

“药酒大师”收藏老洋酒 泡制养生酒弘扬侨乡特色酒文化

■ 伍安平

“何以解忧？唯有杜康”，在中华五千年的历史文化中，酒文化是其一。

在广东省江门市开平县开平，酒文化同样根深蒂固。开平喝酒者众，喜好藏酒者也多，泡制药酒者也不在少数。但是，真正懂品酒、懂泡制上乘药酒、懂收藏名酒，并能弘扬开平独特酒文化的人，却不多。

在开平众多“酒徒”当中，李琰均算得上是一个真正懂酒的人，他不仅对开平酒文化颇有研究，而且在朋友当中有“药酒大师”之称。他既掌握了相当成熟的泡制药酒的技艺，又收藏了相当数量的药酒、洋酒。近日，记者走进了李琰均的酒世界，听他深谈他的“泡酒经”和酒文化。

收藏老洋酒弘扬侨文化

“开平是著名侨乡，所以，开平的酒文化具有侨乡特色。因华侨众多，开平人较早地接触到了洋酒，所以，开平的洋酒文化一直异常浓郁。”李琰均说。

说起洋酒在开平的历史，李琰均告诉记者，清朝鼎盛时期，洋人为讨好皇帝，不惜远渡重洋，把洋酒作为名贵贡品进贡给朝廷。皇帝会将洋酒赏赐给有功臣子和皇亲国戚品尝，平民百姓则根本无缘品尝这样的美酒佳酿。在百姓心中，洋酒是非常名贵的物品，也是一种身份的象征。到了清末民初，国家动荡不安，民不聊生，开平百姓远渡重洋到海外谋生，从那时开始，在海外谋生的游子在回国的同时，也把洋酒带回开平，赠给亲友家眷。这样一来，曾经只有皇亲国戚才能享用的“稀世珍品”，开始进入了开平普通老百姓的家庭。洋酒文化，也就慢慢在开平盛行，直至今天。

因为华侨众多，开平才有这么浓郁的洋酒文化。所以说，洋酒，其实是见证和反映开平华侨文化的一个窗口。

“正因为这样，我才喜欢收藏老洋酒，就是想通过洋酒，弘扬侨文化。”李琰均说。

在李琰均的洋酒收藏室，记者见到了近500樽老洋酒，从上世纪50年代到现在，各个年代的都有，藏品主要有人头马、马爹利、卡慕、轩尼诗、蒙达五大品牌。

李琰均告诉记者，他花了10多年时间才收藏到这些老洋酒。他说，洋酒的包装一般都用木塞，藏酒人只需要每隔两年将洋酒倒过来一次，



在广东省江门市
开平县开平，酒文化根深蒂固。在开平众多“酒徒”当中，李琰均算得上是一个真正懂酒的人，他不仅对开平酒文化颇有研究，而且在朋友当中有“药酒大师”之称。他既掌握了相当成熟的泡制药酒的技艺，又收藏了相当数量的药酒、洋酒。

将木塞打湿即可。
洋酒跟白酒一样，愈陈愈香，愈陈愈贵重。“我的这些老洋酒，如今价值已经超过了100万元。一瓶上世纪八九十年代1.4斤的老洋酒，在朋友间的转让价格达到了1500—3000元。”李琰均说。

泡制养生酒成为“药酒大师”

“开平还有另一个独特的酒文化——开平人喜欢喝养生酒。”李琰均说，开平天气炎热，开平人对北方的高浓度白酒不太适应，生活方式也更加注重休闲舒适，所以，开平人更偏好于喝养生酒。在喝养生酒的群体中，以喝药酒者居多。

李琰均就喜欢喝药酒，更喜爱自泡药酒，10多年来，他潜心研究药酒泡制技艺，成为朋友眼中的“药酒大师”。

在李琰均的药酒收藏室内，记者见到了两百多樽精致的药酒，总重量达到6000多斤。李琰均告诉记者，10多年来，他买过许许多多关于药酒泡制技艺方面的书籍，并经常请教同行，经常上网搜索相关信息，目的只有一个：学习参研药酒泡制技术。

在学习技艺的同时，李琰均也注重实践。10多年来，他每年要亲自泡制2000多斤药酒。在他泡制的药酒当中，以植物药材酒居多，另外有一些蜂酒、蛇酒等动物酒。植物药材酒当中，以何首乌、人参、党参、黄精、巴戟、杜仲、灵芝等植物泡制的酒为多。

谈起泡制药酒的“酒经”，李琰均滔滔不绝。他说，泡制上乘药酒，一要注重药材、酒质，二要讲究泡制方法。他泡制药酒使用的绝大部分药材都来自四川、云南、贵州、吉林等地，都是李琰均从当地山民、药农手上买回来的野生药材，弥足珍贵。比如他购置的一根重10多斤的何首乌，就花费了1万多元。

除了药材珍贵，用酒也很讲究。李琰均告诉记者，他泡制药酒时，都用开平水井坊售卖的55度的高浓度米酒，“这家小酒坊虽然不大，但老板来自米酒故乡广西，有独特的酿酒秘笈，酒香、有米油，质量上乘”。

用好用酒，用好药材，花费自然不低，李琰均告诉记者，10多年来，他用于泡制药酒的花费超过了200万元。

有了好酒、好药，如何泡制一樽好药酒呢？李琰均说，方法十分重要。比如，泡制一樽

党参酒，要经过四大工序。

首先，将买回来的党参清洗干净，要用毛刷轻轻将党参表皮附着的泥土刷掉，不能破坏党参的表皮，不能造成“伤口”。

接着，要在常温下，将洗净的党参晾干，党参表皮绝对不能有水分，否则会破坏酒质。

第三步，将洗净晾干的玻璃酒樽注入半樽高浓度米酒，用刀和剪刀修剪晾干的党参（将采掘时造成的损口剪掉），并将修剪后的党参放入酒中。

最后，将整樽酒加满并密封好，写上日期。李琰均说，泡制药酒，至少需要五年，越陈越好。好的药酒外观呈漂亮的金黄色，口感清爽，能补气行血。

李琰均告诉记者，10多年来，他泡制的药酒在朋友当中有极好的口碑，“我一般不卖，只在真正懂酒的朋友之间转让、分享”。他说，他这样做的目的是想弘扬开平独特的“养生酒文化”。

现在，李琰均正在筹划一个“另类”的品酒会，计划在赤坎古镇或者开平城区某个安静的场所，租赁一个几百平方米的档口，展示他自制的药酒和收藏的老洋酒。同时，对那些有泡制药酒喜好的人，他将无偿传授他的泡酒技艺。

价值收藏 | Value collection

老酒收藏过程中 这些“行话”必须懂

越来越多的酒友对老酒感兴趣，要与收藏老酒的土豪交朋友！可走进老酒店铺，遇到以下对话，连这些“行话”都不懂，谁愿意搭理你呢？

今天给大家介绍收藏老酒，尤其是陈年名酒时常见的行话，这些名酒里的约定俗成往往源于几个方面：酒瓶、封口、瓶标、注册商标、厂家信息等，对收藏名酒有着极大的帮助。

压盖、旋盖、塑盖

【压盖】又叫啤酒盖，是一种采用啤酒压盖封口的技术。

【旋盖】指酒采用金属铝旋盖封口的技术。

【塑盖】酒采用的塑料盖封口，上世纪八十年代的酒通常采用塑盖，大部分酒在塑盖外，还会采用一层封膜。封膜的好坏甚至还反映着酒的品质与价格的高低。

白瓷瓶、白玻璃瓶

【白瓷瓶】即为陶瓷瓶的一种——白釉陶瓷。在1980年代以及90年代初，作为一种高端瓶型出现较多。但白瓷瓶通过各种强光电无法打透到里面，看不到里面的酒花，因此白瓷瓶酒一般通过称重或手掂来感知重量。

【白玻璃瓶】玻璃中的一种——乳花玻璃。酒瓶外观有合缝线（两个半拉瓶接合部），瓶体光滑，有光泽，重量大。茅台酒的瓶子即为白玻璃瓶，满足了酱香型白酒的特殊包装需求；避免了透明玻璃瓶带来的光线直射引起酒体化合反应的可能，同时避免了土陶瓶子的易碎情况。

老假酒、假老酒

【老假酒】早期生产的假冒产品留存到现在，酒液为老酒，但并非真老酒而是假老酒；瓶为老瓶，但是假老瓶；因此，从外观到内在，尽管都有一定的年份，但本质为假酒。

【假老酒】即现在造的仿旧的老酒，酒为新酒，瓶为新瓶，通过人为做旧的方式作假，以此掩人耳目。

后封膜、后贴标、打孔老酒

【后封膜】后封膜属于造假的现象。比如某些酒经过若干年后出现跑酒，造假者撕掉原来的膜，重新注入部分新酒，达到品相完美，而后再附上一层膜，这就是后封膜。此外，某些老酒因为时间长远，膜较脆或已脱落，酒的价值受到影响，同时也不利于酒的收藏鉴定，造假者为实现高价销售，重新再封上一层膜混入眼目，也为后封膜。

【后贴标】在老酒收藏过程中，造假者针对某些年份较晚的酒，撕掉原标，换上年代更为久远的酒标，以此充当年份更早的酒谋取更高的利益，视为后贴标。

【打孔】打孔即在瓶子上钻孔，然后注入酒，增加酒的重量，或者换酒。这种手段主要出现在茅台酒上，但近年连郎酒也有此造假出现。打孔的地方主要在一些不明显看到的地方，例如：酒标后、飘带下、盖顶和盖侧面等。这些地方由于位置不明显，通常容易被收藏者疏忽。

“四大、八大、十七大”

有些藏友经常会说：“我收藏了老八大。”在老酒行话中，有不少行话乍听起来像是会议名称，实则指的是“中国名酒”。

【四大】全称为四大名酒，指1952年，第一次全国评酒会上评选出的四个国家级名酒。分别是茅台、汾酒、泸州老窖、西凤。

特别要指出的是，此时五粮液还未恢复生产，所以，在传统的老四大名酒中，五粮液并未名列其中。

【八大】这里的八大要分为老八大和新八大。所谓的“老八大”是指在1963年，中国第二届评酒会评出的八大国家名酒。即古井贡、茅台、董酒、汾酒、五粮液、西凤、泸州老窖以及全兴大曲。而时隔十余年，在1979年第三届评酒会上，西凤、全兴大曲不幸落榜，剑南春、洋河大曲取而代之上榜，成为“新八大”。

“新八大”有剑南春和洋河大曲

【十三大】“十三大”是指1984年第四届全国评酒会评出的十三种名酒。

即茅台、汾酒、五粮液、洋河大曲、剑南春、古井贡、董酒、西凤、泸州老窖特曲、全兴大曲、双沟大曲、特制黄鹤楼酒、郎酒。

【十七大】“十七大”是指1989年第五届评酒会评出的十七种名酒。分别是茅台、汾酒、五粮液、洋河大曲、剑南春、古井贡、董酒、西凤、泸州老窖特曲、全兴大曲、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。

这里值得一提的是，十七大名酒，它代表了上世纪八十年代中国名酒的最高水准，因此亦是收藏界的标杆之作。

【五十三优】又称五十三国优，指的是被评为国家优质酒的53种酒，有别于国家名酒。1989年，在我国第五届评酒会上，155个新参赛的样酒，经五六轮次的编组，最后决出了国家名酒17种（上文提到的十七大）以及国家优质酒53种。

在五十三种国家优质酒中有不少是如今我们耳熟能详的名酒品牌，如习酒、白云边、桂林三花、太白酒等。



开普酿酒师协会 拍卖会红葡萄酒 成交价创新高

近日，第33届南非莱利银行开普酿酒师协会拍卖会已在南非斯特兰德(Stellenbosch)成功落幕。这一届拍卖会成交总额达1,320万兰特(折合人民币约635万元)，差点就打破了去年刚打破的成交总额最高记录。

不过，由于国际葡萄酒买家增加且更加活跃，本届拍卖会上，由丹尼·施泰特勒(Danie Steytler)掌管的车帕兹酒庄的一箱6支装2015年最终愿景红葡萄酒成交价为16,600兰特(折合人民币约8,024元)，创造了单箱红葡萄酒成交价的新纪录。

在白葡萄酒中，最高成交价的是一箱6支装2016年静心酒庄法榭之下霞多丽白葡萄酒(Ataraxia 'Under the Gavel' Chardonnay, Stellenbosch, South African)，为7,000兰特(折合人民币约3,369元)。

除此之外，红葡萄酒成交价最高的还有：2015年布肯霍斯克鲁夫酒庄拍卖珍藏西拉红葡萄酒、2015年里欧帕桑老藤神索红葡萄酒、2015年布肯霍斯克鲁夫酒庄开普酿酒师协会生迹皮诺塔吉红葡萄酒和2014年炮鸣之地酒庄开普酿酒师协会保罗萨奥尔红葡萄酒。

白葡萄酒成交价最高的还有：2016年爱之船白葡萄酒和2016年保罗克鲁夫轮迹霞多丽白葡萄酒。

在这场拍卖会的142位买家中，来自南非的买家占大多数，有119位。他们拍得的葡萄酒数量占据了总交易数量（约3,000箱）的79%。南非最大的酒店集团——太阳酒店集团(Tsogo Sun)又一次成为了最大买家，交易额将近200万兰特(折合人民币约96万人民币)，紧随其后的是莫泽克餐厅、格鲁特博酒店、辛吉塔酒店和签名餐厅。

而除却南非本土买家后剩余的23位买家，他们来自世界各地，包括英国、香港、美国、丹麦、纳米比亚、法国、澳大利亚、捷克和卢森堡。

协会主席迈尔斯·莫索普表示：“考虑到当今的经济形势，2017年的本次拍卖会预示着南非葡萄酒业整体呈现良好的发展局面，并证实了优质顶尖葡萄酒仍有发展空间，它们能够挑战葡萄酒革新、创意和风格多样化的极限。”

(编译/Louise)

藏之得法 | Collection notes

假期里喝剩下的葡萄酒 怎样储存才不会坏？

十一长假已过，长假里开的葡萄酒都喝完了吗？对于像记者这样爱喝酒却又酒量欠佳的人来说，一瓶标准瓶的葡萄酒，往往还没喝到一半人就已经晕沉沉的了。

难道要眼睁睁看着这瓶酒慢慢变坏变臭？答案当然是NO！那么问题来了，开瓶后却又喝不完的葡萄酒，怎样储存才更高效呢？

静止葡萄酒

1.懒汉法：重新塞上软木塞，放进冰箱

将软木塞重新塞回瓶口，放进冰箱，这大概是最常见的存酒方法，虽然省事，但效果并不是最佳，一瓶正常酒精度的干型葡萄酒大约可以保存1-3天。

如果你遇到的是一瓶螺旋塞葡萄酒，直接拧上瓶塞即可，但如果是软木塞，或许事情并没有那么好应付。

首先你要确定，你的软木塞并没有碎掉的趋势。由于原先与酒液接触的那一端塞子一直保持着湿润，弹性较佳，在拔出后会变得略微膨大一些。

当这一头无法塞回瓶口时，有些人会选择塞另外一头。但需要注意的是，暴露在空气中的这端瓶塞一直与外界有接触，在塞回酒瓶前需要将塞子擦干净，并让酒瓶保持直立状态，一来可以避免与塞子接触，而来也减少了与空气的接触面积，避免过多氧化。

2.专业法：真空塞上瓶口，抽出空气后放入冰箱

对于经常喝酒的老司机们来说，真空塞一定是他们必备的喝酒神器。真空塞存酒的原理很简单，当把真空塞放入瓶口后，利用抽气阀将酒瓶内的空气抽出，使瓶内始终保持在真空的状态，从而避免葡萄酒的氧化。

抽真空后的葡萄酒可在冰箱内保存3-4天，存酒时同样要保持酒瓶直立，避免被塞子污染。目前市场上真空塞的质量参差不齐，在购买时还需挑选一质量过硬的真空塞。

3.性价比最高法：葡萄酒换瓶

在老司机的世界里，各种用来装酒的小瓶子也是喝酒必备。当有剩余的葡萄酒时，只需要将其换个瓶，装入合适容量的小瓶中，就可完美的解决葡萄酒氧化的问题。

不过，这种方法虽然简便但却并不实用，毕竟你无法估量每次都剩多少酒，总不能在家准备一套不同大小的瓶子。这个时候就需要祭出一个神器——矿泉水瓶。

用矿泉水瓶装酒是很多行业内侍酒师共同的秘密。矿泉水瓶质地软，易变形，将酒倒入瓶中后，我们可以通过捏瘪瓶子来改变它的容积，拧上盖子就可定型。



这招不仅用于侍酒，更很好的应用在高校实验室中，用矿泉水瓶保留酒样，省钱省心又有效。虽然从矿泉水瓶中倒酒喝感觉有些奇怪，但若瓶中装的是康帝，谁又在乎装酒的容器长什么样呢？

4.土豪法：真空取酒器

大名鼎鼎的Coravin针管取酒器，利用气体覆盖的原理，成功将开瓶后葡萄酒的保质期延伸到几个月甚至几年。

这个取酒器是由不锈钢和铝制而成，无需打开酒瓶，而是通过将一根细长且耐用的吸管插入软木塞中取出葡萄酒。当饥渴的酒迷举起酒瓶时，葡萄酒就会顺着吸管流入杯中，但氧气却无法进入瓶内。

同时，装备会将氮气注入瓶中，以代替被取出的葡萄酒。当吸管被拔出时，软木塞也会恢复原样，让剩下的酒保存在原始的状态中。

同样利用气体覆盖原理保鲜的还有很多酒铺中常见的分杯机，以满足杯售葡萄酒对保鲜程度的要求。然而，一般这样的机器都价格不菲。一个Coravin取酒器大约售价2000RMB，如果你买了一瓶十分昂贵的主庄酒，或许可以试试一下这种方法。

起泡酒

1.简易法：封住瓶口，低温储存

相较于静止葡萄酒，起泡酒的保鲜要同时留住酒的气泡和风味，保鲜难度更大。在没有专业设备的情况下，可以简单的用保鲜膜

裹住瓶口，再用橡皮筋固定住，使瓶口封住并将葡萄酒置于冷冻状态下。这种方法能最大程度的减少气泡活动，同时也能留住风味。

2.DIY改造法：将瓶塞削尖，塞回瓶口

如果说将软木塞重新塞回酒瓶只是有些费力，那将香槟塞塞回酒瓶简直就是不可能。不过，我们也能将瓶塞动手改造一下，只需把瓶塞用小刀削尖，再塞回酒瓶就可以了。但之后必须用铁丝网对瓶塞进行固定，以免气泡将瓶塞顶出。

3.玄学法：勺子保鲜法

一只金属汤勺就能起到保存香槟的作用，这大概是最玄学的葡萄酒保存法了吧。

传说，金属勺子可以让酒瓶的瓶颈变冷，使得一层冷空气覆盖在酒液上方，因此只需将汤勺柄插入香槟瓶内，就能保证气泡不溢出。也有日本网友专门做了实验，证明在香槟开瓶24小时后，其味道和气泡确实没有任何改变。

不过，这种方法至今并未得到专家们一致的认可，有人认为这与储存环境有关，也有人认为这完全就是运气。但不管怎样，当你实在没有别的招时，试一试也无妨。

4.专业法：专业保鲜器保存法

和静止葡萄酒一样，起泡酒也有专门的保鲜瓶塞。这种保鲜器会牢牢的塞住瓶口，抓住瓶颈，避免气泡流失。再将其放入冰箱中冷藏，可以将香槟保存2-4天的时间。

(据凤凰网)