

全国规模最大的老酒交流盛会 刘伶醉封坛大典暨第三届全国老酒交流会 成功举办

“这是我收藏老酒以来,参加的规模最大的
的一次老酒交流会!感谢中国收藏家协会、感谢刘伶醉, 将我们这些散布于全国的老酒收藏者聚集在一起, 并提供了这么好的一个交流、探讨的平台!”

11月3-5日,由中国收藏家协会主办,保定市酒类收藏协会、京津冀酒版协会、保定市刘伶文化研究会承办,老酒圈、曾品堂、河北省酒类收藏协会协办,刘伶醉酿酒股份有限公司、北京巨力国际拍卖有限公司为总赞助商的刘伶醉第三届全国老酒交流会在刘伶醉国家AAAA级景区举行。来自全国各地的老酒爱好者纷纷表达了自己的激动与感谢之情。

全国规模最大的老酒文化盛宴

有人说,在中国有酒的地方就有文化,酒渗透于整个中华五千年的文明史中,从文学艺术创作、文化娱乐到饮食烹饪、养生保健等各方面在中国人生活中都占有重要的位置。而老酒更是文化的沉淀,集

饮用价值、观赏价值、收藏价值于一身。本次老酒交流会汇集了全国近三千名老酒收藏爱好者和老酒投资人,其中不乏中国收藏家协会会长罗伯健、曾品堂创始人曾宇、“东北酒王”宁凤莲、被老酒收藏界誉为“北天王”的朱春光等重量级人物。可以说本次老酒交流会聚集了几乎所有全国范围内的老酒收藏大家。

此外山东德州老酒协会、广东揭阳老酒协会、天津老酒收藏协会、广东潮州老酒协会、福建漳州老酒协会、湖北酒类流通协会等各个省份的老酒协会、老酒收藏协会的部分会长及代表均参与到了此次盛会当中。此外,此次大会共云集了数千名来自全国乃至海内外老酒界大咖、行业专家以及老酒爱好者参加,是目前国内人员分布最广、参加人数最多、规模最大的老酒交流大会。

坚守工匠精神 刘伶醉不忘初心

交流大会上,刘伶醉酿酒股份有限公司总裁杨赛表示,刘伶醉一直坚守酒质至上的“工匠精神”原则,为了让消费者饮用放心的产品,刘伶醉的一贯诉求是重酒质、轻包装和重环保等。刘伶醉酒从原料选取、酿造、灌装以及包装等各个环节都严格遵循这三点。刘伶醉的宗旨就是酿造更多好酒,让消费者真正享受好酒带来的愉悦!同时,杨赛还表示,此次老酒交流大会还将推出封坛大典纪念酒,



有人说,在中国有酒的地方就有文化,酒渗透于整个中华五千年的文明史中,从文学艺术创作、文化娱乐到饮食烹饪、养生保健等各方面在中国人生活中都占有重要的位置。而老酒更是文化的沉淀,集

饮用价值、观赏价值、收藏价值于一身。本次老酒交流会汇集了全国近三千名老酒收藏爱好者和老酒投资人,其中不乏中国收藏家协会会长罗伯健、曾品堂创始人曾宇、“东北酒王”宁凤莲、被老酒收藏界誉为“北天王”的朱春光等重量级人物。可以说本次老酒交流会聚集了几乎所有全国范围内的老酒收藏大家。

此外山东德州老酒协会、广东揭阳老酒协会、天津老酒收藏协会、广东潮州老酒协会、福建漳州老酒协会、湖北酒类流通协会等各个省份的老酒协会、老酒收藏协会的部分会长及代表均参与到了此次盛会当中。此外,此次大会共云集了数千名来自全国乃至海内外老酒界大咖、行业专家以及老酒爱好者参加,是目前国内人员分布最广、参加人数最多、规模最大的老酒交流大会。

此外,此次大会共云集了数千名来自全国乃至海内外老酒界大咖、行业专家以及老酒爱好者参加,是目前国内人员分布最广、参加人数最多、规模最大的老酒交流大会。

弘扬白酒文化 刘伶醉与时俱进

最近几年,封藏大典可以称之为白酒行业里的一大盛典。此次刘伶醉封坛大典,在

封坛大典现场,河北省酒类收藏协会一位大咖表示,“封藏”是中国特有的古代储酒和祭酒仪式,是中华民族传承下来的盛大庄重的酒文化节日,是在表达对白酒的尊重。刘伶醉的封坛大典是在保持历史、传承白酒文化,不但再现和凸显了“封藏”庄重的历史感和文化感,而且也加深了广大消费者对白酒文化厚重感以及刘伶醉酒业的深层次认识。

此外,保定市刘伶文化研究会的一位专家指出,刘伶醉不但有着悠久的历史文化和品牌背书,并且厂区内的刘伶醉古烧锅遗址区是国家4A级旅游景区,并且在遗址基础上刘伶醉更是扩建景区发展旅游。刘伶醉这种与时俱进的经营理念,可以说是将历史文化与现代工业旅游完美结合。在行业新常态的当前,要想让此类活动更有意义以及走得更远,必须赋予它更深层次的内涵。在这方面,刘伶醉此次的封坛大典做的可圈可点,其聚焦的是老酒以及酒文化,可以称其为对酒文化以及酒道、酒礼的进一步传承和弘扬。

如今是移动互联网时代,消费者唯一不缺的就是信息。对于白酒消费者而言,最有吸引力莫过于对酒文化和企业文化的直接体验。正如上述专家所言,封藏大典可以说是白酒文化与企业文化高度融合的一种最佳体验。消费者通过封坛大典既可以零距离地感受酒文化的魅力,又可以进一步了解企业的底

发力老酒市场 刘伶醉不走寻常路

公开资料显示,目前老酒市场交易总额

约为50亿元,但增速十分迅猛,每年平均30%的速度增长,未来3-5年有望达到200亿元-300亿元。随着老酒收藏的兴起,其价格也呈现一种飙升的态势。

在杨赛看来,老酒市场发展前景十分广阔,刘伶醉发力老酒市场是基于多方面综合的考虑。刘伶醉经过几十年的发展有着大量的老酒储存,这为刘伶醉发力老酒市场奠定了坚实的基础。其次,刘伶醉可以追述到金元时期的刘伶醉烧锅,至今已连续酿酒近千年,有着深厚的历史文化底蕴。所以,刘伶醉无论是在物质层面的老酒储备,还是精神方面的文化内涵,都有着先决的基础和优势。

对此,业内人士予以了肯定。老酒受追捧,除了本身品质优越、存世量有限,具有很高的投资价值和潜力外,老酒还有着历史价值和文化的价值的双重属性。刘伶醉发力老酒市场可谓是不走寻常路,在大多数酒企争相角逐大众市场时,刘伶醉却反其道而行之聚焦相对小众的老酒市场,并且开辟了新天地,取得了让人称赞的成绩,可见决策者对于市场趋势的精准把握和洞悉。在行业调整接近尾声的当前,对于一些区域中小酒企,尤其是历史文化底蕴深厚的中小酒企而言,刘伶醉聚焦老酒市场的发展策略有着一

定的借鉴意义。当前,老酒越来越受行业内外的关注和青睐,刘伶醉布局老酒市场已经先声夺人并站稳了脚跟。可以预见的是,在未来的老酒市场,刘伶醉的发展前景充满想象。“未来行业内外谈到老酒,就要提到刘伶醉,这是我们的发展方向和目标”,杨赛满怀信心如是说道。(据佳酿网)



影响葡萄酒收藏价值的三个重要条件

很多酒友和一些投资商已经渐渐开始喜欢上葡萄酒收藏,多数人也罢葡萄酒收藏当作一种投资,但是你知道吗?葡萄酒收藏的过程中,如果你不经常注意这3个重要的条件的话,你收藏的葡萄酒很可能就会坏掉。

1.软木塞无法完全密封

氧气会加速葡萄酒中抗氧化物质的损耗。瓶装葡萄酒的软木塞一般无法收到完全密封的效果,难免会有氧气进去,会导致抗氧化物质的损耗。因此,贮藏葡萄酒时,最好在酒面上方填充二氧化碳或者氮气,以阻止葡萄酒和空气接触,从而防止葡萄酒氧化。贮藏温度不仅会导致葡萄酒中抗氧化物质的损耗,也会影响酒的颜色。在较低温度下贮藏葡萄酒有利于保持葡萄酒的颜色,温度升高会影响葡萄酒颜色的稳定性。高pH值的葡萄酒贮存在高温条件下,葡萄酒很容易褐变,降低葡萄酒的红色。

2.贮藏条件影响抗氧化物含量

葡萄酒有益健康源于其中的一些抗氧化物质,如原花色素、单宁等。近几年,人们关注最多的是葡萄酒中的白藜芦醇了。这是一种多酚类物质。大量研究认为白藜芦醇对人的健康有很多有益的作用,不仅可以降血脂、抗血栓、预防动脉粥样硬化和冠心病,还具有很好的预防癌症的作用。

我们平时买的葡萄酒,在贮存期间,不但要保持贮酒容器的密封,而且要使贮酒温度保持在较低的水平,一般为10-15℃。有研究发现,当贮藏温度过高时,如在37℃贮藏30天后,白藜芦醇的含量会减少24.5%。在有光照的时候,白藜芦醇的含量也会减少,因为紫外线会引起白藜芦醇的氧化聚合。虽然玻璃酒瓶对日光中的紫外线具有过滤作用,但不能全部隔离,长时间照射后还是会导致白藜芦醇减少。因此,储藏时最好放阴凉避光处。还有研究发现,储藏葡萄酒时,放在恒温的地方会更好,如果环境温度经常变化,葡萄酒的抗氧化物质含量、酒的颜色、产生香气的物质都会发生变化。

3.储存不当葡萄酒会变成醋

葡萄酒并不是放得越久越好,尤其是瓶装的葡萄酒。如果储存条件不合适,葡萄酒甚至会酸败,也许一瓶上好的葡萄酒就变成了廉价的醋。

因此,买了葡萄酒最好不要长期贮藏。另外喝的时候每次也不要贪杯,每天不超过一杯。喝不完的葡萄酒要用软木塞塞好,放冰箱保存,下次继续喝。

所以说葡萄酒收藏也是大有学问的,你需要注意很多因素和风险,而最需要注意的就是以上3点。(据今日头条)

白葡萄酒的储存和饮用

评论者们经常将葡萄酒描述成一种“活的东西”,因为它会发展变化,有时会越变越好,有时则不然。“活”是夸张的说法,酒是没有生命组织存在的,它只是由非常复杂的化学物质组成的混合物。它们当然会随着时间发生变化,但它们是无生命的。但酒却如生物一样,也需要得到适当的照顾。光、热和振动都会加速酒的藏酿进程,很快即会导致其变质。

大多数葡萄酒当上市时就应该饮用,贮存这些酒是没有好处的。无论葡萄酒照管得怎样小心,也会渐渐退化。在这个生活节奏越来越快的世界,生产商也越来越倾向于生产那些要趁嫩饮的好酒。不过,有耐心的鉴赏家知道,最好的白葡萄酒和红葡萄酒经过藏酿的发育,会取得更多风味、更加复合、更加精致和更加优雅回报,尽管并非绝对如此。

值得贮存 of 白葡萄酒种类较红葡萄酒少,因为它们不含单宁酸(tannin)。但是最上等的勃艮第酒或产自单品种葡萄园的雷司令酒在瓶中贮存10-15年后却能够变得非常精致细腻。

理想的窖存应当是凉爽的,最适宜的温度是12.8℃,上下有点变动,即10-15℃范围内的温度都是可以的。温度恒定很重要,始终保持在15℃就比温度在较大范围内变化要好。用酒窖或地下室贮存是最理想的,但现代生活的压力使这种情趣在今天已经很难享受到了。

如果是传统的酒窖,湿度一定要低,湿度太高会损坏硬纸箱和标签,软木塞也容易生甲虫。甲虫寄身于软木塞,最终使酒变质。另一方面,如果地窖中的空气太干燥,软木塞的顶部就会变干,长期藏酿的酒便会出问题。酒瓶要避免强光照射。紫外线会使酒早熟。透明玻璃瓶装白葡萄酒会使这个问题恶化,因此贮存酒的地方应保持黑暗。如果你不得不将酒置于有光线的地方存放,就把它们贮存在盒子里,或者用零售商常使用的方法,每瓶酒都用纸板包装筒盖起来。

为保持软木塞湿润,酒瓶应水平放置。软木塞干燥了便会萎缩,密封效果会降低,空气会进入瓶中,葡萄酒便被氧化。把标签转到最上部,以便确认其身份。贮存地点应避免震动。震动会干扰葡萄酒,使它早熟。出于同一原因,藏酿时应避免太频繁地搬动酒瓶。就让它们结网封尘,给它们一个安宁的贮存环境吧。(据今日头条)



10年收藏1.3万件酒瓶 焦作市民想在家建博物馆

张万兴

河南省焦作市博爱县的刘小继用10年时间收藏了1.3万多件酒器,这些酒器来自世界各地,有的甚至是孤品。别看很多只是一个瓶子,但在刘小继的眼中,却都是艺术品——它们见证了历史发展,有深厚的文化底蕴。

刘小继把家里二楼改造成了150平方米的酒器收藏室,数十个陈列架上,摆满了形色各异的酒瓶,让人叹为观止。

说起自己的收藏经历,52岁的刘小继感慨万千。早年经商的他,外出应酬难免推杯换盏。“最初接触酒器时,我不懂它的文化价值,只是在喝酒时看到有好看的酒瓶就带回家。”刘小继说。

2008年,他从一本杂志上看到了一个猴子造型的酒瓶,一下着了迷。从此,除了生意,刘小继就是想着怎么收藏酒瓶,他也开始了解酒器文化。为了收藏酒器,刘小继跑遍了大半个中国,哪里有酒器展示会,哪里就有他的身影。为了收藏,刘小继还学会了上网与收藏者交流,他珍藏的一套德国火车造型的酒瓶,就是从一位在德国留学的上海学生那里淘来的。

10年的光阴,刘小继收藏了3000个种类的酒器,涉及人物、动物、山水、军事、纪念等十几个专题。其材质有竹、牛角、瓷、陶、玻璃等;装饰工艺有彩绘、浮雕、堆塑等。这些酒器无论从造型、材质,还是文化内涵和制作工艺上,都充分体现了当时酒器的高水准。

多年来,凭借自己对酒器文化的理解和独到的收藏眼光,以及锲而不舍的精神,刘小继成为国内极具实力的新生代酒器收藏家。“别看酒瓶不起眼,但它融陶艺、绘画、书法、民间故事、风俗民情等于一体,展现了中国源远流长的酒文化。”刘小继希望自己的藏品能走出家门,他的愿望是在家乡建一座酒器文化博物馆,让更多人看到这些酒器背后所承载的文化内涵。

李玉友

近日,石海洞天酒业在泸州举行了盛大的石海洞天20年酱香型原酒发行晚宴,来自全国各地的酒类经销商、投资者、爱好者700余人汇聚一堂,共享财富盛宴。

是什么魔力引得四面八方的宾客纷至沓来参观、品酒、签约?缘由就在石海洞天不同寻常的酒中,就在石海洞天独到的酒文化中。

正如很多人所了解的那样,石海洞天·洞藏原酒,这款产自于中国白酒金三角产区的上等好酒,沿用古法天锅纯手工酿造的技艺,依托得天独厚的天然溶洞塑造洞藏酒文化,并将其与兴文石海旅游休闲体验融为一体,堪称独树一帜,匠心铸造,造就了石海洞天洞藏酒文化收藏级高端原酒典范,为投资消费者带来全新的文化旅游与投资消费体验。

石海洞天酒因罕见的天然石海洞天溶洞而得名,又因独特的古法酿造和特有的溶洞储藏而成名。石海洞天原酒贵在稀缺、古法、绝技。真可谓“汲洞藏乾坤之灵气、集古法绝技之精华、用五粮酿造之好酒”。

稀缺一：石海洞天·洞藏原酒之核心在于天赐之福地

石海洞天酒业位于中国白酒金三角腹地,跨越“长江沿岸浓香型白酒发展带”和“赤水河谷酱香型白酒发展带”。两大白酒带为石海洞天好酒提供了绝佳的原料来源,使得公司在川南建立了“有机生态原粮种植基地”,从生产原料环节保证了产品品质的纯粹、健康,为酿造高品质白酒提供了绝好的条件。与中国白酒著名品牌“五粮液”、“茅台”同根同族,“同饮长江赤水河之水,共享中华福地馈赠”。

稀缺二：石海洞天·洞藏原酒之精髓在于洞藏之珍宝

洞藏有道,好酒有理。石海洞天·洞藏酱香、浓香原酒是全国唯一利用天然溶洞来进行藏酒的酒品,藏于大坝苗族乡四龙村境内的兴文石海洞天天然溶洞内。天然溶洞的稀



缺性决定了此款洞藏系列酒的价值。溶洞内温度、湿度终年保持恒定,具备“冬暖夏凉”的微气候特点。这种小温差为酒体提供恒温恒湿的老熟环境及条件,并兼顾了酒体陈年的速度和质量稳定,同时有效减少了酒体贮存时的损耗。加之陶坛的储存方式,更有利于洞藏原酒的有机物质继续发生一系列物理、化学因素的变化,让酒品在老熟过程中进行自由呼吸。

酒之醇香,不可言喻。专家指出,酒的醇香主要来自于酒的储存,而天然溶洞的恒温、恒湿的环境,特别适合酒品的提升,尤其是本次发行酒品全部采用陶坛储存,更让让酒品在老熟过程中进行自然呼吸。四亿五千万年形成的喀斯特地貌历史见证,在溶洞空间所凸显的壮观景象使人叹为观止,由此形成的气氛让人在空气中感受到恒温恒湿与特定环境形成的微生物菌群颗粒,更增添了藏酒的神秘感,使人联想当该“菌群”与酒体菌群生化后,定将给酒体带来独一无二的元素。

稀缺三：石海洞天·洞藏原酒之神韵在于传世之绝技

石海洞天·洞藏酱香、浓香原酒使用“古法天锅”传统蒸馏工艺纯手工技艺酿造,有保