vinetur

白酒是全球消费量最大的蒸馏酒

这种中国烈酒的酒精度通常为40%至65%，但其香型常常超出西方消费者的预期，因此在西方市场仍属小众

2026年11月10日星期二



白酒是一种透明的中国烈酒，许多西方消费者对它并不熟悉。按消费量计算，它普遍被认为是全球消费最广的蒸馏酒，尽管在西班牙和美国等市场仍属小众产品。

“白酒”在中文中意为“白色酒液”或“白色酒精”，但它并非泛指任何透明烈酒，而是指一大类中国蒸馏酒。其酿造方法有别于伏特加、威士忌及其他谷物烈酒。

大多数白酒以高粱为原料，生产者也会使用大米、小麦、玉米、小米及其他谷物。其关键区别在于使用酒曲——一种由谷物和微生物制成的发酵剂。这种菌群将淀粉转化为可发酵糖，再将糖转化为酒精，是塑造成酒风味与结构的核心。

历史学家认为，这项工艺的起源可追溯至约3,000年前，也就是公元前1000年前后。酿造过程复杂，

因地区和生产者而异，但通常包括蒸煮谷物、加入酒曲发酵，再进行蒸馏，且往往不止一次。酒曲通常先制成砖状或致密块状，再投入使用。

白酒常被称为中国的国酒，但不应与另一种中国传统酒类黄酒混淆。黄酒经过发酵而非蒸馏，属于完全不同的酒类。

陈酿在白酒生产中可能发挥作用，但白酒通常不像威士忌或朗姆酒那样，以桶陈年份来界定或营销产品。白酒最常见的分类依据是香型，而非年份。对于刚接触白酒的人来说，这套分类可能不易理解，因为各类风味未必符合他们对西方烈酒的既有认知。

最知名的香型之一是米香型。它通常被认为是口感较柔和、较容易入口的类型之一，但这并不意味着酒劲较弱。无论属于哪种香型，白酒的酒精度往往都较高。

另一大类是清香型。尽管名称如此，这类白酒仍可能酒劲十足。生产者通常使用石质容器发酵，成酒往往比其他白酒香型更为清爽、含蓄。

浓香型是中国最受欢迎的白酒香型，与四川省密切相关。它以更浓郁、鲜明的香气著称，许多饮者认为其风味饱满而强劲。

酱香型是最具特色的香型之一。这个名称指的是一种带有鲜香特征的香气，有些人会将其宽泛地比作酱油，但白酒本身并未加入酱油调味。初次饮用者可能难以理解这一香型，而一些知名酒款价格不菲。

除了这些类别，白酒还有其他香型、子类别和地域传统。白酒的多样性，也是它在中国以外的消费者眼中难以界定的原因之一。品牌名称也可能增加理解难度，因为许多名称按字面翻译后，或涉及外国买家缺乏背景知识的典故。

尽管白酒在中国规模庞大，但由于消费者不熟悉，它在许多西方国家仍相对鲜为人知。近年来，进口商、调酒师和烈酒专家一直尝试向新受众介绍白酒，但在欧洲和北美，其市场规模仍远小于伏特加、威士忌、金酒或龙舌兰酒。对许多消费者而言，风味是最大的门槛。白酒往往带有浓烈的发酵、果香、花香、泥土或鲜味风格，对于习惯了橡木桶陈酿烈酒或中性谷物蒸馏酒的饮者来说，这些风味可能显得不同寻常。

酒精度也是一个因素。白酒的酒精度通常约为40%至65%，许多酒款的酒精度达到或高于西方常见烈酒的标准水平。白酒通常小杯饮用，也常在祝酒时端上桌；多轮敬酒累积起来，饮酒量可能很快增加。

这种饮酒文化体现了白酒在中国社交和商务生活中的作用。共同举杯、小杯饮用以及讲究仪式感的待客之道，长期以来都与白酒密不可分，尤其是在宴席和正式餐会中。白酒通常直接饮用，而非调制成混合饮料；不过，中国以外的一些调酒师已开始将其用于鸡尾酒，以便让消费者逐步熟悉其风味。

白酒价格因品牌、生产方法、声誉和陈年时间而有很大差异。一些日常饮用的酒款价格相对亲民，而高端品牌则可能因生产周期较长、储存时间久以及品牌声望而价格高昂。从这一点看，白酒遵循着全球烈酒市场中常见的规律，尽管其分类体系截然不同。

对于初次接触者来说，白酒可能难以归类，因为它并非单一风味，也不属于单一传统。它是一个庞大的酒类品类，涵盖多种原料、发酵方法和地域风格。这些差异背后的共同点，是酒曲的使用、中国蒸馏传统，以及白酒至今在中国饮酒文化中的重要地位。