

红酒消费误区多

并非品牌大就好
高价也会买假货

红酒收藏多久口感最佳？这些看似简单的问题，即便是一些红酒爱好者也很难精准地回答出来。当红酒经历了从舶来品到散装、从小众专属到寻常人家中的宴客必需品时，它已不再是高贵奢侈的代名词。但正是在人人都能轻而易举就能享用红酒之时，这种曾经的奢侈品因为巨大的市场而迅速放低身价，仿品、假酒纷纷充斥市场，让消费者防不胜防。

“消费者在选酒和喝酒时都存在许多误区，但只要稍加注意，任何人都能成为专业人士。”张城辉是某酒业有限公司的副总经理，他不仅拥有6年红

酒市场开拓经验，还是一名专业的红酒品酒师。他到底有哪些鲜为人知而有效的选酒、饮酒技巧？

◆红酒品牌越大越好？错！

去买过红酒的消费者都清楚，一般的红酒，价格从几十元到几百元不等，价格高达数万元的也不少见。很多人都认为只要价格贵，是大品牌就一定是好酒。张城辉说，很多人都会陷入“只买贵的，不买对的”这样一个误区，但这不是科学的。

“好酒一定是好年份，好年份不一定有好酒。”这句话的意

思是指，红酒品质和采摘年份的气候、土壤、酿造工艺等密不可分。张城辉说，大品牌的红酒一般都是实现了工厂化大批量生产，因此在口感上尝起来都差不多，并不是说品牌越大就一定越好。“反而是小产区的红酒质量更佳，尤其是国外一些小庄园酿出来的酒，由于是精细化酿造，红酒的味道更加醇正。”

正因为这样，张城辉所在的公司，大约7成的红酒都是来自国外小产区的。他说，如果是买来自己喝的红酒，就不一定要选知名品牌，适合自己的口感才最重要。因此要引导消费者形成正确的红酒消费观念。

◆葡萄酒越久越好？错！

红酒和白酒一样，在标识上都不会像普通食品一样标出有效期。在一般消费者眼中，酒类产品都是越久越醇。但在张城辉看来，这也是不科学的。他说，一瓶普通的法国VDT餐酒适饮期仅1至2年，一般AOC级别的葡萄酒为3至5年的适饮期，酒体厚重的小产区的AOC为5至10年，顶级红酒的年限在25年左右，超过饮用年限红酒的品质都会“走下坡路”。“虽然红酒没有严格的时间限制，但要在这个时间内饮用才能达到最佳效果。”

由于红酒是一种娇贵饮品，对温度、湿度、光线等要求比较高。据介绍，一般红酒要储存在5℃~18℃的环境下，要避免在阳光下曝晒，湿度也要保持在一定的范围内，一般在60%。“如果零售店内的红酒放在了阳光下摆设，那这个酒质会受影响。”张城辉说，消费者也可以打开酒瓶看看，如果木塞有污染物，那酒可能变质或受影响，另外，把酒倒进红酒杯里晃动一下，用鼻子闻一下，如果有明显的醋酸味，证明酒已经变质。

◆标识正确就是真酒？错！

红酒飞入寻常百姓家之后，酒的质量也开始让人担忧，假冒伪劣的红酒随处可见。其实，在鱼龙混杂的红酒市场，只

需一些小窍门就能选出真酒。

张城辉说，首先可通过“酒标”鉴定真假。一是看产地，例如拉菲产自波尔多左岸，很多不法商家会打擦边球或因为缺乏常识会而把产地标成右岸；二是看容量，例如拉菲容量是75厘升，但一些不法商家会错标成750毫升；三是看条形码，比如智利产的红酒，条形码是“780”开头，西班牙产的红酒是“84”开头，中国产的红酒是“690”开头，如果标错即肯定是有问题。

但单是通过这些标识也不能完全识别真伪。“现在商家的仿造能力越来越强了。”张城辉说，还有一些辅助的办法，就是从瓶身的酒标去鉴别。例如，2005年小拉菲的酒正标是采用丝印技术，图案上会有一个凹凸的地方，而且酒标在水里泡三天也不会烂，假拉菲的酒标一擦就会破损。另外，标识上的容量会造假，但真品的拉菲瓶底一般都会标着75厘升。

◆每瓶酒可追溯国外原产地

“由于国外对红酒工艺要求比较严格，因此生产环节的问题不大。”据张城辉说，进口红酒的质量问题主要都是出现在流通环节上。

而依托保税区的进口酒连锁模式，最核心的就是能确保进口酒的质量。“保税区严格的两重检查监管，使红酒经过了海关、国检等部门的严格把关，进口酒业务完全处在监管之下，在流通环节上杜绝了产品假冒伪劣的可能。

张城辉说，通过保税区的每一瓶葡萄酒都有报关号，消费者可以通过这个号码追溯查询，对红酒的来源、供应渠道等信息实施了全程可追溯。

此外，为了在消费者中营造一种理性的消费观念和推广红酒文化，当前该公司也正在研发一套选酒系统，并在近期会推向市场。消费者可以通过电脑或手机终端，就能简便地获取更多葡萄酒的专业指导与建议，为消费者能更好地选酒和了解红酒文化带来了极大的便利。

(南方)

“我与酒的故事”征文

喝酒悟酒理

在我的记忆当中，我的祖父是很能喝酒的，尽管上世纪那个年代生活困难，可逢年过节、人来客去，总是要打上一瓶喝上几盅的。祖父从来没有喝多过，急喝慢喝多长时间都可以。谁也不知道祖父能喝多少酒。父亲喝酒也是出了名的，年轻的时候，经常把朋友请到家里来喝，没什么下酒的菜，哪怕是酸菜芯、大萝卜蘸酱，也喝得津津有味。我参加工作后，随着应酬的增多，喝酒的机会也多了起来，偶尔也有喝高的时候。

回想我这十多年的喝酒历史，小馆子、大饭店，白酒、啤酒、红酒、米酒、洋酒，甚至是补酒、药酒，名贵名酒、散装老白干，高度、低度、无醇，红事、白事，有事、没事，凡是能喝酒的场合，凡是能喝的酒，差不多都喝了，无法计算喝过多少次、喝过多少斤。其中的喜怒哀乐、苦辣酸甜都经历过了，品味过了，从中也悟出了一些酒理。

无酒不成宴，无酒不喜聚。酒和人们的物质精神生活息息相关，需要喝酒的时候还是要喝的，该喝不喝也不对，会喝不喝更不好。

喝酒不要喝醉。嗜酒如命不可取，烂醉如泥更不可取。醉酒的人伤脑、伤胃、伤肝、伤脾、伤肾、伤心……既然酒醉伤身，就不要喝醉，有什么比身体和生命更重要的呢！醉酒的人还容易坏事、出事，甚至是喝死了自己、也喝死了他人。

喝适合自己的酒。每个人的个体差异不一样，啤酒白酒红酒，能喝什么就喝什么，能喝多少就喝多少，适合自己最好，实在不能喝，就喝点无醇、果汁、茶水。喝酒的人不是也常讲，只要感情有，喝啥都是酒嘛！

喝酒要选择对象。酒逢知己千杯少，选择酒友很重要。酒友首先应该是好朋友，好朋友在一起喝酒不设防，大家可以开诚布公、畅所欲言、开怀畅饮，喝多点、多喝点，多而不醉无所谓。

喝酒要看场合。红白喜事，适可而止。奉陪领导，少喝最好。亲属聚会，不要喝醉。好友聚会，多而不醉。求人办事，清醒到位。

说来说去，其实也没什么大道理。只不过是把喝酒的喝法说法汇集到一起，以供喝酒的人喝酒的时候，再认识、再实践，总结出更加珍贵的经验，既喝出了人生的意味，也保护了自己和酒友的平安！

(阎建设)

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。颁奖电话：13838638696

餐饮论坛

开栏的话：衣食住行体现民生，一字一句关乎冷暖。《周口晚报·时尚消费》同大家见面以来，一直致力于民生大计，对百姓的饮食、饮酒等消费备加关注。哪家饭馆开业了，有什么特色菜？哪个白酒又上新品？哪个红酒口味更佳？季节变化，如何调整饮食结构更养生？这些都是百姓身边的小事，也是我们

周口日报社酒水餐饮工作部关注的大事。

今年以来，周口日报社酒水餐饮工作部频繁接到市民对餐饮酒水行业消费的反馈和建议，如：网友反映某某饭店食品卫生存在问题，读者打来热线电话反映某某白酒喝了总上头，还有市民来信反映在某某饭店消费后不给发票等。为了维护消费者权益，净化餐饮酒水

行业消费环境，本报将开设“餐饮论坛”栏目，旨在给市民提供一个自由言论的空间，只要是您亲身经历的、在酒水餐饮行业消费中的一些烦心事、不平事，均可以向本工作部一吐为快。

参与方式

热线电话：0394-8599376；餐饮论坛群号：252786604；中华龙都网龙都论坛；来信：周口市周口大道周口日报社酒水餐饮部收。

歌厅扰民谁来管

市区文明北路美食娱乐城楼上的KTV歌厅扰民，希望有关部门管一下。网友反映，文明路美食娱乐城楼上的KTV歌厅扰民，希望环保局、文化局、公安局、工商局能调查一下。希望歌厅负责人把隔音设施做好，还周边市民一个安静的休息环境。（龙都网友“失眠了”发表于2012年8月5日）

(选自龙都网《市民吹风》)

“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