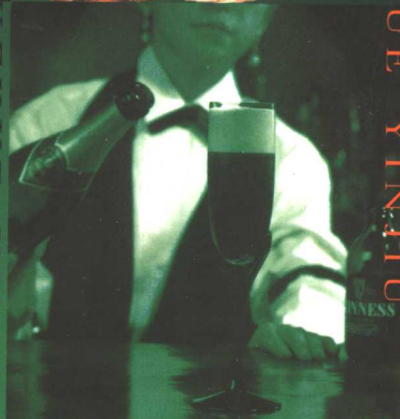


科学 饮酒



知识问答

康明官 / 编著

KEXUE YINJIU



科学饮酒知识问答

康明官 编著

化学工业出版社

应用化学与三农读物出版中心

· 北 京 ·

(京)新登字 039 号

图书在版编目(CIP)数据

科学饮酒知识问答/康明官编著. —北京:化学工业出版社, 2000. 8

ISBN 7-5025-2901-2

I. 科… I. 康… III. 酒-问答 N. TS262-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 31136 号

科学饮酒知识问答

康明官 编著

责任编辑: 孟 嘉

责任校对: 蒋 宇

封面设计: 于 兵

*

化 学 工 业 出 版 社 出版发行
应用化学与三农读物出版中心

(北京市朝阳区惠新里 3 号 邮政编码 100029)

<http://www.cip.com.cn>

*

新华书店北京发行所经销

北京市昌平振南印刷厂印刷

三河市东柳装订厂装订

开本 850×1168 毫米 1/32 印张 9 $\frac{3}{4}$ 插页 2 字数 265 千字

2000 年 8 月第 1 版 2000 年 8 月北京第 1 次印刷

印 数: 1—3000

ISBN 7-5025-2901-2/Z · 142

定 价: 20.00 元

版权所有 违者必究

该书如有缺页、倒页、脱页者, 本社发行部负责退换

酒瓶类型举例（一）



莱茵瓶型



波尔多瓶型



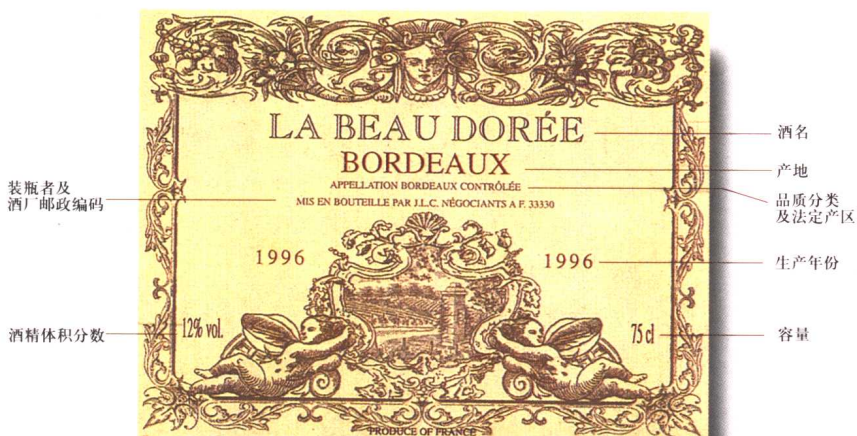
异型瓶代表之一 轩尼斯X.O瓶

酒瓶类型举例（二）



“黑牌”威士忌方形瓶

酒的标签举例（一）



法国波尔多蓝威干红葡萄酒标签

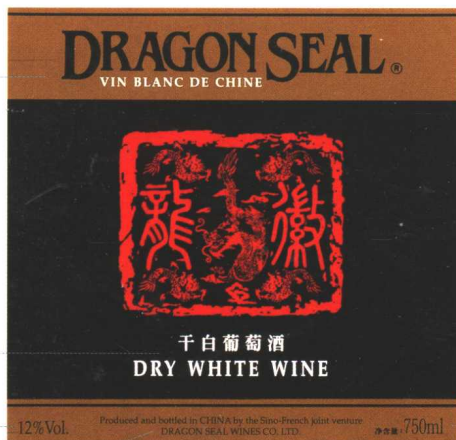
酒的标签举例 (二)

商标

酒名

酒精体
积分数

厂名



净含量

龙徽葡萄酒 干白



Dragon Seal is the result of the unique marriage between French wine-making expertise and the ancient tradition of China. For its outstanding quality, Dragon Seal has been awarded two gold medals in Reims, France, in 1989 as well as the "Prix d'Excellence" at Sélection Mondiale 1992 in Montréal, Canada, and a "Certificat de Mérite" at Sélection Mondiale 1994. Dragon Seal perfectly fits the sophisticated flavours of both Continental and Asian cuisines. Dragon Seal is a unique experience from China.

龙徽，中国千年传统与法国葡萄酒先驱联合的结晶。
龙徽以其超卓的质量，于一九九九年在法国“斯地区”和香港两度摘取金牌。并于九九二年三月在加拿大蒙特利尔举办的1992年世界展览会上获得金奖。一九九四年三月又在柏林国际葡萄酒展上获得金奖。龙徽葡萄酒以欧洲大陆和亚洲传统的美味佳肴，令你进入无尽的意境。

产品标准号: GB T15037

原酒浓度: 100%

糖度: <4.0克/升(F)

酒精度: 12%(V/V)

贮存条件:

5℃~20℃静放或倒置

最佳储存温度: 12℃

保质期: 十年

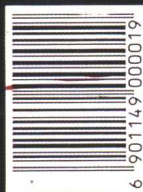
最佳饮用温度: 10℃

生产单位:

北京龙徽葡萄酒有限公司

地址: 北京海淀区玉泉路2号

生产日期: 见瓶盖

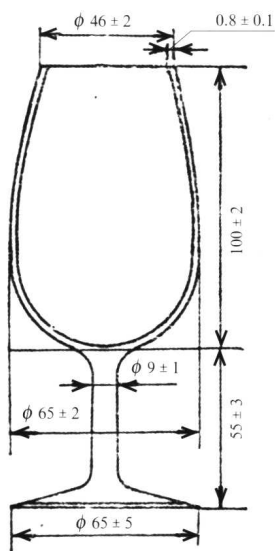


产品标准号
原汁浓度
糖度

其他说明

中法合资龙徽干白葡萄酒标签

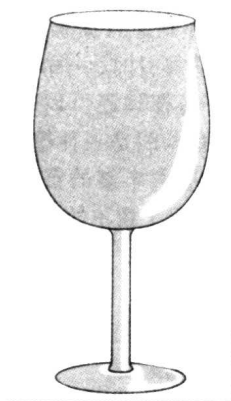
酒杯举例（一）



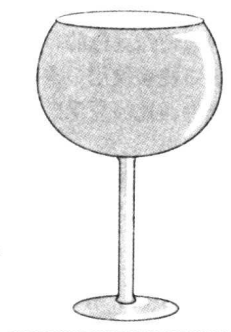
国际品评葡萄酒专用杯
(单位: mm)



236 ~ 266mL葡萄酒通用杯



波尔多葡萄酒杯



勃艮弟葡萄酒杯

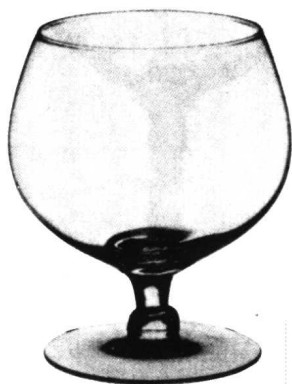
酒杯举例（二）



236mL带柄香槟酒杯



空心柄香槟酒杯



白兰地酒杯

酒杯举例（三）



300mL比尔森式啤酒杯



比尔森式啤酒杯



75mL带柄鸡尾酒杯

导 言

顾名思义，导言是导读之意。可是，我才第二次写这类文字，所以仍无把握。但俗话说“学而知、干而会”，虽然自己已步入老年人的行列，然而还是就此试写吧！

一、为什么要写这本书？

人们如何较正确地认识和对待酒，这在国内外可能均是一个既简单又复杂、既年青又古老的话题，也可能是不容回避的永恒的话题。

有的嗜酒者说，酒可是好东西，一醉消百愁，故是酒都喝，视酒如命；但有的人说，酒有百害而无一利，“酒色财气”以酒为首，酒祸、酒害的事例多得难以计数。

也有的人说，制酒工业是食品工业的重要组成部分，酒的社会化生产带动了许多相关行业的发展，酒是社交礼仪和人们日常生活中不可或缺的饮品，酒的用途多多的，酒的税额大大的，所以酒类工业应发展；可有的人则说，不能只算经济账，更要为人们的健康着想，为青少年的品质、为社会风气和秩序、为交通安全着想。

还有人说，生产白酒太浪费粮食了，白酒既缺乏营养价值，又含有微量不良成分，不利于人体健康，所以白酒工业是夕阳工业；然而，站在另一面的人说，白酒的原料高粱不是主粮，且种植在主粮一般不能生长的土地上，不与主粮争地，酒糟还可作饲料，还粮于农，何况白酒也拥有很大的饮用群体，故白酒工业是长青之业。

另有人说，酒既是好东西，可又是坏东西，谁也难说清，好坏难界定；也有人说，酒是双刃剑，酒的饮用之妙在于人，功过得失在于心……

总之，众说纷纭，莫衷一是，各类媒体也参与其中。但有些人把有关酒的各种宣传和活动，仅仅视为单纯的市场运作，而很少甚至根本不考虑其品位和层次，以及由此在国际、国内造成的负面效应。凡

此种种，两军对垒，孰是孰非，谁来裁定？

笔者作为一个从事食品发酵的科技和教学工作者，深知全世界酒文化源远流长，它与人类的整个文明史同步、并存。在历史上，国内外有些人曾进行禁酒，但结果是酒生产得更多，而且是逃税的劣质酒。看来“禁酒”是行不通的。但应正确地予以引导，而决不能误导。笔者认为：制酒工业是生物工程五项工程之一的发酵工程的组成部分。应大力提倡利用科学技术来改进酒质、降低粮耗和能耗；应提倡依法管酒、依法治酒，把酒的生产、销售者之间的竞争及对酗酒和酒后驾车者的处理等，充分纳入法制的轨道；应提倡普及有关科学饮用酒的基本知识，扫除“酒盲”。正是由于人们对酒知识缺乏应有的了解，才出现与饮酒有关的种种不良现象，才会做酒的奴隶而不能自觉地驾驭酒。诚然，酒业的兴旺，是经济发展和人们生活水平提高的表现。但决不要胡乱地宣传；决不要盲目地发展酒业，并无序竞争；决不要鼓励人们饮酒，尤其是烈性酒，更不应提倡酗酒和鼓励未成年人喝酒。成年人在适当的时机，可以按科学饮酒的知识，饮用一些好酒。但最好“以半为度”，即你倘有十分的酒量，在喝到五分时就应停止了。这就是本人在粗想之后归纳出的所谓“三提倡”、“三不要”。

以上所述，大体上就是撰写本书的目的所在。但本人虽“学酒、做酒、讲酒、写酒”已40余年，然而区区不才笔力有限，恐怕难以把“酒”说清楚，只是认为值得一写、想尽自己的一份责任罢了。

早在1953年，有关部门就已在全国税法会议上提出：“限制高度酒、提倡低度酒、压缩粮食酒、发展葡萄酒”。在市场经济条件下，国家已经并正在不断强化“管酒”方面的职能，前景一定是令人乐观的。

二、该写些什么呢？

当然不能无的放矢、闭门造车。为此，我曾对若干大商场的酒品导购员、饭店调酒师及其他各类人士作了一些调查，发现人们对酒知识的掌握，是多层次的：有的说，酒有啥科学可说的，酒就是酒呗，有就喝，没有就拉倒，有钱时就多喝几盅，钱少时就省点；也有的则说，看了写得太简单的酒书，等于没有看一样。看来，写这本书时，应在广度和深度上认真考虑一番，因为要按不同层次写很多本这样同名的

书，也是不现实的。

于是，我翻阅了大量国内外有关饮酒知识的书刊。觉得必须注意以下三点：一是要有新意；二是要适当地照顾到多个层次的读者；三是不能单纯地就酒论酒，更不能只讲饮酒方法。理由很简单：你要饮酒就要购酒和保存酒，但如果你不知道酒的种类、具体品种、品名及其好坏，你就无从购起；你若不知道各种酒的特性、成分及其与人体的关系，那你如何决定应喝哪种酒，应少喝或不能喝哪种酒？也就不懂得为什么要注意酒的保存方法；进而言之，如果你对各类酒的原料、生产方法一无所知，或一知半解，不得要领，那你如何去理解各类酒的差异、各国同类酒的区别？所以还是应当略知其一二吧！再说，酒是一种奇特的饮品，可以说它是精神、文化、思想的载体，那末，如果你对各类酒的历史和文化意蕴全然不知，那你如何从较深层次的意义上欣赏和享用美酒呢？如果你不知点“酒道”、不讲点“酒德”、不懂点“酒礼”，那你又如何能做到科学饮酒、趋利避害呢？有人尝了一种日本清酒，就告诉别人清酒是如何如何的，但问他尝过的那种酒是什么牌名，是哪个厂产的，是属于哪一类清酒时，就说不清楚了。实际上清酒也分很多类别。所以，犹如你只去过某国的某个城市，是决不可说对该国的其他许多城市也了解的。

总之，任何人是不应充当“酒盲”的。即使你不喜欢酒，也应知道些酒的知识，以便向他人宣传。我是不欣赏那种单纯为促销酒以追求利润的这个会、那个会的。实际上，如果只让人们知道那种酒可喝或好喝，而不知其为何好喝，对人体有何好处，那岂不是提倡“愚者可骗”的逻辑吗？从实际效果看，当今时代，对“赛先生”（科学，Science）还是应该欢迎的，当然，在一本书中要写得尽至也是绝对不可能的。所以，只能有所写，有所不写，选材必须严格，即在视角、观点上也要有些新意。另外，在选材上还要注意中外兼顾，如酒的品种及饮法等，须视情况决定侧重于哪一方，而不照搬。也就是既注重民族性，又注意时尚性。

三、应怎样写呢？

笔者在主观上愿尽可能把问题说得全面些、准确些、清晰些。但

因限于水平和篇幅，并考虑到可读性，即通常所说的知识性、趣味性、实用性，故作了如下的处理和安排。

1. 由总及分

即先进行“综述”，将各类酒品相通的内容集中论述，以利于读者有个总的概念，同时也可避免不必要的重复，因为如果在各类酒中分别论述同一个问题，则必然会重复而索然无味；在“综述”中，也可将各类酒的饮用知识等进行横向比较，使读者读后在头脑中有粗细条的清晰印象，而不是一笔凌乱的“糊涂账”。

但是，光有广度而无深度也不行。因此，在第二部分至第六部分就分别地具体化。有些未能或难以在前几大部分中列入的内容，最后统归于“七”。另外，笔者在撰稿过程中，随时注意将“综述”与其他部分进行核对，以免内容重复。但可能还会有个别句子重复，而这种重复，往往是必要的。

2. 广深有度

广度和深度都是相对的。例如广度，讲法国葡萄酒的产区，只重点讲其中的2个；又如世界名牌产品，既要举最有名的品牌，而又不能只介绍某一国或某两国的产品，例如深度，不能讲太深的生物工程名词及酒的复杂成分，也不能所有的内容都犹如“蜻蜓点水”，像红葡萄酒为什么对人体有益之类的内容，则尽量讲得深入一点，当然要以绝大多数读者能看懂为原则。全书就像一桌酒席，对某一个人来说，不一定每道菜他都喜欢。所以，读者可根据自己对酒知识了解的状况及兴趣，挑着题目看，也可只看某一题中的部分内容，各取所需。今天你看不懂或不感兴趣的内容，可能以后还会有翻阅的需求。

3. 详略有别

例如葡萄酒等为何说是有生命的酒品，以及“酒道、酒德、酒礼”等内容，不说则已，要说就得尽可能说清楚，要像剥竹笋那样层层地剥，当然也要注意由浅入深、深入浅出，并尽量简练，如欧洲有些国家的葡萄酒名牌产品，为了适当照顾面，也要提一下，但只是一带而过。总之，必须写的内容就写，可写可不写的就不写，不必写的就坚决不写，能简就简。但由于本人所站的角度和技术背景所限，实

际效果不一定能尽如人意。

4. 体例谐调

本书采用问答的形式。但哪些内容在先，哪些在后，要不要分为几大部分，每一大部分中的各题如何排次序，每道题中是否还分层次等，均需构思。将黄酒列在各类酒之首，因它是中华民族的特产，应予以重视，如日本人对清酒也是看重有加的；先讲酿造酒，后讲蒸馏酒、配制酒、鸡尾酒，也是顺理成章的，这样安排，层次较清楚，避免了凌乱无序之弊；在每一大部分中，各题的先后顺序也应恰当；在有的大题中，视其内容的重要性及分量，也分层次，如在酒道、酒德、酒礼三大题下，均设有若干加小括号的分标题，并将其列入目录中，以便读者查阅。如果不如此设分标题，而将原来的分标题与总题并列于目录中，则效果可能要差些。因为一本书的目录很重要，要让人一目了然、分清主次、突出重中之重，使人看了后在脑海中有较清晰的轮廓。

5. 前后呼应

有些内容必须在“综述”中分题集中论述，而在后几部分相关的题中还需加以深化，但在联系到在“综述”中已讲过的内容时，为避免重复，则须提示一句：请参阅“综述”第×题。

6. 有己之意

笔者在书中穿插了一些自己的见解，其中有些概念可以说是新的，文责自负，一家之言，不足为据，仅供参考。

希望广大读者对全书的内容，从纵、横两方面进行比较，因为上下、左右都不是孤立的，既有区别，又有联系。如能做到融汇贯通，举一反三，那就太好了。并祝愿读者们身心健康。联合国世界卫生组织对健康下的定义是：健康不仅是没有疾病，而且是身体上、心理上和社会上的美好状态或安全安宁。所以，我们喝酒一定要喝出个所以然来，要会饮、节饮。早在南北朝时，陈宜就在其《与兄子秀书》中写道：“酒犹水，可济可覆”。即水上可行舟，水也可翻船，酒同此理。现在人们多在提倡“思想前卫”，提倡“创新意识”。但我想，创新可能是贯穿于人类历史全过程的，任何人都有知识的“盲点”，然而凡事只

要不走极端，则效果总是会较好的。人无完人，酒无完酒，让我们运用哲理和理智，去正确地认识和对待酒吧！例如，应站在中国人的角度去看待洋酒，不必对其有神秘感，我在书中已捅破了这层纸，当然，我们也不应对洋酒采取排斥的态度；有些人“说酒”是为了“销酒”，有人争当某电视台的“标王”，还不是为了挣回更多的金额！

本书中所讲的酒度，是指酒的酒精体积百分数。

协助本人编著本书的有李东、郑俭持、康兆华、康际洲同志；在本书撰写过程中，参阅了国内外很多作者大量书刊中的文章；并在出版过程中得到了很多同志的热忱支持和帮助，在此表示诚挚的谢意。

最后, 欢迎专家、学者, 以及广大读者, 对本书中的欠妥甚至明显错误之处, 提出批评意见, 以利于改正和完善。

康明官

内 容 提 要

本书共分七部分，以问答的形式较详尽、准确地解答了与科学饮酒有关的各类问题：如黄酒、清酒、啤酒、葡萄酒、果酒、白酒、白兰地、威士忌、老姆酒、金酒、伏特加、龙舌兰酒及配制酒的历史、种类、生产方法、成品酒特点、著名品牌及饮用方法；如何识别假酒、毒酒，如何选购和保存酒品，怎样品评和欣赏美酒；尤其是着重讲述了“酒道”、“酒德”和“酒礼”，将科学饮酒引上了理性和哲理的轨道，并呈现酒文化的意蕴；书中还介绍了与调酒师等酒类服务工作者相关的内容。

全书还渗透着作者一些独到的见解，发人深思。从作者的视角、视点、取材、结构及文笔诸方面审视，可以说这是一本在内容上具有一定的广度和深度，并具有一定实用性、趣味性和可读性的较好著作。

本书不仅适于一般酒类爱好者阅读，也可供酒店、商场等酒类服务工作者及广大酒类生产、科研、教学工作者参考。

目 录

一、综述	(1)
1. 饮料酒属于食品和饮料吗？它与一般饮料有何不同？	(1)
2. 饮料酒与补酒和药酒有何根本的不同？	(1)
3. 饮料酒分几大类？	(3)
4. 哪类饮料酒起源最早？人类制的酒，哪类在前，哪类在后？	(4)
5. 原料是怎样做成饮料酒的？	(6)
(1) 由两大类原料制取各种饮料酒	(6)
(2) 饮料酒的生产工序	(6)
6. 酒有生命吗？是否酒越陈就越好？	(7)
(1) 何谓酒龄？	(7)
(2) 酒不是酒龄越长就越好喝	(8)
7. 酒为什么要勾兑？应怎样进行勾兑？	(9)
8. 能否在家中自制饮料酒饮用？	(12)
9. 何谓国际性饮料酒？何谓世界名酒？何谓国酒？何谓国家名酒？	(13)
10. 光从色泽能识别酒种吗？何谓白酒和红酒？怎样理解酒的不同 色泽？	(17)
11. 各种酒厂的香气是一样的吗？酒的香气是什么成分？各类酒的 香气及其成分有多大差异？	(18)
12. 为什么有时不同的人对同一种酒的香气感觉不一样？	(23)
13. 酿造酒和蒸馏酒的各种口味是什么成分？各种酒有哪些特殊的 口味成分？	(25)
14. 酒的各种味之间相互有什么影响？人的舌头各部位分别对哪些 味最为敏感？	(27)
15. 能否介绍一些有关全国评酒委员的情况？为什么品酒不能代替 酒的化验？	(27)
(1) 应正确认识全国评酒委员这个称号	(27)