

来了 最全的“白酒分类讲解”

酒中有味、酒中有礼、酒中有情、酒中有义、酒中有诗画、酒中有风骨、酒中有青史、酒中有攻伐、酒中有谋略、酒中有苍生。国人制酒，“或秋藏冬发，或春酝夏成，莫不顺天时，求人和”。

中国酒文化即是华夏文明的一个缩影，也是我们学习世界酒知识中一个举足轻重的环节。

中国白酒的酿造历史

白酒也称烧酒，是中国特有的一种酒种。指的是以谷物作为原料，经过酒曲中微生物的作用，将谷物中的淀粉转化成糖分，经过发酵后形成发酵酒。继而在发酵酒的基础上，经过蒸馏的工艺，将酒精分离出来，再经过窖藏陈年和勾兑而得到的一种烈酒。

中国历史上有“猿猴造酒”“杜康酿酒”等历史典故，这说明中国已经有超过五千年的酿酒历史。然而白酒作为一种蒸馏酒，它的酿造必须借助于蒸馏器的发明和运用。从考古和文献记载中进行推测，中国白酒最早形成于唐代。唐代对酒统称为“春”，也称“春酒”。旧唐书《德宗本纪》已经有关于“剑南烧春”的描述。这里的“烧春”即是烧酒。白居易也有“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初开琥珀香”的诗句。《西南彝志》中对隋末唐初时蒸馏技术的雏形“酿成醇米酒，如露水下降”也有所描述。

小知识：中国白酒的“曲”

所谓酒曲，就是将酿酒原料中的淀粉转化成为糖的一种物质。这种物质通常是用发霉的谷物，其中的霉菌既是酒曲。霉菌所分泌的酶可以将谷物中的淀粉和蛋白质转化成为糖。糖在酵母的作用下发酵成为酒精。中国是世界上最先掌握对霉菌等微生物技术运用的国家，比欧洲人早3000年左右。

酒曲分成不同的种类，主要的有大曲和小曲。制作大曲的主要原料是大麦、小麦和豌豆，而制作小曲的主要原料则是稻米。

中国白酒酒精度数的分类，可分成三类：高度白酒，即酒精含量为51%以上的白酒；降度白酒，即酒精含量为41%~50%的白酒，又称中度酒；低度白酒，即酒精含量为40%以下的白酒；

中国白酒的香型分类

中国白酒品类繁多，每个地方都因地制宜，结合当地风俗和传统酿造的白酒。根据酿造所采用的原材料和酿造工艺的不同，不同的白酒所表现出来的色泽、香气和口感都各有千秋。我们通常以“香型”来区分不同风格的白酒，中国白酒有12种主要香型。

浓香型

浓香型白酒以高粱为主要酿酒原料。其特点是窖香浓郁、酒体醇和协调、余味悠长。

四川宜宾是生产浓香型白酒的重要基地。早在唐代，宜宾当地就已经在酿制一种以四种粮食为原料的春酒。杜甫在品尝过宜宾的春酒后曾作诗云：“重碧拈春酒、轻红擘荔枝”。

清香型

清香型白酒也称“汾香型”，清香型白



酒以高粱等谷物为主要的酿酒材料，其特点是“清香纯正、甘甜柔和、自然协调，后味爽净”。

汾酒产自山西汾阳杏花村。中国人耳熟能详的名句：“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。借问酒家何处有，牧童遥指杏花村。”所描述的就是古人沽酒杏花村的场景。汾酒历史悠久，因作为御酒深受南北朝时期北齐武成帝的喜爱，而被载入《二十四史》。

米香型

米香型白酒也被成为“蜜香型”白酒。它以大米为原材料，特点是“米香纯正、清雅，入口绵甜，落口爽净，回味怡畅”。

传说酒祖杜康在年少时曾经为禹王管理粮仓。在无意中发现腐烂霉变的稻谷竟能够演变成醇香四溢的“神水”。后来杜康对这种现象进行总结，并形成了最早的酿酒技术。杜康当年造酒的原料就是大米，由此推断米香型白酒是中国白酒的起源酒。

凤香型

凤香型白酒以高粱为主要原料，其特点是“醇香秀雅、醇厚甘润、诸位协调、余味净爽”。凤香型白酒以产于陕西宝鸡的西凤酒为代表。西凤酒古称秦酒、柳林酒，风靡于唐宋。

豉香型

豉香型白酒是广东地区最具特色的白酒，它以大米做为原料，秉承“肥肉酿浸，缸埋陈藏”的酿造工艺，即在酿造时加入肥肉，肥肉中的脂肪在浸泡的过程中与酒液相互融合并发生复杂的反应，使酒体醇化，从而形成独特的香味。豉香型白酒具有“玉洁冰清、豉香独特、醇和细腻、余味甘爽”的风格特点。

特香型

特香型白酒以整粒大米为原料，不经

碾碎，整粒与酒醅（酿成而未过滤的酒）进行混蒸，使大米的香味直接融合到酒液当中。其特点是香气层次丰富，不论是高度酒还是低度酒，都具有浓、清、酱三香。同时“酒体醇厚丰满，协调和谐，入口绵柔醇甜，余韵悠长”。

芝麻香型

芝麻香型白酒以高粱、小麦等为原料酿造。之说以被称为芝麻香型，并不是因为酿造原料中含有芝麻，而是由于该类型白酒的香气中具有一种独特的炒芝麻的



清香。芝麻香型白酒在山东、江苏和内蒙等几个省份都有生产，而其中最主要的生产基地是山东。山东将芝麻香型白酒推崇为“鲁酒”的最大特点，并对此进行广泛的推广。

老白干香型

老白干型白酒以粮谷作为原料，是河北的主要的白酒品类。其所谓“老”，指的是这种香型的白酒的酿造历史悠久，得名于明代，其酿酒的历史从未间断；所谓“白”，指的是老白干型的白酒酒液清亮透

明；而所谓“干”，则指的是其度数一般较高，可以达到67%度。其酒自古便有“隔墙三家醉，坛开十里香”的美誉。

酱香型

酱香型白酒又称为茅香型白酒。这种类型的白酒以高粱为主要原料，由于它类似以豆类发酵后产生的酱油的香气，酒液微黄，故被称为酱香型白酒。酱香型白酒的特点是“酱香突出、幽雅细腻，酒体醇厚，后味悠长，空杯留香持久”。

兼香型

浓酱兼香型白酒以粮谷为生产原料。所谓“兼香”，指的是有两种以上主体香气的白酒。这种一酒多香的风格来源于特殊的酿造工艺，或者受到不同的原材料和生产环境、生产设备的影响。优质的兼香型白酒兼备了各种主要香型的香气和口感风格，克服了单一香型的某些不足，自成一派，满足了市场上的一些个性化需求。

馥郁香型

馥郁香型白酒是中国白酒的一个创新香型，它通过改良酿造工艺，将湘西传统的小曲酒酿造技艺与大曲酒酿造方法向结合，使酱、浓、清等不同香型的香气特点巧妙地融合在一起，形成一种新的香气和口感的表现形式。

药香型

药香型白酒又称董香型白酒，酿造董酒的微环境冬无严寒、夏无酷暑、植被茂密，加上以贵州大娄山脉地下水为酿造用水，为酿造味美甘醇的白酒提供了绝佳的外部条件。董公寺一带自古就有酿酒的传统，历代先民对酿酒工艺的总结和传承成就了今天董酒的特殊工艺，即在酿造过程中以优质高粱为原料，并融汇130多种草本参与制曲，因此酒中香气含有优雅舒适的植物和草药的芳香，成为药香型白酒的主要特点。董酒因此也被誉为“百草之酒”。