

同是酱香酒，为啥价格差百倍？

□记者 张五阳

本报讯“你看网络上售卖的某品牌酱香酒29元钱一瓶，某大品牌高端酱香酒卖到近3000元一瓶，差价差了100倍。”8月16日，家住市区黄楸树小区的刘女士很是困惑，同样都是酱香酒，为啥价钱能差那么多？

针对刘女士的疑问，记者从网络售酒平台看到，一款茅台镇出品的酱香酒售价299元，甚至还有98元一瓶的酱香酒。

在我市多家烟酒店走访时，记者了解到，大多数实体烟酒店中售卖的酱香酒价格从100多元到1000多元不等。“价钱贵的酱香酒喝起来味道不一样，用料也不一样。”一位烟酒店老板说。

到底是什么原因造成了酱香酒的价格相差如此之大？

我市代理习酒品牌的群奎商贸有限公司总经理李群涛介绍，酱香酒之间的差异在于三个方面：用料、品

牌、工艺。其中最主要的差异在工艺方面。

李群涛说，酱香酒的酿造工艺有坤沙、碎沙、翻沙、串沙等。沙指高粱，坤沙是完整的高粱酿酒，出酒率极低，价格也就最贵；碎沙是把高粱打碎后酿酒，出酒率高于坤沙；翻沙是使用过的酒糟加新料继续出酒，出酒率高于坤沙、碎沙；串沙则是完全由食用酒精勾兑而成，成本极低，价格自然也就最便宜。以上四种工艺，是酱香酒常见的工艺，当然影响价格的不仅仅是工艺，也包括了坤沙酱香酒内添加了多少百分比的老酒。

据介绍，酱香酒用料也有差异，例如，贵州本地糯高粱和外地高粱所酿出的酒也不一样。最后是品牌，大品牌出品的酱香酒和小酒厂出品的酱香酒质量差异是巨大的，这里牵扯到综合实力，比如研发团队、酒厂生产规模等。

“如今市场上坤沙酱香酒几乎都在200元以上，100元以下是不可能买



资料图片(图文无关)

到坤沙酒的。”市酒业协会副会长肖先生认为，消费者购买酱香酒时要注意，市面上真正的坤沙酒每瓶都不便宜。

不要买价格过低的酱香酒，很有可能是酒精加香精勾兑而成，长期饮用，可能会对身体造成损害。

纸杯装白酒 后果或许很严重

□记者 张五阳 文图

本报讯“前两天，我和同事们一起喝酒，用一次性纸杯，结果发现纸杯变颜色了，不会有啥问题吧？我查了查，网上说会致癌。”近日，家住市区光明路与联盟路交叉口的张先生提起用纸杯喝酒的事心有余悸。为此，市酒业协会有关人士介绍，纸杯不同于其他容器，尽量不要使用纸杯装白酒，否则后果可能真的很严重。

据张先生介绍，他和朋友们在小饭店吃饭，由于条件有限，小饭店没有酒杯，他们便使用一次性纸杯装白酒。酒过三巡之后，张先生发现，他所使用的纸杯底部发黑，边缘已经完全渗透，而且杯壁周围变色发黄。张先生随后拿手机查了查，结果吓了一跳，网络上说这样的纸杯喝白酒会致癌。

记者拿出一个一次性纸杯进行了测试，在纸杯中倒入了53度白酒后，短短两分钟时间，杯底、杯壁边缘开始出现渗透，虽然不漏，但是已经可以看到接缝处杯身原本不透明的

红色外壁图案。5分钟后，整个杯底已经完全渗透变黑，但未出现明显变色。15分钟左右，这杯酒底部已经开始漏酒(右图)。那么这样的一次性纸杯到底会不会致癌？

“一次性纸杯内壁采用的是是一种特殊材料，这种材料能保证倒入热水时不会融化，不会导致杯身变形。虽然倒热水可以，但是倒白酒却不行，因为白酒中的酒精会溶解渗透，使外壁油墨以及荧光增白剂溶于酒中。”市酒业协会秘书处外宣秘书长顾跃峰认为，一次性纸杯对身体损害主要有两种可能，一次性纸杯外壁图案是一种环保油墨，这种油墨可溶于酒中，进而进入人体蓄积，造成身体负担；一次性纸杯会使用荧光增白剂，这种物质可以使杯身变得很白，但它是一种致癌物质，假如长期进入人体，有致癌的风险。另外，一次性纸杯的缝隙连接处极易藏污纳垢，最好别经常使用。

顾跃峰说，这种人体损伤是一种缓慢蓄积的过程，并不是一次、两次就会使人发生危险，但是为了身体健



康，尽量不要使用一次性纸杯去喝白酒。喝白酒最好还是选用玻璃杯，安全且有仪式感。

喝酒莫催吐 当心“抠”出问题

□记者 张五阳

本报讯 酒量不好的市民小张面对酒局有自己的“妙招”，每次喝酒后，都要“抠抠”嗓子眼，把酒吐出来，然后“满血复活”继续战斗。然而8月12日晚的一次喝酒催吐，让他苦不堪言，原来他手指划破了喉咙，不仅吐了血，还让他几天说不出话来。

“为什么催吐很危险，是因为在摄入酒精的情况下，人的感知能力会降低，手指深入喉咙会划破皮肤，造成出血，但这还不是最危险的。”市酒业协会秘书处外宣秘书长顾跃峰说，酒后呕吐反应是人体的一种保护性反应。酒精具有强烈的刺激性作用，当饮酒量超过了人体吸收量，就会导致人体的胃部肌肉严重收缩，大脑会对饮酒的行为做出反应，认为它是一种刺激剂，会让胃部拒绝消化，并通过神经反应，使酒精反流排出，以保护人体。

顾跃峰说，在外力催吐的作用下，会使大脑反应出现紊乱，出现错误判断，以致人体根本没有准备好，酒就被“抠”出了体外。这其中吐的不仅有胃液，也可能有消化液，强腐蚀性会对食道造成损伤。另外，由于人体摄入酒精，判断力、感知力下降，呕吐物也极易进入气管，严重时引发窒息，危及生命。

那么如何才能减少酒精对身体的危害？顾跃峰认为，最好的方法是控制饮用量，好酒莫贪杯；其次多喝水，稀释体内酒精浓度；最后，如果感觉酒后身体极度不舒服，有恶心、头晕、身体寒冷等情况，很有可能是酒精中毒，一定要及时到医院检查。

高温之下汽车后备厢中不宜放酒

□记者 张五阳

本报讯“俺们聚餐的时候，我从汽车后备厢里拿出了几瓶白酒，那味道别提多‘酸爽’了。一股子坏豆子的味道，难以下咽，白瞎了几瓶好酒。”8月14日，家住示范区蓝湾新城小区的王先生讲述了他的遭遇。

王先生介绍，他放在后备厢里的酒是浓香型白酒。8月13日晚聚餐时，他拿出来让好友品尝，结果打开瓶子后，一股难闻的味道扑鼻而来。这时王先生才想到，可能是白酒放在

了汽车后备厢中，加上近段时间高温天气，白酒被放“坏”了。惋惜的同时，王先生也觉得奇怪，密封好了的白酒，为啥会变成如此味道？

“其实不光是白酒，包括红酒、啤酒，都不宜放置在高温之下。”仰韶彩陶坊平顶山办事处葛先生介绍，白酒存放条件是很讲究的，瓶装白酒应选择干燥、通风、避光等情况下存放，且白酒贮存的环境温度不得超过30℃，汽车后备厢中的温度在阳光直射之下，很容易就上升至40℃至50℃，如此高温之下，不仅会加速白酒

的酒精挥发，且还使酒中物质加速反应，类似于“闷烧”的效果，破坏了酒的香气，使之完全“变味”。

葛先生说，红酒、啤酒也同样如此，后备厢中干燥的空气会使红酒酒瓶木塞出现裂痕，使酒体与空气接触，产生氧化反应，同时高温也加速了酒精挥发，破坏酒体原有味道；啤酒由于其中有二氧化碳，经过高温、颠簸，瓶身就会膨胀，极易发生爆炸。因此，在高温之下，各种酒类一定不要图方便放置在后备厢中，以免造成损失。