

传统工艺酿出放心黄酒

千万别贪图便宜买劣质酒

□专刊记者 马文杰

黄酒起源于南方,目前北方地区对黄酒的欢迎程度逐年提高,尤其到了秋冬季节,更在酒水消费中掀起了“黄酒热”。近日,记者来到位于大海阳路的绍兴黄酒专卖店,张先生正在往车里搬黄酒,2L装的大概有六七箱,销售人员告诉记者,这种大批量购买的消费者非常普遍,不仅自己喝还送给老人喝。

这里的负责人王女士告诉记者,黄酒是中国最古老的酒饮料,而上好的黄酒原料是精、新、糯、纯的高标准糯米,这样优质的糯米蛋白质、脂肪含量低,淀粉含量高,加上以优质的黄皮小麦做麦曲,因此优质陈年黄酒口感醇厚,酒体丰满,香气浓郁。黄

酒酿造用水的质量也会直接影响到产品的优劣。一般要求所用的水要清洁卫生,符合饮用水的标准,常用泉水、湖水、深井水和河心水。因此,黄酒陈酿对于气候、土壤、水源都很讲究,“人们都知道绍兴出好黄酒,就是因为那里气候温和,四季分明,湖泊众多,优越的自然和地理环境非常适宜酿酒时有益菌种的繁育。”王女士说,“这也是为什么黄酒酒厂没有分厂的缘故了。”

谈到“塑化剂门”让酒水行业纷纷躺枪,不少消费者对酒水安全存在忧虑,近来又有网友爆出了添加塑化剂让3年新酒变成30年陈酿,且不说到底如何,但引起消费者一片哗然。当记者提出疑问时,王女士说,黄酒讲究年限,年份越久,酒的口感和品质越好,

但是不同于白酒,黄酒是米酒,属于酿造酒,在生产工艺上是截然不同的,现如今好的黄酒品牌比如古越龙山、女儿红等的酒厂都是沿袭传统的酿造工艺,而且,陈酿酒必须要经过酒库封存到足够年份,否则添加化学添加剂的手段根本无法改变黄酒的口感、香气。比如古越龙山酒厂就有26万吨陈酒储量,一般大坛黄酒每坛23公斤,如果把这26万吨酒一坛一坛挨着排列,从广州出发沿京广线可以排到北京一个来回,绵延八千里。尤其是年份酒,是将原酒装坛后放到酒库中进行陈酿,正品的陈酿一般在酒坛上都标注了“足年陈酿”的字样。但是,不能排除一些劣质酒会利用某些手段以次充好,但真正懂得的消费者一品就可知分晓,好的黄酒常喝对



陈酿黄酒的酒库

身体有益,而劣质酒的弊端也是可想而知的。因此,王女士也提醒

消费者还是要到专卖店去购买正品黄酒,切不可贪小便宜吃大亏。

购买进口葡萄酒要擦亮眼



□专刊记者 马文杰

烟台市国际葡萄酒和葡萄酒城,据一份烟台葡萄酒市场和消费调查分析报告显示,在接受调

查的100个人当中,有84.21%的人有过饮用葡萄酒的经历,葡萄酒被越来越多的市民接受和消费,尤其是生活水平的逐渐提高,不少的市民在消费过程中喜欢选

购进口葡萄酒,不少商家也推出了很多不同产区不同种类的产品。如何选购原瓶进口葡萄酒呢?近日,记者采访了烟台嘉美葡萄酒行的曹经理,他的酒行专门经营原瓶进口葡萄酒,他给记者介绍了一些选购的注意事项。

选购原瓶进口葡萄酒,一定要选择大型商超或者专业有资质的酒行,除基本证件外,还要具备酒类流通备案登记表和酒类流通备案随附单,曹经理给记者展示了这两样手续,随附单上除了有酒的名字、产地等信息,连运输车的车牌号都有,这样的单据使得红酒来源有地可寻。

曹经理提醒市民,葡萄酒进口必须有正规渠道,应该是直接从国外酒庄进口,酒本身有原产地证明、报关单、卫生证书等三个手续,这些手续都必须真实

的,全新的,曹经理说:“不要看复印件,我们给经销商提供的都是电子版,保证真实有效。”

记者看到嘉美葡萄酒行里全部都是原瓶进口葡萄酒,了解到一般不同产地的葡萄酒在包装上都有一定共性,“德国酒的包装一般比较简陋,都是粗糙的白色纸箱,法国则是黑白包装,西班牙会有点彩色印刷,酒瓶也很少会有那种加重、加厚的款式了。”曹经理说道,“现在都讲究节能环保,这些包装上都从简了。”简单地从直观上看,原瓶进口酒的包装纸盒都是用胶粘接的,一般出现铜钉连接的都是国产酒。曹经理告诉记者,他们的酒行为想要购买当作礼品的顾客提供定制包装的服务,除木盒之外,还有档次较高的皮盒,非常精致。



互动电话:18663878225

红酒 ≠ 葡萄酒

葡萄酒是用新鲜的葡萄或葡萄汁经发酵酿成的酒精饮料。通常分红葡萄酒和白葡萄酒两种,而红酒则是红葡萄带皮浸渍发酵而成的葡萄酒。

全世界近1万种葡萄,除了少数例外,果肉和果汁基本都是白的。红酒酿制过程开始的时候,会在葡萄汁里保留红葡萄皮进行浸皮发酵,这样红葡萄皮里的单宁和红色素就会跑到葡萄汁里(也有一部分来自于葡萄梗和葡萄籽)。

白葡萄酒是用白葡萄或者不经浸皮的红葡萄汁酿造的,单宁和红色素含量比较少。

桃红葡萄酒就是两者的折中,有的是通过像红酒一样的酿制方法酿制,但是浸皮时间短,红色素和单宁含量不那么高;有的是通过直接压榨法获取葡萄汁,所以获得了一部分红色素和单宁;也有用红酒和白酒调配得到的。

当然,国内因为红葡萄酒先入为主和“白酒”名称已经被广泛使用,红酒基本上成了葡萄酒的代名词。

有病治病,无病强身?

药酒也不可盲目饮用



□专刊记者 马文杰

秋冬是风湿、关节炎患者最难熬的季节,很多患者会选

择购买药酒治疗,但也有很多市民,虽然身体健康,也想饮用一些药酒强身健体。近日,记者来到位于烟台三站酒水

市场的绅力士酒专卖店,店门口有非常大的“药酒”招牌,不少消费者被吸引进店咨询,驻店经理李女士给记者做了详细的介绍。

李女士告诉记者,他们的店专卖绅力士保健酒,绅力士保健酒是以优质的五粮系列酒做酒基,用纯正重要和酒配伍,采用了十几种天然原产地中药材,结合传统医药理论和养生学研发,店里的酒属于原厂直销,价格适中。

记者在店里发现有一面柜台摆放了许多中药材,李女士说他们除了销售成品药酒外,还为消费者提供配药方的服务。她说:“酒素有‘百药之长’的称号,将中药与酒溶于一体制成药酒,不仅配制方便、药性稳定、安全有效,而且因为酒精是一种良好的半极性有机溶剂,中药的各种有效成分都易

溶于其中,药借酒力、酒助药势而充分发挥效力,提高疗效,我们老板原来在同仁堂工作,有专业的医药知识,很多消费者喜欢自己泡药酒喝,到店顾客我们会根据他们的身体状况和体制配药,做到对症下药。”

李女士提醒消费者,药酒在选购和饮用时,切不可抱有“有病治病,无病强身”的错误观点,“比方说蛇酒,治疗风湿关节炎效果非常好,但是不少人没有关节炎也在饮用以为可以提高免疫体,强身健体,但其实并不是所有的人都适合饮用蛇酒,饮用不当反而会对自己身体有不好的影响。”李女士说,“现在网络上有很多的药酒配方,大家不要盲目使用,一定要到正规的药酒店或者找中医,根据身体情况进行选择。”

