




DIY

# 自家酿酒术

{ 积累 20 年制酒实验，无私公开自家酿酒心法，解放美酒风味之奥秘 }

Shiba 施爱儿 著



中原出版传媒集团  
大地传媒

中原农民出版社



# DIY 自家酿酒术

累积 20 年制酒实验，无私公开自家酿酒心法，解放美酒风味之奥秘

Shiba 施爰儿 © 著

 中原农民出版社

• 郑州 •

著作权合同登记号：豫著许可备字-2015-A-00000334

原著作名：《DIY自家酿酒术：累积20年制酒实验，无私公开自家酿酒心法，解放美酒风味之奥秘》

原出版社：晨星出版有限公司

作者：Shiba、施爱儿

本书经由凯琳国际文化代理，由晨星出版有限公司正式授权中原农民出版社有限公司出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

### 图书在版编目（CIP）数据

DIY自家酿酒术 / Shiba, 施爱儿著. —郑州：中原农民出版社，2016.5  
ISBN 978-7-5542-0702-4

I. ①D… II. ①S… ②施… III. ①酿酒—基本知识 IV. ①TS261.4

中国版本图书馆CIP数据核字（2016）第040330号

出版：中原出版传媒集团 中原农民出版社

地址：郑州市经五路66号

邮编：450002

电话：0371-65751257

印刷：河南省瑞光印务股份有限公司

成品尺寸：148mm × 210mm

印张：7.5

字数：150千字

版次：2016年6月第1版

印次：2016年6月第1次印刷

定价：38.00元

## 序

推荐序一

### 尽情感受酒的魅力，发掘自己喜爱的酒

“醉鲸酒造株式会社”位于日本高知县长浜，于 1872 年创立，现在是高知县内唯一的酒窖。“醉鲸”的名字源自对酒无比喜爱的土佐藩的第 14 代藩主山内容堂的雅号——“鲸海醉侯”。容堂公素提倡“昨日在桥南喝，今日在桥北醉，有酒就要喝，而我就要醉”，传达着一种“今朝有酒今朝醉”的洒脱之情。

“醉鲸”追求极致的品质。以酸味作为基础，提炼酿造出“甜辣”风味；作为原料的水取自高知市内镜川源流土佐山地区，这里的水不含不适合用于制酒的铁和锰，是远离城市污染的经过大自然过滤的新鲜水；酿酒用米选用适合本酒厂酒的质感的品种，经过高度“精米”后，再来进行酿制；酵母则使用传统的吟酿酒酵母——熊本酵母。正是如此高品质的原料，才能酿制出极致品质的“醉鲸”。酒厂的酿造团队共有 11 人，平均年龄约为 30 岁。他们以年轻与热情造就了“醉鲸”“好喝”“美味”的口碑。

施爱儿小姐与日本酒“醉鲸”的第一次相遇是在东京银座名店银座鲑，她非常喜爱此酒，甚至当时把店里的三种醉鲸酒款全都喝了

一遍。从那之后,属于行动派的施小姐就多次拜访了高知的醉鲸酒造。她在酒造进行见学,参观附近的观光胜地桂浜,还在夜晚的街上一间间地品尝好酒。踏足过世界各地的施小姐,非常喜欢当地的食物,在各个店里都尽情地享用,非常享受当地食物与醉鲸的组合。

在世界各地品尝各种美酒与料理的施小姐,真的是一位非常优秀的品尝家。施小姐在这本书中将世界各地的各种酒类进行了详细说明,并且记载了每个地方的风土民情,甚至将她感受到的酿酒师的热情、酒的气味等都写了进来,充分传达出各种酒的魅力。另外,施小姐不只是品尝美酒,还亲自拜访了这些优良的酿酒制造地。在这本书中,能充分感受到她对酒的那种喜爱,以及酿酒的临场感以及趣味性。

在此,也希望大家能一起来发掘自己与酒的契合方法,让丰富美满的人生更加宽广。

醉鲸酒造株式会社

推荐序二

## 品酒与问酒的旅行入门书

大家好！我是居住在东京的红酒爱好者。从真正开始喝红酒到现在约 10 年了，虽然时间不是很长，但我对于红酒有很大的兴趣。我有一颗热爱红酒的心。在这几年，红酒也一直是我的中心。

日本国内只有约 400 人获得了一般社团法人日本 sommelier 协会（JSA）的 Senior Wine Expert 的认定，我也是其中一员，并在 2012 年全日本的“Wine Expert”竞赛中获得优胜。我本身也是红酒收藏家，以法国酒为中心进行收集，持有世界各国的高级红酒。

某一天，我在国际红酒展览会场遇见了比我更热衷于试喝红酒的施爱儿小姐。我们互相交换了许多意见，颇有一见如故的感觉。除了红酒以外，我们对其他的酒类也进行了讨论。爱儿小姐不仅饮酒，也访问各地生产者，还把对于红酒的狂热及行动转化为文字语言。

本书中提到的摩纳哥 Hotel de Paris 酒窖和 Japan Airlines 的头等舱提供服务的香槟等内容，我想任谁都想一窥究竟，而此书中记载的一般人无法体验到的地方也绝对会引起读者们的兴趣。此外，本书内的语言通俗易懂，让人阅读起来不会感到太过于专业和艰涩。对红酒没有深入研究的读者们也可以很轻松地了解书中的内容。这本书也可以作为拜访各地的“道览书”，甚至也可边阅读，边想着“哪天有机会造访那些地方”……请尽情阅读爱儿小姐所执笔介绍的品酒与问酒的旅行吧！

JSA Senior Wine Expert  
第 5 回全日本 Wine Expert 竞赛优胜  
吉川慎二

推荐序三

## 人、土地与葡萄酒

我本身从事酿酒工作已有多年的时间，直到目前为止，还在不停地探索与研究葡萄酒的生命真源与“工法”。因为这些让我充满好奇与困惑，甚至令我迷恋不已。

我生长在葡萄的故乡二林，接触的是金香、黑后等酿酒葡萄。我有 30 多年种植葡萄的经历，对葡萄有深厚的情感，并因此投身于葡萄酒的酿造。新鲜葡萄经由完全或部分发酵后酿造而成的葡萄酒，能完全保留着当地的水果的那种风味与口感。我深信老葡萄树经由人的栽培和土地的滋养结出的葡萄可以酿出醇美的葡萄酒。

一次因缘际会，我有幸结识了作者 Shiba。当时，作者造访二林，寻找金香葡萄，我们认识后，就在葡萄棚架下，彼此分享经验与心得。那时，我才知作者 Shiba 在家 DIY 酿酒，对酿酒有极大的热忱。他尝试用许多不同的原料酿酒，并详细记录下来，这让我佩服不已。此外，作者 Shiba 也实地造访了许多世界知名的国家，了解当地葡萄品种与葡萄酒文化，并品尝其葡萄酒的风味与特性。这些是认识他国文化和人文风俗的极佳方式，是值得我学习的地方。

希望通过这本《DIY 自家酿酒术》让更多对酿酒有兴趣的人，能够酿造出属于自己的酒。

2015.01.25  
金玉湖酒庄 廖立兴







## 自序一

### DIY 自家酿酒术，可以让你无师自通

其实，我生长在一个滴酒不沾的家庭，不过由于父亲在美商公司工作，而母亲服务的公司则年年有配酒赠送，所以家中的酒越来越多。特别是母亲配收到的红酒多来自“勃艮第”产区，年份在 20 世纪 80 到 90 年代之间，这当中不乏 Grands Cru 等级的葡萄园或酒庄红酒。不过，我第一次喝的酒并不是这些葡萄酒，反而是爸爸收藏的威士忌，当时真的有被震撼到的感觉，也因此对威士忌深沉的香气与喉韵一直无法忘怀。

我有很长一段时间喝的酒都是以威士忌为主，后来开始自己调酒。直到有一天，机缘巧合下，家里的配酒还附赠了开瓶器，当时我就尝试着喝起了葡萄酒。初次喝葡萄酒，刚入口时觉得有点涩，不认为好喝，但是慢慢一口接一口地啜饮后，就感到有股香气钻窜出来，那时我又一次被震撼到了，这也算是我的葡萄酒初体验吧！

伴随着年龄越长，我的品酒项目越来越多元。虽从未去酒商那里买酒，却可以品饮众多自家收藏的酒，如白兰地、威士忌、葡萄酒，甚至一些香甜酒，好不痛快！我也因此渐渐察觉出许多不同的细节，便开始做笔记。若遇到不懂的酒标资讯，就到酒类书籍中找答案。我

记得很清楚，当时台湾没多少酒商，第一次找到的酒商是“橡木桶”，并且硬着头皮请教店家。这也算是启蒙阶段的趣事了。

渐渐地，我喝过的酒越来越多，笔记内容也越来越多。之后，我开始阅读国外的文章，才知道欧美有许多人自己尝试酿酒。在多次的旅行中，也渐渐体验到各国酒品的变化，于是爱酒的我逐渐开始尝试酿酒了。

但酿酒并非一帆风顺，失败的次数其实非常多，不过在努力寻找失败原因的过程中，在发现问题、解决问题和同国外讨论区的朋友讨论中，我也更深入地掌握了酿酒的知识与原理。

我很开心有此机会，可以将我的知识和经验分享给更多有兴趣酿酒的人。

2015.01.10

桃园





## 自序二

### 酒，带来幸福的记忆

父亲很喜欢品酒，自从我有记忆开始，吃饭时餐桌上必定会有摆酒，也可以说我是在酒食文化的环境下长大的。现在父亲的年纪渐大，相较于酒的量，如今他更重视酒的品质。不过，一提到父亲，我脑海里就会浮现酒豪的样子。但不可思议的是，我却完全没有讨厌的感觉，反而很喜欢看着父亲品酒的样子。所以，在父亲节时，我总是送酒给父亲当作礼物。现在，我甚至希望我的结婚对象也能像父亲一样，是个懂得享受喝酒、品酒一事的人。

虽然我的酒量不是很好，但我却很喜欢酒，特别是红酒和香槟，喜爱的程度真的是无法言喻，最近因去法国的机会变多的关系，变得更加喜欢了。有些场合像是与许久未见亲友们的聚会，饮酒总是少不了的。工作上没有灵感时，或一个人长期在国外感到寂寞时，有了美味的下酒菜和酒，当下我就会展开笑容。

此外，在聚会上碰到陌生人，比较紧张时，可以一起喝酒，这样可以缩短彼此间的距离。像我这样与酒做好朋友的人，可以自己的生活带来许多快乐。

我亲自参访了世界各地的知名酿酒厂、酒窖、蒸馏厂、工厂、祭典节日等，从一般人皆可参观的地方，到平常人无法进入只针对VIP 客人开放的酒窖，并将这些见闻和感受都写进了书中。如果读者朋友们可以感受得到这些迷人的旅行心情，并且在阅读本书时能学习到自家酿酒的相关知识，那么我会感到无比开心。

2015.01.05 施愛兒

## 序 / 2

推荐序一 尽情感受酒的魅力，发掘自己喜爱的酒 / 2

推荐序二 品酒与问酒的旅行入门书 / 4

推荐序三 人、土地与葡萄酒 / 6

---

自序一 DIY 自家酿酒术，可以让你无师自通 / 8

自序二 酒，带来幸福的记忆 / 10

## 品酒懂酒说酒话 / 16

四季酿酒历 / 18

酿酒好食历 / 18

酵母菌诱发好风味 / 19

台湾酿酒好果趣 / 20

酒的魅力 / 22

酒的科学——与酵母菌对话 / 24

酵母菌的特性 / 24

酵母菌的功用 / 25

自己培养酵母菌 / 26

如何挑选谷物 / 27

葡萄酵母菌培养法 / 28

## 自家酿酒术工具篇 / 30

自家酿酒术基础工具 / 32

啤酒 / 32

葡萄酒 / 34

自家酿酒术进阶工具 / 36

蒸馏酒（威士忌、白兰地等）/ 36

## 酿造酒实践篇 / 38

### 日本酒——清酒 / 40

从烧酎、泡盛到清酒 / 40

认识清酒的制造方式 / 42

从酒母到酒醪 / 44

体验日本清酒的奥妙 / 46

日本酒分类 / 48

台湾米的可行性 / 50

香米的可行性 / 51

酿制谷物酒真的需要曲菌吗 / 51

糖化谷物的方式——曲菌与制曲 / 52

清酒与米酒的差异 / 53

 清酒酿酒术 / 54

## 啤酒 / 58

啤酒的典故 / 58

Lager（低温发酵啤酒）  
和 Ale（常温发酵啤酒）的差异 / 59

啤酒是否有风土问题 / 60

市售啤酒与自酿啤酒的差异 / 61

啤酒的活泼性与个性化风味 / 66

啤酒的保存期限 / 68

 啤酒酿酒术 / 69

## 葡萄酒 / 76

风土影响风味 / 76

酿酒葡萄和食用葡萄 / 78

探索葡萄酒风味 / 81


欧洲各国的葡萄酒类特色 / 83

改良葡萄酒的风土条件 / 86

通过酿制方式来提升风味 / 87

追寻葡萄酒的香气之谜 / 90

 葡萄酒酿酒术 / 92

 气泡酒酿酒术 / 98

## 水果酒 / 102

水果酒的称呼 / 102

常见的水果酿制酒 / 103

梅子酒心境 / 104

以发酵来酿制的梅子酒 / 105

 梅子酒酿酒术 / 106

## 蒸馏酒实践篇 / 110

### 威士忌 / 112

威士忌的世界 / 112

著名的威士忌 / 114

一般市售威士忌酿造流程 / 116

 威士忌酿酒术 / 119

### 白兰地 / 122

白兰地的称呼 / 122

白兰地的世界 / 123

拿破仑白兰地 / 124

以白兰地佐餐 / 124

 白兰地酿酒术 / 125

### 白色烈酒 ( 琴酒、兰姆酒 ) / 130

最有名气的白色烈酒——琴酒 / 130

史上最烈的酒——伏特加 / 131

细说兰姆酒 / 132

自酿台湾特色的兰姆酒 / 133

 兰姆酒酿酒术 / 134

### 烧酒 / 136

日本烧酎 / 136

 烧酒酿酒术 / 137

### 香甜酒 ( 橙皮酒、柠檬酒、咖啡酒 ) / 140

香甜酒 ( 利口酒 ) 的由来 / 140

香甜酒中极为普遍的橙皮酒 / 141

 橙皮酒酿酒术 / 142

凉夏和暖冬的滋味——柠檬酒 / 145

酿造还是泡制呢 / 145

颇为出色的柠檬酒 / 146

 柠檬酒酿酒术 / 147

苦酒——咖啡酒 / 151

咖啡樱桃的青椒风味 / 152

特殊发酵的咖啡酒 / 153

 咖啡酒酿酒术 / 154



## 无师自通的酿酒心法 / 156

调整酿酒风味 / 158

风味奥秘大公开 / 159

如何避开蒸馏陷阱 / 161

如何避开蒸馏时的爆炸风险 / 162

## 酒庄 & 酒窖巡礼 / 164

台湾葡萄酒庄巡礼——

石冈意大利白葡萄、  
彰化金玉湖酒庄 & 后里树生酒庄 / 166

世界上最美丽的波尔多葡萄酒专卖店 / 172

在最美的夜景下品酒——  
香港国际酒展探访 / 177

日本最具代表性的——  
三得利 (Suntory) 山崎蒸馏厂 / 183

啤酒天堂慕尼黑 / 188

巴尔干半岛神秘之旅——  
黑山共和国 Plantaze 酒庄 / 193

台湾人气颇高的麒麟啤酒 / 197

秋田县清酒老铺品牌——  
“高清水”酒造 / 202

白兰地圣地——  
Pernord Ricard  
马爹利酒厂探访记 / 207

规模超大的葡萄酒庄园——  
意大利托斯卡纳州 Antinori 酒庄 / 215

日本 JAL 航空头等舱  
梦幻香槟 Salon / 219

世界上最美的酒窖——  
摩纳哥最高级饭店  
“Hotel de Paris” / 222

疗愈身心的大自然 SPA ——  
利用葡萄重返年轻的“葡萄疗法” / 226

## 后记 / 230

后记一 与酒做朋友 / 230

后记二 品酒与酿酒之路 / 232