

“才开瓶两三个小时，为啥就发酸了呢？”

一进入夏季，啤酒就成了 80 后小王的必备饮品。一天，他跟朋友一起在夜市豪饮，让摊主开了一件啤酒，刚开始喝起来口感还不错，可是两三个小时后，啤酒却有些发酸。

夏先生是一名葡萄酒爱好者。近日，他买了几瓶价格不菲的葡萄酒，顺手放在了汽车后备箱里。周末邀三五好友一同品鉴，大家满怀希望喝下一口后，纷纷表示味道有些怪。一时，夏先生觉得非常尴尬，难道自己花高价钱买来的是假酒？其实，有小王和夏先生类似经历者并不在少数。夏季是酒水的消费旺季，也是最“伤酒”的季节，还是喝酒和藏酒最有讲究的季节。

不少人认为只有喝啤酒才能解渴消暑。其实不然，夏季适量饮用白酒也可以达到清热消暑、益气生津、健脾胃的效果。不过，白酒对气候也很挑剔，你懂吗？

## 【白酒篇】

“夏季温度高，会加速白酒的菌群活动，引起酒体变质。”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，“白酒尤其是老酒的储存环境最好保持常温，如果天气太热或温度过高，建议打开空调，把室内的温度调低，湿度在 65%~80%，光线尽量保持黑暗。通常情况下，白酒尽量放置在地下室或是专门的一个空间，保持干净，以免其他异味渗入酒内。”

张总结表示，白酒的“跑酒”现象是许多藏友都会遇到的烦恼，夏季一定要对藏酒的瓶盖重新检查一遍，看看是否有松动。

河南省酒业协会专家委员会秘书长赵书民告诉记者，封口时也可以选择热缩套，用电吹风加热，热缩管就会自动收缩，包紧瓶口。

赵书民说：“白酒易挥发，对温度的要求是 20℃左右最为适宜，如果达不到这个条件，最多也不能超过 30℃；其次还要避免阳光直射；另外夏季湿度大，白酒要尽量

放在干燥通风的地方。”白酒就饮用而言，建议还是尽快喝完，重新封口只有保证不漏不跑的情况下才可长期存放。赵书民表示，“酒瓶一旦打开，再保存时一定要将瓶口尽量盖严，低温保存，不能放置时间过久，红酒的恒温柜对于白酒的存放是个非常不错不错的选择”。

张总结还表示，夏季适量饮用白酒可以达到清热消暑、益气生津、健脾胃的保健效果，更能有效预防中暑和高温潮湿带来的多种不适。夏季喝白酒可以适量配些凉菜，这样的搭配在夏天也是非常棒的。

赵书民提醒白酒爱好者，白酒的度数越高，刺激性也就越高，夏天可以选择 45 度以下的低度白酒，饮用前可以像红酒那样用冰块对瓶体稍加降温。但是不要为了图凉爽，使白酒温度过低，过低的温度和向酒水中加冰块的做法，都会对白酒酒质造成影响，是不可取的。

红酒如何保存，一直是红酒收藏者和爱好者关注的话题。尤其是炎热的夏季，都说红酒如女人，娇艳欲滴如美丽女人般的红酒，怎能经得起高温。

## 【红酒篇】

储存方法不当极易使红酒变质，失去原有的价值。那么在储存红酒时应注意些什么呢？在红酒的储存上首先要注意温度。对于红酒来说，温度是其储存时最重要的因素，因为红酒的味道和香气只有在适当的温度中才能呈现出最佳的一面。

有条件的红酒爱好者，可以购买专业的红酒恒温柜，没有的话也要放置在阴凉、湿润的地方。专家表示，“避光可以说是大家储存时的共识，但是却容易忽视将酒平躺放置在湿润的环境下。”酒瓶平放可以使软木塞浸润在红酒中保持湿润，这样空气就很难进入酒瓶，红酒的质量就不会发生变化。湿度对软木塞的影响是不容小觑的，湿度太低，软木塞会变得干燥，影响密封效果；如果湿度过高，软木塞容易发霉。葡萄酒的最适宜保存湿度在 50% 至 80% 之间。

夏季如何保存开封过的红酒？专业葡萄酒培训师王冰清说：“保存葡萄酒最省钱的方法是买个瓶塞和泵，它们可以多次使用。只要将塑胶瓶塞塞进酒瓶，形成气密封，然后将泵放在瓶口，推动几下，抽出瓶中残留的氧气即可。放在冰箱中的葡萄酒可以保存三天左右。较浓郁、含酒精较多的葡萄酒比较清淡，含酒精较少的葡萄酒保存时间更长。”

王冰清提醒，一般半甜、甜型红葡萄酒储存温度为 14℃~16℃，干红葡萄酒为 16℃~22℃，干白葡萄酒为 8℃~10℃，如果是香槟(起泡葡萄酒)，5℃~9℃为宜。

烈日炎炎似火烧

野田禾稻半枯焦

# 亲，当心美酒『中暑』

啤酒是夏季不可或缺的饮品之一，每至夏季，很多家庭会购入一定量的啤酒消暑解渴。那么，夏季储藏啤酒和饮用啤酒都有哪些讲究？

## 【啤酒篇】

一般情况下，啤酒应该保存在 5℃~25℃避光处，不能在日光下暴晒。因为在阳光直射下，啤酒的苦味成分会发生化学反应。高温和暴晒还会使啤酒瓶内压力增强，产生自爆。

有条件的话，存在冰柜里比较好，但要注意可以冷藏，但不能冷冻，啤酒的最佳饮用温度在 8℃~10℃。有关专家认为，啤酒的冰点为-1.5℃，如果温度过低，啤酒不仅不好喝，而且会破坏啤酒的营养成分，使酒液中的蛋白质发生分解、游离，同时容易发生瓶子爆裂，造成伤害事故。

一瓶啤酒打开后能放多长时间？应该在多长时间内喝完？专家表示：正常情况下，打开口的啤酒最好在两三个小时以内喝完，否则就会发生氧化，不仅口味会发生变化，而且营养成分也会遭到破坏，各种细菌指数随之超标。

此外，虽然啤酒喝起来爽口解渴、降温消暑，但也不可狂饮。医学专家表示，啤酒含有多钟氨基酸、维生素和较高的热能，因有“液体面包”的美称。适量饮酒对健康有益，但过量饮用会诱发“啤酒病”。

专家告诫，饮用啤酒还有许多禁忌，不注意也会诱发病症。比如，剧烈运动后饮用啤酒容易诱发关节痛风症；边饮用啤酒边吃海鲜可能引起肾结石和尿毒症；饮用啤酒时吃腌熏食品会诱发消化道疾病；用啤酒送服药物会产生副作用。

(大河)

