

全国旅游专业规划教材



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

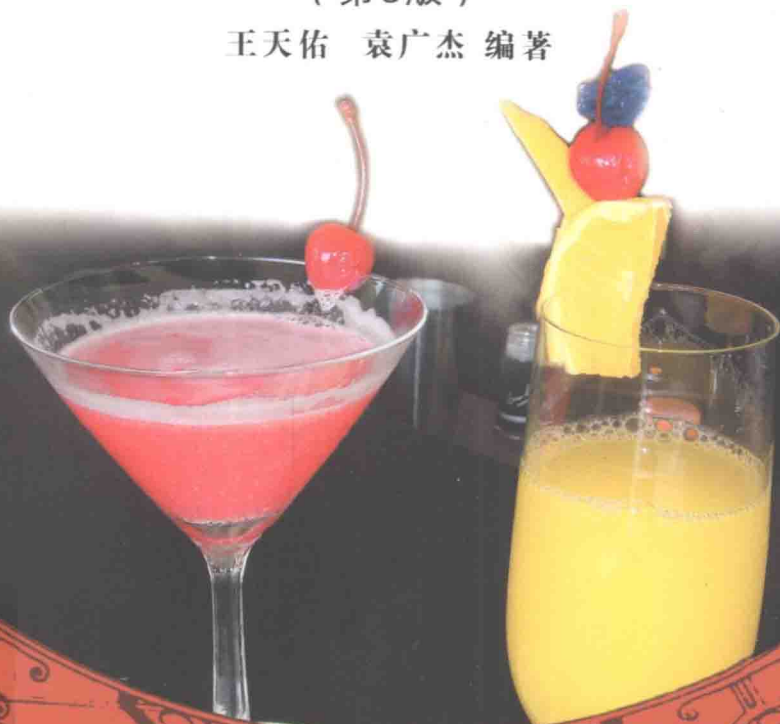
# 酒水

## 经营与管理

JIUSHUI JINGYING YU GUANLI

(第3版)

王天佑 袁广杰 编著



旅游教育出版社

— 全国旅游专业规划教材 —



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

# 酒水 经营与管理

JIUSHUI JINGYING YU GUANLI

(第3版)

王天佑 袁广杰 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、袁广杰编著. —北京:旅游教育出版社,2004.5(2011.12)  
(全国旅游专业规划教材)

ISBN 978-7-5637-1163-5

I. 酒… II. ①王… ②袁… 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

普通高等教育“十一五”国家级规划教材

全国旅游专业规划教材

酒水经营与管理

(第3版)

王天佑 袁广杰 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	tepfx@163.com
印刷单位	北京科普瑞印刷有限责任公司
经销单位	新华书店
开 本	787×960 1/16
印 张	18
字 数	296千字
版 次	2011年7月第3版
印 次	2011年12月第2次印刷
定 价	29.00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、休闲餐饮和会展餐饮的销售量不断增加。同时,我国酒水销售额呈两位数字增长。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地进入我国。目前,我国旅游业、饭店业和餐饮业迫切需要现代酒水经营管理人才。

本教材根据现代饭店业和餐饮业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发展历史与文化、种类与特点、生产工艺与质量标准、酒水经营设施与方法,并在总结多年教学与实践经验的基础上编写而成。本教材共分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。本教材适用于高等学校旅游管理、酒店管理和餐饮管理等专业教学,也适用于饭店业和餐饮业等管理人员培训。

本教材作者有多年酒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。本教材注重理论与实践相结合,并具有较强的科学性、实用性、系统性和超前性,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历史与发展的总结,对各种酒生产工艺的总结,对酒水经营设施和用具的介绍,对现代的经营理念、营销策略和服务方法的总结等。

本教材由王天佑和袁广杰编著。另外,孔璐也参与了第2章的部分编写工作。在编写过程中得到北京国际饭店、北京钓鱼台大饭店、北京友谊饭店、北京贵宾楼饭店、广州白天鹅酒店和天津喜来登饭店等饭店的中外专家的帮助和支持,在此表示感谢,并恳请读者给予指正。

旅游教育出版社

2011年6月

# 目 录

<b>第1章 酒水概述</b> .....	(1)
本章导读 .....	(1)
第一节 酒水含义与特点 .....	(1)
第二节 酒精度表示与换算 .....	(4)
第三节 酒的分类 .....	(6)
第四节 国际饮酒礼仪 .....	(10)
本章小结 .....	(13)
练习题 .....	(13)
<b>第2章 发酵酒</b> .....	(15)
本章导读 .....	(15)
第一节 葡萄酒概述 .....	(15)
第二节 法国葡萄酒 .....	(33)
第三节 意大利葡萄酒 .....	(46)
第四节 德国葡萄酒 .....	(49)
第五节 美国葡萄酒 .....	(53)
第六节 澳大利亚葡萄酒 .....	(55)
第七节 西班牙葡萄酒 .....	(59)
第八节 葡萄牙葡萄酒 .....	(66)
第九节 中国葡萄酒 .....	(69)
第十节 啤酒 .....	(71)
本章小结 .....	(82)
练习题 .....	(82)
<b>第3章 蒸馏酒</b> .....	(84)
本章导读 .....	(84)
第一节 蒸馏酒概述 .....	(84)
第二节 白兰地酒 .....	(86)

第三节	威士忌酒	(94)
第四节	金酒	(102)
第五节	朗姆酒	(104)
第六节	伏特加酒	(106)
第七节	特吉拉酒	(109)
第八节	中国白酒	(111)
本章小结		(114)
练习题		(114)
<b>第4章</b>	<b>配制酒</b>	<b>(116)</b>
本章导读		(116)
第一节	配制酒概述	(116)
第二节	开胃酒	(117)
第三节	甜点酒	(125)
第四节	利口酒	(131)
本章小结		(137)
练习题		(138)
<b>第5章</b>	<b>鸡尾酒</b>	<b>(140)</b>
本章导读		(140)
第一节	鸡尾酒概述	(140)
第二节	鸡尾酒种类	(142)
第三节	鸡尾酒命名	(156)
第四节	鸡尾酒配制	(160)
第五节	鸡尾酒销售与服务	(161)
第六节	计量单位换算	(163)
本章小结		(164)
练习题		(164)
<b>第6章</b>	<b>非酒精饮料</b>	<b>(166)</b>
本章导读		(166)
第一节	非酒精饮料概述	(166)
第二节	茶	(167)
第三节	咖啡	(172)
第四节	可可	(177)
第五节	其他软饮料	(178)
本章小结		(182)
练习题		(183)

<b>第7章 酒水经营企业</b> .....	(184)
本章导读 .....	(184)
第一节 酒水经营企业种类 .....	(184)
第二节 酒水经营企业特点 .....	(189)
第三节 酒水经营设备 .....	(192)
第四节 酒水经营用具 .....	(195)
本章小结 .....	(201)
练习题 .....	(201)
<b>第8章 酒水经营组织管理</b> .....	(203)
本章导读 .....	(203)
第一节 酒水经营组织概述 .....	(203)
第二节 酒水经营组织结构 .....	(205)
第三节 工作职务管理 .....	(209)
第四节 工作职责管理 .....	(214)
本章小结 .....	(217)
练习题 .....	(218)
<b>第9章 酒单筹划与设计</b> .....	(219)
本章导读 .....	(219)
第一节 酒单种类与特点 .....	(219)
第二节 酒单筹划与设计 .....	(230)
第三节 酒单价格制定 .....	(233)
本章小结 .....	(238)
练习题 .....	(239)
<b>第10章 酒水销售与服务</b> .....	(241)
本章导读 .....	(241)
第一节 酒水销售原理 .....	(241)
第二节 酒水销售策略 .....	(245)
第三节 酒水服务管理 .....	(248)
本章小结 .....	(259)
练习题 .....	(259)
<b>第11章 酒水成本管理</b> .....	(261)
本章导读 .....	(261)
第一节 酒水成本种类与特点 .....	(261)
第二节 酒水成本核算 .....	(264)
第三节 酒水成本控制 .....	(267)

第四节 酒水成本分析 .....	(273)
本章小结 .....	(274)
练习题 .....	(275)
<b>练习题参考答案 .....</b>	<b>(276)</b>
<b>参考文献 .....</b>	<b>(279)</b>



# 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。通过本章学习,可了解酒水种类、酒的起源与发展、酒水饮用习俗和国际饮酒礼仪等。

### 第一节 酒水含义与特点

#### 一、酒的含义与组成

酒是人们熟悉的含有乙醇(ethyl alcohol)的饮料。乙醇的物理特征是,在常温下呈液态,无色透明,易燃,易挥发,沸点与汽化点是 $78.3^{\circ}\text{C}$ ,冰点为 $-114^{\circ}\text{C}$ ,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。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。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,但是它们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。

#### 二、酒的特点

##### (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,改变了原来的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、增香物质等。例如,玉米、大麦和龙舌兰。某些酒的香气在酿酒过程中形成。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。酸味酒常给人以甘冽、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。至今,干巴丽酒已成为人们习惯饮用的餐前酒。苦味的特点是给人以止渴、开胃等感觉。酒中的苦味常由原料带入。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,实际上酒精度越高,辛味越足。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) 酒形与酒体

酒的形是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,是指人们对酒的颜色、香味和味道等的综合评价。

## 三、酒的功能

酒是人们用餐、休闲及交流活动中不可缺少的饮品。酒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。法国科学家做的大量研究表明,适量饮用葡萄酒可促进健康和长寿。从生活和文化的角度,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,

特别是在宴请中,酒作为一种媒介,更是起到了不容忽视的交际作用。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、记忆减退等。

#### 四、酒在人体内的吸收

通常,乙醇无须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。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的影响,在短时间内饮用大量的酒对人体有害。当人的体内乙醇浓度增高时,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。

#### 五、酒的起源与发展

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、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。根据世界考古,人们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这一时期开始酿造的。目前人们已掌握了完整的酿酒技术,人类不仅能控制酒的度数,而且可根据需要制出各种有特色的佳酿。

#### 六、非酒精饮料

非酒精饮料(Non-alcoholic Beverage)指饮料中不含酒精或饮料的食用酒精含量不超过0.5%。非酒精饮料包括人们日常饮用的茶、咖啡、碳酸饮料、纯果汁、果汁饮料、瓶装饮用水、茶饮料、乳饮料、蛋白饮料及其他保健型饮料,在饭店业和餐饮业简称水。

##### 1. 非酒精饮料的发展

很早以前人们就与醉酒进行着不懈的斗争。直到19世纪各国戒酒组织才设

立非酒精饮料并使其逐渐得到发展。目前,非酒精饮料的生产已遍布世界。在热饮品中,茶水是最古老的饮料。当今除了碳酸饮料外,茶的消费量最大。世界上数亿中国人、日本和其他东亚人每天都饮用大量的茶水,欧美国家饮用茶水的人也越来越多。咖啡也在世界上扮演着重要角色。欧洲是咖啡最大的消费地区,其中芬兰人处于领先地位。在地中海沿岸的国家及美国,咖啡是日常生活中不可缺少的。在世界三大热饮品中,可可是最有营养和芳香的饮料。可可常被人们称为热巧克力(饮品)。然而由于人们的体重意识不断加强,热巧克力的销售量有所下降。在冷饮品中,纯净水和碳酸饮料居于世界领先地位。随着人们对自然、健康的关注,新鲜果汁和果汁饮料的消费量不断增长,从发展趋势看,大有代替碳酸饮料的可能。儿童始终是果汁和碳酸饮料的忠实消费者,近年来,每年全球销售的果汁和碳酸饮料超过600亿升。综上所述,非酒精饮料在人们日常生活中的作用日益提高,它既可以满足儿童和不饮酒者的需要,还是配制鸡尾酒和宾治不可缺少的原料。

## 2. 非酒精饮料的种类

饭店和餐饮业销售的不含酒精饮料可以分为两大类:热饮品和冷饮品。当今非酒精饮料品种日新月异,它们不仅是人们生活中的常用饮品,还是各种酒的配料,甚至某些非酒精饮料就是为制作混合酒而设计的。世界各国的非酒精饮料概念有所不同,如美国的非酒精饮料不包括纯果汁、蔬菜汁、乳饮料、茶水和咖啡。

### (1) 热饮品

热饮品常指在销售时高于 $80^{\circ}\text{C}$ 的饮料。包括茶、咖啡和可可等。

### (2) 冷饮品

冷饮品主要指销售时温度控制在 $7^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$ 的饮料。包括碳酸饮料、果汁饮料、蔬菜汁饮料、乳饮料、植物蛋白饮料、茶饮料、饮用水和其他配制饮料。

## 3. 非酒精饮料饮用习俗

非酒精饮料品种不同,其饮用习俗也不同。新鲜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;而在西餐服务中,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或瓶装饮用水。

## 第二节 酒精度表示与换算

### 一、酒精度含义

酒精度是指乙醇在酒中的含量,是对酒中所含有乙醇含量大小的表示。目前,国际上有三种方法表示酒精度:国际标准酒精度(简称标准酒精度)、英制酒精度和美制酒精度。

## 二、酒精度表示方法

### (一) 国际标准酒精度 (Alcohol % by volume)

国际标准酒精度是指在 20℃ 条件下, 每 100 毫升酒中含有的乙醇毫升数。这种表示法容易理解, 因而被广泛使用。国际标准酒精度是著名法国化学家——盖·吕萨克 (Gay · Lusaka) 发明的。因此, 国际标准酒精度又称为盖·吕萨克酒度 (GL), 用 % (V/V) 表示。例如, 12% (V/V) 表示在 100 毫升酒液中含有 12 毫升的乙醇。

### (二) 英制酒精度 (Degrees of proof UK)

英国在 1818 年的 58 号法令中明确规定了酒中的酒精度衡量标准。英国将衡量酒精度的标准含量称为 proof, 是由赛克斯 (Sikes) 发明的液体比重计测定的。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。英制酒精度 (proof) 规定为在华氏 51 度 (约 10.6℃), 比较相同体积的酒与水, 在酒的重量是水重量的 12/13 前提下, 酒的酒精度为 100proof。即, 当酒的重量等于相同体积水重量的 12/13 时, 它的酒精度定为 100proof。100proof 等于 57.06 国际标准酒精度, 用 57.06% (V/V) 表示。

### (三) 美制酒精度 (Degrees of proof US)

美制酒精度相对于英制酒精度更容易理解。美制酒精度的计算方法是在华氏 60 度 (约 15.6℃), 200 毫升的酒中所含有的纯酒精的毫升数。美制酒精度也使用 proof 作为单位。美制酒精度大约是标准酒精度的 2 倍。例如, 一杯乙醇含量为 40% (V/V) 的伏特加酒, 美制酒精度是 80proof。

## 三、酒精度换算

通过标准酒精度与美制酒精度的计算方法, 我们不难理解, 如果忽略温度对酒精的影响, 1 标准酒精度表示的乙醇浓度等于 2 美制酒精度所表示的乙醇浓度。1 标准酒度表示的乙醇浓度约等于 1.75 英制酒精度所表示的乙醇浓度。而 2 美制酒精度表示的乙醇浓度约等于 1.75 英制酒度所表示的乙醇浓度。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精度值, 就可以换算出另外两种酒精度。例如, 英制酒精度的 100proof 约是美制酒精度的 114proof, 美制酒精度的 100proof 约是英国的 87.5proof。然而, 从 1983 年开始, 欧共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)。换算公式如下:

$$\text{标准酒精度} \times 1.75 = \text{英制酒精度}$$

$$\text{标准酒精度} \times 2 = \text{美制酒精度}$$

$$\text{英制酒精度} \times 8/7 = \text{美制酒精度}$$

酒精度换算表

国际标准 酒精度	% Vol	40	43	46	50	53	57	60	100
英制酒精度	proof	70.00	75.25	80.50	87.50	92.75	99.75	105.0	175.0
美制酒精度	proof	80	86	92	100	106	114	120	200

### 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、根据酒精度分类

通常,根据乙醇含量,酒水生产商与经营企业将酒进行分类。然而,不同的国家和地区对酒中的乙醇含量有不同的理解和认识。我国将含有 38% 乙醇含量的酒称为低度酒,用 38% (v/v) 表示;而有些国家将 20% 乙醇含量及以上的酒称为烈性酒。

##### (一) 低度酒

低度酒的乙醇含量在 15% 及以下。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% 时,酒中的酵母全部被乙醇杀死。因此,低度酒是指发酵酒。例如,葡萄酒的乙醇含量约 12%,啤酒的乙醇含量约 4.5%。

##### (二) 中度酒

通常,人们将乙醇含量在 16% ~ 37% 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而成。

##### (三) 高度酒

高度酒也称为烈性酒,是指乙醇含量等于或高于 38% 的蒸馏酒。

#### 二、根据颜色分类

##### (一) 白酒

白酒是指无色透明的酒。例如,中国白酒、伏特加酒等。

##### (二) 色酒

色酒是指带有颜色的酒。例如,利口酒、红葡萄酒等。

### 三、根据原料分类

#### (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、白兰地酒和味美思酒等。

#### (二) 粮食酒

以谷物为原料,经过发酵或蒸馏制成的酒。例如,啤酒、米酒、威士忌酒、中国茅台和五粮液酒等。

#### (三) 其他类

### 四、根据生产工艺分类

由于各种酒的生产工艺不同,其乙醇含量不同、味道不同、颜色不同,功能也不同。通常,根据酒的生产工艺可将酒分为发酵酒、蒸馏酒、配制酒和鸡尾酒等。实际上,鸡尾酒也属于配制酒,只不过是饭店和餐饮业自己配制的酒,不是酒厂生产的酒。因此,本教材将其单独分为一个类别——鸡尾酒。

#### (一) 发酵酒(Fermented Wine)

以发酵水果或谷物等方法制成的酒。例如,葡萄酒(wine)、啤酒(beer)和米酒(rice wine)等。

#### (二) 蒸馏酒(Distillate Spirit)

将发酵酒加热后,通过冷凝收集的方法制成的酒。这种酒度乙醇含量高,常在38%及以上。例如,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、果汁等勾兑制成的混合酒。例如,味美思酒(Vermouth)和雪利酒(Sherry)等。

#### (四) 鸡尾酒(Cocktail)

饭店业和餐饮业根据本企业的配方将烈性酒、葡萄酒、果汁、汽水及调色和调香原料等进行勾兑,制成的混合酒。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,主要包括各种蒸馏酒和葡萄酒,调配原料常包括利口酒、果汁、汽水、牛奶、鸡蛋和糖水等。

### 五、根据用餐顺序分类

根据各国和各地人们的用餐习惯和用酒顺序,酒可分为餐前酒、餐酒、甜点酒和餐后酒。

### (一) 餐前酒 (Aperitif)

餐前酒是指具有开胃功能的各种酒并在餐前饮用。常用的餐前酒包括干雪利酒 (Sherry)、清淡的波特酒 (Port)、味美思酒 (Vermouth)、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,是指用餐时饮用的白葡萄酒、红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒等。

### (三) 甜点酒 (Dessert Wine)

甜点酒是指吃点心时饮用的带有甜味的葡萄酒。这种葡萄酒的乙醇含量高于一般餐酒。通常在 16% 以上。例如,甜雪利酒 (Sherry)、波特酒 (Port)、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、根据酒的生产地分类

许多相同类别的酒,由于原料产地的天气、生产地区的工艺特点和勾兑方法的不同等因素,其产品 在酒精度、味道、颜色和其他特点等各不相同。因此,不同的生产地,其同类或相同名称的酒,其质量与特点会不同。例如,法国味美思 (French Vermouth) 以干味而著称并带有坚果的香味;而意大利味美思 (Italian Vermouth) 以甜味和独特的清香及苦味而著称。同样的,英国的苏格兰产威士忌酒 (Scotch Whisky) 有 500 年生产历史,酒味焦香,带有烟熏味并具有浓厚的苏格兰乡土气息;而美国的波旁威士忌酒 (Bourbon Whiskey) 以玉米为主要原料,配大麦芽和裸麦,有明显的焦黑木桶香味。此外,著名的法国干邑白兰地酒 (Cognac) 以夏特朗地区的干葡萄酒为原料,经两次蒸馏并在橡木桶长期熟化,通过勾兑后,制成口味和谐的白兰地酒;而法国亚马涅克地区生产的白兰地酒 (Armagnac),酒味浓烈,以具有田园风味而闻名世界。

## 七、根据酒的等级分类

通常,不同国家生产的酒用不同的标志代表酒的等级。例如,法国葡萄酒分为 4 个等级:1 级葡萄酒用 Appellation Controlée 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、根据消费需求分类

酒水经营企业为了方便顾客购买酒水和企业的销售与服务策略,将酒分为开胃酒、普通威士忌酒等。

### (一) 开胃酒(Aperitif)

开胃酒也称为餐前酒,是一餐开始前饮用的酒。这一类酒最大特点是气味芳香、开胃。香槟酒和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的生产地区生产或不是著名的品牌。

### (三) 高威士忌酒(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的生产地生产或是知名度较高的威士忌酒。

### (四) 波旁威士忌酒(Bourbon Whiskeys)

在美国肯塔基州生产并以玉米为主要原料(占51%~80%),配以大麦芽或裸麦,经蒸馏后在焦黑木桶中至少储存两年以上的威士忌酒。这种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,以裸麦为主要原料,占51%以上。该酒的特点是有裸麦的清香味。

### (六) 金酒(Gin)

金酒也称琴酒,是英语Gin的译音。有时,人们习惯地将这种酒称为杜松子酒。因为,该酒有杜松子的香气。其主要原料是玉米、粮食和麦芽,加入杜松子等香料,经蒸馏制成的烈性酒。

### (七) 朗姆酒(Rum)

朗姆酒来自英语字Rum的音译,也称为罗姆酒。其原料主要是甘蔗或甘蔗的副产品——糖蜜,经发酵并蒸馏制成的烈性酒。

### (八) 伏特加酒(Vodka)

以玉米、小麦、裸麦和大麦为主要原料,经发酵和蒸馏、再经过滤制成的纯度较高的烈性酒。

### (九) 科涅克酒(Cognac)

科涅克酒也称为干邑白兰地酒。这种酒为法国著名的白兰地酒,酒质优秀,有独特的风格并以地名命名。

### (十) 高级白兰地酒(Premium)

这种酒是指著名厂商生产的白兰地酒,标以著名的品牌,储存期在四年以上的