

酒厂未出世已有年份酒

莫让白酒玩“穿越”

物料成本不足4元北京卖27元 星巴克暴利引热议

□江行

“年份酒”是白酒市场的新贵。然而,很多酒厂“酒窖未出世,年份已久远”——江苏省宿迁市洋河镇御缘酿酒厂成立11年,已出20年陈酿;四川泸州老酒业有限公司成立16年,已推出泸州39年珍品;贵州省仁怀市茅台镇茅山酒业有限公司成立30年,已推出茅台镇百年纯粮酒……

我们见过一些生产厂家在商品生产日期上玩猫腻,为“延长”商品保质期,厂家会把生产日期“往后推”,结果有消费者发现,

商品都快用完了,还没到“生产日期”。“年份酒”正好相反,生产日期拼命“往前推”,为的是提高身价。君不见,一瓶50年茅台售价33800元,一瓶50年五粮液售价25888元,一瓶30年剑南春售价6500元……只要沾上一点“古老”气息,白酒售价立马上涨。

酿酒是一门传统工艺,因其本身附着文化的传统,所以“古老的年份”常常会被商家开发为营销的噱头。白酒本没有“年份酒”概念,只因黄酒、葡萄酒等标以“年份”的酒,酒龄越高价格越高,利润也越大,从上世纪90年代开始,一些商家将“年份酒”

概念移植到白酒业。然而,我国葡萄酒、黄酒的国家标准对年份酒有明确规定,而白酒的年份标准却是空白。因为标准缺乏,所以号称50年的陈年白酒,里面真正50年的基酒放了一勺还是一滴,还是根本没加,谁也说不清楚。

刚刚经历了塑化剂风波,如今又陷入“年份酒”漩涡,白酒业的监管真空到底有多少,监管部门应该反思一下了。现在,必须重拳出击,才能降一降中国白酒业的“虚火”。具体到“年份酒”,现在造假已是普遍性的存在,由于标准缺乏,即使想追究厂家涉嫌虚

假宣传,也没有相应的检测方法作为依据,酒到底是多少年陈的、陈酿含量是多少也很难确认。如果不解决这些问题,投机取巧、以次充好等造假情况势必继续存在,而回归诚信经营,仅仅指望酒厂的道德自律,显然是不够的。

白酒酿制是传统工艺,年份标记应当纳入质量管理体系。挤一挤白酒年龄的水分,必须给它们可信的“身份证”,这一切都有待于监管部门的发力。无论如何,不能再让白酒业继续玩那些欺骗市场和消费者的“穿越年份”游戏了。

“我不在星巴克,就在去星巴克的路上。”曾经被视为小资生活方式之一的星巴克昨日被央视痛批,称在全球范围内对比,中国售价最贵,成本不足4元的中杯“拿铁咖啡”,在北京卖27块一杯,比伦敦贵将近3块,比印度孟买则贵了几乎一倍。与之相应的是,星巴克在中国的利润率远远高于欧美市场。

现象:一杯拿铁物料成本不足4元

央视记者在报道中称,对比北京、伦敦、纽约、孟买的星巴克一款354毫升拿铁咖啡的价格,北京最贵27元,孟买的最便宜,只有人民币14.6元。在伦敦和芝加哥的售价分别合人民币24.25元和19.98元。此外,星巴克出售的由中国制造的马克杯,加上关税及运输成本之后,在美国市场的售价却仍低于其在中国本土市场上的销售价格。上海咖啡专业委员会会长王振东表示,一杯中杯拿铁咖啡的物料成本不足4元。

根据星巴克的报表,中国及亚太大区的利润达到32%,美洲大区的利润为21.1%,而欧洲中东及非洲大区的利润率只有1.9%。星巴克CEO在接受媒体采访时公开表示,中国市场是高利润率市场,并透露将把中国市场作为在美国外的第二大市场。

回应:定价需考虑多重因素
对央视提出的质疑,星巴克给出了书面声明,称定价是基于原料设备、员工福利等多重因素考虑,造成了星巴克在

全球门店的价格差异大。而在中国的高利润率则因为其在直营门店的数量比较少,合资店只计入利润,不计入之前投入的成本,因此显得利润较高。记者昨日联系到星巴克公关负责人,截至发稿时,尚未收到其关于此事件的进一步说明。

议论:竞争行业定价不宜只拿成本说事

尽管批的是高价与暴利,但这次央视的报道却并没有引来一边倒的喝彩,一些大V与部分网友驳斥报道缺乏财务学常识。IBM全球商业服务部大中华区企业转型咨询总监陈果在其实名认证微博上发表观点,“毛利高不仅由售价高决定,也可能是人工成本等原因。至于定价和利润关系,除供需关系外,还取决于存货周转,据我观察,中国星巴克的翻台率远低于美国,很多人一泡就是几小时,可能也是价格高的原因。”经济学者、北京市政协委员马光远在其实名认证微博上表态说,针对一个竞争性行业,定价问题不宜简单拿成本来说事。

实际上,整个咖啡店行业的价格,近年来都算不上亲民。在COSTA、太平洋咖啡、SPR等星巴克对手店里,中杯咖啡的价格都不会比星巴克更便宜。别说摩卡,即便是制作最简单普通的美式咖啡,也基本没有25元以下一杯的。想每天买一杯咖啡找找休闲的感觉,在北京,真成了需要掂量掂量再做决定的事。

(肖丹)

板栗虽味美 消化不良者别多吃

民间常有“八月的梨子,九月的楂,十月的板栗笑哈哈”的说法,秋季正是吃板栗的好时节。然而栗子虽味美,却不适宜多吃。专家提醒,脾胃虚寒者、消化不良者、患有糖尿病者在吃栗子时一定要掌握好量,不宜多吃。

在干果界,栗子素有“干果之王”的美称,其营养价值十分出众。研究显示,栗子对高血压、冠心病、动脉硬化等具有较好的食疗作用,还是很好的补肾食品。此外,秋冬是高血压的高发季节,而栗子中

含有丰富的钾,对平稳血压可以起到一定的帮助。

不过,栗子可不能多吃,生吃太多不易消化,熟吃太多容易滞气,一次别超过10颗,而且最好在两餐之间当成零食吃,吃完要相应减少主食的量。由于栗子的热量较高,糖炒栗子的含糖量更高,糖尿病患者吃栗子时更要注意,以免影响血糖的稳定。此外,栗子无论是生吃还是熟吃,都需要细细咀嚼,以达到更好的补益效果。

(霍蕾)

食源性疾病成为我国头号食品安全问题

卫生部食品安全风险评估重点实验室的抽样调查表明,食源性疾病是目前我国头号食品安全问题。抽样显示,调查人群的食源性疾病发病次数为0.157次每人每年,即每6人中有1人在过去一年中曾发生食源性疾病。

在此间举行的2013年中国生态学会年会“生态健康与人居环境”论坛上,卫生部食品安全风险评估重点实验室专家介绍,这

次调查的抽样监测覆盖了2010年全国总人口的1%。而食源性疾病的发病高峰季节在夏季,急性胃肠炎是最主要的临床症状。

食源性疾病是指通过摄入而进入人体的有毒有害物质(包括生物性病原体)等致病因子所造成的疾病。研究指出,我国妇女和0-4岁儿童的食源性疾病发病率更高;老年人发病率低,但一旦发生疾病,有可能会

出现并发症、后遗症。研究报告也对公众食源性疾病发病后滥用抗生素的情况表示担忧。这份调查显示,49.7%的病例服用抗生素。研究人员表示,这将造成耐药菌的日益增加以及使用抗生素可能引起并发症。因此,相关部门需要进一步调查影响医生处方和抗生素使用的各种因素,促进我国人群抗生素的合理使用。(甘泉)

螃蟹吃不完该怎么放

秋季是螃蟹大量上市的季节,众所周知,螃蟹越新鲜越好吃。但亲朋好友拜访送来的螃蟹一次吃不完,该怎么存放最好呢?

据养殖螃蟹的蟹农介绍,“有的人会觉得螃蟹生长在水里,因此拿回家就要放在水里养着,其实家里的水是死水,里面缺氧,容易把螃蟹闷死,比较好的方式是把螃蟹的脚捆起来以减少螃蟹体力消耗,然后用湿毛巾盖住,放到冰箱冷藏室里,3℃至6℃为佳,不过也不要放太久,因为时间越长,螃蟹消耗越大,口感

就不够肥美了。”

由于螃蟹容易死,有不少人会把买回家的螃蟹一次性都煮熟煮透。这样的熟螃蟹该如何保存呢?美食专家建议可以先用保鲜膜盖好,放在阴凉通风处,可以保鲜6小时至8小时。想长时间存放熟螃蟹,比如过夜保存,则要把螃蟹放到冷冻室里。但直接冷冻容易让熟螃蟹流失水分,变得很干不好吃,冻的时候可以连着煮螃蟹的汤一块冻起来,能更好地保持螃蟹的鲜美。

(孙季)

私房菜

松茸炒丝瓜

丝瓜刮去皮切斜刀块,松茸削去根部硬的部分,洗净切片,蒜头去皮切片;锅内倒入植物油,等油热时,放入蒜片小火煸香;放入松茸片煸炒至变软;放入丝瓜大火煸炒几分钟,加少许水和盐,炒至丝瓜呈透明状,淋少许水淀粉勾薄芡即可。



好酒信阳人 好酒鸡公山

服务热线:400 019 9939

定格最美信阳 代言城市印象

“香江帝景杯”全民摄影大赛圆满落幕

水光潋滟晴方好,山色空蒙雨亦奇。

当一扇扇捕捉美的镜头,在这里遇见最美的山水,

当一座座诠释美的建筑,勾勒出一座城市最美的天际线,

我们大赛揭晓的答案随之而出,

让我们跟随摄影师的脚步,一起欣赏这一幕幕最美的风光。

香江帝景二期溪山房130-180m²多层电梯洋房 预约咨询中,仅34席



Royal Villas 香江帝景 溪山房

Hotline: 6765 333/666

中国·信阳·浉河北岸 钓鱼台(信阳师院西500米)

美 山水城文 高端元素 养 中部绿心 养生福地 精 手工订制 细节取胜 洋 欧陆气质 文艺建筑 享 花样社区 实景现房 闲 游闲居所 度假首选

○投资商:香港上直 ○开发商:园林实业 ○景观设计:广州棕榈 ○建筑设计:中建 ○整合推广:青铜骑士(华中机构) ○香江帝景

本广告为形象广告,所有图片、文字、数字不构成要约,以政府最终批准合同文本为准。