

酒水概述

一、酒水的概念

酒水，是一切含酒精饮料与不含酒精饮料的统称。酒是指含酒精的饮料，水是指不含酒精的饮料。

二、酒水的起源与发展

概括地讲，关于酒水起源的相关研究，前人主要从如下三个方面着手。

- (1) 围绕古籍文献及历史传说，从文字中追根求源。
- (2) 辨伪求真，从“否定”中求肯定。
- (3) 依附考古发掘材料，让“目前事实”说话。^①

有关于酒水的古籍文献及历史传说，在我国大概有三种说法，即猿猴造酒、仪狄造酒和杜康造酒，其中仪狄造酒是最通行的说法。其他详细知识将在本书的第九章详细展开。

第一节 饮料分类

饮料一般可根据其是否含有酒精，分为含酒精饮料和无酒精饮料，无酒精饮料又称软饮料。

一、含酒精饮料

含酒精饮料品种琳琅满目，市面上的品牌也十分繁杂。我国现行的饮料酒分类标准（GB/T 17024—2008）将饮料酒分成三大类。这个标准基本延续了1998年版的分类规定，该分类标准的实施对饮料酒行业的发展发挥了重要的作用。^②在此

^① 黄文川，姚政权，任予连. 泛谈我国酒的起源与酒文化考古[J]. 农业考古，2008(4): 237-239.

^② 马佩选，管锡建. 科学分类饮料酒促进行业发展[J]. 酿酒科技，2010(8): 117-119.

我们按照制造工艺将酒分为三类：酿造酒、蒸馏酒和配制酒。

（一）酿造酒

酿造酒是指制酒的原料经发酵后，在容器内经过一定时间的窖藏而产生的含酒精饮品。此类酒的酒精含量一般都不高，不超过 20%。这类酒主要包括葡萄酒、黄酒和啤酒。

葡萄酒主要以新鲜的葡萄为原料进行酿制而成。如果依据制造过程的不同，可以把葡萄酒分成一般葡萄酒、起泡葡萄酒、酒精强化葡萄酒和混合葡萄酒。一般葡萄酒就是我们最常见的红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒。起泡葡萄酒中以香槟酒最为著名，值得强调的是，只有法国香槟地区所生产的起泡葡萄酒才可以称为香槟酒，而世界上其他地区生产的就只能叫起泡葡萄酒。酒精强化葡萄酒的代表是雪利酒和波特酒，混合葡萄酒的代表有味美思等。

黄酒以大米、黍米、粟为原料，一般酒精含量为 14%~20%，属于低度酿造酒。黄酒的产地很广，品种也很多，著名的黄酒有山东即墨老酒、江西吉安固江冬酒、无锡惠泉酒、绍兴状元红、绍兴女儿红、张家港的沙洲优黄、吴江的吴宫老酒等。

啤酒是用麦芽、啤酒花、水和酵母发酵而产生的含酒精的饮品的总称。啤酒可以按发酵工艺分为底部发酵啤酒和顶部发酵啤酒。底部发酵啤酒包括黑啤酒、干啤酒、淡啤酒、窖啤酒和慕尼黑黑啤酒等十几种啤酒。顶部发酵啤酒包括淡色啤酒、苦啤酒、黑麦啤酒、苏格兰淡啤酒等十几种啤酒。

（二）蒸馏酒

蒸馏酒的制作大致为原材料的粉碎、发酵、蒸馏及陈酿四步，因其经过蒸馏进行提纯，所以酒精含量较高。按制酒原材料的不同，可将其分为：中国白酒、白兰地、杜松子酒、威士忌酒、伏特加、龙舌兰酒和朗姆酒。

中国白酒：一般以小麦、高粱、玉米为原料经发酵、蒸馏、陈酿制成。中国白酒品种繁多，并且有许多种分类方法。

白兰地酒：以水果为原材料制作的蒸馏酒。以葡萄为原材料制成的称为白兰地，以其他水果如苹果、樱桃为原材料制成的称为苹果白兰地、樱桃白兰地等。

杜松子酒：按其英文发音有时被称作金酒或琴酒，是一种加入香料的蒸馏酒。因为也存在用混合法制造的杜松子酒，所以有人把它列入配制酒中，本书将其列

为蒸馏酒介绍。

威士忌酒：用预处理过的谷物制造的蒸馏酒。这些谷物以大麦、玉米、黑麦、小麦为主，或加入其他谷物，发酵和陈酿过程中的特殊工艺造就了威士忌酒的独特风味，它的陈酿过程通常是在烤焦的橡木桶中进行。不同国家和地区有不同的生产工艺，其中苏格兰、爱尔兰、加拿大和美国这四个地区的威士忌酒最具知名度。

伏特加：可以用任何可发酵的原料酿造，如马铃薯、大麦、黑麦、小麦、玉米、甜菜、葡萄甚至甘蔗。不具有明显的特性、香气和味道。

龙舌兰酒：以植物龙舌兰为原料酿制的蒸馏酒，是墨西哥的国酒。

朗姆酒：主要以甘蔗为原料，经发酵蒸馏制成。一般分为淡色朗姆酒、深色朗姆酒和芳香型朗姆酒。

（三）配制酒

配制酒是以酿造酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入各种天然或人造的原料，经特定的工艺处理后形成的具有特殊的色、香、味、型的调配酒。

中国有许多著名的配制酒，如虎骨酒、参茸酒、竹叶青等。

外国配制酒的种类同样繁多，有开胃酒、利口酒等。

二、不含酒精饮料

不含酒精饮料又叫软饮料。欧美国家对软饮料的定义为：人工配制的乙醇含量不超过 0.5% 的饮料。

不含酒精饮料（软饮料）大致有以下几类。

（1）碳酸类饮料：是将二氧化碳气体和各种香料、水分、糖浆、色素等混合在一起而形成的起泡式饮料，如可乐等。主要成分包括：碳酸水、柠檬酸等酸性物质、白糖、香料，有些含有咖啡因。

（2）果蔬汁饮料：各种果汁、蔬菜汁、果蔬混合汁等。

（3）功能饮料：含各种营养元素的饮品，以满足人体特殊需求。

（4）茶类饮料：各种绿茶、红茶、花茶、乌龙茶、麦茶，以及凉茶和冰茶等饮品，有些饮料中含有柠檬成分。

（5）乳饮料：牛奶、酸奶、奶茶等以鲜乳或乳制品为原料的饮品。

（6）咖啡饮料：是含有咖啡的碳酸水或咖啡和其他水溶性物质混合而成的饮品。

第二节 酒 品 风 格

酒品风格，指酒品的色、香、味、体作用于人的感官，并给人留下的综合印象。不同的酒品，有不同的风格；同样的酒品，也有不同的风格。品评酒品风格时通常使用突出、显著、明显、不突出、不明显、一般等词语进行评价。

一、酒色

酒色，是指酒品的颜色。酒色具有多种表现形式，色泽纯正的酒品才是上乘佳品。观察、评价酒品的色泽是评酒的一个重要部分。酒色由多种因素作用形成，如原料、生产工艺、人工或非人工增色等。唐代诗人岑参在《虢州西亭陪端公宴集》一诗中写道：“开瓶酒色嫩，踏地叶声干。”就有对酒色的评价。

例如，评价红酒的酒色可以用以下词汇。

琥珀色：评价葡萄酒所具有的类似琥珀的颜色。

清澈的：用于描述沉淀出其中的悬浮物质后变得澄清的葡萄酒。

暗淡的、沉滞的：这类葡萄酒中含有明显的胶状薄雾，但不存在肉眼可见的悬浮物质。

朦胧的：葡萄酒表现轻微的浑浊。

石榴石红：一些红葡萄酒经过陈酿后所具有的典型色泽，它类似于珍贵的石榴石的颜色。

金黄色：是品评某些白葡萄酒悦人心弦的颜色。

透明的、清楚的：用于评价没有悬浮物质的葡萄酒。

橙色色调：白葡萄酒由于反射阳光而呈现某种橙色的韵彩。

宝石红：一些葡萄酒所拥有的亮丽红色。

洋葱皮色：一些红葡萄酒在氧化过程中所产生的浅茶色。

淡色：颜色浅淡近乎桃红葡萄酒色的红葡萄酒。

浆状的、糊状的：用于描述某些颜色非常浓郁、富含干提取物的葡萄酒。

二、酒香

酒香是评价酒品时十分重要的部分，一般都以香气浓郁清雅来评价佳品。酒品的香气非常复杂，不同的酒品香气也各不相同，而且同一种酒品的香气也会出现各种各样的变化，在评价酒香时，常对其程度和特点进行评价。一般可以用芳

香四溢、玫瑰芳香、馨香四溢、金桂飘香、香苦酸醇、油城墨香、稀香、丹桂飘香等词语来形容。

在评价酒香时需要使用以下形容香气不同的术语。

(1) 酒品香气程度：无香气、似无香气、微有香气、香气不足、浮香、清雅、细腻、纯正、浓郁谐调、完满、芳香等。

(2) 酒香释放情况：暴香、放香、喷香、入口香、回香、余香、绵长等。

(3) 不正常气味：异气、臭气、焦糊气、金属气、腐败气、酸气、霉气等。

三、酒味

酒的味感是关系酒品优劣的最重要的品评标准。古今中外的名酒佳酿都具备优美的味道，令饮者赞叹不已、长饮不厌，甚至产生偏爱。唐代诗人杜甫有云，“人生几何春已夏，不放香醪如蜜甜”，体现了杜甫当时对甜味酒的偏爱。

酒的常规口感有酸、甜、苦、涩、辣等，不同的味道源于不同的化学物质。

1. 酸味

不同种类的酒的酸味来自不同的化学物质。白酒中所含的酸味物质极其丰富，主要为己酸、乙酸、乳酸和丁酸。啤酒中含酸类约 100 多种，适度的酸味及合理组成，使啤酒有协调、爽口的感觉。葡萄酒中的酸味来自于两部分，一部分来源于葡萄本身，如酒石酸（tartaric）、苹果酸（malic）和柠檬酸（citric）；另一部分则为酿造过程中产生的琥珀酸（succinic acid）、乳酸（lactic acid）和醋酸（acetic acid）等。黄酒中以乳酸、乙酸、琥珀酸等为主的有机酸达 10 多种。这种酸味主要来自米、曲及添加的浆水和醇醛氧化，但大都是在发酵过程中由酵母代谢产生的。其中以乙酸、丁酸等为主的挥发酸是导致醇厚感觉的主要物质，以琥珀酸、乳酸、酒石酸等为主的挥发酸是导致回味的主要物质。

2. 甜味

白酒中含甜味物质的元素较多，有乙醇、多元醇、氨基酸和双乙酰等。多元醇不但产生甜味，还能给酒体带来丰厚的醇和感，使白酒喝起来绵柔利口。而啤酒的原料里面有麦芽，麦芽含量多就会产生甜味。干型的葡萄酒一般没有甜味，半干型的葡萄酒有一点甜味，半甜型的葡萄酒比较甜。黄酒中含有米和麦曲经酶的水解所产生的以葡萄糖、麦芽糖等为主的糖类有八九种，另外还有发酵中产生的甜味氨基酸和 2、3-丁二醇、甘油以及发酵中遗留的糊精、多元醇等。这些物质

都具有甜味，从而赋予了黄酒滋润、丰满、浓厚的内质，饮时有甜味和稠黏的感觉。

3. 苦味

白酒中苦味物质是发酵酵母时代谢的产物，主要来自高级醇、部分醛类、多酚物质和琥珀酸等。啤酒中的啤酒花使啤酒具有独特的苦味和香气，并有防腐和澄清麦芽汁的能力。葡萄酒中的苦味主要来源于酒中的单宁。单宁和口腔唾液中的蛋白质发生反应从而产生苦涩感。黄酒的苦味主要来自发酵过程中所产生的某些氨基酸、酯醇、甲硫基腺苷和胺类等。另外，糖色也会带来一定的焦苦味。恰到好处的苦味，使味感清爽，给酒带来一种特殊的风味。

4. 涩味

白酒中的涩味物质由醛类、乳酸、异丁醇、异戊醇和脂类等产生。啤酒的涩味主要来自啤酒中多酚及其氧化产物鞣酐，达到一定的集合度，超过它的阈值产生的。葡萄酒中的涩味还来自单宁。葡萄的皮和籽中含有大量单宁，它为葡萄酒带来了立体而富有层次的口感。黄酒的涩味主要由乳酸、酪氨酸、异丁醇和异戊醇等成分构成。适当的涩味，能使酒味有浓厚的柔和感。

5. 辣味

白酒中的辣味主要来自醛类、杂醇油、硫醇和阿魏酸等。普通啤酒是没有辣味的，辣味实际上并不是一种“味觉”，而是一种刺激（类似于灼烧感）。葡萄酒在发酵时如果感染了杂菌，会产生有害物质，葡萄酒口感就会表现为辣味或其他异味。黄酒中的辣味主要由酒精、高级醇及乙醛等成分构成，以酒精为主。适度的辛辣味，有增进食欲的作用。

6. 咸味

白酒和啤酒中若有咸味属非正常口味，因工艺处理不当而产生。咸味通常不是葡萄酒的主体味道，只有出产于一些极其特殊地块中的葡萄酿造的葡萄酒，有时会呈现出微微的“咸”感。这些咸味物质主要来源于葡萄原料、土壤以及工艺处理。

四、酒体

酒体是对酒品的色泽、香气、口味的综合评价，但不等于评价酒的风格。酒

品的色、香、味溶解在水和酒精中，并和挥发物质、固态物质融合在一起，构成了酒品的整体。不论哪一款酒，其酒体风味设计尤为重要。酒体风味质量标准是根据产品风味特征形成规律和市场适应度所作出的质量要求，结合工艺技术水平设计出具有典型风味特征的酒类产品的生产全过程的技术标准^①。在评价酒品的酒体时，常用酒体丰满、酒体优雅、酒体娇嫩、酒体瘦弱、酒体粗劣等评述。

一般在形容葡萄酒时会经常用到酒体。英文词汇中，品评酒体用“body”表示，它专指酒液在舌面上令人感知的质量，也就是酒中单宁、糖分、酸度、甘油和干浸出物等物质结合起来在口中的分量，即质量、密度、浓稠度与饱满度给人带来的综合感知。在描述葡萄酒的酒体时，有专门的术语：酒体丰满、中等、轻盈。酒体丰满的葡萄酒大多口味浓重强烈，接近于品评牛奶的感觉；酒体轻盈的葡萄酒则清瘦柔和，接近于水在舌尖的感觉；中等酒体介于两者之间。

因为酒体是个模糊的、感性的概念，而不是一种具体的、可以精确衡量的实物，所以在现实世界里，葡萄酒的酒体从轻到重是一个连续的过渡过程，没有具体的分界线。例如，酒体中等偏高只是用来泛指一系列接近这个标准的葡萄酒。酒体轻盈的葡萄酒酒精度大多为 5.5%~9%，少数如产自德国摩泽尔的雷司令以及意大利阿斯蒂的微泡酒阿斯蒂莫斯卡托，以及澳大利亚猎人谷的赛美蓉和葡萄牙的绿酒，酒精度在 11%左右，酒体也很轻盈。多数酒精度为 12%~13.5%的葡萄酒酒体适中。

影响并决定葡萄酒酒体的主要因素有四个：酒精、浸渍物、酿酒葡萄品种、种植地区气候。

1. 酒精

酒精是首要的决定性因素，它决定了葡萄酒的黏稠度。葡萄酒的酒精度越高，黏稠度越高，品尝时酒体在舌面上的口感就越重，酒体就越丰满。酒精度高于 13.5%的葡萄酒，酒体一般较为丰满厚重。

2. 浸渍物

浸渍物是另一个影响酒体的关键因素。浸渍物大多是不易挥发的物质，如单宁、甘油、糖分和可溶性风味物质(如果胶、酚类、蛋白质等)以及酸度，前三种成分的含量越高，葡萄酒的酒体就越重。

^① 徐占成，徐姿静. 酒体风味设计学技术[J]. 食品与发酵科技，2012，48(6)：12-16.

不过，酸度越高，葡萄酒的酒体就会显得越轻。因此，酸度高的葡萄酒通常酒体偏轻。然而也有一些例外，有些葡萄酒不仅酸度高，残留糖分含量也高，那它的酒体会依然显得丰满厚重而不是偏轻。

3. 酿造葡萄品种

酒体较轻的红葡萄酒是比较少见的，不过也存在酒体轻盈的基安帝、瓦波利切拉或黑皮诺等红葡萄酒。

酒体轻的红葡萄酒口感雅致，轻如薄纱，但是，这种雅致如果缺乏足够的风味，品味起来就容易让人觉得单薄如水。

酒体较轻的白葡萄酒有雷司令、长相思、灰皮诺和白诗南等，其中，雷司令的高糖分会增加葡萄酒的厚重感，所以酒体也会稍偏重。

霞多丽葡萄酒大多比长相思和雷司令葡萄酒的酒体丰满，是酒体较重的白葡萄酒的典型代表，但也受种植地区气候因素的影响。酿酒师在酿制霞多丽时，选择橡木桶发酵、熟化的工艺能够增加葡萄酒的酒体。

总体来说，红葡萄酒的酒体大多比白葡萄酒的酒体丰满。

4. 种植区气候

葡萄酒的酒体或风格是由多方面决定的，气候的影响也不可小觑。通常，在气候温暖的产区出产的葡萄成熟度高，所以该产区的葡萄酒的酒精度也较高，会令酒体增厚。反之，气候偏冷的产区出产的葡萄酒酒体就较轻。例如，一瓶纳帕谷产区的享受过充分阳光照射的赤霞珠，就要比来自气候凉爽的波尔多产区的赤霞珠的酒体更丰满；而在寒冷地区酿造的霞多丽葡萄酒口感爽脆清瘦，与在温暖地区用橡木桶酿造的霞多丽葡萄酒的厚重丰满截然不同。

值得强调的是，酒体是轻是重，与葡萄酒的品质并不直接相关，酒体丰满并不意味着酒质就高。一款葡萄酒只有酒体与风味、酸度、甜度和酒精度达到平衡状态，才称得上优质的葡萄酒。

第三节 酒 的 分 类

酒类的品种繁多，分类方法也各种各样。一般可以按酿造方法、酒度、原料来源、总含糖量、香型、色泽、曲种等进行分类。以下将简单地对几种方法进行介绍。

一、按照酒种分类

酒的种类包括白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、米酒、药酒等。

1. 白酒（蒸馏酒）

白酒是中国特有的一种蒸馏酒，以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质（糖质）为原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑酿制而成，又称烧酒、老白干、烧刀子等。酒质无色（或微黄）透明，气味芳香纯正，入口绵甜爽净，酒精含量较高。经储存老熟后，具有以酯类为主体的复合香味。

2. 啤酒

啤酒是人类饮用的最古老的酒精饮料，是继水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮料。啤酒于20世纪初传入中国，属外来酒种。啤酒是以大麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵作用酿制而成的富含二氧化碳的低酒精度酒。国际上的啤酒大部分均添加辅助原料。

3. 葡萄酒

葡萄酒是用新鲜的葡萄或葡萄汁经发酵酿成的酒精饮料，其酒精度高于啤酒而低于白酒。葡萄酒营养丰富，保健作用明显，能调整新陈代谢，促进血液循环，防止胆固醇增加。

4. 黄酒

黄酒是中国汉族特产的酒，属于酿造酒，在世界三大酿造酒（黄酒、葡萄酒和啤酒）中占有重要的地位。黄酒是一种以稻米为原料酿制成的粮食酒，其酿酒技术独树一帜，是东方酿造界的典型代表。其中以浙江绍兴黄酒为代表的麦曲稻米酒是历史最悠久、最有代表性的黄酒。山东即墨老酒是北方粟米黄酒的代表，福建龙岩沉缸酒、福建老酒则是红曲稻米黄酒的典型代表。不同于白酒，黄酒没有经过蒸馏，所以其酒精含量低于20%。不同种类黄酒呈现出米色、黄褐色或红棕色等不同颜色。

5. 米酒

米酒，又叫酒酿、甜酒，古人称之为醴，用糯米酿制，是中国汉族和大多数少数民族传统的特产酒。在南方，米酒是一种常见的传统风味小吃，其主要原料是江米，所以也叫江米酒。在北方，酒酿一般被称为米酒或甜酒。其酿制工艺简

单，口味香甜醇美，含酒精量极低，因此深受人们的喜爱。我国用优质糙糯米酿米酒已经有上千年的悠久历史。现如今，大多数米酒采用工业化方式来生产。

6. 药酒

药酒，素有“百药之长”之称。将强身健体的中药与酒“溶”于一体的药酒，配制方便、药性稳定、安全有效。因为酒精是一种良好的有机溶剂，中药的各种有效成分都易溶于其中，药借酒力、酒助药势，两者相辅相成，提高疗效。

二、按照酿造方法分类

1. 酿造酒

酿造酒又称发酵酒、原汁酒，是利用酵母把淀粉或糖质原料进行发酵，产生酒精从而形成的酒。其生产过程包括糖化、发酵、过滤、杀菌等。世界三大酿造酒有黄酒、葡萄酒和啤酒，日本清酒也属于酿造酒。

2. 蒸馏酒

蒸馏酒的原料一般富含天然糖分或淀粉等物质，如蜂蜜、甘蔗、甜菜、水果、玉米、高粱、稻米、麦类、马铃薯等。糖和淀粉经酵母发酵后产生酒精，利用酒精的沸点（78℃）和水的沸点（100℃）之间的差异，用蒸馏的方法就可从中蒸出并收集到酒精成分和香味物质。

3. 配制酒

配制酒又称调制酒，不专属于某个酒的类别，是混合的酒品。配制酒主要有两种配制工艺：一种是在酒和酒之间进行勾兑配制，另一种是将酒和非酒精物质（包括液体、固体和气体）进行勾调配制。配制酒的酒基可以是原汁酒，也可以是蒸馏酒，还可以两者兼而用之。如中国的药酒、滋补酒，西方的鸡尾酒都属于配制酒。

三、按照酒精浓度分类

任何含有糖分的液体，经过发酵便会产生醇。醇包括甲醇、乙醇等几种，甲醇有毒性，饮用后会中毒；乙醇无毒性，能刺激人的神经和血液循环，但过量饮用也会引起中毒。酒类的主要成分是乙醇，俗称酒精，是一种无色透明、气味飘逸的易燃、易挥发液体，其沸点为78℃，冰点为-114℃。

酒瓶上标示的酒精浓度表示酒中含乙醇的体积百分比，通常以 20℃时的体积百分比表示。依照酒精浓度的不同将酒分为高度酒、中度酒和低度酒三类。

1. 高度酒

高度酒是指 40 度以上的酒，如高度白酒、白兰地和伏特加。

1) 高度白酒

酒度在 40 度以上，多在 55 度以上，一般不超过 65 度。优质白酒（一般都在 40 度以上）必须有适当的储存期，泸型酒至少需要储存 3~6 个月，多在一年以上；汾型酒储存期为一年左右；茅型酒要求储存 3 年以上。

2) 白兰地

世界上生产白兰地的国家很多，但以法国出品的白兰地最为著名。白兰地也是高度酒的代表，酒度为 40~43 度（勾兑的白兰地酒在国际上的标准是 42~43 度），色泽金黄晶亮，口感柔和，味道纯正，富有吸引力。

3) 伏特加

伏特加是俄罗斯的传统酒精饮料，经过蒸馏制成高达 95 度的酒精，再用蒸馏水淡化至 40~60 度，并经过活性炭过滤，使酒质更加晶莹澄澈，无色且清淡爽口，使人感到不甜、不苦、不涩，形成伏特加酒独具一格的特色。因为伏特加酒是最具有灵活性、适应性和变通性的一种酒，所以，非常适合作为调制鸡尾酒的基酒。

2. 中度酒

中度酒是指酒度为 20~40 度的酒。饮料酒的低度化是全球性的发展趋势，它也促进了中度酒的生产。像法国白兰地的一些酒商，就在中国推出了酒度为 30 度的产品。值得一提的是，有些低度的酿造酒也会被加烈变成中度酒，比如一些葡萄酒，在其生产过程中添加了少量食用酒精或白兰地，使成品酒的酒度达到 20 度左右，可以称其为加烈葡萄酒。

3. 低度酒

低度酒是指酒度在 20 度以下的酒，如啤酒、黄酒、葡萄酒和日本清酒等。

这里需要说明的是，啤酒的度数并不表示其乙醇的含量，而是表示啤酒麦芽汁的浓度。以 12 度的啤酒为例，其度数是指麦芽汁发酵前浸出物的浓度为 12%（重量比）。麦芽汁中的浸出物是多种成分的混合物，以麦芽糖为主，啤酒的酒精是由麦芽糖转化而来的。由此可知，啤酒的酒度低于 12 度。如常见的浅色啤酒酒精含量为 3%~3.8%，浓色啤酒酒精含量为 4%~5%。一般来说，葡萄酒的酒精含量大都

为 8%~15%，它主要由葡萄果实中的含糖量决定。虽然葡萄酒的发酵是很复杂的化学反应过程，但是其中最主要的化学变化是糖在酵母菌的作用下转化为酒精和二氧化碳。其发酵过程可以简单表示为：葡萄中的糖分+酵母菌→酒精+二氧化碳+热量。因此葡萄的含糖量高，转化出的酒度相应就高，而葡萄本身含糖量低，则转化出的酒度就低。

日本清酒虽然在制作方法上借鉴了中国黄酒的酿造法，但与中国的黄酒有很大区别。清酒色泽呈淡黄色或无色，清亮透明，芳香宜人，口味纯正，绵柔爽口，其酸、甜、苦、涩、辣诸味协调，酒精含量在 15%以上，含多种氨基酸、维生素，是一种营养丰富的酒。

四、按照饮用时间分类

不同的酒种适合在不同时间饮用，按照饮用时间将其进行分类，分为开胃酒、佐餐酒、利口酒。

1. 开胃酒

开胃酒又称餐前酒。在餐前饮用能够刺激胃口、增加食欲。开胃酒主要是以葡萄酒或蒸馏酒为酒基，加入植物的根、茎、叶、药材、香料等配制而成的调配酒。常见的开胃酒有味美思、比特酒和茴香酒。

（1）味美思

味美思是以葡萄酒为基酒，加入植物、药材等物质浸制而成的，酒度在 18 度左右。最好的味美思是法国和意大利生产的，几乎所有酒吧用的味美思都是这两个国家生产的。味美思分为特干（extra dry）、干（dry）、甜（sweet）几种，主要是根据酒中含糖分的多少来区分。通常干是指含糖分极少或不含糖分，甜则是指含糖分较多。从颜色上分又有白和红两种，通常干味美思是无色透明或浅黄色的，甜味美思是红色或玫瑰红的。

（2）比特酒

比特酒也称必打士，是由葡萄酒或某些蒸馏酒加入植物根茎和药材配制而成的，酒度在 16~40 度，味道苦涩。

（3）茴香酒

茴香酒是用蒸馏酒与茴香油配制而成的，口味香浓刺激，分染色和无色两种，一般有明亮的光泽，酒度约为 25 度，流行于北非及地中海沿岸。往透明的茴香酒中倒入水或冰块，1 秒之内酒液便混浊起来，变成乳白色的悬浊酒，尤其奇妙的

是，茴香精油的烯物质被稀释后会出现白色结晶。茴香酒的口味像八角卤水的味道，一开始接触可能会稍感不适，但是茴香酒爱好者着实对这种奇特的味道上瘾。

2. 佐餐酒

佐餐酒是在进餐时饮的酒，通常为葡萄酒。佐餐酒或低度葡萄酒是一种发酵的葡萄汁，其酒精含量相比于常见的葡萄酒酒精含量较低，而且，佐餐酒不起泡。根据美国的标准，佐餐酒的酒精含量不高于 14%，而在欧洲，低度葡萄酒的酒精含量是 8.5%~14%。如果葡萄酒的酒精含量不高于 14%，并且未含有气泡，那么它就属于佐餐酒或低度酒。



为什么以 14% 为界限？

14%这个数字并不是随意确定的。在历史上，大多数葡萄酒的酒精含量都低于 14%：一是因为葡萄汁中的糖分不足以产生更高的酒精度；二是因为当酒精含量达到 14%时，酵母便相继死去，直至死光，从而终止发酵。所以这个数字也因此成了不加酒精的葡萄酒（佐餐酒）和加酒精的葡萄酒的界限。

常见的佐餐酒通常为红、白葡萄酒和香槟，因其口感丰富，可以搭配的食物种类相当广泛，所以适合伴随正餐饮用。从健康的角度讲，葡萄酒中的酸和涩可以去除口中过多的脂肪，让口感更加清爽干净，开胃健脾。

3. 利口酒

利口酒，也称餐后酒，通常是以蒸馏酒（白兰地、威士忌、朗姆酒、金酒、伏特加）为基酒配制各种调香物品，经过甜化处理的酒精饮料。类似中国餐后饮茶的习惯，西方人有喝餐后酒的习惯，餐后酒的种类主要是白兰地和利口酒。其中，利口酒属于一种烈性酒，其风味是由加入的香料决定的。制作方法主要有两种：一种方法是将风味料浸泡在烈性酒中，另一种方法是加入香料后进行蒸馏。两种方法都要加入糖浆作为甜味剂，所以利口酒都是甜酒。

多数利口酒都具有高度或中度的酒精含量，颜色娇美，气味芬芳独特，酒味甜蜜。因含糖量高，相对密度较大，色彩鲜明亮丽，所以常用以增加鸡尾酒的颜色和香味，是制作彩虹酒不可缺少的材料。

五、按照原料分类

用于制造酒的原料有很多，可以将酒按照原料分为水果酒和粮食酒。

1. 水果酒

水果酒是水果本身的糖分经酵母菌发酵后成为酒精的酒，含有水果的风味与酒精，也叫果子酒。民间的许多家庭常会自酿一些水果酒来饮用，如自制的李子酒、葡萄酒等。水果的表皮上通常都存在一些野生的酵母，所以制作水果酒时不需要额外添加酵母也会发酵。但民间传统做酒的方法往往费时费力，也容易被污染，所以外加一些活性酵母是快速酿造水果酒的理想方法。

水果酒中虽然含有酒精，但是一般为 5~10 度，最高的也只有 14 度，与其他酒类相比度数相当低。如今，国内市场上出现了越来越多的水果酒，如枸杞酒、青梅酒等。营养学家指出，与白酒、啤酒相比，水果酒的营养价值更高，对健康的好处也更胜一筹，因此，可以当作饭后或睡前的饮料来喝。

日本弘前大学农学生命科学部的长田教授指出，简单来说，水果酒就是汲取了水果中的全部营养而做成的酒，水果酒中含有丰富的维生素和人体所需的氨基酸。在制作水果酒时，水果中的营养成分绝大多数会溶解在水果酒里，所以，有些水果所含有的营养不能直接通过生食来获取，却可以通过饮用水果酒来获取。除了营养物质，水果酒里还含有大量的多酚，在人体中可以起到抑制脂肪堆积的作用。此外，与其他酒类相比，水果酒对于护理心脏、调节女性情绪有着更为明显的作用。

2. 粮食酒

粮食类酒水主要有啤酒、米酒以及中国白酒。

中国白酒是粮食类酒中独具一格的酒类，它是由麦黍、高粱、玉米、红薯、米糠等粮食发酵、曲酿、蒸馏而成的一种饮料。其酒液无色透明，故称为白酒。纯粮白酒是一种高浓度的酒精饮料，根据所用糖化、发酵菌种和酿造工艺的不同，它可分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒三大类，其中麸曲酒又可分为固态发酵酒与液态发酵酒两种。纯粮白酒不同于黄酒、啤酒和水果酒，除了含有极少量的钠、铜、锌，几乎不含维生素和钙、磷、铁等，所含有的仅是水和乙醇(酒精)。白酒有活血通脉、助药力、增进食欲、消除疲劳、陶冶情操、御寒提神等功效。饮用少量低度白酒可以扩张心脑血管，促进血液循环，以延缓胆固醇等脂质在血管壁的沉积，对循环系统及心脑血管有利。