

实证新闻

DISCOVERY

对于喜欢喝葡萄酒的市民来说,每天喝上两杯葡萄酒是一种生活享受。不仅能开胃,还能预防心脑血管疾病。可你知道自己喝的是真的葡萄酒吗?有网友支招,可以在家中用白醋和白卫生纸轻松辨别出真假葡萄酒。这招有用吗?11月7日,现代快报记者走进南京财经大学食品科学与工程学院生物工程系实验室,跟随吴定教授一起做了三组真假葡萄酒鉴别实验。

现代快报/ZAKER南京记者 俞月花/文 见习记者 吉星/摄

# 葡萄酒是真是假,滴点白醋就知道?

快报记者实验,用白卫生纸、白醋、碱这些网上流传的小窍门都不灵

## ▶ 记者实验

### 花青素加食用酒精 两分钟勾兑出一杯“葡萄酒”

吴定是南财食品学院生物工程系酿制葡萄酒的专家,从教已经32年。他每年都会手把手教学生们酿制葡萄酒。

吴定教授介绍,葡萄酒行业鱼龙混杂。有些不法商贩为了节约成本,不用真正的葡萄经过发酵酿制葡萄酒。而是用花青素,甚至是直接用化工色素加食用酒精来勾兑假葡萄酒。而勾兑出来的假葡萄酒,从外观上,根本无法辨别。

为了做真假葡萄酒鉴别实验的需要,现代快报记者事先从网上购买了花青素,包装盒上写着“葡萄籽提取物”。吴定分别

称取不同重量的花青素倒入10个葡萄酒品鉴杯中。紧接着,他分别往品鉴杯中倒入一定数量的食用酒精。记者注意到,酒精和花青素混合后,轻轻一摇晃,立马就出现了一杯沉淀度和透明度都很好的“葡萄酒”,足以做到以假乱真。而整个勾兑过程仅用了2分钟。

10个品鉴杯依次倒入酒精后,可以明显看到,随着花青素含量由小到大,杯中“葡萄酒”的颜色也由浅入深。吴定说,一些不法商家会根据颜色不同,来勾兑白兰地和红葡萄酒。



在实验室,吴定教授将酒精和花青素混合后,轻轻一摇晃,一杯以假乱真的“葡萄酒”就出现了

## ● 真假葡萄酒鉴别实验

### 1 真假葡萄酒滴到白卫生纸上能区别?

实验证实:此招不灵



真假葡萄酒滴到卫生纸上,都是中间有点红色,周围很快被水渲染开

有了勾兑的假葡萄酒后,吴定又从实验室冰箱里拿出一瓶他去年带领学生们亲手酿制的真葡萄酒。网上有传言,看葡萄酒真不真,只要将葡萄酒滴几滴到白色卫生纸上,就能立马显现。真的葡萄酒滴上去是红色的,而且红色均匀。而勾兑的葡萄酒只有中间少量红色,周边都是水。这是真的吗?

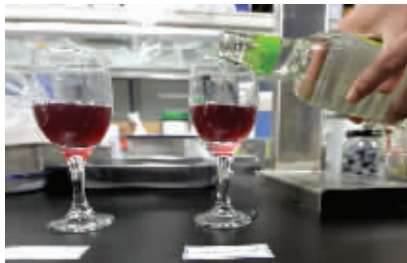
#### ■ 实验步骤:

- 1.准备2个葡萄酒品鉴杯,分别倒入真葡萄酒和勾兑的假葡萄酒。
- 2.准备一张白卫生纸,吸取真葡萄酒滴一滴到卫生纸上,结果中间的确有一点红色,但周围很快被水渲染开。
- 3.吸取假葡萄酒滴一滴到卫生纸上,结果和真葡萄酒一样,中间有点红色,而周围也很快被水渲染开。

#### ■ 实验结果:

无法鉴别真假葡萄酒。

### 2 滴白醋能区分真假葡萄酒? 实验证实:此招也不灵



在一杯真葡萄酒中滴入白醋后,葡萄酒的颜色与没有滴入白醋时相比,略微变浅

根据网传的说法,还有一种白醋鉴别法。只要滴入白醋,真葡萄酒的颜色会有迅速的变化,而假葡萄酒的颜色不变。

#### ■ 实验步骤:

- 1.首先准备4个葡萄酒品鉴杯,其中两杯倒入真葡萄酒,两杯倒入勾兑的假葡萄酒。
- 2.在其中一杯真葡萄酒中滴入白醋后,葡萄酒的颜色与没有滴入白醋的真葡萄酒相比,略微变浅。
- 3.在其中一杯勾兑的假葡萄酒中滴入白醋后,它的颜色与没有滴入白醋的假葡萄酒相比,也略微变浅。



在一杯勾兑的假葡萄酒中滴入白醋,它的颜色与没有滴入白醋的假葡萄酒相比,也略微变浅

#### ■ 实验结果:

无法从白醋与真假葡萄酒的化学反应中,辨别出真假来。

吴定解释说,这是因为白醋中有不少水分,而白醋酸度较低,所以作用到真假葡萄酒上效果不明显。那么,为什么真的葡萄酒和醋发生化学反应,勾兑出来的葡萄酒也会和醋发生化学反应呢?吴定说,因为勾兑的假葡萄酒中,用的是花青素,而用葡萄酿制出来的葡萄酒,其中的含量也是花青素,因此出现同样的反应就不难理解了。“如果是用化工合成色素勾兑葡萄酒,的确是不会变色的。不过,现在不法商家也很聪明,勾兑的葡萄酒很多都是高仿,根本无法测出来。”

### 3 加碱可以辨别吗? 实验证实:还是不行



放入碱后,真葡萄酒的颜色很快发生了变化,随着碱量增加,变成了咖啡色

也有网友做实验说,碱放入真葡萄酒中,会让颜色变成蓝黑色。

#### ■ 实验步骤:

- 1.准备两杯真葡萄酒和两杯勾兑的假葡萄酒;2.在一杯真葡萄酒和一杯假葡萄酒中加入碱。

#### ■ 实验结果:

真葡萄酒的颜色很快就发生了变化,不过,不是蓝黑色,而有些像墨绿色,接着随着碱量增加,又变成了咖啡色。而勾兑的假葡萄酒同样也发生了颜色变化。颜色更深了。因此,还是无法鉴别真假葡萄酒。

## ▶ 买葡萄酒请注意这些

### 葡萄酒酿制至少一年 不会太便宜

吴定说,消费者在购买葡萄酒时,从颜色上是很难区分出葡萄酒真假的。“唯一能看出来的是价格,几十块钱,甚至十几块钱的葡萄酒,你就要打个问号了。”他告诉现代快报记者,一瓶高品质的葡萄酒酿制周期至少是在一年以上,有些上好的葡萄酒甚至要酿制七八年。吴定教授给记者算了一笔账,从原料到出厂,品质好点的葡萄酒定价在150元左右才会有赚。

吴定说,正宗葡萄酒酿制主要是三个元素:葡萄、酵母菌、二氧化硫,如果添加别的东西,就不正宗了。“所以物美价廉对于葡萄酒行业基本行不通。”

### 口感上能辨别真假? 一般消费者难做到

如果单从价位上看,遇到商家乘机抬价也不好判断。那是否可以从口感上辨别真假?吴定表示,真葡萄酒的口感很难描述。“只能说适合你的就是好的。”他表示,葡萄酒有上千甚至几千个品种。“它是一个集酸味、涩味、甜味、酒精味和果香味道在一起的复杂的感官刺激过程。一般品酒师会根据湿度、颜色、气味以及口腔感觉等品鉴得出来,但普通消费者很难做到。”

### 怎么选葡萄酒? 建议选大品牌,看标签

消费者怎么选葡萄酒呢?吴定建议,最好选择大品牌。“大企业会讲究信誉,保护品牌,一般不会造假。”

江苏省营养协会公共营养师培训中心主任顾晓东则提醒,选葡萄酒,看价格是一方面,但如果明明是勾兑以次充好的,价格却要得高,也会迷惑消费者。所以还要看配料表。“如果上面写100%葡萄汁,还有微量二氧化硫,就是葡萄酒。但如果它写的是加了香精和甜蜜素,还有其他成分,比如注明葡萄酒露酒,葡萄汁酒,这种似是而非的,就不是正宗葡萄酒。”