

洋酒知识一点通

刘 瑛 编著

暨南大学出版社

图书在版编目 (悦限孕) 数据

洋酒知识一点通 轱瑛编著 邨—广州:暨南大学出版社,

圆园园年 远月 第 员版

圆园园年 远月 第 员次

I 圆洋... II 圆刘... III 圆酒—基本知识

IV 圆裁圆圆

中国版本图书馆 悦限孕数据核字 (圆园园) 第 圆裁圆圆号

出版发行:暨南大学出版社

地 址:中国广州暨南大学

电 话:编辑部 (圆园园) 圆裁圆圆 圆裁圆圆

营销部 (圆园园) 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 (邮购)

传 真:(圆园园) 圆裁圆圆 (办公室) 圆裁圆圆 (营销部)

邮 编:圆园园

网 址:圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆 圆裁圆圆

排 版:暨南大学出版社照排中心

印 刷:

开 本:圆裁圆伊圆裁圆 圆裁圆

印 张:圆裁圆

字 数:圆裁圆千

版 次:圆园园年 远月 第 员版

印 次:圆园园年 远月 第 员次

印 数:圆裁圆册

定 价:圆裁圆元

(暨大版图书如有印装质量问题,请与出版社营销部联系调换)

目 录

页数

蒸馏酒	杂碎	员
白兰地	丹	源
威士忌	宰	猿
毡 酒	郎	园
朗姆酒	砸	猿
伏特加	灾	匠
力娇酒	蕴	园
葡萄酒	宰	猿
酒类名称介绍		园
各款鸡尾酒的配方		源



蒸馏酒

员

酒精

酒精是含糖的液体经过发酵后所产生的一种挥发物。酒精的种类有很多，但**乙醇**（乙醇）是大家最熟悉的一种，而且与我们最有关系，也是含酒精饮料中最常加添的一种酒精。

含酒的饮料

基本上说，任何含有**乙醇**（乙醇）的可喝的液体，都称为含酒精饮料。

烈性酒

烈性酒（**乙醇**）是一种含酒精的饮料，是由含酒精的液体



里蒸馏出来的，与原来的液体酒精含量多寡都无关紧要。

由蒸馏可得到酒精，其原因很易明了。因为酒精变成气体比水能变成气体所需的温度要低，水的沸点是 100℃，而酒精到 78℃时就变成气体了。

如果把含酒精的液体，保持到 78℃以下，酒精就会脱离原液体而变成气体。再用一个器皿把这种气体搜集起来，同时加以冷却，酒精又会回复成液体，也就是很纯的酒精。

(㉓) 白兰地是一种可饮用的酒，是由葡萄酒或发酵过的水果汁蒸馏而来的，要在木桶里积存多年才好喝。例如：干邑 (Cherry Cognac)，雅文邑 (J. & F. Martell)，西班牙白兰地，美国白兰地，运厄伦白或写成 运厄伦白 (樱桃白兰地)，悦歌歌白或粤字云白 (苹果白兰地)，杂歌歌白 (李子白兰地) 以及其他水果白兰地等。

(㉔) 威士忌 (Whisky)，是由壳类经过发酵蒸馏而来，要在橡木桶里经过相当时日的存放，例如苏格兰威士忌，爱尔兰威士忌，加拿大威士忌，黑麦威士忌和波本威士忌等。

(㉕) 朗姆酒 (Rum)，是由蔗糖糖蜜发酵后蒸馏而来的。有牙买加朗姆，圭亚那朗姆等。

(㉖) 毡酒 (Fernet)，是用含酒精量高的酒，再蒸馏后加香料而制成的。最著名的毡酒是在英国出产，其中 毡酒最为人所熟悉。

(㉗) 伏特加 (Vodka) 也是一种蒸馏酒，是用木炭或其他东西蒸馏而来的。是无味、无色的一种酒，如果在蒸馏时加上其他味道，其名称则为所加香料的伏特加。

(㉘) 力娇酒 (Liqueur) 是一种加味的酒，它的味道是加入的或由某些香料物质蒸馏而得到的。再加上糖浆以增加甜度。有的会加些人工色素，此类酒都是带甜味的，所加糖浆以重量计，至少超过 10%。





刚蒸馏出来的酒精，是无色而辛辣的。如果超过 90% 的酒精纯度，除专家外，多数人都不能分出是由发酵过的壳类、水果类或蔗糖类蒸馏出来的。如酒精纯度在 80% 以下，里面就会含有较多的原体而构成特性。这类酒精，在木桶里经过相当时日的存放，酒精里的有机物会发生变化，使酒精变得更成熟与芳醇。

如果装入玻璃瓶而密封后，酒精的变化就不再发生了。如放在木桶里，因氧气可以渗入，酒质会不断地起变化。氧化过程中，会促使酯和酸度成熟，酒精也会蒸发掉一些，酒也会从木桶里吸收到一些丹宁酸和颜色，并不会像原来那样涩了，而且会带点甜。

酒精纯度

在古代，造酒的人要知道酒里含的酒精是高是低，方法既古老又简单。他们把相等量的酒与火药混合，然后用火点燃。如果火药不起火，证明酒精含量很低；如火焰很亮证明酒精含量高；如火焰中等而呈蓝色，就证明酒精量适中。英文字是 90% proof，因此现在酒里含多少酒精就用了 90 proof 一字。

在美国评定酒，烈性酒里的酒精含量标准是 50% proof，在酒的容积量中含 25% 酒精。这是一种很武断的评法，一个酒精纯度 (50% proof) 相等于 25% 酒精的酒精。因此 90% proof 的 90 proof 含有 45% 酒精。50% proof 的 50 proof 里面就含有 25% 酒精。超过 50% proof 的，就是超酒精的 90 proof 了。



再请早露在露露再用露露加露早



源

白兰地

一、法国白兰地

白兰地（~~月露露再~~）是一种烈酒，由葡萄酒或水果发酵后蒸馏而成的，但须放在木桶里经过相当时间的存放。含酒精的饮料，世界各国都出产，白兰地，通常意思是葡萄酒的灵魂。而葡萄酒以法国产的最好，所以法国白兰地也是最好的，其中以干邑白兰地（~~露露早露月露露再~~）尤为世界驰名。

所有的干邑都是白兰地，但所有的白兰地并不都是干邑。干邑是由法国（~~露露早露月露露再~~）所出的葡萄酒蒸馏的，而且受到法律的限制与保障，其他地方出的葡萄酒蒸馏出的白兰地，在法律上说，不可称为干邑。



在 17 世纪，白兰地交易刚开始时，蒸馏术还没有应用到葡萄酒上。据传说，那时在法国 卢瓦尔河 的码头 荷兰 在酒的交易方面很旺盛，这种生意都是经由海运而实施，但是因战争危险性很大，损失是常有的事。

那时整箱的葡萄酒，占船运的空间很大，因此一位聪明的荷兰商人想出了一个妙法，就是把葡萄酒的水分去掉，浓缩成为酒精，到荷兰后再加上水。这样运往荷兰时，既不占空间，遇到战争损失也不会大。

当这位聪明的商人到了荷兰后，他的朋友们尝到了这种浓缩葡萄酒，觉得味道甘美非常喜欢，加了水反而不好，所以他决定就这样当酒卖。荷兰人称这种酒为“月言”，意思是可燃烧的酒，是因为它在蒸馏时与火或热有连带关系。“月言”一字，也就是由原荷兰字的简化而来。

缘

月言 邑 情 月言 月言

在法国 卢瓦尔河 边上的干邑——情 月言 月言 古城，是生产干邑美酒中心。此种白兰地已世界驰名，因此这个法国字 情 月言 月言 差不多全世界的人都认识了。就连中国或非洲也不例外。

干邑区又分 远 个小区，所产酒的品质也有高低之分，按顺序排列如下：

- | | |
|-----------------|-------|
| (一) 月言 月言 月言 月言 | 大香槟区 |
| (二) 月言 月言 月言 月言 | 小香槟区 |
| (三) 月言 月言 月言 月言 | 边缘区 |
| (四) 月言 月言 月言 月言 | 植林区 |
| (五) 月言 月言 月言 月言 | 优等植林区 |
| (六) 月言 月言 月言 月言 | 一般植林区 |



干邑的品质所以超过其他的白兰地，不仅是因为该地区的特殊蒸馏技巧，也是因为该地区的土壤好、天气好等，因此产的葡萄特别好。

在干邑区，农民常有自己的小葡萄园和蒸馏设备。大的酒类出口商，也常有自己的一两个大葡萄园，但并不能出产可供应全世界需要的白兰地。因此大出口商还是要收购小农户制的酒。

当地的葡萄经过精选、发酵后再用古法蒸馏，他们所用的蒸馏器也都是古老的式样，蒸馏器包括一个大锅，燃料是用煤或木柴，上面一个大凸形的锅盖，以搜集酒精蒸汽，上有一条管子连接到收集器。蒸汽经过管子冷却后，就成液体（酒）流入收集器，所有全套蒸馏设备，全是纯铜做成。

干邑区在葡萄收获的季节，蒸馏的工作日夜不停地进行。以葡萄收获的多少而定，大约有猿-愿个月的制酒时间。干邑的全部蒸馏过程，都是按标准进行，毫不马虎，所以它在世界上赢得了美誉。

存放干邑的酒桶，是用 蕴醇味云附近森林里所出的橡树木材做的。铜制的蒸馏设备，必须要使用到 源- 缘年才行。藏酒桶的地窖，也需要稍加密封。

装入木桶中的干邑，因为空气还可以进入一部分，空气中的氧气会使酒质发生变化。酒里的酒精也会蒸发一部分，因此酒的烈度也会减少。装入木桶中存放的酒，头几年会蒸发得多一点，后来就慢慢减少，大约每年平均会减少 员豫。白兰地在存放期间，会由无色而变成琥珀色，味道和香味也会有所改进，最后成为干邑美酒。

所有白兰地酒厂，都用字母来分别品质。列举如下：

耘代表 耘杂和再蕴 （特别的）

云代表 云蕴云 （好）

灾代表 灾和再 （很好）





韵代表 韵雅 (年久的)

杂代表 杂雅 (上好的)

孕代表 孕雅 (淡色的)

载代表 载雅 (格外的)

干邑的级别，法国政府有着极为严格的规划，酒商是不能随意自称的。总括而言，有下列之类别：

猿京猿雅三星干邑：蕴藏期不少于 圆年

穴圆猿雅干邑：蕴藏期不少于 源年

晕猿猿雅干邑：蕴藏期不少于 远年

载圆猿雅干邑：蕴藏期多在 愿年以上

究竟干邑存放多少年才算好呢？一位聪明的饮者说，干邑最好的年龄和女人差不多，大约是 圆缘- 源岁，品酒专家也同意这种说法。超过 缘年，酒里的水分就全蒸掉了。

在拿破仑的抽屉里，可能找到一瓶古老的白兰地，但那只是传说而已。在某些酒窖里，也可能找到一桶存放百年的干邑，但这种古董一般价钱贵得吓人，而且那种酒已失去了往年的光彩。白兰地在木桶里会改善品质，装瓶以后就不会了。所以你买了就喝掉，打开后也不要放久，放久会失去它应有的光彩与味道。

盛此种酒的酒杯不要太大，用一只手掌能围住的酒杯正好。瓶里的酒最好是刚由木桶里装入的陈年白兰地，瓶装的标签要新且完整。特大号瓶装的并不好，干邑并不需要像一般葡萄酒能一次喝完。瓶子大而酒多，放时间久了，会经氧化与蒸发，使酒变味。

圆雅文邑 粤西云韵粤兑

仅次于干邑的白兰地，可算是雅文邑，是法国波尔多东南部 猿雅地方出产的。所用的葡萄与干邑一样，是产在 猿雅和 云韵粤西云韵粤兑的。

干邑与雅文邑最主要的不同点是在蒸馏程序上。前者初次蒸



再清且要在酒香再蒸餾則早

餾和第二次蒸餾是連續進行的，而後者則是分開進行的。另一不同點是，前者的儲酒桶是用 蘘餾餾餾餾 製成的，後者是用 月蘘餾餾餾 製成的。

有人喜歡雅文邑而不喜歡喝干邑，因為前者比後者味道較烈。這當然是個人的口味習慣而已。

獾馬爾 配蘘餾餾

此種白蘭地是用制葡萄酒所剩下的葡萄渣蒸餾而成的。在法國稱此種酒為 靛蘘餾餾餾 配蘘餾餾，因此這種酒的洋名為 配蘘餾餾，但最後一字母不發音，法國各地都出產，但以 月靛蘘餾餾 再（勃艮地）產的最好。它富有麥秆和木料味道，常被品酒家所欣賞。

二、其他產地

靛西班牙白蘭地

有些西班牙白蘭地，是用些厘酒（白葡萄酒）蒸餾而成的。目前許多這種酒，是用各地產的葡萄酒蒸餾後混合而成的，西班牙白蘭地的存放方式與些厘酒相同。此種酒在味道上與干邑和雅文邑有顯著不同，其味道較甜而帶有土壤味。

除法國之外，西班牙白蘭地是最好的了，自美國禁酒令解除後，在美國受到廣泛的歡迎。

靛葡萄牙白蘭地

葡萄牙白蘭地與西班牙白蘭地相似，也是用些厘酒蒸餾的。該國的些厘酒是用 靛靛餾餾 地區產的葡萄製成的，蒸餾後成為白蘭地，含有鉢堤 靛靛餾餾（或寫成 靛靛餾餾）葡萄酒的香味。



愿



纒美国白兰地

美国白兰地，自 1791 年起，都是用加州产的葡萄酒蒸馏成的，它与 孛地地 在味道上相似，但稍差一点。

漚秘鲁白兰地

由秘鲁 (孛地地) 来的白兰地，称为 孛地地，是以秘鲁南方的港口而命名。这种白兰地是用 孛地地 港附近伊卡山谷产的白葡萄酒蒸馏而成的。在存放过程中是用陶罐储存。在本国出售的存放时间都很短。

这种白葡萄酒蒸馏的白兰地，智利和阿根廷也出产，同样称为 孛地地，但只在本国销售，并不出口。

纒德国白兰地

德国白兰地，其特点是醇美，是由德国及法国各地出的葡萄酒蒸馏而成的，用橡木桶储存多年，最著名的是 孛地地 孛地地 孛地地

漚南非白兰地

南非出的白兰地，是用未存放的白葡萄酒蒸馏而成的。在蒸馏前须经过政府许可才行。蒸馏成的白兰地，至少要存放 猿年，存放 缘年的 孛地地 孛地地 孛地地 再可与任何著名的白兰地比美，如存放 6 年，味道醇美爽口，在本国可以买到，但很少出口。

纒澳洲白兰地

在早期，澳洲白兰地是由 孛地地 孛地地 孛地地 (孛地地 孛地地 孛地地) 白葡萄酒蒸馏成的，但现在是用 孛地地 孛地地 孛地地



再清且要在酒香再醒微加早

葡萄汁蒸馏的。由葡萄改变上看，就可知道该国所出的白兰地，在国内与国外深受欢迎。所有好的澳洲白兰地，在木桶里至少存放了猴年。

愿希腊白兰地

希腊所出的白兰地，大多数都出口，而且深受世界欢迎。它的味道清美而甜，颜色是用焦糖染的。酥裁舞聘是希腊最好的白兰地，是一种甜美而色深的白兰地。

愿以色列和意大利白兰地

古老的圣地，早就蒸馏出美好的白兰地，但直到以色列建国后，才积极出口外销。以色列白兰地清纯甘美，在宗教仪式上深受欢迎。

意大利出产的美好白兰地，在外国市场上深受欢迎，销路一直增加。



愿水果白兰地

除了葡萄之外，其他水果发酵后，也可制成许多种美味芳香的白兰地。其他水果制白兰地如下。

愿苹果白兰地

苹果白兰地的两个主要生产国，是美国和法国。在美国常称为 粤孕云增云 在法国称为 悦粤款粤诸杂——是以产地诺曼底一个镇而命名。该镇也是苹果酒出产中心。这两种白兰地主要的分别在贮存年限。

法国产的要存放 元年才出售，美国产的只在木桶里存放 圆~缘年出售。装瓶时美国是 员因孕增云 (缘年的酒精)，法国是 愿孕增云 (愿年的酒精)。



制造苹果白兰地过程很简单，把熟透的苹果完全发酵后已没有糖分，再加以蒸馏，法国蒸馏出的苹果白兰地，大约是 100 孕德云 (100% 的酒精)，而美国的则为 100- 100 孕德云 (100% ~ 100% 的酒精)。

苹果白兰地放在木桶里存放，其颜色是由木桶里得到的，有明显的苹果味道。

其他水果白兰地

除葡萄和苹果以外，可制白兰地的还有李子和莱茵河谷出的一种黑野樱桃，它们的制造方式相似，惟不同的是有的存放多年，有的则否。一些水果白兰地如下：

水果名称	白兰地外文名称
孕德云 (苹果)	孕德云 孕德云 孕德云 孕德云 孕德云 孕德云
孕德云 (李子)	孕德云 孕德云 孕德云 孕德云 孕德云 孕德云
孕德云 (樱桃)	孕德云 孕德云 孕德云 孕德云 孕德云 孕德云
孕德云 (草莓)	孕德云 孕德云
孕德云 (蕉莓)	孕德云 孕德云
孕德云 (梨)	孕德云 孕德云
孕德云 (黑莓)	孕德云 孕德云 孕德云





再请早先在厨房再准备咖啡

三、白兰地的用途

白兰地除了已公认为有医疗作用外，所有的都是由水果酒（~~早~~，主要指葡萄酒）蒸馏来的，因此都可作为饭后酒。此外加了苏打水，可作任何休闲时的饮料。在咖啡里加些白兰地更好。

因为白兰地有浓郁的香味，在做甜食、布丁、糕饼和冰淇淋时，加上一点点就可增加美味，所有白兰地都可以调为各种混合饮料。





威士忌

威士忌一字，是古代居住在爱尔兰和苏格兰高地的塞尔特人（~~凯尔特~~）的语言。古爱尔兰人称这种酒为 ~~凯尔特语~~；古苏格兰人则称为 ~~凯尔特语~~。他们的解释均为“生命之水”，~~凯尔特~~的发音 ~~凯尔特语~~，经过时间的演变，才称为 ~~宰漢~~。爱尔兰和美国人写成 ~~译~~，苏格兰和加拿大人则写成 ~~译~~，尾音有短长之别。

所有的威士忌，都是用一种或多种壳物制成的。威士忌基本上分为 ~~远~~类，计有苏格兰、爱尔兰、加拿大和美国的波本、黑麦、玉米等。每种酒都有它的特别味道和颜色，那是由于蒸馏的方法、技术、壳物和水质的不同。至于酒里面所含的酒精纯度，瓶子上都有注明。



酒精纯度 (杂糖兑) 对品质有所影响，其情况有两个：一是在蒸馏时；二是在装瓶时。前者与酒质和香味有关，后者决定了酒精的强度。为了迎合当今喜欢喝淡质 (蕴心裁月御味闻) 酒的人，大多数威士忌在蒸馏时，酒精纯度都高至 苑园豫 ~ 苑豫豫。装瓶时才加水，降低到 源园豫 ~ 源豫豫。

纯威士忌 (栽尊鄂栽宰刁梁廷再) 是直接用存放多年后的酒加水，装瓶，以减低其酒精度。

混合威士忌 (月臻鼻殊利宰刁梁廷再) 的意思，目前有两种解释：一为混合两种以上普通的纯威士忌，而成为一种较纯威士忌有特色的产品。另一种是用来分类美国目前所造的威士忌，比波本酒和苏格兰酒价格稍便宜的混合威士忌，是用威士忌和壳物中性酒精混合而成，平时人们如果只提到威士忌，多半是指混合威士忌而言。

威士忌因特点不同，故存放的情形也不一样，据造酒专家说，劣质的酒存放再久也不会变好的。储酒桶是用炭烧过的橡木制成，酒存放后，一般人认为，其颜色是来自焦糖般的炭痕，而空气的循环与橡木桶的吸收作用，使酒中的不洁之物得以澄清。

臆苏格兰威士忌

约 苑园年前，苏格兰 (杂糖兑) 威士忌并不受人欢迎，那时人们都喜欢喝白兰地。在 苑世纪时，欧洲的葡萄遭遇到一种虫害而歉收，导致白兰地供应不足，因此饮者才转向苏格兰威士忌，等到虫害过去，很多爱好白兰地的人已习惯喝混合的威士忌了，目前苏格兰每年出口威士忌高达 缘园园万加仑。

苑园年，英国发生了一项有名的诉讼事件，即“什么是真威士忌？”用纯麦芽造酒的人说他的威士忌是正牌的，而造混合酒者说他们的酒才是真的。结果混合者胜诉。因此混合的威士忌也得

