# 千万别再把白酒埋土里了
# 解读白酒储藏四大误解

很多朋友都有藏酒储酒的爱好，但是不当的储藏方式,会让人得不偿失。白酒储藏的四大误区，以防大家在日常储藏美酒的时候误入歧途。

**误解一:土中埋酒**

传说古代绍兴一带富家生女，要埋上几缸酒在后院里。当女儿出阁之日破土开酒,宴请亲友宾客,名为“女儿红”。

也许是因为故事太美，很多人争先恐后将家中好酒埋进土里，等着将来收获一坛琼浆玉液。小时候在农村,好几位邻居都失望而终。运气好的还勉强能喝但味道大不如当初，酒中混杂着水味和泥腥味；运气差的开坛后没有勇气闻第二下;最倒霉的至今还在找酒埋在哪里。

前几天还有一位朋友神秘兮兮地拿出一个满是泥巴的瓶子，说是茅台镇一位朋友埋在地底下好几年的好酒。问我值多少钱,我说你是网上淘的吧。他说你咋知道?我说你上某宝看看就明白了，这样的噱头大家都挺乐此不彼的。

在茅台镇这曾经家家酿酒的地方，随便问个人都知道,酒埋地底下是绝对毁了。茅五剑泸没有一款酒是埋地下的。相比其它香型，酱香型是最讲究年份的酒，不像浓香型讲的是“窖龄”(“酒龄”和“窖龄”绝对是两个概念，混淆不得)。

参观过茅台酒厂的人都会发现,“国酒”的基酒都保存在一楼甚至二楼的大陶缸里，通风透气而且略有采光，与埋在地下完全两个概念。而且茅台酒瓶标签上存储条件上明确写着“通风、干燥、阴凉保存”,跟地下潮湿阴暗的环境形成鲜明的对比。

为了找专家弄清为什么，我们来到茅台当地一家酒厂。公司是专门做收藏定制型酱香白酒的,在白酒圈子内小有名气,全国都有人前来这里定酒收藏,不乏社会名流。这里的一位老酒师道出了其中的缘由:

“女儿红”的故事讲的是黄酒。真假不知道,但白酒这样埋是肯定不行的。老酒之所以有价值，是因为长时间的存放使酒中有害物质譬如甲醇、甲醛等通过挥发和化学变化消耗殆尽。在这期间有一个继续发酵和化学变化过程,酒的度数会略微降低,口感会变淡，但是酱香味却更足。

若是要持续这个过程需要满足几个条件:

**一是容器需要结构致密的陶罐或瓷罐之类的材质**。这些材质致密不漏但是有略带微孔,小分子能渗透。紫砂之类的孔就略大,容易漏酒;若用玻璃,小分子的有害物质又出不来了。

**二是需要适当的温度，以维持酒中微生物的活性**。冬天最好的冰点以上,夏天千万不能暴晒。3-23度为宜。

**三是避光**。直射的阳光有杀菌的作用。紫外线会杀死酒中的活性成分，令其不能继续发酵。

**四是干燥**。湿漉漉的环境不但会遮挡陶坛上的微孔,甚至会让水反渗入坛。时间久了酒就会废掉。

其实如果在家中存酒只需要一个密封到位的好陶坛就足矣,不要太冷或太热就行。柜子里或床底下都是很好的存酒地方。

**误解二:胶布缠酒瓶**

不少酒友拿出珍藏多年的老酒后发现酒少了不少,心痛之余四处寻觅封酒之妙招。于是有人想出了用胶布将瓶口缠起来的办法，甚至不少出售老酒的酒商也用这种办法来封酒。

然而通过实验会发现，这种方法并不奏效。瓶口挥发出来的物质在胶布上形成白雾,用不了多久时间胶布就脱落了，而胶布上的胶质残留在瓶口生霉变黑,将瓶口弄得很脏。

现代白酒的包装形式多种多样，瓶口结构也不尽相同，但整体来说酒瓶的密封性能已经非常好了，容易漏酒的铁皮瓶盖也逐渐被淘汰,不必对瓶盖太担心。若实在不放心，老酒师有两招可对瓶盖进行加固:

1. 蜡封

蜡封是古老的封坛方法之一，但该方法只适用于酒坛或者陶瓷头或玻璃头的瓶塞，市面上收藏级的高档酒通常都是采用这种包装形式，像茅台年份酒、郎坛坊定制酒收藏级,密封性本身就非常好。如果是塑料盖的酒就不适合了,直接变形。蜡封还有一个缺点就是比较费事,而且不能重复使用。

2. 万能神器生胶带

安装水管水龙头用的白色生胶带化学性质稳定,不带胶质,质地柔软且密封性能好，而且价格非常便宜,用来封酒瓶最合适不过。在酒瓶脖子上缠绕几大圈只需花几毛钱,用上几分钟,关键是效果非常出色。

**误解三:溶洞、地洞藏酒**

洞藏酒被许多酒友追捧，近年来一些商家也借这个噱头在市场上搞出了不少的花样。但是,事实的效果比起他们美好的想象有着天壤之别的差距。道理其实很简单,阴冷、潮湿的地下环境并不利于酒的老熟。

这就有朋友出来问了，郎酒的天宝洞藏酒不就是洞藏酒的经典之作吗？这完全不能相提并论,此洞非彼洞。

去过天宝洞的朋友都知道，天宝洞是在峭壁之上,洞内恒温18-22℃,通风干燥,这就相当于在几十层高楼上掏了个房间。更为重要的,天宝洞内有着稳定的发酵菌群,这得天独厚的环境不是其他一个不同的溶洞地窖能相比拟的。没有这样严苛的条件,洞藏只会让白酒变得更糟。

**误解四:酒糟埋酒**

有人将白酒用酒糟埋起来储存甚至有商家以此作为噱头来鼓吹自己的产品。我只能说这种方法糟透了。当然一般能相信这种方法的人都是新手。

因为但凡会品酒的人都知道,新酒糟味重,老酒几乎没有糟味。用糟把酒埋起来,时间久了味道想想都让人作呕，而且酒糟会受杂菌感染发霉,甚至不乏有黄曲霉等剧毒品种。这样埋酒做无异于拿命在傻玩。 **(据酒闻联播)**

价值收藏 | Value collection

## 白酒收藏需要注意什么

白酒是中华民族的传统瑰宝，千百年来一直是中国人餐桌上的必备饮品，而除了饮用的价值之外,质量上乘,年份适中的白酒也具有极高的收藏价值。但是,白酒收藏市场非常复杂,劲牌作为国内酒类行业的领军企业,在此特意科普一些关于白酒收藏的注意点,帮助各位收藏爱好者们扫清误区，避免收藏到没有价值的白酒。

**一、什么类型的白酒适合收藏?**

白酒的分类众多，但主流分类都是根据它的香型,可以分成七种,分别是馥郁香型、酱香型、浓香型、清香型、米香型、芝麻香型和其它香型，而市场上最常见的是浓香型和酱香型白酒,其中,高度酱香型的白酒最适合收藏,因为酱香型的白酒采用的是纯粮酿造,而且是自然发酵,其香气最为纯净。而且因为是纯粮酿造,酱香型白酒储藏的时间越长,其香气越馥郁,口感越清醇,不会因为时间让它本来的品质流失。因此,高度酱香型白酒拥有最高的收藏价值。其次,浓香型白酒因为生产工序考究,原料挑选严格,也拥有很好的品质,是仅次于酱香型白酒的收藏品类。

**二、白酒储藏需要注意什么?**

收藏白酒一般需要长时间才能够体现出白酒的价值,而除了白酒本身的品质之外,储藏条件也是影响白酒日后价值的重要因素。白酒存放,对器皿有很高的要求,最好是陶瓷的坛子，因为坛子本身拥有许多有益白酒发酵的微生物和矿物质,因此用坛子储藏白酒,酒的香气会越来越浓郁，口感也会越来越清醇。其次,白酒储藏对温度也有要求,一般不要超过30度,因为超过30度,白酒就容易挥发变质,为了避免这种情况,除了在相对稳定的温度下储存白酒之外，也必须要用密封设备将白酒密封，以防空气中的各种物质与白酒发生化学反应,导致它变质。 **(据中国网)**

## 果酒的正确储存方法

果酒由于酒度较低，各种营养物质易受时间、空气、温度、阳光、容器等的影响,发生各种不利于果酒质量的变化，济南金醉福酒厂总工办为更好地服务客户，根据多年经验总结出一套果酒正确储存/判定及正确饮用的方法,和大家共同分享。

果酒正确储存方法:

**1**、桶装和坛装最容易出现挥发和渗漏现象,易遭细菌的侵入,故须注意清洁卫生和密封程度;避免进入空气发生氧化产生脱色、混浊、沉淀及变味等现象。

**2**、储存温度应保持在8℃-25℃之间,温度以较低为好；因储存温度过高加速酒中微量成分以及果酒中的营养成分反应，易产生酒体脱色、混浊、沉淀、变味。

**3**、不能与有异味的物品混杂存放;防止发生交叉感染,产生变味现象。

**4**、避免阳光直射,因为光照会加速果酒中微量成份变化;产生酒体脱色、沉淀、混浊、变味。

**5**,果酒储存要使用密封性好的玻璃容器,禁止使用金属、橡胶材质的容器。 **(据搜狐)**

## 澳洲巴罗萨谷地区计划建葡萄酒收藏馆

据外媒报道，澳大利亚南澳州巴罗萨谷(Barossa)地区计划建设葡萄酒收藏馆,容纳总价值超过30万澳元的名贵葡萄酒。

据报道，巴罗萨谷著名的地区葡萄酒互助会，在Vine Vale地区买了一片面积3公顷的地块,并将注入100万澳元,建造巴罗萨谷葡萄酒收藏馆(The Barossa Cellar)。他们正在寻找另外350万澳元的投资，并启动了一个从本地和国内外筹款的计划，计划在9月前开始为期10个月的工程建设。

该葡萄酒收藏馆将用来存放2000多瓶博物馆级的葡萄酒。其核心价值是,保留这个久负盛名酒区的时间记忆,因为一直以来,各种收藏被存放在该地区的不同地方，而且有些是不开放的地点。

本次建立葡萄酒收藏馆,用来储存、陈化和展出来自巴罗萨谷谷和伊甸谷(Eden Valley)国际知名的红酒,是互助会长久以来的梦想。他们计划在馆内举办教育活动,开办大师班、演讲课,吸引收藏家、专家和媒体前来参观品酒。

收藏馆建成后会对公众开放,陈列收藏,但不会办成商业性质的。地区最大的葡萄酒组织—巴罗萨谷葡萄及葡萄酒协会(Barossa Grape & Wine Association)也将入驻该馆,并代表Barons管理馆内藏酒。

筹资活动于4月5日开始，在本地和国内外寻找投资者。Barons互助会提供了超过2000打当代酿造的得奖葡萄酒,用于筹资活动。 **(安然)**

藏家风范 | Tibetan style

## 醉在酒瓶里 温州商人30年间收藏上千个瓶酒

温州商人林伟,收藏白酒近30年,藏酒种类达数千种,其中有茅台、五粮液、剑南春,也有坛子酒、洋酒。最让他自豪的是一瓶茅台八十年,是他在上世纪90年代用十几万元买的。

**分好几个地方 收藏了几千种酒**

林伟,60后,温州市区人,做的是粮油贸易,收藏白酒属他的个人爱好。

走进林伟的办公室，会发现这里就是一个小型酒类收藏室。

一排酒柜，几百瓶白酒，以国产白酒为主,有茅台、五粮液、剑南春,这些酒年份都有数十年了。此外还有一部分洋酒，不是葡萄酒,也属于白酒类。

林伟说，这几百瓶酒只是他收藏的冰山一角,还有一部分有特色的,被他收藏在家里和妙果寺古玩市场的店铺里，另外他还在雪山路租了一个酒窖专门收藏坛子酒等。

记者问他一共收藏了多少瓶酒，他说没办法计算，因为有些种类不会只收藏一瓶，“在市场上看到各种喜欢的酒,就全买了”。他粗略地统计了一下，说大概收藏了几千种白酒。他妻子在家里打扫酒柜,给每瓶酒掸完灰都要花上一个星期。

**别人看他整天买酒 笑他是疯子**

林伟说,很早以前他就喜欢喝酒,最喜欢喝白酒,喝多了,对白酒的了解也越来越多。上世纪90年代，他开始有意识地收藏白酒。他不记得自己收藏的第一瓶是什么酒，因为当时只要看到喜欢的白酒他就会买。身边人看他整天买白酒,笑他是个疯子。

和收藏玉石一样,收藏白酒也需要眼光,有时候会混进假酒。记者向他请教如何鉴定假酒,他说这是经验,不是教一两招就能学会的。

林伟能很轻松地分辨出五粮液十年和二十年的区别。

记者考他:“现在度数最高的白酒是多少度？”他回答:“是96度,产自罗马尼亚,家里就有3瓶,而国产度数最高的白酒是75度。”

他收藏的酒很多是找不到的绝版林伟说,在流通市场上,他收藏的酒很多是找不到的绝版。

上世纪90年代,他买过一瓶茅台,当时大概是100多元,现在已经价值8000元了。

记者向他打听现在他手头最贵的酒是哪一瓶,他说是上世纪90年代用十几万元买的一瓶茅台八十年，现在的价值已经没办法估算了,“以当时的物价，十几万元都可以买套房了。”

林伟说，只要你喜欢，就不会觉得这酒贵,而且年份白酒是一种稀有、不可复制的消费品,未来的收藏价值将会很大。白酒便于储存、资源稀缺、文化内涵深厚,这些特点让它逐渐成为收藏市场的新宠。收藏白酒,其实是收藏文化。 **(据温州都市报)**

## 山西省老酒收藏文化协会运城分会成立

■ 李虎平 张东明 王晓东

随着社会的发展进步，名优老酒的收藏已成为继股票、艺术品之后的又一大收藏品和经济增长点。2017年,山西运城人孙超,一个90后的小伙子捕捉到这一商机,同山西省老酒收藏文化协会联系拟成立运城分会。经过精心筹备,近日,山西省老酒收藏文化协会运城分会成立,协会会长王勇、常务副会长元飞、副会长徐文龙、秘书长贾东升、汾酒集团文化中心副主任张树明、运城分会会长孙超等及来自晋、陕两省的50余名老酒收藏爱好者及销售精英们欢聚一堂，共同见证了运城分会的成立。

会上，山西省老酒收藏文化协会秘书长贾东升宣读了“关于成立运城市分会”的批复文件，协会会长王勇向运城分会会长孙超颁发聘书,并签订了责任协议书。同时,运城分会名誉会长由张树明担任。

一瓶家乡老酒是人们排解乡愁、共叙旧情的最佳载体。午宴结束后,诸多老酒收藏者专程参观了运城分会会长孙超收藏经营的老酒,很多是市面上难得一见的精品、孤品,让与会者大饱眼福。那些曾经名噪一时的国优、省优产品的老酒,穿越几十年的时光,再次呈现在大家面前。一瓶瓶珍稀的、充满时代感的老酒,为运城分会的成立增加了别样的情怀。

## 黄酒有三怕:怕晃、怕光、怕开封久置

众所周知，黄酒储存一段时间后价值就越高,但是黄酒呈现出浓郁、细腻、质纯可口的效果,就要有正确的储存方法。下面就为您介绍保存黄酒的相关知识。

黄酒保存一般有三怕:一怕动荡摇晃,吸入有菌空气。二怕阳光,经阳光晒过的黄酒,温度增高,不仅易酸,而且颜色加深,影响色泽。三怕开封久置,如果天气炎热,黄酒容易发生霉变,香味尽失,酒会变酸。

那么,应该怎样保存黄酒呢?

(1)选择阴凉、干燥的地方。一般选4°以上,15°以下,变化平稳,干湿度适合、通风良好的仓库贮存。

(2)黄酒的包装容器以陶坛和泥头封口为最佳,这种古老的包装有利于黄酒的老熟,在贮存后具有越陈越香的特点。

(3)黄酒储存应平稳放置,不宜晃动。

(4)黄酒不益与其他有异味的物品或酒水同库储存。 **(越绍红)**

## 哪些葡萄酒适合长期瓶陈

对于惜酒、爱酒之人来说,他能想到最浪漫的事必然是和自己珍藏的爱酒一起“慢慢变老”。然而,是否所有的葡萄酒都能经得起时间的考验，最大限度地与其主人“携手一生”呢？今天我们就来一起聊聊葡萄酒瓶陈这个话题。

**一、是否所有的葡萄酒都适合陈年**

一般来说，瓶陈是为了使葡萄酒中的酸度、单宁、糖分和酒精度能够发展得更加平衡。但事实上,并不是所有的葡萄酒都适合长期瓶陈的，它们其中的绝大部分会在这个过程中失去清新的果味，并会产生令人不悦的动物或植物性气息。而这种情况哪怕是在妥当储存的条件下也无法避免，这也是为什么绝大多数的葡萄酒都适合在瓶陈一两年内喝完，除非酒庄或酿酒师特地说明该酒适合长期瓶陈。所以大家务必摒弃“葡萄酒陈年越久越好”这种观念。

**二、哪些葡萄酒适合长期瓶陈**

需要留意的是，仅有一小部分葡萄酒适合瓶陈较长时间，比如说年份波特(Vintage Port)、上好的德国雷司令(Riesling)、苏玳甜酒(Sauternes)、波尔多列级庄(Bordeaux Grand Cru Classe)、勃艮第(Burgundy)的黑皮诺(Pinot Noir)和霞多丽(Chardonnay)、意大利的布鲁奈罗(Brunello)、巴罗洛(Barolo)、巴巴莱斯科(Barbaresco)、西班牙里奥哈(Rioja)的特级珍藏(Gran Reserva)以及美国加州(California)的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)等等。

**三、葡萄酒本身的哪些因素使其得以长期瓶陈**

对于以上所提到适合瓶陈较长时间的葡萄酒,我们不难发现它们间或有以下相似点:

1. 年份佳
2. 酸度高
3. 酒精度较高
4. 单宁含量高
5. 糖分含量高(就白葡萄酒而言)

此外，大瓶装的葡萄酒比普通装的葡萄酒更适合陈年。因为密封酒瓶的橡木塞大小一样,进入瓶中的氧气含量一样,这就意味着大瓶装比普通装的葡萄酒氧化速度更慢,瓶陈时间更长。

**四、怎样才能在一定程度上延长葡萄酒的瓶陈时长**

1. 将葡萄酒储藏于凉爽而阴暗的地方,避免晃动。
2. 储藏温度应保持稳定在10-15oC之间。
3. 水平放置葡萄酒以保持软木塞的湿润状态,务必密封。
4. 避免将葡萄酒放置在厨房中,厨房内温度持续变化而且气味强烈。
5. 确保葡萄酒远离化学溶剂和绘画颜料等化学物品。 **(据红酒世界网)**