

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。

中国酒类流通协会副会长刘员,中国酒业协会副秘书长刘秀华,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,黄鹤楼酒业总经理宋向红,黄鹤楼酒业总经理助理、销售公司常务副总经理王超,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洞酿工艺,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、规范化的新的阶段,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。

●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,酿造大清香酒品“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经理王超介绍,认购成功的客户,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)

价值收藏 | Value collection



葡萄酒为什么要用橡木桶贮藏?

■ 酒乐汇

橡木桶酒历史悠久,源远流长,至今已有几千年的历史,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,因为橡木本身含有单宁酸,可快速催熟,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质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。为什么这么说呢?因为橡木能使单宁充分扩散,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)。之后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着时间渐渐地沉淀。紧接着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分离。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。接下来就是最後一道手续——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顶级葡萄酒。

■ 藏家风范 | Tibetan style



77岁芜湖老人不爱美酒爱酒瓶

■ 茜萌 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,各种酒瓶真是数不胜数。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。



要注意:保持储存环境的凉爽恒温;让葡萄酒远离光热,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。

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。

当然这个规律并不永远成立,不过如果你想要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。

★ 留残糖分

葡萄酒的残留糖分常常被完全忽视,因为大部分人只关心干型葡萄酒的陈年。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雷司令等。

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。

如何长期储存白葡萄酒?

是否有过这样的经历?某一天,你淘到了瓶中意的白葡萄酒,兴冲冲地带回家,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(Bur-

gundy)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

哪些地方适合白葡萄酒陈年?

很多人都会有这样一个疑问,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,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。

(据凤凰网)