

廉价葡萄酒,瓶里装的啥?

有真也有假,两招辨清它:往酒里加食用碱,将酒滴在白纸上

□见习记者 李小勇 文/图

去年12月23日,有媒体曝光了河北省昌黎县及周边地区葡萄酒造假事件。12月27日,本报曾以“我市暂未发现昌黎造假葡萄酒”为题,报道了我市未发现被曝光的5家假葡萄酒生产企业的产品。

然而,记者在采访中注意到,在我市酒类批发零售市场上有很多价格不到5元的葡萄酒。为何这些葡萄酒如此便宜?这些价格便宜的葡萄酒到底真假几何?



10种样品

▶▶ 批发市场一瓶“葡萄酒”不到5元

1日,我们来到定鼎北路的糖酒批发市场,通过走访了解到,市场内大部分商户都经营有10元以下的廉价葡萄酒。

我们以办喜事为由,声称要购买几箱葡萄酒。“我们店铺各种档次的葡萄酒都有,你要多少价位的?”一店铺老板见我们要

批发酒,指着货架上一排排的葡萄酒说,“最便宜的5元钱,贵一点的几十元,还有上百元的。看你要多少,要得多可以优惠。”当我们表示要便宜一点的葡萄酒时,店主马上从货架上取下一瓶说:“这是最便宜的葡萄酒,20多元1件,1件6瓶,平均下来

1瓶不到5元。”

在走访中我们还发现,售价不足10元的葡萄酒在市内比较普遍,而且销量不小。我们在和一店老板的闲聊中了解到,批发价不足10元的葡萄酒,一天能批发几十箱,过节前销量更大。

▶▶ 售价低于20元的,造假的可能性高

周山路一酒水专卖店的老板说:“我们这儿最便宜的葡萄酒批发价在20元以上,再便宜的我们就不敢卖了,那种葡萄酒,看上去就像红糖水。你想想,去年葡萄最低三四块钱一斤,葡萄酒咋会这么便宜?”

那么,1瓶纯正的葡萄酒成本有多少?市酒文化协会副会长王新坝帮我们算了一笔账。近几年,一般的葡萄,批发价在每公斤5元左右,好一点的葡萄更贵。通常,1公斤葡萄能出汁600ml,1瓶葡萄酒一般装750ml至

1000ml,这样算来,每瓶葡萄酒仅葡萄的成本就在6元钱以上。再加上人工、包装、运输成本和商家利润等,1瓶葡萄酒到消费者手中,售价应超过20元。那些售价不足20元的葡萄酒,很可能是经过稀释或勾兑的。



▲左1为色素勾兑酒,中间两个为正常葡萄酒颜色,右1为葡萄原汁和色素的混合酒。

▶分别加入食用碱后,真假葡萄酒对比明显(左为真酒)。



试验样品

品名	售价	生产厂家
A.通化养生红山葡萄酒(1L)	15元	通化葡萄酒股份有限公司
B.通化牌红葡萄酒(7%vol)	12元	通化葡萄酒股份有限公司
C.经典长城全汁红(赤霞珠)	5元	睢县华路诗葡萄酒厂
D.民权原浆红酒(1.5L)	10元	民权神州葡萄酒业有限公司
E.提子酒(1.5L)	10元	睢县华路诗葡萄酒厂
F.通化干红葡萄酒	13元	通化葡萄酒股份有限公司
G.张裕麟球半甜红葡萄酒	15元	烟台张裕葡萄酒股份有限公司
H.张裕利口红葡萄酒	16元	烟台张裕葡萄酒股份有限公司
I.张裕天然红葡萄酒	17.8元	烟台张裕葡萄酒股份有限公司
J.王朝1998干红葡萄酒	45元	中法合营王朝葡萄酒有限公司

▶▶ 廉价葡萄酒到底哪是真哪是假?

1日上午,我们在定鼎北路的糖酒批发市场以零售价格购买了8种(A—H)价格相对较低的葡萄酒(或提子酒),从丹尼斯南昌路店的酒品专柜购买了两瓶(I、J)价格相对较高的葡萄酒,进行试验。

包装混乱,难辨真假

10种样品的标签都比较精致,但标签上的标志十分混乱。其中样品D上有“ISO9001国际质量体系认证”、“河南省著名商标”、“河南省优质产品”、“质量安全”4种标志,而样品I上只有“质量安全”和企业标志。不仅不同的葡萄酒标志数量、内容不一,同一企业生产的产品,标志也不统一。

酒类包装是否有统一的要求或规范呢?我们从洛阳市高新区科技园工商所了解到,现行的《酒类流通管理办法》中并没有关于酒类标志的使用标准。目前,我们还无法通过包装来辨别酒的真假。

颜色、味道差异大

将10瓶葡萄酒分别倒入10个透明杯子中,通过看、闻、尝发现,10种葡萄酒色、香、味差异明显。

其中,样品C的颜色特别红艳,闻起来较甜腻,没有酒精味,喝起来像糖水。样品A、B、F、G、H、I、J呈深红色,从颜色和气味上难以区分,但样品A、D、E、G酒精味相对比较重,喝起来有少许苦味。样品H、I、J喝起来先甜后涩,略带酸味。

试验一

加入食用碱,不含葡萄原汁的葡萄酒不变色

为了更准确地判断葡萄酒是否由葡萄酿制而成,我们将食用碱分

别倒入杯子,搅拌均匀,观察酒的颜色变化。正常的葡萄酒中含有葡萄的成分花青素。花青素是一种酸碱指示剂,可随环境酸碱度的变化而变色。颜色变化越大,说明葡萄原汁的含量越高;如果不变色,则说明葡萄酒中没有葡萄原汁。

试验结果:样品A、B、F、H、I、J由红色变黑色;样品G由红色变咖啡色;样品C、D、E不变色,且杯底都有白色晶体,较硬,很难搅开。

结论:由红色变黑色的葡萄酒,葡萄原汁含量高;由红色变咖啡色的葡萄酒,葡萄原汁含量低;不变色的葡萄酒基本不含葡萄原汁。

试验二

把葡萄酒滴在白纸上,假酒出现“红圈现象”

那么,是否有葡萄酒是用葡萄原汁稀释,或者用少量葡萄原汁和色素勾兑的呢?

鉴别葡萄酒中是否有人工色素,最直接的办法就是滴少许葡萄酒在白纸上,10分钟后观察,如果纸上的葡萄酒颜色均匀,酒点的边缘没有明显色素圈,说明该葡萄酒不含人工色素;如果纸上的葡萄酒颜色不均匀或有红色斑点,边缘有明显的红圈,则说明葡萄酒含人工色素。

试验结果:样品C、D、E的酒点边缘出现了明显的红圈,红圈以内是粉红色;样品A、B、F、G的酒点边缘也出现棕色色素圈,但不明显,圈内是淡淡的咖啡色;样品H、I、J的酒点边缘过渡平缓,没有出现色素圈,并且酒点呈均匀的淡紫色。

结论:样品C、D、E是用色素、香精等勾兑而成,不含葡萄原汁;样品A、B、F、G含有一定量的葡萄原汁,也含有人工色素,可能是用葡萄原汁和色素勾兑而成;样品H、I、J较纯正。

相关链接

▶▶ 葡萄酒常见的造假方式

假葡萄酒是如何造出来的呢?南昌路上多年从事葡萄酒批发生意的姚先生告诉我们,目前市场上假葡萄酒主要有三类造假手段。

一是用各种香精、人工色素、酒精、柠檬酸来直接勾兑“葡萄酒”。由于制酒的各种原料都是工业原料,价格较低,因此酒的成本低,售价很便宜。

二是以次充好。部分厂家为了追求高出汁率,降低成本,在酿造时向葡萄原汁中加水,甚至直接把成品酒稀释,再加入色素。

三是在葡萄残渣中加水、糖后,进行二次发酵。虽然用这种方法生产的葡萄酒也有葡萄的成分,但口感较淡,各种营养成分含量也大不如前。