

# 中国酒文化博大精深

产品名称	中国酒文化博大精深
公司名称	安徽省老贡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇开发区
联系电话	13135474999

## 产品详情

我想说，大部分中国人是不懂酒的：不懂酒之工艺、酿造、传统，更不用谈理解酒之历史、文化与风土；国人大多懂的，是酒的品牌、酒的价格、酒的面子、酒的潜规则……——曾宇

在我们的身边，有很多自诩懂酒的朋友。他们谈起市场上的酒要么讳莫如深、好像知道了什么天大的、不可说的秘密；要么夸夸其谈，仿佛洞察今古，一切酒事均不在话下。然而，细细一听，他们的观点往往却漏洞百出。今天，小酒童来为您梳理盘点这些在酒桌上容易听到的误导之言。

### 误区1 自酿的酒生态、安全

正解：上个月，在一次朋友聚会上，朋友用一个塑料壶带来了自己在农村购买的自酿酒。

且不说用塑料容器装酒对酒体有害，这个“原生态”自酿酒的口感着实不敢恭维。原生态蔬菜、生态鸡蛋、生态黑猪肉——不少酒友们如今为了安全起见，选择购买一些小作坊用

酿酒设备酿造的酒，美其名曰透明酒坊，看得清楚，喝得放心。

客观评价，自酿酒有品质高低，其中不乏一些好酒的存在，甚至有一些家族传承的传统工艺，口感惊为天人。但并非只要是自酿酒，就一定安全。

一些传统自酿酒是历史和地域文化的传承

小酒童在这里给您一些建议。选择自酿酒，首先需要关注自酿设备在安全卫生方面是否达标、是否大量使用了塑料管路；自酿酒所使用的水是否是经过了严格过滤的纯水；原料是否是符合安全标准。

其次，需要关注自酿酒的工艺流程：用曲、下窖、出窖、蒸馏，是否有自己一套严格标准。

再次，正规酒厂生产的酒，通常都有一些类似“掐头去尾”的工序。“头”和“尾”是酿酒业行话，先从甑锅流出的酒，度数很高酒花较大，叫酒头，其中还往往含有甲醇、高级醇、低级脂肪酸酯、醛类等杂质；后从甑锅流出的酒，度数很低，酒花细碎层叠，这种酒称之为酒尾，通常酸类物质多，邪杂味大。一些不太正规的自酿酒坊，为了提高酒产量，往往舍不得丢弃头尾。如果您要购买自酿酒，可以问一问酿酒师傅是否有相应的规范。

自酿酒酿酒来后往往立即装瓶，这种酒是不适合喝的，需要进行一定时间的贮存，千万不要买来直接就喝了，不仅口感不好，还存在一定的安全隐患。事实上，有经验的正规酒厂往往还会对酒进行1-3年的贮存，再在出厂前对酒进行勾调，即以老酒来调新酒，以此达到较好的口感。

误区2市场上除了茅台，都是勾兑酒

正解：持有这个观点的朋友不在少数。至少前几天就有一位朋友与我就这个问题进行了长达五分钟的辩论（当然，这五分钟小酒童说了四分半钟）。

首先，谈谈神一样的茅台。目前市场上对茅台的神话，已经到达了登峰造极的地步。很多朋友，更是非茅台不买、非茅台不喝。一场酒局，看不到茅台，那就是请客者心意没到。

这种爱面子的做崇心理已经成为社会现象，小酒童在此不发表评论。

茅台确实是好酒，茅台确实是严守工艺底线，茅台确实是坚守品质路线。但绝不能如此以偏概全，将天下所有其他酒划归到茅台的对立面。

坚守传统工艺的酒厂大有人在、坚守品质化路线的品牌同样不计其数，一些酒厂同样酿出了美酒琼浆。

其次，谈谈勾兑问题。茅台酒一样要勾兑：它以不同轮次、不同酒龄的原酒勾兑而成。另外，在勾兑的过程中，还要使用口感独特的调味酒和不同年份的老酒。

老百姓心目中的勾兑，还停留在食用酒精加香精香料的勾兑。事实上，勾兑只是一种工艺，从其本质而言，也分为高等级勾调和低等级勾兑。茅台的勾兑便属于高等级勾调；而酒精勾兑则属于低等级勾兑。

大家不用谈勾兑，就认为中国的白酒业走向末路，更不用一谈起勾兑，就把所有酒类品牌便一棒子打死。说到底，高等级勾兑是为了保证产品口感的一致，毕竟大家都不希望每一个批次的酒口感都千差万别。

误区3 酒精勾兑酒不能喝！

正解：食用酒精的原料也是粮食，只不过食用酒精在制作成白酒时往往需要添加一些香味成分。这些添加剂在国家允许的范围之内，是安全的。大家不要把食用酒精勾兑的白酒和工业酒精造的假酒毒酒混为一谈。

客观来说，食用酒精勾兑的白酒，香气风味都是来自于添加剂，并非自然产生。因此，相比较传统工艺、固态酿造的白酒而言，品质稍逊一筹。不仅如此，过度添加香精香料，也会给身体带来隐患，这也正是食用酒精备受诟病的原因所在。

误区4 发黄的酒是好酒。

正解：有关这个问题的详细解释，大家可以移步99%的人都认为发黄的酒是好酒，事实真

相呢？（点击进入文章）进行了解。总的来说，现在有些不正规厂家或非法制假者便抓住了消费者的这种喜欢酒发黄的心理，在酒中添加了一些可以导致酒色变黄的添加剂或色素。

不以貌取人，不以貌评酒。

误区5 挂杯好，才是好酒

正解：挂杯往往是因为酒体较为粘稠，这种现象在陈年老酒上较为明显，因为经过多年的陈贮，水分子与酒精缔合度较好，口感更醇和。

不过大家千万不要被这种“挂杯现象”蒙蔽了，挂杯是可以人为模仿，使用增稠剂便可以达到长时间挂杯的人间“奇迹”。除此之外，香型不同的酒，挂杯现象也不同，所以千万不要以挂杯作为检验酒好坏的标准。

误区6 这个酒不口干、不上头，是好酒

正解：口干想喝水、上头会头晕，这个是很多人喝酒后的正常反应。不过有些朋友在饮用某些酒后，口干上头的反应会特别明显，甚至到酒后第二天还“余孽未消”。通常来说，在饮用同等量白酒的情况之下，品质好的酒，第二天的不良反应会少一些。从某种程度上说，品质高的酒，储存期更长，酒中的杂质含量更少，酒体更为醇厚，因此不良反应更少。

不过，说只要酒不口干、不上头才是好酒的朋友，头痛粉可以了解一下。

为了能够达到不上头的目的，一些不法分子真真是操碎了心。不过，在这里，小酒童也要为行业正名，添加色素、增稠剂、头痛粉，并非行业普遍现象。正规的酒厂、尤其是视品牌信誉至上的正规品牌往往不屑以此造假。在当下品质至上的年代，越来越多的品牌正在向品质、健康、文化等方向靠拢，因此大家大可不必一概而论，否定了酒行业的健康发展。白酒招商13135474999