

老酒经历数十载甚至更长久的珍藏,汲取日月之精华,天地之灵气。它或浓郁、或清雅、或芳香四溢、或内敛深沉;它清澈透明、质朴纯洁,流传着与历史有关的文化记忆,它是社会历史文化的产物,留存至今,是对中国传统文化弘扬与传承的瑰宝。

相传在晋时,一员外年过四十,喜得一女,特酿好酒数坛深埋地下,以待女儿出嫁时做陪嫁之物。十八年后,女儿出嫁之时开坛迎宾客,酒香盈室,赞叹不绝,十八年女儿红由此而来。贮藏的意义来自上等好酒,十几年会让好酒增色,会令酒体更加醇厚。

老酒经历数十载甚至更长久的珍藏,汲取日月之精华,天地之灵气。它或浓郁、或清雅、或芳香四溢、或内敛深沉;它清澈透明、质朴纯洁,老酒流传着与历史有关的文化记忆,它是社会历史文化的产物,留存至今,是对中国传统文化弘扬与传承的瑰宝。

陈年老酒的种类

老酒泛指原装贮存几年到几十年的酒,包含白酒、洋酒、保健酒等,除了保健酒,其余的老酒都是以高度数为主,本文主要以中国的老白酒作为主线展开。

我国对白酒的研究相当深入,根据名酒的酒质,对中国几次的评选种类总体涵盖以下三大类。

1952 年四大名酒:包括贵州茅台酒,山西汾酒,四川泸州曲酒,陕西西凤酒。

1962 年八大名酒:包括汾酒、茅台酒、五粮液、剑南春、西凤酒、泸州老窖特曲、古井贡酒、董酒。

1989 年十七大名酒:茅台酒、汾酒、五粮液、洋河大曲、剑南春、古井贡酒、董酒、西凤酒、泸州老窖特曲、全兴大曲酒、双沟大曲、特制黄鹤楼酒、郎酒、武陵酒、宝丰酒、宋河粮液、沱牌曲酒。

这些名酒历史悠久,都经历过岁月的洗礼,流传至今。

陈年老酒的品鉴

很多人说,一瓶真正上了年份的陈年白酒一定是酒液发黄的,不仅如此他们还认为,优质的老酒能产生泡沫丰富且时间持久的酒花。

应该说,这两种陈年白酒酒液的外观鉴别有一定的道理,但并不放诸四海而皆准的。比如一些清香型的老酒,即使存放数十年仍然不会明显的发黄或酒花丰富持久的迹象。

因此,学会品尝陈年白酒,将是鉴别该酒真伪优劣的最佳办法。

存放有些年份的老酒喝起来柔和爽口,而大部分新酒喝起来入口刺激性大。其实纯粮酿造的白酒经过一段时间储存,酒香也会变的柔和,口味也更纯正,刺激性和辛辣味明显下降。

首先,闻其香:老酒越陈越香,这种因岁月生成的香味简而言之就是一种陈味。陈味是陈年酒散发芳香气味的根本源泉;且酒贮存时间越长,酒具备的陈味就更加独特。陈味极为昂贵难得,陈年白酒之珍稀便体现在这陈味上。许多有经验的酒友,一闻酒香,便可知这酒是否为陈年老酒。

其次,品其味:陈年白酒绵软不辛辣,入

红酒收藏：收藏界中的高富帅

“先生,菜都齐了,这瓶 82 年的拉菲开么?”服务员问道,“开,开什么玩笑”,服务员刚刚听到开的声音,瞬间就撕开了这瓶 82 年的拉菲的外包装……以上镜头来源于国内某搞笑视频。82 年的拉菲,貌似很贵,贵到什么程度,当时一个 82 年拉菲的空瓶,能价值 3000 元人民币,至于那瓶酒,鼎盛时期炒到过 6 万、7 万,乃至 8 万人民。

红酒的收藏市场不大,也许因为这是个特别专业的收藏市场垂直分支,而且红酒的鉴别,尤其是一些国外洋红酒的鉴别,对于国内的收藏爱好者来说是一个很大的难题,往往是一些手里有钱的,“暴发户”级别的人在投资红酒,但这些投资人也会上当。个人红酒收藏家很少能识别出假冒产品,因为他们一般都以每瓶酒都是真品,而且红酒收藏界们不会亲自打开瓶子品尝一下,更不会把酒带到国外请品鉴专家鉴定一番。

红酒通过陈年存放之后,当年的葡萄果香会逐渐衰减。最知名的顶级红酒有,如波尔多定级酒庄中的五大顶级酒庄和一些二、三级酒庄的红酒,意大利皮德蒙的少量红酒等,顶级勃艮第白葡萄酒等是需要陈年,让酒水陈年发酵出更醇厚的酒香和柔和的口感,以观赏到顶级葡萄酒的特色。拉菲古堡干红葡萄酒年产量也不过区区 30 万瓶左右,中国市场的年消耗量却高达 300 万瓶。国十来年年的产量竟然赶不上国内市场一年的销量,如此悬殊的数据对比像开了一个莫大的玩笑,这个数据还不包含各大电商平台的相应酒水销售数量,在国内最疯狂的时候,一个拉菲空酒瓶价值竟然高达 2000/3000 元,再次震惊。

关于葡萄酒的收藏,建议两点,一是大品牌,世界著名牌子。如波尔多的伊甘酒庄以及五大顶级酒庄拉菲、拉图、木桐和奥比安,都是历史形成的名庄,其信誉是在几百年历史成长中建设起来的。二是酒的陈年能力,只有具备优秀陈年能力的红酒,才是值得投资的好酒。至于酒的数量,就不必多少,当然是物以稀为贵了。(据今日头条)

老酒之美

如何认识、品鉴和收藏老酒



口柔和带有浓郁的酒香,舌感有酒香的醇香却没有辛辣感。存放时间越长的酒,口感越醇厚丰满。究其原因,还是归因于老酒的原材料——水是生态的水,粮是绿色的粮。

最后,饮后感:老酒之老,体现在其香味口感的传统特性,它们陈味持久、酒香优雅、舒适谐调,由于是纯粮酿制,饮后不上头、不头痛。

总而言之,相对现在生产的新酒而言,陈年白酒因其原料的绿色环保以及传统工艺特色,经过岁月的贮存而陈味十足,它们香气优雅、口感醇厚丰满,令人饮后感到舒适、回味悠长。即使不常喝老酒的人,也能很容易分辨出老酒与新酒在口感上的不同。

陈年老酒的饮用价值

老酒含有丰富的营养,有“液体黄金”之称。其营养价值超过了大多数新酒以及现代勾兑酒。

但是由于老酒的种类繁多,各种酒的饮用价值不一,而且某些名酒还有特定的功效,如保健酒补气虚,恢复精血耗伤、机体功能;黄酒含有多钟氨基酸且包含人类自身不能合成又必须的。

这里主要介绍老酒最大系列的白酒的饮用价值。

- 1、白酒能疏通血脉、加快我们的血液循环,以及活血化瘀,消毒等作用。在你身体肿胀的地方擦拭白酒就能够消肿。
- 2、少喝点白酒可以驱除寒冷,因为白酒含有大量的热能帮助我们御寒。
- 3、可治疗虚劳羸瘦,气短懒言,脉软无力,四肢倦怠,脾胃不健,面色萎黄,自汗乏力。
- 4、白酒还可以帮助我们消食开胃等,使我们增加食量,促使我们的肠胃消化。
- 5、能养血安神,调经顺脉,预防衰老,可用于神经衰弱,记忆力减退,失眠健忘。

因此,适量饮用老酒,对人体还是有一定的好处的。

陈年老酒具有很大的增值空间

在 2015 年的一场贵州拍卖会上,一瓶民国二十四年赖嘉荣绝版茅酒被拍出 1070 万的天价。所以说老酒除了拥有一定的饮用价值之外,还极具有收藏增值价值,我们还可以

以通过收藏老酒使我们的资产升值。一瓶老酒经过历史的沉淀,现存量极为稀少,而且不可再生,弥足珍贵。

陈年白酒具有的投资升值潜力,总体来说,陈年白酒的投资市场较为平稳,并趋势稳中有升。陈年老酒的收藏价值体现在它好喝。很多早期的陈年老酒,由于当时生产时坚持纯粮酿造,加上储藏过程中会产生陈味,陈味是酒中所有味道中最昂贵、也是最不可多得的一种。陈年老酒也可用作陈年调味酒,这些陈年调味酒可以称得上是酒厂高端年份酒的酒魂。所以这些陈年白酒,储藏时间越长,陈味越重,价值越高。

另外,陈年老酒收藏具有不可取代的文化价值,较之其他古董收藏,它的门槛要低好多。相比青铜器,玉器、字画等这些大都为权贵阶级珍爱的收藏类别,白酒作为人人都可以接触到的消费品更显得亲民。每一瓶陈年老酒的器形、它的酒标都代表着一段珍贵的历史。或许在不久的将来,这些酒瓶器酒都会被拍卖出不菲的价格。

陈年老酒如何保存

陈年老酒具有很大的收藏价值,那么我们应该怎么正确的收藏老酒呢。这些年,笔者也尝试了各种方法来保存心爱之酒,希望它们能一直存世传袭下去。

首先,存储之前有必要对老酒外包装进行简单处理,清洗瓶身,封口处理,称重记录。保存前大致的过程是清理瓶身的污垢,保持酒瓶的品相;然后对封口用保鲜膜密封和蜡封处理,防止出现跑酒;最后还要进行称重,每隔几年称重检查跑酒的情况。

然后,对于存储的环境最好是酒窖,酒窖的环境和温、湿度恒定,避光、阴凉。如果没有地下恒温酒窖的储存条件,则可选择存放在地下室。但地下室不能太潮湿,必要时还需通风。如果没有地下室,即使放在床底下、柜子里都行,不过需要注意的是,白酒储存不论何处,都必须要避免光,千万不要放在太阳光直射的地方。

最后,还要告诉家里人,在什么地方存有什么样的酒,有什么价值,让家里人状况。否则可能还会上演被不懂事的人稀里糊涂喝掉的经典案例。

另外白酒在储存过程中会发生香味和口

味上的变化,我们称之为老熟现象,其主要表现为:

- 1、物理变化,如硫酸氢、硫醇、丙烯醛等低沸点的臭气物质会自然挥发掉,减轻了酒的邪杂味。
- 2、化学变化,醇和酸作用会发生缓慢的酯化反应生成少量脂类;醇和醛作用会发生氧化还原反应生成少量缩醛类。化学反应使总酯、醛增加,酸度、酒度降低,增加了酒的香气。
- 3、以上两个化学反应所生成的醇和醛会进一步发生缩合化学反应生成酯类化合物,使酒以绵软的口味。
- 4、乙醇分子和水分子缔和度增加,使酒味柔和。

陈年老酒的传统酿造知多少——回归初心,不忘根本

酒,是水与火淬炼的交融,然而,有关酒的酿造工序,却不为众人所知。

事实上,国人却没有几人真正了解白酒酿造的工序和特点,对于拥有数千传统酒文化的中国而言,这不可不说是一种极大的遗憾。

真正的纯粮酿造、传统工艺的白酒,大体都要经过几道工序:原料处理,蒸煮糊化、淀粉糖化、蒸馏取酒、老熟陈酿。

这些看起来颇为专业的词汇,通常让人们不由得敬而远之。但真正到访酒厂观察了整个酿酒工序,你将发现,这些工序事实上非常简单。

在酿酒流程中以蒸煮粮食为第一道工序;粮食蒸煮完毕后则需摊晾,并拌入大曲,继而装入李渡的特色青砖窖池中进行发酵。酿造白酒采用的大曲、以及在窖池中持续的发醇期时间对白酒的质极为关键。

经过发酵的工序后,下一步则是蒸馏出酒。此时的酒出来的度数颇高,因此还必须经历勾调及贮存,才可达至最终的出厂目的。

酒也是一种食品,如果采用人工合成的酒精加上冷冰冰的机械进行制造,不说收藏了,饮用也不安心,回归初心,不忘传统,保留传承下来的制作工艺,合理运用科学互补效率,才能走得更远,从而让更多人享受老酒之美。(据今日头条)

藏之得法 | Collection notes

喝剩下的红酒如何保存？

约上三五好友在一起,放下手机,拿起酒杯,好好品尝葡萄酒带来的愉悦,这是爱酒之人最为喜欢的相处方式。一次喝光一瓶甚至几瓶葡萄酒,都不是件难事。

但总有一些时候会剩下一点或那么半瓶,倒掉太浪费,勉强喝掉又失去了最初品酒的初衷。因为无论是多么昂贵的葡萄酒,它也不会比你 and 爱人朋友的健康更宝贵。那么剩下的葡萄酒如何保存?

少量的氧气能唤醒沉睡的葡萄酒,释放出美妙的香气,减少苦涩。但过量的氧气会慢慢的将葡萄酒变成葡萄酒醋,使葡萄酒的风味散失殆尽,当然葡萄酒醋也是不错的,但是与葡萄酒的结构及层次就不可同日而语了。因此我们最应该做的就是尽力阻止葡萄酒与空气接触。

为了避免与氧气接触,不光是喝完酒之后再做处理,而是从开瓶之后就要注意了。每次倒完酒后,就要将瓶塞塞回,酒瓶朝上存放在 18-20 度的环境中,同时也应该尽量避免剧烈的温度变化。如果是在家庭内喝酒那就放入冰箱吧。

储藏葡萄酒特别要注意:不要将酒瓶平放,这会让葡萄酒与空气接触面积增加。

不要把就放到阳光照射的地方,阳光会加速氧化。

不要放到温度过高的地方,能放冰箱就放近冰箱吧。

将大瓶里的葡萄酒分装到小瓶中存放,减少葡萄酒与酒塞之间的空间。

抽真空瓶塞,它能让酒瓶内的空气抽出,减少空气接触。而且价格便宜。

使用比空气重的氮气、氩气来隔绝酒与空气的接触,此种方法过于专业复杂不适合家庭使用。

按照以上方法,就可以让开瓶后的葡萄酒保持 3 到 5 天。当然 3 至 5 天后,还没有处理完,那么也不要扔掉,DIY 个面膜泡个红酒浴或者入菜都是不错的选择。(据搜狐)



河南“老酒鉴定”吸引众市民

■ 王仲华

近日,在河南省驻马店日报社院内举办的“老酒鉴定”活动现场,市民纷纷带着藏酒前来。

用酒招待客人,是天中人热情待客、增进友谊的象征。买酒、喝酒、藏酒已成为驻马店人生活中的一部分。据了解,驻马店市大多数家庭都存有好酒,如茅台、五粮液等名酒,因市场收藏潜力巨大,其价格也不菲。

当天上午,一张姓市民带着自己珍藏的陈年茅台来到现场,经过专家看、闻、听、摸……其两瓶产自上世纪 80 年代的陈年茅台被估价 5200 元。这名市民高兴地说:“没想到两瓶酒值这么多钱。”

据专家介绍,从“老酒鉴定”的情况看,因受前些年包装技术不成熟的影响,市民珍藏的一些老酒不但外包装出现破损,而且酒水挥发也非常严重,个别保管不当的老酒已丧失其应有的收藏价值。

如何判断葡萄酒已变质

在饮用任何酒之前,检查一款酒是否变质十分重要。变质的葡萄酒并不仅仅是口感不好的葡萄酒,它是已经发生化学变化,从而不适合饮用的葡萄酒。那么如何判断一款酒已经变质呢?

1、看葡萄酒是否有被氧化。葡萄酒也会像金属一样,在氧气过多时易被氧化。如果您闻到像醋一样非常刺激的气味,口感也由新鲜变得干涩溜苦。那么你就可以判断这款酒已经被氧化了。一般情况下,白葡萄酒比红葡萄酒更容易氧化,这是因为红葡萄酒中的高单宁可以减缓氧化的速度。

2、检查葡萄酒是否具有瓶塞味。如果您闻到一股蘑菇味和发霉的纸板味,那么就可以初步判断新有瓶塞味了。然后,品尝一下,还是同样的味道,而且有强烈的干的感觉,那就可以确定瓶塞味的存在了。

3、闻葡萄酒是否具有硫化物味。如果一款葡萄酒中含有过多的硫化物,它会散发出火柴棍或臭鸡蛋的味道。葡萄酒中的硫化物可能是贮藏不当或在装瓶过程中,添加了过多的二氧化硫而造成的。

4、辨别葡萄酒是否具有煮熟味。如果一款葡萄酒贮藏在温暖或炎热的环境下,如阁楼、汽车行李箱或火炉旁等,此酒就会发展出煮熟的味道。带有煮熟味的葡萄酒倒出来后,酒色呈褐色,闻着有焦糖味。(据红酒世界网)