

电子教案：5.8 认识中国白酒

一、白酒的含义

白酒的定义是：以曲类、酒母为糖化发酵剂，利用淀粉质(糖质)原料，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿和勾兑而酿制而成的烈性酒，又称烧酒、老白干、烧刀子等。中国白酒以黄酒演化而来，虽然中国早已利用酒曲及酒药酿酒，但在蒸馏器具出现以前还只能酿造酒度较低的黄酒。蒸馏器具出现以后，用酒曲及酒药酿出的酒再经过蒸馏，可以得到酒度较高的蒸馏酒，即中国白酒。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，经贮存老熟后，具有以酯类为主体的复合香味。

优质白酒必须有适当的贮存期。白酒的贮存期，泸型酒至少贮存3~6个月，多在一年以上；汾型酒贮存期为一年左右，茅型酒要求贮存三年以上。据《本草纲目》记载：「烧酒非古法也，自元时创始，其法用浓酒和糟入甑，蒸令气上，用器滴露。由此可以得出，我国白酒的生产已有很长的历史。中国白酒以谷物及薯类等富含淀粉的作物为原料，经过发酵蒸馏而成。酒度一般都在40度以上，但目前已有40度以下之低度酒。

中国白酒之酒液清澈透明，质地纯净、无混浊，口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强，饮后余香，回味悠久。中国各地区均有生产，以山西、四川及贵州等地产品最为著名。不同地区的名酒各有其突出的独特风格。

二、白酒的成分

白酒的主要成分是乙醇和水（占总量的98%—99%），而溶于其中的酸、酯、醇、醛等种类众多的微量有机化合物（占总量的1%—2%）作为白酒的呈香呈味物质，决定着白酒的风格和质量。

（一）乙醇

酒精的学名是乙醇，乙醇是白酒中除水之外含量最多的成分，微呈甜味。乙醇含量的高低决定了酒的度数，含量越高，酒度越高，酒性越烈。其分子式是： $\text{CH}_3\text{—CH}_2\text{—OH}$ ；分子量为46；糖转化成乙醇的化学反应式为： $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 \rightarrow 2\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH} + 2\text{CO}_2$ 。

（二）酸类

酸类主要是乳酸、乙酸、丁酸和己酸等有机酸类，影响白酒的口感和后味。是影响口味的主要因素。

酸类是白酒中的重要呈味物质，它与其他香、味物质共同组成白酒所特有的芳香。含酸量少的酒，酒味寡淡，后味短；如酸味大，则酒味粗糙。适量的酸在酒中能起到缓冲作用，可消除饮后上头，口味不协调等现象。酸还能促进酒的甜味感，但过酸的酒甜味减少，也影响口味。优质白酒一般酸的含量较高，约高于普通白酒一倍，超过普通液态酒二倍。酸量不足，将使酒缺乏白酒固有的风味，但酸量过高则出现邪杂味，降低酒的质量。因此，规定白酒含酸量最高不超过0.1%。

（三）酯类

白酒中的香味物质数量最多，影响最大的是酯类。一般优质白酒的酯类含量都比较高，平均在0.2~0.6%，而普通白酒在0.1%以下，所以优质白酒的香味比普通白酒浓郁。

白酒中的酯类，是酵母生活需能量过程中生成酰基辅酶A，再醇解而形成的产物。白

酒中的酯类主要包括醋酸乙酯、丁酸乙酯、乙酸乙酯、醋酸戊酯、丁酸戊酯、乳酸乙酯等。

（四）醛类

白酒中的醛类包括甲醛、乙醛、糠醛、丁醛和戊醛等。

少量的乙醛是白酒中有益的香气成分。一般优质白酒每百毫升含乙醛都超过 20 毫克。乙醛与乙醇又进一步缩合成乙缩醛，其量更大，有的优质白酒能达到 100 毫克以上，成为白酒中主要成分之一。这两种成分在优质酒中的含量比普通白酒高 2—3 倍，它有清香味，对增强口味感作用很好。

三、白酒的分类

新中国成立后，用白酒这一名称代替了以前所使用的“烧酒”或“高粱酒”等名称。由于酿酒原料多种多样，酿造方法也各有特色，酒的香气特征各有千秋，故白酒分类方法有很多。

（一）按所用酒曲和主要工艺分类

现代将白酒分为固态法白酒、固液结合法白酒和液态法白酒三类。

1. 在固态法白酒中主要的种类为：

（1）大曲酒

大曲酒，以大曲为糖化发酵剂，大曲的原料主要是小麦、大麦，加上一定数量的豌豆。大曲又分为中温曲、高温曲和超高温曲。一般是固态发酵，大曲酒所酿的酒质量较好，多数名优酒均以大曲酿成。

（2）小曲酒

小曲是以稻米为原料制成的，多采用半固态发酵，南方的白酒多是小曲酒。

（3）麸曲酒

这是解放后在烟台操作法的基础上发展起来的，分别以纯培养的曲霉菌及纯培养的酒母作为糖化、发酵剂，发酵时间较短，由于生产成本较低，为多数酒厂为采用，此种类型的酒产量最大。以大众为消费对象。

（4）混曲法白酒

主要是大曲和小曲混用所酿成的酒。

（5）其它糖化剂法白酒

这是以糖化酶为糖化剂，加酿酒活性干酵母（或生香酵母）发酵酿制而成的白酒。

2. 固液结合法白酒的种类有：

（1）半固、半液发酵法白酒

这种酒是以大米为原料，小曲为糖化发酵剂，先在固态条件下糖化，再于半固态、半液态下发酵，而后蒸馏制成的白酒，其典型代表是桂林三花酒。

（2）串香白酒

这种白酒采用串香工艺制成，其代表有：四川沱牌酒等。

还有一种香精串蒸法白酒，此酒在香醅中加入香精后串蒸而得。

（3）勾兑白酒

这种酒是将固态法白酒（不少于 10%）与液态法白酒或食用酒精按适当比例进行勾兑而成的白酒。

3. 液态发酵法白酒

又称“一步法”白酒，生产工艺类似于酒精生产，但在工艺上吸取了白酒的一些传统工

艺，酒质一般较为淡泊；有的工艺采用生香酵母加以弥补。

（二）按酒的香型分类

1979 年全国第三次评酒会上首次提出：按酒的香型可将白酒划分为 5 种香型，又称 5 种风格。

1. 酱香型白酒

也称为酱香型白酒，以茅台酒为代表。酱香柔润为其主要特点。发酵工艺最为复杂。所用的大曲多为超高温酒曲。

2. 浓香型白酒

以泸州老窖特曲、五粮液、洋河大曲等酒为代表，以浓香甘爽为特点，发酵原料是多种原料，以高粱为主，发酵采用混蒸续渣工艺。发酵采用陈年老窖，也有人工培养的老窖。在名优酒中，浓香型白酒的产量最大。四川，江苏等地的酒厂所产的酒均是这种类型。

3. 清香型白酒

也称为清香型白酒，以汾酒为代表，其特点是清香纯正，采用清蒸清渣发酵工艺，发酵采用地缸。

4. 米香型白酒

以桂林三花酒为代表，特点是米香纯正，以大米为原料，小曲为糖化剂。5. 其它香型白酒

这类酒的主要代表有西凤酒、董酒、白沙液等，香型各有特征。这些酒的酿造工艺采用浓香型，酱香型，或汾香型白酒的一些工艺，有的也采用了串香法。

（三）按酒的质量分类

1. 国家名酒。国家评定的质量最高的酒，白酒的国家级评比，共进行过 5 次。茅台酒、汾酒、泸州老窖、五粮液等酒在历次国家评酒会上都被评为名酒。

2. 国家级优质酒。国家级优质酒的评比与名酒的评比同时进行。

3. 各省、部评比的名优酒。

4. 一般白酒。一般白酒占酒产量的大多数，价格低廉，为百姓所接受。有的质量也不错。这种白酒大多是用液态法生产的。

（四）按酒度的高低分类

1. 高度白酒

这是我国传统生产方法所形成的白酒，酒度在 41 度以上，多在 55 度以上，一般不超过 65 度。

2. 低度白酒

采用了降度工艺，酒度一般在 38 度。也有的 20 多度。

四、白酒的命名

白酒命名要体现特征、简洁明了、构思独特、响亮上口、简单易记忆、容易产生正面联想。特别是随着白酒同质化竞争的日趋激烈，消费者的眼球成为了稀缺的资源，从“消费者请注意”到“请消费者注意”，要求白酒企业的命名要吸引广大消费者的注意力，尽力塑造出白酒品名个性，缩短与消费者之间的距离。好的白酒命名容易在消费者心目中留下深刻的印象，容易打开市场销路，增强品牌的市场竞争能力，正如孔圣人所说：“名不正则言不顺，言不顺则事不成。”

（一）以地名或地方特征命名

以一个地名（省、市、县，乃至其它无所不见）来作白酒名称或以地方名胜或地方的美丽传说来命名，如贵州茅台酒、山西汾酒、泸州老窖酒、双沟大曲酒、苏酒、皖酒、京酒、黄鹤楼酒、孔府家酒、赤水河酒、杏花村酒、趵突泉酒、板城烧锅酒等等。

（二）以生产原料和曲种命名

以生产白酒所用的粮食原料及曲种来命名，如五粮液酒、双沟大曲酒、浏阳河小曲酒、高粱酒、沧州薯干白酒、小高粱酒等等。

（三）以生产方式命名

主要是以“坊”、“窖”、“池”等作酒名，让人感到这酒的年代的悠久，有信任感。如泸州老窖酒、水井坊酒、千年酒坊酒、伊力老窖酒、国坊老窖酒、月池酒等等

（四）以诗词歌赋、历史故事命名

如蒙古王酒、杏花人家酒、杏花村家酒、大宅门酒、十面埋伏酒、精五门酒、兵马俑酒等等。

（五）以帝王将相、才子佳人命名

如两相和酒、曹操酒、宋太祖酒、百年诸葛酒、华佗酒、诸葛酿义酒、钟旭酒、秦始皇酒、君临天下酒、太白酒、关公坊酒、文君井酒、屈原大曲酒等等。

（六）以佛教道教、仙神鬼怪命名

如老子酒、庄子酒、八卦鸳鸯酒、中国道酒、小糊涂仙酒、酒妖酒、酒鬼酒等等。

（七）以历史年代命名

如1573酒、1915酒、百年香江酒、八百岁酒、道光廿五酒、百年皖酒、六百岁酒、1952晋原酒、清宫酒、永隆弦酒、千秋汾酒等等。

（八）以时代特征和场所命名

如剑南国宴酒、国典酒、国藏汾酒、国宾酒、国壮酒、中华鼎酒、国粹酒、中南海酒、钓鱼台酒、人民大会堂酒、蓝色经典酒、神舟酒、世纪金酒、秦邮娇子酒等等。

（九）以动、植物命名

如桂花酒、古鹤松酒、红杉树酒、牡丹酒、小狮子酒、小豹子酒、醉猿酒、真龙酒、锦花龙酒、熊猫酒、金狮子酒、红骏马酒等等。

（十）以情感命名

有情、缘等情感，如今世缘酒、情缘酒、同心结酒、塞北情酒、一饮相思酒、和酒、岁寒三友酒、西部风情酒、随缘酒等等；有祝福情感，如千家福酒、喜年喜酒、锦上添花酒、金满人间酒、金六福酒、好日子酒、红双喜酒、等等；有区域情感，如店小二酒、百年老店酒、醉香江酒、宿迁人酒、黑土地酒、北大荒酒、刘老根酒、庄稼汉酒、军魂酒、老农民酒、草原马王酒、土老帽酒等等；有民俗情感，如藏羚羊酒、伊力金酒、王朝奶酒、金骆驼酒、唐古拉酒、隐者醉酒、天寨村酒等等。

五、白酒鉴别方法

（一）看包装

在买酒时一定要认真综合审视该酒的商标名称、色泽、图案以及标签、瓶盖、酒瓶、合格证、礼品盒等方面的情况。好的白酒其标签的印刷是十分讲究的：纸质精良白净、字体规范清晰，色泽鲜艳均匀，图案套色准确，油墨线条不重叠。真品包装的边缘接缝齐整严密，没有松紧不均、留缝隙的现象。比如五粮液的商标和颈标粘贴采用意大利高温烤标技术，同时采用金膏边线，更加牢固。

（二）看瓶盖

日前我国的名白酒的瓶盖大都使用铝质金属防盗盖，其特点是盖体光滑，形状统一，开启方便，盖上图案及文字整齐清楚，对口严密。若是假冒产品，倒过来时往往滴漏而出，盖口不易扭断，而且图案、文字模糊不清。

五粮液的瓶盖受到当今最顶尖的技术保护，贴有“3M 回归反射防伪胶膜”，而且它很方便一般消费者用肉眼识别：在自然光下，消费者可以清晰地看到白底红字的五粮液防伪标记，然后手持五粮液专用防伪小手电筒，就可以看到原有红字五粮液标识隐去标识反射出耀眼夺目的五粮液酒厂厂徽，真伪立即可辨。

（三）看酒瓶

若是无色透明玻璃瓶包装，把酒瓶拿在手中，慢慢地倒置过来，对着光观察瓶的底部，如果有下沉的物质或有云雾状现象，说明酒中杂质较多；如果酒液不失光、不浑浊，没有悬浮物，说明酒的质量比较好。从色泽上看，除酱香型酒外，一般白酒都应该是无色透明的。若酒是瓷瓶或带色玻璃瓶包装，稍微摇动后开启，同样观其色和沉淀物。

（四）闻香辨味

把酒倒入无色透明的玻璃杯中，对着自然光观察，白酒应清澈透明，无悬浮物和沉淀物；然后闻其香气，用鼻子贴近杯口，辨别香气的高低和香气特点；最后品其味，喝少量酒并在舌面上铺开，分辨味感的薄厚、绵柔、醇和、粗糙以及酸、甜、甘、辣是否协调，有无余味。由高粱、糯米、大米、小麦和玉米五种粮食酿制而成的五粮液，香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处，为白酒中上等出类的口感体验。而低档劣质白酒一般是用质量差或发霉的粮食做原料，工艺粗糙，喝着呛嗓、伤头。

（五）酒暖生气、油滴沉底

方法一：取几滴白酒放在手心里，然后合掌使两手心接触用力摩擦几下，如酒生热后发出的气味清香，则为优质酒；如气味发甜，则为中档酒；气味苦臭，则为劣质酒。

方法二：在酒中加一滴食用油，看油在酒中的运动情况。如果油在酒中的扩散比较均匀，并且均匀下沉，则酒的质量较好；如果油在酒中呈不规则扩散状态，且下沉速度变化明显，则可以肯定酒的质量有问题。

六、中国著名白酒

（一）茅台酒

茅台酒是世界三大名酒之一，已有 800 多年的历史。1915 年在巴拿马万国博览会上荣获

金质奖章、奖状。建国后，茅台酒又多次获奖，远销世界各地，被誉为世界名酒、“祖国之光”。酿制茅台酒的用水主要是赤水河的水，赤水河水质好，用这种入口微甜、无溶解杂质的水经过蒸馏酿出的酒特别甘美。故清代诗人曾有“集灵泉于一身，汇秀水东下”的咏句赞美赤水河。



（二）五粮液

五粮液酒是浓香型大曲酒的典型代表，它集天、地、人之灵气，采用传统工艺，精选优质高粱、糯米、大米、小麦和玉米五种粮食酿制而成。具有“香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处”的独特风格，是当今酒类产品中出类拔萃的精品。五粮液酒历次蝉联“国家名酒”金奖，九一年被评为中国“十大驰名商标”。继 1915 年获巴拿马奖八十年之后，1995 年又获巴拿马国际贸易博览会酒类唯一金奖。



（三）剑南春

剑南春是汉族传统名酒，产于四川省绵竹市，因绵竹在唐代属剑南道，故称“剑南春”。其前身当推唐代名酒“剑南烧春”。1958 年酒厂试验出一种绵竹酿酒史上从未有过的新原料，酿出了“芳、冽、甘、醇”恰到好处风味更为独特完善的酒，这就是今天声誉卓著的中国名酒“剑南春”。2002 年剑南春佳酿被中国历史博物馆正式收藏，这是历史博物馆继国酒茅台后收藏的唯一历史名酒，并宣布收藏剑南春后将不再收藏任何白酒。



(四) 西凤酒

西凤酒产于陕西省凤翔县柳林镇西凤酒厂。西凤酒属其它香型(凤型)。曾四次被评为国家名酒。西凤酒已形成了新口味、新感觉、功能齐全的系列产品，共有高中低度、高中低档 100 多个品种，满足了不同地区、不同口味、不同档次消费者的需求。



(五) 洋河大曲

洋河大曲是江苏省泗阳县的洋河酒厂所产。洋河酒历史悠久，起源于两汉而兴于唐宋。公司依托“三河两湖一湿地”得天独厚的酿酒生态环境和出神入化的酿造工艺，形成了“甜、绵、软、净、香”的独特风格。现洋河大曲的主要品种有洋河大曲、低度洋河大曲(38 度)、洋河敦煌大曲和洋河敦煌普曲、洋河蓝色经典。



（六）郎酒

郎酒始于 1903 年，产自川黔交界有“中国美酒河”之称的赤水河畔。从“絮志酒厂”、“惠川糟房”到“集义糟房”的“回沙郎酒”开始，已有 100 年悠久历史。古蔺郎酒在酿造流程上，继承和发扬传统工艺，采取分两次投料，反复发酵蒸馏，七次取酒，一次生产周期为 9 个月。每次取酒后，分次、分质贮存，封缸密闭，送入天然岩洞“天宝洞”“地宝洞”中，待 3 年后，酒质香甜，再将各次酒勾兑调味，经过质量鉴定，合格后，方可装瓶包装出厂。



（七）泸州老窖特曲酒

泸州老窖特曲于 1952 年被国家确定为浓香型白酒的典型代表。泸州老窖窖池于 1996 年被国务院确定为我国白酒行业唯一的全国重点保护文物，誉为“国宝窖池”。泸州老窖国宝酒是经国宝窖池精心酿制而成，是当今最好的浓香型白酒。



（八）汾酒

汾酒在 1915 年荣获巴拿马万国博览会甲等金质大奖章，连续五届被评为国家名酒。是我国清香型白酒的典型代表，以其清香、纯正的独特风格著称于世。其酒典型风格是入口绵、落口甜、饮后余香，适量饮用能驱风寒、消积滞、促进血液循环。注册商标：杏花村、古井亭、长城、汾字牌。



（九）董酒

董酒产于贵州省遵义市董酒厂，1929 年至 1930 年由程氏酿酒作坊酿出董公寺窖酒，1942 年定名为“董酒”。1957 年建立遵义董酒厂，1963 年第一被评为国家名酒，1979 年后都被评为国家名酒，董酒的香型既不同于浓香型，也不同于酱香型。



（十）劲酒

劲牌公司始创于 1953 年，主营产品“劲酒”成为中国保健酒第一品牌。中国劲酒是湖北黄石市大冶市地方特产之一。劲酒是从“肾乃先天之本”这一中医理论出发组方配伍，劲酒能够补肾填精、滋阴壮阳、益气健脾，在补肾的同时注重人体机能的全面调理，通过双向调理以滋养后天之精，不断充实壮大人体生命的动力源泉。劲酒加冰——适量的劲酒，半杯冰块。这是适合任何时候饮用的最为经典的方法。当舌尖被劲酒的醇美感觉和冰块的丝丝凉意包围的时候，这份享受可称为极致。



七、白酒的饮用和保存

（一）白酒饮用

白酒主要成分为酒精和水，乙醇含量愈高，酒度愈烈，对人体危害愈大。1 克乙醇供热能 5 千卡，饮适量的白酒，使循环系统发生兴奋效能。有失眠症者睡前饮少量白酒，有利于睡眠，并能刺激胃液分泌与唾液分泌，起到健胃作用。白酒有通风、散寒、舒筋、活血作用，如红花酒治血瘀性痛经症，龟肉酒治多年咳嗽，蛇血酒补气养血等。但长期大量饮用白酒易发生肝硬变或肝癌或偏瘫。

白酒饮用时如同时摄入脂肪、牛奶、甜饮料，吸收速度会降低，但如饮碳酸饮料，则加速乙醇吸收。所以合理饮酒应做到：(1) 每日可饮白酒 2 两，低度酒 3 两以内；(2) 不要空腹

饮酒；(3)应饮低度酒；(4)饮酒应吃菜；(5)饮白酒时不要同时饮碳酸饮料(如苏打水、可乐、雪碧等)。据美国研究报告，“男士每日乙醇量为 30 克，女士 20 克，最好在餐桌上饮用。”

(二) 白酒保存

瓶装白酒应选择较为干燥、清洁、光亮和通风较好的地方，相对温度在 70%左右为宜，温度较高瓶盖易霉烂。白酒贮存的环境温度不宜超过 30℃，严禁烟火靠近。容器封口要严密，防止漏酒和“跑度”。