百酒百科 | Encyclopedia

白酒包装最全标识你了解多少?

喝酒多年，你知道白酒包装上的各种标识符号代表什么意思吗?

★注册商标

应标注本企业自己的商标或委托加工企业授权使用的商标,同时注明“注册商标”或用“R”表示。注册商标一般标在包装物的正面。

★净含量(“C”标志)

净含量应与产品的名称排在同一展示版面内。净含量的标示应当符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。这里强调的是单位应为“%vol”,不是以前的“%(v/v)”。净含量和“C”标志，字符高度要求:50mL以下≥2mm;50~200mL≥3mm;200~1000mL≥4mm;大于1L≥6mm;一般情况下用“L”不用“l”。“C”标志是定量包装商品生产企业计量保证能力合格标志,商品通过认证标上“C”标志，即表明其产品净含量是有保证的，消费者可据此放心购买到符合国家规定要求的产品。由于《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,定量包装商品是可以有误差存在,是以产品批来衡量净含量的，所以即便是标有“C”标志的产品，也不是说每个单件产品是完全足量的。

★配料清单(配料或原料)

配料清单中各种配料应按照生产加工食品时加入量的递减顺序进行标注。

★4QS标志及其编号

白酒产品是实施生产许可证管理的食品,因此必须标注。

★产品标准代号

国家标准、行业标准、地方标准或者是经过备案的企业标准的编号。如:清香型白酒的产品标准代号为GB/T10781.2,浓香型白酒的产品标准代号为GB/T10781.1等。2004版GB7718标准规定为“产品标准号”,在新版的标准规定中增加了一个“代”字。

★质量等级

如果执行的产品标准中有明确要求时才标注,在清香型白酒、浓香型白酒、米香型白酒的国家标准中都是有质量等级的规定,在标注时一定要按照设计或生产时产品满足的质量等级进行标注。

★生产日期

应当用年、月、日表示。生产日期应当另列词头标注,如:裸瓶装产品的生产日期如果在瓶盖上标注的话，那么生产日期应该标注为“生产日期:见瓶盖”;带有包装盒的产品,生产日期标注在盒顶部的话，那么生产日期应该标注为“生产日期:见盒顶部”。生产日期的标注不得另外加贴、补印或篡改。

当一个包装物内有多个包装、且不是同时生产时，这个包装内的所有日期应按最早生产那个产品的日期进行标注。

★贮存条件

最早要求标注贮存条件规定的是我国的食品安全法，新版的GB7718国家标准把这条也规定成了强制标注内容。因此,虽然白酒的质量与贮存条件的关系不是太大，而且标准规定酒精度在10%vol以上的饮料酒可以免除保质期的标注,但还是必须标注条件。

★产地

应当标注白酒产品生产时的真实产地:产地应当按照行政区划分，至少应标注到地市级地域。

★生产者的名称和地址

所标注的生产者名称和地址应是依法登记注册、能够承担产品质量责任的名称、地址。有下列情形之一的,按照下列规定相应予以标注：依法独立承担法律责任的公司或者其子公司,应当标注各自的名称和地址;依法不能承担法律责任的公司分公司的生产基地，应当标注公司和分公司或者生产基地的名称、地址,或者仅标注公司的名称、地址;受委托生产加工食品且不负责对外销售的,应当标注委托企业的名称和地址。

对于实施生产许可证管理的食品，委托企业具有其委托加工的食品生产许可证的,应当标注委托企业的名称、地址和受委托企业的名称，或者仅标注委托企业的名称和地址;分装食品应当标注分装者的名称和地址,并注明分装字样。

★联系方式

必须让消费者清楚地知道生产者的具体联系方式,如电话、传真、Email等至少应标注1项内容。

★商品条码

在GB7718中没有规定标注商品条码,但无论是专卖店还是商超，一般都用条码结帐,特别是现在的超市,没有标注条码的商品是不允许进入的。因此,笔者认为也是必须标注的内容。国际编码中心分配给我国号码为690、691、692、693、694、695等。一般类型为ENA码。ENA码由条/空和13位数字组成,前7位数字叫厂商代码，接下来的5位是产品代码,最后一位是效验码,是根据前12位数字计算而来的。

★警语用语

是一个体现人性化的一条劝说语，我们采取了强制标注“过度饮酒有害健康”的要求。

讲了这么多，你能看懂白酒标识中的内容了么?通过看酒标识,你就能够了解这瓶酒的基本信息了，也可以通过标识来初步判定酒的真伪了。 (据壹酒购)

老藤酿好酒 是绝对真理吗?

在葡萄酒界，有一类葡萄酒就像灼灼闪耀的明星，吸引了无数人的眼光。这些葡萄酒，就是由古老葡萄藤所结果实酿造出来的精华之作——老藤葡萄酒。

◆老藤葡萄酒的定义

老藤葡萄酒一般会在酒标上标注英文的“Old Vine”或者法文的“Vieille Vigne”,不同国家的标注不同。

目前，对于什么样的葡萄酒才可以打上这样的标语,业界还没有统一的定论。通常情况下,葡萄藤的寿命可长达80年以上,在葡萄酒业中,一般将树龄达40年以上的葡萄藤称为老藤。南澳洲巴罗萨谷(Barossa Valley)产区的葡萄酒协会制定了关于老藤树龄界定的规定：树龄达35年的葡萄藤可称为老藤,70年称为幸存老藤,100年称为百年老藤,125年以上称为始祖老藤。

◆老藤酿好酒?

很多人认为,老藤能酿好酒。当葡萄藤的树龄逐渐增加时，其果实的产量就会逐渐减少,这样一来,它所吸取的营养元素给每串果实的分配就会更加集中，从而得到风味更浓郁的果实。另外,人们用这些果实来酿造葡萄酒时,会使用更加精细的工艺,因此成就了品质上乘,口感平衡,香气复杂,味道浓郁的老藤葡萄酒。

这种想法有其合理的地方,并非空穴来风。葡萄树的年龄不单单只昭示了岁月的变迁,更多的是这漫长时间中的风雨波折。要想成为实至名归的老藤,这些葡萄树要历经炎热、干旱、洪水、疾病甚至世界大战的考验。在19世纪末到20世纪初，欧洲爆发了大规模的根瘤蚜病(Phylloxera)，几乎毁了当时欧洲所有的葡萄树。可以说,现存的这些已过百年的葡萄树都珍贵非常,可谓历经了时间的大浪淘沙。

正是由于历经风雨,老藤比新藤的葡萄树有更好的抗灾害能力。它们的根在岁月的磨练中深深地扎到土地的深处，得到了新藤葡萄树无法想象的养分、微量元素和水分。这些老藤葡萄树就像是富有经验的老农，它们有足够的枝叶来保护生长中的葡萄，却不会像新藤那样枝节繁茂影响葡萄的生长。它们似乎懂得自己控制产量，以保证每颗葡萄的品质,以至于老藤葡萄的产量极小,可谓滴滴如金。

由于老藤“经验丰富”,葡萄种植者较少干预老藤葡萄的生长，给葡萄一个自然的成长环境。使用这些葡萄酿出来的葡萄酒能更好地表达出葡萄的特质和葡萄园的风土。

因此,我们常常会看到酒标上若带着“老藤”的字样往往能卖个好价钱——老藤珍贵,它的存在,让我们敬畏。

◆老藤不能决定酒的质量?

然而,老藤酿好酒并不是绝对的道理。法国知名酿酒顾问丹尼斯·迪布迪厄(Denis Dubourdieu)就对:“老藤酿好酒”这一理论提出了抨击。

他表示:“从过去的实验看来，采自年轻葡萄藤的葡萄酿制的葡萄酒比老藤葡萄酒更出色。‘老藤酿好酒’这个理论不是绝对的真理。葡萄的品质主要决定于葡萄种植的方式、种植密度以及使用的砧木等。通常而言,使用正确的方式种植的年轻的葡萄藤酿出的葡萄酒比使用错误的方式种植的老藤酿出的葡萄酒品质更佳。”

的确,一些相对年轻,葡萄树龄在10到30年间的葡萄藤，只要赋予其良好的风土和精心的管理，同样能生产出品质极佳的葡萄酒。老藤再好,若是没有合理的方式来对待,那酿制出来的葡萄酒品质也堪忧，它需要天时地利人和的完美配合。正因为如此,我们更得珍惜那些品质上乘的老藤佳酿。

◆有哪些出名的老藤佳酿呢?

例如以下这三种:

1.巴罗萨谷的老藤西拉(Shiraz)葡萄酒

澳洲有将近三百年的西拉葡萄种植历史，那些顽强生存下来的老藤西拉是澳洲葡萄种植历史的最好见证。在澳洲的所有产区中,以巴罗萨谷所产的老藤西拉最为出名。该地区由于幸免于曾席卷整个欧洲的根瘤蚜病害,因而保留了一些最古老的西拉葡萄藤,树龄长达长达几十年,有些甚至已达100至150年。它们酿制的葡萄酒风味极其浓郁,酒体饱满,带有丰富的深色水果香气。

2.西班牙普里奥拉托(Priorat)的老藤歌海娜(Garnacha)和老藤佳丽酿(Carinena)葡萄酒

普里奥拉托是西班牙唯一两个DOCa产区中的一个(另一个DOCa产区是里奥哈)。这里的土壤以富含云母的板岩和片岩为主,非常适合葡萄种植。葡萄藤为了寻找水源,不得不将根扎得很深，因而生产出来的果实具有独特的风味。老藤歌海娜和佳丽酿,两者经常进行调配,可以酿造出颜色深浓,单宁重,酒精度高,富含甘草、焦油和樱桃白兰地芳香的美酒。

3.加州洛迪(Lodi)的老藤仙粉黛(Zinfandel)葡萄酒

洛迪是美国加州最大的优质葡萄酒产区,也是世界上最大的仙粉黛葡萄酒产区。在出产的所有葡萄酒中，最值得关注的就是老藤仙粉黛。这里的老藤仙粉黛是美国最古老也最优秀的仙粉黛,以树龄达80年以上的老藤仙粉黛最富盛名，拥有诸多著名的仙粉黛葡萄酒品牌。 (据凤凰网)

桃红葡萄酒对人体的五大功效

桃红葡萄酒给人们的固有印象是口感非常甜蜜，与其他的葡萄酒，如灰皮诺(Pinot Grigio)和梅洛(Merlot)等相比,好像没有那么地能受到消费者的欢迎。

实际上,许多精品的桃红葡萄酒都只会酿制成干型或不甜型的葡萄酒,而不是那种带有似糖浆口感的酒品。桃红葡萄酒的多汁风味常使其更适合在春季和夏季时饮用,它不仅带有精致的风味,还十分有利于人体健康。

1、桃红葡萄酒的调配成分

很多桃红葡萄酒都是用红葡萄酒和白葡萄酒调配而成的。而加州的酿酒师们一般会用赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、梅洛(Merlot)、黑皮诺(Pinot Noir)和仙粉黛(Zinfandel)等葡萄品种酿制而成,欧洲的酿酒师也通常会用红葡萄品种酿制桃红葡萄酒。其实,任何红葡萄品种都能用来酿制高品质的桃红葡萄酒。

红葡萄酒在多数的桃红葡萄酒中都是最主要的调配成分，而少数的白葡萄酒就会作为添加风味的成分。这些调配葡萄酒中包含多酚抗氧化物质，它们有助于降低风湿性关节炎等风险炎症性疾病。

2、红葡萄和抗氧化物质

葡萄皮中包含的抗氧化物质和其他营养物质对于葡萄酒的饮用者来说是非常有益处的。抗氧化物质能缓解人体内的自由基损伤,还能提升优质胆固醇的含量。这些有益的物质不但能保护心脏血管，还可能是富含抗氧化物质食物有助于预防癌症、心脏病和中风等疾病的重要原因。

有些葡萄酒品鉴家们认为，最有益处的桃红葡萄酒都是用防血法(Saignee)酿成的。此项工艺先轻微地压榨红葡萄，再将葡萄皮和葡萄汁混合静置12至24个小时。在发酵过程中，粉色的葡萄汁液会从发酵罐中放出来,其余的葡萄汁会与葡萄皮浸泡在一起,最终变成红葡萄酒。这一说法也许并不确切,但用高品质红葡萄酿制而成的葡萄酒确实含有较高成分的抗氧化物质。

3、桃红(红)葡萄酒和白藜芦醇

也许桃红葡萄酒中最重要的营养成分就是白藜芦醇，这是一种主要发现于葡萄皮和葡萄籽中的成分。此成分对心脏来说非常健康,还能降低发生血凝的风险,使人们免于糖尿病和肥胖疾病的滋扰。

有科学家们也指出，葡萄皮中发现的白藜芦醇有助于抵抗致癌物。由于酿酒师们在生产过程中会较早地将葡萄皮从桃红葡萄酒和白葡萄酒中移除,所以,这些葡萄酒中的白藜芦醇含量就较低。然而,用精品红葡萄品种酿制的桃红葡萄酒中毕竟会带有这种十分有益的物质,所以,当饮用桃红葡萄酒时,你完全可以相信,它一样有助于人体健康。

4、心血管疾病的良方

许多科学家指出,葡萄酒(尤其是用红葡萄品种酿制成的酒品）有助于降低患冠心病的风险。有研究显示,每天摄入0.5至2标准单位酒精的人与完全不喝酒的人相比，患心脏病的几率能够降低25%至30%。这个结果很有可能就与白藜芦醇的存在有关，其强大的抗氧化能力会产生出抗血栓功效。当然,预防心血管疾病最好的方式还是合理饮食,并且平时要保持锻炼。值得一提的是,有些科学家表示，晚餐时间喝上一杯葡萄酒也不会对人体产生任何危害。

5、桃红葡萄酒会让人变胖吗?

也许是桃红葡萄酒那甜蜜的粉色和甜蜜的口感会经常使人产生一种误解，那就是桃红葡萄酒中的卡路里量很高。其实,许多桃红葡萄酒的残余糖分含量都很低，这对于任何想要保持身材的人来说都是较好的饮食。一杯5盎司的灰皮诺（Pinot Grigio）一般含有122卡路里的热量，而桃红葡萄酒的热量仅有82卡。此外,桃红葡萄酒中的碳氢化合物含量也较低。所以,饮用桃红葡萄酒比饮用白葡萄酒少摄入的热量，足够人们再吃一小块的奶酪蛋糕了。 (据红酒世界网)

葡萄酒品尝也分先后 你该先喝哪瓶?

如果你没有聘请专业的侍酒师，你该如何“应付”复杂的侍酒规则呢?例如,各种葡萄酒摆在桌上时,该先喝哪瓶,后喝哪瓶呢? 下文将告诉你答案。

1.起泡酒先于静止葡萄酒

一般情况:相比静止葡萄酒,起泡酒更加新鲜清爽,酒体更加轻盈,因此应该先饮用。

特殊情况：起泡酒有时也能被当作餐后酒。桃红香槟可以与覆盆子和草莓搭配;莫斯卡托阿斯蒂(Moscato d'Asti)可与甜点搭配;甜型起泡酒可以与奶油冻和浓郁的点心搭配。

2.干型葡萄酒先于甜型葡萄酒

一般情况:为避免口腔不适,应该先饮用干型葡萄酒再饮用甜型葡萄酒。

特殊情况:在法国,在搭配干红或干白葡萄酒的主菜呈上来之前,通常会先上鹅肝酱,而鹅肝酱恰好与苏玳甜白和托卡伊贵腐葡萄酒是最佳搭配。此时,则不需要遵从“干型葡萄酒先于甜型葡萄酒”的原则。特别提醒,在饮用了甜型葡萄酒后，最好先吃一块饼干清理口腔,再喝干型葡萄酒,这样就不会影响接下来干型葡萄酒的品尝。

3.酒体轻盈的葡萄酒先于酒体厚重的葡萄酒

先饮用酒体轻盈的葡萄酒能让人既能充分享受第一款葡萄酒的精细，又能品味第二款葡萄酒的复杂。否则,更为复杂的葡萄酒的复杂性会变弱。

4.白葡萄酒先于红葡萄酒

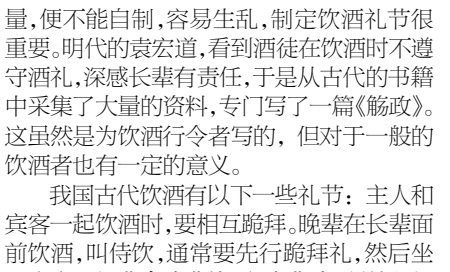
一般情况:由于白葡萄酒单宁含量更少,酒体更轻盈,因此应该先饮用。

特殊情况：酒体轻盈的红葡萄酒如博若莱红葡萄酒和瓦坡里切拉(Valpolicella)与第二道菜(通常为家禽肉)搭配。此时,不用担心第三道菜是煎鱼或者牡蛎等，因为一款酒体厚重的干白葡萄酒(如勃艮第特级园)的风味不会被酒体轻盈的红葡萄酒掩盖。

5.年轻的葡萄酒先于成熟的葡萄酒

一般情况:年轻的葡萄酒更为简单,而成熟的葡萄酒更为复杂,因此,应先饮用年轻的葡萄酒,再喝成熟的葡萄酒。成熟的葡萄酒通常香气和风味更加复杂

特殊情况：很多成熟的葡萄酒口感更为清单精致,因此不能与质地厚重、调料味重的牛排搭配。此时建议先喝成熟的葡萄酒,再用年轻的、单宁厚重的葡萄酒来搭配风味浓厚的牛排。 (据红酒世界网)



古代人饮酒有哪些礼节?

■ 姜卫华

历史上，儒家的学说被奉为治国安邦的正统观点，酒的习俗同样也受儒家酒文化观点的影响。

儒家讲究酒德二字。酒德两字最早见于《尚书》和《诗经》,其含义是说饮酒者要有德行，不能像夏纣王那样,“颠覆厥德，荒湛饮酒”,《尚书.酒诰》中集中体现了儒家的酒德,这就是:“饮惟祀”，只有在祭祀时才能饮酒;“无彝酒”,不要经常饮酒,平常少饮酒,以节约粮食，只有在有病时才宜饮酒;“执群饮”,禁止民聚众饮酒;“禁沉湎”，禁止饮酒过度。儒家并不反对饮酒，用酒祭祀敬神，养老奉宾,都是德行。

饮酒作为一种食文化，在远古时代就形成了一种大家必须遵守的礼节。有时这种礼节还非常繁琐。但如果在一些重要的场合下不遵守,就有犯上作乱的嫌疑。又因为饮酒过量,便不能自制,容易生乱,制定饮酒礼节很重要。明代的袁宏道,看到酒徒在饮酒时不遵守酒礼,深感长辈有责任,于是从古代的书籍中采集了大量的资料,专门写了一篇《觞政》。这虽然是为饮酒行令者写的，但对于一般的饮酒者也有一定的意义。

我国古代饮酒有以下一些礼节：主人和宾客一起饮酒时,要相互跪拜。晚辈在长辈面前饮酒,叫侍饮,通常要先行跪拜礼,然后坐入次席。长辈命晚辈饮酒,晚辈才可举杯;长辈酒杯中的酒尚未饮完,晚辈也不能先饮尽。

古代饮酒的礼仪约有四步:拜、祭、啐、卒爵。就是先作出拜的动作,表示敬意,接着把酒倒出一点在地上,祭谢大地生养之德;然后尝尝酒、味,并加以赞扬令主人高兴;最后仰杯而尽。

在酒宴上,主人要向客人敬酒叫酬,客人要回敬主人叫酢，敬酒时还有说上几句敬酒辞。客人之间相互也可敬酒叫旅酬。有时还要依次向人敬酒叫行酒。敬酒时,敬酒的人和被敬酒的人都要“避席”,起立。普通敬酒以三杯为度。

江山专栏 每周酒歌 Weekly oenopoetic

文章多篇,出版有诗集《与梅对视》《五十年》,省南充市嘉陵区供销社，中国科普作家协会会员,四川省作家协会会员,在各类各级媒体发表江山,本名蒋川龙,现供职于四川

嘉陵江水酿好酒

酒诗系列之十

从秦岭的血脉中流出
有了桑葚殷红
女人喝了
已是满面春风

在青山中奔走
年轮迈开了脚步
男人雄起的号子
金凤也要起舞

村舍街巷
煮酒窑酒
闻着沉香
生活发酵美丽无穷

跃州 金芮/摄影

《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手,是白酒生产、勾兑的必备之书!尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释,从而使该书更具有方便、实用性强等特点。

价格86元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生