중국 술의 발전 현황

DUAN HUI

산동성 연태시 장유그룹

中国酒的发展现状

段輝

張裕公司

一. 中国酒分类

中国酒品种繁多, 风格独特, 分类方法很多,主要分类方法有以下几种 :

1) 按照酒精度分 : 高度酒 40(v/v)%以上, 中度酒 20～40%(v/v), 低度酒 20(v/v) 以下.

2) 按照酒的含糖浓度分 : 甜酒 5%, 10% 以上, 半甜酒 1.2～5%, 5～10%, 半干酒 0.4～1.2%, 干酒 0.4% 以下, 5% 以下.

3) 按照酿造方法可分为三类 : 发酵酒, 蒸馏酒, 配制酒.

◈ 发酵酒指原料经过发酵, 贮存等工艺可直接饮用的酒, 此类酒的特点 : 酒度低, 一般在 3～18%(v/v) 之间. 酒中除酒精外, 富含糖, 氨基酸, 有机酸, 核酸, 和矿物质等营养成分. 由于营养成分丰富, 所以保质期短, 不宜长期贮藏. 此类酒受到营养与卫生部门的推崇, 产量占总量的 90% ; 包括啤酒(Beer), 葡萄酒(Wine), 果酒(Fruit wine), 黄酒(Chinese ricewine)

◈ 蒸馏酒指原料经发酵后, 须经蒸馏, 贮存, 勾兑所得的酒, 此类酒的共同特点是 : 含酒精高, 一般在30% 以上. 酒中其它成分均是易挥发的组分, 如醇类, 酯类, 醛酮类, 挥发酸类等 ; 此类酒蒸馏所得的原酒, 必须经过长期陈酿, 短则 1～2年, 长则 8～15年 ; 如中国白酒(Chinese spirits), 白兰地(Brandy), 威士忌(Whisky), 俄得克(Vodka), 金酒(Gin), 朗姆酒(Rum) ;

◈ 配制酒指以蒸馏酒或酿造酒或食用酒精为酒基(或称基酒), 加入允许的天然动植物材料, 经混合蒸馏, 浸泡, 萃取液混合等各种工艺, 增加呈色, 呈香, 呈味成分的酒, 酒精度 18～38%. 此类酒品种多样, 酿造技术也极为不同, 但共同特点是经过风味物质, 营养物质或疗效性物质等的强化, 此类酒的酒度通常界于发酵与蒸馏酒之间, 一般在 18～38%(v/v)之间, 个别也有更低或更高的

4) 按照中国习惯分 : 将各种酒概括为五大类 : 黄酒类, 啤酒类, 果酒类(葡萄酒), 蒸馏酒类, 配制酒类.

◈ 黄酒类 : 绍兴酒, 山东即墨老酒, 红曲酒

◈ 果酒类 : 葡萄酒, 苹果酒, 荔枝酒, 梨酒等

◈ 啤酒类 : 黄啤酒, 黑啤酒等

◈ 蒸馏酒 : 白酒, 白兰地, 郎姆酒, 威士忌

◈ 配制酒类 : 以黄酒, 白酒, 葡萄酒, 食用酒精为酒基, 用药材或鲜花, 鲜果为配料制成的酒.

5) 按照产量分 : 中国又将产量最大的啤酒, 黄酒, 白酒, 葡萄酒称为四大饮料酒. 2005年 中国四大饮料酒总产量达到 3624万千升, 同比增长11.3%. 其中啤酒 3062万千升, 同比增长 10.30% ; 白酒 349万千升, 同比增长 15.00% ; 黄酒 170万千升, 同比增长 20%, 葡萄酒 46万千升, 同比增长 25.40% ;

二. 中国八大名酒

中国的八大名酒指的是第一届全国评酒会评出的八个国家名酒：

贵州茅台, 泸州老窖, 陕西西凤, 山西汾酒, 烟台红葡萄酒(张裕), 烟台味美思(张裕), 烟台金奖白兰地(张裕), 绍兴黄酒.

中国也有八大名白酒之称, 一般是指：贵州茅台, 泸州老窖, 山西汾酒, 五粮液, 古井贡酒, 洋河大曲, 剑南春, 董酒.

三. 历史悠久的中国葡萄酒

中国古代就有各种原生葡萄, 为皇室果园的珍奇果品. 中国种植和生产葡萄酒的历史是从2000年前西汉汉武帝开始的. 葡萄种由著名的大探险家张骞从西域带回, 同时招来酿酒艺人, 开始葡萄酒生产. 葡萄酒非常珍贵. 唐朝盛世, 葡萄酒得到大发展, 出现了"葡萄美酒夜光杯"等赞颂葡萄酒的诗句, 葡萄酒业和葡萄酒文化繁荣. 元朝葡萄酒已成为一种重要的商品.《马可波罗游记》记载山西太原有葡萄酒在市场上销售. 明朝中国著名的药学家李时珍在他名著中记载了葡萄酒能保持健康和耐寒. 千百年来, 人们深知低度的葡萄美酒具有很高的营养价值, 适当饮用, 有益健康.

中国近代工业化生产葡萄酒是 1892年 张裕公司创办开始的. 经过 100多年的发展, 目前中国约有葡萄酒厂 500多家, 但大部分的生产规模较小, 其中, 张裕, 长城, 王朝三家企业的市场占有率合计超过 50%, 资产合计占全行业的 38%, 销售收入占全行业 56%, 产量占60%以上. 2006 中国葡萄酒产量 46万吨. 与国际葡萄酒业的低速发展相比, 中国葡萄酒业的发展势头却十分强劲, 每年增长速度都在 15% 以上.

四. 中国特有的黄酒

中国 3000年 前就有黄酒. 黄酒是以大米为原料经过蒸煮, 糖化, 发酵以及压榨酿成的酒. 黄酒的糖化和发酵同时进行, 为了保持其固有的色香味, 酿造需在低温下长时间进行. 因此数千年年来, 利用冬季酿造黄酒成为传统. 按原料, 酿造方法的不同主要可归纳为三大类：即绍兴酒, 黍米黄酒(以山东即墨老酒为代表)和红曲黄酒(以浙南, 福建, 台湾为代表). 黄酒酒精度低, 一般 1516度, 色泽金黄或黄褐, 香味浓郁, 氨基酸含量较高, 是营养价值高的低酒度饮料.

黄酒最有代表的是绍兴黄酒. 绍兴是著名酒乡, 自古以来无处不酿酒, 处处有酒家. 这里最有代表性, 最典型的就是"女儿酒". "女儿酒"是女儿出世后就着手酿制的, 贮藏在干燥的地窖中, 或埋在泥土之下, 直到女儿长大出嫁时, 才挖出来请客或做陪嫁之用. 后来又演化到生男孩时也酿酒, 并在酒坛上涂以朱红, 并名之为"状元红", 意谓儿子具状元之材.

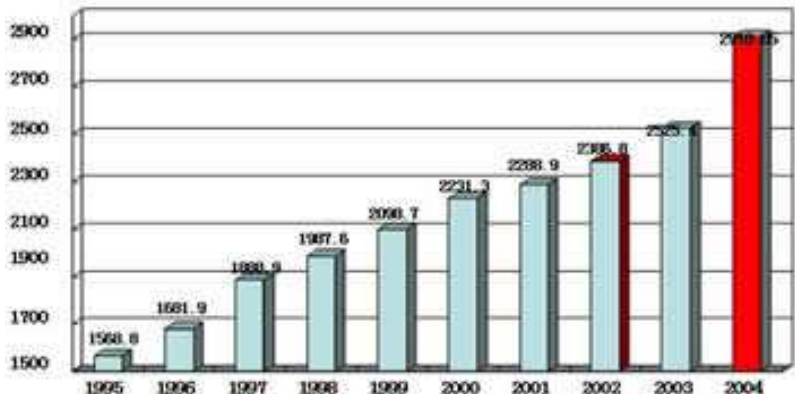
"清明螺端午虾, 九月重阳吃横爬", "陈酒腊鸭添, 新酒豆腐干". 指的是黄酒与菜的搭配之妙.

五. 发展最快的啤酒

中国啤酒工业诞生于 1903年, 与白酒, 黄酒, 葡萄酒相比是最年轻的酒种, 也是发展最快的酒种. 目前中国

啤酒产量超过三千万吨, 连续四年世界产量第一. 青岛啤酒, 燕京啤酒, 华润啤酒是啤酒中的三大品牌.

1995～2004年啤酒産量情况



1) 青岛啤酒

1903年 建厂, 是中国最早的啤酒企业之一, 现在其啤酒生产规模, 总资产, 品牌价值, 产销量, 销售收入, 利税总额, 市场占有率, 出口及创汇等多项指标均居国内同行业首位. 青岛啤酒以其卓越品质几十年来驰誉世界, 采用了优质麦芽, 大米, 酒花和水, 经过糖化, 过滤, 冷却, 发酵, 包装等工序精制而成.

2) 燕京啤酒

1980年 建厂, 经过25年快速, 健康的发展, 燕京已经成为中国最大啤酒企业集团之一. 2005年啤酒产销量312万千升, 进入世界啤酒产销量前十名,

3) 华润雪花啤酒(中国)有限公司(China Resources Breweries Co., Ltd.)

成立于1994年, 是一家生产, 经营啤酒, 饮料的多元化企业. 背后的两大股东分别是华润创业有限公司和SABMiller国际酿酒集团. 华润雪花啤酒(中国)有限公司凭借雄厚的资金, 先进的技术和专业化的管理取得了长足的发展, 成为中国最大的啤酒企业之一.

六. 品种多样的配制酒

配制酒是指以发酵酒或蒸馏酒为酒基添加可食用的辅料再制而成. 酒基可用白酒, 黄酒, 葡萄酒, 食用酒精. 辅料可用植物药材, 动物药材, 鲜花, 鲜果.

◈ 比如用植物药材 : 味美思, 灵芝酒等
◈ 动物药材 : 鹿茸酒, 三鞭酒
◈ 用鲜果 : 青梅酒, 枸杞酒
◈ 用鲜花 : 桂花酒, 玫瑰酒
◈ 世界其他国家对配制酒也很喜欢, Liquor是对配制酒的总称.

七. 闻名于世的中国白酒

中国的白酒是世界著名的六大蒸馏酒之一. 凡以糖质或淀粉原料为主料经糖化, 发酵, 蒸馏制的酒统称蒸馏酒. 世界蒸馏酒品种很多, 比较著名的有六种, 即白兰地, 威士忌, 郎姆酒, 伏特加, 金酒及中国白酒. 中国白酒以其丰富多彩的香型风格闻名于世, 其特殊的生产工艺在世界酿造史中独树一帜.

1) 白酒起源

白酒起源于何时？何人始创？迄今说法尚不一致. 一说我国唐代(公元618-907)即有蒸馏酒, 唐代文献中有烧酒, 蒸酒, 白酒之类的词出现. 唐朝诗人云：“自到成都烧酒热, 不思身更入长安”. 1975年在河北承德市青龙县出土的金代铜质蒸馏器, 其制作年代最迟不超过1161年的金世宗时期(南宋孝宗时), 认为唐朝所称烧锅即蒸馏器可信. 一说始于元代(公元1271-1368), 明代药物学家李明珍(15181593年)在《本草纲目》中所写：“烧酒非古法也, 自元时始创, 其法用浓酒和糟入甑, 蒸令气上, 用器承取滴露, 凡酸败之酒皆可蒸烧. 近时惟以糯米或黍或秫或大麦蒸熟, 和曲酿瓮中十日, 以甑蒸好, 其清如水, 味极浓烈, 盖酒露也. ”这段话, 除说明我国烧酒创始于元代之外, 还简略记述了烧酒的酿造蒸馏方法.

2) 中国白酒特点

具有特殊的不可比拟的风味. 酒色洁白晶莹, 无色透明；香气宜人, 五种香型的酒各有特色, 香气馥郁, 纯净, 溢香好, 余香不尽；口味醇厚柔绵, 甘润清冽, 酒体谐调, 回味悠久, 那爽口尾净, 变化无穷的优美味道, 给人以极大的欢愉和幸福之感.

3) 中国白酒的分类：

主要有以下几种：

⑴ 按使用的主要原料可分为：① 粮食酒. 如：高粱酒, 玉米酒, 大米酒等. ② 瓜干酒(有的地区称红薯酒, 白薯酒). ③ 代用原料酒. 如：粉渣酒, 豆腐渣酒, 高粱糠酒, 米糠酒等.

⑵ 按生产工艺可分为：① 固态法白酒. 原料经固态发酵, 又经固态蒸馏而成. 为我国传统蒸馏工艺. ② 液态法白酒. 原料经过液态发酵, 又经过液态蒸馏而成. 其产品为酒精, 酒精再经过加工如串香, 调配后为普通白酒, 俗称大路货白酒. ③ 调香白酒. 用固态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经过加香调配而成. ④ 串香白酒. 液态法生产的白酒或用液态法生产的酒精经过加香调配而成.

⑶ 按糖化发酵剂可分为：① 大曲酒. 用大曲(指曲的形状)酿制的白酒. ② 小曲酒. 用小曲酿制的固态或半固态发酵白酒. 因气候关系, 它适宜于我国南方较热地带生产. 用小曲制成的酒统称为米香型酒. ③ 快曲酒.

酿酒所用的“大曲”和“小曲”, 简单说就是一种维持微生物(曲霉, 毛霉, 酵母菌, 乳酸菌等)生存和繁殖的养料. 制曲所用的原料不同, 制出的曲种也就不同. 曲种一般有大曲, 小曲, 快曲等.

大曲 是以小麦, 大麦或豌豆, 小豆为原料, 经过菌种培养而制成的. 一般曲块较大, 故名大曲. 大曲中主要微生物是曲霉, 用大曲酿造的酒, 香气突出, 味道醇厚, 好喝, 但生产用量大, 粮食消耗多, 酿造周期长, 出酒率低, 成本高, 所以价格也高.

小曲 是以大米粉和米糠为原料, 接种以隔年的小曲为菌种, 经自然发酵而成. 因曲形状呈颗粒状, 故称小曲. 小曲酒主要微生物是根霉和毛霉, 小曲酿酒, 适合气温较高的我国南方地区. 用小曲酿造的酒, 一般是米香型, 其香气, 口味都比较淡薄, 不如大曲酿造的酒香味浓厚. 但用小曲酿酒, 用曲量少, 出酒率高, 成本低, 价格便宜. 如果在小曲中掺入中药材, 就成了药曲了.

快曲 是以麸皮为原料制成的. 因制曲用的时间少, 所以叫快曲. 一般酿造杂粮酒或瓜干酒, 代用原料酒, 都是用快曲. 用快曲酿酒, 节约粮食, 产量高, 成本低, 价格便宜.

⑷ 按香型可分为：①浓香型(亦称泸香型, 五粮液香型和窖香型)白酒. ②清香型(亦称汾香型, 醇香型)白

酒. ③酱香型(亦称茅香型)白酒. ④米香型(小曲米香型)白酒. ⑤其他香型(亦称兼香型, 夏香型, 混合香型)白酒.

⑸ 按产品档次可分为：①高档酒. 是用料好, 工艺精湛, 发酵期和贮存期较长, 售价较高的酒, 如：名酒类和特曲, 特窖, 陈曲, 陈窖, 陈酿, 老窖, 佳酿等. ②中档酒. 工艺较为夏杂, 发酵期和贮存期稍长, 售价中等的白酒, 如：大曲酒, 杂粮酒等. ③低档酒. 亦称大路货, 如；瓜干酒, 串香酒, 调香酒, 粮香酒和广大农村销售的散装白酒等.

⑹按酒精含量可分为：①高度酒(主要指60°左右的酒). ②降度酒(一般指降为54°左右的酒). ③低度酒(一般指39°以下的白酒).

4) 各香型白酒的酿造工艺及特点

按香型可分为：酱香型, 清香型, 浓香型, 米香型, 其他香型.

(1) 被誉为"国酒"的茅台酒就是酱香型白酒的典型代表. 酿造工艺采用整粒高粱为原料, 高温大曲, 石壁泥底窖发酵, 一次循环长达十个月, 陈酿期3年以上. 其酱香突出, 幽雅细致, 酒体醇厚, 回味悠长, 清澈透明, 色泽微黄. 以酱香为主, 略有焦香(但不能出头), 香味细腻, 夏杂, 柔顺. 含酯香柔雅协调, 先酯后酱, 酱香悠长, 杯中香气经久不变, 空杯留香经久不散(茅台酒有"扣杯隔日香"的说法), 味大于香, 苦度适中, 酒度低而不变.

茅台酒是独特的自然条件和科学的酿造工艺的结合. 茅台酒的酿造工艺, 采取开放式固态发酵, 由于酒厂地处赤水河畔, 高温湿润的气候, 特有的土壤等提供了得天独厚的自然条件. 茅台酒生产严格按传统工艺生产, 坚持一年一个生产周期.

(2) 中国八大名白酒中, 五粮液, 泸州老窖, 剑南春, 洋河大曲, 古井贡酒都是浓香型白酒的优秀代表., 浓香型白酒种类和数量位于中国白酒之首. 浓香型白酒以粉碎高粱为主要原料, 以中温大曲为糖化发酵剂, 发酵周期为 2～3月, 酒陈酿1-3年. 该香型酒中典型风味成分是戊酸乙酯和己酸乙酯. 其特点可用六个字, 五句话来概括：六个字是香, 醇, 浓, 绵, 甜, 净；五句话是窖香浓郁, 清冽甘爽, 绵柔醇厚, 香味协调, 尾净余长. 浓香型白酒的种类是丰富多采的, 有的是柔香, 有的是暴香, 有的是落口团, 有的是落口散, 但其共性是：香要浓郁, 入口要绵并要甜, 进口, 落口后味都应甜(不应是糖的甜), 不应出现明显的苦味. 浓香型酒的主体香气成分是窖香(乙酸乙酯), 并有糟香或老白干香(乳酸乙酯), 以及微量泥香(丁乙酸等). 窖香和糟香要谐调, 其中主体香(窖香)要明确, 窖泥香要有, 也是这种香型酒的独有风格, 但不应出头, 糟香味应大于香味, 浓香要适宜, 均衡.

四川的五粮液酒厂地处万里长江第一城的宜宾, 属南亚热带到暖湿带的立体气候, 山水交错, 年平均气温在 15℃～18.3℃间, 年平均降雨量达 1200毫米, 年平均相对湿度 81～85％, 常年温差和昼夜温差小, 湿度大. 这种独一无二的自然环境, 是古窖池中微生物生长繁衍的基础. 而古窖池的微生物, 和湿润大气中含有的微生物构成酒都特有的微生物群络. 筑窖和喷窖用的弱酸性黄粘土, 粘性强, 富含磷, 铁, 镍, 钴等多种矿物质, 更为宜宾所特有. 638年历史的明代古窖池群我国唯一现存最早的地穴式曲酒发酵窖池. 638年来, 古窖池从未停止过发酵, 窖池产生种类繁多的微生物和香味物质, 并且日积月累地向窖池深处亖透, 窖龄越长, 微生物和香味物质就越多, 酒香就越浓. 600多年的繁衍, 已使参与古窖发酵的微生物举不胜举. 科学鉴定发现, 每克这样的古窖泥, 含有上亿个微生物. 因此被科学界称为"微生物黄金", 价值连城. 2005年 6月 22日, 五粮液古窖池中的"国宝泥巴"被中国博物馆永久收藏, 成为国家博物馆唯一的"活文物".

(3) 清香型白酒的代表是山西汾酒, 特点是清, 爽, 醇, 净. 汾酒也是八大名白酒之一. 清香型白酒以高粱为主要原料, 以低温曲为糖化发酵剂, 以陶缸为发酵容器, 发酵周期21-28天, 陈酿期1年. 它入口绵, 落口甜, 香气清正. 清香型白酒特点的标准是：清香纯正, 醇甜柔和, 自然谐调, 余味爽净. 清香纯正就是主体香乙酸乙酯与乳酸乙酯搭配谐调, 琥珀酸的含量也很高, 无杂味, 亦可称酯香匀称, 干净利落. 总之, 清香型白酒可以概括为：清, 正, 甜, 净, 长五个字, 清字当头, 净字到底.

(4) 米香型白酒代表是广西桂林的三花酒, 这类酒特点与清香型类似. 主体香为乳酸乙酯. 米香型白酒以稻

米为原料, 以小曲为糖化发酵剂, 以水泥池为发酵容器, 半固态发酵, 液态蒸馏. 发酵周期1周左右, 陈酿期6个月以上. 小曲香型酒, 一般以大米为原料. 其典型风格是在“米酿香”及小曲香基础上, 突出以乳酸乙酯, 乙酸乙酯与B-苯乙醇为主体组成的幽雅清柔的香气. 一些消费者和评酒专家认为, 用蜜香表达这种综合的香气较为确切. 概括为：蜜香清雅, 入口柔绵, 落口甘冽, 回味怡畅. 即米酿香明显, 入口醇和, 饮后微甜, 尾子干净, 不应有苦涩或焦糊苦味(允许微苦).

(5) 其它香型凡不属上述四类香型的白酒(兼有两种香型或两种以上香型的酒)均可归于此类. 八大名白酒之一的董酒是其他香型白酒的代表吸取以上各类酒的精华, 风格独特. 董酒使用上百种中草药参与酿造, 而没有成为药酒, 却具备了综合保健功能的白酒. 董酒的酿造秘方属于国家机密.

5) 酒名寻味

白酒的酒名有的平白通俗, 有的古朴典雅, 大都体现酒的产地, 酒曲类别, 酒质, 工艺操作以及原料选择等方面特点.

(1) 以产地命名的居多, 如中国的国酒茅台酒是引产与贵州仁怀县茅台镇而得名. 曾在1915年巴拿马万国博览会或的一等优胜金质奖章的汾酒, 产于山西汾阳县, 而取汾字为名.

(2) 以人名命名, 包含了不少历史和文学知识, 如杜康酒, 太白酒, 包公酒等, 看到这些酒名, 能让人想起酿酒的祖师酒仙杜康, 诗仙李白, 铁面无私的包龙图桩桩轶事.

(3) 按照糖化发酵剂命名：大曲, 小曲, 加上地名, 有了人称：“酒味冲天, 飞鸟闻香化凤”的洋河大曲, 铲子江苏洋河镇. 成都全兴的全兴大曲等等.

(4) 发酵窖对酒质量具有决定性形象, 闻名中外的四川泸州老窖, 就是用已有三百多年历史的老窖发酵的, 这种酒出厂前经严格检验品评, 按等级分为：特曲：中国名酒, 头曲四川名酒, 二曲, 三曲普通酒.

(5) 以工艺命名的：北京二锅头, 古时造酒用装冷水的大锅作为冷却设备, 换第二次冷水时流出的酒液味道最纯正, 故称二锅头. 米香型代表的三花酒不但风味独特, 命名也耐人寻味, 原来广东, 广西民间鉴定酒的质量, 采用摇动酒液的办法, 看起花多少及起花时间长短, 最好的酒可以连起三花, 三花酒由此而来.

(6) 中国唐朝称酒味春, 沿袭至今便是很多酒名由来. 八大名白酒之一的剑南春产于四川绵竹县, 绵竹县在唐朝属剑南道, 所以称剑南春. 还有景阳春, 嫩江春等.

美酒佳酿在文学作品有称琼浆玉液, 因此又有五粮液, 白沙液, 宋河粮液等. 五粮液是以高粱, 大米, 糯米, 小麦, 玉米五种粮食酿制.

(7) 历史沿用下来：安徽亳州古井贡酒, 明清时代进贡给皇帝的, 故得此名.

중국 술의 발전 현황

DUAN HUI

산동성 연태시 장유그룹

번역 : 이수백 (서울대학교)

1. 중국 술의 분류

중국 술의 중류가 매우 많아 주로 아래와 같이 분류한다.

1) 알코올의 도수로 분류
   고도주: 40% 이상
   중도주: 20～40%
   저도주: 20% 이하

2) 술에 함유하고 있는 당도량에 따른 분류
   Sweet : 5%, 10% 이상
   Half Sweet : 1.2～5%, 5～10%
   Half dry: 0.4, 1.2%
   Dry : 0.4 이하, 5% 이하

3) 양조 방법에 따른 분류

(1) 발효주

원료를 발효시키고 저장 등 양조 과정을 거쳐서 마실 수 있는 술을 말한다. 이런 술은 보통 3～18% (v/v)의 낮은 도수다. 술에 당과 아미노산(Amino Acid), 유기산, 핵산, 광물질 등 영양 성분이 풍부해서 보관 기간이 짧아 오래 저장하지 못한다. 이런 술은 정부 정책 영향과 위생 관리 부문이 철저하기 때문에 생산량은 총 생산량의 90%를 차지한다. 발효주는 맥주, 포도주, 과실주 및 황주(Chinese Rice wine)를 포함한다.

(2) 증류주

원료가 발효된 후에 증류시키고, 저장, 혼합해서 얻은 술을 말한다. 이런 술의 공통점은 알코올의 도수가 높아 보통 30% 이상이다. 술의 있는 알코올, 에스테르(Ester) 등 성분이 쉽게 휘발된다. 이렇게 증류 공정을 거쳐서 만든 술은 반드시 장기적으로 저장해야 한다. 짧게는 1～2년, 길게는 8～15년이다.

(3) 희석주

증류주 혹은 양조주나 에틸 알코올에 천연 동물이나 식물 재료를 첨가해서 증류, 담금과 추출액 혼합 등 각종 공정을 거쳐 색깔과 향미를 골고루 갖추는 술이고 알코올의 도수는 18～38% 정도이다. 이런 술은 중도주가 많고 양조법에도 큰 차이가 있다. 하지만 알코올의 도수는 보통 발효주와 증류주의 도수의 사이에 있는 것이 공통의 특징이다.

4) 중국인의 습관에 따른 분류

(1) 황 주 류 : 소흥주, 산동지먹노주, 홍곡주
(2) 과실주류 : 포도주, 사과주, 리치주, 배주
(3) 맥 주 류 : 황맥주, 흑맥주
(4) 증 류 주 : 백주, 럼(Rum), 브랜디(Brandy), 위스키(Whisky)
(5) 배합주류 : 황주, 백주, 포도주, 혼성주(에틸 알코올과 약재나 선화나 신선한 과일을 원재료로 만든 술)

5) 생산량으로 분류

중국에서 생산량이 가장 높은 맥주, 황주, 백주, 포도주를 4대 술이라고 한다.

2. 중국의 8대 명주

중국 술의 역사는 오랜 것으로서 5,000년 전의 하(夏)나라 우왕(禹王)의 전설에도 나와 있다. 중국주는 양조 방법, 원료의 종류, 배합법 등에 따라 1백 수십 종이 넘는다.

중국의 8대 명주는 제1차 전국 주류 평가 대회에서 선출된 8개의 국가급 명주를 말한다.

귀주 마오타이, 루저오료지오, 스안씨 씨풍, 산씨 푼지어우, 연태 장유 와인, 연태 장유위이매이쓰, 연태 장유의 브랜디이다.

그리고 중국의 전통 8대 유명한 백주는 귀주 마오타이, 루저오 로지오, 스안씨 씨풍, 우량애, 구정꽁 지어오, 양흐어 따취, 지안난춘, 동 지어오이다.

3. 역사가 오래된 중국의 포도주

중국 고대부터 여러 종류의 토종 포도 품종이 있었으며, 황실의 과수원에서도 귀한 과일로 취급되었다. 중국의 포도 재배와 포도주 생산은 2,000년 전의 서한 한무제 시대부터 시작한 것으로 알려져 왔다. 장건(張騫)이 서역(西域)에서 포도 씨와 포도주를 양조하는 기술자를 중국에 데리고 와서 포도 재배와 포도주 생산을 시작하였다.

당나라 때 포도주의 양조는 많이 발전되었고, 심지어 "葡萄美酒夜光杯"라는 시까지 나올 정도로 포도주 가공업과 포도주 문화가 번영하였다.

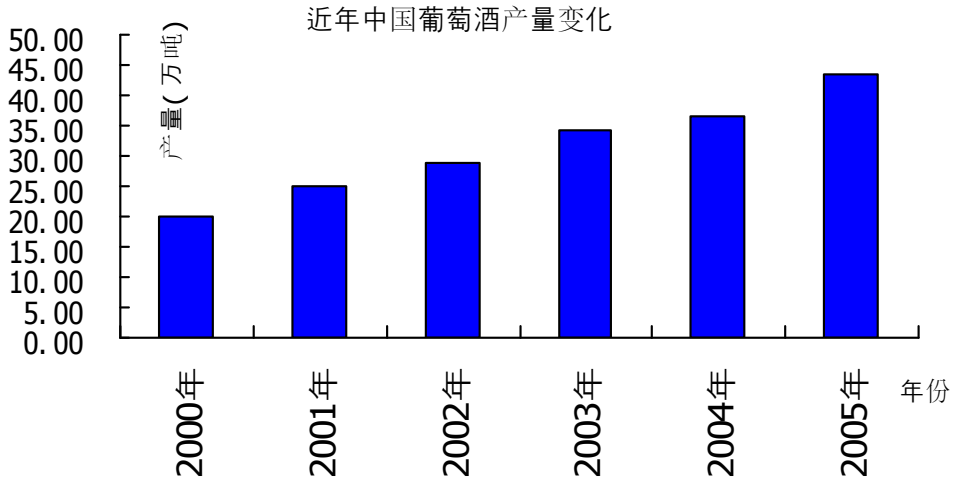
원나라 때 포도주는 아주 귀한 상품이 되었다. 이탈리아 여행가 마르코 폴로의 〈동방견문록〉에서 산서성 타이위안시에서 포도주를 팔고 있다는 기록이 나와 있다. 그리고 중국의 명나라 저명한 약사인 리시진(李時珍)의 저서에서 포도주는 건강 유지와 내한에 도움이 주고 있다고 주장하였다.

몇 천년 전부터 중국 사람들은 알코올 도수가 낮은 포도주에는 아주 높은 영양가가 있다는 것을 알고,

적당히 마시면 건강에 아주 좋다는 사실을 알고 있었다.

중국의 근대 공업화 포도주 생산은 1892년에 장유회사의 설립부터 시작되었다. 105년의 발전을 통해 현재 중국에서 500여 개 포도주 회사가 있지만 대부분 와인 양조장의 규모는 소규모라고 할 수 있다.

그러나 장유(張裕), 장성(長城), 왕조(王朝) 등 3개 회사는 전체 시장의 점유율이 50%를 차지하고 있다. 자산 합계는 업계의 38%, 매출은 56%, 생산량은 60% 이상을 차지하고 있다. 2006년 중국의 포도주 생산량은 46만 톤, 국제 포도주 산업의 저조한 발전 속도와 비교해 보면 중국의 포도주 산업의 발전 속도는 15%로서 매우 빠른 성장세를 보이고 있다.



4. 중국에서 특유한 황주(黃酒)

황주는 쌀을 주원료로 만든 술로서 중국은 3,000년 전부터 황주가 생산되었다. 황주의 당화와 발효는 동시에 진행하여 황주만이 가지는 색과 향이 갖게 만들고 있다. 황주의 양조 과정은 낮은 온도의 환경에서 진행되어야 한다. 그래서 몇 천년 동안에 황주 양조는 겨울 계절을 이용하여 양조하는 전통이 형성되었다. 황주는 원료와 양조 방법에 따라 크게 3개의 계통이 나누어진다. 즉, 샤오싱酒, 기장쌀(黍米)황주(山東即墨老酒는 대표)와 홍곡황주(절가, 복건, 대만이 대표)이다. 황주는 도수가 낮아 보통 15~16도, 금색 혹은 갈색이고 향기가 짙고 아미노산(Amino Acid)의 함유량은 높아서 영양가가 높은 저 알코올 음료이다.

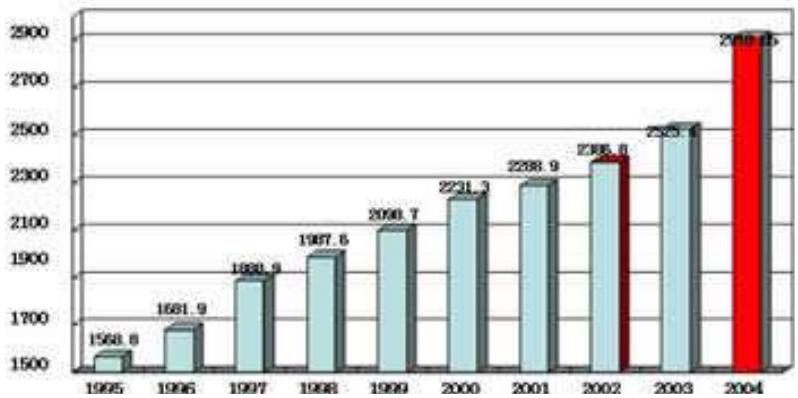
샤오싱 황주는 황주의 가장 대표적인 술로서 명성을 얻고 있다. 샤이오싱은 저명한 술 생산지로써 옛날부터 술을 양조하는 술도가와 술을 판매하는 상점이 많았다. 여기서 가장 대표적이고 전형적인 것은 "여아주(뉘알 주:女兒酒)"라고 한다. 여아주는 딸이 태어난 날부터 양조하고, 저장고에 저장하거나 흙에 오랫동안 묻어 두었다가 딸이 시집가는 날에 꺼내서 손님을 초대하거나 시집갈 때 가져가는 선물로 사용한다. 나중에 남자 아이를 낳아도 술을 만든다. 그리고 술을 담는 단자에 빨간 색을 칠함으로 "장원홍(狀元紅)"이라고 한다. 아들이 커서 장원(역자 주: 옛날, 과거의 최고 시험인 '장원급제'에서 제1위로 합격한 사람)이 되기를 기원하는 것이다.

그리고 "淸明螺端午蝦, 九月重陽吃橫爬", "陳酒腊鴨添, 新酒豆腐干"이라는 말로 청명절에는 소라, 단오절에는 새우, 9월 중양절에는 게를 안주를 먹어야 하며, 오래된 술일 경우에는 훈제한 오리고기를 안주로 먹어야 하며, 새로 만든 술이라면 말린 간 두부를 안주로 먹어야 한다고 한다. 이 시는 황주에 조화가 되는 안주를 알려주고 있다.

5. 발전이 빠른 맥주

중국의 맥주 공업은 1903년부터 시작하였으며, 백주, 황주, 포도주와 비교하면 가장 역사가 짧고 발전이 빠른 술이라고 할 수 있다. 현재 중국의 맥주 생산량은 3천만 톤, 4년 연속 세계 1위를 차지하고 있다. 청도(青島)맥주, 연경(燕京)맥주, 화윤(華潤)맥주는 가장 유명한 브랜드들이다.

1995～2004年啤酒産量情況



1) 청도 맥주

1903년에 설립한 중국에서 가장 오래된 맥주회사다. 맥주의 생산 규모, 총 자산, 브랜드 가치, 생산량, 매출, 납세 총액, 시장 점유율, 수출 외화 창출 등은 모두 중국 업계의 1위이다. 청도맥주는 탁월한 품질로 몇 십 년 동안 세계에서 유명한 맥주로 정평이 나 있다. 청도맥주는 질이 좋은 맥아, 쌀, 홉(Hop)과 물을 사용해 당화, 이물질 추출, 냉각, 발효, 포장 등 공정을 거쳐 정밀하게 제조된다.

2) 연경 맥주

1980년에 설립된 회사로서 25년의 발전을 통해 중국의 가장 큰 맥주 제조 기업 중의 하나로 성장되었다. 2005년에 맥주의 생산 및 판매량은 31.2억 리터의 판매량으로 세계 맥주 생산 및 판매량의 상위 10위권에 진입하였다.

3) 화윤설화맥주유한공사(China Resources Breweries Co., Ltd.)

1994년 설립된 회사로서 SABMiller와 화윤창업유한공사는 대주주이다. 화윤창업유한공사는 풍부한 자본과 선진적인 기술, 전문적인 관리를 통해 빠르게 중국에서 가장 큰 맥주회사가 되었다.

6. 다양한 혼성주

배합주는 발효주 혹은 증류주에 식용 보조 재료를 첨가해서 만든 술이다. 기주는 백주, 황주, 포도주, 에틸 알코올을 사용하며, 보조 재료는 식물 약제, 동물 약제, 선화, 신선한 열매, 과즙, 향신료 등을 사용한다.

혼성주는 다양하며, 세계의 다른 나라도 혼성주를 좋아 한다. Liquor는 혼성주의 통합된 명칭이다. 보조 재료를 사용한 것을 분류하면 다음과 같다.

1) 식물약제: 미미사(味美思). 영지주 등
2) 동물약제: 녹용주, 삼변주
3) 신선과실: 매시주, 구기자주
4) 선 화 주: 귀화주, 장미주

7. 세계적인 명주인 백주

중국의 백주는 세계에서 가장 유명한 6대 증류주 중의 하나로 그 명성이 높다. 당과 전분을 원료로 당화, 발효, 증류의 과정을 거쳐 만든 술을 증류주라고 한다. 전 세계에서 증류주의 종류가 많지만 비교적 저명한 것은 6가지가 있다. 즉, 럼(Rum), 브랜디(Brandy), 위스키(Whisky), 보드카(Vodka), 진(Gin) 그리고 중국의 백주이다. 중국 백주는 특유한 향으로 전 세계적으로 유명해졌으며, 독특하고 전통적인 양조 방법은 세계의 양조 역사에서 독립적인 증류주로 한 줄기를 형성하고 있다.

1) 백주의 기원

중국 백주는 언제부터 누구 발명하였는지에 대해 확실하지 않으며, 다양한 유래를 갖고 있다.

하나는 당나라(기원 618～907)라고 주장하고 있는데, 즉 당나라의 증류주이다. 당나라의 문헌에서 소주, 증류주, 백주 등 단어가 기록된 적이 있다. 당나라의 시 "自到成都燒酒熱, 不思身更入長安"도 있다. 1975년에 하북성 승덕시 청륭현에서 발굴된 금대 동질 증류기는 1161년의 금세종이 통치하던 기간이라고 추정하고 있으며, 그전이라고 보지 않는다. 그래서 당나라에 사용하였던 소과(燒鍋)가 바로 증류기라고 추측 판단할 수 있다고 한다.

또 다른 설은 원나라(기원 1271～1368)부터 라고 주장한다. 명나라 약사 리시진이 저술한 〈본초강목〉에서 소주는 옛날의 양조 기술이 아니라 원나라 때에 발명한 양조 기술이다. 양조 방법은 짙은 술과 술지게미를 병에 넣어 놓은 후에 밑에서 삶아서 증기를 수거한다. 상한 술이라면 모두 삶을 수 있다. 이어서 찹쌀이나 기장쌀 혹 보리 등을 삶아 익혀서 주모와 같이 병에 담아 10일 후 병을 끓이면 물과 같이 깨끗하고 냄새는 강하다. 이것이 바로 주로(酒露)라고 하였다.

“燒酒非古法也, 自元時始創, 其法用濃酒和糟入甑, 蒸令气上, 用器承取滴露, 凡酸敗之酒皆可蒸燒. 近時惟以糯米或黍或秫或大麥蒸熟, 和曲釀瓮中十日, 以甑蒸好, 其清如水, 味极濃烈, 盖酒露也.” 이 문장에서 중국의 소주 제조는 원나라부터 시작했을 뿐만 아니라 소주의 양조와 증류하는 방법까지 자세하게 기록하고 있다.

2) 중국 백주의 특징

비교할 수 없는 독특한 향을 가지고 있으며, 술은 깨끗하고 투명하다. 5가지의 향은 각자의 특색이 있다. 향이 짙고 순수하고 깨끗하며, 마시고 난 후 입에서 향이 난다. 냄새는 순정하고 정해서 사람에게 많은 즐거움을 주고 있다.

3) 중국백주의 분류

(1) 사용하는 재료
① 곡 물 : 고량주, 옥수수주, 쌀주
② 근체류 : 고구마주
③ 대용 원료주 : 밀기울주, 콩비지주, 쌀겨주, 수수려주

(2) 양조 방법

① 고체법 백주: 원료는 고체 상태에서 발효, 그리고 고체 상태에서 증류해서 얻은 술이다.

② 액체법 백주: 원료는 액체 상태에서 발효, 액체 상태에서 증류해서 얻은 술이다. 그의 생성되는 물질은 알코올이다. 알코올은 가공을 통해 일반 백주가 된다.

③ 조향 백주: 고체 방법 혹은 액체 방법으로 생산된 알코올에 향을 넣고 배합한 술이다.

④ 곳향 백주: 고체법 혹 액체법으로 생산된 알코올에 향을 넣고 배합하는 술이다.

(3) 당화 발효제 유형

① 대곡주 : 대곡(누룩의 형장)로 만든 백주.

② 소국조 : 소곡으로 만든 고체 혹은 반 고체 발효주를 말한다. 날씨의 관계로 중국의 남쪽 더운 지역에서 생산하는 것은 적합하다. 그리고 소곡으로 만든 술은 미향형술이라고 한다.

③ 쾌곡주 : 양주에서 말하는 대곡, 소곡은 한가지의 미생물(누룩곰팡이, 효모균, 유산균 등) 생존 및 번식하는 양분을 말한다. 누룩을 만드는 원료는 다르기 때문에 누룩의 종류도 다르다. 누룩은 일반적으로 대곡, 소곡, 쾌곡으로 분류한다.

대곡은 밀, 보리, 완두, 콩을 원료로 균을 양성시켜 만들어지며, 보통 모양이 크기 때문에 첫째, 대곡이라고 한다. 대곡에서의 미생물은 누룩곰팡이이다. 대곡으로 만든 술은 향이 강하고 짙고 맛이 있다. 하지만 양조 과정에서 재료가 많이 들어가기 때문에 단점이라고 할 수 있다. 그리고 양조 기간이 길고 생산효율은 낮으며, 원가가 높아서 판매 가격도 높다.

둘째, 소곡은 쌀 혹은 쌀겨를 원료로 미생물 균을 투입하여 자연 발효를 시켜 생산된다. 형체는 구슬의 모양이고 작아서 소곡이라고 한다. 소곡으로 양조된 술은 향과 맛은 그다지 강하지 않다. 하지만 양조과정에서 소비되는 재료의 양이 적게 들어가며, 술이 많이 나와서 원가가 낮으며, 판매 가격도 저렴하다. 만약에 소곡에 약재를 첨가하면 약곡이 된다.

셋째, 쾌곡은 밀기울을 원료로 만든 술이다. 생산 기간이 짧아서 쾌곡이라고 한다. 보통 잡곡주나 고구마주 등을 양조할 때 사용한다. 쾌곡으로 술을 양조하는 것은 재료도 절약되고 생산량이 높으면서 원가가 낮기 때문에 판매가격도 낮다.

(4) 향의 유형

① 농향형 백주(일명, 노향형, 오량액향형, 교향형)

② 청향형 백주(일명, 분향형, 순향형)

③ 장향형 백주(일명, 마오타이향형)

④ 미향형 백주(일명, 소곡 미향형)

⑤ 기타 향형 백주

(5) 품질 등급

① 고급술 : 원료가 좋고 양조 방법이 복잡하고 발효 기간과 저장 기간이 길고, 또한 판매 가격이 높다. 예를 들어 각종 술의 特曲, 陳曲, 陳釀, 佳釀 등이 있다.

② 중급술 : 양조 방법이 복잡하고, 발효 기간과 저장 기간이 길며, 판매 가격은 중간 정도의 백주를 말하며, 예를 들어 大曲酒, 雜糧酒 등이 있다.

③ 저급술 : 양조 방법이 비교적 간단하며, 발효 기간과 저장 기간이 짧으며, 판매 가격이 낮은 것을 말한다.

(6) 알코올의 함유량

① 고도주 (60° 상하) ② 강도주 (보통 54° 상하) ③ 저도주 (39° 이하)

4) 백주별 양조방법 및 특징

향 형태에 따른 분류로 장향형, 청향형, 농향형, 미형형, 기타 향형이다.

(1) 國酒라고 불리는 마오타이주는 장향형 백주의 전형적인 대표 술로서 인정받고 있다. 양조는 완전한 수수를 원료로 고온 대곡, 벽은 돌로 바닥을 흙으로 만든 술 발효통에서 발효시킨다. 순환 주기는 10개월이고 저장 기간은 3년 이상, 장향은 강하고 부드러우면서 향이 오래 남으며, 깨끗하면서 약간의 노란 색이 보인다. 약간의 탄 냄새가 나지만 지나치지 않다. 술잔의 향은 오래 남는다.(마오타이는 술 마신 후에 뒤집어서 놓고 다음날까지 향이 난다는 말이 있다.) 맛이 냄새보다 강하고 적당한 쓴 맛 있으며 술 도수가 낮지만 변하지 않다.

마오타이는 독특한 자연 환경에서 과학적인 양조 기술로 만든 정품이다. 개방식 고체 발효 방식을 택한다. 양조장은 적수하 강가에 위치하여 날씨가 더우면서 습기가 많다. 특유한 토양은 하나 밖에 없는 자연 조건을 가지고 있다. 마오타이주의 생산은 엄격하게 전통적인 생산 기술로 생산한다. 하나의 생산 주기는 1년이다.

(2) 중국의 8대 명주에서 五梁液, 瀘州老窖, 劍南春, 洋河大曲, 古井貢酒는 농향형 백주의 전형적인 대표 술로서 인정받고 있다. 농향형 백주의 수량과 종류는 중국에서 1위를 차지하고 있다. 원료는 분쇄된 수수이고 따뜻한 대곡을 당화의 발효제로 사용한다. 발효주기는 2～3개월이다. 술은 주교에서 1～3년 보관한다.

五梁液회사는 중국 사천성 宜賓시에 위치한다. 아열대의 따뜻하고 습윤한 기후다. 연평균 기운은 15～18.3도, 연평균 강우량은 1,200 mm, 연평균 습도 81～85%, 주야의 온도차가 적고 습도가 높다. 이런 하나 밖에 없는 환경은 술 저장고 속에서 미생물의 생활하는데 기반이 되고 있다. 술 저장고는 약 산성의 황토로 만들고 인, 철, 니켈(Ni), 코발트(Cobalt, Co) 등 광물질이 풍부한 것과 특유의 향이 나는 것이 특징이다.

중국에서 현재까지 발굴된 가장 오래된 638년 전의 명나라시기에 사용하던 술 저장고가 있다. 이 술 저장고는 638년 동안에 발효가 멈추지 않았으며, 지금도 발효 중에 있다. 술 저장고 내의 술의 많은 미생물질과 향은 시간이 흘러 갈수록 술 저장고에 깊게 침투한다. 그래서 술 저장고에서 오래 동안 숙성될수록 술의 향은 짙어진다. 600여년의 번식때문에 술 저장고 내에서 발효를 하면서 미생물들이 셀 수 없이 많아지고 있다. 과학자의 연구에 따라 술 저장고의 흙에서 1g 당은 1억이 넘는 미생물이 살고 있다고 하였다. 따라서 과학계에서 술 저장고의 흙을 "미생물 황금"이라고 불리며, 가치는 매우 귀하다. 2005년 6월 22일 五梁液 술 저장고의 "국보급 흙"은 중국 박물관에 영구적으로 수장되어 국가박물관에서 유일하게 보존되는 국가 문화유산물이 되었다.

(3) 청향형 백주의 전형적인 대표는 산서성의 분주이다. 분주의 특징은 淸, 爽, 醇, 淨하며, 분주도 8대 명주(백주) 중에 하나로 명성이 높다. 청향형 백주는 수수를 주 원료로 사용하며, 저온 누룩곰팡이를 당화 발효제로 도자기 항아리를 용기로 발효시킨다. 발효 주기는 21～28일, 술 저장고에서 1년간 보관한다. 마실 때 부드럽고 끝 맛이 달고 향이 순하다.

(4) 미향형 백주의 대표은 광서성 계림의 삼화주이다. 이런 술은 청향형과 비슷하다. 미향형 백주은 쌀을 주 원료로 소곡 누룩 콤팡이를 당화 발효제를 첨가하고, 시멘트 용기에서 반 고체상태에서 발효시키고 액체상태에서 증류한다. 발효기간은 1주일, 보관기간은 6개월 이상이며, 미향형 술은 쌀의 향기 나고 부드럽고 단 맛이 난다. 끝 맛이 깨끗하며, 쓴 맛과 탄 맛이 나면 술로서 가치가 떨어진다.

(5) 기타 향형은 위에서 설명한 4가지 향형에 속하지 않은 향형을 말하는 것이다. 8대 명주의 동주는 기타 향형 백주의 대표적인 술이다. 동주는 백 가지 이상의 천연 약재로 양조하지만 약주도 아니면서 종합적인 보건기능을 갖춘 백주다. 동주의 양조법은 국가기밀로 취급되고 있다.

8. 중국 술의 명칭

중국 백주의 명칭은 통속적이고 알기 쉬운 것이 있고 수수하면서 고풍스럽고 전아한 것도 있다. 하지만 대부분을 술의 산지, 주곡(누룩 이름)의 중류, 술의 품질, 양조 방법 및 원료 등의 특징을 나타낸다.

1) 생산지의 명칭으로 명명하는 경우

예를 들어 마오타이주는 귀주성 인회현 마오타이진의 이름으로 명명된 것이다. 분주의 산지는 산서성 분양현이라서 분주라고 명명되었다.

2) 사람의 명칭으로 명명하는 경우.

예를 들어 도강주, 태백주, 보공주 등이 있다.

3) 당 화발효제의 명칭으로 명명하는 경우

大曲, 小曲에서 지명을 더해서 명명한 경우도 있다. 예를 들어 洋河大曲, 全興大曲 등이 잇다.

4) 술 저장고의 명칭으로 명명하는 경우

술 저장고는 술의 품질에 절대적인 영향을 미친다. 예를 들어 국내외 유명한 로주노교는 역사가 300여 년된 저장고를 사용해서 발효된 것이다. 이 술은 출고하기 전에 엄격한 검사 과정을 거쳐 등급을 정한다. 特曲은 중국 명주, 頭曲은 사천명주, 二曲, 三曲은 일반주이다.

5) 양조 방법의 명칭으로 명명하는 경우

북경이과두주, 옛날에 양조할 때 냉수를 담은 大鍋(큰 가마솥)를 냉각 설비로 사용하였다. 그리고 양조방법에서 2번째 물을 교체할 때 나오는 술이 가장 맛있어 이과두라고 명명되었다. 미향형의 대표적인 술인 삼화주는 맛이 독특할 뿐만 아니라, 이름도 재미있다. 원래 광동, 광서의 민간에서 술의 품질을 판정할 때 술을 흔드는 방법을 사용해 거품이 생성된 양과 유지된 시간을 보게 된다. 가장 좋은 술은 연속적으로 3번이나 거품을 생성할 수 있어서 삼화주의 이름도 이렇게 명명되었다.

6) 역사적인 유래의 명칭으로 명명하는 경우

중국 당나라 때 술을 미춘이라고 불렀다. 그래서 오늘 날의 많은 명주의 이름도 춘이라는 글자가 들어 있다. 8대 명주의 劍南春은 사천성 綿陽縣, 綿陽縣은 당나라때 劍南道이었다. 그래서 劍南春이라고 했다. 그리고 미주는 문학작품에서 琼漿玉液이라고 해서 五梁液 등이 있다.

7) 과거 역사 속에서 계속 사용해 지금까지 사용되는 것

안위성 호주 고정공주(古井貢酒)는 명나라, 청나라 때 황실에 바친 공물이어서 고정공주라는 이름을 얻게 된 것이다.