

每年英国政府都会发布一份关于其酒窖存酒的文件,公布其活动和招待用酒、酒类开支和招待贵宾的稀世珍品。这份名单上,有 10 款最古老的珍稀佳酿。囊括了波尔多一级庄和顶级勃艮第(Burgundy)的众多年份,毫无疑问,这些顶级的葡萄酒是用来招待极为重要的贵宾的。

■ Lauren Eads

每年英国政府都会发布一份关于其酒窖存酒的文件,公布其活动和招待用酒、酒类开支和招待贵宾的稀世珍品。这份名单上,有 10 款最古老的珍稀佳酿。这份清单上的葡萄酒有波尔多一级庄(First Growth Bordeaux)葡萄酒、苏玳(Sauternes)的甜葡萄酒和新西兰国家新西兰的长相思(New Zealand Sauvignon)白葡萄酒等。酒单还附有酒窖主管们的品鉴记录,每个阶段,酒窖主管和其专门的品鉴小组都会定期品鉴每款酒,以查看其状态。

这座英国政府酒窖位于圣詹姆斯区(St James's)历史悠久,戒备森严的兰开斯特大厦(Lancaster House)内,始建于 1908 年。如今储存着 33,669 瓶葡萄酒,其市值达 800,000 英镑(约合人民币 7,015,200 元)。

酒窖清单上的葡萄酒囊括了波尔多一级庄和顶级勃艮第(Burgundy)的众多年份,毫无疑问,这些顶级的葡萄酒是用来招待极为重要的贵宾的。

清单中最精彩的部分无疑是这些葡萄酒相关的周期品鉴记录了,这些品鉴记录展现了葡萄酒各个阶段的状态,并附有是否继续陈年和是否尽快饮用的批注。

以下是清单上年份最老的十款葡萄酒及

价值收藏 | Value collection

优质酱香白酒为什么具有更高的收藏价值？

高端酱香白酒具有的环境独特性、资源有限性、工艺技术复杂性、存贮价值、文化内涵使其具有成为收藏品的天然条件。

★稀缺性

稀缺性是收藏品增值的必要条件，而高端优质酱香白酒生来具有此特性。高端优质酱香白酒由于其品质要求以及气候环境独特条件所形成的产区限制而具有稀少的特质。

如优质酱香白酒只有在茅台镇的 7.5 公里核心产区内才能保证其酒体香而不艳、低而不淡,丰满醇厚的特性。而这 7.5 公里核心产区生产的酱香白酒只有一小部分才能堪称质量上乘。

★存储价值

高端优质酱香白酒产品的另一特性是随着储存时间的推移,其酒质会越来越醇厚、浓郁而更加上乘,其价值也会因此而上升。

优质酱香白酒本身存储价值的上升以及由于时间推移而增加的稀有性与历史厚重感使得优质酱香白酒更具收藏可能性。

★文化价值

优质酱香白酒最重要的特性还在于其文化属性。酱香白酒文化深深植根于中国传统文化之中,具有 5000 年的历史。酒早已不再只是一种饮品,而是具有重要文化内涵与文化价值的特殊商品。

不论何种收藏品,其价值的主要载体是文化属性而非功能特性,从藏家把玩的字画、瓷器,到饮用的红酒,无不如此!酱香白酒文化的丰富与厚重,是任何其他酒品所无法比拟的。

另外,酒器文化丰富,更可与中国的瓷器与雕刻工艺结合在一起,增加酒品的工艺价值。

★工匠价值

优质酱香白酒还有另外一个促其成为收藏品的特性——纯手工酿造。优质酱香白酒工艺的特殊性与复杂性使其无法向其他蒸馏酒一样实行工业化或半工业化的操作而必须依靠手工完成整个酿造过程。

正是因为一批优质酱香白酒酿造大师们亲临一线、精心带领和传承下的纯手工酿造,对每一个环节的精细雕琢与严格把握,才保证了赋予人性化的完美与上乘的产品品质。

品味一杯美酒,尝到的是口感醇厚与香味馥郁,领略的却是酿酒大师们的奕奕风采,是他们对于上乘酒质的完美诠释和艺术表现,凝聚的是技艺纯熟渴求完美的酿酒人的不懈追求。所以,优质酱香白酒作为收藏品除了蕴涵其质量、稀有、文化价值之外,还包含酿酒大师所传承的价值!

而其他的收藏酒品,不论在文化内涵还是技术工艺复杂程度上,比起优质酱香白酒都略逊一筹。

优质酱香白酒酿造工艺的精湛、独特与复杂,如,茅台镇优质酱香白酒的酿造工艺则在独特与复杂、缜密程度上堪称酒类产品之最。

酿造过程要求二次投料、九次发酵与蒸馏、七次取酒,三年以上的存储,酒品上市的生产与存储周期至少五年。浓香型白酒发酵周期平均也在 90 天再加上存储 2 年整个周期也在将近 3 年。

而国外酒类产品,不论是伏特加、威士忌还是白兰地,发酵依靠酵母进行工业化和半工业化生产,生产周期及短产品的烈酒其香味成分的丰富程度远远不如中国优质酱香白酒产品。

(据壹酒网)

探秘英国政府酒窖里收藏的 10 款最古老葡萄酒



其部分品鉴记录:

1. 1931年飞鸟园年份波特酒(1931 Quinta do Noval Vintage Port, Douro, Portugal)
“醒酒时间长。完美。不考虑出售。1991 年再评。”(1988)
“依然超级完美,无可挑剔。应该能再保存 20–50 年甚至更长时间。真正的‘国宝’。”(1991)
“崇高——本世纪最佳。”(1995)
“2004 年瓶塞破损问题突出,重新封瓶检查。依然华丽。”(2004)
2. 1935 年 格兰姆 年 份 波 特 酒 (1935

- Graham's Vintage Port, Douro, Portugal)
“卓越——虽不能永久窖藏,但一定可以窖藏至 2000 年。”(1988)
“美味(1990),依然美味(1993)。”
“极佳。略微有些烈,略微不平衡?必要时饮用。”(2002)
3. 1945 年飞鸟园年份波特酒(1945 Quinta do Noval Vintage Port, Douro, Portugal)
“依然甜美,极佳,将能陈年数年。”(1982)
“依然娇贵,略微消瘦。”(1993)
“有一丝烈感,但口感柔和,如奶油般顺滑——宏伟。”(2010)
4. 1948 年 芳塞卡 年 份 波 特 酒 (1948 Fonseca Vintage Port, Douro, Portugal)
“卓越!”(1979)
“将可陈年数年。”(1988)
“果香浓郁,年轻且风格清新,依然佳,但不再卓越。能保存,但不超过 5–10 年。”(1988)
“美味,值得考验,处于巅峰时期,也许需要五年内喝完。”(1993)
“充满活力的香料气息,伴随着果香。没有白兰地风味,也不烧喉,应该逐渐饮用了。”(1999)
“适合非常特殊的场合——美妙而优雅。”(2004)
5. 1955 年 拉图城堡 红 葡 萄 酒 (1955 Chateau Latour, Pauillac, France)
“适合非常特殊的场合(如果可能,1988 年或 1989 年之前饮用完毕)”(1987)
“壮观。不需急于出售。”(1991)
“美妙的波尔多红葡萄酒中的精华。清新,充满活力。不必急于饮用。”(2003)
6. 1961 年 宝尚父子酒庄科尔登特级园红葡萄酒(1961 Bouchard Pere et Fils Grand Cru Le Corton, Cote de Beaune, France)

- “饮用前需非常精心的准备和醒酒。”(1981)
“有适当的机会就饮用。”(1988)
“1990 年饮用时拥有极大的魅力和力量感。有机会就饮用吧。法国代表团在许多场合都描述为国宝,可以不急于饮用,但也不会有所改善。”(1996)
“依然是国宝,不必急于饮用。”(2000)
“用来谨慎地招待国家元首——神话一般的葡萄酒。”(2007)
7. 1962 年 玛歌酒庄红葡萄酒(1962 Chateau Margaux, Margaux, France)
“只适合特殊场合。”(1986)
“美味,处于巅峰期,还可存放 5 年,可列为 A 级别长达十年。”(1990)
“成熟,美味,状态良好,可以保存 10 年。”(1996)
“已经非常美妙,略显老态,但依然平衡、开放,2004 年之前饮用。”(2002)
8. 1964 年库克干型香槟大瓶装(1964 Krug Brut in magnum, Champagne, France)
“只适合特殊场合。慢慢饮用吧。”(1982)
9. 1967 年 旭金堡酒庄贵腐甜白葡萄酒(一级园)(1967 Chateau Suduiraut, Sauternes, France)
“依然高超——奶油糖果风味,美妙”。(2000)
10. 1970 年柏图斯酒庄红葡萄酒(1970 Petrus, Pomerol, France)
“只适合非常特殊的场合。”(1986)
“优异的结构,品质将继续得到改善。尚未到达真正的适饮期。依然适合特殊场合,最好不要在 1995 年之前享用。”(1993)
“现在可以饮用了,缺少果香。”(据红酒世界网)

喝不完的香槟该如何保存？

在日常生活中,虽然绝大多数香槟都用来庆祝或者派对,经常由很多人一起分享。可是,有时也难免会出现香槟喝不完的情况。那么问题来了,喝不完的干红、干白还能塞上瓶塞放进冰箱,喝不完的香槟怎样才能保证气泡不流失呢?

1、封住瓶口,保持冷冻

香槟保鲜最大的问题在于气泡的流失,因此,保持冷冻是守住气泡很好的方法。在没有更好的方法时,可以简单的用保鲜膜裹紧瓶口,再用橡皮筋固定,并且使香槟保持冷冻的状态,减少气泡活动,冲出保鲜膜。

2、汤勺保鲜法

在香槟界有一个非常有趣的传说,只要把汤勺柄插入香槟瓶中,就可以防止香槟气泡的溢出。为了验证这个传闻是否可靠,有日本网友曾经做过实验,将汤勺柄放进香槟瓶中,再把香槟冷藏起来,结果发现在 24 小时后,香槟的口感和气泡居然都没有改变。

据说,金属勺子能让酒瓶的瓶颈变冷,使得一层冷空气覆盖在酒液上方。这样一来,气泡就不得不留在瓶子中了。

不过,专家们对这种方法仍然褒贬不一。有人说实验中的气泡没有流失完全是因为冷



藏的关系,也有人坚信汤勺确实有如此神奇的功效。但不管怎么样,如果你有保存香槟的需求,手头上又恰好没有别的工具,将汤勺柄放入香槟瓶中再冷藏也不失为一个可行的方法。

3、瓶塞改造法

香槟塞一旦从瓶中取出,再想塞回酒瓶可就太不容易了。不过,我们也可以自己动手,用小刀将瓶塞削成尖头,再塞进酒瓶。最后一一定要用铁丝将瓶塞固定好,以免气泡将瓶塞顶出。

4、专业保鲜器保存

正如静止葡萄酒有真空塞用来保鲜一样,起泡酒也有专门的保鲜器。与真空泵抽走气体的原理不同,起泡酒保鲜器会牢牢地抓住瓶颈,塞住瓶口。根据起泡酒的不同酸度,使用起泡酒保鲜器能保存葡萄酒 2–4 天。

虽然有这么多的选择,但哪种方法都不如直接喝完来的方便。人生得意须尽欢,莫使金樽空对月,如果你真的有这样的困惑,叫上几个朋友一起分享你的香槟吧!(据佳酿网)

爱好收藏 | Hobby collection

如何开启葡萄酒收藏之路？

没有什么比打开一瓶窖藏多年的葡萄酒更让人兴奋,这不仅是因为葡萄酒随着陈年会发生变化,更是因为这瓶葡萄酒记载了过往的一段时光。不过新手应该如何开启葡萄酒收藏之路呢?

买酒和藏酒是两码事:买酒有时挺随意的,可能会根据当下喜好的口味来选择;而藏酒则是一项需要睿智眼光的长期“大工程”。虽然藏酒也是购买你喜欢的葡萄酒,但需要更严密的研究和谨慎的选择。

前期准备

开启葡萄酒收藏之路并不需要你拥有很多钱,但需要你提供理想的储藏环境。如果你把酒储藏在糟糕的环境中,酒的品质很快就会大打折扣,更不用谈以后再出售了。因此,一个长期保持凉爽、湿度适宜的存储环境对于收藏葡萄酒来说非常重要,温度 11℃、湿度 75%为宜。总的来说,收藏葡萄酒你需要一个酒窖、一台带有压缩机的葡萄酒冰箱和专业的储存环境。

从你收藏的葡萄酒就可以看出你是一个怎样的人,这些酒折射出你的口味,你的喜好最终决定着你的收藏。收藏前要做好准备工作,譬如专心研究葡萄酒的产区、酒庄等信息,在购买整箱葡萄酒之前最好取样品来品尝一下。一场充分研究过的投资比把钱揣在兜里更有所值,因此为了使你的收藏更有价值,藏酒前不妨好好研究以下内容。

1. 基础研究: 酒评家评分、年份报告、葡萄园位置、技术数据、酒评和零售价
2. 中级研究: 酿酒师简介、酒庄历史、产区历史、进口商、酒的预期陈年时间、酒庄的其它葡萄酒、葡萄树的种植区域
3. 高级研究: 酒庄拥有者、该酒庄葡萄酒是如何分销的、酒庄经营了多长时间、葡萄酒的发售时间、产量、酿酒理念、是谁让酒庄成名的、其他酒庄或个人对酒庄或酿酒师的酿酒理念是否有影响、酿酒师酿制的其他酒款、



酒庄未来的规划、酒庄激发他人对其葡萄酒产生兴趣的能力、酒庄出口葡萄酒的能力等。

窖藏阶段

和可以存放数个世纪的绘画不同,葡萄酒的生命周期取决于酒精的挥发性。收藏者要知道是什么使得葡萄酒具有陈年价值,也要懂得评估葡萄酒何时适饮,以在其质量走下坡路之前及时饮用或出售。

假如你收藏的是霞多丽(Chardonnay)葡萄酒,那可能可以窖藏 10 年左右;如果是内比奥罗(Nebbiolo)葡萄酒的话,其生命周期大约是 20 年或更长;如果你的酒窖全是年份波特酒(Vintage Port)和马德拉酒(Madeira),那么你的酒窖在未来 100 年内将硕果累累。当然,不同酒庄及不同年份的酒陈年潜力也会不同,所以最好定期评估你酒窖中葡萄酒的状况。

定期评估

今天让你着迷的东西明天可能会让你厌烦,反之亦然。在收藏的过程中,你的口味随

着葡萄酒知识的增长也会发生改变。所以聪明的做法是,定期重新评估你收藏的葡萄酒,不仅是要确认它们当前的品质,更要重新审视你之前的选择。

卡拉文(Coravin)取酒器的发明简直是收藏者们的一大福音,因为之前如果你想品试评估你收藏的葡萄酒,你需要打开一整瓶,而用卡拉文取酒器则可以每隔几年定期取样品尝同一瓶酒。

葡萄酒来源

如果你打算将来出售你的藏酒,那么记录这款酒的购买渠道、运输方式和存储方式很有必要,这有助于你为葡萄酒建立一份证明其来源的纸质文件,同时也可以提高你的藏酒的可信度。

出售渠道

个人出售所收藏的葡萄酒有很多种方式,比如通过分销商、拍卖会、餐馆、酒店、葡萄酒商店、私人俱乐部或者线上拍卖及购物网站等渠道来售卖。(据中国青年网)

藏之得法 | Collection notes

白酒收藏 需要坚持五个原则

白酒,被誉为中国第五大发明,是世界上蒸馏酒六大门派之一,被称为东方神酿。按照白酒的工艺流程,必须经过蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、储存等环节,缺一不可。中国有句古语,“酒是陈的香”一语道破了白酒收藏环节的重要性。

在做好了酒储藏的心理准备后,藏友接下来需要准备的是几个锦囊妙计——酒收藏的五大基本原则。

原则一 大牌比小牌好！

茅台肯定比秦池好,任何时候都准确,任何时候都好用。即使当年秦池当标王,卖酒的人在厂门口排成长龙,也是大品牌茅台收藏价值比小品牌秦池好。

如果你没有资金的约束,酒收藏就直接单刀赴会,冲着四大名酒开刀酒 OK 了。这个原则谁都明白,不多解释。

原则二 孤品比大品好！

现在各大酒企都非常注重大单品的开发,就是要将某一款产品销售量拉升到三五亿元,甚至几十亿元的单一产品销售大户。大单品对企业的好处是,可以实现规模效益和销售渠道的掌控。

但大单品的收藏价值,则没有相似的孤品好。孤品是指企业为小众事件,某个窄渠道出品的酒,这种酒收藏难度加大,数量少,可接触的人和机会少,但未来变现中的增值幅度高于大单品。

这一条原则其实是“物以稀为贵”的一种表现形式。

原则三 尾货比现货好！

我的一位经销商朋友,每到一家酒厂,就要到人家仓库里转转,看看有没有要处理的产品。这些要处理的产品,一般是某个大商包销后遗留下来一点尾货。看到中意的尾货,他就会想办法盘下来,选择那些适合收藏的酒,放到仓库里,一二十年下来,就成了价值不菲的老酒了。

尾货收藏还有另外一个好处,价格便宜,成本低,适合跟酒厂有业务往来的藏友效仿。

原则四 事件酒比流通酒好！

酒收藏,如果能配上历史事件,那是最好的收藏方式了。无论钱币收藏还是邮品收藏,90%以上的藏品与历史事件紧密结合,无事件不出品,这是收藏界的一个基本原则,也同样适用于酒收藏。

当然,酒收藏可以做到大事件大收藏,小事件小收藏;无事件典型收藏。

原则五 同品质度数往上！

白酒收藏界普遍认为,度数越高的白酒,变质的可能性越小;因此,同类品牌在同时间段推出的不同系列的白酒,度数越高的白酒系列越具收藏价值。(据今日头条)



如何长期储存白葡萄酒？

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用。

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？

很多人都会这样一个疑问,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,但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。(文/Olivia)