

世界名酒

朱梅

中国食品出版社

世界名酒

朱梅 编著

中国食品出版社

世界名酒

朱梅 编著

*

中国食品出版社出版

新华书店北京发行所发行

新城县书刊商标印刷厂印刷

*

开本 787×1092 毫米 1/32 印张 3¹/₁₆ 字数 65 千字

1986年10月第1版 1986年10月北京第1次印刷

印数: 1——5500册

书号: 15329·045 定价: 0.78 元

前 言

几十年来，我就有一个心愿，打算收集世界名酒的资料，编写一本书。世界名酒的品种很多，编写工作将要完成的时候，我的眼睛失明了，资料无法看，书无法继续写下去。所以，有一部分内容我只得委托给懂世界名酒的老同志去完成了。

这本书共收集了十个国家的十一种名酒。其中，捷克的比尔森啤酒由齐志道工程师编写；苏联的俄得克、牙买加的劳姆酒由郭其昌工程师编写；德国的慕尼黑啤酒由高永生工程师编写；日本的清酒由康明官工程师编写。在这里，我对他们的协助表示衷心地感谢。

从这次收集世界名酒的资料来看，生产名酒是不分大国小国的，也就是说，大国不一定都能生产，而小国也不一定生产不出来。比如美国就没有生产出一种被世界公认的名酒；而捷克生产的比尔森啤酒、葡萄牙生产的波尔图甜型葡萄酒却驰名世界。

我编写这本书的目的是向我国酒的爱好者们提供了解世界名酒的情况；再有，便是揭开外国名酒的神秘面纱。有一些人，一提起外国名酒就以为神乎其神，不可高攀。其实，我国不但有自己的独特名酒，就是某些外国名酒我国也能制造，只不过现在还没有引起大家的充分重视罢了。例如劳姆

酒，我国在1959年就已由广东省饮料厂生产出来，它与牙买加劳姆酒的质量不相上下；又如青岛啤酒，在美国以及港澳市场上压倒了盛名于世界的捷克比尔森啤酒，而烟台红葡萄酒则可与葡萄牙的波尔图甜葡萄酒相比美。还有，外国没有而我国独有的绍兴酒、茅台酒、通化葡萄酒等，在国际市场上也都占有一定的地位，这是许多外国酒望尘莫及的。

中国的茅台酒、汾酒、泸州老窖大麴酒、西凤酒、绍兴加饭酒、烟台张裕金奖白兰地、烟台红葡萄酒、烟台味美思，都是誉名中外的。这些酒在1915年获得过巴拿马金奖，堪称世界名酒了，解放后，它们又多次被列为国家名酒。我原来打算把这八种名酒也编写在这本书内，但由于技术资料收集得不齐全，无奈，只好割爱而深感遗憾了。

目 录

法国国家名酒白兰地.....	1
法国国家名酒香槟酒.....	14
英国国家名酒苏格兰威士忌.....	30
葡萄牙国家名酒波尔图.....	39
西班牙国家名酒惹拉兹葡萄酒.....	49
捷克斯洛伐克国家名酒比尔森啤酒.....	57
联邦德国国家名酒慕尼黑啤酒.....	64
苏联国家名酒俄得克.....	68
牙买加国家名酒劳姆酒.....	73
日本国家名酒清酒.....	78
意大利国家名酒味美思.....	86

法国国家名酒白兰地

一、基本情况

法国白兰地是用葡萄酒蒸馏制造的。法国种植葡萄面积有2000多万亩，最高年产葡萄酒840多万吨。1973年专为生产白兰地的地区就生产了100多万吨葡萄酒(占全法国葡萄酒生产的1/8)。1974年科涅克地区比1973年少产30%，也生产了为做白兰地用的葡萄酒77万吨。

法国凡生产葡萄酒的地区都或多或少地生产一定数量的白兰地，但生产的白兰地作为国家名酒却有一定地区范围限制。作为国家名酒，不仅地区有限制，而且葡萄品种、葡萄种植面积、生产设备、生产工艺，也都有限制。凡不符合规定条件的均不能叫做国家名酒。

法国生产国家名酒的地区限制，是由国家立法机关正式确定后由政府公布的，并有专门机构监督执行。

1909年5月1日，法国政府公布一条关于法国名酒白兰地的法令。这条法令规定，只有在科涅克地区生产的白兰地(法国叫Eau-de-vie，译为“生命之水”，“白兰地”是英文译音，作商业名称)，才能称为国家名酒，并受到国家的保护。

科涅克地区的范围包括夏朗德省和夏朗德省—马里丁容省的近全部地区，而且还延伸到多尔多涅和双塞魏尔几个区。也就是说，凡是在以上区域范围生产的白兰地就可以叫科涅克白兰地。“科涅克”这个简称名词就成了法国国家名酒白兰地的代名词。

以上区域内又分成七个固定的名酒产区。这七个产区是经过多年发展而逐步形成的，如“大香斑涅”，早在1713年的法国文献上就有关于它的记载。法国政府根据历史情况和白兰地质量的特点，用立法的形式于1909年5月1日将这七个产区固定下来。

这七个名酒产区是：

1. 大香斑涅
2. 小香斑涅
3. 波尔得尔
4. 芳波瓦
5. 蓬波瓦
6. 波瓦
7. 乡土波瓦

七个产区生产的白兰地虽然都是国家名酒，但其质量也不尽相同。现将其简要情况分述如下：

1. 大香斑涅

这个产区有专为制造白兰地的葡萄园169,560亩。它的范围包括科涅克整个地区，并一直到夏朗德滨海省的北部和夏朗德省的西南部。科涅克的葡萄不仅产量高，而且质量好。这儿的白兰地的特点是老熟时间长，因此贮藏的时间也长。

科涅克和塞垄惹不仅是法国名酒白兰地的生产中心，而且也是交易集散的中心。

2. 小香斑涅

这个产区专为制造白兰地培植的葡萄有190,280亩。它是围绕大香斑涅产区的南部地区种植的。小香斑涅产的白兰地，质量同大香斑涅接近，其味稍淡一些。

3. 波尔得尔

这个产区不大，专为制造白兰地培植的葡萄有53,130亩栽培地区在科涅克的西北部，夏朗德的右岸。这个地区生产的白兰地质量极好。

4. 芳波瓦

这个产区专为制造白兰地培植的葡萄有53,130亩。它围绕着大香斑涅、小香斑涅和波尔得尔的产区栽培。这个产区生产的白兰地不如大香斑涅的白兰地细致，其特点是成熟快。

5. 蓬波瓦

这个产区专为制造白兰地培植了165,860亩葡萄。栽种的葡萄围绕着芳波瓦向西部和南部延伸。蓬波瓦生产的白兰地，具有一种特有的、使人感到愉快的风味。

6. 波瓦与乡土波瓦

这两个地区共种植生产白兰地的葡萄53,280亩。它在蓬波瓦的西北部。这儿生产的白兰地具有大西洋气候所特有的、似用海藻烟熏制食品的风味。

二、影响法国白兰地的几种因素

科涅克葡萄品种除对白兰地的质量有影响外，科涅克的

土壤、气候、蒸馏设备、蒸馏方法和老熟方法对白兰地的质量也有很大的影响。

法国政府规定，制造科涅克白兰地的葡萄品种基本上有三个，都是白葡萄。它们是：

圣—艾米里容——白玉霓

可伦巴——鸽笼白

白疯女——白福儿

(除此以外，法国政府还准许以下几个品种：塞米容、所为浓、白罗麦、白约南松和蒙提尔为白兰地的“副产品”作补充用)。

这三个白葡萄的特点是：

1. 圣—艾米里容的产量大质量好，是科涅克地区最受欢迎的品种。

2. 可伦巴的质量好，但亩产不如前者多。这个品种出于夏朗德。

3. 白疯女原是最受欢迎的品种，其特点是质量好，但缺点是易受黑腐病的侵袭，所以现在已不受欢迎。

总之，科涅克生产白兰地的葡萄有两个要求：(1) 酸度大；(2) 产酒精低。这也是科涅克生产优良白兰地的关键因素。科涅克制造白兰地的葡萄酒的酒精含量最高没有超过9.38%，最低亦不少于6.74%。

科涅克地区每公顷(合15亩)葡萄产制造白兰地葡萄酒的量和每公顷葡萄产葡萄酒酒精的量(折合100%的纯酒精)，也因年景不同而产量极不平衡。

科涅克地区，每亩葡萄产葡萄酒最高为829升，最低为473升。每亩产100%的葡萄酒酒精(即纯白兰地)最高71.5升，

最低40升。

科涅克地区存在不同类型的土壤，因此才产生不同类型的白兰地。其类型是：

(1) 香斑涅白兰地：它来源于上白垩纪土壤，土壤中含钙极为丰富。(2) 波尔得尔白兰地：它来源于科涅克的脱钙土壤，(3) 波瓦白兰地：它来源于约那士土壤。这个地区的土壤经常是潮湿的，它一直延伸到幼树丛林地带，所以它叫做“波瓦”(森林的意思)。有一部分波瓦白兰地来源于近海域的第三纪的沙淘土壤。

科涅克地区的气候对白兰地的质量也有影响。夏朗德的气候属于大陆气候，大西洋和日龙得的海洋气候缓和了它邻近地区气候变化的温度，保持住大气中的一些湿度。每年一月和整个春季下雨的次数很多，动土播种葡萄以前，土壤中已蓄积了一定量的水分。六月气温相当高，七、八月的气候很干燥，有利于葡萄成熟。葡萄采收的时间较晚，一般要拖到十月甚至十一月初。这是一个断断续续充满阳光的季节。科涅克地区的西风和西北风对某些地区的土壤也起了一定的影响。如近海地区的含铅土壤同夏朗德东部、科涅克中部地区的土壤相同，但却生产不出质量相同的科涅克白兰地。

白兰地的蒸馏器和蒸馏方法也是影响科涅克白兰地质量的因素。科涅克白兰地的蒸馏器叫做“夏朗德壶式蒸馏器”。这个简单的蒸馏器自从创造和使用以来，对它没有做过什么大的改进，但用它蒸馏出来的白兰地质量却特别好。这个蒸馏器是由一个大锅，一个锅头，一个葡萄酒预热器和一个蛇形冷却管四大主要部件组成。大锅的样子象个洋葱头，被安置在一个灶上。锅头象个梨，它连在大锅上。锅头装上一只

鹅颈式管子，它连接到葡萄酒预热器中。从大锅中蒸发出来的“酒汽”，经过鹅颈管通过葡萄酒预热器进入蛇形管冷却，使冷葡萄酒预先加温再流入大锅中。他的生产为间歇式。夏朗德壶式蒸馏器的特点是全部用紫铜制成的。现在，科涅克地区的铜制夏朗德壶式蒸馏器约有四千台左右。

科涅克蒸馏白兰地采用两次间歇蒸馏法：

第一次蒸馏：将原葡萄酒连酒带沉淀放入大锅中加热。带酒精的“酒汽”进入蛇形冷却管后，被凝结的酒精直接流入木桶中，当酒精表指示蒸馏液为 0° 时停止蒸馏。

把蒸馏液中 $5\sim 0^{\circ}$ 这一部分酒精作“酒尾”，收集起来另作处理。第一次蒸馏出来的白兰地叫作“粗白兰地”。蒸馏一次所需的时间为8小时。

第二次蒸馏，当“粗白兰地”的数量够装一锅时，重新进行第二次蒸馏。第二次蒸馏流出来的第一部分蒸馏酒经常是带色的或为乳白色，是“酒头”（它占粗白兰地的 $1\sim 2\%$ ）。把酒头收集起来作为下次放入粗白兰地或葡萄酒再蒸馏用。取出酒头以后的白兰地叫“中馏酒”。这时的白兰地含酒精 75% 。当酒精在 $60\sim 58\%$ 以后，就不做为“中馏酒”了。中馏酒高低酒度混合起来为 $70\sim 72\%$ 。把剩下的蒸馏酒（一直到酒精表指示为 0° ）收集起来，叫“第二次酒”，作为复蒸用。

科涅克白兰地蒸馏工人的高超技术，酒浓度、热调整、蒸馏液的流速、卡酒头和酒尾以及对“第二次酒”的严格控制等，其中的每一项都能影响白兰地的质量。

科涅克白兰地的老熟方法对白兰地的质量也有影响。

从壶式蒸馏器流出来的白兰地，第一年要放入新橡木桶中。（制造橡木桶的木料必须预先放在露天中经过长时间的

自然干燥。)一年之后,再将其放入旧橡木桶中,以避免白兰地吸收过多的单宁。

白兰地在老熟过程中的变化,是氧气从桶壁进入桶中影响白兰地而发生的。现在已认识到,这种氧化是慢慢进行的,它在氧化过程中引起复杂的化学反应并发展酒香。橡木桶的溶解物质和它的衍生物对于白兰地老熟和产生酒香影响也极大。

关于白兰地老熟的一些特殊现象已经知道一些,但对它的全部情况还不完全知道。因此,白兰地老熟主要还是靠管酒窖有经验的老工人用实际的经验来掌握调配。在老熟过程中,白兰地的挥发也是惊人的。科涅克人幽默地叫这种挥发为“飞去了的天使”。就是说这个“天使”(白兰地)飞去回不来了。每年白兰地的挥发为5—6%,损失是很大的。

三、从法国白兰地商标上 几个英文缩写字说起

1. 关于法国白兰地的酒龄问题

法国白兰地在英国及英属地区销售时,由英国人在白兰地商标上将不同酒龄印上不同的英文缩写字。如V、O、P; V、S、O、P; V、O; E、O。这些字是什么意思呢?

(1) 所谓V、O、P是英文Very Old Pale的缩写,中文的意思是“极老”。

(2) V、S、O、P是英文的Very Superior Old Pale的缩写,中文的意思是“最老”。

(3) V、O是英文Very Old的缩写,中文的意思是“很老”。

(4) E、O 是英文Extraold的缩写，中文的意思是“超老”。

按法国国家规定，除了“纪念品白兰地”外，没有超过五年半的酒龄。这些都是英国代理商作宣传用的。把一个“老”字安上去，可以随便说它有三十年、五十年的酒龄。为此，法国《国家科涅克白兰地办公室》为了使国际上对法国名酒白兰地在酒龄方面有一个明确的界限，特作了以下规定：

法国科涅克白兰地代号及酒龄规定

代 号	白 兰 地 酒 龄	备 注
V.O. V.S.O.P Extra Napolian Three Star	不低于四年半 不低于五年半 四年半以下	仍沿用英文缩写 即拿破仑 即三星白兰地

在白兰地商标上用这几个代号中的一个或几个，均须经过《国家科涅克白兰地办公室》的批准。

实际上，国外白兰地代理商对白兰地酒龄的要求均低于法国的规定。英、美两国的要求也各不相同。如法国规定V、S、O、P的酒龄不低于四年半，但是美国要求V、S、O、P的酒龄两年就够了。英国要求V、S、O、P的酒龄三年就够了。有名气的三星白兰地一年酒龄就投入市场，这对于迷信法国白兰地酒龄的人是很好的参考。

科涅克白兰地酒龄的计算方法，法国政府于1936年5月15日通过了一道法律。它规定：“葡萄收获数量、酿酒数量、蒸馏数量必须事先报告国家科涅克白兰地办公室。蒸馏从当年11月开始至来年3月31日结束。白兰地酒龄计算方法，从蒸馏结束之日的第二天4月1日开始计算至来年3月31日为

一年。”

2. 关于保护“科涅克”称号的问题

“科涅克”这个称号在法国除科涅克地区以外，其它地区不得使用。这个称号受到国家的保护，在国外也同样受到保护。

1851年签订的马德里条约规定：“凡签字国家均同意不使用‘科涅克’称号”。

1951年10月30日签订的里斯本条约同意保护“科涅克”称号，非科涅克地区生产的葡萄酒不得使用它。

有不少国家、如德国、古巴、丹麦、美国、意大利、卢森堡、罗马尼亚、瑞士、比利时、荷兰、西班牙等，都在该国的法律上明文规定，禁止本国生产的白兰地使用法国“科涅克”的称号。

3. 关于科克掺用其它白兰地的问题

科涅克白兰地原则上必须用圣一艾米里容，可伦巴和白疯女葡萄酒蒸馏制成。但许可用塞玉容、所为浓、白罗麦、白约南松、蒙提尔葡萄酒蒸馏的白兰地掺兑，其用量不得超过10%。

凡用“范香斑涅”这个名称的白兰地，它所含的“大香斑涅”和“小香斑涅”两者共占50%。

四、科涅克白兰地发展史

1. 科涅克白兰地发展史

从法国人祖先哥尔人时期起，科涅克地区的“山都”这个城市就以盛产小麦和交通方便驰名于世。罗马人占领时期将这个地方分成两个省，一个叫做“白格安果礼士”，一个叫做

“白格山都勒西”。这时沿海和河两岸的人开始重视葡萄酒和盐，因此增加了这两样东西的财富。

中世纪前，盐从这个地区输入到内地的满谢、林蒙森、罗威尔涅和百里果尔，同时，葡萄酒也顺便捎了去。盐船从夏朗德一直到山一沙魏涅，其次到山得。以后盐船得到改进，从夏朗德可直达安里勒麦。这时，北欧一些国家对于山冬惹的盐产生了极大兴趣，尤其是挪威人在腌海货时特别需要盐，他们到罗谢尔，山得或山冬惹来装盐，便认识了葡萄酒。中世纪时期，北欧国家、波兰，甚至英国的葡萄酒都是山冬惹地区供应的。

法罗西(1337)描写这个时期的山冬惹葡萄酒时夸不绝口，并给它了“山冬惹好葡萄酒”的光荣称号。但从十七世纪开始，这个地区也开始把葡萄酒蒸馏白兰地了，这是为什么呢？

第一个原因：法国其它各地蒸馏白兰地是为了把它当药用于治疗，法国白兰地叫“生命之水”(即 Eau-de-vie)的原意便在于此。十六世纪法国白兰地已成为普通饮料。只是阿米、山冬惹和安果木瓦这三个省还没有开始蒸馏白兰地，关键原因便是这个地区的葡萄酒销路很好。十七世纪初，法国政府对这三省的葡萄酒课以重税，因而迫使葡萄酒提价，影响了它的销路。

第二个原因：山冬惹的葡萄酒在国外已不受欢迎。原因是从山冬惹运出去的葡萄酒在途中变质，再加以消费者对葡萄酒的质量比过去有了更高的要求，这也影响了葡萄酒的销路。

在以上两种情况下，科涅克地区的葡萄酒被迫蒸馏白兰地，因为不蒸馏白兰地，葡萄酒这个行业就活不下去了。那知道，科涅克的葡萄酒改为蒸馏白兰地，在法国酿酒行业中

发生了一个“奇迹”，它使科涅克白兰地成为法国国家名酒而闻名于世界。

科涅克生产白兰地经过三个阶段

第一个阶段：阿米从1620年起，山冬惹和安果木瓦从1630年起，一直到十七世纪末的六十多年中，这三个省已发展到普遍用葡萄酒蒸馏白兰地了。

科涅克把葡萄酒蒸馏白兰地，首先一个目的是为了减少容量。第二个目的是防止途中变质。当含酒精高的白兰地运到目的地后，只需按比例加水稀释就成了。因此，十七世纪在英国的法国白兰地酒同啤酒一样成了大众化的产品，白兰地酒在斯堪底拉夫几个国家也获得成功。罗谢已成为向北欧输出白兰地的港口。

第二阶段：十七世纪末，科涅克白兰地就被懂行的人认识。十八世纪，法国到处都有人在议论它。当地人认为它是“自然的奇迹”，因为它从壶式蒸馏器流出来后没有坏味道，就是有了坏味道，在复蒸过程中白兰地本身的香味也把这个坏味除去了。科涅克白兰地，在国外也获得了优质白兰地的称号。1751年，法国百科全书上已有这样的记载：“科涅克是产白兰地有名的城市”。

白兰地在外国的销路也不错，从1718年到1736年经过罗谢港出口的白兰地就有490000桶。进口科涅克白兰地最多的国家是荷兰(有267600万桶)，其次是英国(111000多桶)，再就是斯堪底拉夫和加拿大了。

第三阶段：十八世纪以后，科涅克白兰地的经销商对提高白兰地的质量起了一定的作用。这些经销商不是简单地转手把买进来的原白兰地卖出去，而是做了进行贮藏和调配的