

葡萄酒收藏:并非所有葡萄酒都越陈越香

在几个月内,将可能拿来饮用的葡萄酒储存在冰箱或室温下都是可行的,但若是要长期储存的话,最好还是需要有一个对葡萄酒更友善的环境——特别是凉爽的温度,并避免光线照射。葡萄酒是容易腐败的产品,随着时间的变化会渐渐腐败而变质。比起新鲜葡萄,虽然葡萄酒需要更长时间才会腐败变坏,但最终所有的葡萄酒都会因氧化作用而变成褐色,最后导致变质而无法饮用。

跟大多数人所想的恰恰相反,大部分的葡萄酒不是越陈越香。许多葡萄酒可以保存相当长一段时间才变质,但是新鲜水果的风味会渐渐消退,而且随着时间的过去,有些葡萄酒会浓缩到足已发展出新的风味和气味并取代之前的滋味。



并非所有的酒都是越陈越香

跟大多数人所想的恰恰相反,大部分的葡萄酒不是越陈越香。许多葡萄酒可以保存相当长一段时间才变质,但是新鲜水果的风味会渐渐消退,而且随着时间的过去,有些葡萄酒会浓缩到足已发展出新的风味和气味并取代之前的滋味。成熟葡萄酒的独特复杂气味,是由酒瓶中的化合物如酚类、酯类间发生化学反应所产生的,如果没有足够的化合物,葡萄酒一开始就会欲振乏力且失去酒的味道。葡萄酒若不能以这种防腐成分来抵

御氧化的冲击,就像抗氧化剂单宁酸或高的酸度,就无法长期保存,只有浓度不同于一般的葡萄酒能够通过长时间窖藏的考验,而这种风格的葡萄酒往往都很昂贵。

葡萄酒储存年份的比率

- 超过 90%的葡萄酒被设计为立即品尝风味更佳
- 1、以白葡萄酒、玫瑰红和气泡酒来说尤其正确。2、任何陈酿的程序在酒厂将酒释出来之前都已经完成。3、精心酿造的葡萄酒品质不会立即下降,但风味很少会变得更好。4、价格导向的葡萄酒最快失去风味。5、粉红色

的玫瑰红和新酒风格葡萄酒最不稳定,应该在 6 个月内饮用完毕。

- 少于 10%的葡萄酒被设计为 5 年以上品尝风味更佳
- 1、这种酒的浓度必须够高,才能开展出新的风味。2、这种酒大部分是红葡萄酒或是甜酒,因高浓度的单宁和糖分可以作为防腐剂。3、这些酒通常都是以传统的方式酿造的高奢华葡萄酒。
- 少于 1%的葡萄酒被设计为 10 年以上品尝风味更佳
- 1、最优良的高单宁红葡萄酒在年份很轻的时候,品尝起来的滋味可能不是很令人愉快,因



为什么不建议用冰箱储存葡萄酒?

■ 卓凡

很多小伙伴在购买葡萄酒后都会有一个疑问:究竟应该怎么保存葡萄酒?我们都听说过葡萄酒应该恒温恒湿,那放在家里的冰箱里合适么?可以用冰箱替代电子恒温酒柜么?答案是否定的。温度、湿度和震动是传统冰箱和酒柜的最大不同所在。抛开蒸发器、感应器这些术语,简单来说,冰箱的作用就是快速降温,驱除湿气;而酒柜的作用是缓慢降温,保持一定水平的湿度。

★温度的不合适

冰箱的“使命”是储藏各种易腐食品饮料,让它们处于清凉和干燥的环境中,平均温度为 4-5 摄氏度,沙拉、面包、熏肠和啤酒等都可以在这样的环境里和谐共处。但是,这样的温度对葡萄酒来说太冷了,葡萄酒的最佳储存温度在 12 摄氏度左右。在适宜的温度下,葡萄酒可以慢慢发展、熟成,获得更多的香气和复杂性;温度过低,葡萄酒就进入静止不动的休眠状态,这并非好事。

★湿度的不合适

另外,为了防止食物腐烂,冰箱的湿度会控制得很低,内部很干燥,这样的环境会让葡萄酒的软木塞硬化、变干,甚至可能破碎,导致过多的空气进入瓶子里,葡萄酒提前氧化。在高水平的酒窖里,湿度一般会控制在理想的范围里,让软木塞保持湿润,防止外部空气渗透。

★环境的不合适

冰箱里存放的东西比较多,其气味也比较多样浓郁,或多或少都会“污染”葡萄酒本身的香气。因此,葡萄酒并不适合和各种食物同时在冰箱里“安家”。比如,把宫保虾仁和黑皮诺(Pinot Noir)葡萄酒长时间放在冰箱的同一层,黑皮诺就有可能沾染上虾仁的味道。为什么会这样呢?黑皮诺葡萄酒放在冰箱里一段时间后,由于湿度太低,其软木塞就会萎缩,孔隙变大,从而让冰箱里的其他气味窜入瓶中。

传统冰箱会给葡萄酒带来的另一个问题是震动。与热电式酒柜不同的是,普通冰箱使用压缩机制冷,而压缩机会带来震动,从而打断葡萄酒的熟成过程。有些酒窖或者酒柜也使用压缩机制冷,但它们带有减震系统,从而减少震动和噪音的影响,让葡萄酒可以在安静稳定的环境中慢慢发展、成熟。

由此可见,冰箱其实并不适合用于保存葡萄酒,酒柜有其存在的必要性。当然,使用冰箱来使白葡萄酒、起泡酒或者桃红葡萄酒冷藏到一个适宜的饮用温度是没有问题的,只需要把时间控制在比较短的范围里就好。话虽如此,一个每年喝十几支葡萄酒的普通家庭购置一台酒柜可是价值价格不菲啊!

储存白酒多少度 什么容器最好?

白酒在历经多年储藏后会更加风华醇美,愈久愈浓,愈久愈香醇,价值也会越来越高。专家们把储藏达二十年以上的好酒比做液体黄金,由此可见其价值潜能!那么储存白酒多少度最好,白酒储存容器什么最好?

储存白酒多少度最好

专家一般认为 50 度以上的酒才具有意义,因为 50 度以下的酒容易变质。白酒生产过程中的传统贮藏(盛酒)容器,有酒坛、酒瓮、酒海、酒(木)箱、酒篓等。目前酿酒业使用的贮存容器,可以分为陶瓷容器、血料容器、金属容器、水泥池四类。

陶瓷容器

以陶坛、陶罐、陶瓮为最多,是用陶土烧制而成,一般形状为圆形,大腹小口,外部涂釉或内外涂釉。是我国最古老的人工制作的贮藏和盛酒容器,使用的历史最长、应用最广泛。过去流通过程中用的几乎都是小型的陶坛、陶罐,用来运输和售卖散酒。陶瓷容器的优点是可以保持酒质,空气容易进入,从而促进酒的老熟,而且成本较低。酒在陶瓷容器中贮存越久,则溶出的金属越多,酒的颜色越黄。所以,酒的颜色与贮存年限有关。在相同年限中,容器的材质和质量不同,着色度相差也很大。在陶瓷类容器中,不论是陶瓷容器还是镶嵌瓷砖的水泥贮存



池,钙的溶出量最多,镁的溶出量次之,再次是铜和铁的溶出量。据研究,这些金属离子溶于酒中,对酒的老熟起到重要作用。

陶瓮是我国酿酒业广泛采用的一种传统贮存容器,是长期生产实践的理想选择。至今,一些名优酒厂仍然使用陶瓮贮存原酒和成品酒,并且对陶瓮的质量精挑细选,十分注意。

血料容器

中国传统贮藏酒容器是用荆条或竹篾编制而成酒海、酒坛、酒篓等,用多层桑皮纸裱糊,涂血料制成。还有用木板制成的酒箱或水泥池内裱糊多层桑皮纸并涂以血料,作为贮藏容器的。以上两者统称血料容器,它是中国传统的贮藏酒容器,有悠久的历史。

“血料”是用动物血(多用猪血)和石灰制成的一种具有可塑性的蛋白质胶质盐,与酒

为往往需要数年的时间去软化。2.这种葡萄酒通常是特殊的珍藏葡萄酒,既稀有又珍贵。

了解陈酿

十几年前,要预测哪些葡萄酒需要储藏并不难;你只需要记住几种葡萄和酒款。如今市场更喜欢那些随时就可以喝的酒,且大多数的酒商会不惜一切代价来迎合市场的需求。但是要在短时间内把酒酿得好喝,也就意味着酒变质的速度更快。要确定该瓶酒是否会随着时间长短变得更好喝,唯一的办法就是打开品尝。给自己倒两杯,然后将剩余的酒搁置在一旁。如果这瓶葡萄酒隔天更好喝,就表示它的风味会随着时间变得更佳;如果放越久越甘美,那就代表这些酒放在窖藏几年后,越有可能值回票价。但是,如果该瓶葡萄酒的风味隔天就变得比较平淡或者不再那么可口了,那么最好几个月之内就把这些酒喝完。

如何储藏葡萄酒

昏暗且潮湿、空气静止且阴凉的天然地窖是储藏葡萄酒的完美环境。酿造葡萄酒的合适温度范围 10-15°C,由于只有少数人能够负担得起酒窖。这点或许必须得妥协。茶水间和壁橱如果不会太炎热或干燥,也可放置葡萄酒。理想的方式就是把酒密封在箱子里,然后铺设在地板两侧。另外,干燥时天然木塞会收缩,空气就会进入瓶中破坏酒的品质,因此水平放置酒瓶能让木塞保持潮湿与松软,以密封的方式保护葡萄酒。(据今日头条)

精形成半渗透的薄膜,这种薄膜的特性是水能渗透而酒精不能渗透,对酒度 30 度以上的白酒有良好的防渗作用,30 度以下的白酒因为水的所占比例较大,容易渗透血料纸而引起损耗,贮存过久,还会将血料纸层泡软而致使脱落。所以不宜用血料容器来贮存 30 度以下白酒。

血料容器的优点是就地取材,成本较低,不易损坏。大型的酒窖(酒海)、酒箱每个装酒可达 5 吨以上。据说血料容器贮藏酒会对酒质的保持起良好作用。用酒海装酒,超过三年,虽酒度不变但酒色有变黄的趋向。

木制容器

白酒酿造中一般不使用纯木制容器,白兰地、威士忌使用橡木桶贮存,可得到特殊效果。

其他容器

随着酒业生产的发展和现代材料的不断出现,不少制酒者采用了金属大型容器,来解决陶瓷、血料容器贮存量小的问题。

- 1、不锈钢容器。不锈钢稳定性极好,不易氧化耐腐蚀,目前酒厂大量使用不锈钢容器来贮存白酒。
- 2、贮酒池(水泥池)。是现代生产酒业的一种大型贮存容器,用钢筋混凝土结构,建筑于地下、半地下或地上。(据搜狐)

用防伪盖,防伪盖破坏性较大,在收藏过程中要及时将瓶盖与连接收藏好,过后可用不干胶等将其恢复原状,保持酒瓶的完整性,更好地展现它的完美性,这样才能保证较高的收藏价值。

其次,要防止酒标霉变,注意无盖酒瓶的安全。酒瓶收藏要保持其清洁,现实中,不少藏友定期用潮湿毛巾擦拭酒瓶。殊不知,潮湿毛巾对酒标会产生不良影响。长期受潮,酒标会变灰、变干,甚至会发霉脱落。正确的方法是用湿毛巾擦瓶体,酒标上的灰尘应该用小毛刷轻轻掸刷,这样既能保证酒瓶的清洁,同时也不影响酒标的质量。(据今日头条)

价值收藏 | Value collection

学会 5 招 让葡萄酒收藏变得轻而易举

现实生活中很多值得收藏的葡萄酒,不仅仅名庄红酒值得收藏,甚至一些红酒也是非常值得收藏的,但是你如果真的想收藏红酒,那你必须先学会几招红酒收藏的功夫。

1.以自己的品味为主

购买葡萄酒就跟购买艺术品一样,应该遵循“三字原则”:看心情。所以,买你所爱吧。值得你收藏的葡萄酒一定是你真正爱喝的葡萄酒。至于升值潜力,也要考虑。但要明确一点:葡萄酒不像股票那样能快速获利,没有人能保证你的葡萄酒在什么时候会涨到多少钱。自己的心头好,即使无法脱手赚钱,喝了也不亏啊。

2.你收藏目的是什么

每个人都有各式各样收藏葡萄酒的理由。举个例子吧,家里珍藏着数瓶好酒,在宴请亲友时,你就不必绞尽脑汁地准备酒单,也不用在缺酒的时候,扔下众人,特地跑出去买酒。此外,与年份较老的葡萄酒相比,年份较新的葡萄酒一般比较便宜。等你收藏一段时间后就会发现,无需花太多的钱,你也能喝上陈年好酒了。然而,很多土豪都会把高价买来的葡萄酒,随手往地下室一放,把它们抛诸脑后。虽然这也是一种收藏葡萄酒的方式,但葡萄酒的价值并没有得以展现。所以,精明的葡萄酒收藏者,你必须知道为什么要收藏这瓶葡萄酒。

3.你值得考虑的储存问题

把美酒存放在高大上的酒架里并没有错,但如果你把这个酒架放在厨房里就大错特错了。很多人出于炫耀的目的,把酒架放在厨房最显眼的地方,殊不知过高的温度和湿度会把美酒毁了。作为一个有诚意的葡萄酒收藏者,你至少得买个控温酒柜来储藏葡萄酒,万无一失的做法是给它们买上保险,这样便可以减少酒柜停电、酒质变坏所带来的损失。

4.先尝再买

选购葡萄酒虽然不像买水果一样,能尝一点再买。但在你囤一箱葡萄酒之前,可以先试饮一瓶。值得一提的是,酒不宜囤太多,因为这是基于你个人口味而收藏的葡萄酒。

5.你要找可信的卖家

获得好酒的来源有很多,而最理想的方法是从小值得信赖的酒商或酒庄直接购买。作为入门级葡萄酒收藏者,跑到拍卖会花高价买下葡萄酒来收藏是下下之策。当然,贪小便宜也不可取。

那么,你学会这几招了吗? (据搜狐)



储存葡萄酒的过程中如何防震?

一个爱酒的收藏家把自己的酒窖选在纽约地铁的附近,你能想象得到这对酒会有什么影响么?当列车呼啸而过时,整个酒架都在颤抖,酒架上的酒也无法幸免。从温度和湿度上来说她的酒窖是完美的。但是长期震动的环境十分不利于保存葡萄酒。科学家们证实了长期震动会破坏酒中的香气和风味。所以要想让酒在好的环境下陈年,首先就得防震。震动究竟是如何影响葡萄酒的呢?葡萄酒专家玛丽亚·洛林(Maria Lorraine)解释说,震动会给在陈年中的酒的化学反应增加额外多余的能量,并且会改变其风味。正常的酒在陈年过程中都会产生沉淀。这种沉淀是固化的单宁,分离了酒液后自然沉淀于瓶底。但是如果在陈年中遭受震荡,这些沉淀物就无法与酒液分离,从而降低了酒石酸和琥珀酸的含量。酒石酸是葡萄酒中的基本成分,能为酒带来许多丰富的香味。而琥珀酸能与酒中的其他分子相结合,形成其它脂类。这些脂类也会让酒带有更多的芳香香气。

那么葡萄酒如何在储存的过程中防震呢?我们来看 3 种方法。

★避免将酒放在震源旁边

首先要找到震动的源头,有些家具会发出低频的震动,例如冰箱、洗碗机、洗衣机或烘干机等等,所以储酒柜周围就尽量不要放置这些家具了。用来储酒的专业冰箱不仅不会产生震动,还会吸收震动的能量。带有压缩机的冰箱只有较小的震动幅度,所以也是储存酒的较佳选择。

★尽量把酒储存在比较少人走动的地方

因为人在走动时,会震动到地面,地面会把震动产生的能量带给酒架上的酒,这样积少成多也会影响到酒的品质。所以最好是将酒储存在比较少人走动的地下室。

★用泡沫材料包裹减震

酒在运输途中也会经历震动,减小这种震动最好的办法就是给酒包装上聚苯乙烯泡沫塑料。这种泡沫包装能够吸收震动所产生的能量,从而减小震动对酒的影响。(据红酒世界网)

藏家风范 | Tibetan style

七旬老人收藏酒瓶 变废为宝成艺术品

在古代,酒的作用极大,可以治病、养志、成礼、忘忧、壮胆。现代人对于酒文化知之甚少,普遍只用于交际应酬了,喝完的空酒瓶也大多一扔了之。然而,在 77 岁的安徽芜湖陶际楷老人眼中,酒瓶可是蕴含着巨大文化内涵和欣赏价值的宝贝。老人之前一共收集了 800 个酒瓶,后来通过整理挑选,还保留着大大小小 500 多个形态各异的酒瓶。这一个个独具特色的酒瓶,也成了他家中一道亮丽的风景。

陶际楷老人居住在芜湖香苑小区,是个心灵手巧的人,吹拉弹唱、书法绘画都有涉及,还自学了根雕,有个清新别致的“雅俗居”。2012 年,发现酒瓶的样式较多还很有观赏性,老人便开始收藏酒瓶。他的酒瓶一部分是朋友送的,大家知道他有这个爱好,都帮他留意着特别的酒瓶;还有一部分是他自己旅游时买的,他自己从不喝酒,就请别人喝酒,留着酒瓶收藏;也有一部分是他特意在废品回收站淘回来的,渐渐积少成多。“最开始我只追求酒的种类和数量,最多时收藏了近 800 个酒瓶,堆得到处都是。”然后,在收藏中,陶际楷发现,酒的商标在不断地更新又不断淘汰,各种酒瓶也是收之不尽。他曾打听到外地一个收藏酒瓶的爱好者已收藏了 3000 多个酒瓶还没收藏尽所有酒的种类,于是他便从追求数量转为追求艺术感和文化特色。

在陶际楷家的书房、客厅、地下室,记者看到,一个个空酒瓶或有序摆放在柜间,或分



类藏于盒内,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。这里的酒瓶不仅仅是装酒的容器,还代表了一定时期的文化特色。例如有富有地域特征的云南走婚酒、沙家浜翁家酒;还有展现古代历史的周瑜酒、杨家将酒、四大美女酒、金陵十二钗酒;还有纪念重大社会事件的中国梦酒、水立方酒、钓鱼岛酒……

陶际楷也追求着艺术观赏性,许多酒瓶形态别具一格。有的形态是穿着旗袍的女人,有的样式是一个手榴弹、导弹,有的则宛如一件精美的瓷器。酒瓶的材质也多种多样,有玻璃、金属、瓷器、陶土等,不同的材质也给酒瓶带来了不同的感觉。“你看,这个酒瓶上面的图案是《清明上河图》,非常的精美,瓶身刻画

的人物栩栩如生,造型独特,一般人都看不出来是酒瓶,还以为是瓷器呢。”拿起陈列在客厅的一个大酒瓶,陶际楷仔细地介绍。

作为收藏酒瓶的爱好者,陶际楷对于酒瓶有着自己特别的理解,他认为酒已经成为不少家庭不可或缺的一部分了,酒的包装图案和造型设计,展示了多彩的包装艺术,反映了鲜明的时代特色,传递了地域文化。不少商家把兵器、古代名人、重大历史事件融入包装艺术,主要也是为了吸引消费者。

陶际楷自己打趣地说,玩酒瓶是件很俗气的事,但是他会尽量找出其中雅致的内涵,更深层次地挖掘酒瓶背后的故事,他的晚年生活也因为这些特别的酒瓶而变得更加充实,富有活力。(据安徽商报)