙一带，人们常在饭前用热水烫杯老酒，闻其香、品其味，用作开胃。炎夏酷暑，能饮上一杯冰啤酒或冰葡萄汽酒，不但能生津止渴，还有消暑之效。在高蛋白和油腻菜肴的膳食中，佐以不含糖的干葡萄酒，既可增进食欲，又可帮助减肥。总之酒如适量饮用是一种高级享受。既能使人精神愉快，又可促进人体健康。亲朋相聚时饮酒，倍感亲切。外交宴会饮酒，增加友好气氛。喜庆欢宴更是非饮酒不能尽兴。目前，随着人民生活水平的提高，酒的消费量日益增加。为使消费者对酒有更多地了解，更好地点缀生活，增加情趣，介绍酒有多少类型？多少种类？怎样饮用？这是编写本书的首要目的。

目前我国旅游事业不断发展，前来我国进行友好访问，参观游览的国际友人和探亲访友的海外侨胞，越来越多。如何使我们的客人在我国生活得更加愉快，在饮食中很重要的一点就是饮料的丰富和可口。本书提供多种饮料的配合艺术，并对国际名酒作简要介绍，以供高级饭店、宾馆、酒馆的有关服务人员参考。广大群众在工余假日也可以亲自调制、观其色、嗅其香、品其味，从而获得美的享受，抒发优雅的情怀。

对于饮料的品种、饮用时间、饮用方法以及所用容器，国内外都有传统的习惯和特点，甚至有严格的要求。本

书均一一作了介绍。

酒与菜肴，酒与食谱是密切有关、相辅相成的，如在饮酒时予以注意，合理搭配，定会取得更好的效果。本书简介了这方面的知识。

书后还附有索引，供快速查阅各种鸡尾酒和调配饮料的配制。由于我们水平有限，本书难免挂一漏万，衷心希望有识之士给以批评指正，使本书内容日趋充实。

编著者

目 录

第一章 谈酒	(1)
一、概述	(1)
二、葡萄酒	(4)
三、啤酒	(15)
四、黄酒	(18)
五、蒸馏酒	(20)
六、利口酒和露酒	(26)
七、我国名酒	(27)
第二章 饮酒和欣赏	(33)
一、酒瓶的瓶型和容量	(33)
二、酒标上的标志	(35)
三、酒杯杯型、规格和应用	(38)
四、如何欣赏酒	(48)
五、膳食、点心与酒的配合	(63)
第三章 调配艺术和服务	(70)
一、酒店(酒吧)	(70)
二、酒店工作者注意事项	(70)
三、饮料调配者须知与调配物的重要性	(71)
四、葡萄酒饮用规则	(72)
五、调配工具与计量换算	(75)
六、鸡尾酒和鸡尾酒会	(81)
七、各种鸡尾酒及调配饮料的调配法	(89)

后记..... (223)

索引..... (224)

1. 以基本原料酒为序, 配制鸡尾酒或调配饮料
 的便查表..... (224)
2. 以英文字母为序, 配制鸡尾酒或调配饮料
 的便查表..... (240)

第一章 谈 酒

一、概 述

酒是一种消费品，可以说是与人们的日常生活分不开的。酒在进出口贸易中占有重要的地位，在世界商品贸易额中名列第四位。

全世界酒的产量有多少呢？据1978年不完全统计，葡萄酒是3,053万吨，啤酒是6,031万吨，米酒（我国黄酒和日本清酒）约197万吨。

酒的消费量多少是根据人们的经济状况、气候条件和风俗习惯而各不相同的。世界产葡萄酒有名和最多的两个国家法国、意大利，也是消费葡萄酒最多的国家。我们平均每人每年要喝100升左右的葡萄酒，也就是不论大人、小孩每人每年喝葡萄酒100公斤左右。据英国政府医学研究委员会的一个常见病研究组统计和研究，发现葡萄酒（指不含糖的干酒）的消耗量和心脏病死亡率之间有着“非常有力的关系”。他们在所考察的国家中，喜爱喝葡萄酒的法国人和意大利人的心脏病死亡率最低，而喝葡萄酒少，喝烈性酒多的芬兰人和美国人，患心脏病发作的死亡率就高。消费啤酒最多的国家是联邦德国，每人每年平均喝146升，其次是比利时140升。但啤酒生产最多的国家却是美国，1978年产量达到1,897万余吨。1972年7月2日在墨西哥召开的世界营养食品会议上，喝酒被正式列为营养食品。白酒、黄酒是我国主要饮料酒，除饮用外还是配药的主要原料。

无论什么酒都含有一定的营养成分，特别是发酵酒类

——葡萄酒、黄酒、啤酒等。例如。葡萄酒含有各种维生素达六七种之多，见表1。其中维生素B₁₂能促进红血细胞的成熟，每升酒平均含量在0.065微克。因此，喝葡萄酒能够起到一定的补血作用。葡萄酒中菸酸的平均含量 3.73克/升。此外还含有肌醇，每升在 220~730毫克，平均在436毫克。肌醇或菸酸肌醇酯能降低血脂和软化血管。

另外葡萄酒中含有氨基酸23种之多，见表2。组成人体内蛋白质的氨基酸已发现的有26种。体内只能合成其中一部分，而另一部分在体内不能合成或合成速度不能满足人体需要，这些氨基酸必须由食物供给，称为“必需氨基酸（见表2中有★符号者），有八种。在葡萄酒中均有。

以上说明常饮适量的葡萄酒或其他发酵酒类对人体健康是有益的。

表 1 葡萄酒中含有的维生素

维生素名称	平均含量 (毫克/升)	缺少这种维生素所罹患的病
B ₁	8.7	多发性神经炎，患者四肢产生感觉与运动障碍。亦可累及心脏，严重时造成心力衰竭，食欲不振，消化不良等症
B ₂	0.155	眼结膜炎，口唇炎及阴囊炎等
B ₆	0.455	皮肤溢脂、脱屑和各种神经与精神症状
B ₁₂	0.000065	恶性贫血、舌炎及神经症状
泛酸	0.89	人类一般不宜缺乏。它在代谢过程中有重要作用
菸酸	3.73	癞皮病、对称性皮炎、腹泻、神经损害和精神错乱等
生物素(H)	0.0021	

酒的主要原料不外两种：一种是淀粉质原料，绝大多数

是可供食用的粮食；另一种是糖质原料，如水果等。淀粉经过微生物糖化菌的新陈代谢，变成了糖，糖再经微生物酵母菌发酵产生酒精。根据酒类不同，酿造方法不同，产生的酒精含量各异。一般来说：啤酒 3 ~ 4 度，干葡萄酒 9 ~ 13 度，黄

表 2 葡萄酒中含有的氨基酸（毫克/升）

★ 1.	赖氨酸	1~248	★ 2.	色氨酸	0~15
★ 3.	苯基丙氨酸	3~199	★ 4.	蛋氨酸	2~44
★ 5.	苏氨酸	1~382	★ 6.	亮氨酸	9~198
★ 6.	异亮氨酸	2~57	★ 8.	缬氨酸	1~101
9.	丙氨酸	1~247	10.	α -氨基丁酸	2~90
11.	精氨酸	3~151	12.	天冬酰胺	1~2
13.	天冬氨酸	1~107	14.	半胱氨酸	1~2
15.	胱氨酸	9~66	16.	谷氨酸	1~390
17.	谷胱氨	1~310	18.	组氨酸	4~150
19.	羧基脯氨酸	1~4	20.	鸟氨酸	1~10
21.	脯氨酸	0~3400	22.	丝氨酸	1~355
23.	酪氨酸	1~120			

酒15度左右。如果将这类酒经过蒸馏，使酒精浓缩，并在橡木桶中贮存或调配，又可制成40度左右的威士忌、白兰地、精烧等。

一个人一次能喝多少酒呢？这要根据各人身体强弱和对酒精耐受力大小而定。一般说来，身体健康者比身体孱弱者喝得多，青壮年人要比老年的人喝得多。有人研究过，身体正常的人对酒精反应的标准，是以人的体重来算的。一个正常的人每1公斤体重，每次饮用纯酒精0.6~0.8毫升，这样不但无害，反而会使人轻松愉快。按这个比例，一个60公斤（120市斤）的人一次喝各种类型酒的最适量可以下表作参考：

啤酒 900~1200毫升 (约1.5~2.0瓶)

葡萄酒 (12度) 300~400毫升 (约6~8两)

葡萄酒 (16度) 225~300毫升 (约4.5~6两)

黄酒 225~300毫升 (约4.5~6两)

白兰地、威士忌 84~112毫升 (约1.6~2.2两)

白酒 (65度) 55~73毫升 (约1.0~1.4两)

如果饮酒超过这个标准,每公斤体重增加到饮纯酒精1.2毫升,就会发生微醉现象。达到4~5毫升就有昏迷的可能。超过6毫升就可能中毒了。

我们主张适量的饮酒,以增进健康,得到愉快。反对酗酒,酗酒必醉,醉则神志不受支配,因而造成事故和身亡。据联邦德国从1968年到1978年的统计,每年14,000起交通事故中,因为酗酒而造成的有5000起。因酗酒而违反交通规则的人有10万左右。刑事犯罪的50%是酗酒后的干的。在联邦德国有30~40%的肝病患者是酗酒的。

我们提倡在酒的生产上,应该增加新花色、新品种。多生产具营养、讲卫生、味道可口、丰富多采、低酒精度的产品。同时也要生产为饮者服务的配酒、喝酒用具。在饮酒服务人员中,提倡熟悉各种酒的特性,提高配酒艺术,搞好与饮者关系。在喝酒人中,提倡文明喝酒,以欣赏代替醉酒。

二、葡萄酒

葡萄酒 (英: Wine, 法: Vin, 德: Wein, 西班牙: Vino de Uvas, 日: 葡萄酒) 是用纯的、成熟的葡萄酿制而成的一种天然产品。在国外用 Wine 这个词,有时也泛指某些其他水果汁酿制的酒,但一般只指葡萄酒。

（一）历史

我国在二千年以前就已有了葡萄酒。据考证，我国在汉代以前已种植葡萄和生产葡萄酒了。《史记》中的“大宛列传”写道：“大宛（即今新疆地区）以葡萄酿酒，……藏酒……久者数十年不败……”。

葡萄在我国种植究竟已有多少年历史，有待植物考古学家去研究。但是很早就已有了葡萄园，并且早就知道怎样保藏葡萄。《周礼》地官一书中有这样的记载：“……掌国之场圃而树之果蓏珍异之物，以时敛藏之”。注曰：“珍果枇杷、葡萄之属”。

欧洲某些学者认为葡萄栽培和葡萄酒酿制最早始于埃及。但迄今未见结论。从埃及最古老的浮雕上可以看出，大约在几千年前，埃及人已种植葡萄，并用培植的葡萄酿制葡萄酒。另外，埃及从四千年前的一个叫作麦（Meh）的王子坟墓中，发现了一幅壁画，这幅壁画中描绘挤葡萄的方法是将葡萄装在一个袋子中，用两根棍夹着，人用棍将袋中的葡萄的汁挤出来。

国外种葡萄和作葡萄酒，常常和基督教分不开。有的学者认为，从圣经的历史告知我们，葡萄的种植远在基督之前，希腊和罗马帝国已成为世界的葡萄栽培中心。一些古典的诗中还对他们所产的葡萄进行赞赏。一位叫贝得（Bede）的著作中曾说到，法国和英格兰栽培葡萄开始于十五和十六世纪。他们的葡萄之所以得到发展，是和早期基督教传教有关。他们指使传教士在传教时要带着葡萄树同行。葡萄酒也就成了许多早期教会作礼拜时，举行圣餐礼时不可缺少之物。我国的北京阜外，河北正定，陕西城固等地的教堂中有葡萄种植和酿酒也证实了这点。

（二）制造

葡萄酒的制造包括：种植葡萄，控制发酵，精心管理酒窖，恰当的陈酿和有经验的勾兑。

葡萄根据品种不同，生长地点不同，采摘时间不一样。最早采收于8月15日，晚的要延续到10月中、下旬。葡萄采摘后，要立即送至酒厂。酒厂有葡萄破碎机和去梗机，破碎葡萄时不应将籽破碎。

破碎去梗后的葡萄及其果汁，泵入一大的酒桶（罐）中，在桶中进行发酵。在这种天然发酵过程中，经过葡萄上存有的酵母的作用，葡萄的糖转变成几乎相等分的二氧化碳和酒精。目前多数酒厂还加入经选育的人工培养酵母。发酵期约数天至数周。

在发酵前，所有的葡萄汁都是甜的。这些糖若全部得以转变，即生成了“干葡萄酒”（无糖的）或称“佐餐葡萄酒”，若部分糖保存下来，则成为甜的“餐前”或是“待散”葡萄酒。方法是控制发酵即可使糖保持要达到的量。最简单的办法是加入纯葡萄酒精（白兰地）于发酵的葡萄酒中，有的是采取控制温度或压力而达到保留糖的目的。

红葡萄酒是带葡萄的皮、肉、汁共同发酵，皮上的色素使酒产生色泽。近来也有采用热浸提法将皮上的色素浸入汁中，用红汁单独发酵酿制的。白葡萄酒仅仅是葡萄汁进行发酵。当葡萄一经破碎后，葡萄汁即自流分离出来。桃红或称玫瑰色葡萄酒，是葡萄汁与皮接触很短的时间进行发酵，然后果汁即与皮渣分离单独发酵。

发酵完成后的新酒即移入贮存用的小木桶中。目前因木桶来源较困难，价格高，也有贮存于大的金属罐或水泥池中进行陈酿的。陈酿时间数月成数年不等，根据酒种或酒质而

定。葡萄酒在贮存过程中，发生一系列的变化。如果在木桶中陈酿时间过长，将会产生一种令人不愉快的“木头味”，若是管理不善，就会产生“氧化味”。所以葡萄酒制造者必须对自己制造的葡萄酒小心看护。

在陈酿中，一些来自葡萄的小固形物，在葡萄酒中沉淀而落在贮酒容器的底部。因此，葡萄酒要定期进行换桶（罐、池）。将上层清酒换入清洗过的清洁的容器中，使沉淀去除，直至达到“可装瓶期”，即可装瓶。葡萄酒是饮料中唯一需要继续在瓶中成熟的。因此，装瓶前的酒需小心翼翼地进行处理。装瓶后不应放在强阳光下和温度变化悬殊的地方。

绝大多数的葡萄酒需进行勾兑。一般是在老酒中勾入少量的新酒以增加果香和新鲜感。如果为了保持特殊质量，则需要用不同品种葡萄酿成的酒进行勾兑。有些特种风格的葡萄酒是用三种或更多的品种葡萄酿制而成的。

（三）分类

葡萄酒种类很多，分类的方法也有不同。有依酒的颜色来分类，有依酒的成分来分类，有的则以饮用次序来分类。本书着重于应用，就按饮用次序来分类，可分五种类型：

（1）餐前葡萄酒（Appetizer wine） 其所以叫这个名称是因为这种酒适于在餐前饮用。也可以配鸡尾酒用。例如，味美思（Vermouth），干谐丽葡萄酒（dry sherry）以及以商业名称出现的葡萄酒。除谐丽葡萄酒以外，所有葡萄酒都是用芳香植物或香料进行加香的。这些酒的酒度均在16到20度。在发酵进行中，加入白兰地以抑制发酵，同时保留天然的甜味。

（2）红佐餐葡萄酒（Red table wine） 差不多全是干的（不含糖的葡萄酒），味芳醇厚实（rich），有时辛酸

(tart) 甚至发涩。配合红肉、牛、羊肉，加油脂的面团(pasts) 以及浓调味的食品饮用，其味更为丰美。国际上最风行的红佐餐葡萄酒有：白根地(法 Burgundy) 和克拉瑞(法 Claret)。其他红葡萄酒如波尔多(法 Bordeaux)，开安特(意 Chianti)，解百纳(法葡萄品种名 Cabernet)，增芳德(美葡萄品种名 Zinfandel) 等。河北昌黎葡萄酒厂所产的赤霞珠(Cabernet sauvignon) 即属于红葡萄酒。

(3) 白佐餐葡萄酒(White table wine) 酒的颜色由近似无色到金黄色，香气优美，滋味由绝干和酸到微甜和醇厚。这种酒适于配合白肉、鸡、兔肉、野禽和海鲜共用，起到相辅相成的作用，其味更加鲜美可口。国际上最风行的白佐餐葡萄酒有：莱茵葡萄酒(联邦德国 Rhine wine)，莎藤(法 Sauternes)。其他白葡萄酒有：摩赛尔(联邦德国 Moselle)，霞多丽(法葡萄品种名 Chardonnay) 和西万尼(奥地利葡萄品种名 Sylvaner)，河北长城白葡萄酒、天津“王朝”白葡萄酒等即属此类。红佐餐葡萄酒和白佐餐葡萄酒两者酒度均为10到14度。

(4) 甜待散葡萄酒(Sweet Dessert wine) 其所以叫这个名称是因为这酒在进餐或宴席快结束时饮用的，也叫“餐后酒”。酒的颜色由淡金黄到红色，滋味浓厚，由中等甜到浓甜。它们的酒度在20度左右。国际上最通用的四种是：波尔特(port)，麝香(Muscatel)，玛尔沙拉(Marsala) 和白波尔特(White port)。

(5) 起泡葡萄酒(Sparkling wine) 这种酒是用佐餐葡萄酒在密闭耐压的容器中进行二次发酵而成的。在二次发酵时，在佐餐酒中加入糖和香槟酵母，产生的二氧化碳保持在酒中，当开瓶时，酒中出现气泡如泉涌，这种酒的酒

度和佐餐葡萄酒相似，在10到14度之间。香槟（法Champagne 必须在瓶内发酵）和白根地起泡酒（Sparkling burgundy）是国际上有名的起泡葡萄酒。

（四）保管与服务

作为宾馆和饭店管酒的服务人员，其服务质量也包括酒的保管。

葡萄酒来到宾馆和饭店后，它的“生命”还在继续。在宾馆和饭店内，同样要有一个合适的酒窖。使它在酒窖中能继续得到良好的成熟。

1. 酒窖的要求

（1）温度 酒窖的温度是一个重要因素，能否保持一定的温度对葡萄酒的质量影响很大。一般室温要求10~13℃之间。贮藏室温度过高，酒会早熟或者成熟过头而成为退化的葡萄酒；温度过低，葡萄酒的成熟活动就停滞。因此，服务人员对存酒室（酒窖）的温度要多加注意，特别是存放陈葡萄酒的室温不能超过16℃。一般说白葡萄酒比红葡萄酒对室温更敏感，温度高了就会影响酒的质量。

（2）湿度 湿度和温度一样对葡萄酒的质量有影响。世界上所有高级葡萄酒都使用软木塞封口，湿度对软木塞影响很大。如湿度过低，由于干燥，软木塞干了就要透气。湿度过大又会损坏标贴。一般应保持相对湿度在75%左右。

（3）光 光线照射对葡萄酒的质量有影响。上等的酒窖在不取酒时，应将电灯关熄。日光灯光线太强不好。白葡萄酒在阳光照射后，常会变成棕色，降低了酒的质量。

（4）振动 葡萄酒特别忌讳振动，振动会影响成熟。因此，酒窖应远离马路、电梯，车库、楼梯等等。

（5）并放物资 葡萄酒可和白兰地、威士忌、黄酒、

啤酒、露酒在一起存放；不能和白酒、蔬菜、食品放在一起，更不能和油漆、燃料（汽油、煤油等）煤气、化工易挥发产品在一起存放。因为这些东西都会污染和损坏葡萄酒。即使是瓶外有微量污染残迹，在开瓶时也很容易影响酒的风味。

2. 酒架的安排

在宾馆和饭店的酒窖中要有放酒的酒架。葡萄酒在酒架上必须卧放，好象葡萄酒成熟睡眠的床。由于卧放软木塞经常和酒接触，保持湿润，不用担心因干燥漏气，而致使空气进入酒内造成氧化、降低酒质。为便于取酒、放酒，酒架上要分门别类存放各类葡萄酒，红、白、产地、年份要用卡片标明。相同的酒应放在同一架上，同一格内。进、出要在卡片上及时登记。

3. 酒窖誌

酒窖誌是葡萄酒完整档案材料的基础。全面整理后，对提高服务质量非常有用。例如：需要频度、在库瓶数、价格、从售出地点（包括国外运达）到入酒窖所需时日等等都有记录。还可根据酒窖日誌的资料，了解最受欢迎的葡萄酒牌号、价格等，从而可预测出长期采购的方向。下列项目是酒窖誌的最低要求：

（1）葡萄酒编号 将已贮存于窖内的酒以及有计划将要贮存的酒，都一一进行编号，并分别列类，以便于查阅。一般可按下法排列编号：国家、地点或厂家、酒名、年份。
例：我国01，长城葡萄酒公司 03，干白葡萄酒 1，1976年酿造的。它的编号是：0103176。

法国02，波尔多（Bordeaux）09，眉多克（Medoc）9，1975年酿造的。它的编号是：0209975。