

葡萄酒的消費提示

18-07-2017 國家食品藥品監督管理總局

葡萄酒是以新鮮葡萄或葡萄汁為原料，經部分或全部發酵釀制而成的、含有一定酒精度的發酵酒。按顏色分，葡萄酒可分為白葡萄酒、紅葡萄酒和桃紅葡萄酒；按含糖量分，葡萄酒可分為幹葡萄酒、半幹葡萄酒、半甜葡萄酒和甜葡萄酒。

一、葡萄酒的選購技巧

購買葡萄酒前，首先要觀察葡萄酒瓶膠帽是否齊整，如軟木塞是否有脹塞現象；然後閱讀酒標，酒標上應注明產品的名稱、配料表、淨含量、純汁含量、酒精度、糖度、產品標準號等內容；最後將酒瓶高舉對著光源觀其色，葡萄酒應該是澄亮透明，有光澤。

葡萄酒是採用 100% 的新鮮葡萄釀制而成，葡萄中天然含有的色素、酒石酸鹽等，經長時間貯存後可能有沉澱析出，這種變化是正常的，不必為之擔憂。但如果觀察酒體渾濁或者有絮狀物，則不宜選購。

二、葡萄酒的儲存環境和飲用溫度要求

葡萄酒儲存應在陰暗、涼爽的環境下，溫度穩定在 10~15℃，濕度保持在 70~80% 左右，同時為保持瓶塞與酒的接觸，軟木塞包裝的葡萄酒應水準放置或倒置。

不同類型的葡萄酒，其最佳飲用溫度是有差異的。一般紅葡萄酒最佳飲用溫度為 15~18℃，白葡萄酒最佳飲用溫度為 8~12℃，溫度過高或過低都會影響葡萄酒的香氣、口感和風味。葡萄酒品質會隨著時間的推移先升後降，並非越陳越好。

如不能一次喝完，應儘快塞回木塞或用專用酒塞密封，冷藏貯存不要超過一周時間。

三、如何判斷葡萄酒是否變質

優質的葡萄酒應該澄清透明，色澤自然悅目；香氣幽雅，令人愉快；酒體豐滿完整，有層次感和結構感。

當葡萄酒出現渾濁、失光、或呈現油狀、彩虹色等；聞香時有明顯異味，如醋酸味、指甲油味、黴味、老鼠味等不良氣味時，不宜飲用。

四、葡萄酒飲用其他注意事項

1· 適量飲用。飲用葡萄酒有助於身體健康是以“適量飲用”為前提的。《中國居民膳食指南（2016）》建議：成年男性飲用葡萄酒不要超過 250 毫升/天，成年女性不要超過 150 毫升/天。

2· 合理配餐。葡萄酒歷來是作為佐餐飲料而存在的，應配合其它食物一起食用，最好是在進餐時飲用。

3·重視飲酒中的禁忌。對於特殊人群，如孕婦、酒精過敏人群、病患人群、未成年人，應避免飲酒；對於特殊職業者，如司機在駕駛前和駕駛中，均不應飲酒。