

全国旅游专业系列教材

酒水

经营与管理

JIUSHUI JINGYING YU GUANLI

王天佑 编著



旅游教育出版社

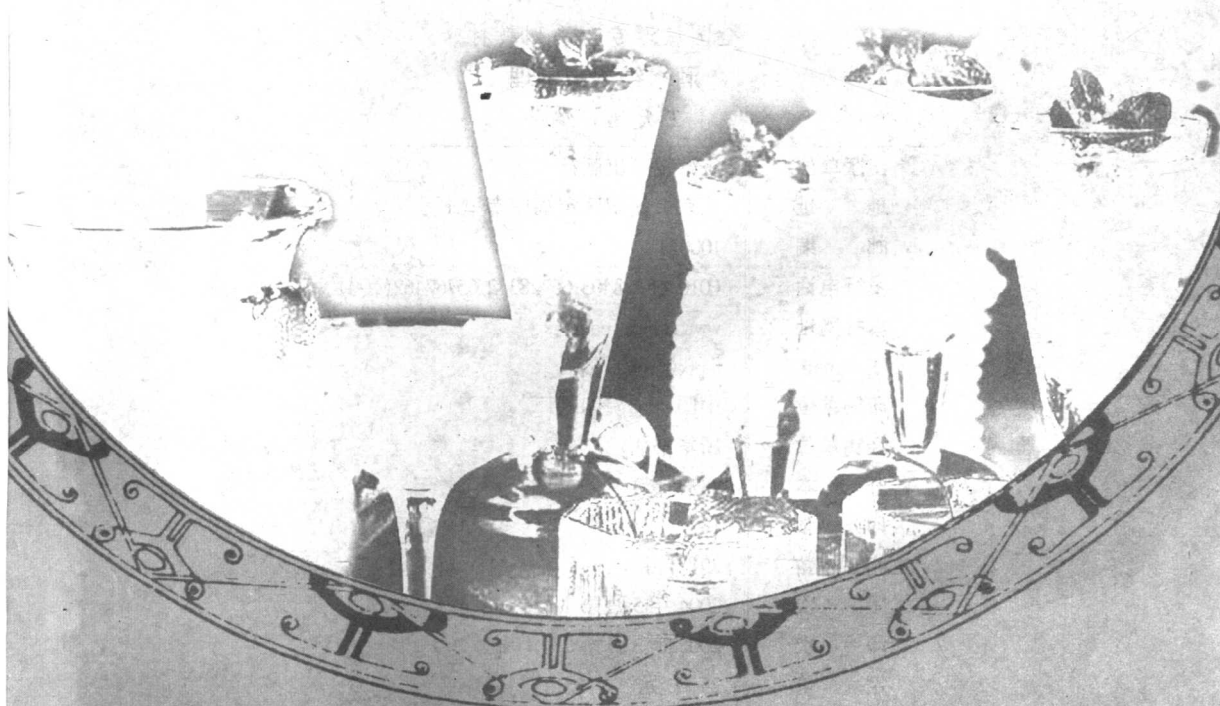
全国旅游专业系列教材

酒水

经营与管理

JIUSHUI JINGYING YU GUANLI

王天佑 编著



旅游教育出版社

责任编辑:李荣强

图书在版编目(CIP)数据

酒水经营与管理/王天佑编著. —北京:旅游教育出版社, 2004. 5

(全国旅游专业系列教材)

ISBN 7-5637-1163-5

I. 酒… II. 王… III. ①酒 - 基本知识 - 专业学校 - 教材 ②餐饮业 - 经济管理 - 专业学校 - 教材 IV. ①TS971 ②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 027051 号

全国旅游专业系列教材

酒水经营与管理

王天佑 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	tepx@sohu. com
印刷单位	中国科学院印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	18
字 数	291 千字
版 次	2004 年 5 月第 1 版
印 次	2005 年 3 月第 2 次印刷
定 价	25.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

出版说明

随着我国旅游业、饭店业和餐饮业的发展,商务餐饮和休闲餐饮的销售量不断增加。目前我国酒水销售额呈两位数字增长。随着我国经济体制改革的深入,特别是我国加入 WTO 以后,来自世界各地的葡萄酒、烈性酒、利口酒和非酒精饮料不断进入我国。目前我国的饭店与餐饮管理人员急需掌握这些世界名酒的名称、种类、产地、特点、级别、酒水与菜肴的配伍、酒水经营设施及经营方法等知识。因此,在新的市场条件下,我国饭店业和餐饮业迫切需要大批懂得酒水经营的管理人才。

本书根据现代饭店和餐饮管理对酒水经营知识的需要,结合我国酒水经营实践,融合国内外名酒和饮料的历史、文化、种类及特点、酒水经营设施、酒水经营方法和策略,并在总结多年教学与实践经验的基础上编写而成。本书共分 11 章,从介绍酒水种类与特点开始,概述了葡萄酒、啤酒、白兰地酒、威士忌酒、金酒、朗姆酒、伏特加酒、特吉拉酒、中国白酒、开胃酒、甜点酒、利口酒、鸡尾酒和非酒精饮料等的销售和服务方法,同时总结了各种酒水经营企业的组织结构、经营特点、经营设施、营销方法和策略等。

本书作者有多年饭店和餐饮管理教学与实践经验,并有在国外学习和实践餐饮经营管理的经历。本书注重理论与实践相结合,并具有较强的科学性、实用性、完整性和超前性,主要表现在对世界各种名酒和饮料的介绍,对世界各种名酒和饮料的历史与发展总结,对各种酒生产工艺的总结,对各种酒水经营企业的概述,对酒水经营设施和用具的介绍,对超前的经营理念、营销策略和服务方法的总结等。

本书是饭店业和餐饮业有关酒水经营管理的实用专业图书,可作为饭店管理和餐饮管理专业的大学教材和经营管理指导书籍。本书由王天佑编著,其中第 1 章、第 2 章、第 3 章和第 4 章由王天佑和王必荣共同编写。在编写过程中得到北京国际饭店、北京钓鱼台国宾馆、北京友谊宾馆、北京贵宾楼饭店、广州白天鹅宾馆和天津喜来登饭店等中外专家的帮助和支持,在此表示感谢,并愿请读者给予指正。

旅游教育出版社

2004 年 5 月

目 录

第1章 酒水概述	(1)
本章导读	(1)
第一节 酒水含义与特点	(1)
第二节 酒度表示与换算	(4)
第三节 酒的分类	(5)
第四节 酒的起源与发展	(9)
第五节 国际饮酒礼仪	(12)
本章小结	(14)
思考与练习	(15)
第2章 发酵酒	(16)
本章导读	(16)
第一节 葡萄酒概述	(16)
第二节 法国葡萄酒	(32)
第三节 意大利葡萄酒	(45)
第四节 德国葡萄酒	(48)
第五节 美国葡萄酒	(52)
第六节 澳大利亚葡萄酒	(53)
第七节 西班牙葡萄酒	(57)
第八节 葡萄牙葡萄酒	(64)
第九节 中国葡萄酒	(67)
第十节 啤酒	(69)
本章小结	(76)
思考与练习	(76)
第3章 蒸馏酒	(77)
本章导读	(77)
第一节 蒸馏酒概述	(77)
第二节 白兰地酒	(78)

第三节 威士忌酒	(87)
第四节 金酒	(94)
第五节 朗姆酒	(96)
第六节 伏特加酒	(98)
第七节 特吉拉酒	(101)
第八节 中国白酒	(103)
本章小结	(106)
思考与练习	(106)
第4章 配制酒	(107)
本章导读	(107)
第一节 配制酒概述	(107)
第二节 开胃酒	(108)
第三节 甜点酒	(116)
第四节 利口酒	(122)
本章小结	(128)
思考与练习	(129)
第5章 鸡尾酒	(130)
本章导读	(130)
第一节 鸡尾酒概述	(130)
第二节 鸡尾酒种类	(132)
第三节 鸡尾酒命名	(146)
第四节 鸡尾酒配制	(149)
第五节 鸡尾酒营销与服务	(151)
第六节 计量单位换算	(152)
本章小结	(153)
思考与练习	(154)
第6章 非酒精饮料	(155)
本章导读	(155)
第一节 非酒精饮料概述	(155)
第二节 茶	(156)
第三节 咖啡	(160)
第四节 可可	(165)
第五节 其他软饮料	(167)
本章小结	(170)
思考与练习	(171)

第7章 酒水经营企业	(172)
本章导读	(172)
第一节 酒水经营企业种类与特点	(172)
第二节 酒水经营企业特点	(176)
第三节 酒水经营设备	(180)
第四节 酒水经营用具	(183)
本章小结	(189)
思考与练习	(189)
第8章 酒水经营组织与岗位管理	(190)
本章导读	(190)
第一节 酒水经营组织概述	(190)
第二节 酒水经营组织结构	(192)
第三节 岗位管理	(196)
第四节 岗位职责	(200)
本章小结	(203)
思考与练习	(204)
第9章 酒水营销管理	(205)
本章导读	(205)
第一节 酒水市场营销概述	(205)
第二节 酒水营销竞争	(207)
第三节 目标市场营销	(209)
第四节 酒水营销策略	(215)
第五节 酒单营销	(221)
本章小结	(241)
思考与练习	(242)
第10章 酒水成本管理	(244)
本章导读	(244)
第一节 酒水成本种类与特点	(244)
第二节 酒水成本核算	(246)
第三节 酒水成本控制	(248)
第四节 采购控制	(251)
第五节 贮存控制	(253)
第六节 生产与销售控制	(257)
本章小结	(259)
思考与练习	(259)

第 11 章 酒水服务管理	(260)
本章导读	(260)
第一节 酒水服务概述	(260)
第二节 酒水礼貌服务	(262)
第三节 安全与卫生管理	(263)
第四节 酒水服务标准化	(265)
第五节 酒吧营业管理	(273)
本章小结	(277)
思考与练习	(278)
主要参考文献	(279)

第1章

酒水概述

本章导读

酒水是人们用餐、休闲及交流活动不可缺少的饮品。随着我国饭店业和餐饮业的发展,酒水产品及酒水销售量不断增加。本章主要介绍国际饭店业和餐饮业销售的酒水。主要内容包括酒水种类、各种酒的起源与发展、酒水饮用习俗和国际饮酒礼仪等。

通过本章学习,了解饭店业与餐饮业销售的酒水种类和特点,葡萄酒的起源与发展、蒸馏酒的起源与发展、餐前酒的起源与发展、甜点酒的起源与发展、利口酒的起源与发展、鸡尾酒的起源与发展,从而为进一步学习各种酒和非酒精饮料奠定良好基础。此外,通过对各种酒的特点和历史认识可以提高酒水营销和服务的管理。

第一节 酒水含义与特点

一、酒水含义

酒是人们熟悉的含有乙醇(ethyl alcohol)的饮料。乙醇的重要物理特征是,在常温下呈液态,无色透明,易燃,易挥发,沸点与汽化点是 78.3°C ,冰点为 -114°C ,溶于水。细菌在乙醇内不易繁殖。乙醇的分子式是 $\text{CH}_3-\text{CH}_2-\text{OH}$,分子量为46。在酿酒工业中,乙醇主要由葡萄糖转化而成。葡萄糖转化成乙醇的化学反应式为 $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \rightarrow 2\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH} + 2\text{CO}_2$ 。

酒是多种化学成分的混合物。其中,乙醇是主要成分。除此之外,还有水和众多的化学物质。这些化学物质包括酸、酯、醛、醇等,尽管这些物质含量很低,但是决定了酒的质量和特色,所以这些物质在酒中的含量非常重要。

水是饭店业和餐饮业的专业术语,指所有不含酒精的饮料或饮品。包括茶、咖啡、果汁、碳酸饮料和矿泉水。

二、酒在人体内的吸收

通常,乙醇无需经过消化系统就可被人的肠胃直接吸收。酒进入肠胃后,迅速

进入人的循环系统。人们饮酒几分钟,酒就扩散到全身。首先,酒被血液带到肝脏,经过滤后,到达心脏,然后通过循环系统到达大脑和高级神经中枢。乙醇对神经中枢有很大影响。在短时间内饮用大量的酒对人体有害。人的体内乙醇浓度增高时,大脑血管开始收缩,致使大脑血流量越来越少,从而使人的脑组织缺氧,神经元发生功能障碍。正常人的血液中含有0.003%的乙醇。然而当血液中乙醇浓度达到0.7%时会造成生命危险。

三、酒水的功能

酒水是人们用餐、休闲及交流活动中不可缺少的饮品。酒水可以增加人们的交流,增强气氛。适度地饮用发酵酒对人体健康无害,有利于降低血压,帮助消化。法国科学家做了大量的研究表明,适量饮用葡萄酒可以促进健康和长寿。从生活和文化的角度看,酒不仅能增强气氛,还可以缓解人们的紧张情绪,成为人们日常生活不可缺少的物质,特别是在交往日益扩大的社会,酒作为一种媒介,更是起到了不容忽视的作用。但过量饮酒会引发很多疾病,如急性酒精中毒、胃出血、脑出血、胃溃疡、心脏病、肝病、视力模糊、智力迟钝、判断力下降、记忆力减退等。

四、酒的特点

酒的特点实际是乙醇的特点。乙醇由碳、氢和氧元素组成。其特点表现在颜色、香气、味道和酒体等。不同种类的酒,其特点和风味都不同。

(一)酒的颜色

酒有多种颜色,主要来自它的原料颜色。例如红葡萄酒的颜色来自红葡萄的颜色。酒颜色的形成还来自酿制中产生的颜色。由于温度的变化和酒长期熟化等原因,使酒增加了颜色。例如中国白酒经过加温、汽化、冷却、凝结后,改变了原来颜色而呈无色透明体。酒颜色形成的第三个原因是人工增色。例如白兰地酒经过专家的调色和勾兑成为褐色。

(二)酒的香气

酒常有各种香气,酒的香气来自酒的主要原料、酵母菌、增香物质及在酿酒过程中形成。香气通过人的嗅觉器官传送到大脑,经过加工得到感知。酒中的香气,除了用鼻子体验,还通过口尝或饮用而进入人的鼻咽喉,与呼吸气体一起被感知。通常人们对相同的香气有不同的反应。当人们处于疲劳、疾病和情绪状态,人们对香气的灵敏度会降低。

(三)酒的味道

通常,酒的味道留给人们很深的印象,人们常用甜、酸、苦、辛、咸、涩等来评价酒的味道。在各种酒中,以甜为主的酒数不胜数,甜味给人以舒适、浓郁的感觉,深

受顾客喜爱。甜味主要来自酒中的糖分和甘油等物质。糖分普遍存在于酿酒原料中,只要糖不在发酵中耗尽,酒液就会有甜味。此外人们有意识地在酒中加入糖汁或糖浆。酸味是酒中另一主要口味。现代消费者都十分青睐带有酸味的干型酒。酸味酒常给人以干冽、爽快和开胃等感觉。世界上有不少酒以苦味著称。例如,安哥斯特拉酒(Angostura)。这种苦酒以朗姆酒(Rum)为主要原料,配以龙胆草等药草调味,褐红色,酒香悦人,口味微苦,酒精度约40度。该酒是配制鸡尾酒不可缺少的原料。再者,凡是饮用过干巴丽(Campari)苦酒的人都熟悉它的苦味,这种味道给人留下了深刻的印象。干巴丽酒已成为人们习惯饮用的餐前酒。苦味恰到好处可以给人以止渴、开胃等感觉。酒中的苦味常由原料带人。辛味也称作辣味,酒的辛味不同于一般的辣味,辛味是酒中主要的味道,实际上酒精度愈高,辛味愈足。咸味主要起因于酿造工艺粗糙,使酒液中混入过量的盐分。然而少量的盐类可促进味觉的灵敏,使酒味更加浓厚。墨西哥人常在饮酒时,食用少量细盐,以增加特吉拉酒(Tequila)的风味。涩味常与苦味同时发生,涩味给人以麻舌、烦恼和粗糙等感觉。涩味主要来源于原料处理不当,酒中含有过量的单宁和乳酸等物质。

(四)酒的形与体

酒的形指观察到的透明度和流动性。优良的酒具有清澈、透明和纯净等特征。失光和混浊等都是酒的质量问题。酒体既是酒的风格,也是一个综合概念,指人们对酒的颜色、香味和味道等的综合评价。

五、酒水饮用习俗

世界各国和各地都有自己不同的饮酒水的习俗。根据酒的特点和功能,人们将白葡萄酒、开胃鸡尾酒、味美思酒、苦味酒和茴香酒作为餐前酒,玫瑰红葡萄酒、红葡萄酒和香槟酒作为餐酒,白葡萄酒也可以作餐酒。人们用餐时,将白葡萄酒与海鲜和白颜色菜肴一起食用。红葡萄酒与牛肉、羊肉、猪肉菜肴和意大利面条等深色菜肴一起食用。玫瑰红葡萄酒和香槟酒可与任何菜肴一起食用。干型雪利酒常作餐前酒。波特酒、马德拉酒、马萨拉酒习惯上作点心酒。利口酒、烈性酒及餐后鸡尾酒在餐后饮用。清淡的葡萄酒习惯上配清淡的菜肴。浓味葡萄酒习惯上配浓味菜肴。烈性酒可根据顾客需求与任何菜肴搭配。果汁常在餐前和餐中饮用。在中餐服务中,茶水用于餐前、餐中和餐后。而在西餐,咖啡多用于餐后。矿泉水在任何时候都可饮用。欧美人在餐前、餐中和餐后都饮用矿泉水。

第二节 酒度表示与换算

一、酒度含义

酒度指乙醇在酒中的含量,是对饮料中所含有的乙醇量大小的表示。

二、酒度表示方法

目前国际上有三种方法表示酒度:国际标准酒度(简称标准酒度)、英制酒度和美制酒度。

(一)标准酒度(Alcohol% by volume)

标准酒度指在 20℃ 条件下,每 100 毫升饮料中含有的乙醇的毫升数。这种表示法容易理解因而使用广泛。标准酒度是法国著名化学家盖·吕萨克(Gay·Lusaka)发明,因此标准酒度又称为盖·吕萨克酒度(GL),用%(V/V)表示。例如,12%(V/V)表示在 100mL 酒液中含有 12mL 的乙醇。

(二)英制酒度(Degrees of proof UK)

英国在 1818 年的 58 号法令中明确规定了饮料中酒度的衡量标准。英国将衡量酒度的标准含量称为 proof。由于酒精的密度小于水,所以一定体积的酒精总是比相同体积的水轻。英国的酒度定义:proof(即标准酒精含量)是设定在华氏 51 度(约 10.6℃),比较相同体积的酒精饮料与水,在酒精饮料的重量是水重量的 12/13 前提下,酒精饮料的酒度为 1proof。

即当酒精饮料的重量等于相同体积的水的重量的 12/13 时,它的酒度定为 1proof。1proof 等于 57.06%(V/V)的标准酒度。英制酒度使用 sikes 作为单位,1proof 等于 100 sikes。

(三)美制酒度(Degrees of proof US)

相对于英制酒度,美制酒度就简单多了。美制酒度的计算方法是在华氏 60 度(约 15.6℃),200 毫升的饮料中所含有的纯酒精的毫升数。美制酒度使用 proof 作为单位。美制酒度大约是标准酒度的 2 倍。例如,一杯酒精含量为 40%(V/V)的伏特加酒,其美制酒度是“80 proof”。

三、酒度的换算

通过标准酒度与英制、美制酒度的计算方法我们不难理解,如果忽略温度对酒精的影响,1 标准酒度表示的酒精浓度等于 2 美制酒度所表示的酒精浓度。1 标准酒度表示的酒精浓度约等于 1.75 英制酒度所表示的酒精浓度(sikes)。而 2 美制酒度表示的酒精浓度约等于 1.75 英制酒度所表示的酒精浓度。从而总结出这 3 种表

示方法的换算关系。因此只要知道任何一种酒度值,就可以换算出另外两种酒度。换算公式如下:

标准酒度 $\times 1.75 =$ 英制酒度

标准酒度 $\times 2 =$ 美制酒度

英制酒度 $\times 8/7 =$ 美制酒度

例如,英制酒度的 100 sikes 是美制酒度的 114 proof,美制酒度的 100 proof 则是英国标准的 87.5 sikes。从 1983 年开始,欧共同体成员国家及其他许多国家已相继统一使用国际酒精度表示方法——盖·吕萨克酒度(GL)。

第三节 酒的分类

酒有多种分类方法。酒可以通过制作工艺、酒精度、酒的特色和酒的功能等因素分类。

一、按照酒精度分类

(一)低度酒

低度酒的酒精度在 15 度以下,包括 15 度。根据酒的生产工艺,酒来源于原料中的糖与酵母的化学反应。发酵酒的酒精度,通常不会超过 15 度。当发酵酒的酒精度达到 15 度时,酒中的酵母全部被乙醇杀死,因此低度酒指发酵酒。例如,葡萄酒的酒精度约 12 度,啤酒的酒精度约 4.5 度。

(二)中度酒

通常人们将酒精度 16 度至 37 度之间的酒称为中度酒。这种酒常由葡萄酒加少量烈性酒调配成。

(三)高度酒

高度酒也称为烈性酒,指酒精度高于 38 度的蒸馏酒,包括 38 度。

不同国家和地区对酒中的酒精度有不同的认识。我国将 38 度以下,包括 38 度的酒称为低度酒。而有些国家将 20 度以上的酒,包括 20 度的酒,称为烈性酒。

二、按照酒颜色分类

(一)白酒

白酒指无色透明的酒。例如中国白酒、伏特加酒。

(二)色酒

色酒指带有颜色的酒。例如利口酒、红葡萄酒。

三、按照酒原料分类

(一)水果酒

以水果为原料,经过发酵、蒸馏或配制而成的酒。例如葡萄酒、白兰地酒、味美思酒等。

(二)粮食酒

以谷物为原料,经过发酵或蒸馏制成的酒。如啤酒、米酒、威士忌酒、中国茅台、五粮液等白酒。

四、按照生产工艺分类

(一)发酵酒(Fermented Wine)

以发酵水果或谷物制成的酒,如葡萄酒(wine)、啤酒(beer)、米酒(rice wine)等。

(二)蒸馏酒(Distillate Spirit)

将发酵酒加热后,通过冷凝收集的,酒精度高的酒。这种酒酒精度常在38度以上。如白兰地酒(brandy)、威士忌酒(whisky)、伏特加酒(vodka)和中国白酒等。

(三)配制酒(Integrated Alcoholic Beverages)

酒厂按照配方将蒸馏酒或发酵酒与香料、果汁勾兑制成的混合酒。如味美思酒(Vermouth)、雪利酒(Sherry)等。

(四)鸡尾酒(Cocktail)

饭店业、餐饮业按照自己的配方将烈性酒、葡萄酒、果汁、汽水及调色和调香原料混合制成的酒。这种酒主要由两部分组成:基本原料和调配原料。基本原料称为基酒,调配原料包括利口酒、果汁、汽水、牛奶、鸡蛋等。

五、按照酒的功能分类

(一)餐前酒(Aperitif)

餐前酒指有开胃功能的各种酒,在餐前饮用。常用的餐前酒有干雪利酒、清淡的波特酒(Port)、味美思酒、苦酒(Bitter)、茴香酒(Anisette)和具有开胃作用的鸡尾酒(Aperitif Cocktails)等。

(二)餐酒(Table Wine)

餐酒也称为餐中酒,指用餐时饮用的白葡萄酒、红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒,甚至清淡的香槟酒。

(三)甜点酒(Dessert Wine)

甜点酒指吃点心时饮用的带有甜味的葡萄酒。这种葡萄酒酒精度高于一般餐酒,通常在16度以上。例如,甜雪利酒、波特酒、马德拉酒(Madeira)。

(四) 餐后酒(Liqueur)

餐后酒也称为利口酒或考迪亚酒(Cordial),是人们餐后饮用的带甜味和香味的混合酒。这种酒多以烈性酒为基本原料,勾兑水果香料或香草及糖蜜制成。

六、根据酒出产地分类

(一) 根据国家分类

许多同类酒,由于出产国家不同,酒的特点也不同。例如法国味美思(French Vermouth)以干味而著称并带有坚果香味。意大利味美思(Italian Vermouth)以甜味和独特的清香及苦味而著称。苏格兰产威士忌酒(Scotch Whisky)有500年历史,气味焦香,带有烟熏味,给人以浓厚的苏格兰乡土气息。波旁威士忌酒(Bourbon Whiskey)以玉米为主要原料,配大麦芽和裸麦,有明显焦黑木桶香味。

(二) 根据著名生产地分类

许多相同类别的酒,由于制酒原料、生产地天气、生产工艺和勾兑方法不同,酒质也不同。例如干邑白兰地酒(Cognac)以夏特朗地区葡萄园的干葡萄为原料,经两次蒸馏,并在橡木桶中长期熟化,通过勾兑成为口味和谐的白兰地酒。亚马涅克白兰地酒(Armagnac)以酒味浓烈,具有田园风味而闻名于世。

七、根据酒的等级分类

不同国家生产的酒用不同标志代表酒的等级。例如法国葡萄酒分为4个等级:1级葡萄酒用Appellation Controlee表示;2级葡萄酒用VDQS表示;3级葡萄酒用Vin de Pay表示;4级葡萄酒用Table Wine表示。

八、酒水经营企业的分类方法

酒水经营企业为了方便顾客购买酒水和企业的营销策略,将酒分为:

(一) 开胃酒(Aperitif)

开胃酒也称为餐前酒,是餐前开始饮用的酒。这一类酒最大特点是气味芳香、开胃。香槟酒、干爽的雪利酒是最常用的开胃酒。

(二) 普通威士忌酒(Whisky)

以大麦芽、玉米、裸麦和小麦为原料,经蒸馏制成的烈性酒。这类威士忌酒不在著名生产地区生产或不是著名品牌。

(三) 高级威士忌酒(Premium Whisky)

以大麦芽、玉米、裸麦和小麦为原料,经蒸馏制成的烈性酒。这些威士忌酒在著名生产地生产或是知名度高的威士忌酒。

(四) 波旁威士忌酒(Bourbon Whiskeys)

在美国肯塔基地区生产,以玉米为主要原料(占51%~80%),配大麦芽或裸

麦,经蒸馏后在焦黑木桶中至少贮存2年以上的威士忌酒。这些威士忌酒有明显的焦黑木桶香味。

(五)加拿大威士忌酒(Canadian Whisky)

在加拿大生产的威士忌酒,以稷麦为主要原料,占51%以上。该酒特点有稷麦的清香味。

(六)金酒(Gin)

金酒也称琴酒,是英语 Gin 的译音。有时人们习惯称为杜松子酒。该酒有杜松子的香气。以玉米、粮食和麦芽为原料,加入杜松子等香料,经蒸馏制成的烈性酒。

(七)朗姆酒(Rum)

朗姆酒是英语字 Rum 的音译,也称为罗姆酒。以甘蔗或甘蔗的副产品——糖蜜为原料,经发酵、蒸馏制成的烈性酒。

(八)伏特加酒(Vodka)

以玉米、小麦、稷麦、大麦为原料,经发酵、蒸馏、过滤制成纯度高的烈性酒。

(九)科涅克酒(Cognac)

科涅克酒也称为干邑,是法国著名的白兰地酒,酒质优秀,有独特的风味,以地名命名。

(十)高级白兰地酒(Premium)

指著名厂商生产的白兰地酒,通常是著名品牌,贮存期在4年以上的优质白兰地酒。

(十一)波特酒与雪利酒(Port & Sherry)

波特酒又称为钵酒,根据英语 Port 音译而成,是著名的加强葡萄酒。该酒以葡萄酒为基本原料,在制作中添加白兰地酒或食用酒精。雪利酒又称为雪梨酒,根据英语字 Sherry 音译而成。该酒以葡萄酒为基本原料,经过特殊发酵工艺并勾兑了白兰地酒的配制酒。

(十二)特吉拉酒(Tequila)

以墨西哥出产的植物——龙舌兰(Agave)为原料,经发酵、蒸馏制成的带有龙舌兰清香味的烈性酒。

(十三)中国白酒(Chinese Spirits)

在中国制造的,以高粱或其他粮食为原料,经蒸馏制成的带有特殊酒香的各种烈性酒。

(十四)利口酒(Liqueur)

利口酒也称为餐后酒,是英语 Liqueur 音译,常以烈性酒为基本原料,加入各种香料和糖等制成的具有颜色和芳香特点的配制酒。

(十五)短饮鸡尾酒(Short Drinks)

容量约2盎司,酒精含量高的鸡尾酒,常用三角酒杯盛装。

(十六)长饮鸡尾酒(Long Drinks)

容量大,常在6盎司以上,酒精含量低,用海波杯和高杯盛装的鸡尾酒。

(十七)啤酒(Beers)

以大麦、啤酒花、酵母和水为主要原料,经发酵制成的酒。

第四节 酒的起源与发展

一、酒的起源与发展概述

酒来自微生物变化。在自然界中水果成熟后从树上掉下来,果皮表面的酶菌在适当温度下会活跃起来,使水果转化为乙醇和二氧化碳。人类在远古时代已经将酿造的酒作为日常饮料。根据历史考证,公元前10世纪,古埃及和古希腊及中国古代人已经掌握了简单的酿造技术,并用粮食和水果酿制不同味道的酒。世界考古多次发现的酒具可以证实这一点。随着农业发展,酿酒有了充足的原料,因此酿酒技术得以大规模发展。随着奴隶社会和封建社会的形成和发展,人类的酿酒技术也越来越完善。在中国历代的许多著作中都有“琼浆玉液”和“陈年佳酿”等专业术语。陶瓷制造业的发展也推动了酿造业的进步,人们制作了精细的陶瓷器具,用以盛载各种美酒并使酒能够长期保存。人类经过长期实践,逐渐完善了酿酒技术,特别是17世纪蒸馏技术用于酿酒业,使多种酒类可以长期保存。世界著名的白兰地酒、威士忌酒以及味美思酒都是从那时开始酿造出来的。目前人们已掌握了完整的酿酒技术,人类不仅能控制酒的酒精度,而且可根据需要制出各种有特色的佳酿。

二、葡萄酒的起源与发展

多数历史学家认为波斯可能是最早酿造葡萄酒的国家。公元前3000年,古埃及人已开始饮用葡萄酒,从埃及金字塔壁画的采摘葡萄和酿酒图案可以得到证实。希腊是欧洲最早种植葡萄并酿造葡萄酒的国家。后来从尼罗河三角洲回来的航海家将带回的葡萄种植技术和葡萄酒酿造技术逐渐向各地传开。那时葡萄酒的制作非常简单和粗糙,酒液在敞开的瓦罐中发酵和存放,为了增加味道还在葡萄液中加入草药,这段时间持续了约100年。公元前1000年,希腊的葡萄种植面积不断扩大,他们不仅在本国土地种植葡萄,还扩大到殖民地——西西里岛和意大利南部等地。公元前6世纪,希腊人把小亚细亚的葡萄通过马赛港传入高卢(法国),并将葡萄栽培技术和葡萄酒酿造技术传给高卢人。古罗马人从希腊人那里学会了葡萄栽培和葡萄酒酿造技术后,很快在意大利半岛全面推广。随着罗马帝国的扩张,葡萄栽培和葡萄酒酿造技术迅速传遍西班牙、北非及德国莱茵河流域。公元400年法国