

# 行货、水货、山寨和假货葡萄酒间的区别,太清楚了



## 1、葡萄酒之行货

行货是相对于水货而言的。行货指经过合法的报关手续等正规渠道进入国内市场的境外商品。行货能在国内市场享受到售后服务及质量保证。

套用到葡萄酒身上,葡萄酒行货就是指经正规渠道进口的葡萄酒。葡萄酒经过中国海关清关纳税后进入国内,且具有商检检验合格证明的进口葡萄酒。按《食品安全法》规定,进口葡萄酒在流通于市面前必须加贴中文标志,包括酒名称、配料清单、酒精度、制造者和经销商的名称和地址、日期标识、贮藏条件、净含量和警示语等信息。此外,行货还必须有进口检验检疫证书(卫生证书)。葡萄酒行货有质量保证以及售后服务等,可以保证消费者的合法权益。

## 2、葡萄酒之水货

水货指在某国家或地区没有经

过原生产厂家所指定的销售代理而进行销售的产品。“水货”一词的由来,是因为早期走私者为逃避关税等原因,将国外船运过来的商品用塑料袋等密封好后投入约定的浅海中,再从陆上坐小船到该地点将货物取走。所以一般作为走私物品及非正常渠道销售产品的统称。

简而言之,葡萄酒水货即是指没有经过中国海关清关纳税、商检检验、没有中文背标信息等一系列经明途途径进入中国的不合法的葡萄酒。之所以会有葡萄酒水货的存在是因为水货可以逃避高额的税收。一般而言,一瓶进口葡萄酒的进口关税为14%,增值税为17%,消费税为10%,最后总的税收一般为CIF价的48%左右,高额的税收使得一些进口商把目光瞄向了水货。

然而,水货虽然可以降低成本,但其存在的风险也比较高。如,水货有时候同时也是假货,商家的诚信度和经营的持续性无法得到保

障,水货复杂的运输和仓储环节对葡萄酒的品质是一大威胁。此外,水货实质上是走私,已经触犯国家法律,一经查处,处罚较重。

## 3、葡萄酒之山寨货

山寨,通俗地说就是盗版、克隆、仿制等,一种由民间IT力量发展起来的产业。其主要特点主要表现为仿造性、快速化、平民化。主要表现为通过小作坊起步,快速模仿成名品牌。

在葡萄酒世界里,受巨额利润的驱动,才有酒类批发市场、烟酒专卖店铤而走险,实力推销,山寨货也层出不穷,山寨葡萄酒主要表现为伴名牌,如拉飞、Lafite Manor、Lafite-Chateau、广东罗曼尼康帝和拉菲罗曼尼康帝等。

## 4、葡萄酒之假货

假酒会以多种方式呈现出来,葡萄酒大师李志延总结了假酒主要可以归结为以下2种:

(1)原装酒瓶,原装葡萄酒,但是篡改酒年份。

这种假酒可以说是世界上最贵且很难识别的假酒,因为其它都没变,只有年份被篡改过,即使是真正的葡萄酒专家也不一定能够鉴别出来,但这在中国并不常见。

(2)原装酒瓶,酒标和年份都正确,但葡萄酒是重新灌装的。

在中国南部城市,顶级葡萄酒酒瓶交易市场尤为活跃,曾有爆出一个拉菲古堡的酒瓶可以卖到500至1000元。这是因为制假贩在买到原装酒瓶后,可以往里面重新灌装其它葡萄酒,然后以高价卖出。

# 进口葡萄酒暴利泡沫破灭

2011年进口葡萄酒在国内葡萄酒消费总量中占比25%,业内人士预计,至2015年,这一比例将提高至40%。然而,这个一瓶进口拉菲飙到近万元的吸金行业,却在去年遭遇一片愁云惨淡,行业的暴利泡沫正在破灭。

如今,中国已成为世界第五大葡萄酒消费国。数据显示,2011年进口葡萄酒在国内葡萄酒消费总量中占比25%,业内人士预计,至2015年,这一比例将提高至40%。然而,这个一瓶进口拉菲飙到近万元的吸金行业,却在去年遭遇一片愁云惨淡。业界纷纷表示生意“不好做”,行业的暴利泡沫正在破灭。

## 中低端产品更受欢迎

记者走访了北京物美、世纪华联、卜蜂莲花等多家超市发现,目前超市在售的葡萄酒中进口的并不多,而以张裕、长城等国产葡萄酒作为主打产品。据物美工作人员介绍,春节前后,因宴请、送礼等需要,葡萄酒的销量很不错,“二三百元的葡萄酒卖得最好”。“我们有专门的进口葡萄酒专区,大多数价位也不高”。记者来到进口葡萄酒专区后发现,这些进口葡萄酒产地很广,有法国、美国、智利等地,价格在100—200元,甚至还有百元以下的产品,但货架前的顾客并不多。“有的人觉得进口葡萄酒价格应该很高,看到价格这么低反而怀疑是假酒。其实这几年进口葡萄酒的价格一直都不高,但由于国产酒促销活动多,而且很多买进口葡萄酒的顾客并不习惯来超市购买。”进口葡萄酒销售区的导购人员如是说。

记者在1号店的进口葡萄酒分类里发现,售价从几十元到几百元的都有,从一周的销售记录来看,排名前三的均为百元以下的酒品。

记者在烟酒专卖店获悉,之前被炒得火热的“拉菲”酒目前也是门可罗雀。“小拉菲已经从8000多元一瓶降到6000多元了,大拉菲价格更高,但几乎没有人购买,所以也是有价无市。”朝阳区一家烟酒专卖店的老板告诉记者,目前卖得最好的进口红酒价格区间为200—400元。

## 选择趋于多样化

作为葡萄酒消费大国,中国日益受到国际上葡萄酒产地的关注,越来越多的葡萄酒生产国将出口中心转向中国。据海关统计数据,2012年我国累计进口葡萄酒43万升,比2011年增长8.9%;价值25.7亿美元,增长18.1%;进口平均价格为每升6美元,同比上涨8.5%。同时,2012年我国进口葡萄酒商已由几年前的800家增至4000余家。据业内人士透露,这主要是由于我国高端进口葡萄酒的市场利率高达30—50%,而主攻中低端市场的国产葡萄酒利率仅在11%左右。资料显示,2012年我国自欧盟进口葡萄酒29万升,增长5.8%,占进口总量的67.6%。而去年由于欧洲葡萄严重减产,美国、澳大利亚、新西兰、阿根廷等地的葡萄酒纷纷趁机发力,扩大出口,抢滩中国市场。

中国经济贸易促进会副会长、中国土畜进出口商会酒类分会副理事长陈柏龙表示,如今的进口葡萄酒市场正在回归理性。由于对葡萄酒相关知识研究的日益深入,中国消费者也越来越懂得品鉴葡萄酒,如今市场上销售的进口葡萄酒也不仅限于红葡萄酒,起泡酒、冰酒、桃红葡萄酒、白葡萄酒等逐渐开辟了各自的市场,受到消费者的认可。

# 中国人劝酒讲究多

中国人的好客,在酒席上发挥得淋漓尽致。人与人的感情交流往往在敬酒时得到升华。中国人敬酒时,往往想让对方多喝点酒,以表示自己尽到了主人之谊,客人喝得越多,主人就越高兴,说明客人看得起自己,如果客人不喝酒,主人就会觉得有失面子。

## 敬酒也要斗智斗勇

劝人饮酒的方式很多,“文敬”、“罚敬”等,这些做法有其淳朴民风遗存的一面,也有一定的负作用。

“文敬”,是传统酒德的一种体现,即有礼有节地劝客人饮酒。酒席开始,主人往往在讲上几句话后,便开始了第一次敬酒。这时,宾主都要起立,主人先将杯中的酒一饮而尽,并将空酒杯口朝下,说明自己已经喝完,以示对客人的尊重。客人一般也要喝完。在席间,主人往往还分别到各桌去敬酒。

“回敬”:是指客人向主人敬酒。

“互敬”:是客人与客人之间的“敬酒”,为了使对方多饮酒,敬酒者会找出种种必须喝酒的理由,若被敬酒者无法找出反驳的理由,就得喝酒。在这种双方寻找论据的同时,人与人的感情交流得到升华。“代饮”:即不失风度,又不使宾主扫兴地躲避敬酒的方式。本人不会饮酒,或饮酒太多,但是主人或客人又非得敬上以表达敬意,这时,就可请人代饮。代饮酒的人一般与他有特殊的关系。在婚礼上,男方和女方的伴郎和伴娘往往是代饮的首选人物,故酒量必须大。

为了劝酒,酒席上有许多趣话,如“感情深,一口闷,感情厚,喝个够。”“感情浅,舔一舔。”“罚酒”:这是中国人“敬酒”的一种独特方式。“罚酒”的理由也是五花八门。最为常见的可能是对酒席迟到者的“罚酒三杯”。有时也不免带点开玩笑的性质。

## 少数民族敬酒重细节

藏族人民好客,用青稞酒招待客人时,先在酒杯中倒满酒,端到客人面前,这时,客人要用双手接过酒杯,然后一手拿杯,另一手的中指和拇指伸进杯子,轻蘸一下,朝天一弹,意思是敬天神,接下来,再来第二下、第三下,分别敬地、敬佛。这种传统习惯是提醒人们青稞酒的来历与天、地、佛的慷慨恩赐分不开,故在享用酒之前,要先敬神灵。在喝酒时,藏族人民的约定风俗是:先喝一口,主人马上倒酒斟满杯子,再喝第二口,再斟满,接着喝第三口,然后再斟满。往后,就得把满杯酒一口喝干了。这样做,主人才觉得客人看得起他,客人喝得越多,主人就越高兴。说明主人的酒酿得好。藏族人民敬酒时,对男客用大杯或大碗,敬女客则用小杯或小碗。

壮族人敬客人的交杯酒不用杯,而是用白瓷汤匙两人从酒碗中各舀一匙,相互交饮。主人这时还会唱起敬酒歌:“锡壶装酒白瓷杯,酒到面前你莫嫌,我有真心敬贵客,敬你好比敬神仙。锡壶装酒白瓷杯,酒到面前你莫推,酒虽不好人情酿,你是神仙饮半杯。”

# 吃小龙虾,千万别暴饮啤酒! 附小龙虾葡萄酒搭配攻略

每年的七八月,从湖北到上海一线,几乎每座城市都在举行小龙虾盛宴。笔者记得,某年盛夏去武汉出差三日,有两天下午都被招待在街边吃的小龙虾。现在回想起来,印象深刻的不仅仅是小龙虾的美味,还有在40度高温下,在没有空调、没有任何卫生可言的露天摊位上一边吃小龙虾、一边喝冰镇啤酒、一边与同事们畅聊的酣畅淋漓感。

但冷静的想,小龙虾配啤酒,众所周知并不健康。啤酒中含有高嘌呤,小龙虾这类河鲜亦如此。两者加在一起大量摄入,在人体代谢的过程,就会形成尿酸,并形成尿酸性结石,最终则可能因尿酸患上痛风。如果是痛风患者又喝啤酒,又吃小龙虾,则会促进痛风的发作,加重病情,并进一步影响到肾功能。

而用葡萄酒来搭配小龙虾,作用则恰好相反。适量饮用葡萄酒不仅不会增高尿酸,对于痛风患者,还能轻度降低尿酸。但是,在人们已经习惯啤酒配小龙虾时,葡萄酒搭配究竟合适吗?

经过笔者的多方咨询,答案是肯定的。且用干白搭配鱼虾、海鲜类食物,在国外也早已有之。只不过,小龙虾的烹饪方法在多种多样,不同做法的小龙虾,还得搭配不同的葡萄酒。

## 香辣小龙虾

香辣小龙虾,用辣椒、花椒、姜蒜、辣椒酱爆炒而成。口感是多种烹饪方式中最为刺激的。这种烹饪方法做出的小龙虾,笔者认为可参考中国式烧烤的搭配方法,一定要用冰镇的、起泡的、桃红的才足够适宜。

Wset授权讲师李冰的说法证实了笔者的观点。李冰指出,吃这种小龙虾,

一定要用冰镇、酸度高的葡萄酒。最好是起泡酒,或者口味重一点的桃红。

李冰认为,用起泡酒和桃红配香辣小龙虾,饮用温度足够低是重中之重,这样才能消解小龙虾麻辣刺激的味道。

葡萄酒与美食研究者,杭州欧博名庄总经理王一涵则推荐用德国的低度干白来搭配香辣小龙虾,他的理由是干白的顺应性更好,清淡型干白则更不会与香辣小龙虾辛辣的口感相冲突。

## 五香小龙虾

香辣小龙虾以爆炒为主,五香小龙虾则是烧制而成。做法为先简单与香料一同翻炒,再加入黄豆酱与水大火闷烧。

对于这种“浓香型”小龙虾,李冰认为,一定要用芳香性葡萄酒来搭配,比如琼瑶浆。因为这种小龙虾的香气比较浓重,口感太淡的葡萄酒会被覆盖。

李冰认为,搭配五香小龙虾不仅仅要香气浓郁的葡萄酒,这种香气还得直接、简单,才会更佳。

王一涵则指出,香气浓郁的五香型小龙虾,也可适当尝试干红进行搭配。但在干红的选择上,必须要铁离子含量低的。否则口感会很腥!

“人们常说红酒配红肉,白酒配白肉。这种说法其实是片面的。红酒跟鱼类配在一起口感不好,主要是因为其中的铁离子,而干白没有这种物质。”王一涵解释。



至于如何辨识干红铁离子含量。王一涵给出了简单的方法,那就是用舌头舔一舔,看生铁的味儿重不重。“所以,五香小龙虾配红酒,最好还是配之前喝过的为妙。”王一涵说。

## 蒸虾

而对于前两年十分流行的蒸虾,李冰则指出需要用密斯卡岱这样的清淡型干白,才能与蒸虾、酱油、碟完美融合。“总而言之,浓烈口味的小龙虾就配浓烈口感的白葡萄酒,清淡型的就要搭配清淡型白葡萄酒,两者口感的差异不能太大。”李冰指出。

王一涵也认为,清蒸小龙虾,能与之最完美搭配的,无疑只有干白。

## 便宜的才是最好的

至于几种小龙虾与葡萄酒搭配的终极要诀,李冰认为,餐酒的搭配都是各有说辞,且十分丰富。不一样的搭配,往往会碰撞出全新的火花。上面所说,也只是个人观点。“只不过,对于小龙虾这种大众食品,搭配的葡萄酒最核心一点,个人认为还是要拿价格低廉的葡萄酒才是最好。”李冰说。

王一涵也指出:“起泡酒搭配香辣小龙虾固然不错,但起泡酒那么多,我只推荐几十块钱的低端起泡酒。香槟固然好,但谁又有勇气拿七八百一瓶的酒到路边摊去就着几十块钱的小龙虾喝?”