

藏酒应追寻自身与藏品之间的精神沟通

■ 壶中岁月

近些年,茅台老酒价格不断上涨,在拍卖会上表现优异,创造了一个又一个拍卖神话,因此也吸引了越来越多人加入到老酒的收藏大军中来。

藏酒在我国具有悠久的历史,自古以来就有“酒是陈的香”一说。藏酒也是一项有着非常广泛群众基础的收藏类目,它所蕴含的文化内涵十分奥妙。

藏酒的历史

中国白酒的收藏,紧随文化的发展而发展。我们熟知的“女儿红”在秦国丞相吕不韦主编的《吕氏春秋》里面就有记载。“女儿红”为女儿出世时酿造,并贮藏在地窖或埋于桂花树下,也有甚者将酒封于墙内,至女儿出嫁之时,挖出美酒与亲朋畅饮或作为陪嫁之用。

“女儿红”藏酒时间通常长达20年左右,异香扑鼻,满室芬芳,像此种性质的藏酒便是国人早期为某种目的而进行的藏酒活动,还有诸如“状元红”,便是为子所酿之酒,所藏之酒,在儿子中榜之时庆祝饮用。“女儿红”、“状元红”都是经过长期储藏的陈年老酒,且风俗长久,历代延续,不失为藏酒之起源。

汉朝司马迁在《史记·大宛列传》中还记载:“宛左右以蒲桃为酒,富人藏酒至万余石,久者数十年不败”,可见中国藏酒的历史之久。

1976年,文物部门在发掘罗泊湾一号汉墓时,出土了我国岭南地区极富地方色彩的青铜容器——铜桶。这是主要流行于战国至西汉时期的酒具,最早出现于云南,后传入两广。铜桶饰有勾连雷纹,腹部和桶耳的下方分别刻有地名和自身重量的“布”、“十三斤”字样。



元朝胡义熙的《藏酒注》中还描述藏酒饮用之时,入口清冽清香直入肺腑。明清时期由于社会的进步、经济的繁荣,官、私藏酒更是风靡。到目前,经考古发掘出土的世界上最久的古酒,是30年前在我国出土的中山国一位诸侯王陵墓中的两种古酒,这些酒自酿造至今已有多达2300多年的历史,依然酒香浓郁、清澈透明。

藏酒前的准备

无论是进行哪种类别的收藏,白酒也好,古玩字画也好,每一个即将入门的人都必须有所准备,不然一定会出问题。那么收藏酒,到底应该首先准备哪些东西呢?

首先是知识的积累。你应该要对藏酒知识进行了解,而且必须要做到对已藏、待藏之物有所了解,不能一开口全部是外行话,这样不但会被笑话,也容易吃亏。

其次是多接触实物。最好是身边有藏酒

之人,多去看看他的藏酒,就会给自己多一些对实物的认识,而且你的朋友还会是你的好老师,他不但能让你看到很多实物藏品,还会跟你讲述很多酒背后的故事,乃至藏酒的一些经历,这些对于即将入门的人来说,都是无比宝贵的财富。

最后,在你能够有机会接触到藏品实物的时候,应该尽可能地用心去看,尽量去记住它们的特征。现在最容易看到实物的地方就是拍卖会的预展,有机会的话多去看看,尽量看清楚它们的细节。这样,会给你未来的藏酒之路带来莫大的帮助。

藏酒的建议

首先要量力而行。无论是收藏何种类别的器物,非常重要的一点就是千万不能玩物丧志。收藏只是乐趣,如果将乐趣变成了无法

卸载的负担,那就失去了收藏的意义。

其次要选择正确的品类。在所有白酒种类中,酱香型白酒由于其特殊的工艺最适合收藏,而且在近几年的各大拍卖会上,茅台酒一骑绝尘,令人瞩目。因此在酒类选择中,酱香型的茅台酒无疑是最佳之选。

再次要消除贪心。近年来,陈年茅台酒的价值增长速度位居众多白酒之首,除收藏者以外,也成为资金持有者投资的一个主要目标之一。但是无论收藏还是投资,必须消除贪心,更不能贪图便宜而上当。曾有媒体报道,有人见茅台酒价格涨势惊人,便每天在网上寻找陈年茅台酒出售的信息,为了贪图便宜,低价买回来一批“三大革命”茅台酒,结果全部是假的,没有任何价值可言,损失惨重。

最后是不要轻信故事。在收藏中倾听藏品的故事非常重要,倾听能让你更深入地了解它背后鲜为人知的过去,也会给这个藏品增加很多文化价值。但是,一定不要轻信。无论是对方讲出何种故事,我们一定要瞬间在脑海中用自己的知识以及意识去过滤一遍,看看可信程度到底有多高。如果实在无法分辨,最起码在确保待藏之物的品质的前提下,认真的用脑海记录下所叙所述,以便查证。

藏酒是文化也是爱好,热爱藏酒的人,在寻求藏品本身价值的同时,也要追寻自身与藏品之间的精神沟通,这是收藏的一种境界。

啤酒爆炸白酒跑酒? 几招教你夏季存酒小妙方

夏季天气热,人们总会自行在家冰一些啤酒喝。可是,每到夏季都会有啤酒瓶爆炸伤人的新闻出来,有人说其实是啤酒在存放过程就会爆炸,这是真的吗?啤酒放在冰箱真的会爆炸吗?

还有白酒的问题,一到夏天就跑酒,藏得好酒过了夏季就会缺斤少两!如何才能防止跑酒呢?

★啤酒瓶爆炸

首先啤酒瓶多是玻璃做的,而啤酒中的水分含量很高,放在冷冻室时,在冰镇过程中啤酒瓶冷冻后缩小,而啤酒在结冰之后体积会增大,有可能会引起啤酒瓶爆裂。

建议:当然,并不是说把啤酒一放在冷冻室就一定会爆炸,只是有可能而已,而且若冷冻时间太长是肯定会爆炸的,冷极也会膨胀,而且膨胀的力量很大。

所以,啤酒放冰箱冷冻一般1-1.5小时就好。不过,最好的做法还是将啤酒打开之后用塑料容器装好,这样放在冰冻室中冰镇很安全。

啤酒放冰箱保鲜室不会炸

如果将啤酒放在保鲜室中降温是最好的,并不会爆炸。在保鲜室中降温保鲜,温度不是很低,达不到啤酒的冰点,能起到降温效果,却不会使啤酒瓶爆裂,且在饮用时也会有清凉爽口的快感。

建议:除了放冷藏室让啤酒变冰外,建议在家的时候,想喝冰啤酒,还可以找一个盆子,里面放能够淹没啤酒的水,然后从冷冻室里拿冰块,冻个1小时左右,然后再喝,感觉也是很不错的。

啤酒保存时所能承受的温度

啤酒包装瓶上标注着5摄氏度—25摄氏度储存,高于或低于这个温度都容易使得啤酒瓶出现爆炸现象。这也就是为什么高温或放冰箱冷冻室啤酒为啥会炸了。

像商店和餐馆放进冰箱冷藏或冷冻都是存在一定危险性的,在冰箱内或拿出冰箱后很容易因为冷热不均发生爆炸,而且放进冰箱储存后啤酒在口味上也会发生变化。

如果想要喝凉一些的啤酒,可以在阴凉避光处放置一会儿。

啤酒如何储存避免爆炸

生活中不仅把啤酒放冰箱会发生爆炸,夏季日光直射、剧烈摇晃和碰撞都会使啤酒瓶在高温下爆裂。

啤酒是一种发酵型饮料酒,瓶内含有充分的二氧化碳,消费者启瓶方法、储藏和运输方式不当都会有发生啤酒瓶爆炸的危险。



所以,为减少酒瓶爆炸:要注意避光保存;不要将啤酒置于高温处或阳光下曝晒,也不要将啤酒放入冰箱速冻室进行急降温。

啤酒的存放

1.首先一定要将啤酒存放在阴凉、低温处,这样会使啤酒中泡沫稳定,若倒在杯子里,泡沫会很快消失。

2.啤酒不宜震荡,震荡后,会降低二氧化碳在啤酒中的溶解度。

3.鲜啤酒中有活的酵母菌,在气温较高的情况下,极易酸败变质。所以,啤酒宜存放在15摄氏度以下,最佳温度为0摄氏度左右的通风、避光处,这样可最大限度地保持啤酒中所含的泡沫。

4.温度也不得低于-1.5摄氏度以下,不得长时间在低温下存放,啤酒长时间保放在低温下也会结冰,变得混浊,影响酒的口味和质量,也会降低啤酒的营养价值,因此啤酒更不宜存放在冰箱的冷冻室内。

5.桶装鲜啤酒不宜超过5天,瓶装鲜啤酒不宜超过15天,熟啤酒不宜超过45天。

6.喝剩的啤酒要保存,需要密封,以防二氧化碳消失,影响啤酒中酒精成份及浓度。

★白酒

接下来说说白酒,陈酿弥香,说的就是白酒的魅力。老酒好喝这是爱好饮酒的喝家所共知的。

不过,也有不少人会遇到白酒挥发的现象,也就是平时所说的“跑”酒,尤其是在夏天,经常会出现“缺斤少两”的现象。那么夏季

存白酒有哪些需要注意的事项呢?

温度过高会引起“跑”酒

白酒一般是没有保质期的,但是这并不意味着酒存放的时间越长越好,普通香型的白酒到5年以后,口味变淡,香味会减弱。低度白酒,尤其是32度以下的白酒,摆放时间越长越容易出现酯类物质水解并导致口味寡淡,失去白酒固有的特性。

夏季温度过高,酒的菌群活动加速起变化,就很容易“跑”酒。白酒的储存温度最好不要超过30°,在恒温的状态下保存是最好的。

存酒有讲究

两个最基本的要点:第一,环境要常温;第二,要避免阳光直射。

另外,在保存白酒的时候,也不需要特别用心地去折腾它,保鲜膜、胶布、封蜡啊,反而会弄巧成拙。

带膜的,容易把膜弄坏;铁盖铝盖的,会加重腐蚀。在这里特别要提醒大家的是,保鲜膜千万不要直接裹在铁盖铝盖上,这样有时几个月时间就会腐蚀、掉漆。

如何防止“跑”酒

地道纯正的白酒采取传统工艺,选用纯粮酿造,若要做到适合储藏则需固态发酵、发酵期长、酒度较高等条件。

收藏白酒第一关键就是防止“跑酒”。

首先,我们要先检查你的藏酒,把瓶盖重新再拧紧,这是防止“跑酒”必须要做的第一件事。许多酒出厂时瓶盖本身是松动的,那数年后“跑酒”的后果就可想而知了。

还有就是封口,主要有以下几个办法:一个是把食用蜡放进金属容器里加热,待蜡熔化成液体后,把酒瓶倒过来,将瓶盖直接在容器里浸一下即可。

这种做法的缺点是:如果蜡温度过高,塑料瓶盖容易变形;

另外,您的酒如果漏酒很严重,酒瓶刚倒过来酒就漏了,蜡封不成功。或者把已经熔化的食用蜡,用刷子涂在瓶盖和瓶口的连接处即可。

这种做法的缺点是:破坏了瓶盖的原始状况,尤其是塑料盖上原有的保护膜被沾进蜡里,不容易还原。

还有用保鲜膜将瓶口仔细包好,用透明胶带缠,瓶口位置用胶带绷直拉紧,多绕几圈,透明胶带有个特性,时间越长自身缠得越紧,一定别忘了留出一段胶带头,否则拆时就难了。这种做法防“跑酒”效果比封蜡稍差。

最好的办法是:先拧紧瓶盖,用保鲜膜将瓶口仔细包好,再用透明胶带缠紧,然后封蜡。(据今日头条)

爱好收藏 | Hobby collection



太空陈年、海底陈年、沙滩陈年……

这些花式葡萄酒陈年方式,你知道多少?

■ 袁小悦

你印象中的葡萄酒陈年是什么样?相信大多数人想到的都是地下酒窖和橡木桶。然而,会玩、敢玩的酿酒师们可不这么认为,在他们眼里,酿酒需要不断的创新与尝试。于是,就有了以下这些花式陈酿法——

★太空陈年

将葡萄酒送入太空进行陈年,这件听起来非常疯狂的事情早在2011年就有人做过了。LVMH旗下威士忌生产商Ardbeq在2011年将新酿的威士忌送入距地球250英里外的国际空间站,国际空间站商务运营的负责人说,这次太空陈酿之旅是为了考察威士忌中酯类物质在失重环境中是否有不同的表现。

2015年,Ardbeq公布了此次试验的结果,酒庄在品尝了经历太空遨游的威士忌后,认为它和在地球上陈年的普通威士忌有着“极大的不同”。不知这种“不同”中,是否藏有来自宇宙的味道呢?

★海底陈年

海底陈年不是一件新鲜事儿了。很多酒庄认为,海底有着最适宜葡萄酒陈年的环境,这里无氧、微光,又常年保持着恒定的低温,是个天然的储酒空间。如今,已有不少酒庄尝试过这种陈年方式,其中包括法国兰斯的路易王妃(Louis Roederer)酒庄、波尔多的拉里·奥比昂(Chateau Larrivet Haut-Brion)酒庄和美国纳帕的美拉酒庄(Mira Winery)。

在美拉酒庄的试验中,8箱赤霞珠葡萄酒被送入60英尺深的海底,6个月后打捞起来。虽然化学测试发现,海底陈年葡萄酒和陆地陈年葡萄酒在化学成分上并无太大区别,然而在盲品测试中,侍酒师却表明,海底陈年葡萄酒有别具一格的香气和风味特征。对于普通消费者来说,海底陈年对葡萄酒所造成的影响或许并不是那么容易察觉,但知道自己喝到了从海底捞起的葡萄酒,确实是一件很有趣的事情。

★陨石陈年

相比于葡萄酒遨游太空的陈年方式,陨石陈年才是真正将宇宙的味道融入酒中。这种神奇的陈年方式由在智利工作的英国人伊恩(Ian Hutcheon)开创,他曾将一块形成于太阳系诞生时期的陨石扔进自己正在发酵的葡萄酒中。这也是历史上第一款用陨石熟成的葡萄酒。

该陨石来自火星和木星之间的小行星带,具有45亿年的历史,曾在6000年前坠落在智利北部的阿塔卡马(Atacama)沙漠。伊恩为这款陨石陈年葡萄酒命名为“Meteorito(陨石)”,希望人们可以从中品尝到太空的味道。

★沙滩陈年

在法国西南部朗德(Landes)地区,这里的酒庄开创了另一种新的葡萄酒陈年方式——沙滩陈年。在图尔桑(Tursan)产区的梅桑热市(Messanges),人们用挖掘机在海边的沙滩上挖出一个周长十余米,深度2-3米的大坑。这个坑也不是随随便便就挖的,而是经过了法国国家森林局大量的调研和计算,最终确定下来的绝佳地理位置。据说,这里可以保持温度一直保持在15°C,较高的湿度也能让葡萄酒拥有更多水果风味和清爽的感觉。

★陶罐陈年

在橡木桶还未发明之时,黏土制成的陶罐是人们最常用的葡萄酒盛载容器。近年来,用陶罐熟成葡萄酒的热潮又开始兴起,最大胆的尝试者要数波尔多庞特卡特奈(Pontet-Canet)酒庄。该酒庄用3年时间,试验了各种大小和形状的陶罐,目的是使葡萄酒本身的果香得到展现,回归最自然的风味,避免橡木桶带来过多影响。

南非的葡萄酒生产商汉密尔顿酒庄(Hamilton Russell)也尝试了陶罐陈年的方式,他们认为陶罐同样可以满足葡萄酒缓慢熟成的条件,但不会让酒带上单宁和橡木气味。甚至用陶罐熟成的葡萄酒,比用橡木桶熟成的酒在结构上会更加出色。

到底什么样的葡萄酒适合陈年呢? 几招判断陈年潜力

虽然说大部分的葡萄酒都应该趁着年轻,果味新鲜的时候享用,但依然有小部分酒适合在瓶中陈年发展。到底什么样的葡萄酒适合陈年呢?往细了说,那说上三天三夜也说不完。当然,普通的葡萄酒消费者不需要了解得这么细致,仅仅知道下面这几个要点就足够判断出一款酒的陈年潜力了。

几招判断陈年潜力:

那么到底如何判断一款酒的陈年潜力呢?最简单粗暴的办法——看价格。大批量生产的平价酒款一般都以果味为主,适宜早饮;而高端优质葡萄酒才有可能在瓶中陈年得益,发展出微妙的三层香气。然而,有时候葡萄酒的价格和陈年潜力并不成正比,一款适合陈年的酒还需要具备以下几个特点:

1.高酸

随着时间推移,葡萄酒的酸度会下降,所以年轻时酸度本就不高的葡萄酒,瓶陈后会



显得结构松散,只有酸度够高才能保证瓶陈后的葡萄酒依然充满活力。

2.高单宁

充沛的单宁同样是葡萄酒在陈年过程中的保障。单宁能给口腔带来收敛感,就像嚼茶

叶一般。如果一款酒入口后让口腔明显发干,甚至有些许苦味,那这就应该是一款高单宁的葡萄酒。

3.多果味

在瓶陈过程中,葡萄酒中新鲜的果味会

逐渐消散,衍生出些许果干和煮水果的味道。陈年潜力强的酒一般都拥有充足的果味,以平衡酒中的高酸和高单宁,而且这些充足的果味在瓶陈中不至于过快消散,与发展出来的三层香气一起形成复杂的陈年老酒风味。

4.高残糖

葡萄酒中的糖分能够起到保护酒液的作用,同时还能在陈年过程中演化出新的风味,延长酒的寿命。

了解以上4个保障陈年的要素,我们根据各类葡萄酒的风格,就能快速判断一款酒适不适合陈年了。

举例来说,白葡萄酒中的优质雷司令(Riesling)、苏玳(Sauternes)甜白和白诗南(Chenin Blanc)都有不错的陈年潜力;红葡萄酒如赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、巴罗洛(Barolo)、巴巴莱斯科(Barbaisco)和仙粉黛(Zinfandel)也都适合陈年。(文/Emma)