

夏天温度高,白酒怎么保存有讲究

# 老酒好喝,谨防“跑”酒

**核心提示:**陈酿弥香,说的就是老酒的魅力。老酒好喝,这是爱好饮酒的人所共知的。不过,许多收藏酒的人会遇到这样的烦恼:一些酒的分量会“缺斤少两”,明明没有开过封,可是里面只剩下 2/3 瓶酒。这就是陈年老酒的“跑酒”现象,因为时间久了,里面的酒自然挥发掉。资深爱酒人、自己没事爱酿点小酒的马先生透露,前几天一个朋友拿来的藏酒,已经跑掉大半瓶了,口感不大好。

### “跑”酒让酒很受伤

“我刚弄了两箱子黄鹤楼,1993 年的酒。结果打开一看,只能挑出来三瓶是满的,其他都跑了大半瓶。度数也降了一半,口味柔了许多,现在估计只剩下十几度了。”资深收藏人、洛阳涧西区工商局贾胜民说,因为藏酒不当的原因,好好的酒,打开却没了,让人心疼不已。他建议,收藏老酒的话,尽量选择高度酒,而且以品牌酒为首选。

资深酒友、网友彩虹表示,一般来说,如果是一瓶 80 年代的酒,酒满、没有跑酒,他一般不做特殊处理。试想一瓶几十年的老酒,经过岁月的洗礼,它都没有跑酒,而在你的精心保管下它会跑酒吗?有时特别用心地去折腾它,保鲜膜啊、胶布啊、封蜡啊,反而会弄巧成拙。带膜的,容易把膜搞烂;铁盖铝盖的,会加重腐蚀。特别提醒,保鲜膜千万不要直接裹在铁盖铝盖上,有时几个月时间就会腐蚀、掉漆。20 年左右的老酒,如果不跑酒他一般就简单裹一下,裹上几圈生料带,再裹几圈单层的保鲜膜(一定要用力裹严实)就完成了。

### 夏季存酒有讲究

本着以酒养酒的原则,玩酒之人适当地存点酒是有究的。因为夏季温度高,酒的菌群活动加速起变化,因此应特别注意。

针对“跑酒”问题,收藏行家的经验是,收藏老酒要检查瓶盖是否有松动,还可以把蜡加热熔化成液体后,把酒瓶倒过来在蜡液里浸一下瓶盖。但是要注意蜡液的温度不



要过高,否则会使瓶盖变形。此外,要用保鲜膜将瓶口包好,用透明胶带缠绕贴牢。对陈年老酒应该保管在阴凉、干燥的环境下。专家对藏酒爱好者建议,在夏季不是只有葡萄酒和洋酒才讲究温度,白酒藏酒环境也一样是有讲究的,两个最基本的要点:第一,环境要常温;第二,要避免阳光直射。

资深收藏人、洛阳涧西区工商局贾胜民根据经验建议,老酒存的时候要避光、通风、阴凉。“因为酒是有酒菌群的,自然存放肯定要起一定变化,特别是酱香型的。现在买的是一个口味,十年以后肯定变黄,味道也起变化。如果不想损坏酒的整体性,用胶带在口上缠一下就可以,想下工夫,就拿真空机抽空空气,再放进去。新酒的话,尽量不要拆箱,用塑料膜整体一裹打包。如果是单瓶装的,抽空空气;成箱的,要留空气。千万记得不能暴晒,否则会让酒细菌等物质活

性加大,引起变质。但是,现在好酒的包装好了,跑得少了。记住,如果是上世纪 90 年代的老酒要特别注意。”

### 如何防止“跑”酒

防止“跑酒”,要先检查你的藏酒,把瓶盖重新再拧紧,这是防止“跑酒”必须要做的第一件事。许多酒出厂时瓶盖本身就是松动的,那数年后“跑酒”的后果就可想而知了。

还有就是封口,主要有以下几个办法:一个是把食用蜡放进金属容器里加温,待蜡熔化成液体后,把酒瓶倒过来,将瓶盖直接在容器里浸一下即可。这种做法的缺点是:如果蜡温度过高,塑料瓶盖容易变形;另外,您的酒如果漏酒很严重,酒瓶刚倒过来酒就漏了,蜡封不成功。或者把已经熔化的食用蜡,用刷子涂在瓶盖和瓶口的连接处即可。这种做法的缺点是:破坏了瓶盖的原始状况,尤其是

塑料盖上原有的保护膜被沾进蜡里,不容易还原。

还有用保鲜膜将瓶口仔细包好,用透明胶带缠,瓶口位置用胶带绷直拉紧,多绕几圈,透明胶带有个特性,时间越长自身缠得越紧,一定别忘了留出一段胶带头,否则拆时就难了。这种做法防“跑酒”效果比封蜡稍差。最好的办法是:先拧紧瓶盖,用保鲜膜将瓶口仔细包好,再用透明胶带缠紧,然后封蜡。

河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会副会长张总结告诉记者,不少藏酒人把茅台、五粮液等名酒躺着放,造成跑酒,酒的价值降低,十分可惜。每次遇到这种情况,他就会提醒藏酒人,要把酒竖着放,让它站立着,不要卧着。

### 汽车后备厢 并非美酒安乐窝

一位姓张的郑州市民汽车后备厢里总喜欢放着一两箱白酒,以备请客不时之需。不过,专家提醒,汽车后备厢并非美酒安乐窝。

专家认为,炎热夏季,汽车后备厢温度非常高,把酒长时间放在后备厢里对酒的品质和口感会有损害。因此,瓶装白酒应选择较为干燥、清洁、光亮和通风较好的地方,温度过高、湿度过大,瓶盖易霉烂。白酒贮存的环境,温度不得超过 30℃,严禁烟火靠近。

专家建议,高档名酒收藏要放在地窖里,最好把玻璃瓶装的名酒埋藏在阴凉潮湿的地下,使空气无法进入,不让乙醇蒸发,这样才能保证酒的品质。大部分人没有酒窖储存的条件,但也一定要把酒放在阴凉的地方,而且不要经常翻动。

白酒一般是没有保质期的,但这并不意味着酒存放的时间越长越好,普通香型的白酒到 5 年以后,口味变淡,香味会减弱。低度白酒,尤其是 32 度以下的白酒,摆放时间越长容易出现酯类物质水解并导致口味寡淡,失去白酒固有的特性。因此,河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会副会长张总结提醒藏酒人,低度白酒收藏价值不高,最好收藏高度白酒。

(大河)

## “我与酒的故事”征文

# 醉酒之态

喝醉了酒的人形形色色,各式各样……

父亲就属于喝酒话多的一类。据我观察,大部分人是这种类型。喝多了酒,血液循环加快,酒气冲天,脑细胞异常兴奋,思维极度活跃。这种人需要发泄,充满了倾吐的欲望,故他们的话语特别啰嗦。比如父亲,由于生活的压力,往常不苟言笑、寡言少语,一旦沾了酒之后,话语便犹如滔滔江水。此时好像释放了全身的重负,变得轻松、开朗,且态度祥和、面带笑容:“哟哟!今天连你也欺负我,让我喝多了。好好,你不让我,我让你,行啦!”

单位有个姓侯的同事,五十开外,酒量颇大。饮起酒来巾帼不让须眉,很多男同胞自叹不如。她若是醉酒,面部笑神经特别发达,总是“哈哈哈哈哈”、“咯咯咯”地笑个不停。不知情的人还以为她家遇到了天大的喜事。一问才知,酒喝高了。

屋后有位邻居叫小红(你别以为又是女性),三十多岁。他喝醉了酒,习惯泼洒“倾盆大雨”。某日,他去好友那儿赴乔迁之宴。年轻人好斗,禁不住大伙的连哄带骗、“威逼利诱”,遂喝了个头重脚轻,如坠云雾。回到家,也不晓得什么往事勾起了他的愁绪,像中年妇女一样坐在院中央的空地上嚎啕大哭起来,那阵势真是悲痛欲绝,伤心不已,让过往之人以为他有什么不测,莫不为之动容。谁知他是喝酒之故呢?

酒量浅的人,如我等者,喝了酒便蒙头睡大觉。嘴里开始还“咕呱咕呱”语无伦次,到后来成了烂泥一摊,不省人事。

酒喝到一定的程度,能说平常不敢说的话,能做平常不敢做的事。

大千世界醉酒之态,可谓千姿百态,千奇百怪。

## 征文启事

为引导读者建立正确的酒类消费观念,本报举行“我与酒的故事”有奖征文,欢迎读者朋友将生活中遇到的有趣的酒故事、健康饮酒的心得体会、酒类消费与酒文化、与酒有关的糗事窘事等,付诸笔端,与大家分享。

### 1.征文内容及体裁:

凡个人亲身经历的与酒有关的事与情,无论大小,皆可提笔为文,发给我们。字数在 800 字以内,散文、诗歌、杂文、故事均可。

### 2.征文方式:

电子文档请发送至电子邮箱:zkrb2578@126.com,来信请寄:周口日报社酒水餐饮部 付永奇收。咨询电话:8599376

### 3.征文评选:

本报对来稿进行评定并择优在报纸上予以发表,凡文章见报作者及优秀作品作者均可持报社发放的奖品卡到万姓缘领取价值 100 元酒品一提。领奖电话:13838638696

“我与酒的故事”征文  
由河南万姓缘酒业协办  
万姓缘酒业地址:周口市  
大庆北路  
电话:8588999

# 喝葡萄酒能控制糖尿病?



中国目前患糖尿病的总人数已达到 9240 万。这是亚洲糖尿病学会副主席杨文英近日在北京透露的。中国卫生部中日友好医院当天举行媒体体验营活动。身为该院内

分泌代谢病中心主任的杨文英说,2011 年,全球糖尿病患者达到 3.66 亿,预计 2030 将达到 5.52 亿。中国近 10 年来糖尿病患病率增长迅猛,糖尿病及其并发症正在给社会带来

沉重负担。

糖尿病是一种常见疾病,其患病人数随着人们生活水平的提高、人口老龄化、生活方式的改变而迅速增加。目前全世界约有 1.4 亿糖尿病患者,有报道预测到 2025 年糖尿病患者人数将上升到 3 亿。

据报道,今后,中国糖尿病检测将可依循全球最高标准,从而使得预防和治疗更及时。上海市临床检验中心建成了“糖化血红蛋白一级参考实验室”,成为国际临床化学联盟全球 13 家参考实验室网络中唯一建在发展中国家的实验室。

这样就会有人问:糖尿病患者可以喝葡萄酒吗?按理说糖尿病患者是不能沾酒精的,所以还是不要喝任何的酒。

但葡萄酒却是一个类外。瑞士社会医院研究所提出,在酒类之中,没有比葡萄酒更适合糖尿病人了,

葡萄酒中含有特别多的 B 族维生素,尤其是被称为维生素 B1 的硫胺素居多。另外,具有微量包含维生素 B 复合体的泛酸,都能在体内促进糖分解的物质。甚至葡萄酒中也含有甘油,这是逐渐分解的脂肪酶分泌的物质。另外,多酚的抗氧化性作用也对血管老化的预防非常有效。

所以说,适量的干型葡萄酒对控制良好无严重并发症的糖尿病患者有益。葡萄酒特别是干红葡萄酒,低糖且含有诸多对人体有益的物质,为糖尿病人的首选。葡萄酒中 B 族维生素含量丰富,尤其是硫胺素和泛酸居多,这些都能在人体内促进糖份分解的物质。另外,葡萄酒中多酚的抗氧化性作用也对血管老化的预防非常有效。但要注意的是,因肝脏问题引起的糖尿病患者,绝对禁止酒精。(中酒)