

實測12款熱賣平價紅酒

潘朵拉「果汁調的」 大道



潘朵拉冰鎮紅酒



潘朵拉玫瑰紅酒



大道玫瑰葡萄酒7.5度



大道玫瑰葡萄酒12度

■《蘋果》實測暢銷平價紅酒，發現有些竟是用果汁加酒精調和的三精一水酒。

資料照片

■潘朵拉和大道共4款酒的檢驗數據，顯示有摻水稀釋或根本未經釀造。

陳郁凱攝



本報 2015 年 8 月份平均每天發行 297,616 份
本報 2015 年 8 月份平均每天實銷 289,386 份



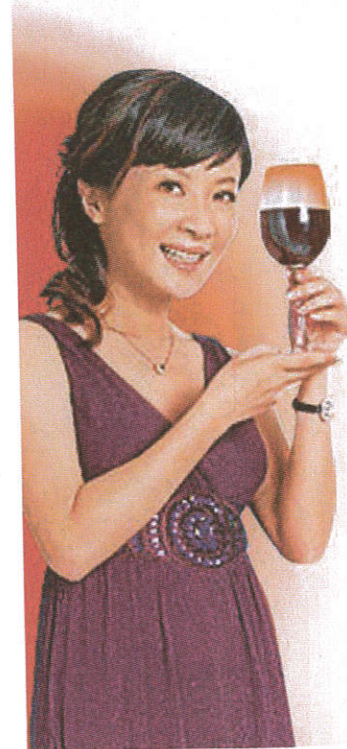
零售每份 15 元(離島 18 元)
訂報專線：0800-588-668





■《蘋果》依銷售排行購買平價紅酒進行檢驗，有三分之一不符合國際標準。 陳郁凱攝

【專案組／調查報導】淺酌紅酒可養身，但你喝的是真紅酒嗎？《蘋果》送檢實測市售12款熱賣平價紅酒，發現藝人吳淡如曾代言的潘朵拉葡萄酒及冰鎮紅酒，與2款大道玫瑰葡萄酒，疑未經發酵釀造，摻水或以果汁加酒精調和而成，紅酒專家陳千浩怒指：「這跟假油一樣是欺騙。」財政部國庫署表示將約談業者，並邀專家建立檢驗標準。



■藝人吳淡如曾為潘朵拉葡萄酒及冰鎮紅酒代言。 翻攝國本製酒官網

檢 警去年起查緝發現，有不肖業者以酒精、香精、糖精（三精）與蒸餾水（一水）調製紅酒販售，或以廉價酒換貼偽造標籤冒充進口酒。讀者楊先生日前向《蘋果》投訴，指製酒友人透露很多平價紅酒都是用酒精、香精調配的「化學紅酒」，「聽完心臟都快停了，黑心商人拿老百姓健康大賺黑心財」。

有機酸含量揪真相

為追查實況，《蘋果》在大賣場等通路購買100至400元、熱銷的12款紅酒，送交財團法人食品工業發展研究所檢驗，並請高雄餐旅大學助理教授陳千浩和一名不具名的知名酒廠資深主管，就有機酸組成判別是否經發酵釀造。

依財政部規定，葡萄酒須是以葡萄為原料製成的釀造酒，且須以葡萄或葡萄汁

12款紅酒檢驗結果

註：購買金額以《蘋果》購得金額為主

酒名（酒精濃度）	製造商／進口商	價格	檸檬酸(g/L)	酒石酸(g/L)	琥珀酸(g/L)
潘朵拉冰鎮紅酒（8%）	國本製酒	123元	1.44	0.24	0
大道玫瑰葡萄酒（7.5%）	上村酒廠／建銓興業（總代理）	153元	1.44	0.47	0.04
潘朵拉葡萄酒（12%）	國本製酒	185元	1.17	0.42	0.35
大道玫瑰葡萄酒（12%）	上村酒廠／建銓興業（總代理）	179元	1.04	0.59	0.41
老爹紅酒（12%）	清驛泉酒莊	333元	0.53	1.84	1.92
傑卡斯席哈卡本內紅酒 Jacob's Creek Shiraz Cabernet（13.7%）	Jacob's Creek Wines／台灣保樂力加	338元	0.44	1.83	3.60
嘉樂時紅葡萄酒 Carlo Rossi Red（11.5%）	Carlo Rossi Vineyards／泰德利	268元	0.40	1.81	1.46
玉泉台灣之美紅葡萄酒（12%）	台灣菸酒	229元	0.42	1.64	3.14
聖迪奧紅葡萄酒（12%）	台灣瑞穗食品／盈泰興企業	209元	0.36	2.35	2.63
智利之星卡本內蘇維翁／美洛紅葡萄酒 Isla Negra Cab/Merl（12%）	V.C.S.S.A／統一企業集團南聯國際貿易	269元	0.29	2.10	4.84
黃尾袋鼠卡貝納蘇維翁紅酒（13.5%）	Casella Family Brands／東順興貿易	419元	0.22	2.21	3.23
朵麗卡法國紅葡萄酒 Delica（11%）	Castel Freres／台灣三得利	236元	0.19	2.14	2.07
國際及文獻標準（g/L）			1以下	1.2~4.8	0.6以上

註：中國對葡萄酒檸檬酸的判斷標準，分為乾、半乾、半甜葡萄酒為1以下，甜葡萄酒2以下。

資料來源：《蘋果》採訪整理

為主原料，經酒精發酵釀製而成，不得使用或添加食用酒精，也不得以水將最終釀液酒精大量稀釋。

該名酒廠主管表示，經發酵釀造的紅酒可透過有機酸組成判別，檸檬酸含量可判斷是否有人工調製酸度，國際葡萄與葡萄酒組織（OIV）限含量每公升低於1公克；琥珀酸是判斷是否經酒精發酵程序的重要指標，含量應每公升0.6公克以上。至於紅酒特有的酒石酸可判斷酒體是否被稀釋，陳千浩指出，據法國釀酒大師Claude Flanzy指出，含量每公升應為1.2至4.8公克。

「就是三精一水酒」

《蘋果》送檢結果顯示，潘朵拉的葡萄酒和冰鎮紅酒，及大道玫瑰葡萄酒12度和7.5度，4款酒檸檬酸含量皆超過OIV標準，琥珀酸及酒石酸含量都偏低。

該酒廠主管指出，4款酒極可能是加水或果汁、被稀釋的「非純釀造」酒，潘朵拉冰鎮紅酒驗出的琥珀酸為零，顯示應是未經發酵「果汁加酒精調的」。他痛心說：「業者不該欺騙顧客，做三精一水酒。」

陳千浩指出，《蘋果》送檢結果另顯示，潘朵拉冰

鎮紅酒及大道7.5度玫瑰紅酒的乳酸與醋酸含量都是零，但紅酒發酵過程會產生乳酸及醋酸，「不可能為零，沒有就是未經過發酵。」他直指這2款酒「就是用葡萄汁加酒精混調出來的三精一水酒」。

標示不實可罰50萬

陳千浩說，紅酒稅金約60元，卻只賣100多元，「酒瓶、酒精等原料成本和運輸成本等費用，難道都不管錢？這種不合理價格的紅酒就令人存疑」。

相對中國20多年前即對紅酒制定國家標準，還成立國家質量監督檢驗中心，定期抽查並公布結果，查處偽劣產品。陳千浩痛批，台灣對紅酒只注意衛生標準，對是否經發酵釀造，「沒有任何官方單位把關」。

據了解，國庫署去年底曾取得一份台灣菸酒公司的研究報告，台酒檢驗20款市售平價紅酒，發現其中7款未經發酵釀造，可能有添加果汁、酒精或其他添加物。據指出，報告結果與《蘋果》送檢結果一致。

國庫署菸酒管理組長謝志東表示，對《蘋果》檢測結果，會請地方主管機關約談業者，取樣送驗，並清查

原料及工廠設備，若確為非釀造，業者即違反《菸酒管理法》有標示不實之嫌，可罰3萬至50萬元，並限期回收。他說，會請專家研議葡萄酒成分管控可行性。

律師蔡瑞麟表示，一般人認知的紅酒應經過發酵釀造，用果汁加酒精調製已涉《刑法》詐欺罪，最高可處5年徒刑。律師陳昭全表示，業者恐觸犯《刑法》商品虛偽標記罪，最高可處1年徒刑。

潘朵拉製造廠國本製酒經理林柏宏說，2款酒都是用進口葡萄汁發酵釀製，可能因發酵方式及菌種不同，造成品質不同。潘朵拉紅酒代言人吳淡如的經紀人說，吳是10年前代言，只簽約2年，之後沒再合作。

業者皆稱經過釀造

大道玫瑰葡萄酒代理商建銓興業負責人廖欽森表示，大道是委託上村酒廠製造，廠方表示是用葡萄汁並經發酵釀造。他坦言對有機酸不了解，會另行送驗。

民眾林先生說，有些2、300元的紅酒喝起來就是很怪，他曾聽說可能是調出來的，沒想到是真的。

相關新聞刊A2版

葡萄酒三酸資訊

檸檬酸	酒石酸	琥珀酸
來自原料葡萄，酒精發酵會產生微量檸檬酸，可據以判斷有無人工調製酸度	屬於葡萄特定的酸，在製程中易解離而逐漸減少，可據以判斷是否有經稀釋	為酵母進行酒精發酵的重要代謝產物，能增強醇厚感和引起苦味，為研判葡萄酒製程中重要指標

資料來源：《蘋果》採訪整理



■政府未制定紅酒檢驗的有機酸標準，讓業者有機可乘。 陳郁凱攝



報你知 三精一水酒

高雄餐旅大學助理教授陳千浩指出，三精一水酒指的是以酒精、糖精、香精和水或果汁調和而成的酒，但在外觀、顏色、氣味上，都與實際經過蒸餾或發酵釀造過程的酒接近，一般消費者難以辨識。這些酒若是酒精來源不明，或使用的化學香精不符合食品安全，消費者喝了就會傷身。

謝謝爆料

讓《蘋果》無所不在

勁爆威力

參加辦法：<http://goo.gl/pUfwWE> 蘋果24小時爆料專線：0809-012555

別人不敢報導，快向《蘋果日報》爆料！別人不敢追究，我們替你討公道。爆料投訴電話專線：0809-012-555 傳真專線：0809-013-666 編輯部 電話：(02)6601-6995 廣告部 商業廣告：0809-018-588 (04)3600-9922#807 (07)969-7711#811 分類廣告：0800-588-668 發行部 電話：(02)6601-6789 傳真：(02)6601-6499 督印人 香港商蘋果日報出版發展有限公司台灣分公司 蘋果日報社址 11104台北市內湖區行愛路141巷38號 總機 (02)6601-3456 傳真：(02)6601-9995

飲酒過量 · 有害健康