

搭建交流平台 规范行业自律

河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会在郑州成立



■ 周新漠

12月3日，河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会成立大会暨老酒天下开业盛典在郑州隆重举行，来自全国各地的行业相关领导、专家学者、企业代表、收藏爱好者近300人参加了当天的活动。

河南省酒业协会熊玉亮会长介绍道：“我们将把收藏鉴定专业委员会的工作作为协会今后的重点工作来做，逐步完善办事机构凝聚收藏鉴定精英，聘请懂收藏、爱好收藏、业界精英为专家顾问；整合社会资源调动各方面积极性壮大发展组织、开展各项活动、宣传名酒酒具，弘扬藏酒文化、筹建展馆藏馆。

据了解，河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会是经河南省商务厅批准、河南省民政

厅注册登记，为消费者提供真假老酒辨别服务的一个平台。

中国酒业协会理事长刘秀华表示，河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会成立是收藏界的一件大事，一件好事。它标志着河南收藏鉴定工作一个崭新的开始，它为收藏鉴定构造了一个畅通的桥梁，一个连结的纽带。

如今，老酒越来越受追捧，全国各地都有老酒从业者的足迹，已经逐渐形成了一个很稳定的生态链条。据不完全统计，仅河南就有10多万人在全国各地从事老酒生意，全国

各大酒厂也纷纷把老酒的市场价值与酒厂品牌推广作为一个单独的课题去研究。

河南省酒业协会老酒收藏鉴定专家委员会常务副会长展书义在讲话中说，随着老酒行业的发展，从业人数的增加，在老酒可观的利润下，也出现了一些不和谐的声音，这个行业没有标准，没有稳定有公信力的销售平台，特别是河南省一个亿的人口大省，这么大的人口大省，大部分老酒交易没有发生在河南，而是飞到了北京、广州。河南人如果想喝一瓶放心老酒还得跑到北京购买，这不能不说是河南的悲哀。

《老酒天下》的开业填补了这一空白市场，为河南人喝老酒、卖老酒提供了一个最具公

信力的平台。河南省酒业协会是全国唯一一个政府事业单位，《老酒天下》作为河南省酒业协会收藏鉴定委员会旗下的展示平台，对消费者来说是极具说服力的。此外，展示中心聘请的老酒鉴定专家都是国内收藏界很有实力和名望的鉴定专家，同时也是中国酒业协会名酒收藏委员会的理事单位，也是老朋友，更能为广大经销商消费者把好质量关。

《老酒天下》为收藏爱好者提供了一个很好的载体和交流平台，更是为酒类收藏爱好者办实事办好事。

会上，省领导李志斌为河南省酒业协会收藏鉴定委员会名誉会长刘秀华、李克良颁发聘书。新当选的会长以及各部门负责人先后与大家见面，介绍各自工作，随后常务副会长展书义向参会嘉宾介绍了收藏鉴定专业委员会的运作思路和工作安排，以及六朵金花礼品酒的设计理念和未来收藏前景，得到了与会嘉宾一致好评。

大会同时邀请了中国管理科学院高级研究员、双汇王牌策划人、国家一级美术师、双手书法家宋玉刚，教育部考试中心特邀专家、河南省老教授协会副会长、著名书法家郑志一等前来助阵，并现场为河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会暨老酒天下开业盛典挥毫泼墨，为大会留下了一幅幅珍贵的书画作品。

我们有理由相信，河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会，一定会积极调动老酒圈人员组织定期老酒拍卖、收藏知识培训、专家队伍审核发证、藏酒交流互动等活动，使收藏鉴定专业委员会真正做到行业权威在社会上增强公信力，为更多收藏爱好者提供更好的服务。



藏酒达人——摸纸箱就知酒真假 十几年从没醉过

陈玉州在广西省玉林城区某媒体上班，8小时之外，他喜欢藏酒、品酒。他认为，酒蕴含着中国传统文化，他沉迷其中，乐在其中，通过酒结识了全国各地各行各业的朋友，却不玩物丧志。他说：“我收藏酒十几年，从不酗酒，也从没醉过。”

专家夸他舌头天生灵敏

陈玉州原来并不喝酒，后来他在生活中慢慢发现，适量喝酒对身体确实有好处，而且朋友聚在一起聊天或者家有喜事，酒能让人打开心扉，增添喜庆气氛。

于是，在一些合适的场合，陈玉州也喜欢浅酌。2004年，贵州茅台集团前来玉林开展打假行动，因为工作之便，他认识了茅台集团的专家。专家拿出各种酒让他品尝，他竟然能品出酒的年份、真假，专家夸他“天生有着灵敏味觉的好舌头”。陈玉州备受鼓舞，买来了很多书籍，研究酒的历史、文化和各地喝酒的习俗。

陈玉州认为，我国白酒的香型有酱香、浓香、米香、清香、凤香。“其他的酒香，无非是上面五种酒香融合在一起。”一有空，他就到各酒行、专卖店向行家请教。

2007年，陈玉州开始收藏各种酒，有便宜的也有高价的，既有几元钱一瓶的二锅头，也有100多元一瓶的酒、上千元一瓶的茅台。“对我来说，好酒不一定是高价格的。”每年要购买各种酒上百箱，如今家里好几个房间堆放着酒。

陈玉州玩收藏酒有一个原则，必须是大公司生产的大品牌，市场占有率也要很大。他收藏的酒，全部来自专卖店、熟悉的酒行，因此从来没有买过假酒。渐渐地，他练就了一双火眼金睛，成箱的酒不用打开，一摸纸箱他就知道真假。

藏酒见证他和朋友的友谊

朋友们知道陈玉州喜欢藏酒，有时会给他送好酒，在他家的酒柜上，摆放着几瓶价格和品牌不一的酒。“这些酒我一直舍不得喝。每一瓶背后的故事，见证了我和朋友之间的友谊。”

陈玉州最喜欢的是茅台股份有限公司出品的飞天茅台、茅台迎宾酒、酱门经典、茅台王子酒，每年都要购买一批。他比较青睐酱香型白酒，认为酱香型白酒对健康更有益处，它酿造周期长，收藏时间越久，发酵得更充分，味道更醇厚。

他最喜欢的一瓶酒，是茅台厂在2010年为纪念上海世博会生产的“世博喜酒”。他说：“茅台酒是国酒，我对它情有独钟，而‘世博喜酒’有三个系列，最贵的系列要2万多元，最便宜的4000多元。自它推出后，我一直想拥有一瓶，可惜好几年都未能如愿。”

今年，同样喜欢藏酒的一名朋友知道他的心愿后，转让了一瓶“世博喜酒”。陈玉州喜不自禁，连续3天抱着酒瓶又摸又看。“它是‘世博喜酒’中最便宜的，但也是绝版。每有喜欢酒的人前来，我都忍不住炫耀一番。”

从不酗酒，酒后文思泉涌

爱好收藏酒的他，自然也喜欢喝酒，但他从不劝酒，更不灌酒。“我酒后从不开车，也不给朋友开车。喝酒是乐趣，不能变成负担。”

陈玉州爱好广泛，玉器、名贵木头、紫砂壶，他也是玩得如痴如醉，常有朋友上门，聊酒谈茶探讨玉器书画，他少不了用美酒招待一番。

浅尝几杯酒，陈玉州往往文思泉涌，小说、散文，随笔一挥而就。这些年来，他酒后挥笔写了不少关于玉文化的文章在杂志报刊上发表。因为爱酒和玉器，他给自己起了一个笔名“酒玉”，并把藏酒藏玉的小屋起名“酒玉居”。藏酒、品酒10年，陈玉州却有着很好的自控能力，从没喝醉过，更不酗酒，“我一个人在家，不喝酒。好酒，和好朋友喝，滋味更好。”

陈玉州表示，倘若遇到同道中人，他也会微利出让一些自己收藏的酒。“我的积蓄都用在酒和玉器上收藏了，从没存过银行。”一天忙碌的工作结束后，看着酒柜里多年收集的一瓶瓶好酒，还有各种玉器、木头、紫砂壶，陈玉州觉得疲劳尽消，生活倍有乐趣，“把握玉木壶，乐在酒玉居；品茗浅喝酒，浮华不在乎。”（据玉林晚报）

家里有瓶酒放了几年了 到底还能不能喝呢？

在我国食品法里强制规定食品必须标注保质期，所以国内的酒一般标上10年保质期，并不是说过了10年，酒就变质不能喝了，相反有些精品酒放个20年开瓶依然很年轻稍显青涩，需要进一步窖藏熟成。

储藏环境很重要

不过如果保存不当就会让你的一瓶好酒在几天内变得一文不值，最好是避光完全黑暗存放，还有人把好酒放在博古架上用射灯照，这是极度错误的做法。

其次保存环境没有异味也是必须的（冰箱里容易串味也不能长时间放酒）。持续25度以上的高温也不行，湿度65%~70%比较合适，湿度太低了木塞容易干燥失去一定密封性，太高了木塞瓶标容易发霉。

具有储存价值的精品酒

在国外葡萄酒是不标保质期的，也就是说只要你的保存条件得当，存个3、40年问题也不大，不过这是指风味浓郁而具有储存价值的精品酒。

普通餐酒

一般普通餐酒在3~8年内喝掉最好，因为时间过久了葡萄酒会氧化、老化，严重影响酒的风味，但酒不会变质，喝下去不会出事，只是味道不如以前好了。

总的来说就是，酒精度大于或等于10%vol的饮料酒，可以免除标示保质期，但是为了照顾国人的消费习惯，有的葡萄酒也标示了8~10年的保质期。其实葡萄酒过了保质期，依然可以饮用，只不过品质一般的葡萄酒经过了8~10年的时间，会变得老化、口感乏味。（据搜狐）

陈年老酒冬季收藏应注意什么？

白酒酒精度高，冰点其实非常低，即使是很低的温度，白酒一般也不会结冰。所以在冬季不必担心白酒的结冰问题。但陈年老酒在收藏过程中需要的问题也不少。

冬季更应注意封口问题

收藏老酒的人，经常会遇到这个问题：放在家里没几年，瓶子里的酒“不翼而飞”。

在冬天，存放老酒时，也不能忽视“跑酒”的问题。“导致酒液大量挥发的主要原因就是封口不过关。”展书义说，一定要将酒的封口密封好，可以用塑料袋将瓶口缠紧，然后再存放。

另外，陶缸装的酒不建议收藏，因为容易挥发。最好收藏玻璃瓶、瓷瓶装的酒。

冬季老酒收藏环境应恒温恒湿

存酒是个技术活，尤其是老酒。“在冬天，老酒一定要存放在避光阴凉、恒温恒湿的地方。酒标会变得模糊，酒瓶口的封膜也容易变脆。

另外，存放老酒的环境，最好保持一定的温度和湿度，最好有专门的储酒柜恒温保存，只有这样才能减少挥发。

酒瓶不要经常挪动

酒瓶要避免经常挪动，酒瓶一定要瓶口向上立着放，如果“躺”着放，酒长期和瓶口接触，密封再好，都可能出现渗漏。

另外，北方的家庭一般会有暖气，一定要将老酒放在距离热源远的地方，如果是地暖，则要把白酒放在较高的地方，最好配有专业的老酒收藏酒柜亦或酒窖。（据中国酒志网）

啤酒“狂人”的收藏故事

■ 汪磊

有人喜欢收藏邮票，有人喜欢收藏钱币，江苏省常州市37岁的姚军却喜欢收藏啤酒瓶。在他的啤酒屋，收藏了来自法国、比利时、德国、英国、荷兰、美国等地的，一共一百六十种啤酒瓶。

姚军的啤酒屋比较昏暗，一走进去就能看到五颜六色、大小不一的啤酒瓶。记者看到，这些酒瓶都比国内的酒瓶小了很多，大部分都是棕色瓶和透明的，和国内常见的绿色瓶子有所不同。

一说到啤酒瓶，姚军就打开了话匣子。“绿色的酒瓶成本低，所以国内的啤酒厂家都用这种瓶子，而国外的棕瓶成本就要高很多。”说着，姚军搬出了一个木箱子，里面有十几个棕色小瓶子，“这种啤酒瓶身上什么花纹都没有，叫修道院啤酒，这不是品牌而是一种啤酒类型。国际上目前有四类主流啤酒，修道院啤酒就是其中之一，此外还有Lager、IPA和艾尔。”



姚军说，那时的修道士生活很艰苦，国王允许他们通过酿造啤酒来改善生活。由于苛刻的条件，所以到目前为止只有7家修道院啤酒生产厂，其中有六家在比利时，另外一家在荷兰，“修道院啤酒大多数为上发酵，经过两到三次瓶内发酵，酒精度数偏高，各家修道

白酒、啤酒、葡萄酒开瓶后还能放多久？

■ 李磊

生活中大家经常说“酒逢知己千杯少”，茫茫人海中遇到和自己兴趣相投的非常不容易，哪里能不开怀畅饮呢？有的时候常常出现双方感觉微醺但是感觉还差一点酒精来陶醉我们神经的情形，这时大多数人都会选择“再来一瓶”，好友终于尽兴而归，但是开瓶了之后的酒还能保存多久呢？今天我们讨论的就是这个问题。

白酒开瓶后能保存多久？

有人认为白酒放置时间越长越陈，事实上白酒虽然没有保质期，但在存放的过程中，酒中的醇类和有机酸会发生化学反应，产生酯类物质挥发特殊香气。一般来说，优质酒一般能贮存三四年，如果白酒开瓶后，酒水和空气接触，就会开始起反应，及时封紧瓶口后放入低温处保存，可以保存7天左右的时间，如果保存不当，酒精长时间挥发，就会失去原有的口感。所以建议大家白酒开瓶之后想要好的口感就要尽快享用。

啤酒开瓶后能保存多久？

大家都知道啤酒是有保质期的：一般玻



璃瓶的保质期为180天，罐装的为一年，这是在适宜条件下保存的。如果开瓶之后没有喝完随着时间的推移啤酒新鲜口味会逐渐丧失，逐渐丧失啤酒的美味感。当啤酒放置时间较长时，啤酒的颜色会加深，由于各种不同的

情况还会发生混浊和沉淀现象，及氧化味。虽然这种啤酒还能饮用，但主要是已失去了啤酒的风味。建议一天之内尽快饮用，尽量不要隔夜。

葡萄酒开瓶之后能保存多久？

起泡酒：

起泡酒在开瓶后，压力减小，溶解在酒液中的二氧化碳会以泡泡的形式从酒瓶中溢出，随着时间的推移，瓶内的泡泡丧失殆尽，起泡酒也就变得寡淡无味，从而丧失美感。因此，起泡酒在开瓶后应立即饮用才能体验到最佳口感。如果喝不完，也应立即塞紧起泡酒的瓶塞，放入冰箱内保存，保质期为1到3天不等。

白葡萄酒和红葡萄酒：

白葡萄酒和红葡萄酒开瓶饮用后用软木塞密封，放入冰箱内保存，保质期在一个星期左右（5到7天）。开瓶后的第一天，这些葡萄酒只会发生轻微的氧化，轻微到你几乎无法察觉。此外，有些富含矿物质风味的葡萄酒甚至会因为微氧化而口感变得更好。

美酒虽好，但是不要贪杯哦！虽然说“人生得意须尽欢”但是也要适量饮酒，只有身体健康才能品尝到更多的美食。

优质产品奖和金奖，连续三届海盐现代农博会被评为“十大市民最喜爱农产品”。

沈荡老酒伴随着众多海盐人的成长记忆，而对它最深的印象则来自于做菜料酒这一角色，但随着近年来沈荡酿造的品牌计划，深入挖掘特色，沈荡老酒迅速在中高端市场“开疆辟土”。谈起沈荡老酒的这一变化，企业负责人汪曙青表示，产品的转型升级正是源于对古法酿造、足酿足陈的坚守。

据介绍，沈荡酿造将这一酿造理念与工艺形象得用“十八般酒艺”概括。据“做头”师傅姚惠强说，沈荡老酒用的酿酒方法叫“喂饭法操作工艺”，这是富有地区特色的工艺，在

沈荡传承了一百多年。“十八般酒艺”包括立冬开酿、筛米浸泡、煮蒸米饭、淋水降温、落缸加药、拌匀搭窝、添加麦曲、两次喂饭、陶缸前酵、灌醋入坛、露天后酵等工艺流程。在行业普遍进入现代化规模生产的背景下，沈荡酿造坚守的“古法酿造”，受制于场地、产能、人力等条件，在成本上不是行业竞品的对手，但该公司却用手工艺人的坚守赢得了现代化时代的行业竞争。

“我们酒的特点就在‘古法酿造’。既然在成本上占不到优势，我们倒不如牺牲产能，走中高端路线，真的做酒，做真的酒，口碑总会换来回报。”汪曙青说道。

■ 朱鑫

近日，记者从浙江省海盐县沈荡镇获悉，经评审委员会评审、网上公示，浙江省酒业协会公布了浙江省黄酒经典产品及优秀新品名单，海盐县沈荡牌“典藏十年老酒”获浙江省黄酒优秀新品。据悉，去年，该公司另一黄酒产品“八年足陈小红坛”也曾获得省黄酒优秀新品荣誉。

据了解，“浙江老字号”海盐沈荡酿造始于清光绪十三年（1887）的“泰兴酱园”。多年来，该公司始终坚持古法手工酿造黄酒和酱油产品，因生产的黄酒自然发酵、传统酿造、足酿足陈而深受消费者喜爱。沈荡老酒多次获省、市农博会

据悉，所谓“足酿”是指手工酿造，不使用化学添加剂，“足陈”是指产品外包装的年份必须与实际酒龄一致。为了做到“足酿足陈”，沈荡酿造的黄酒都要经过充分的窖藏才能上市。

立冬前后，沈荡酿造隆重举行了第130届立冬开酿节，吸引了周边千余名参观者。一百多年来，沈荡酿造都会在立冬时节举行开酿仪式，而近年来的开酿仪式更是成了海盐县一个极具特色的旅游品牌。汪曙青说，随着沈荡酿造品牌吸引力的提升，公司也将大力培养“文旅品牌”，未来，沈荡酿造将继续深耕文化土壤，打造精品旅游品牌，以文化带动实业发展，打造独具特色的江南文旅品牌。