

圣诞节热饮走红

专家支招：酒水加热有讲究

□记者 张五阳

本报讯“最近网上有一种煮红酒的视频，非常火爆，网上到处都在教怎么做，那么煮的红酒到底怎么样？”近日，市民李先生打来电话，道出了他的疑问。随着国外传统节日圣诞节的临近，网络上出现了大批圣诞节“特殊热饮”煮红酒视频，这让他很好奇，红酒可以煮着喝吗？

记者打开抖音 App 搜索时发现，目前平台上很多主播都在教煮红酒的操作步骤。其方法大致雷同，分成“强化版”和“简化版”，两者之分只是所用的香料和水果不同，“强化版”配料更丰富一些。从视频上可以看到，主播用养生壶或锅具，放入香料、水果后，加入红酒小火慢煮直至沸腾。看一些视频评论，也是众说纷纭，有的人赞其口感，而有些人则表示：“直接倒了，太难喝。”那么煮的红酒，到底能不能喝？煮红酒，到底靠不靠谱？

市酒业协会红酒专家顾跃峰认为，国外冬日的确有加热红酒饮用的习惯。他们会在红酒中加入香料、水果，小火加热至冒烟后，盛置杯中稍微冷却，然后饮用。到中国后，很多视频中都以肉桂、丁香、柠檬、橙子等加入红酒中煮沸，然后饮用。看似没问题，却忽略了最关键一步，红酒是不可以煮沸的。

顾跃峰说，红酒内含酒精以及多种物质，通过加热，



资料图片

的确可以使红酒风味变得不同。但是一旦煮沸，红酒内酒精就会挥发，将会破坏掉红酒中的呈香物质，口感变得苦涩，就算里面加入了水果、香料，也会十分难喝。

那么寒冷冬日，到底如何加热红酒呢？顾跃峰介绍，第一，红酒不可以煮沸，微微冒烟即可；第二，香料、水果不要太多，会破坏酒体口感，特别是一些特殊气味的香料、水果；第三，刚热好的红酒，不要马上饮用，要稍微放置一下，因为刚出锅的红酒，酒精挥发会有刺鼻气味，且口感也不好。

自古有温酒的说法，那么白酒是不是也可以加热喝？对于这样的说法，顾跃

峰表示，古时候的酒大多数是黄酒、米酒。《三国演义》与古代诗词中经常提到的“浊酒”多数是黄酒，而《水浒传》里的店小二“筛酒”多数是米酒。这两类酒在冬日喝，没有现代高度酒的刺激口感，入口寡淡，在冬天与喝凉水区别不大，如果加热的话，则可以使酒精散发，温温的酒体也会使口感变得更好，散发的酒精味，也让整个屋子飘香，所以才有了温酒之说。

元朝时通过蒸馏技术酿造出了高度酒，现代酒只是延续了元朝时的蒸馏技术，酒精度偏高，且现代白酒中酒精和水占比为99%，1%的其他物质决定了白酒的口

感、香味等。白酒中的其他物质并不都是好的，比如，白酒中的杂醇油、甲醇等，这些物质会对人体产生损害，这也是白酒不宜过多饮用的原因。

顾跃峰说，举个例子，比如，甲醇摄入过量有失明风险，严重时会导致死亡。通过自然储存，会挥发掉，这也是“老酒”口感好的原因。但是，这不意味白酒可以加热喝，一方面加热会挥发掉酒精，让酒变得非常寡淡；加热还同样会使白酒中的风味物质挥发，白酒中的各类物质被破坏，最终变得十分难喝。因此，黄酒与米酒，在冬日可以加热喝，而白酒最好不要加热。

酱香酒：品牌和工艺决定价差

□记者 张五阳

本报讯 如今正值“酱酒热”，很多酒友纷纷弃其他香型投奔酱香阵营。近日，家住市区体育路与建设路交叉口附近的康先生非常疑惑：同样都是酱香酒，有些酒价高达两三千元，有些酒则一百多元，造成差距的原因是什么？

针对康先生的问题，记者通过对几家烟酒店的走访发现，酱香酒的价位在其他香型中明显较高，最低价位的酱香酒也得130元至150

元。一家烟酒店老板李先生介绍，酱香酒的价格一直在涨，目前所谓的酱香酒降价，也只是“茅”系（茅台系列）的产品价格略有回落，在春节前应该还会有一波涨价。他认为，目前酱香酒价格差距大，最主要的原因还是大厂与小厂的品牌价值问题。

那么价差问题是否真如李先生所说，仅仅是品牌问题吗？市酒业协会创始会长王新合认为，价格差距分成两种情况：不同工艺情况下，其工艺决定价格；同样工艺情况下，品牌决定价格。

王新合说，很多人都知道酱香酒的酿造工艺，如“12987”工艺，但是酱香酒分成：坤沙、碎沙、翻沙、串沙等，其中“沙”就是高粱，坤沙是完整的高粱，所以成本最高；其次是碎沙，就是打碎的高粱，出酒率略高于坤沙；翻沙是蒸馏过后酒糟加新粮，重新再蒸馏，出酒率高于坤沙；串沙则是废酒糟加食用酒精，出酒率最高，成本低廉。从以上可以看出，酱香酒的工艺不同，价格也从高到低有所不同；如果两种酒同样都是坤沙酒，那么比拼的则

是技术与品牌了。比如，茅台工艺，已经达到了酱香酒天花板了，几乎所有酱香酒都在模仿茅台的口感。口感差异加上大品牌与小品牌之间的品牌价值也不同，所以造成了同一种酿造工艺的酒，价格会差不少。

“除了两种情况外，还有一种情况，就是市场因素造成的价差。”王新合认为，酱香酒价格高于其他香型，是基于市场对这种香型的炒作。但是同样是酱香酒之间也存在炒作，比如，茅台的稀缺性，造成市场价格居高不下。

宝丰酒业签约河南富晶森木业

□记者 张五阳

本报讯 近日，宝丰酒业走进新乡市河南富晶森木业，经过沟通交流，双方当场签订用酒认购协议，为双方的长期友好战略合作打下了

良好开端。

据了解，河南富晶森木业成立于2016年，公司主要经营地板生产销售，拥有专业的销售团队。对于宝丰酒业销售公司有关领导带着合作诚意的到来，河南富晶森

木业董事长李善涛表示热烈欢迎。双方就企业发展理念、合作模式等问题展开深入探讨，本着“互利共赢、强强联合”的原则，现场签订了战略合作协议。

名酒进名企，共赢新未

来。宝丰酒业销售公司有关人士表示，此次合作带来了新局面、新思路。最大化地开展合作，双方进行优势互补，以合作共赢为主思路，给宝丰酒市场带来更多的新机遇和新期待。

从有益于健康角度 红葡萄酒优于白葡萄酒

在日常生活中，很多人都会用红酒这个词来代替称呼所有的葡萄酒，实际上红酒是指红葡萄酒，而葡萄酒的颜色远不只有红色一种，还可以分为白葡萄酒和桃红葡萄酒。其中国内市场上最常见的葡萄酒有红葡萄酒和白葡萄酒，那么这两者营养哪个更好呢？

红葡萄酒：葡萄带皮发酵而成，酒色分为紫红、宝石红、石榴红、砖红色等；用葡萄果实或葡萄汁，经过发酵酿制而成的酒精饮料。贮存一段时间就会发出酒味，因此常常使用葡萄酿酒。葡萄酒是目前世界上产量最大、普及最广的单糖酿造酒。红葡萄酒由于色泽喜庆，更是人们喜欢的葡萄酒之一。

白葡萄酒：颜色呈黄绿色、柠檬黄、桔秆黄或金黄色，用优质葡萄酿制，参照国际名牌葡萄酒生产工艺，经发酵陈酿而成。酒度12%，糖分1.5%以下，卫生指标符合国家规定，酒液呈果绿色，清澈透明，气味清爽，酒香浓郁，回味深长，含多种维生素，营养丰富，具有舒筋、活血、养颜、润肺之功效。

实际上，白葡萄酒和红葡萄酒对身体都有好处。虽然二者都是用葡萄酿成的，但葡萄酒并不具备水果养生的功效。这是因为，葡萄汁在发酵后会丢掉原来的营养成分，而增加一些新的有益健康的物质。饮用白葡萄酒对身体最主要的益处就是十分有利于心脏的健康，能够预防心脏病的发病率，还能有效促进肺部健康。

而红葡萄酒拥有白葡萄酒绝大多数的有益物质，还有一些白葡萄酒不具备的其他功效。

由于红葡萄酒的酿制原料中包括葡萄皮，所以，酒中就含有一种叫作白藜芦醇(Resveratrols)的抗氧化物质。这种物质能够非常有效地保护血管，还有助于消除血管中的瘀块。此外，白藜芦醇也能够有效地抑制刺激癌细胞增长的酶的活动，以防止人体免疫力下降。

红葡萄酒中还包含多酚类物质，也是功效较多的优质抗氧化剂。酚类物质通常有降低血压和胆固醇的功效，同时增强人体免疫力。另外，酒中显著的黄酮类物质一样能够降低癌症病发的概率。

但是葡萄酒终究是酒精饮品，酒中带火性，日常在喝葡萄酒时要注意以下细节。

首先，不能过量。我们的身体有一定的解酒能力，只要在范围内就不会对身体造成伤害。男性每人每天300至400ml，女性每人每天200至300ml最为适合。

其次，时间要对。人体肝脏工作能力最强就在19点到21点半之间，超过了这个时间段再喝酒就很容易对肝脏造成巨大的负担。（猫九）