

中國名酒志

曾縱野

中國旅游出版社

中国名酒志

曾 纵 野

中国旅游出版社

目 录

序 言

第一篇 白 酒

全 国 名 酒

茅台酒 (大曲酱香)	(8)
汾酒 (大曲清香)	(16)
五粮液 (大曲浓香)	(21)
剑南春 (大曲浓香)	(29)
古井贡酒 (大曲浓香)	(31)
洋河大曲 (大曲浓香)	(34)
董酒 (其它香型)	(36)
泸州老窖特曲 (大曲浓香)	(38)
西凤酒 (大曲清香)	(45)
全兴大曲酒 (大曲浓香)	(48)

全 国 优 质 酒

宝丰酒 (大曲清香)	(51)
郎酒 (大曲酱香)	(51)
武陵酒 (大曲酱香)	(53)
双沟大曲 (大曲浓香)	(54)
口子酒 (大曲浓香)	(56)
丛台酒 (大曲浓香)	(58)

白云边 (大曲其它香型)	(59)
全州湘山酒 (小曲米香)	(60)
桂林三花酒 (小曲米香)	(61)
长乐烧 (小曲米香)	(63)
迎春酒 (麸曲酱香)	(64)
六曲香 (麸曲清香)	(64)
哈尔滨高粱糠白酒 (麸曲清香)	(65)
燕潮酩 (麸曲浓香)	(66)
金州曲酒 (麸曲浓香)	(67)
双沟特液 (双沟低度大曲酒)	(68)
坊子白酒 (薯干液态法发酵)	(68)
龙滨酒 (大曲酱香)	(69)
德山大曲酒 (大曲浓香)	(70)
凌川白酒 (麸曲其它香型)	(71)
沧州薯干白酒 (薯干固态法发酵)	(72)

第二篇 黄 酒

全 国 名 酒

绍兴酒	(76)
沉缸酒	(83)

全 国 优 质 酒

即墨老酒	(85)
惠泉酒	(87)
福建老酒	(89)
丹阳封缸酒	(90)
珍珠红	(92)

连江元红	(93)
大连黄酒	(94)
苜莉青	(95)
九江封缸酒	(96)
寿生酒	(97)
醇香酒	(98)

第三篇 葡萄酒 果、露酒

全 国 名 酒

烟台红葡萄酒 (甜)	(103)
中国红葡萄酒 (甜)	(105)
沙城白葡萄酒 (干)	(106)
民权白葡萄酒 (甜)	(107)
烟台味美思	(108)
青岛白葡萄酒 (甜)	(110)
金奖白兰地	(111)
杏花村竹叶青	(112)
北京特制白兰地	(114)

全 国 优 质 酒

北京干白葡萄酒	(116)
民权干红葡萄酒 (长城牌)	(117)
沙城白葡萄酒 (半干)	(117)
丰县白葡萄酒 (半干)	(117)
长白山葡萄酒	(118)
通化人参葡萄酒	(119)
北京桂花陈	(120)

通化葡萄酒	(121)
民权红葡萄酒	(122)
沈阳山楂酒	(122)
熊岳苹果酒	(123)
渠县红桔酒	(125)
紫梅酒	(126)
长白山五味子酒	(127)
广州五加皮	(127)
北京莲花白	(129)
渠县广柑酒	(130)
香梅酒	(130)
荔枝酒 (双灯牌)	(132)

第四篇 啤 酒

全 国 名 酒

青岛啤酒	(135)
------------	-------

全 国 优 质 酒

沈阳雪花啤酒	(137)
北京特制啤酒	(138)
上海海鸥啤酒	(139)
特制五星啤酒	(139)
14°上海啤酒	(140)
全国名酒、优质酒主要品质成分表	(141)
附：名词解释	(147)
撰写者的话	(152)

序 言

中国是世界文明古国之一。远在上古，中华民族已有素称发达的农业，在农耕生产发展的同时，我们的祖先便发明了用谷物酿酒。公元前二十二世纪以前的龙山文化的遗存中，出现的许多陶器有：尊、罍、盃、高脚杯、小壶等，是专用于酿酒和饮酒的器具。考古工作者认为这些器具是龙山文化中晚期的遗物。从开始酿酒饮酒发展到酿酒和饮酒有专用的器具是需要相当长的历史过程的。因而我们可以确信，大约在五千年前的龙山文化的早期，我国先代人民已开始不断酿酒了。

根据《尚书·说命篇》的记载，公元前十二世纪前半期的商王武丁和他的大臣傅说的对话中，有“若作酒醴，尔维曲蘖”的论述。这就说明，在三千二百年前，我国人民不仅发明了曲蘖，而且成熟地用曲蘖来酿酒了。

“蘖”是发芽的谷物——麦芽和谷芽，用麦芽和谷芽作谷物酿酒的糖化剂酿成的酒称为“醴”。醴是一种甜淡的酒。

曲是主要以含淀粉的谷物为原料的作为培养微生物的载体(基质)，在其中培养着丰富的菌类——曲霉菌、根霉菌、毛霉菌以及酵母菌、细菌等。用曲酿酒能同时起到糖化和酒化的作用。曲的出现使谷物酿酒的两个步骤——糖化和发酵——结合在一起。这不仅说明酿酒技术已达到相当高的水平，也为我国后来酿酒的独特方法——酒曲法和固态发酵法奠定

了基础。在很长的历史时期中，我国是世界上独一无二的制曲酿酒的国家。由于应用了多种微生物，产生了许多增加酒中风味的物质成分，因而中国酒不仅酒体丰富、优美，在风格上，自古以来，也在世界上独树一帜。

公元前十一世纪，西周王朝建立，农业和手工业有了进一步的发展，酿酒已发展成独立的而且是相当大的一个手工业部门。周王室已设置了专门掌管的官职，在《周礼》、《礼记》等书中见到的就有“酒正”、“酒人”、“郁人”、“鬯人”、“司尊彝”、“浆人”、“大酋”等等职名。这些官职不仅掌管有关酒的政令，而且还直接组织和监督酒的酿造。《礼记·月令仲冬》说：“乃令大酋，秫稻必齐，曲蘖必时，湛饔（炽）必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得，兼用六物，大酋监之，无有差忒”。这一段话的大意是：“在冬至节到来的时候，酒正向大酋发出命令：把品质整齐的高粱和稻子准备好，抓住时机生产好曲和蘖，浸泡和蒸煮要做得洁净，用水要选择纯净的，器具必须选择精良的，火候要掌握适当，这六件事都做好了，在大酋的管理和监督之下，就不会酿出质量低劣的酒来。”从现代的酿酒工艺来看，它已把酿酒的主要注意事项都提出来了。这是后代所说的“古遗六法”的渊源，是我国最早的酿酒工艺的操作要点和生产规程，也是世界上最早的酿酒工艺规程。

随着酿酒操作技术的提高，酒的品种也不断增加。例如《周礼·酒正》说：“辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。”又《浆人》中说：“浆人掌共王之六饮，水、浆、醴、凉、医、醕，入于酒府。”据现代学者们研究，“三酒”是三种不同的酒；“事酒”是一般的酒或“浊醪”；“昔酒”是贮存一定时间的酒；“清酒”是经过沉清分离的净酒。

“六饮”中的浆、醴、醕等也是不同的酒的名称。见于《礼记》中的酒名，还有“元酒”、“清酌”、“醴醕”、“浆醕”、“澄酒”、“旧泽”、“醕”等。可见当时酒的品种确已不少了。

西周以后，农业生产在继续发展和提高，酿酒也在不断发展着，劳动人民也有了酿酒和饮酒的风气。这可从《诗经》中的一些民歌中见到。例如《豳风·七月》中有：“十月获稻，为此春酒。”“十月涤场，朋酒斯飧。”《小雅·伐木》：“有酒湑我，无酒酤我……迨我暇矣，饮此湑矣。”这些诗歌都是形容劳动人民在收获后偶有闲暇饮酒消遣的情况。到了战国时代，（公元前四七五至前二二一年）从《楚辞》中也见到了不少美酒的名称，如“瑶浆”、“冻饮”、“椒浆”、“吴醴”等，说明在不同的地方也有不同的名酒了。

秦汉以后，由于封建王朝的建立，随着农业经济的发展，我国人民对酒的酿造，也有了更大的发展。西汉（公元前二〇六至公元八年）初年，常有“酺”、“大酺”的记载，如《史记·孝文本纪》诏书说：“朕初即位，其赦天下……酺五日。”汉文帝以后的帝王都常有大酺之举，武帝一代即达五次之多。所谓“酺”是“大饮酒也”，“大酺”是群聚大饮，“酺五日”是群众聚会大饮五天。这是封建王朝，每逢皇家大庆，对民众的一种特许，但也反映出当时民间酿酒饮酒比前代更多了。

如前所述，我国酿酒是以曲为糖化发酵剂。酒的品质风格与曲有密切关系，因而制曲的方法和操作，一直受到重视。西汉人杨雄著的《方言》一书中记载的地方名曲就达八种之多。当时已出现了饼状曲——款，这是制曲的一大进展。因为散曲适于好气曲霉菌的生长，饼曲更利于根霉、毛霉、酵

母的繁殖。说明我国劳动人民已在利用和培育糖化力更强的根霉菌了。

西晋（公元二六五至三一六年）人嵇含在所著《南方草木状》中，记述了当时人们在制曲原料中加入一些植物的材料，这是后来酿酒用“酒药”的开始。“酒药”的出现，说明公元四世纪，我国制曲已由饼曲发展为大曲、小曲了。

北魏（公元三八六至五三四年）人贾思勰著的《齐民要术》是记述农业科学和农产品加工的典籍，从各方面总结和记载了我国古代和当时黄河流域劳动人民在农业、农产品加工及有关生物学方面的丰富经验和科学成就。这部书的卷六、卷七、卷八及卷九的一部分，集中地记述了当时已知的微生物知识。卷七中总结性地记述了当时制曲酿酒的技术经验和原理，可以说是世界上最早的酿酒工艺学，在当时世界范围内也是最先进的。特别值得一提的是，在制曲的各节中，有用曲的滤液作酿造的记述，这不仅意味着认识到微生物在发酵中的作用，而且认识到微生物所产生的酶的作用。这与国外在一八九七年才发现磨碎的酵母菌滤液能使糖类发酵相比，约早一千三百多年。

宋朝时（公元九六〇至一二七九年）朱翼中写了《北山酒经》，其中除对制曲的原料和操作技术有了新的发展和改进外，最突出的是介绍了制“干酵”的方法。“干酵”的制法是从正在发酵的酒醅表面撇取酒醅，再拌上曲末，风干。这种风干的微生物制剂，就叫“干酵”。显然，这是一种制取干酵母菌的原始方法。当时把它叫“干酵”，说明人们已意识到“酵”是引起酒精发酵的物质。这也是后来我们把酒精发酵的一类主要微生物叫做酵母菌的来源。

宋代以来，我国制曲酿酒的又一重大创造是红曲霉的发

现和应用。红曲霉在自然界中生长缓慢，耐热、耐酸和不需要太多的氧气，以红曲霉制红曲，需要与前不同的技术。用红曲酿酒，就使我国酒的风味更加丰富多采了。福建、浙江、台湾等省酿造的红曲黄酒，至今也是很有名的。

由于我国酿酒在制曲(糖化发酵剂)方面，有长远和独特的发展，曲的种类繁多，酒的品种也是很多的。真是：“曲米酿得春风生，琼浆玉液泛芳樽。”

我国的酒除了最古老的黄酒外，从中世纪开始，白酒——蒸馏酒问世，从此黄酒和白酒并行发展。由于酿造白酒的原料的种类比黄酒更多，加上各地生产操作的不同和气候条件的差异，同是白酒都各有自己的独特风格，因而更是名酒倍出，与日俱增。

我国人民很早以前就认识酒(酒精成份)是一种良好的溶剂，以香花果品入酒可以增加酒的风味。我国气候温和，资源丰富，香草奇花、珍果异药满布山林，经过加工调制，配入酒类，便成各有一番风味的美酒和药酒(有补养和治疗的功效)。

我国具有丰富的水果资源，果酒生产也有悠久的历史。我国葡萄酒在唐代曾盛极一时。

近世交通发达，又引进了一些新的酒类。由于我国自然条件的不同，原料和工艺的发展，我国产品已形成了自己的独特风格。

中国酒类之繁多，风格之特异，是世界各国无法比拟的。

中国人民既有悠久的酿酒历史，自然也有饮酒的习俗。逢国庆、新年等节日或迎送宾客无不举杯助兴。古代不少文人更和酒结了解之缘，甚至诗酒终身，名盛一时。“李白斗酒诗百篇，长安市上酒家眠”，“一曲新词酒一杯”，也

传为千古佳句。广大的劳动人民，在丰年乐岁，能做到“桑柘影斜春社散，家家扶得醉人归。”也认为是太平盛世。

可惜的是，我国历史上的许多名酒，虽然闻名遐迩，为人讴歌，但在长期的封建社会中受到生产力的限制，加上反动政府的摧残，都没有得到发展，时移岁去，便日久天长而湮没无闻了。

新中国成立后，党和人民政府对我国宝贵的民族工艺和科学遗产十分重视，酿酒事业也获得了空前的发展，不仅许多失传多年的名酒得到恢复，各地新酿制的名酒也是百花齐放，美不胜收，为各地人民群众所喜爱者已数以百千计。国家为了选拔全国名酒，三十年来，对各省、市、自治区的代表酒，先后举行了三届全国评酒会议。一九五三年第一届评酒会议，评出了全国八大名酒；一九六三年第二届评酒会议，评出了全国名酒十八种、全国优质酒二十七种；一九七九年第三届评酒会议，评出了全国名酒十八种、全国优质酒四十七种。由于不少的酒蝉联三届或两届全国名酒或优质酒称号，合计共有全国名酒二十二种、全国优质酒五十八种。这些名酒，既有古老的为世人所熟悉的传统名酒，又有初露头角的后起之秀。它们不仅在国内被认为是名酒佳酿，而且绝大多数在国际上也为广大饮者所欣赏和珍爱，运销五大洲，享有很高的声誉。

本书对各种名酒、优质酒分别记述其品质风格、产销历史、源流和荣誉以及原料和工艺特点等，故名《中国名酒志》。书中酒的分类，参照全国评酒会议的分类方法，分为白酒、黄酒、葡萄酒、果露酒、啤酒类。各个酒的先后，依照全国第三届评酒会议评选的次序（见《财贸战线》报一九七九年九月七日），全国第二届评酒会议评的名酒和优质酒，列于各酒类之后。

第一篇 白 酒

我国白酒无色透明，质地纯净，醇香郁烈，味感丰满，在世界蒸馏酒中独具风格。同是白酒，各种名酒佳酿又自有独特的风味。酱香雅净，清香馥郁，浓香芬芳，蜜香优美；醇厚柔绵，清冽甘润，回味悠长，余香不尽。慢饮细品，变化无穷。

我国白酒起源于何时？文献记载，其说不一。白酒既为蒸馏酒，关键在于人们必须掌握蒸馏方法，然后才能获得高酒精度的白酒。以文物为证，目前已发现了一套金代（公元一一一五至一二三四年）铜制烧（蒸）酒锅（一九七五年河北青龙县出土），经有关部门进行蒸酒试验和鉴定，确认为金代遗物，其铸造年代最晚不迟于金世宗（完颜雍）大定年间（南宋高宗绍兴三十一年至孝宗淳熙十六年。公元一一六一至一一八九年），至今已有八百来年了。

白酒经过八百年以上的发展演进，其产销数量已在我国饮料中占第一位，为广大人民群众所喜爱，不论通都大邑，还是边远乡镇都有白酒生产。由于我国土地辽阔，气候各异，原料丰富，工艺操作和生产设备互有差异，因而白酒品种繁多，品质风格也各有千秋。总的说来，我国白酒也有其共同的特点：

一、白酒主要是以谷物及含有丰富淀粉的农副产品为原料生产的蒸馏、高酒精度酒（30度以上）。

二、白酒是以曲为糖化发酵剂^①，是糖化与发酵同时交叉进行的复式发酵法生产的酒。

三、白酒是固态糖化发酵(部分小曲酒为半固态半液态)固态蒸馏的酒。原料投产后，一般要经过多次的糖化发酵和蒸馏取酒。

四、白酒是以特殊的蒸馏器——甑锅间歇蒸馏的酒。蒸馏阶段不同，酒度酒质也不同。

以上这些特点是形成我国白酒的品质和风格的基本因素。从原料到整个生产过程如有不同或改变，成品酒的品质、风格也就显著不同了。由于我国白酒类的全国名酒、优质酒和地方名酒都各有不同的工艺操作法(从原料处理到蒸馏、贮存、勾兑)，因而也各有自己的独特风格，这是当代世界谷物酒类中绝无仅有的。

我国的绝大多数名酒和优质酒生产的主要工序，仍然保留着手工操作，十分重视传统的经验，所以在一定程度上说它们还是手工艺品。不仅在国外难能仿制，即使在国内，用同样原料、同样生产方法，异地而产，成品酒品质也就难以相比。中国不少名白酒运行世界，被视为举世无双之珍品，不是偶然的。

全 国 名 酒

茅台酒(大曲酱香)

茅台酒有独特的“茅香”，香气柔和幽雅，郁而不猛，

^① 近二十几年推广的麸曲白酒，另加入工培养的酵母为发酵剂。

敞杯不饮持久不散，饮后空杯留香不绝，为该酒之绝珍。

茅台酒纯净透明，入口醇香馥郁，有令人愉快的幽雅柔细的香气，味感柔绵醇厚，回味悠长，余香绵绵，虽为53度之高度酒，却无强烈刺激性。最近分析说明，茅台酒的特殊品质风格是由“酱香”、“窖底香”和“醇甜”三大特质融合而成，每种特质又由许多特殊的化学成分组成。目前茅台酒的组成成分已分析出七十多种，这些成分相互配合才形成了它与众不同的自然香韵。

近年来，在我国白酒香型中，人们把茅台酒称之为“酱香型”酒，而茅台酒则为我国酱香型白酒风格最完美之典型。

茅台酒在全国第一届评酒会议上被评为我国八大名酒之一，在全国第二、第三届评酒会议上都被评为全国名酒，并荣获一九七九年国家质量奖的金质奖章。

茅台酒不仅为国内广大人民所喜好，也为国外各界人士所珍爱。它远销于世界各地，在国际上获得了应有的荣誉。广大饮者都以能喝到中国茅台酒为一快事，视为世界名酒之珍品。茅台酒厂四时不绝地接待不远万里而来的参观者和归国华侨参观团，他们赠锦旗，题字：“祖国之光”、“祖国之瑰宝”，来赞扬茅台酒。有人为它作赞歌道：

茅台美酒盛名扬，

与众不同韵味长。

风来隔壁三家醉，

雨过开瓶十里芳。

外运五洲千户饮，

内销州省万人尝。

漫道此酒只乃尔，

空杯尚留满室香。

茅台酒产于贵州省仁怀县茅台镇，以产地得名。

从中国人民革命的历史名城——贵州省遵义市出发，沿鸭（溪）茅（台）公路西北行一百二十公里，到了赤水河岸，只见高山顶上写着：“茅台甜，茅台香，香遍全球！”山下临河有一个不大的镇市，便是茅台镇——茅台酒的家乡。茅台酒厂建于镇之一端，厂房连绵于赤水河滨。赤水河两岸高峰壁立，地形险阻。中国工农红军在二万五千里的长征途中，为了克敌制胜，曾四渡赤水河，赤水河因而闻名中外。赤水河流于高山深谷中，夏秋之间河水暴发，激流澎湃，奔腾而去，冬春季节清流见底，游鱼可数，胜似平湖。这奇山异水，就能哺育出茅台名酒。

茅台镇地居云贵高原，但海拔仅四百公尺，气候温润，草木葱郁。严冬季节，贵州冷至摄氏零下二、三度，居民犹着单衣。人们说这里的气候和水土适宜于特种微生物的繁殖，这对茅台酒独特品质的酿成有重大关系。他处采取茅台酒的原料与工艺，依法酿造，但品质、风格均难以相比。

茅台酒厂所在地，名杨柳湾，有一个化字炉，建于明朝嘉靖八年（公元一五二九年），上列捐建者的户名中有“大和烧房”。“烧房”是旧时烧酒作坊的简称。据此古迹，茅台产酒，并供应市场，当在四百五十多年前。但其后不久，仁怀地方遭受兵燹，据《遵义府志》记载：“明万历二十五年（公元一五九七年）……仁怀城堡废。”茅台在仁怀境内，城堡被废，茅台的村舍当也荡然无存。清朝初年，茅台地区的农业和生产有所恢复。据《仁怀县志》等有关记载，茅台在清初仍然是一个小小的村庄或渔村。当时贵州省生产有了一些发展，贵州的铜矿和锡矿要北运四川省，贵州人民生活必需的食盐又仰赖于四川。川盐南运入贵州都靠人力和畜

力，由于山高谷深，道路崎岖，行旅运输极为困难，不仅旷日持久，运价也过于高昂，成了贵州人民的重大负担。自然会有人想到开通赤水河以通舟楫之利。赤水河流于川黔两省之间，由南至北，最后流至四川合江县汇入长江。要在赤水河行舟是很困难的，前人曾写道：“赤水河乃万山中一线溪流，自猿猴滩至鸡鸣滩共六十八滩，巨石嶙岩，耸峙中流，万仞之山，壁立两岸，滩高浪激，势险路纡。”但勤劳的中国人民具有征服自然的坚强毅力，赤水河也终于通航了。据《遵义府志》记载茅台村的情况说：“乾隆十年（公元一七四五年）张广泗（贵州总督）开修河道，始通舟楫，赤水环绕，盐艘集聚，四川自流井之盐，由是起拨。”又说：“乾隆初疏凿河道，商船直抵新城之茅台村，蜀船俱泊城外。”《增修仁怀厅志》也说，当时“川盐每岁由河运至仁怀县茅台村登陆贩卖，源源接济……。”大约从乾隆年间（公元一七三六至一七九五年）起，赤水河经过疏通以后，川盐由水运可以直达茅台村，再起岸转运至贵州各地，茅台村成了川盐集散的地方，商旅、船工往来日益增多，而渐渐发展成为一个小镇市了。道光年间（公元一八二一至一八五〇年），有人写的诗句说：“蜀盐走贵州，秦商聚茅台。”自然是写的茅台镇兴起的过程。当时经营川盐运销贵州的商人组织——盐号中的经理人员，他们获利倍增，生活优裕，自然会想喝美酒的。看来，盐业的兴起，促进了美酒的发展。

茅台酒既具有优美独特的风格，又为市场所需要，生产的扩大也为自然之势。据记载，道光年间茅台镇的酒坊已增加到“不下二十家”。茅台酒也日渐闻名于世。有人写诗说：

茅台村酒合江柑，

小阁疏帘兴易酣；