

2011年全国导游基础知识要点归纳第5章：酒的分类 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/636/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_A8_c34_636037.htm

酒的分类 中国酒品种繁多，分类的标准和方法不尽相同，有以原料进行分类的，有以酒精含量高低分类的，也有以酒的特性分类的。最为常见的分类方法有两种：一是生产厂家根据酿制工艺来分类，二是经营部门根据经营习惯来分类。习惯上大都采用经营部门的分类法，将中国酒分为白酒、黄酒、果酒、药酒和啤酒等五类。

1. 白酒 白酒是用粮食或其他含有淀粉的农作物为原料，以酒曲为糖化发酵剂，经发酵蒸馏而成。白酒的特点是无色透明，质地纯净，醇香浓郁，味感丰富，酒度在30度以上，刺激性较强。白酒根据其原料和生产工艺的不同，形成了不同的香型与风格，白酒的香型有以下五种：（1）清香型 清香型的特点是酒气清香芬芳，醇厚绵软，甘润爽口，酒味纯净。以山西杏花村的汾酒为代表，故又有汾香型之称。（2）浓香型 浓香型的特点是饮时芳香浓郁，甘绵适口，饮后尤香，回味悠长，可概括为“香、甜、浓、净”四个字。以四川泸州老窖特曲为代表，故又有泸香型之称。（3）酱香型 酱香型的特点是香而不艳，低而不淡，香气幽雅，回味绵长，杯空香气犹存。以贵州茅台酒为代表，故又有茅台香型之称。（4）米香型 米香型的特点是蜜香清柔，幽雅纯净，入口绵甜，回味怡畅。以桂林的三花酒和全州的湘山酒为代表。（5）复香型 兼有两种以上主体香型的白酒为复香型，也称兼香型或混香型。这种酒的闻香、回香和回味香各有不同，具有一酒多香的特点。贵州董酒是复香型的代表，还有湖南

的白沙液，辽宁的凌川白酒等。白酒中生产得最多的是浓香型白酒，清香型白酒次之，酱香型、米香型、复香型等较少。白酒质量的高低是以其色泽、香气和滋味等3个方面，通过专家的感官鉴定和理化鉴定得出的。一种质量优良的白酒，在色泽上应是无色透明，瓶内无悬浮物，无沉淀现象。在香气上应有其本身特有的酒味和醇香，其香气又可分为溢香、喷香和留香等。在滋味上应是酒味纯正，各味协调，无强烈的刺激性。白酒是我国酒品生产中很重要的组成部分。随着人们饮酒习惯的逐步改变，白酒的酒精含量在逐步降低，许多名酒的生产厂家都相继研制出中度白酒，以适合出口和国内广大消费者的需要。

2. 黄酒

黄酒是我国生产历史悠久的传统酒品，因其色黄亮而得名。以糯米、黍米和大米为原料，经酒药，曲发酵压榨而成。酒性醇和，适于长期贮存，有越陈越香的特点，属低度发酵的原汁酒。酒度一般在8度~20度之间。黄酒的特点是酒质醇厚幽香，味感谐和鲜美，有一定的营养价值。黄酒除饮用外，还可作为中药的“药引子”。在烹饪菜肴时，它又是一种调料，对于鱼、肉等荤腥菜肴有去腥提味的作用。黄酒是我国南方和一些亚洲国家人民喜爱的酒品。黄酒根据其原料、酿造工艺和风味特点的不同，可以划分成以下3种类型：（1）江南糯米黄酒 江南黄酒产在江南地区，以浙江绍兴黄酒为代表，生产历史悠久。它是以糯米为原料，以酒药和麸曲为糖化发酵剂酿制而成。其酒质醇厚，色，香，味都高于一般黄酒。存放时间越长越好。由于原料的配比不同，加上酿造工艺的变化，形成了各种风格的优良品种，主要品种有状元红、加饭酒、花雕酒、善酿酒、香雪酒、竹叶青酒等。酒度在13度~20度之间。（2

) 福建红曲黄酒 福建红曲黄酒以糯米、粳米为原料，以红曲为糖化发酵剂酿制而成。其代表品种是福建老酒和龙岩沉缸酒，具有酒味芬芳，醇和柔润的特点。酒度在15度左右。(3)

) 山东黍米黄酒 黍米黄酒是我国北方黄酒的主要品种，最早创于山东即墨，现在北方各地已有广泛生产。以黍米为原料，以米曲霉制成的麸曲为糖化剂酿制而成。具有酒液浓郁，清香爽口的特点，在黄酒中独具一格。即墨黄酒还可分为清酒、老酒、兰陵美酒等品种。酒度在12度左右。黄酒质量的高低也是按其色、香、味3个方面进行评定的，色泽以浅黄澄清（即墨黄酒除外）、无沉淀物者为优，香气以浓郁者为优，味道以醇厚稍甜、无酸涩味者为优。黄酒大多采用陶质坛装，泥土封口，以助酯化，故越陈越香。保存的环境要凉爽，温度要平稳。由于黄酒是低度酒，开坛后要及时销售，时间久了，易被污染而变质。

3. 果酒 凡是用水果、浆果为原料直接发酵酿造的酒都可以称为果酒，品种繁多，酒度在15度左右。各种果酒大都以果实名称命名。果酒因选用的果实原料不同而风味各异，但都具有其原料果实的芳香，并具有令人喜爱的天然色泽和醇美滋味。果酒中含有较多的营养成分如糖类、矿物质和维生素等。由于人们更喜欢用葡萄来酿造酒，所以果酒可以分成葡萄酒类和其他果酒类。葡萄酒的特点后面将专作介绍。其他果酒有苹果酒、山楂酒、杨梅酒、广柑酒、菠萝酒等多种。果酒除葡萄酒外，其他果酒的产量是比较少的。

4. 药酒 药酒是以成品酒（大多用白酒）为酒基，配各种中药材和糖料，经过酿造或浸泡制成，具有不同作用的酒品。药酒可以分为两大类：一类是滋补酒，它即是一种饮料酒，又有滋补作用，如竹叶青酒、五味子酒、男

士专用酒，女士美容酒；另一类是利用酒精提取中药材中的有效成分，以提高药物的疗效，此种酒是真正的药酒，大都在中药店出售。

5. 啤酒

啤酒是以大麦为原料，啤酒花为香料，经过发芽、糖化、发酵而制成的一种低酒精含量的原汁酒，通常人们把它看成为一种清凉饮料。其酒精含量在2度~5度之间。啤酒的特点是有显著的麦芽和啤酒花的清香，味道纯正爽口。啤酒含有大量的二氧化碳和丰富的营养成分，能帮助消化，促进食欲，有清凉舒适之感，所以深受人们的喜爱。啤酒中含有11种维生素和17种氨基酸。1升啤酒经消化后产生的热量，相当于10个鸡蛋、或500克瘦肉、或200毫升牛奶所生产的热量，故有“液体面包”之称。啤酒分类有以下几种：

- (1) 根据啤酒是否经过灭菌处理，可将其分为鲜啤酒和熟啤酒两种。鲜啤酒又称生啤酒，没有经过杀菌处理，因此保存期较短，在15℃以下保存期是3~7天，但口味鲜美，目前深受消费者欢迎的“扎啤”就是鲜啤酒。熟啤酒是经过杀菌处理的啤酒，所以稳定性好，保存时间长，一般可保存3个月，但口感及营养不如鲜啤酒。
- (2) 根据啤酒中麦芽汁的浓度，可将其分为低浓度啤酒、中浓度啤酒和高浓度啤酒三种。低浓度啤酒麦芽汁的浓度在7度~8度之间，中浓度啤酒麦芽汁的浓度在10度~12度之间，高浓度啤酒麦芽汁的浓度在14度~20度之间。啤酒中的酒精量含量，也是随麦芽汁的浓度增加而增加的，低浓度啤酒的酒精量含量在2%左右，中浓度啤酒的酒精量含量在3.1%~3.8%之间，高浓度啤酒的酒精含量在4%~5%之间。
- (3) 根据啤酒的色，可将啤酒分为黄色啤酒、黑色啤酒和白色啤酒3种。黄色啤酒又称淡色啤酒，口味淡雅，目前我国生产的啤酒大多属于此类，其色的深浅各

地不完全一致。黑色啤酒又称浓色啤酒，酒液呈咖啡色，有光泽，口味浓厚，并带有焦香味，产量较少，仅在北京、青岛有生产。白色啤酒是以白色为主色的啤酒，其酒精含量很低，我国已有生产，适合不善饮酒的人饮用。（4）根据啤酒中是否有酒精含量，可将其划分为含酒精啤酒和无酒精啤酒两种。无酒精啤酒是近年来啤酒酿造技术的一个突破，它的特点是保持了啤酒的原有味道，但又不含酒精，受到广泛的好评。啤酒的鉴定是从透明度、色泽、泡沫、香气、滋味等方面来检查的，质量优良的啤酒，应是酒液透明有光泽，色泽深浅因品种而异，泡沫洁白细腻、持久挂杯，有强烈的麦芽香气和酒花苦而爽口的口感。

编辑推荐：2011年导游基础知识各章要点归纳汇总 2011年导游考试导游基础知识考点辅导章节汇总 试题推荐：2011年导游资格考试导游实务全真模拟试卷13套 2011年导游资格证考试《基础知识》全真模拟试卷15套 2011年导游资格证考试《旅游政策法规》模拟试卷12套 专题推荐：2011年导游资格考试备考专题 更多资料：百考试题导游在线模拟系统，海量题库 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com