

白酒贴牌实力厂家 白酒贴牌定制那家好

产品名称	白酒贴牌实力厂家 白酒贴牌定制那家好
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	112.00/1
规格参数	98:98 13:13 安徽:安徽
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

黄酒是南方人喝的，国酒白酒是北方人喝的？

其实历史上黄酒统治中国版图的时间远长于白酒。商周时期，酒曲式发酵法已经被发明，黄酒大量酿制。而通过蒸馏获得的白酒大约起自元代。直到清朝中叶，中国人饮酒的主流都还是黄酒，白酒的普及程度完全无法和黄酒相提并论。

中国过去的确有南酒北酒一说。但所谓北酒，并不是指白酒，而是指产于北方的各类黄酒为主的酒世界。当时山西、山东都是黄酒的重要产区；而南酒，则是南方江浙为核心出产的黄酒。

明清时期的黄酒格局中，南酒相对北酒来说是不那么因循守旧的。由于工艺革新，南酒销量逐渐上升，

成为中国较主流的黄酒，而绍兴黄酒大行其道。南酒中知名的花雕、太雕、女儿红的产地都属浙江绍兴府一带。绍兴酒自清初开始，质量大幅度提高，而且逐步进入全盛时代，那时候家家户户酿造绍酒。据分析，这主要是因为这里水土适合酿造黄酒，导致大型作坊很多，酿酒工艺形成了统一程序、统一规格。

到了清中期，由于社会财富逐渐缩减，战争不断，粮食产量开始减少，黄酒在经济价值上不如烧酒，因为费粮多，而酒精度低，开始逐步缩小产量，北方饮用黄酒的习俗逐步被烧酒所取代。

目前，在北方只有山东、山西还有少量出产黄酒。而绍兴黄酒就产业来说是保存得较为完整的一脉。

绍兴黄酒里有女儿红、状元红、花雕等种类？

这些俗称并不专业。绍兴黄酒的专业分类中，按照制作工艺（糖度）分类只有四种：元红、加饭、善酿、香雪——分别代表绍兴干型黄酒、半干型、半甜型和甜型。

元红：又称状元红，因过去在坛壁外涂刷朱红色而得名。是绍兴黄酒的大宗产品，属于干型黄酒，含糖量在15克/升以下。但现在直接喝元红已经很少了，酒厂做元红的主要目的是为了用其在生产其他类型黄酒时调节酒体。

加饭：又称花雕，是绍兴黄酒的代表和较佳品种，属半干型黄酒。含糖量大约在15.1-40克/升。之所以得名加饭，是因为制酒时控制出酒量，用的米饭多一点，使酒体更厚。

元红和加饭在发酵时加水，而下面两种可以叫加强酒了，或者叫“酒套酒”。在发酵时加入酒而不是水抑制发酵，提升糖度。

善酿：在发酵时以储存1-3年的元红替代酿造用水加入其中得善酿酒。把酿好的酒用来酿酒，谓之善酿。这是半甜型黄酒的代表，含糖量在40.1-100克/升。

香雪：将酒糟蒸馏得45度烈酒，以此烈酒代替水用淋饭法制成，香雪的称法得于白色的酒糟以及加入烈酒的香气。这是甜型黄酒的典型代表，含糖量在100克/升以上。

黄酒应该加话梅或者姜丝喝？

当然，你想要这么喝，也没人拦着你。有一种说法是，蒋介石去台湾后，因为怀念故乡的黄酒，所以带了师傅过去做酒。但由于当地气候不合适，所以做出来的黄酒不好喝，所以放了话梅姜丝，以掩盖一些不悦的味道。接着饮用这种方式又由南而北地传递。但是高品质的黄酒是不需要这样做的，完全适合纯饮。

黄酒总是太甜？

好的黄酒，拿更符合现代人口味的元红来说，其主要的风味恰恰不是甜，而是鲜，比如半干型的加饭酒，含糖量大约在15.1-40克/升。大约相当于静止葡萄酒的半甜型。这样比较，可以看出来，干型的绍兴黄酒，其实没那么甜，喝起来不发腻。

