

中华酒典

册二

翟文良·主编



◆ 册二 ◆

中华酒典



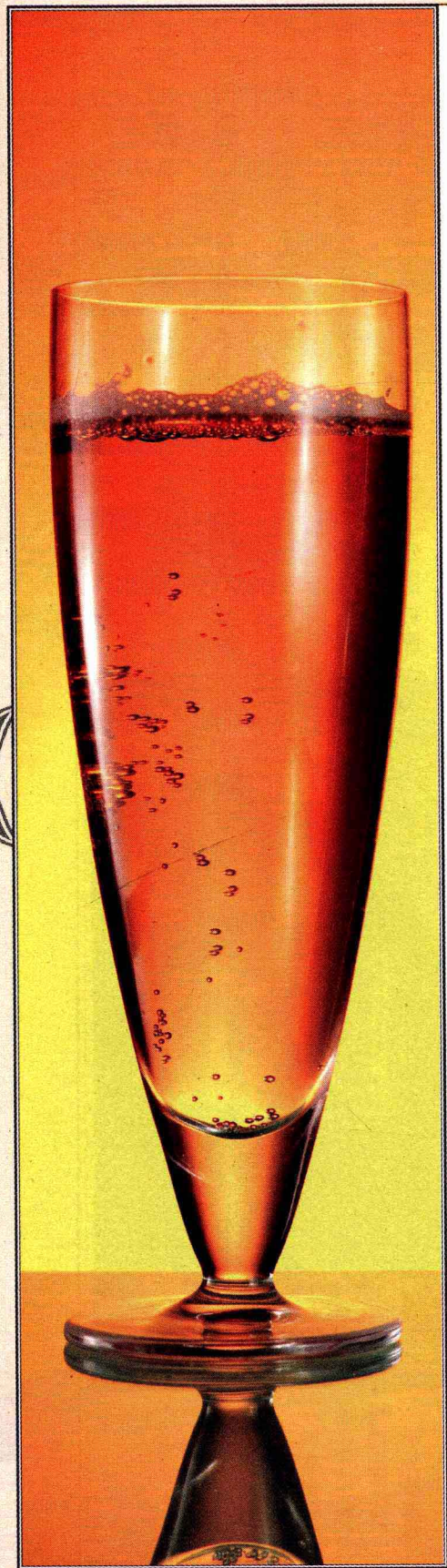
翟文良 ○ 主编



 印刷工业出版社

酒类酒品篇

中国的酒不仅历史悠久，而且种类繁多。按照古代的分法有醇酒、春酒、白酒、清酒、美酒、糟下酒、粳酒、秫黍酒、葡萄酒、地黄酒、蜜酒、有灰酒、新熟无灰酒、社坛余酢酒等。李时珍在《本草纲目》中讲到：『酒之清者曰酿，浊者曰盎，厚者曰醇，薄者曰醪，重酿曰酎，一宿曰醴，美曰醕，未榨曰醅，红曰酸，绿曰醢，白曰醴。』随着社会的发展，酿酒技术的提高和人们对酒的认识的深化，酒的分类也越来越细了。



酒的商业分类

商业分类法是现代酒的一种分类方法，是按照成品酒在市场上销售的基本类别划分的。根据这种分类方法，中国目前的酒可以划分为白酒、黄酒、啤酒、果酒（葡萄酒）、配制酒。

白酒

白酒，俗称烧酒，是指用含淀粉或糖分的原料，经糖化发酵酿制而成的一种蒸馏酒。它无色或微黄，澄清透明，具有独特的芳香和风味，含酒精度比较高。

古人『以白为美』『白则清』，故赐予白酒『玉液』『琼浆』等称号。梁武帝诗云『金杯盛白酒』，正言白酒之美。现代人对白酒也特别偏爱，在许多人的心目中白酒仍属上乘，迎宾待客或馈赠礼品，尚以白酒为贵。经过五千年的演变发展，中国白酒与白兰地、威士忌、朗姆酒、伏特加、金酒齐名，被誉为世界著名六大蒸馏酒之一。而且中国白酒种类之多、度数之高，堪称世界一绝。特别是中国一些名优白酒生产的主要工序，至今还保留着历代制酒艺人所重视的手工操作的传统。从这种意义上说，白酒还是一种世代相袭的手工艺品。这种传统经验，不仅在国外很难效仿，就是在



衡水老白干
关于『老白干』
的由来，众说纷
纭。『老』是指
其生产历史古
老，『白』指
酒无色透明，
『干』是指燃
烧后不剩水分。
衡水老白干酒，
『闻着清香，
入口香甜，饮
后余香』。

国内用同样原料、同样生产工艺，异地生产出来的成品酒的品质也不尽相同。所以，它不但普遍受到中国人民的喜爱，而且不少白酒远销世界许多国家和地区，被视为举世无双的珍品。

中国的白酒，按照原料、工艺、香型、酒精浓度和质量来进行细分，又可分为多个小类。

按原料来区分，白酒可分为粮食白酒和代用原料白酒。以粮谷作为原料酿制生产的白酒，统称为粮食白酒。其中以高粱原料酿制的白酒质量较好，因为高粱中含有单宁、色素等酚类化合物，经过酿制会产生天然香气。许多名优白酒均以高粱为原料，或同时配以多种杂粮，如五粮液、剑南春等。一般添加小麦、大米、糯米、玉米、荞麦等粮食。用红薯、木薯、粉渣、糖蜜及其他含淀粉和糖的野生植物原料酿制的白酒统称为代用原料白酒。生产这种白酒一般采用液态法发酵工艺，并采用塔式蒸馏，再经勾兑、调香或串香等工艺处理方可获得质量比较好的白酒。

按照工艺来分，可分为固态法白酒、液态法白酒和半固态法白酒。采用固态法配料、蒸煮、糖化、发酵、蒸馏



金门高粱酒

金门高粱酒是于1952年九月在金门岛城南门创立九龙江酒厂而开始生产的。金门高粱酒香醇甘冽，风味独特，深受当地消费者喜爱，是台湾当之无愧的第一品牌名酒。



“河套王”白酒

的大曲酒、小曲酒和麸曲酒统称为固态法白酒。固态发酵的设备有地缸、砖窖、水泥窖、泥窖等。蒸馏设备主要有甑桶及冷却器，为中国特有的蒸馏设备。采用液态糖化、液态发酵，或固态糖化、液态发酵，经液态蒸馏的白酒统称为液态白酒。如桂林三花酒、全州湘山酒、五华长乐烧等米香型白酒都属于液态法白酒。而采用现代酒精生产方式经勾兑、调香、串蒸而制得的白酒亦称为液态法白酒。这种白酒的产量很大，多为『大路货』白酒，但有的质量很好。根据液态工艺的不同，又分为全液态法白酒、固液结合法白酒和调香法白酒三种。半固态法白酒，发酵、蒸馏为半固态工艺，多见于中国南方各省生产的米酒。

按照所采用的发酵物的不同，可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒等多种。大曲白酒，以小麦、豌豆等原料加工制成的含有多种霉菌、酵母菌和细菌的微生物群体。大曲中含有形成白酒香味成分的多种酶系统及前体物质。大曲白酒的发酵是多种微生物共酵，发酵的周期比较长，一般在二十一天至几个月。大曲生产一般都应用优质的窖泥及酒醅，加上采用不同的原料、不同的工艺、不同的发酵容器、不同的大曲，可以制成不同香型的白酒。小曲白酒，

小曲中所含的微生物主要有根霉、拟内孢霉、乳酸菌及酵母菌等，种类比大曲少。小曲酒生产工艺有固态发酵和液态发酵之分，蒸馏方式也相应地有固态蒸馏和液态蒸馏之分。由于小曲白酒生产中用曲量很少，不用或很少添加辅料，因此所



“稻花村”浓香型白酒



杜康酒



桂林三花酒窖

产酒质比较纯净，饮后有舒畅之感。麸曲白酒，是现代推广应用的
一种纯种或混合培养霉菌和酒母作为糖化剂和发酵剂生产出的白酒
的统称，具有发酵周期短（四—八天），出酒率比较高的特点，适
于多种原料，生产的白酒多为『大路货』白酒。

按照香型对白酒进行划分，这是中国白酒独有的分类方法，
经过多年的研究和探索，中国的白酒可以分为六种香型，分别介
绍如下。

酱香型白酒，以贵州茅台酒为代表，也称茅型白酒。『酱香』
是指类似酱油（不同于酱油）的香气。酱香的来源尚未十分清楚，
一般认为来自原料经高温大曲（糖化发酵剂）在泥窖中长期发酵、
多次续楂、多种大量的有益微生物发酵转换成的多种香味成分，再
加上长期陶坛陈贮、精心勾兑，形成了酱香突出、幽雅细腻、酒质
醇厚丰满、回味悠长、空杯留香持久的独特风格。酱香型白酒的主
体香气成分尚未明确，但列为酱香型的白酒经感官品评和色谱分析都显示出酱香型白酒的基本特点。

浓香型白酒，以四川泸州老窖特曲为代表，也称泸型白酒。国内公认已酸乙酯为浓香型白酒的主体酯类香味
成分。浓香型白酒也称为窖香（或窖底香）型白酒，一般采用老窖、大曲生产。浓香型白酒应具有已酸乙酯以及己
酸、丁酸、戊酸及其酯类等纯正谐调的窖底香气成分，具有酒质绵甜、爽净、香味悠长的特点。

清香型白酒，以山西杏花村汾酒为代表，又称为汾香型白酒。一般公认乙酸乙酯为清香型白酒的主体香味成分。清香型白酒有清雅、协调的香气，不应有窖香、酱香及其他异香和邪杂气味，口感柔和，绵甜爽净，自然谐调，饮后有余香，口味较悠长，曲形风格突出。

米香型白酒，以广西桂林三花酒为代表，也称蜜香型白酒。其主体香味成分为 α -苯乙醇、乙酸乙酯和乳酸乙酯，具有蜜香清雅、入口柔绵、落口爽净、回味怡畅的特殊风格，适合南方人口味。

凤香型白酒，以陕西西凤酒为代表。其主体香味成分为乙酸乙酯和己酸乙酯，具有醇厚丰满、甘润清爽、诸味谐调、尾净悠长的典型风格。

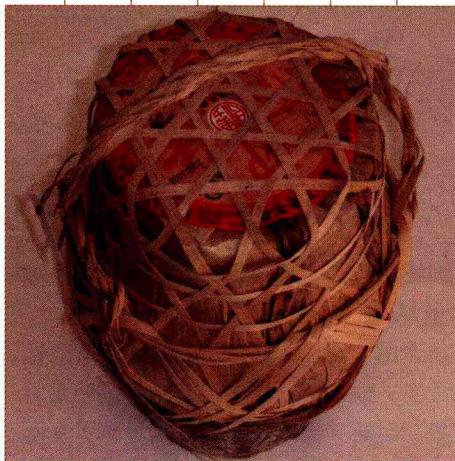
黄酒

黄酒俗称老酒，大都色泽黄亮，故称黄酒。黄酒是以糯米、黏黄米（黍米）或粳米、玉米为原料，以麦曲或酒药进行糖化、发酵、压榨而成的一种低度饮料酒。

黄酒是中国的特产，历史悠久，是中华民族古老文明的一个象征。中国

黄酒的代表——绍兴酒。据《吕氏春秋》记述：『越王之栖于会稽（今绍兴）

也，有酒投江，民饮其流而战气百倍。』由此，可推测远在两千四百年前的战国，绍兴酿酒业便已开始。到了五代及唐宋时期，绍兴酒已名扬四方，有『越酒行天下』的记载。由于绍兴酒质量优良，风味独特，故一直受到人们的喜爱和称颂。清朝嘉庆年间为全国十大名酒之一，一九一〇年在南洋劝业会上获金牌，一九一五年获巴拿马万国博览会金奖，一九八五年在巴黎、马德里两次获



用竹篓装的古越龙山加饭酒



绍兴花雕酒



“古越龙山”三年陈花雕酒

“古越龙山”商标，取材于2500年前的春秋吴越故事，该商标以越王勾践点将台和龙山为背景，对绍兴作为黄酒的发祥地作了全面反映。

国际金奖，驰名中外。绍兴酒出口日本，深受欢迎，在日本形成了一股中国黄酒热。

黄酒之所以为人们所喜爱，是因为它色泽鲜明、香气好、口味醇厚、酒性柔和、酒精含量低，同时含有十八种以上氨基酸，其中含人体必需（自身不能合成）的八种氨基酸。此外尚含有多种维生素及糖氮等多种浸出物，并具有相当高的热量，所以有『液体蛋糕』的美称。

人们除将黄酒作为饮料外，在日常生活中也将其作为烹调菜首选的调味剂或『解腥剂』。中药处方中常用黄酒浸泡、炒煮、蒸炙某种草药，调制某种中药丸和泡制各种药酒。黄酒又是中药制剂中用途广泛的『药引子』。

黄酒以产地分类，可分为南方糯米黄酒、红曲黄酒和北方黍米黄酒。

南方糯米（粳米）黄酒，即绍酒，又称老酒，产于浙江绍兴，以产地而得名。其酿造方法分淋饭法和摊饭法两种。酒质醇厚，色、香、味等都高于其他黄酒。其品种有元红酒、加饭酒、花雕酒、善酿酒、香重酒等。仿绍酒，

产地为江浙两省各地，头批以淋饭法制酒母后，分批加新料发酵继续进行。以料蒸饭，分批加入，故称喂饭酒。其品种有宁波黄酒、嘉兴黄酒、江阴黑酒等。无锡老熬黄酒，其制酒法基本同绍酒一样，但所用浆水须进行煎熬杀菌后投产，故有老熬之称。丹阳甜酒，以淋饭法制酒。煎酒后加五十度白酒，味鲜美、甜醇，风格独特。甜水酒，以淋饭法制甜酒娘，存放适当时间，压榨，加水调制而成。成品味甜，故称甜水酒。

红曲黄酒，福建、浙江、江苏、江西、上海、台湾等地气候炎热，利用耐高温的红曲霉制米曲（此霉在制曲中产生深红色色素，成曲为红色），用此曲制酒，故称红曲黄酒。其品种有福州红曲黄酒、闽北红曲黄酒、福建粳米红曲黄酒、温州乌衣（黄衣）红曲黄酒。

北方黍米黄酒，长江以北广大地区生产的黄酒，基本上属于同一类型，以黍米为原料，以麦曲（或米曲）为糖化发酵剂。麦曲在投产前先经烘焙，除去邪味和杀灭杂菌。将米煮成干粥状，是其制酒的特点。其品种有山东即墨老酒、兰陵美酒、山西黄酒、京津及东北各地产的黄酒。

啤酒

据资料记载，啤酒起源于现在的地中海南岸地区，距今已有四千多年的历史，后传入埃及、欧美、东亚。起初，啤酒的原料和香料很杂，酒也浑浊不清。八世纪以后，德国人把啤酒的原料固定为大麦芽，规定酒花为唯一的啤酒香料。这种由大麦芽、酒花、酵母和水酿制而成的啤酒清冽爽口，深受各阶层人士的欢迎。后来，这种方法传到了法国、荷兰等国，酿酒者纷纷效仿，于是将这种以大麦芽和酒花为主要原料的饮料，统称为啤酒。

古老的啤酒，主要是家庭酿造的，工艺落后，酒质很不稳定。显微镜的发明，使人们借助它观察到啤酒沉淀中的酵母菌和杂菌。随后，路易斯·巴斯德发现啤酒变浑的原因是微生物的作用，于是发明了灭菌技术，即现在的巴

氏消毒法。酵母学家汉森对啤酒酵母的培养与分离的研究获得成功，又使啤酒的提纯向前迈进一步。而后发电机、冷冻机等近现代技术的发明，对啤酒生产的发展起到了进一步的推动作用。

中国最早的啤酒厂是一九〇〇年俄国人乌鲁布列夫斯基投资，在哈尔滨南岗区建立的。一九〇一年，俄国人和德国人在哈尔滨香坊联合建立了哈盖迈耶尔—柳切尔曼啤酒厂。一九〇三年，捷克人在哈尔滨建立了东巴伐利亚啤酒厂；德国人与英国人合营在山东青岛建立了英德啤酒公司（青岛啤酒厂前身）。以后，又有俄、德、法、日等国商人相继在中国开办了斯堪的那维亚啤酒厂（上海啤酒厂前身）、哈尔滨啤酒厂、沈阳啤酒厂、怡和啤酒厂（上海华光啤酒厂前身）、北京啤酒厂等。

中国人自己最早建立的啤酒厂，是一九〇四年在黑龙江一面坡，由杨连名经营的中东啤酒公司。一九一四年，李希珍在哈尔滨发起成立股份公司，建立东三省啤酒厂，王立堂等人建立五州啤酒汽水公司。一九一五年，张庭阁



青岛啤酒

喜力啤酒

喜力是一种主要以蛇麻子为原料酿制而成的，口感平顺甘醇，不含枯涩刺激味道的啤酒。公司总部位于荷兰，且由世界第四大啤酒公司生产的喜力啤酒，凭借着出色的品牌战略和过硬的品质保证，成为全球顶级的啤酒品牌。



在北京开办双合盛五星啤酒汽水厂，后来又有人于一九二〇年在山东烟台建立醴泉啤酒厂，一九三五年在广州建立五羊啤酒厂等。新中国成立前夕，中国仅有的十几家啤酒厂的产量加在一起，年产仅万吨左右。

新中国成立后，特别是改革开放以来，啤酒工业有了长足发展。截止至二〇〇九年，中国啤酒产量已达四千二百三十六·三八万吨，从二〇〇二年开始，始终占据着世界各国啤酒产量排名第一位的宝座，俨然是世界啤酒大国。

葡萄酒果酒

果酒的种类繁多，葡萄酒是果酒中的一种。由于葡萄酒在生产及市场销售中占有特殊地位，所以许多人都单独分析说明。但是，从果酒与葡萄酒的分类上看，两者分类方法基本相同，因此都以葡萄酒的分类作为果酒的代表。

葡萄酒原产于西亚地区，后来传播到波斯（现在伊朗）、埃及、以色列等地。公元一世纪前后，葡萄与葡萄酒由埃及经希腊传入罗马，由于罗马人对葡萄酒的爱好，葡萄酒很快在意大利半岛全面推广。随着罗马帝国版图的扩



虎牌啤酒和燕京啤酒

大，葡萄的栽培技术及葡萄酒酿造技术也逐渐移植到法兰西、西班牙，十世纪后传播到丹麦等北欧国家。一四九〇年，哥伦布发现新大陆，西班牙移民又将葡萄带到美洲。现如今，南北美洲均生产葡萄酒，阿根廷和美国加利福尼亚葡萄酒闻名于世。

酒杯中的葡萄酒



中国自古就有原生葡萄品种，古人称葡萄为蒲桃。汉武帝建元年间（公元前一一九年），历史上著名的探险家张骞从西域带回来葡萄并招来酿酒艺人，这样从汉武帝时代开始有了葡萄酒。孟诜说：『葡萄酒可酿酒，藤汁亦佳。』李时珍说：『葡萄酒有二样，酿成者味佳，有如烧酒法者有大毒。酿者，取汁同曲，如常酿糯米饭法。无汁，用干葡萄末亦可。魏文帝所谓葡萄酒，甘于曲米，醉而易醒者也。烧者，取葡萄数十斤，同大曲酿酢，取入甑蒸之，以器承其滴露，红色可爱。古者西域造之，唐时破高昌，始得其

法。』以上都是关于葡萄酒的记载。『葡萄美酒夜光杯』，正言葡萄酒之美。号称葡萄王国的法兰西，直到公元六百年前后，才有葡萄酒，比中国晚了七八百年。

中国葡萄酒虽然已有二千多年的历史，但过去一直发展缓慢。一八九二年，华侨张弼士在烟台栽培葡萄，建立张裕酿酒公司。一九四九年，新中国成立后，中国相继建立了六十多个规模较大的葡萄酒厂，葡萄酒生产才得到了较快的发展。

葡萄酒品种较多，有各种不同的分类方法。一般按颜色、糖分的多少，有没有添加白兰地或酒精，含不含二氧化碳或酒的产地来分类。

按照颜色来分，葡萄酒可以分为红葡萄酒和白葡萄酒两类。红葡萄酒，用果皮带色的葡萄制成，含有果皮或果肉中的有色物质，酒色呈深红、鲜红或红宝石色。干红葡萄酒含酒精百分之九—百分之十三，低于九度的酒是葡萄酒品种较差或糖分不足的葡萄酒酿制的。干红葡萄酒应具有浓郁醇和的风味和优雅的葡萄酒香味，没有涩口或刺激性邪味。白葡萄酒，用白葡萄或红葡萄的果汁制成，色泽淡黄或金黄色，酒精含量和红葡萄酒相似，一般为百分之九—百分之十三，低于九度的是大路货，不耐久贮。白葡萄酒应该澄清透明，酒味新鲜，柔和，有果实清香味，口味圆滑，令人愉悦，品种不同的白葡萄酒应具有独特的典型性。

酒的工艺就是酒的酿造工艺，按照酿造工艺的不同，酒可分为蒸馏酒、发酵酒和配制酒。

蒸馏酒

蒸馏酒是以粮谷或代用原料（如薯类、水果及糖蜜等淀粉质原料）为原料，利用由微生物培养的曲类或麦芽、酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾调而制成的。也就是说，蒸馏酒在生产工艺上，必须经过蒸馏过程才能取得最终产品。这类饮料酒主要包括中国白酒、烈性洋酒及食用酒精。经过蒸馏过程而产生的烈性洋酒主要包括白兰地、威士忌、伏特加、劳姆酒（兰姆酒或朗姆酒）及金酒。这些酒虽然原产地在国外，但经过引进与消化，现在国内已有多家酒厂可以生产。根据国家标准确定，白兰地是以葡萄为原料，经发酵、蒸馏，橡木桶贮存、配制生产的蒸馏酒；威士忌是以谷物及大麦芽为原料，经糖化、发酵、蒸馏，在橡木桶中陈酿三年以上，调配制成的蒸馏酒；伏特加（俄得克）是以食用酒精为酒基，经特殊工艺精制加工而成的蒸馏酒。

发酵酒

发酵酒又叫发酵原酒、酿造酒或非蒸馏酒，是借助酵母的作用，把淀粉或糖质原料糖化发酵，产生酒精成分而形成的酒。它在生产过程中不经

酒杯中的世界

