vinetur

烧酒究竟是什么？如何读懂酒瓶标签，了解它的风格

并非所有烧酒的味道和酿造方式都相同。关键在于酒精的来源、酒精度，以及标签上具体说明了什么。

2026年11月12日星期四



无论是传统工艺酿制的soju，还是稀释型soju，其中的酒精都经过蒸馏获得。 由人工智能生成的教学插图。

人们常常用过于简单的说法介绍烧酒，但它并不是只有一种风味、固定酒精度或单一酿造方式的饮品。了解酒瓶中酒精的来源，以及标签实际提供了哪些信息，比根据瓶身颜色判断，或随意拿它与更熟悉的饮品比较，要有用得多。

什么是烧酒？为什么它没有单一风格

烧酒是源自韩国传统的蒸馏酒。这个基本定义很重要，因为它将烧酒与纯粹发酵而成的饮品区分开来：烧酒包含蒸馏这一步，尽管达到这一步的工艺路径和最终成品，可能因酒而异。

烧酒的历史与高丽时期蒸馏技术在韩国的传播有关，许多说法也提到它与蒙古世界的历史接触。即便如此，现有资料并不能证实某一位具体发明者或确切的诞生日期，因此，与其把烧酒看作某次单独的发明，不如将它理解为一种随着时间逐渐发展的传统。

这种传统孕育了风格迥异的烧酒。因此，把烧酒定义成总是清淡无味、总是柔和或总是以大米酿造，

并没有多少意义。要真正了解一瓶烧酒，关键不只是看标签上醒目的大字，更要弄清瓶中酒精是如何获得的。

要点

烧酒是源自韩国传统的蒸馏酒。

其风格取决于酒精的来源、酒精度和最终配方。

两种主要酿造路径：都包含蒸馏

在讨论不同风格之前，先区分三个概念会有所帮助。首先，如果使用谷物，就要把其中的淀粉转化为微生物可以利用的糖。接着是发酵，也就是把这些糖转化为酒精的过程。最后才是蒸馏，它从发酵液中分离并浓缩不同成分。这些并非同一过程的不同叫法，也不是可以互换的步骤。

许多传统烧酒的酿造方法，都是先将大米或其他谷物发酵，再进行蒸馏，常用的是批次蒸馏，也就是每次处理一批发酵液。在这种情况下，你还可能看到nuruk，这是一种韩国传统发酵剂，含有微生物和酶。用这种方法酿造的烧酒，并不因此就必然是手工制作、品质更高，或具有固定的酒精度。

另一种主要路径通常称为稀释型烧酒。它先通过连续蒸馏获得高酒精度酒液，蒸馏过程中液体不断进入，馏出液也持续流出，之后再用水调整酒精度。根据产品的不同，也可能使用其他成分来塑造最终风格。关键在于，这种酒精同样来自蒸馏。加水不会让酒变成未经蒸馏的发酵饮品；单凭这一点，也不足以在任何情况下普遍划分品类。

比较这两种路径时，最有用的做法是关注酒精的来源和最终配方。传统酿造和稀释生产描述的是常见的技术路径，并不代表一种自动优于另一种的真实性或品质等级。两瓶酒都可能标称烧酒，乍看也很相似，实际采用的生产逻辑却可能截然不同。

烧酒可以用什么原料酿造？可能呈现哪些风味？

虽然很多人一提到烧酒就想到大米，但它并不局限于这种原料。查阅的资料中列有以大米、大麦、小麦、高粱和玉米酿造的例子，也提到用红薯和其他谷物生产烧酒用酒精。说所有烧酒都是米蒸馏酒，会遗漏这个品类中真实存在的一部分。

原料的多样性并不能让人准确预判风味。分析和感官研究显示，不同样品会呈现各自的风格，可能带有谷物、发酵或水果等联想。不过，这些风味并不只取决于主要原料：发酵、蒸馏和其他工艺选择也会发挥重要作用。

因此，最好提防两种相反的过度简化：一种是认定所有烧酒几乎都没有味道，另一种是认定某一种谷物必然带来某一种特定风味。原料可以提示大致方向，但不能取代酒瓶上的信息，也不能完整说明杯中酒的风味。

酒精度、香气与调味款：三件不同的事

酒精度表示饮品按体积计算所含的酒精量。标签上可能标为% vol.，也可能标为ABV，即按体积计算

的酒精含量。这项信息很有用，却不能作为判断风格的万无一失的依据：稀释型烧酒的酒精度约为17 – 20%，也有酒精度超过40%的蒸馏烧酒，此外还有介于两者之间的例子。这些只是参考范围，并非普遍适用的界线。

把入口感觉柔和与否当作品质指标，也没有多少意义。酒精度较低的酒可能更容易入口，酒精度较高的酒则可能呈现不同风格，但单凭任何一种特点，都不足以判断哪瓶烧酒更好。与只看酒精度的快速判断相比，标签和生产商的说明更有参考价值。

另一个重要之处，是要区分香气、原料和调味款。烧酒可能在生产过程中形成水果香气，但这并不意味着添加了水果。调味款会以特定风味作为卖点；生产商描述的香气特点或标明的原料，并不等同于调味款。市面上有葡萄、李子、草莓或柠檬等风味的产品，但这些产品的存在并不能说明每瓶酒的具体成分。

实际品饮时，你感受到的香气、标明的原料，以及以某种风味作为卖点的产品，是三件不同的事。把它们区分开来，可以避免两种常见误解：把任何水果般的印象都当成添加了水果，以及认定所有容易入口的烧酒都属于同一商业类别。

果香与调味烧酒不是一回事

香气特点

可能在发酵或蒸馏过程中形成。

仅凭香气本身，不能证明添加了水果。

调味款

作为带有特定风味的产品销售。

可以查看酒瓶标签或生产商的产品页面，确认是否有相关说明。

如何区分烧酒、清酒、烧酎、马格利酒和伏特加

比较烧酒与清酒，最有用的切入点是工艺。清酒由大米、水和麴菌制剂koji发酵而成，后者有助于把淀粉转化为可发酵的糖。清酒并不像烧酒那样被定义为蒸馏酒。某些清酒风格在生产时会加入蒸馏酒精，但这并不改变核心区别：清酒并非以蒸馏发酵基酒为特征。

烧酒与日本烧酎的区别没那么简单，因为烧酎同样属于日本蒸馏酒传统。以本格烧酎（honkaku shochu）为例，麴菌制剂koji在其中发挥作用，原料可以包括大米、大麦或红薯。这意味着它与某些烧酒在原料和工艺步骤上有所重合。因此，试图只凭风味或某一种孤立的原料找出绝对可靠的分界，并没有什么帮助：标示的类别和生产方法，比表面上的相似之处更重要。

与马格利酒（makgeolli）比较时，区别又变得清楚起来：它是韩国发酵酒，并非蒸馏酒，通常呈浑浊状。它与大米或韩国有关，并不意味着它是烧酒的一种。这也引出一项有用的说明：cheongju

和yakju是经过澄清的韩国发酵酒，因此，清澈本身不能证明一款酒经过了蒸馏。

将烧酒与伏特加比较，只能作为部分参考。两者都是蒸馏酒，一些稀释型烧酒的风味可能相对中性，让许多人联想到自己对伏特加的印象。但把烧酒称作“韩国伏特加”过于简单化：这种说法无法说明烧酒不同的生产路径、多样的原料，以及实际丰富的风格。

饮品	酿造方式	区分时可参考的线索
烧酒	源自韩国传统的蒸馏酒，有不同的生产路径。	关键在于酒精的获得方式，以及酒瓶所标示的配方。
清酒	以大米和koji发酵而成的饮品；其定义并不以蒸馏为依据。	同样使用大米，并不意味着它就是烧酒。
烧酎	日本蒸馏酒；在本格烧酎（honkaku shochu）中，koji发挥作用。	它可能在原料或工艺上与某些烧酒相似，因此标示的类别很重要。
马格利酒（makgeolli）	韩国发酵酒，不经过蒸馏，通常呈浑浊状。	浑浊可以作为参考，但清澈也不能证明经过了蒸馏：cheongju和yakju就是经过澄清的发酵酒。
伏特加	可作为部分参照的蒸馏酒。	把烧酒称作“韩国伏特加”过于简单化。

如何查看一瓶烧酒的标签

读懂一瓶烧酒，可以按四个步骤进行。第一，确认饮品的名称，以及生产商如何描述它。第二，查看酒精度（ABV）。第三，寻找原料信息或生产工艺线索。第四，分辨它是无调味款，还是添加了风味的款式。这个步骤顺序不依赖一套放之四海而皆准的规则；它之所以有用，正是因为不同市场的标签所提供的信息并不相同。

如果酒瓶上的信息很少，生产商的产品页面或许能补充一些内容，不过也不一定能解答所有问题。重要的是借助这些信息，把产品与自己的喜好联系起来。如果你偏好较轻盈的风格，酒精度和最终配方就很重要。如果你更关注谷物风味或生产工艺，那么标签上出现蒸馏和原料相关信息时，可以留意一下。

这种方法也有助于避免不可靠的捷径。瓶身颜色不能定义品类，透明酒瓶不能保证某一种特定风格，而酒精度高低本身也不能证明真实性、传统性或品质。面对风格如此多样的饮品，具体信息比刻板印象更有价值。

快速读懂烧酒酒瓶标签

- 看清饮品的名称，以及生产商如何描述它。
- 查看酒精度（ABV）：它有助于判断，但无法单独区分不同风格。
- 如果标签提供了相关信息，留意原料或生产工艺线索。
- 分清无调味款、香气特点和添加风味。

饮用方式：不必拘泥于固定规则

有资料记载的一种饮用方式，是将烧酒冰镇后纯饮，并用小杯盛装。如果你想在不混入其他成分的情况下了解这种酒，这会是一个不错的起点。但这种习惯并不意味着必须一口喝完，也不代表所有风格都适合同一个理想温度：具体一款烧酒的风味表现，或饮用时的舒适度，会因其酿造方式和个人口味而异。

烧酒也常出现在搭配烤肉等菜肴的餐桌上。这种搭配有助于理解烧酒在文化中的位置，但不应因此被当作唯一搭配方式或适用于每张餐桌的规则。如果烧酒能说明一件事，那就是与其重复关于它应该怎么喝的固定说法，不如关注具体的酒款和自己的喜好。