

## 全面禁渔进入倒计时

## 近期“热气”海鲜价格明显上涨

5月1日12时起将进入全面禁渔期。记者走访了解到，这几天，市场上野生“热气”（指未经冰冻）海鲜的供应量有所减少，而价格却在悄悄爬高。记者昨日从江东水产批发市场了解到，最近日交易量仅为300多吨，是旺季时的一半左右，而交易均价每公斤比平常上涨了1元多。



## 有些顾客批量购买囤货

昨日一早，记者特意到菜市场 and 生鲜超市走访。海鲜的品种不算少，手掌大的鲳鱼、三四指宽的带鱼等海货鲜度都非常高。

在张斌桥菜市场，海鲜摊上出售的野生海鲜品种挺丰富的。其中一位专卖象山海鲜的大姐告诉记者：“过几天就要禁渔了，今后只能售卖冰冻货。这几天，一些老顾客

都是大包购买鲳鱼、带鱼等，准备放在冰箱里‘五一’拿出来吃。这几天雷达网带鱼和鲳鱼供应量，新鲜度都很高，因此价格还算平稳，小黄鱼到货量很少，因此价格涨得最多。像这些三指宽的小黄鱼每公斤要卖到120多元。”这时一位中年女士来问价，听到小黄鱼的价格后说：“这也太贵了吧，平时这种规格的小黄

鱼每公斤40多元就够了。”对此，摊主说：“最近进货一天一个价，因为5月1日就要禁渔，批发市场的货又少又贵。估计到‘五一’小长假，新鲜海货的价格会更高。这几天还是多买点，在冰箱里放三五天，口感基本不会变差的。‘五一’后只能卖冷气货，口感肯定没有现在购买稍微冰几天的好。”

记者随机找几个摊位打听价格，品质好的海蟹海虾，零售价可都不低，个头大些的海蟹每公斤要价200元。

尽管价格不菲，记者看到，还是有顾客批量购买。有一位中年男士一次性购买了五六条米鱼。他说：“这些都是野生货，洗干净后放在冰箱里，等‘五一’后野生海鲜吃不到了，可以拿出来解解馋。”

## 交易均价每公斤上涨1元多

对于这几天海产品供应情况，江东水产批发市场负责人戎永敢昨天下午告诉记者：“因为很快就开始休渔，有些渔船回港后不再出海，而有些渔船回港后鱼货暂时冰鲜囤积，打算‘五一’后卖个好价钱。受此影响，最近到港的海货数量逐渐减少。一般每天的交易量只有300多吨，只有旺季时交易量的一半。而价格则在逐步上涨，昨天每公斤的批发均价为34.86元，比平常涨了1元多。”戎永敢解释，“批发均价上涨1元，反应到市场零售，特别是中高档海产品

就会上涨较多。海产品价格上涨时，一般都是中高档涨幅较大，而低档货价格倒是比较稳定。”

今年禁渔期比去年提早了一个月，对此，戎永敢认为，禁渔已经实施了20多年，每年这个时段，都是依靠养殖水产、进口水产和冰冻货来供应市场，预计“五一”后海产品的供应和往年类似，上市量比较充足，价格的起落不会过大，因为养殖品和冻品供应量还是比较稳定的，不像野生海鲜，受捕捞量影响很大，价格的涨跌幅度较大。

记者 谢昭艳

## 波黑葡萄酒首次进入宁波口岸

一季度中东欧葡萄酒进口额同比增长1.7倍

日前，一批来自波黑的葡萄酒运抵宁波保税区。该批葡萄酒共有4个品种，总数为2225箱、10012.5升，货值22706.4欧元，为宁波口岸首次进口波黑（中东欧产区）葡萄酒。至此，宁波市场的中东欧葡萄酒品类再一次被丰富。那么，产自中东欧地区的葡萄酒有什么样的特点？价格如何？消费者们在选择葡萄酒时该注意什么呢？

## 高性价比受到消费者追捧

市民孙先生是业余红酒爱好者。对于他来说，能在晚饭期间小酌几口是一天中最幸福的事情。他告诉记者，从去年开始，他成了中东欧葡萄酒的爱好者，其中最喜欢来自匈牙利的公牛血葡萄酒。

“相对许多葡萄酒来说，公牛血葡萄酒味道清爽又浓烈，就提饱满而细

腻，喝下去之后口腔内充满了浓郁的香味，是我非常喜欢的一种类型。”他说，“通常会佐以牛肉一同来享用。”

在孙先生眼中，中东欧葡萄酒走红并非偶然。相比法国等地的葡萄酒，中东欧地区那些价格在150~300元的葡萄酒足以保证不错的品质，许多

消费者都可以负担得起。

在消费者的热衷之下，中东欧葡萄酒的进口涨幅十分喜人。据宁波海关统计，1季度宁波市自中东欧16国进口酒类289.4万元，与去年同期相比增长86.7%。主要进口种类为葡萄酒，1季度共进口254.6万元，增长1.7倍，占酒类进口总额的88%。

## 企业销售量大幅上升

宁波保税区义彩贸易有限公司主要销售黑山、匈牙利等地的葡萄酒。公司总经理邢昆仑在销售过程中发现，近几年以来，消费者对中东欧葡萄酒的热情大大上涨。“如我们这里的威尔娜庄园干红葡萄酒、斐乐红葡萄酒等产品就受到了消费者的喜爱，前者在去年卖出了2

万多支，相比前年上升了40%。”与此同时，他也表示，今年一季度的进口量同比翻了一番。

邢昆仑表示，宁波的消费者在选购葡萄酒方面正在变得越来越理性，而且不再一味地购买低价产品，而是更加注重口感和性价比。下一步，他正在观望中东欧国家的营商

环境，积极准备收购酒庄。

宁波玛珈璐进出口贸易有限公司总经理赵绍武表示，目前匈牙利的贵腐酒和公牛血等葡萄酒正在被更多的消费者所接纳，公司下一步准备线上线下并行销售。据介绍，单公牛血而言，公司于去年销售了8万瓶左右。

## 选择中东欧葡萄酒有秘诀

那么，消费者在选择中东欧葡萄酒时应该注意什么呢？

红酒品鉴师金海华告诉记者，中东欧地区各国虽然名气不如其他国家大，但是整体品质都还不错，而且每个国家都有自己的特色葡萄酒，因此消费者在选购葡萄酒的时候，不妨根据各国知名的特色葡萄酒类型来进行选择。

邢昆仑也带来了一系

列的建议。首先，消费者在购买之前可以通过网络来了解一些中东欧葡萄酒的知识，如黑山的威尔娜葡萄酒相对较为柔和、匈牙利的贵腐酒比较甜，适合女性饮用，公牛血的味道则比较浓烈等等。有了初步的了解以后，在选择时可以更加自信。

其次，大家在买酒之前尽量品尝一下，并且一定要选择原瓶进口。对于普通的酒来说，最好购买

生产日期在3年以内的，这样能够保证最佳饮用期。此外，不要一次性囤积太多的酒。

最后，一般在饮用前需要醒酒20~40分钟，这样可以保证风味更佳。另外，夏天最好保证酒体温度在20℃左右，这样口感会比较好。普通人一次性不要饮用超过三分之一瓶的红酒，过量对健康不利。 记者 劳育聪 通讯员 程玉文 陈浩

ETC专用

农行浙通信用卡

浙江省内高速通行费

打9折

中国农业银行