

酒的知识

酒的知识

周于德 易琍娟 樊国民



Jiudezhishi

TS 262-79 中国出版

酒 的 知 识

周于德 易珣娟 樊国民 编著

轻 工 业 出 版 社

内 容 提 要

本书系统地介绍了酒的类型及其挑选、品评、科学饮用等方面的基础知识，同时介绍了多种家酿饮料酒的方法，对国内外的各种名优酒的特色也作了比较详细的介绍，内容较为广泛。

本书可供广大消费者及酒类产销人员参考。

酒 的 知 识

周于德 易明娟 樊国民 编著

轻工业出版社出版

（北京广内大街25号）

轻工业出版社印刷厂印刷

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，印张：8 字数：173千字

1988年5月 第一版第一次印刷

印数：1—12,300 定价：1.35元

ISBN 7-5019-0079-5/TS·0047

前 言

我国酿酒工业历史悠久，品种丰富多采。以贵州茅台酒为代表的中国白酒和以绍兴加饭酒为代表的中国黄酒，以其用料讲究、制作精细、品质之优、风味独特等特点，在国内外享有很高的声誉。

党的十一届三中全会以来，随着我国经济的迅速发展和人民生活水平的不断提高，酿酒工业的发展日益被人们所重视。一批传统名酒焕发了青春，产量不断增加，质量不断提高。一些失传多年而又脍炙人口的名酒，有的已重展新姿和消费者见面，有的已列入计划正在恢复之中，同时还创制了一些独具风格的新产品。这些名酒，论形式，千姿百态；论品质，香、味兼优。饮之满口尽留芳，香馨回九肠。这些名酒，各有千秋，各具特色，在我国社会主义建设和人民日常生活中，正在发挥着重要的作用。而随着我国国民经济的不断发展，又将推动我国酿酒工业的迅猛发展。可以预料，琳琅满目的中国名酒，必将在世界酒坛，放射出更加瑰丽的光彩。在这种情况下，酒的知识普及，也越来越显出其重要性与必要性。

为了满足广大读者，特别是酒类产品的产销人员的需要，我们广泛收集了有关这方面的资料，编写了《酒的知识》这本书。本书共分为五章，内容广泛，比较系统地介绍了酒的基础知识与酒的科学饮用方法，以全国三届评酒会为依据，较全面地介绍了七十五种中国名酒与优质酒。从不同的角度取材，用不尽相同的表现手法，勾勒出了它们各自的

特色。

本书在写法上，突出了实用性、知识性和趣味性，力求做到深入浅出，通俗易懂。希望本书能帮助广大读者更好地了解酒的基本知识和中国名优酒的特色，对前来我国游览的海外侨胞和外国友人了解中国名优酒有所方便，特别是对广大消费者以及酒的产销人员有所启发，以便共同促进中国酒的生产和发展。

过去一段时期内，我们还没有见到过系统地介绍这方面知识的科普读物，因此，作为《酒的知识》普及读物，是应该尽量编写完善的，但由于我们知识有限，资料欠缺，文笔拙劣，时间匆促，不当之处，敬请读者批评指正。

本书在编写过程中，参阅了不少报刊的资料和文章，恕不一一注明，本书的编写还得到不少同志的关心、鼓励和支持，特此一并表示感谢。

编 者

目 录

第一章 酒的基础知识.....	(1)
第一节 饮料酒与酒曲.....	(1)
一、什么是饮料酒.....	(1)
二、酿酒的动力——酒曲.....	(4)
第二节 饮料酒的酿造与特色.....	(9)
一、历史悠久的葡萄酒.....	(9)
二、我国特有的黄酒.....	(12)
三、著名于世界的中国白酒.....	(14)
四、国外的蒸馏酒.....	(17)
五、发展最快的啤酒.....	(20)
六、品种多样的配制酒.....	(23)
第三节 我国白酒的几种香型.....	(26)
一、酱香型白酒.....	(27)
二、浓香型白酒.....	(28)
三、清香型白酒.....	(28)
四、米香型白酒.....	(29)
五、其他香型白酒.....	(29)
第四节 酒的勾兑及调味.....	(30)
一、何谓勾兑、调味.....	(30)
二、白酒勾兑的原由.....	(31)
三、勾兑工艺程序.....	(31)
四、非蒸馏酒的勾兑.....	(33)
第五节 酒的贮藏陈酿和人工老熟.....	(34)

一、酒的贮藏方式·····	(35)
二、陈酿、老熟的机理·····	(37)
三、人工老熟的方法·····	(38)
四、大容量贮酒·····	(42)
第六节 酒的品评·····	(42)
一、品酒趣谈·····	(43)
二、评酒员·····	(45)
三、评酒组织·····	(46)
四、评酒室·····	(50)
五、评酒杯·····	(52)
六、评酒术语·····	(54)
七、评酒方法事例·····	(63)
第七节 酒类产品的的主要质量指标·····	(76)
一、酒的食品卫生标准·····	(77)
二、酒的理化指标及感官要求·····	(79)
第二章 中国各地名酒·····	(89)
第一节 华北地区名酒·····	(89)
一、北京市·····	(89)
二、河北省·····	(95)
三、山西省·····	(98)
第二节 东北地区名酒·····	(102)
一、辽宁省·····	(102)
二、吉林省·····	(106)
三、黑龙江省·····	(109)
第三节 华东地区名酒·····	(112)
一、上海市·····	(112)
二、江苏省·····	(113)

三、浙江省	(119)
四、安徽省	(121)
五、福建省	(124)
六、江西省	(128)
七、山东省	(129)
第四节 中南地区名酒	(136)
一、河南省	(136)
二、湖北省	(137)
三、湖南省	(138)
四、广东省	(140)
五、广西壮族自治区	(142)
第五节 西南地区名酒	(143)
一、四川省	(143)
二、贵州省	(154)
第六节 西北地区名酒	(156)
一、陕西省	(156)
第七节 全国三届评酒会简介	(157)
一、全国第一届评酒会	(157)
二、全国第二届评酒会	(157)
三、全国第三届评酒会	(158)
第三章 国外流行的几种名酒	(161)
第一节 威士忌	(161)
一、英国苏格兰威士忌	(161)
二、美国波旁威士忌	(161)
三、日本威士忌	(162)
第二节 白兰地	(163)
一、法国白兰地	(163)

二、苏联白兰地	(164)
三、葡萄牙白兰地	(164)
第三节 葡萄酒	(165)
一、美国烤香型雪利葡萄酒	(165)
二、西班牙雪利酒	(165)
三、意大利马尔洒拉葡萄酒	(166)
四、法国夏布里葡萄酒	(167)
五、葡萄牙包尔德葡萄酒	(168)
六、匈牙利多加意葡萄酒	(168)
七、酒中仙后——拉斐堡酒	(199)
第四节 其它外国名酒	(170)
一、苏联伏特加	(170)
二、英国朗姆酒	(170)
三、法国香槟酒	(171)
四、荷兰金酒	(171)
五、日本味淋	(172)
六、日本清酒	(173)
第四章 酒的科学饮用	(174)
第一节 酒的挑选与鉴别	(174)
一、常见饮料酒的酒精含量	(174)
二、酒质的鉴别方法	(177)
三、怎样挑选白酒	(178)
四、酒为什么会变酸	(179)
第二节 饮酒的关键在适量	(179)
一、饮酒的利弊要作具体分析	(179)
二、老人饮酒更要慎重	(180)
三、有人喝酒为啥会脸红	(182)

四、过量饮酒会引起神志不清·····	(182)
五、适量饮用葡萄酒对身体有益·····	(185)
六、酒量与酒德·····	(186)
第三节 饮酒方法要得当·····	(188)
一、啤酒的正确喝法·····	(188)
二、泡沫——啤酒之花·····	(188)
三、白酒烫热了喝好·····	(189)
四、锡壶盛酒与铅中毒·····	(190)
五、美酒佐佳肴·····	(191)
六、酒后少饮茶·····	(192)
七、酒醉简易食疗方·····	(193)
八、饮酒对冠心病有无影响·····	(193)
九、孕妇不宜饮酒·····	(195)
十、饮酒与服药·····	(196)
第四节 酒在其他方面的妙用·····	(198)
一、什么叫料酒·····	(198)
二、烹调为什么用黄酒·····	(198)
三、葡萄酒的用途·····	(199)
四、啤酒的应用·····	(200)
五、米酒的用途·····	(201)
第五节 家酿饮料酒·····	(202)
一、家酿啤酒法(1)·····	(202)
二、家酿啤酒法(2)·····	(203)
三、自制料酒法·····	(205)
四、自制汽水、汽酒法·····	(207)
五、侗乡糯米甜酒·····	(209)
六、朝鲜族米酒·····	(209)

七、“奇格”蒙古酒	(210)
八、麦仁酒	(211)
九、滋补强身的“克木斯”	(212)
十、自制人参酒	(213)
十一、枸杞制酒法	(213)
第六节 饮酒与各营养素间的关系	(214)
一、酒与蛋白质、脂肪等的关系	(214)
二、酒与维生素的关系	(216)
三、酒与无机盐的关系	(216)
第五章 酒史、酒话	(218)
第一节 酒史	(218)
一、我国酿酒起源的几种说法	(218)
二、葡萄酒在4000年前已成为商品	(221)
三、我国是最早发明蒸馏酒的国家	(223)
四、茅台酒的历史初探	(226)
第二节 酒话	(232)
一、今日杏花村	(232)
二、江南酒都绍兴	(235)
三、中国最老的葡萄酒公司	(240)
四、酒名寻味	(243)

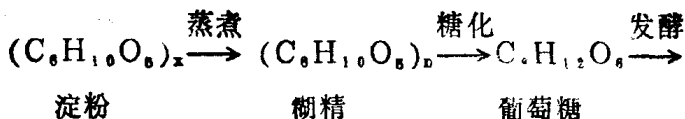
第一章 酒的基础知识

第一节 饮料酒与酒曲

一、什么是饮料酒

凡含有酒精（乙醇）成分的饮料，皆谓之酒。酒不同于不含酒精的天然果汁和茶等其他任何饮料。自古以来酒与人们的生活有着密切的关系，全世界每年都要消耗大量的酒。据世界卫生组织和联合国贸易及发展组织联合发表的一份报告说，1982年全世界花费在饮酒方面的资金高达1700亿美元。

酒精发酵的秘密，为100多年前法国科学家巴斯德揭开。他发现，酒精是由酵母菌“吃”了糖后产生的。其实质是兼性厌氧微生物在缺氧条件下，进行厌氧呼吸，以葡萄糖为基质，产生酒精与二氧化碳。酒精发酵是酶催化作用的结果。各种酒都是以各种多糖为原料，由肉眼看不见的微生物体内所含有的酶，经过一系列生物化学作用产生的。这些微生物有霉菌、酵母菌、细菌等类。以淀粉作基质经微生物发酵的产酒精途径如下：





乙醇 二氧化碳

世界上的酒，品种繁多，似乎很难用一个确切的数字来表示。酒的分类方法很多，具体如下。

1. 依酒精含量分

依酒精含量分（一般以容量百分比表示），酒可分为高度酒、中度酒、低度酒三类。

（1）高度酒：系指酒精含量在40%以上的酒类。

（2）中度酒：系指酒精含量在20~40%之间的酒类。

（3）低度酒：系指酒精含量在20%以下的酒类。

2. 依酒的含糖浓度分

依酒的含糖浓度分，一般可分为甜型酒、半甜型酒、干型酒三类。而且常指低度酒而言。

（1）甜型酒：系指葡萄酒含糖5%以上；黄酒含糖10%以上的酒类。

（2）半甜型酒：系指葡萄酒含糖0.6~1.2%；黄酒含糖5~10%的酒类。

（3）干型酒：系指葡萄酒含糖0.5%以下；黄酒含糖5%以下的酒类。

3. 依制造方法分

依制造方法分可分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒三类。

（1）发酵酒：或称酿造酒，系指以含糖或淀粉质原料，经过糖化、发酵、过滤、杀菌后制得的酒。属低度酒，如黄酒、啤酒、清酒、葡萄酒、果酒等。

（2）蒸馏酒：系指以含糖或淀粉质原料，经糖化、发酵、蒸馏而制得的酒。如白酒（烧酒）、威士忌、白兰地、伏特加、朗姆酒、金酒、烧酎等。

(3) 配制酒：又名再制酒，系指以酒或酒精为基酒，配以各种药材、果汁及其他食品添加剂制得的酒。大多数酒精含量较低，如各种药酒、滋补酒、利口酒、鸡尾酒等。

4. 国际性分类法

按南斯拉夫卢布尔雅那国际酒精性饮料分类规则，除啤酒、葡萄酒以外的饮料酒又可分为：天然蒸馏酒、高度蒸馏酒、利口酒及其他酒精性饮料四大类。

(1) 天然蒸馏酒类：系指将蒸煮过的水果皮渣或破碎后的水果或葡萄经过发酵、蒸馏而得的产品。包括各种水果烧酒（酒度30~55度）、葡萄白兰地（38~45度）、特种加香天然蒸馏酒（40~50度）。

(2) 高度蒸馏酒类：酒度38~55度，包括威士忌、朗姆酒、金酒、伏特加、玉米烧酒等精制蒸馏酒。

(3) 利口酒类：“利口”即英文“Liquour”的译音，有“溶解再制”之意，是国外对配制酒的总称。

(4) 其他酒精性饮料：包括充气利口酒类、待散酒类、药酒和鸡尾酒等。

5. 我国酒的分类法

我国根据习惯将各种酒概括地分为五大类。即黄酒类、果酒类、啤酒类、蒸馏酒类和配制酒类。

(1) 黄酒类：如绍兴酒、红曲酒、即墨老酒、封缸酒等。

(2) 果酒类：如葡萄酒、苹果酒、广柑酒、荔枝酒、紫梅酒、梨酒、菠萝酒等。

(3) 啤酒类：如黄啤酒、黑啤酒等。

(4) 蒸馏酒类：如白酒、白兰地、朗姆酒、威士忌、伏特加、金酒、烧酎等。

(5) 配制酒类：以黄酒、白酒、葡萄酒、食用酒精为酒基，用药材或鲜花、鲜果为配料制成的酒。

二、酿酒的动力——酒曲

用曲酿酒是我国的独创，具有独特的民族特色。酒曲是中国酒特有的糖化发酵剂，是酿酒的动力。从天然曲蘖发展到人工曲酿酒不晚于商朝，至今已有一千多年的历史了。我国古代制曲技术蕴含着高深的科学原理和技术，如米麦固体曲、自然培养多种微生物，曲种传代和保藏技术等，以及保留下来的宝贵的曲种（红曲、小曲），都深刻影响着我国现代酒曲技术的发展。我国劳动人民在长期的生产实践中，培育了许多不同用途的酒曲，酿制出名闻遐迩、品种繁多的各色酒类。曲子的质量直接影响到酒的质量和产量，因此酒曲的科研和生产一直为人们所重视。特别是最近几年，制曲技术的提高促进了酿酒工业的发展。

根据我国目前酿酒生产的实际情况，酒曲可分为五大类，分述如下：

1. 大曲

大曲是传统曲。它是以小麦、大麦和豌豆等为原料，经粉碎、人工踩制或制曲机压成块状的曲坯、自然接种，在一定的温度、湿度下培制而成。一般曲块较大，故名“大曲”。大曲中主要微生物有霉菌（根霉、毛霉、念珠霉等）、酵母菌、细菌（乳酸菌、醋酸菌、芽孢杆菌等）。大曲是多种微生物的混合曲。它既是糖化发酵剂，同时又是酿酒原料。由于地理条件和制曲条件不同，比如：培养温度、空气湿度、曲含水量、原料粉碎度、制曲场地、覆盖物等，大曲块内外分布的微生物种类的多少及生长情况均有差异。

大曲中含有的多种微生物，在酿酒过程中产生种类繁多的代谢产物，赋予酒各种芳香成分，形成特定的香型。制曲条件的差异，可以培养出生产不同风格酒的大曲。如茅台酒厂的高温制曲（60~65℃）是形成茅台酒酱香风格的一项重要技术措施。

当前，凡较正规的曲酒厂，对成品大曲都有严格的检验制度及分级标准。很多厂家制大曲时，还掺入一定比例的优质大曲作人工接种，以加强有益微生物的生长优势，比单纯的自然接种具有更好的效果。

大曲酒，顾名思义，是一种用大曲作糖化发酵剂酿制的白酒。大曲酒在我国酒类中占有重要地位。我国所称的八大名白酒为茅台酒、汾酒、五粮液酒、剑南春酒、古井贡酒、洋河大曲酒、董酒、泸州老窖特曲酒均是大曲酒。

大曲酒生产由于用曲量高，发酵周期长，耗粮多，出酒率低，劳动强度大，机械化水平低等原因，而影响了其生产的发展。据估计，大曲酒产量占全国白酒产量的10%左右，远远不能满足国内外市场的需要。为了发展大曲酒，特别是国家名酒的生产，我国酿酒界十分重视这方面的研究。现在，我国名酒已经开始摆脱长期以来手工作坊式传统操作的落后状况，逐步走向以现代文明方式生产传统名酒的新阶段。

2. 小曲

小曲，也称酒药、白药、酒饼。它是用米粉、米糠或观音土（一种白色粘土）为原料，添加少量中草药或辣蓼草，接种曲母，人工控制培养温度制成的。因曲形呈颗粒状，故称“小曲”。小曲是我国劳动人民在千百年的生产实践中选育的结果，是中国酒曲的一个典型代表。

小曲是黄酒和白酒的糖化发酵剂。经研究分离，其中所含的主要微生物种类有根霉、毛霉和酵母等，而根霉的糖化能力很强，并且有酒化酶的活性，有边糖化边发酵的特性。

我国小曲和小曲酒的生产主要分布于江南各省，如江苏、浙江、江西、广西、广东、湖北、湖南、四川、贵州等。按用途小曲可分为黄酒小曲，如绍兴酒药、宁波白药等；白酒小曲，如四川邛崃米曲、广东酒饼；甜酒曲，如安徽歙县甜酒药。这些都是很著名并各有特色的小曲品种。

传统的小曲制作方法代代相传，经过长期人工的筛选，保存了我国小曲的优良品种，如四川邛崃米曲、浙江绍兴酒药、安徽甜酒曲等，为现代小曲纯种培养提供了分离优良菌种的材料。中国科学院微生物研究所对全国小曲进行了分离研究，选育出了优良的根霉菌株，为我国小曲改革提供了菌种。几十年来我国小曲制作逐步地从传统方法向纯种化方向发展，如厦门白曲、贵州小曲、浙江湖州黄酒曲药、苏州甜酒曲、上海浓缩甜酒曲以及广东最近研究的液体曲等，都是纯种培养，其中有的已向机械化的方向发展了。

甜酒曲主要含有糖化能力较强的根霉菌，另外还有极少的酵母菌，所以在甜酒酿造中葡萄糖含量可高达35%以上，而酒精在1~2%。这样酿制的甜酒酿不但有较高含量的葡萄糖(1430ml甜酒酿，相当于500g纯粹葡萄糖)，而且含有一定数量的有益酶类，有助人体的消化作用，因此甜酒酿是一种营养丰富、价廉物美的发酵食品。特别在夏季，江南农村用甜酒酿和鸡蛋作为一种补品食用，是值得推广的。

3. 红曲

红曲是我国黄酒酿造特殊曲种之一。它是用大米为原料，经接曲母培养而成的。据分离研究，曲中主要有红曲霉