

在封坛新款酒

发布仪式中，山东兰陵美酒股份有限公司重磅推出三款丁酉鸡年2017洞藏封坛酒：酱黑色陶坛、咖啡色陶坛、青釉色瓷坛。

■ 瑞高 德才

5月9日，山东兰陵美酒股份有限公司“好品山东 国粹兰陵”第三届兰陵洞藏酒封坛盛典在江泉城大酒店隆重举行。

本次封坛盛典以“好品山东 国粹兰陵”为主题，各级领导、酒界泰斗、知名学者、经销商以及20多家新闻媒体几千人见证了这一荣耀时刻。大家齐聚一堂，感悟兰陵酒源远流长的文化底蕴，畅谈中国酒文化的千年奥秘，共同品鉴兰陵美酒蕴藏的神奇魅力。

盛典在山东兰陵美酒股份有限公司党委书记、董事长陈学荣热情洋溢的致辞中拉开帷幕，接下来，封坛VCR+发布仪式、专家宣讲与品鉴、好品山东、慈善捐赠、唱响兰陵酒、《荀香论道》等环节精彩亮相，为观众奉献了一场精美绝伦的年度盛会。

在封坛新款酒发布仪式中，山东兰陵美酒股份有限公司重磅推出三款丁酉鸡年2017洞藏封坛酒：酱黑色陶坛为55度20斤好品封坛酱香型原酒，酒中贵族酱香原酒，秉承酱香型白酒的传统工艺酿造，采取两次投料、八次发酵、七次取酒，历经陶坛长期储存，方得酱香。咖啡色陶坛为62度20斤好品封坛浓香型原酒，酒中珍品浓香原酒，精选上等五种

陈年老酒是时间熬出来的精华

■ 壶中岁月

白酒是我们国家蒸馏酒中的一种，它是由淀粉或糖质原料制成的酒醪，利用酒曲作为发酵剂，经过糖化、发酵，然后再蒸馏、蒸馏好了之后再藏起来陈酿，通过酿酒师们精心酿造而成的各种香型的白酒。

白酒行业经常有人说，白酒的三分是在于酿酒，七分是在于存放，白酒的口感和风味跟后期的储藏有很大的关系，白酒老熟的好就比较醇厚。刚刚酿造出来的白酒口感不是很好，有些辛辣，风味也不协调，需要经过一段时间的储藏之后才能改善原酒的风味，让白酒的口感更加优质。白酒的存放过程其实是让刚刚酿造的白酒去除杂质，增加香味的过程，也就是说降低了白酒的辛辣感和刺激感。同时在这一段时间中还会增加一些香味的微量成分，让这个白酒的酒体更加和谐，醇

如何长期储存白葡萄酒？

你是否有过这样的经历？某一天，你淘了两瓶中意的白葡萄酒，兴冲冲地带回了家，然后你却犯了难：这些白葡萄酒要放在哪儿才不会坏？它们可以和红葡萄酒存放在一起吗？可以把它们放在冰箱吗？别急，我们现在就来为你解答这些疑惑。

白葡萄酒是否适合陈年？

一般来说，大部分白葡萄酒都不适合陈年，它们一般在发售后2-3年内饮用最佳。市场上的大多数数白葡萄酒都应该尽早饮用。而那些少数适宜陈年的葡萄酒主要有两种：一种是高酸的干型葡萄酒，如勃艮第(Burgundy)的优质霞多丽(Chardonnay)白葡萄酒；另一种是兼具高酸和高糖分含量的甜型葡萄酒，如苏玳(Sauternes)和托卡伊(Tokaji)的顶级甜白葡萄酒。这是因为酸度能帮助白葡萄酒抵抗陈年过程中的氧化反应和挥发性酸的形成，糖分则能起到防腐剂的作

白葡萄酒陈年需要注意哪些因素？

对于白葡萄酒的长期储存，这几点一定要注意：保持储存环境的凉爽恒温；让葡萄酒远离光照，无论是自然光还是人造光；不频繁挪动葡萄酒的位置；如果葡萄酒使用橡木塞封装，需要让葡萄酒平躺放置，螺旋盖封装的葡萄酒则无需注意这一问题。

大体来说，无论是红葡萄酒还是白葡萄酒，都能在12℃的温度、70%的湿度、没有光照或光照很少的环境中陈年和发展。但由于白葡萄酒的最佳储存温度要比红葡萄酒稍低一些，因此，将白葡萄酒放在酒窖相对凉爽一些的角落会更好。

哪些地方适合白葡萄酒陈年？

很多人都会有这样一疑问，白葡萄酒是否可以长期放置在冰箱里？事实上，冰箱的温度一般为2-3℃，低于白葡萄酒的储存温度。过低的温度会让葡萄酒丧失原有的活力和风味，使香气和口感变得平淡。同时，冰箱中电机的震动也会对葡萄酒的结构造成破坏。因此，冰箱可以用来短期存放葡萄酒，却不适合用于葡萄酒陈年。

根据预算和可利用的空间，我们可以有多种存放葡萄酒的选择。无论是设备良好的地下酒窖，还是经济实用的葡萄酒冰箱，或是可以调节温度的酒柜，都是不错的选项。保持环境的凉爽、避光，保证葡萄酒的平躺姿势和静止状态，满足这些条件，就可以是适合葡萄酒陈年的环境。

另外，由于大部分的白葡萄酒都不适合用于陈年，因此即使有一个完美的存储环境，依旧要注意葡萄酒的适饮期。只有在葡萄酒适饮期之内饮用这款酒，才能最好地享受葡萄酒的乐趣。

(据今日头条)

“好品山东 国粹兰陵”第三届兰陵洞藏酒封坛盛典举行



粮食为原料，采取兰陵特有的双轮发酵工艺，精选优质双轮底酒为该品基酒，酒中精选，必出精品。青釉色瓷坛为18度20斤好品封坛兰陵美酒，兰陵美酒采取传统“摊饭法”酿造工艺，与1995年狮子山楚王墓出土的兰陵美酒同宗同源、一脉相承，被誉为酒中文物。

责任使然，每一个兰陵人孜孜不倦追求品质酿造，正是因为对品质的这种执着追求，使得山东兰陵美酒股份有限公司通过省政府审查批准，在众多优秀的品牌之中脱颖而出，成功入围“好品山东”首批名录，成为鲁酒唯一的杰出代表，这在酒文化发展史和鲁酒品牌推广上，都具有里程碑的意义。

丁酉鸡年2017好品封坛酒荣耀发行，每

个品种全球限量发型2017坛。全部采取手工酿造、洞藏储存、匠心独运、大师之作，兰陵好品封坛酒，为爱酒、懂酒的人士开启健康饮酒尊享生活。

在唱响兰陵酒环节，特别邀请了中国青年女歌唱家、国家一级演员陈思思演唱了《兰陵美酒之歌》，歌声中展示了兰陵美酒文化的深厚底蕴。

在慈善捐赠环节中，短片讲述了山东兰陵美酒股份有限公司公益慈善13载，捐出善款1200万余元，让1400名贫困大学生得到资助的公益之旅。盛会现场，山东兰陵美酒股份有限公司又向临沂市慈善总会捐赠100万善款，用于资助助学；而从盛会开始起，每一坛洞

如果没有酒柜，夏天该怎么保存葡萄酒？

生成新的物质及微生物，对人体有着极高的保健作用！

贮存高品质白酒的储酒容器大都采用陶缸，贮存过程中空气中的氧可以透过缸壁与酒液接触，缓慢氧化酒中的醇类物质，促进酯类生成，使酒产生老熟醇厚的口感。

酒中的醇类和酸类物质可结合生成酯类，酯类是白酒中最重要的香气成分。这种酯化反应在有催化酶参与的情况下，几分钟就可以完成，在自然条件下需要约两年时间才能完成。在长时间贮存过程中，醇类、酸类和酯类之间逐渐达到平衡，使酒的香气变得协调、丰满。陈年老酒就是时间熬成的精华！

在长时间的贮存过程中，酒中的乙醇分子与水分子会逐步排列得更紧密，酒精和水都是极性分子，有很强的缔合能力，它们都可以通过氢键缔合成大分子。经贮存后，使乙醇分子和水分子的排列逐步理顺，从而加强了

藏原酿“好品封坛”的出售，兰陵都会将售价的百分之十无偿捐赠到慈善总会，山东兰陵美酒股份有限公司这种潜心酿好酒，用心做公益的情怀让人们肃然起敬。

在《荀香论道》中，知名学者梁宏达、纪连海与山东电视台新闻联播主持人李毅、山东兰陵美酒股份有限公司董事长陈学荣一起畅谈古今，把酒言欢，他们有关酒品与人品、诗仙与酒史的精彩论道引发观众阵阵喝彩。

这是一场品质兰陵、公益兰陵、文化兰陵、魅力兰陵的盛会，每一届封坛大典上，都迎来众多客户争相封坛，很多人一下子就封几十甚至上百坛……这些洞藏酒，以稀缺性、尊贵性、私密性和文化性为核心理念，开创了中国高端个性化定制洞藏酒新时代，开启了兰陵洞藏酒购买与收藏的热潮，为公司大跨步快速发展实现锦上添花。

建造天颐山，打造洞藏酒文化高地，缘自兰陵人对自然之敬畏，对历史之尊重，对文化之珍视，缘自兰陵人对酒道精神之理解，对科学理念之崇尚，对品质保障之信念，寄托一个“中华老字号”企业铸造世界级品牌之“兰陵梦”。

凭借着三届洞藏酒封坛大典的成功举办，山东兰陵美酒股份有限公司又迎来发展新契机，同时积极借力“好品山东”，推广品牌优势，以打造“国粹兰陵”为己任，不断弘扬工匠精神 and 匠人文化，开拓创新，铸造经典，在实现鲁酒复兴的关键时刻，进一步发挥“领头羊”作用，为中国酿酒业的进一步繁荣和发展做出更大贡献！

白酒的藏酒方法，哪种最合适你？

乙醇分子的束缚力，降低了乙醇分子的活度，大分子不容易被人体吸收，进入血液和神经系统相对缓慢，所以白酒口感变得柔和。与此同时，白酒中的其他香味物质成分也会产生上述缔合作用。当酒中缔合的大分子群增加，受到束缚的极性分子越多，酒质就会越绵软、柔和。

酒酿好之后，这一坛酒的生命才刚刚开始，需要静静的等上一年，耐心的接受洗礼，洗去身上的火气与杂味，磨去心中的功利与浮躁，让身上浓烈的阳气与酒窖中阴翳相调，阴阳相谐，这也就是白酒文化的“三分酿，七分藏”。所以，好的白酒都是要经过一段时间贮存的，而正确的窖藏是产生一瓶好酒的必要环节和流程。而装入瓶中的白酒，并没有停止生长，而是不断的陈年，时间造就出一瓶优质的陈年老酒，所以，每一瓶存留下来的陈年白酒就是一瓶不可复制的液体黄金！

如果没有酒柜，夏天该怎么保存葡萄酒？

如果你只是短时间内的存放葡萄酒，可以放置冰箱中躲避一下炎炎夏日的伤害。冰箱对于保存葡萄酒来说永远都只是暂时的，冷藏室的温度较低，和葡萄酒的存放温度相差很多，再加上冰箱冷藏室里的异味容易与葡萄酒发生“串味”，而且冰箱在启动的时候会有振动，长期在震动环境下会加速葡萄酒老化，损失葡萄酒的部分香气。

2. 专用保鲜冰箱

如果你购买的葡萄酒准备在几个月内喝掉的话，可以考虑一下使用具有保鲜功能的小型冰箱。新款的保鲜冰箱通常震动很小，相比普通的冰箱来说，是短期存放葡萄酒的较佳选择。但小冰箱和普通冰箱一样，由于温度较低，不适合葡萄酒的长期保存。

(据葡萄酒研究)

白酒的藏酒方法，哪种最合适你？



劣势：透气性不好。

★ 金属容器储藏

优势：造价低，操作简单方便。

劣势：铝制容器成本较低，但其中的金属氧化物容易导致酒体浑浊，使得酒产生涩味。后来的不锈钢罐造价高，酒的老熟也不如陶坛容器。

★ 水泥池容器储藏

优势：内涂防腐材料，贮存量较大，密封性能好。

劣势：温度等不易控制。在白酒开始储藏之前你应该做好如下的工作：用保鲜膜将瓶口仔细包好，用透明胶带缠，瓶口位置将胶带缠直拉紧，多绕几圈，透明胶带有个特性，时间越长自身缠的越紧，一定别忘了留出—段胶带头，要不拆时就难了。但是这种做法防“跑酒”效果比封蜡稍差。温度最好在10℃~15℃之间，并注意不要倒置或平放。

任何一种白酒储存的方法都会有它的优势或是劣势，关键是我们

藏之得法 | Collection notes

进口葡萄酒六大储存之道

一瓶葡萄酒在保存得当的情况下，能够随着时间慢慢熟化，从而变得更加美味，饮用者因此会得到更加美好的体验。但如果保存条件不理想，就可能导致葡萄酒过快老化，失去应有的光彩和味道，严重的甚至还没开瓶，酒就已经变质。

原则上讲，只要注意温度、湿度、光照、杂味、震动、平放这六个要点，是可以将葡萄酒保存得不错的。但要提醒的是，如果您存放的是珍稀名贵、价值很高的酒款，或是想长年存放，建议还是购置专业存酒设备或存放在专业酒窖中，不要冒险毁掉一瓶好酒的风险。本文所说的6个家中存酒原则适用于较年轻的、几年内就要喝掉的葡萄酒。

原则一：温度适宜少变化

保存葡萄酒需要有合适的温度。通常来讲，存放干红葡萄酒的最佳温度是12℃~14℃，干白略低一些，8℃~10℃。不过，一般家庭都很难常年恒定在这一温度区间内。然而也不必担心，葡萄酒也没有那么娇弱，存放场所只要温度变化值比较小，整体温度控制在20℃以下就可以了。

当然，这对于我们普通家庭的室内温度来说还是有

存放温度过高会造成葡萄酒的过快老化，当温度超过25℃时，葡萄酒的老化速度变得很快，达到30℃时，葡萄酒的陈年速度最高可以提升至50倍。这样的结果，将造成很多具有陈年价值的好酒被“煮熟”，也就演化不出细腻丰富的口感，失去了它应有的价值。当然，对于一些本身并不具备收藏潜力的葡萄酒，稍微的加速成熟在短期内并不会令口感有太大的改变。

存放温度过低对葡萄酒而言也是个问题，当温度低于零度的时候，葡萄酒有可能受冻。葡萄酒一旦受冻，同样会加速陈化。而当葡萄酒经过冰冻又恢复到正常温度后，酒中会出现块状的沉淀物，这可不是陈年酒中因为化学反应正常析出的酒石酸盐沉淀，而是酒中的单宁、色素及部分酒石酸因为物理原因被强制排出，从而凝结而成的沉淀。这种沉淀物会大幅影响葡萄酒的陈酿潜力和收藏价值。所以，在家中存酒不但要避免过热，还要避免过冷。

原则二：存酒的标准湿度在70%以上

保存葡萄酒的标准湿度一般是70%以上。这个湿度可以保证葡萄酒瓶口的木塞处在最佳状态，不会因为太干而收缩，导致瓶口渗漏空气使酒氧化。在波尔多，也有一些很古老的酒庄城堡地下酒窖的湿度几乎接近100%。当然，在家中完全不必要求到这么高。因为过高的湿度会使瓶标受损。

原则三：避光保存

红酒的储存是需要避光的，尤其是日光、白炽灯、射灯、霓虹灯的照射。长期被光照射，葡萄酒会产生还原反应，出现所谓的“光的味道”。所以，在家中储藏时也应注意放在避光处。在储酒的地方如有照明需要，可用柔和的散光灯。

原则四：保持储酒环境的空气清洁

藏酒环境的气味至关重要。葡萄酒在没开瓶前，也并不是完全封闭的。软木塞和热收缩帽上的小孔都是为了使葡萄酒在长期的瓶储过程中可以进行微量的换气，从而达到熟成的效果。而葡萄酒本身具有很强的吸附性。这也就是葡萄酒在橡木桶中陈化会吸收橡木桶的单宁、香兰素等香气物质的原因。所以，当储存葡萄酒的环境空气浑浊、糟糕的时候，瓶中的葡萄酒同样会受到影响，吸附到空气中的不良气息。因此，保持储酒环境的空气清洁十分重要。

原则五：避免震动或晃动

保存葡萄酒是一个长期的过程。这个过程可以看作是让葡萄酒像睡美人一样地安静休息，直到您“唤醒”(开启酒瓶)它。所以，在葡萄酒的储藏过程中，酒瓶要尽量避免经常晃动，以免“睡美人”常常被吵醒而无法好好休息。这点在葡萄酒的搬运和运输环节中体现得更明显。有时经过长时间的运输，葡萄酒会产生“晕瓶”的状态，即香气封闭，口感不佳，这个时候的葡萄酒是不适宜饮用的。“晕瓶”的葡萄酒需要静置一段时间，让它恢复活力。由此可见，震动对葡萄酒的危害也是非常大的。

原则六：保持平放

目前，大部分传统葡萄酒仍然使用软木塞封口。对于这种封口的葡萄酒来说，平放保存至关重要。平放保存是为了使酒液面与木塞相接触，起到保持木塞湿润膨胀，从而严密封紧瓶口的作用。如果直立保存，瓶封的木塞会因为干燥而渐渐收缩，失去弹性，与酒瓶瓶口之间出现空隙，令空气趁虚而入，导致葡萄酒氧化，一瓶酒塞不再密封的葡萄酒可能在还没有开启之前，就变成了——瓶葡萄酒醋，这是谁都不愿发生的事，所以说对于软木塞瓶封的葡萄酒，平放保存不容忽视。

(据搜狐)