百酒百科 | Encyclopedia

## 艾尔啤酒与拉格啤酒的区别?

啤酒按照发酵方式分为：桶上发酵的艾尔(Ale)啤酒,桶底发酵的拉格(Lager)啤酒。

艾尔(Ale)是指顶部发酵啤酒,发酵时酵母漂浮在酒液上层。艾尔酵母的发酵温度较高,为15度~23度摄氏度左右,因此发酵时间短,具有丰富的香气和醇厚、变化的口感。常见的有淡色艾尔、棕色艾尔、世涛、波特啤酒等。

★**艾尔(Ale)啤酒的酿造流程：**

麦芽粉碎→糖化→麦汁过滤→麦汁煮沸→回旋沉淀→麦汁冷却→发酵→降温冷贮→成品酒。

艾尔啤酒在发酵时形成泡沫状的酵母层。它可以产生大量的酯类物质,形成多种风味和香气。

例如德国小麦啤酒的成熟香蕉和丁香味,以及英国艾尔的水果香气。比利时人还会在一款酒的不同阶段使用三种以上的酵母,让其带来更多水果风味。

由于温度较高，所有化学变化的速度更快，艾尔酵母的发酵时间较短，只需三至五天。发酵后的成熟阶段也比较短,在10~20摄氏度的环境中数天就可以完成。

艾尔啤酒的一些特性并不符合工业化大规模生产的要求,它不太容易保存,质量不容易控制得十分稳定、生产成本高。

艾尔在工业上的这些弱点到了精酿领域反而成了优点，它可以让酿酒师有更大的创意空间,风格多变,没有拘束,最终可以获得各种口味的啤酒。另外,对于生产设备和制冷设备的要求也没那么高。

拉格(Lager)是指底部发酵啤酒,发酵时酵母沉降到酒液底部,温度低,所以需要更长的发酵时间。常见的有皮尔森、美国拉格、博克啤酒等。

★**拉格(Lager)啤酒的酿造流程：**

粉碎→糖化、糊化→麦汁过滤→高温煮沸，加啤酒花→澄清冷却→加入酵母发酵→硅藻过滤→包装成品。

拉格啤酒有着自己独特的酵母品种。艾尔酵母无法在低于13摄氏度的环境下发酵,但严谨的德国人会记录下每一次啤酒生产的过程。19世纪时,他们发现曾经出现过低温发酵的情况，并以此为基础对这种能够低温发酵的酵母加以培养。这个过程有点类似人工育种,通过不断的努力,最终获得了可以在低温下(7~13摄氏度)表现出最佳活性的拉格酵母。

拉格啤酒也并非只有金色,从浅柠檬色、金色到琥珀色、黑色都有,有的淡如水,有的烈如火。拉格啤酒适合工业化大规模生产,品质稳定,容易保存,可以长途运输。

如果打开一罐高品质的拉格倒在杯中,过了1小时这杯拉格啤酒的味道会依然与开始一样。如果换成艾尔,那么味道早已发生了较大变化。这也体现了拉格更加稳定,不容易快速氧化的特点。 **(据佳酿网)**

广告

**《实用酒度换算全书》出版发行**

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书！尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

**价格86元/本(含邮资)**
**联系电话:13305585398**
**联系人:刘先生**

# 曲蘖助天机 中国酒名中的曲到底是怎么回事儿?

■ 肚松咪酒

在我们最常见的浓香型白酒的名字中,常常会带有一个“曲”字,譬如“大曲”、“特曲”、“二曲”、“头曲”等,于是乎,浓香型白酒又常常被人称为“曲酒”。然而,曲酒真的只是浓香型白酒的专利，而酒曲在其他酒的酿造中作用并不明显吗?

这显然是不正确的。相反,以酒曲酿酒是中国酿酒技艺中的独门秘笈，也是酿造粮食酒所必不可少的工艺需要。而且,这一传统已经有几千年的发展历史。

中国的酿酒是以粮食酒为主,但在粮食酿酒以前,也大致经历了水果酒向粮食酒转变的历史进程。而几千年的酿酒产业发展，也常常是粮食酒为主、水果酒为辅的发展态势，而国家每逢粮食紧张,也往往会出台抑制粮食酒、鼓励水果酒的产业政策。

> 以酒曲酿酒是中国酿酒技艺中的独门秘笈，也是酿造粮食酒所必不可少的工艺需要。而且,这一传统已经有几千年的发展历史。 中国的酿酒是以粮食酒为主,但在粮食酿酒以前,也大致经历了水果酒向粮食酒转变的历史进程。而几千年的酿酒产业发展,也常常是粮食酒为主、水果酒为辅的发展态势。

新中国的酿酒产业政策也沿袭了这一传统,于1987年提出的酿酒产业“四个转变”中,就有粮食酒向水果酒转变这一条。但历史发展的经验证明，粮食酒是中国酿酒产业的主流，而中国的酒文化也都是以粮食酒为主要载体的。所以,了解中国酒文化，就必须要从了解发酵了中国酒几千年的酒曲开始。

中国人对于酒曲的发明和应用，起于水果酒向粮食酒转变之后。“清盎之美,起于耒耜”,而从粮食变成酒,大致要经历从淀粉到糖,再从糖到乙醇,其中从淀粉到糖的转化过程,需要糖化发酵剂作用其中,如果没有酒曲的强化发酵,出酒率难以保障不说,品质也难以保障。

史书记载最早关于酒曲的记载,见于《尚书·说命》的“著作酒醴,尔惟曲蘖”,意思是曲蘖是酒母,酿酒离不开曲蘖的发酵作用。关于曲蘖,古文写作“麴蘖”,有的学者认为是一种物质,泛指发酵的酒曲,而有的学者认为曲蘖是两种不同的发酵剂,曲的发酵能力强,可以直接酿酒,而蘖的发酵能力弱,只能做成低酒精度的醴。但目前并无史实证明曲蘖是两种物质,所以后世学者多把曲蘖作为酒曲的统称。

例如《礼记·月令》就有“乃命大酋,秫稻必齐,曲蘖必时”的记载,强调曲蘖对酿酒的必要性,而且明确曲蘖的制作必须要遵循天时变化,适于在高温环境下制作。按照现代生物应用科技的解释，不同的温度环境,适于不同微生物种群的生长和繁衍,而微生物种群在中高温环境中数量相对较高,活跃度也相对较高,适于人工培育和生长。

而鉴于酒曲对酿酒的核心作用，文人喜欢把曲蘖作为酒的代名词，以诠释酒对文人处世与创作的特殊作用,如清方文在《穷冬六咏·无酒》中就自嘲说:“生来嵇阮性,曲蘖助天机。”而酿酒科技的研究者则把酒曲作为酿酒的核心技艺，以诠释酿酒技艺发展的基本规律。北魏贾思勰所著《齐民要术》有专门一章《造神曲并酒》,对当时盛行的酿酒工艺进行梳理,并对酿酒技艺的历史经验进行总结。北宋朱肱的《北山酒经》,不仅收录了宋代及以前制曲酿酒的方法，还对其中的原理分别进行了分析和解读。明代宋应星《天工开物》中也有曲蘖、酒母、神曲、丹曲等四个章节,对当时的酿酒技艺进行了详细的总结和记录。

几千年的历史经验使然，中国人仿佛离开了酒曲,就不会酿酒了。据说宋朝时中国就有国产的葡萄酒，只不过与西方自然发酵的葡萄酒不同,必须要加入粮食制成的酒曲,倒也自成一格，但因为没有典籍和实物流传下来,所以无从稽考。

但从目前中国酿酒科技的现状来看,酒曲主要应用于传统技艺粮食酒的酿造，发酵的黄酒如此,蒸馏的白酒也如此。而酒曲的制作,多以小麦为主要原料,有散曲、小曲和大曲几种。

例如糯米黄酒以酒药和麦曲为糖化、发酵剂,黍米黄酒以米曲霉制成的麸曲为糖化、发酵剂,大米黄酒以米曲加酵母为糖化、发酵剂,红曲酒以糯米为原料,以红曲为糖化、发酵剂。

白酒对酒曲的选择和应用，其种类就更加丰富,分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒,以及混合曲酒。

大曲酒是以大曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒。大曲以小麦、大麦或适量的豌豆为主要原料,主要应用于固态发酵工艺的白酒,而所酿成的白酒品质较好。大曲又分为低温大曲、中温大曲、高温大曲和超高温大曲,分别适用于不同香型白酒的酿造所需，由此可见大曲是形成不同白酒酒体风味的决定性因素之一。大致的分类方法是,高温大曲应用于酱香型白酒,中高温大曲应用于浓香型白酒,中低温大曲应用于清香型白酒，其它大曲酒的酒曲选择也各不相同。

小曲酒是以小曲为糖化发酵剂酿制而成的白酒，多用于固态、半固态发酵的生产工艺。许多人误以为小曲酒是现代工艺,其实不然，小曲酒也是中国传统酿酒技艺中举足轻重的一支,所酿制而成的酒,简单明快、小而美,在中国白酒生产中的占比很高,其产量曾经一度接近中国白酒生产总量的20%。江小白所代表的川法小曲白酒，劲酒所使用的酒基,盛产于广东、广西两省的米香型白酒,广东白酒的典型代表豉香型白酒玉冰烧等等,都是小曲酒的典型代表,也都是“根正苗红”的中国传统酿酒技艺流派。

麸曲酒就是以麸曲为糖化发酵剂，加酒母发酵酿制而成的白酒，是现代酿酒技术在传统酿酒技艺上的应用和发展,发酵时间短,生产成本低,北方面向大众消费的白酒,历史上基本采用过这一工艺。

混合曲酒是采用多种酒曲作为糖化发酵剂酿制而成的白酒，馥郁香白酒酒鬼酒就是混合曲酒的典型代表。酒鬼酒一口三香,前浓、中清、后酱,分别采用了大曲浓香、小曲清香、麸曲酱香的工艺,自然生香而成。混合曲酒的优势就在于充分利用各种酒曲的特性,通过工艺调整来优化和改变酒体的风味特征。而随着市场消费者对于白酒多样性、个性化消费需求的变化，越来越多的企业开始调整和优化酒体风味的个性特征，混合曲酒的应用也变得越来越广泛。

由此可见，酒曲广泛应用于中国传统酿酒技艺的传承与发展之中，是中国酿酒技艺的典型标志,也是中国酒文化的独特基因。

# 葡萄酒与茶的藕断丝连

■ 吴书仙

喝葡萄酒可以说是西方人的饮食习惯,而茶则是中国人必不可少的日常饮品,这两者都有根深蒂固的传统。

茶是天、地、人的综合产物,葡萄酒也一样。葡萄酒和茶都算是农产品,“天” 指气候,“地”指土壤,这两者是自然的根本,而“人”起着至关重要的作用。

茶的颜色分绿、黄、红、褐,而葡萄酒的颜色比茶要丰富些,它们都让人赏心悦目。茶因品种不同,香气也不同,有花香、干树叶香、枣香、干草香等,而葡萄酒的香气比茶多得多,达数百种。

看酒色如同看茶叶在茶汤中的颜色;茶香和酒香都需要闻，但闻酒香时要将鼻子贴近杯子,而闻茶香则是端着茶杯晃过鼻子;从入口来讲,古人云“三口为品”,茶要小口地喝,葡萄酒也是小口喝;好的茶是有回味的,在空茶杯凉后仍有冷香，而好的葡萄酒也是有回味的。

喜好葡萄酒之人家里一定要有好的酒杯,用不同的酒杯喝同样的葡萄酒,其香味都会不同,最关键是感觉不同。试想用纸杯去喝意大利浓咖啡,根本喝不出好来。葡萄酒的爱好者最喜欢壁薄、能发出金石之声的水晶杯。除酒杯外,还有各色开瓶器、醒酒器、酒塞、抽真空酒器、酒滴子等。

喝茶也是如此，好茶之人家中一定有完备的茶具,不同的茶具用来泡不同的茶。拿福建人来讲,几乎家家都有功夫茶具,如果拿北京人的大茶碗来喝功夫茶，会被人笑话为牛饮。茶具的名堂也很多,茶壶、茶盘、茶托、茶荷、茶针、茶匙、茶拨、茶漏等。

酒与茶中都有单宁，单宁又分苦涩单宁和成熟柔滑的单宁。如果茶冲泡后在适当的几分钟内取出茶汤，此时茶中的单宁是柔滑的;如果热水和茶叶放在一起时间过长,泡过头了,就会有苦涩的单宁。另外,温度高也容易泡出苦涩的单宁。酿造葡萄酒的过程中,如果发酵温度高,葡萄汁与葡萄皮浸泡时间长,也容易有苦涩的单宁。

泡茶并非茶叶放得多越浓越好，太浓了单宁过多,太少了茶味不够,最好是泡出的茶能刚柔相济。葡萄酒也是如此,太浓和太淡都不是完美的境界，最好是红葡萄酒中的单宁与果味平衡。白葡萄酒中的酸与果味平衡,柔中带刚才好。

绿茶如同白葡萄酒一般,品饮要趁年轻,老了就不新鲜了。乌龙茶则像橡木桶陈酿的浓郁红葡萄酒一般,比其他茶耐存一点。而上好的红茶如同优质的红酒,时间长了才好喝。

葡萄酒和茶的保存对温度都有要求,通常温度低比较好。当然葡萄酒的保存更复杂些。不同的葡萄酒饮用时对温度要求也不一样,如白葡萄酒和甜葡萄酒需冰镇后饮,温度在5–12度之间，而红葡萄酒的饮用温度则在15–20度。每种茶也有自己最适合的温度温度过高,苦单宁会泡出来;而温度过低,茶的真味出不来,也糟蹋了茶,度是至关重要的。如有的白茶和绿茶很嫩,泡茶的温度要在70度左右,而乌龙和红茶,则要100度的水才能泡开。

茶是越喝越淡,茶中人生的解释是:人随着年龄的增长,对世事看得越来越淡。

对于葡萄酒来讲，红葡萄酒的颜色是越存越淡,酒香越来越醇,单宁越存越温和;而白葡萄酒是越存颜色越深,香气越来越成熟,酸度足而不激。真正的好酒与有内涵的人一样,经得起陈年。

愿我们的人生,如酒也如茶,将世事看得淡一些,不要过于纠结、执着;做个有内涵的boy、girl,经得起时间的“陈酿”。

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

**黄江山**，本名蒋川龙，现供职于四川省南充市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会员，四川省作家协会会员，在各类各级媒体发表文章多篇，出版有诗集《与梅对视》《五十年》。

跃州 金芮/摄影

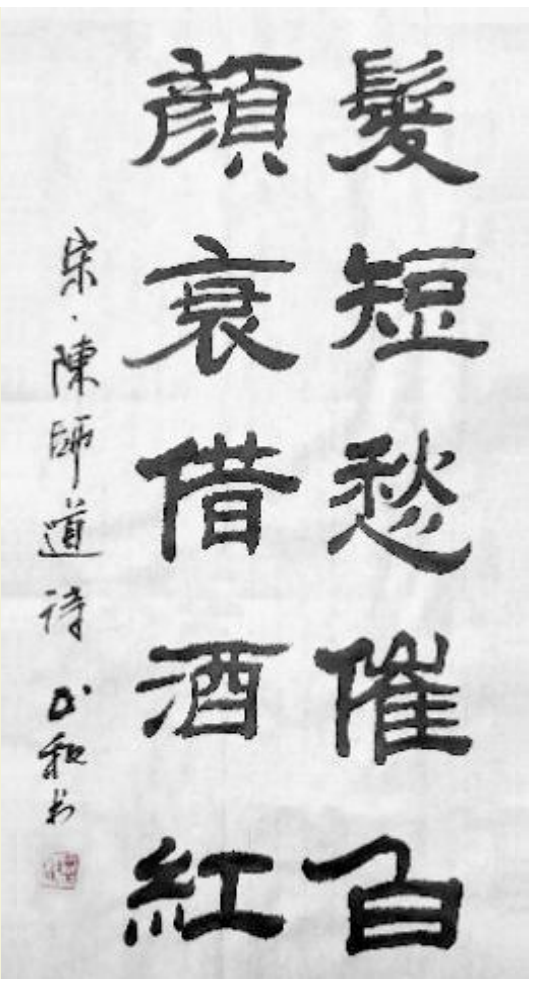
## 好想再次见到你

——酒诗系列之一百零七

你从四面八方走来
脚步匆匆
尖沙嘴的夜色
在斑马线上停留

香江灯火
映照满天星斗
明星的脚步
在海岸驻留

行走大街小巷
懂了历史血脉
紧紧相拥的
是与你再次相逢

正和专栏 酒中书味 69
The taste of book in liquor

**黄正和** 中国电视艺术家协会会员、四川视协原常务理事。先后在攀枝花报社、电视台、四川省电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等工作,1998年担任四川省电视艺术制作中心主任。曾任攀枝花市、都江堰市书协理事,多次参加全国书法展。