

欧美名酒

漫谈

OLIMEI · MINGJIU · MANTAN



欧美名酒漫谈

顾惠钦 编译

中国财经出版社

欧美名酒漫谈

顾 惠 钦 编译

•
中国财经出版社出版

(北京东城大佛寺东街8号)

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

通县西定安印刷厂印刷

•
787×1092 毫米 32开 3印张 58,000字

1987年 1月第1版 1987年 1月北京第1次印刷

印数: 1—5,000

统一书号: 15166·159 定价: 0.65元

引 言

为了促进中西方文化交流，向我国饮食、旅游、服务行业和酒业界酒厂、酒店的从业人员介绍一些欧美名酒的常识，笔者从多年来搜集的有关西方饮食业、酒业的资料中，选择、整理编译了这本小册子，简要介绍欧美名酒的种类和特点、欧美人饮酒的习惯和西方国家风行的鸡尾酒的由来、配方、配制方法以及“酒吧”等常识献给读者。目的在于帮助读者了解现代欧美名酒的情况，了解欧美人士把饮酒当作生活艺术的风俗习惯。

笔者衷心希望通过这本小册子，将有助于饮食、旅游服务行业和酒店从业人员的工作，提高服务艺术和服务水平。当然，由于笔者搜集的资料和水平所限，而欧美名酒的历史悠久，又在不断的发展演变中，在这样一本小册子中是难以介绍齐全的。书中漏误之处在所难免，敬祈读者批评指正。

一九八五年十二月

目 录

一、 欧美名酒的种类和特点	(1)
(一) 果汁酿酒	(1)
(二) 麦芽酿酒	(3)
(三) 蒸馏烈酒	(4)
(四) 酒度标准、简易鉴别和保管方法	(12)
二、 欧美人饮酒的习惯	(18)
(一) 上酒的先后	(20)
(二) 饮酒的先后	(20)
(三) 饮酒 的温度	(21)
(四) 酒与菜的 搭配	(22)
三、 鸡尾酒漫谈	(23)
(一) 鸡尾酒 的 由来	(24)
(二) 如何调配鸡 尾 酒	(24)
(三) 鸡尾酒的 装 饰	(28)
四、 鸡尾酒配方100例	(32)
(一) 世界流行鸡尾酒、混合酒配方 40 例	(32)
(二) 澳洲配方 15 例	(44)
(三) 古巴配方 15 例	(48)
(四) 法国配方 10 例	(52)
(五) 美国配方 20 例	(55)
五、 酒吧常识	(62)

- (一) 什么是“酒吧”.....(62)
- (二) 酒吧的设备和用品.....(65)
- (三) 酒吧的服务工作.....(67)

附录:

- 一、中国鸡尾酒配方 10 例
- 二、欧美酒类液量换算表
- 三、欧美常用的酒杯、饮料杯具
- 四、欧美名酒名称、产地、类别、酿造原料一览表

一、欧美名酒的种类和特点

欧美名酒品种繁多，各具一格。当您到酒吧间看到酒柜中陈列的各种名酒时，您可能会碰到一大堆外文名称和商标，感到眼花缭乱，无从选择。因此，我首先从酒的种类和特点开始欧美名酒漫谈吧。

按照欧美酒业界的习惯，欧美酒大体上分为三大类，即：果汁酿酒(WINES)，麦芽酿酒(FERMENTED MALT LIQUORS)，和蒸馏烈酒(SPIRITS)。现分别介绍如下。

(一) 果汁酿酒

以葡萄酒为主。另外，以黑莓、樱桃、杏、桃以及蒲公英属植物的果实，压汁发酵酝酿可制成各种果子香味酒。这类酒容易受温度或光线影响而变质。现今，酒业界按各种果酒的特点，又分为如下五种酒品：

1. 开胃酒(APPETIZER WINES)。餐前饮用。最流行的是雪利酒(SHERRY，白葡萄酿制，果味醇浓)，酒精含量17—20%。另外，受人们欢迎的有味美思酒(VERMOUTH，又称苦艾酒)和杜波纳特(DUBONNET，略带有蔬菜味的法国红葡萄酒)，都是一种芳香味酒，酒精含量15—20%，并且常用来调制鸡尾酒。

2. 白葡萄酒(WHITE TABLE WINES)。种类以酒味区分:全无甜味(EXTREMELY DRY),酸味(TART),甜味(SWEET),柔和(MELLOW)。酒色深浅不同:淡黄色和金黄色;酒精含量10—14%。有名气的品种有:法国产——格雷乌斯酒(GRAVES,系法国最大酿酒中心波尔多地区所产),索脱纳斯酒(SAUTERNES,波尔多地区所产,略带甜味),布根地白葡萄酒(WHITE BURGUNDY),法国著名品种。布根地地区所产的红葡萄酒和白葡萄酒统称布根地,又称大酒(GREAT WINES),其特点是酒味醇浓),阿尔萨斯酒(ALSACE,法国阿尔萨斯地区葡萄园所产)。联邦德国产——莱茵酒(RHINE,莱茵河流域所产,由RIESLING地区葡萄制成,味道清冽而带有紫丁香味),摩泽尔酒(MOSELLE,摩泽尔河流域所产的有气或无气的白葡萄酒)。美国产——加利福尼亚白葡萄酒,美国东部白葡萄酒。

3. 红葡萄酒(RED TABLE WINES)。通常是干的(英文称DRY,“干”指不含糖分),芬芳味醇,有的带酸味。酒精含量10—14%。呈粉红色或玫瑰红色的品种是由葡萄带皮随汁一起发酵酿制而成。著名的品种有:法国波尔多红酒(BORDEAUX),布根地红酒(RED BURGUNDY),意大利红酒和美国加利福尼亚红酒。

4. 甜食酒(DESSERT WINES)。餐后吃甜品时饮用,味浓厚,酒精含量高,一般在14%以上,21%以下。典型的品种有:砵酒(PORTS,葡萄牙产的加强红葡萄酒,称PORT WINE),玛旦依拉酒(MADEIRA,玛旦依拉岛

所产的加强白葡萄酒), 马沙拉酒(MARSALA, 意大利西西里岛所产的金黄色加强酒), 摩斯卡得尔(MUSCATAL, 西班牙甜葡萄酒)。酒精含量均在 20% 左右。

5. 葡萄汽酒(SPARKLING WINES)。一种餐酒, 由装在封闭的酒瓶中, 经过第二次发酵而自然产生二氧化碳气体的葡萄汽酒。有红、白、粉红色三种颜色, 香味不同, 酸味或甜味程度也不同。通常酒精含量 10%—14%。以香槟酒最为有名。另外, 有法国布根地汽酒或德国摩泽尔汽酒。

(二) 麦芽酿酒

据可查考的酿酒业历史记载, 第一种含酒精的饮料是葡萄酒, 其次是啤酒。啤酒属麦芽酿酒, 由埃及人首先制成。从美国酒业历史上看, 早在 1637 年, 费城附近已开创了一家酿酒厂。几年以后, 在现在的纽约华尔街上, 又出现了另一家酿酒厂。这种麦芽酿酒的饮料是谷类和麦芽发酵酝酿制成的, 或用麦芽和槐花(HOPS)酿成的。分为四种: (1) 啤酒(BEER): 英文原意是麦芽饮料的统称。用在商业上的含义是指淡色啤酒, 色清味淡, 冒泡沫, 含酒精约 4%。(2) 麦酒(ALE): 色深, 味浓, 略带苦味的啤酒, 含酒精约 6%。(3) 黑啤酒和强啤酒(PORTER AND STOUT): 均系英国酿制的啤酒种类。色深黑, 味浓略甜, 并有麦芽香。强啤酒另外具有明显的槐花香。酒精含量均约 6%。(4) 布克啤酒(BOCK BEER): 一种特制酿成的啤酒。比一般啤酒味更浓, 色更黑, 味更甜。通常是冬季酿成, 开春销售, 只销约六个星期。

(三) 蒸馏烈酒

品种有威士忌、罗姆、白兰地、杜松子酒、利久酒 (LIQUEURS), 以及其他各类烈酒。例如, 伏特卡 (VODKA, 一种无色无气味的烈酒, 原产地为苏联)、坦奇拉 (TEQUILA, 白色的墨西哥酒)。

威士忌酒 (WHISKEY) 一种可饮性酒精, 从谷类发酵麦芽浆中蒸馏取之。这种酒需贮藏在木质酒桶内。现在, 威士忌在国际上分为三大类, 即: 苏格兰威士忌* (SCOTCH WHISKY), 爱尔兰威士忌 (IRISH WHISKEY), 美国威士忌 (AMERICAN WHISKEY)。一般有十三个品种:

1. 威士忌: 一种从谷类发酵的麦芽浆中蒸馏取之, 无其他标准规格;

2. 纯威士忌 (STRAIGHT WHISKEY): 不搀和其他蒸馏酒精者;

3. 纯黑麦威士忌 (STRAIGHT RYE WHISKEY): 系纯威士忌, 原料中含不少于51%的黑裸麦;

4. 纯波本威士忌 (STRAIGHT BOURBON WHISKEY): 系纯威士忌, 原料中含不少于51%的玉米;

5. 纯麦质威士忌 (STRAIGHT WHEAT WHISKEY): 系纯威士忌, 原料中不少于51%的麦子;

6. 纯麦芽威士忌 (STRAIGHT MALT WHISKEY): 系纯威士忌, 原料中不少于51%的大麦麦芽;

● 威士忌一词的英文拼法 (WHISKEY), 如果指苏格兰威士忌, “E”省略。

7. 混合威士忌 (BLENDED WHISKEY): 一种威士忌酒搀和其他烈酒, 每瓶装的酒精含量至少40%, 并且至少含20%的含酒精50%的纯威士忌, 酒瓶商标上注明“威士忌—混合型”(WHISKEY—A BLEND);

8. 混合黑麦威士忌(BLENDED RYE WHISKEY): 一种混合型威士忌, 含至少50%的纯黑麦威士忌。酒瓶商标上注明“黑裸麦威士忌—混合型”(RYE WHISKEY—A BLEND)。混合型波本威士忌要含至少50%的纯波本威士忌;

9. 混合纯威士忌 (BLENDED STRAIGHT WHISKY): 一种用纯威士忌混合搀成的品种, 不含任何其他配料。酒瓶的商标上注明“混合纯威士忌。”这是人们通常饮用的威士忌品种;

10. 烈性威士忌 (SPIRIT WHISKEY): 掺入其他无色酒精的威士忌混合型酒。每瓶装酒精含量至少40%, 并且含至少5%的威士忌;

11. 加拿大威士忌 (CANADIAN WHISKEY): 这是按照加拿大制酒业的有关法律, 在加拿大生产的品种, 含存放二年以上的蒸馏酒精。如含其他酒精者, 在商标上则注明为“混合加拿大威士忌”;

12. 混合苏格兰型威士忌 (BLENDED SCOTCH-TYPE WHISKEY): 一种产地不在英国的混合威士忌, 含至少20%的酒精含量50%的麦芽威士忌酒。商标上注明产地国, 如“美国混合苏格兰型威士忌”;

13. 混合爱尔兰型威士忌(BLENDED IRISH-TYPE

WHISKEY):一种混合威士忌酒,产地不在英国或爱尔兰,含至少20%的纯麦芽威士忌酒。商标上注明产地国,如“美国混合爱尔兰型威士忌”。

苏格兰威士忌和爱尔兰威士忌历史悠久,独具风格,在国际酒业中颇有名气,人们也常常点名饮这二种酒。其特点是:苏格兰威士忌(SCOTCH WHISKY)是一种色浅具有烟雾味的威士忌。它所用的谷类原料需要在露天的泥煤上烤干。在整个制酒和装瓶过程中,它的独特的烟雾味质始终保留在威士忌酒内。几乎所有的苏格兰威士忌都是混合型的酒,而不是纯的。四大苏格兰威士忌的产区是:苏格兰的THE HIGHLANDS,THE LOWLANDS,CAMPBELTOWN,ISLAY。通常用当地生产的琵琶木桶贮藏,年代在瓶装商标上注明。但是,存放年代并不是酒质的绝对保证。酒质坏的苏格兰威士忌不论贮藏多久,将仍旧是劣酒。利久酒型的苏格兰威士忌(LIQUEUR SCOTCH WHISKY),味醇柔和,气味芬芳,通常至少是十二年陈酒。关于爱尔兰威士忌(IRISH WHISKEY),许多西方人对一个过时的笑话仍旧信以为真。它说爱尔兰威士忌是用马铃薯制作的。这是一个贬义的说法。实际上,爱尔兰威士忌的制作是与苏格兰威士忌的工序、原料相同。唯一不同的一点是:爱尔兰威士忌所用的谷物原料是在密封式的火上烤干的,苏格兰威士忌的谷物原料是在露天的煤火上烤干的。因此,爱尔兰威士忌没有那种烟雾香味。爱尔兰威士忌通常是纯威士忌,混合型的较少。有的国家在进口爱尔兰威士忌时有一定的要求,如美国要求进口的爱尔兰威士忌需是七年以上的陈

酒。

罗姆酒 (RUM) 这是一种由发酵甘蔗糖浆蒸馏制成的酒。如果掺入其他酒精，则不是罗姆酒。主要分淡色和浓色二种。主要产地是波多黎各、牙买加、古巴以及其他加勒比海地区。波多黎各、古巴产的罗姆酒商标上分为白牌和金牌二种。金牌者色浓，是加焦糖浆份量不同而增色之故。牙买加产的罗姆酒以其味浓醇而著名。

白兰地 (BRANDY) 这是一种由发酵果汁的麦芽浆蒸馏制成的酒。在制作过程中酒料需贮藏在大木桶中。通常采用葡萄为原料，称葡萄白兰地。但也有不少优质白兰地的原料是苹果、樱桃、杏子、梅子、李子等。人们普遍公认白兰地的最佳产品是科涅克 (COGNAC) 酒。它是一种葡萄白兰地，系法国科涅克地区出产而得名。法国官方自1909年颁布法令规定科涅克白兰地分为六个产区，迄今仍保留此传统。这个地区有其独创的工艺，而且有葡萄生长的理想土壤和气候。其他地方可能有类似的条件，但难于达到科涅克的质量。世界上其他地方生产的白兰地都不称为科涅克。科涅克酒的商标上常用的酒品术语简称有。

E—ESPECIAL	特制
S—SUPERIOR	优质
F—FINE	上等
P—PALE	淡色
V—VERY	十分
X—EXTRA	特别
O—OLD	陈年

C—COGNAC 科涅克

VSOP—VERY SUPERIOR OLD PALE指最优良的陈年浅色白兰地酒

有的酒瓶商标上印有三星、五星，以表示酒的储藏时间。但是，每一个酒厂（公司）又有其本身的规格。某酒厂印上的三星与另一公司生产的三星酒会有颇不相同的含义。

质地上乘的科涅克，在木质酒桶内贮藏6年至10年，将是颇为宜于上市饮用的美酒了。一般认为，科涅克的最佳贮藏期是在20年到40年之间。

那么，科涅克白兰地增陈的秘密究竟在哪里呢？这里，让我们略为补充一下，也许读者是会感兴趣的。首先，简单地说，科涅克白兰地就是用发酵过的葡萄汁液，经过两次蒸馏而成的一种酒。最初的白兰地全无色素，透明清澈，仿如清水。因此，增陈的秘密，在于把最初的白兰地储存在橡木桶中，使酒味更芳香、更醇厚。这是其一。其二则在于试酒师傅的“功夫”，凭他的味觉和嗅觉，判断桶里面的酒增陈过程是否已达顶峰，应该就此装瓶。

橡木与白兰地一接触就会产生微妙的“交换作用”。本来没有颜色的酒，神奇地变成橡木的琥珀色，而且增添了香气，不过，白兰地也要付出代价，因为一部分的酒会蒸发掉。据说，仅在法国科涅克区，一年蒸发掉的酒约为二千万瓶。有人笑称，这些蒸发掉的酒是给天使偷喝去了。由于橡木对科涅克白兰地的酒质影响很大，因而酒厂对木材的选择和酒桶的制造也就非常讲究。被伐下来的橡木，必须经过两年以上的风干之后，才可以用来做木桶，而且所有的木桶都

应该纯粹用木镶嵌而成，不用一个铁钉或一滴胶水，也不能用锯子，以确保增陈过程不受影响。造桶的木条大都是用火烘弯，然后利用自然界冷缩热胀的原理将木条造成酒桶。酒桶的大小，各酒厂视情况各自规定，但大多数认为三百五十公升的酒桶是最合适的，能够使桶里面的酒同橡木发生最好的接触，因而达到最理想的增陈过程。

科涅克放进了酒桶后就要储存在阴凉的酒窖中，什么时候才增陈完成，而酒质也达到要求，这些决定，就完全要看试酒大师的功力了。

试酒师要时常品尝储存在桶中的酒。每一个木桶上都标明了进酒的年代、品种、编号。然后凭试酒师的经验断定是否将酒原封不动继续增陈，还是要将酒转移到另一个较旧的酒桶，以便产生不同的增陈作用。或断定桶里面的酒增陈过程已达到规格，可以就此装瓶。而且，许多情况下，他更要决定是否应该掺酒来提高酒质。事实上，最好的白兰地是由不同酒龄、不同来源的许多种白兰地掺兑而成的，不过，试酒师都各有秘方，绝不外传，所以科涅克白兰地有各种各样的牌子。

尽管牌子可以不同，可是品级就有所规定。法国政府为了保证科涅克白兰地的酒质，对于科涅克的名称、酒龄的分别，都订下了严格规定。只有用科涅克区所产的葡萄，并在科涅克区内酿制的白兰地才可以冠以科涅克的美名。不过，即使科涅克白兰地本身也因产区、年份等不同而再分等级，一般有：

大香槟科涅克白兰地 (Grande Champagne)。只有全

部采用大香槟区葡萄酿造的白兰地，方可称为大香槟科涅克白兰地。这里用的“大香槟”一词不是指的香槟酒，而是指的科涅克一个产葡萄的地区。

香槟科涅克白兰地 (Fine Champagne)，必须有一半或以上掺兑的酒来自大香槟区，而余下则必须来自小香槟区。

这些都是以产区来划分的级别。此外，用年份划分的级别包括：

三星——在桶内储藏必须超过两年半；

V.S.O.P.——储藏期至少要四年半以上；

Extra, X.O. 等等——则必须在桶内储藏更长的时间。

下面再继续介绍另外几种白兰地。

有一种法国白兰地酒，叫阿尔曼涅克 (ARMAGNAC，法国GASCONY地区所产)，在欧美地区颇受欢迎。西班牙白兰地酒通常比法国白兰地略甜，也是很受饮酒者所欣赏的。希腊产的曼达沙 (METAXA) 则也是一种相当流行的甜味白兰地。美国加利福尼亚州盛产优质白兰地，原料全部采用葡萄。它的产量占美国白兰地总产量的三分之二。美国其他地区生产的白兰地，原料大部分是采用其他水果的。例如，在美国相当普遍的苹果白兰地酒，别名称为“杰克苹果” (“APPLE JACK”)。

杜松子酒 (GIN) 又称金酒。它的制作方法是烈酒类最简单的。可以说它是一种加入香味的可饮酒精。通常用杜松子作香味。这种酒的酒精含量愈高，酒质就愈好。贮藏年数并不会使酒质变好，因此它不必盛藏在木质大酒桶内，可以

采用陶瓷缸或玻璃缸。制酒的香味有二种方法：蒸馏或混和。蒸馏酒商标上标明“蒸馏杜松子酒”(DISTILLED GIN)；混和法则是一种老式的香味加工法。英国生产干杜松子酒(DRY GIN)、“老汤姆”(“OLD TOM”)牌杜松子酒(甜味)，以及野梅杜松子酒(SLOE GIN，红宝石色，味浓带甜味，实际是一种餐后甜酒)。美国果味杜松子酒是混合搀制的，通常用人造果味。英美生产的杜松子酒几乎全部都是用来调配混合饮料的。

利久酒(LIQUEURS) 一种餐后甜酒的统称，或作鸡尾酒及混合饮料的材料，系用白兰地或威士忌加果子香料制成。有的利久酒是由秘方配制的。大都则用浸泡法或混合法配制。这种酒又可称为甘露酒(CORDIAL)。最受欢迎的利久酒有：

ANISETTE——无色的茴香味酒；

APRICOT LIQUEUR——杏味利久酒；

BENEDICTINE (D.O.M.)——香味甜酒；

BLACKBERRY LIQUEUR——黑草莓利久酒；

CHARTREUSE, YELLOW OR GREEN——青色或黄色的香味甜酒；

COINTREAU——橙味甜酒；

CREME DE CACAO——可可味甜酒；

CREME DE CASSIS——由黑醋栗制成的甜酒；

CURACAO——用橙皮制成的甜酒；

GRAND MARNIER——用橙皮及白兰地制成的；

KUMMEL——由芜荽(CARAWAY，类似胡萝卜的