

规范老酒市场 扩大老酒影响

2017首届中国名酒收藏高峰论坛在咸宁举行

10月21-22日，由湖北省收藏家协会酒文化委员会、华夏酒报/中国酒业新闻网主办、黄鹤楼酒业协办的“鹤舞江城话老酒—2017首届中国名酒收藏高峰论坛”在中国咸宁黄鹤楼森林美酒小镇隆重开幕。

中国人“无酒不成席”，白酒文化内涵深厚，韵味悠长。本次高峰论坛以名酒的传承与发展为主题，旨在借力名酒收藏重振名酒雄风。

中国酒类流通协会专职副会长刘员，中国酒业协会副理事长刘秀华，中国藏酒协会副会长、鉴定委员会主任陈杰，中国酒业协会名酒收藏委员会副主席胡义明，湖北省收藏家协会执行主席刘国亮，湖北省收藏家协会酒文化委员会会长陈铁锤，黄鹤楼酒业党委书记、董事长许鹏，黄鹤楼酒业总经理朱向红，黄鹤楼酒业总经理助理、销售公司常务副总王超，黄鹤楼酒业酒体设计总工程师、国家级评酒大师李久洪，黄鹤楼酒业酒体设计师、国家级评酒大师夏吉林等黄鹤楼酒业高管团队、百余位酒文化研究专家、老酒收藏大咖出席本次高峰论坛，共话老酒与名酒的传承与发展。

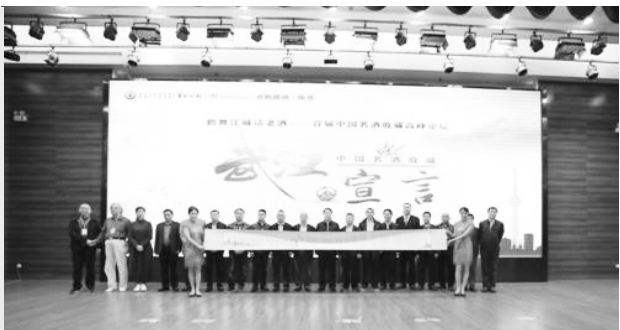
●老酒收藏大咖齐聚黄鹤楼森林美酒小镇，共话老酒与名酒的传承与发展

本次首届中国名酒收藏高峰论坛活动，是中国老酒收藏行业的一大盛事，之所以选择在黄鹤楼森林美酒小镇景区举办，黄鹤楼酒业董事长许鹏表示，黄鹤楼酒作为湖北唯一中国名酒，有责任、有义务助力中国名酒收藏的发展。

21日，老酒收藏大咖、各协会、各省藏协酒类相关领导参观了黄鹤楼森林美酒小镇，感受到黄鹤楼酒传承千年的酿艺文化，零距离探究全国首创酿酒工艺，流连于森林、湖泊、山地等原生态的自然美景中。

22日，“鹤舞江城话老酒—2017首届中国名酒收藏高峰论坛”正式开始，咸宁市政协主席曾国平、中国酒类流通协会专职副会长刘员、黄鹤楼酒业董事长许鹏、华夏酒报总编辑

中国人“无酒不成席”，白酒文化内涵深厚，韵味悠长。本次高峰论坛以名酒的传承与发展为主题，旨在借力名酒收藏重振名酒雄风。



韩文友、中国酒业协会名酒首创委员会副主席胡义明、上海观峰智业咨询董事长杨永华、江西省酒类收藏协会会长曾宇围绕“中国名酒收藏”“中国名酒传承与发展”发表主题讲话。

此次高峰论坛，不仅探讨了中国名酒文化的传承和发展，交流了中国名酒收藏的困惑和突围，更为如何借力老酒收藏复兴重振名酒雄风提出了众多借鉴，势必在中国白酒界产生持续而重大的影响。

与会嘉宾表示，通过此次高峰对话，大家重新认识中国名酒收藏市场所面临的规范化和组织化的问题，抓住发展新机遇，共同规划蓝图，深挖中国名酒的文化价值。

●发布《武汉宣言》震动白酒行业，优化老酒收藏发展生态

近年来，老酒收藏市场呈逆势上扬的发展态势，尤其搭上互联网金融快车后，老酒中的中国名酒，成交价格几乎每周都在上涨，但因为缺乏权威的鉴定，缺乏贮存标准和科学指导，市面上假酒泛滥，以新酒冒充老酒，以次充好的情况屡见不鲜。

为优化老酒收藏的发展生态，共同打击假冒老酒，规范老酒市场，提升名酒收藏的作用和地位，由中国酒业协会、中国酒类流通协会、华夏酒报、湖北省收藏家协会酒文化委员会、中国名酒·黄鹤楼酒牵头，联合全国各省、

市陈年白酒收藏组织，发出中国名酒收藏的《武汉宣言》。

《武汉宣言》的签署，标志着老酒收藏迈入组织化、规范化的新阶段，老酒收藏将共同遵守准则；明确担当，弘扬中华文化；区域合作，保护老酒财富；积极呼吁，扩大收藏影响；组织讲座，丰富群众生活；建立健全，藏品评估体系；加强联系，提供变现渠道；顺应趋势，发展老酒经济；规范市场，提升名酒地位；联合媒体，推动展示展览。

《武汉宣言》，不仅是老酒收藏市场规范化的标志，更是整个白酒行业名酒复兴发展的一个标志，同时还将推动酒文化的普及和品牌价值的深度传播。

●限量定制，“黄鹤楼·大清香窖池原酒”掀起认购狂潮

作为本次高峰论坛的重头戏，“黄鹤楼·大清香窖池原酒”认购会掀起了论坛高潮，72度大清香窖池原酒，每坛售价3万，现场限量99个名额掀起认购狂潮。

“黄鹤楼酒·大清香窖池原酒”是黄鹤楼酒首次推出的限量版大清香原酒，其独特性、稀缺性、收藏价值，以及“原池、原窖、原度”等核心卖点，得到了参会的老酒收藏行业大咖们的认可。

收藏家协会会长陈铁锤表示，黄鹤楼·大

清香窖池原酒具有非常高的收藏价值，不仅是高端酒品，更是为本次高峰论坛限量发售的定制美酒，是黄鹤楼酒复兴中国名酒的重要战略布局。

据了解，黄鹤楼酒大清香型白酒曾极负盛名，1898年湖广总督张之洞将其进贡朝廷，被赐名天成坊，寓意“佳酿天成，国富民强”；1952年，成立武汉国营酒厂，酿制大清香酒品“汉汾酒”；1984年、1989年，由“汉汾酒”改良升级而成的特制黄鹤楼酒两次获得“金质奖”，获得“中国名酒”称号。

而本次论坛所认购的窖池原酒，是“汉汾酒”“特制黄鹤楼酒”同溯同源的名酒产品。其古法酿造工艺，自“天成坊”时代以来就是口传心授，密不外传的，它们作为黄鹤楼酒重要的无形资产，百年来得到了迭代传承。

据黄鹤楼酒业总经理助理兼销售公司常务副总王超介绍，认购成功的窖主，可凭认购书兑换40L窖池原酒，亦可免费存放在黄鹤楼酒窖三年，三年后收取一定的管理维护费。

●书法大师挥毫赠墨宝，彰显中国名酒价值

高峰论坛的最后，为庆祝此次高峰论坛的顺利举办，孔子第七十四代后裔孙孔可立、磨山书院院长朱新繁、湖北省著名书法家黄斐伟、中画院会员洪飞等书法大师挥毫写下珍贵墨宝。

大师们或独自挥毫，或挥洒胸中烟云笔底山河，或为与会来宾即兴创作，并免费将墨宝赠予参加论坛的嘉宾。

一瓶老酒，承载着精神与物质上的双重属性，喝的是文化，藏的也是文化。而传承的意义在于发展，本届高峰论坛的举办，将重拾行业和消费者对名酒的认同感，让名酒真正融入到广大消费者中去。作为协办方，黄鹤楼酒也将以老酒收藏为媒介，破局市场营销创新，打造优质品牌，传播健康饮酒文化，彰显中国名酒价值。

(据合肥热线)



葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏？

■ 酒乐汇

橡木储酒历史悠久，源远流长，至今已有一千年的历史，世界著名的轩尼诗、马爹利、拿破仑、人头马等都是使用橡木桶陈酿而成。据英格兰酿酒史记载，在十七世纪，英国的制酒商为抗拒政府征收的麦芽税，他们制作大小不一的橡木桶，将所有的酒装入橡木桶中贮入山洞里，过了一年后，他们将酒桶取出，奇迹出现了，他们发现酒的颜色变成金黄色，酒的味道异常香醇，并伴随着一种从未有过的芬芳味。人们经过仔细研究才发现原来是橡木桶的奇特功效，因为橡木本身含“单宁酸”，可快速催酒成熟，短时间内使酒变得更加香醇，更接近琥珀色。于是，橡木贮酒便产生了。

由于橡木桶贮存过的葡萄酒的优雅品性日益得到消费者的认可和喜爱，橡木桶便越来越受到世界各地的酿酒师、尤其是葡萄酒新世界国家酿酒师的青睐。一瓶优质的葡萄酒就像一件精美的艺术品！凡是在橡木桶中陈酿过的葡萄酒，除去葡萄酒本身所具有的特点、品种香气和酒香之外，它还会赋予饮者一种或香草或可可、或咖啡、或兼而有之的怡人香气。

在朗格斯酒庄里，所有的葡萄酒都会放在自制的全新橡木桶中6-18个月。一个全新的橡木桶是贮存上等美酒的最佳容器，这是现代科学也无法媲美的。为什麼这么说呢？因为橡木能使单宁酸充分扩散，过滤杂质使气味更加自然浓郁。葡萄酒在进行发酵作用的时候会产生二氧化碳，所以在存放的第一年不会将橡木桶的塞子拴紧以便让气体溢出(此时是以玻璃制的塞子来保留封口)。之後就将橡木桶的封口完全拴紧(以软木塞将封口密封)。因为橡木桶本身也会吸收葡萄酒内的有机物质，所以渐渐地使容器变成真空状态，而此刻氧气会透过橡木的气孔而进入，透过这微缓的氧化作用可以更进一步地帮助葡萄酒熟成。

储存在橡木桶的这段时间里，葡萄酒中悬浮的杂质会随著时间渐渐地沉淀。接著就是酒窖里的员工会以一连串的作业程序将沉淀的酒渣和葡萄酒彻底过滤隔离。光是这个步骤一年最起码就要进行四次。到了第二年，还会在每一个橡木桶里加入六颗打散的蛋清再次加速酒渣的沉淀速度。

葡萄酒存放在橡木桶中的这两年至两年半，由于长时间橡木吸收、杂质的排除与自然气化的关系，大约会减少原容量的15%。一直到这一次自然的变化彻底完成后，纯净优质的葡萄酒才算大功告成了。接下来就是最后一道手续——装瓶。装瓶之後即需要放置相当一段时间让葡萄酒进行缓慢的熟成，以便让葡萄的香味和它那特殊的口感紧密的结合在一起，只有这样才能酿造出拥有最完美风味之特级葡萄酒。

藏家风范 | Tibetan style



77岁芜湖老人不爱美酒爱酒瓶

■ 芮娟 李萌

77岁的安徽省芜湖老人陶际楷，自己从不喝酒但却痴爱酒瓶。在他眼中，酒瓶蕴含着巨大的文化内涵和欣赏价值。目前，老人从近800个酒瓶中，整理挑选出500多个大小形态各异的酒瓶收藏起来。

2012年，发现酒瓶的样式较多还很有观赏性，老人开始收藏酒瓶。他的酒瓶有朋友送的，也有自己旅游时买的，还有从废品回收站淘回来的。最高峰时，因为追求数量和种类，他收藏了近800个酒瓶。后来，他发现酒的商标在不断更新，各种酒瓶真是收之不尽。于是转而追求酒瓶的艺术感和文化特色。据了解，老人的酒瓶大小各异，最大的可以装20斤酒，最小的精巧细致，只能装1两酒。陶际楷认为，酒瓶的包装图案和造型设计，展示了多彩的包装艺术，有的还有鲜明的时代特色。同时，还传递着不同的地域文化。

爱好收藏 | Hobby collection



怎么判断一款葡萄酒适不适合陈年？

■ 莫莫

判断葡萄酒的陈年潜力并不是精密科学，大多数葡萄酒专家需要凭借他们的经验来对葡萄酒的陈年做估算。不过，大多数专家都认为，如果一款酒具备以下4个特质，那么这款酒往往会具有很好的陈年能力。

★酸度

葡萄酒的酸度越高，往往就拥有较强的陈年潜力。葡萄酒在陈年的过程中会逐渐丧失酸度，因此一款葡萄酒如果一开始就缺乏酸度，那么它很可能就经不起长时间的陈年。

★单宁

单宁(Tannin)是一种酸性物质，主要源于葡萄皮和葡萄籽。红葡萄酒是要保留葡萄皮发酵的，在发酵过程中，酒液还会从橡木中汲取一定的单宁物质。

单宁对于增添葡萄酒的复杂程度和陈年潜力尤为重要。高单宁的葡萄酒通常可以陈酿很长一段时间，如Cabernet Sauvignon、意大利的Nebbiolo和西班牙的Tempranillo品种。这些葡萄酒在年轻的时候显得十分“尖涩”，饮用时口腔会有十分干涩的感觉。

随着时间的发展，单宁帮助葡萄酒发展出更为复杂的风味，口感也会逐渐变得柔和顺滑。不过，假如一款酒一开始就缺乏平衡度，即使单宁含量很高也不会随着陈年而变得更好喝。另外，许多陈年能力非常好的白葡萄酒并不需要单宁来帮助陈年。

★酒精度

酒精是挥发性物质，假如酒精消散殆尽，葡萄酒也就变成了醋。但是对静止葡萄酒来说，高酒精度却会毁了它的陈年潜力。通常而言，对于非加强型葡萄酒来说，酒精度越低的葡萄酒其陈年能力越强。

当然这个规律并不永远成立，不过如果你想购买一瓶可以陈放多年的葡萄酒，最好挑选酒精度13.5%以下的酒款。而对于加强型葡萄酒来说，17-20%的酒精度则最为理想。

★残留糖分

葡萄酒的残留糖分常常被完全忽视，因为大部分人关注干型葡萄酒的陈年。实际上，最具陈年潜力的葡萄酒往往是甜型葡萄酒，例如波特酒、雪利酒、苏玳贵腐酒以及甜型的司令等。

注意：除了葡萄酒本身的特性之外，还有很多别的因素会对葡萄酒的陈年造成影响，包括：酒瓶、酒塞、储存方法和储存环境等。

老酒的魅力：老酒不仅是奢侈品，更是高端人群的需求

■ 壶中岁月

随着人们生活水平的提高，对物质生活品质的要求越来越高。不经意间发现，周围喝酒的朋友开始收藏老酒，喝老酒，送礼送老酒。老酒成为了一种时尚，健康，表达诚心的贵重礼品。为什么老酒有如此的魅力，笔者分析大概有以下六点原因：

一、老酒的稀缺性

陈年老酒的稀缺性，导致了其价值的日益增长。一瓶老酒，要经过很多偶然和必然因素，才能存放至今。一瓶十几年或者几十年的老酒，能完整保存下来，非常不容易。现在存放在民间的老酒越来越少，稀缺性价值逐日增加。假如目前有一种老酒被发现，存世100瓶，经过三年后，它或许还有十几瓶或者还有几瓶酒放起来，等多年以后也是老酒了。老酒可以大量的复制呀。”那么，你错了！！现在大部分酒厂追求利润和规模，工艺和酿造环境都不再是以前的传统工艺和自然环境发酵。即使秉承了传统工艺，酿酒需要的水，粮食，空气，已经和以前大不一样。水是污染的，粮食是化肥催生和转基因的，空气是布满雾霾的。所以，一瓶陈年老酒就是一款不可复制且可以饮用的艺术品。

二、老酒的不可复制性

什么是陈年老酒？主要是指新中国成立以后，传统工艺生产的白酒一般要经过5年以上的存放，甚至十几年几十年的存放才可以称之为陈年老酒。那么，你会说：“我现在去超市买几瓶酒放起来，等多年以后也是老酒了。老酒可以大量的复制呀。”那么，你错了！！现在大部分酒厂追求利润和规模，工艺和酿造环境都不再是以前的传统工艺和自然环境发酵。即使秉承了传统工艺，酿酒需要的水，粮食，空气，已经和以前大不一样。水是污染的，粮食是化肥催生和转基因的，空气是布满雾霾的。所以，一瓶陈年老酒就是一款不可复制且可以饮用的艺术品。

三、老酒的饮用体验愉悦性

老酒的醇正口感，从入口到敞开到回味，绵柔、厚重，陈香，布满了每个环节。这种良好的饮用体验一气呵成，似大自然馈赠给我



们的玉液琼浆。这种开一瓶老酒前的期待，开盖后的品味与把玩，一瓶老酒第一口和最后一口的口感神奇变化。等等这些，让人产生一种饮用的愉悦性，绝非任何新酒可以超越。

四、老酒的生长性和生命性

一滴酒从酒厂酿造出来，是生命的起点。从母体窖体中脱离，装入瓶中。它一刻也没有停止生长，它在不停的发生变化。酒分子在瓶中分离结合永不停止，才形成了老酒特殊的口感。每一瓶老酒都是活的，每存放一年，它的口感和往年都会不一样。你收藏了一瓶老酒，就像一只只有生命的宠物一样。老酒区别于其他的任何收藏品和艺术品，老酒是有生命的，是活的，是可以和人互相交流的。你养了一瓶老酒，你可以品味它，这是它给你交流的语言。和其他冷冰冰的收藏品和艺术品，老酒带给人的是一种温暖。

五、老酒的收藏价值和保增值性

上述老酒的稀缺性和不可复制性，是其保值增值潜力巨大。也直接导致了老酒成为收藏投资市场新的宠儿。近几年来，老酒是为数不多的每年都在稳健增值的投资品种。收藏领域老酒也是可以迅速成交变现的品种。

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酸性酸的形成，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。