



## 趁年轻,存点酒

收藏白酒不仅是一种财富的投资,更是一种人生的记录

■ 亦可

国外的名酒保存百年以上的屡见不鲜,名酒收藏更是绵延不绝,而中国的名酒收藏也是近十几年来才开始大行其道。酒曲酿酒是中国酿酒的精华所在,产生了无数的名酒佳酿。

白酒收藏,历经时光雕琢,成为能喝的古董,正越来越被“食不厌精”的老饕们发掘和喜爱。

世事变化无常,如果说相机能留下当时的画面,文字能记录下当时心情,可能只有酒,时间越长越醇厚了。

趁着年轻,有经历,有故事,存点酒,也许在未来的某个日子,能为自己带来感动的回味。抓不住流逝的时光,握不住美好的昨天,但有美酒的印记,保留下岁月的沉积。

众所周知,中国白酒通常没有保质期。白酒在存放的过程中,会产生多种脂类物质,俗称“醇化”。各种脂类会产生各种特殊的香气,但这种醇化是非常缓慢的,所以有“酒是陈的香”的说法。收藏白酒不仅是一种新兴的财富投资,最终保留时代浓厚气息和厚重。

中华文明的发展史,可以说也是中国白酒的发展史。每一款精致白酒,从不同年份、不同产区、不同香型、不同天气、不同包装等等,每一款酒都给人不同的惊喜。收藏这些白酒,其实也是见证白酒发展的历史。

有了这些收藏起来的白酒,可以同一种香型的不同年份、不同工艺、不同度数,放在一起做评饮。所以越早开始存酒,以后能够品酒的愉悦就越丰富。

不同的加工工艺,使中国白酒分成了不同的十二种香型,而每一种香型都有无数款产品。浓、酱、清、米等等,而每一种白酒,“越陈越香”,需要的是时间的帮助。

比如历经时间洗礼的陈酒,喝起来确实是醇厚浓香的,白酒味道也会变得温和,喝起来更柔和,更舒服,甚至连空气都变得明艳起来。

以白酒来说,一香一味,每种香型都有独特的韵味和口感,其实你喜欢的才是真正好的。

在白酒的收藏中,当下好喝就是值得存放。当下好喝,未来几乎也会好喝。只要这款酒能给你带来愉悦感就是值得存的酒,而不必在乎所谓的“只有某某酒值得收藏”等等。

收藏酒,随着时间的推移,白酒的香气、滋味都在发生微妙的变化,一点一滴,日积月累形成独特口感,这或许是陈酒和白酒收藏受到越来越多人喜爱的原因。

正是这样的转化,赋予了白酒的收藏价值,总的来说白酒收藏的价值在一个“变”字。因“变”而与众不同,在悄无声息的转化中,时间会给你一个惊喜,也让你一直满怀期待。

收藏白酒不仅是一种财富的投资,也是一种人生的记录。

## 陈年老酒的饮用价值

■ 亦可

中国古有“酒是陈年好”之说,且具有越陈越香的特点,正所谓是“能喝的古董”。

### 陈香老酒香味更浓

专家们对 20 世纪 80~90 年代及近几年市场上的主流名酒进行了品评与对比,最后得出结论:陈酒贵在其“窖香浓郁”、“余味悠长”、“醇和回甜、清冽净爽”具备当时的酒的品质特征,更具地方特色。相比之下,现在主流白酒陈味稍显不足、有些甚至有一些假酒流传市面。这些就没有香气或者香气不足,也有的因香料添加过度而产生爆香异气。所以说,酒是陈的香。

### 百年陈酒十里香

为什么呢?究其原因,酒中能散发芳香气味的功臣是乙酸乙酯。但新酒中乙酸乙酯的含量是微乎其微的。而酒中的醛、酸不仅没有香味,还有刺激喉咙的作用。所以新酿造的酒喝起来生、苦、涩,不那么适口,需要几个月至几年的自然窖藏陈酿过程才能消除杂味,散发浓郁的酒香。我国劳动人民在长期的酿酒过程中逐步掌握了使酒陈化的经验。他们把新制的酒放在坛里密封好,长期存放在温度适宜的地方,使之慢慢地发生化学变化,酒里的醛不断地氧化为羧酸;而羧酸再和酒精发生酯化反应,生成具有芳香气味的乙酸乙酯,从而使酒质醇香,这个变化过程就是酒的陈化。但这种化学变化的速度很慢,需要的时间很长,有的名酒的陈化往往需要几十年的时间。

白酒随着存放时间的增长,刺激气味越来越弱,酒味格外纯净、醇香,也能让饮酒者感受到愉悦!

# 老酒收藏有哪些秘诀?

专家表示最热门的老酒收藏主要集中在17种名酒

■ 王磊彬

老酒收藏哪些升值潜力大?在老酒市场火热的当下,这是投资者共同关注的话题。

尚处在成长期的老酒收藏市场成了近几年投资理财的新宠,吸引大量的资本和投资者进入。那么,老酒收藏究竟有哪些门道呢?未来老酒市场的走势如何?听听专家怎么说。

河南省

成立酒类收藏鉴定专业机构

12月3日,河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会在郑州举行成立仪式。该委员会集合了酒类收藏爱好者、酒类鉴定专家以及国内外名优酒企等多个群体。

在业务范围上,收藏鉴定专业委员会将举办收藏品展示会,提高收藏爱好者的鉴定收藏水平,促进收藏爱好者之间的交流。

不仅如此,该委员会的一项重要职能是对酒类藏品的真伪、年份进行鉴定,并开展信息咨询交流、鉴定活动,为会员提供服务,指导、维护其正常收藏。

中国酒业协会理事长刘秀华说,河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会的成立,不仅促进会员间的直接沟通与交流,而且为收藏爱好者与社会、企业等各方面友好合作搭建了全新的平台,标志着河南酒业收藏鉴定工作迈入一个全新的时代。

河南省酒业协会秘书长蒋辉称,最近几年,随着老酒市场的兴起,一些问题也亟待解决,比如酒品酒质的真假以及年份的鉴定。收藏鉴定专业委员会就是要解决广大藏友的痛点,维护广大收藏爱好者的利益。另外对于一些非法经营者,河南省酒业协会将会劝其离开这个行业。

越来越多的资本介入老酒市场

由于老酒是稀缺产品,喝一瓶少一瓶,因此,老酒的价值受到越来越广泛的关注,并引起了资本的注意。



### 有研究报告显示

示,目前全国有老酒收藏爱好者 1200 万人以上,消费人群超过 8000 万,而老酒民间存量则达 10000 亿元左右,而且主要是价值较高的陈年名酒,2015 年老酒的交易市场价值约 150 亿元,到了 2018 年将有望超过 500 亿元,陈年老酒市场价值正在快速扩大。

有研究报告显示,目前全国有老酒收藏爱好者 1200 万人以上,消费人群超过 8000 万,而老酒民间存量则达 10000 亿元左右,而且主要是价值较高的陈年名酒,2015 年老酒的交易市场价值约 150 亿元,到了 2018 年将有望超过 500 亿元,陈年老酒市场价值正在快速扩大。

2015 年 9 月 9 日,以老酒市场交易为主的国版老酒交易平台上线,仅开业半年时间,就汇集了 7 亿多元的老酒储备基金,为该平台快速储备集中了优质的的老酒战略资源。

现如今,国版老酒交易平台计划在全国范围建设 10 家体验馆,300 家体验店,1000 个专柜。各地体验店将陆续开业。

2015 年 10 月 27 日,四川联合酒类交易所老酒汇交易平台上线。

2016 年 1 月 18 日上午,上海国际酒业交易中心老酒交易平台启动。

12月3日,在郑东新区 CBD 天下收藏市场内,老酒天下体验中心举行开业仪式,据该体验中心相关负责人介绍,老酒天下为河南人喝老酒、卖老酒提供了一个最具公信力的平台。

一个个老酒交易、体验平台的背后,离不开资本的推波助澜。

专家也表示,现在一些老酒运作集团化公司迅速成立,甚至开始发行酒类信托基金、私募基金和理财产品。如北京一家公司,2010 年以来已发行十几只中国陈年老酒基金,管理资金余额近 5 亿元。

### 最热门的老酒收藏 主要集中在 17 种中国名酒

那么,是不是所有的老酒只要出厂时间长就有收藏价值呢?老酒收藏有什么秘诀?

“收藏老酒,首先要分清哪些老酒值得收藏,哪些老酒不值得收藏。”国家一级品酒师、酒文化馆馆长张兴建告诉记者。

“当下最热门的老酒收藏,主要集中在 17 种中国名酒。”张兴建说,从年代上划分,新中国成立以后到上世纪九十年代的老酒最具收藏价值。

据介绍,从品类上来说,1952 年到 1989 年,国家共组织 5 次全国范围的评酒会,先后评选出了 17 种国家名酒,涵盖后来人们常说

的“四大名酒”“八大名酒”“十七大名酒”。

这 17 种名酒包括:茅台酒、汾酒、泸州老窖、五粮液、董酒、西凤酒、洋河大曲、双沟大曲、郎酒、剑南春、全兴大曲、古井贡酒、宋河粮液、特制黄鹤楼、武陵酒、宝丰酒、沱牌曲酒。

“在同一时期,这些名酒可能生产了很多款,但要认准是哪一款,并非这一时期的酒都值得收藏。”张兴建说。

此外,一些当年获二等奖的国家优质酒,以及“省优”“部优”和全国各地的地方名酒,也具有一定的收藏价值。

### 老酒收藏 已形成一个稳定发展的生态链条

贵州茅台酒厂荣誉董事长季克良说,目前老酒的价值越来越受到收藏爱好者和消费者的追捧,全国到处都有老酒从业者的足迹,已经形成一个稳定发展的生态链条。同时,全国各大酒厂纷纷把老酒的市场价值与酒厂的品牌推广作为一项单独课题进行研究和发展。

张兴建告诉记者,自己构建酒文化馆的目的就是展示各个时期的酒文化,让老酒收藏爱好者通过对比来辨别自己手头上藏品的真伪与价值。

“目前,中国的 17 种名酒,以及酱香、浓香、清香等各种香型的白酒这里都有存放。”张兴建说。

而天下收藏董事长王安乐也称,天下收藏已经连续多年举行老酒拍卖活动和老酒知识讲座,大大地普及了老酒收藏者对老酒的认知。

据了解,王安乐也是一名资深的白酒收藏爱好者,现阶段,除了天下收藏的日常管理与运营维护之外,王安乐还腾出精力投入河南酒文化的研究与传播上,编写“河南酒故事”“河南酒标大全”等书籍。

“编写这些书籍的目的,一是为了传播河南酒文化,二是为收藏者提供参考资料,避免走弯路。”王安乐说。

有“中国老茅台收藏鉴定第一人”之称的郑州溢利酒业总经理张总结认为,中国名酒的收藏与投资已经跨入行业化、规范化发展的新阶段,开启了中国名酒文化复兴与价值回归的新时代。

## 封存一坛老酒,把爱窖藏 温和酒业与童星幼儿园打造毕业封坛定制酒

近日,应山东温和酒业的邀请山东省临沂童星实验学校到厂参观考察。参观结束后举行座谈会总经理肖竹青与童星幼儿园骨干领导就童星幼儿园封坛定制酒项目做详细探讨。同时发起动员童星学校 1000 名老师同时参与的:“给 20 年后的孩子一封信”征文活动。温和酒业与童星幼儿园毕业封坛定制酒项目即将启动。

### 一坛老酒 送给孩子最大的财富

在绍兴民间,家中生子有酿酒而藏的传统,为女,则取名为“女儿红”,寓意长大后嫁个好人家;生男,则取名“状元红”,祈求他日能够高中状元。“状元红”和“女儿红”实际是同一种酒,现在都称为封坛酒定制酒。

与绍兴民俗不同的是,温和酒业是通过“家族荣耀,爱心传承”的爱心载体理念,通过一封家书,写尽家族荣耀与对下一代二十年后的嘱托与期待,通过一坛温酒封坛美酒寄托时间岁月的风华,以 65 度温河大王品质原浆酒确保保质增值的整体理念定制封坛酒。

温和酒业总经理肖竹青亲身经历表示,这辈子到底给孩子留下一些什么才是给他们最大的财富?最后觉得应该给孩子几坛酒,为了让孩子多年后能享用一坛历久弥香的老酒,同时感受到父辈对他们的深切祝福与期许,深深的爱。

### 一坛老酒 珍藏美好回忆和情感

封坛酒封存的不仅是浓郁美酒,更是人

生中的值得纪念与期待的盛事、喜事。爷爷奶奶、爸爸妈妈写一封家书写尽家族荣耀与对下一代二十年后的嘱托与期待,把自己美好的愿望同时与温河大王 30 年 65° 品质原浆酒美酒封存,待美好的愿望如期实现时,或者老人庆贺寿辰时,或者孩子金榜提名时,或者孩子结婚时等重大活动或重要节日时开启自己封存的珍藏着美好回忆和情感的温和老酒与家人一起分享,那种愉悦的心情,那种独具特色的纪念含义,是其他形式不可仿效和比拟的。因为,此时开启的不仅仅是一坛老酒,更是自己珍藏在心底多年来的美好夙愿。焦香馥郁的温和美酒,将人生渲染的更加多彩,亦或是多年后孩子金榜提名,有情人终成眷属时亲自开启尘封多年的老酒并打开饱含爷爷奶奶期许与祝愿的家书及泛黄的老照片此时孩子能深深领悟长辈对自己的爱及对长辈深深的感念。焦香馥郁的温和美酒,更是家族荣耀,爱心传承”的爱心载体。

### 饱含吉祥祝福的美酒历久弥香

65°温河大王 30 年是国务院津贴专家李克明教授与国窖 1573 设计者吴晓萍的心血杰作,更是温和酒业集团多年潜心酿酒积累的庞大 30 年以上的老酒库存,通过国家级白酒专家厚积薄发,画龙点睛的史诗般巨作。

据了解,温和酿酒用水系富含 120 余种适宜酿酒微生物生长的优质沂蒙山地下矿泉水,并且采用地下恒温恒温的酒窖内窖藏 30 年以上的优级五粮浓香原酒为酒基,用窖藏

20 年以上的优级五粮浓香、酱香、芝麻香酒作为调味酒调制而成,入口柔雅,自然协调,窖香馥郁,陈香突出,实为酒中珍品佳酿。更适宜封坛收藏。众所周知老窖产好酒,温和酒业的老窖池源自明朝的“德升酒坊”,至今已有 630 余年的历史,富集培养了很多酿酒微生物群系,正是这些功能微生物群系协调工作,才真正产出窖香浓郁、香味谐调、回味悠长的原度温和酒。温和酒业所在地是沂蒙革命老区,生态环境保护相对完善,无论是取自沂蒙深山晶莹剔透的天之净水,还是背靠沂蒙山的储酒窖,都基本保持了原汁原味的状态,从而使温和酒更加接近原生态。

65°温河大王 30 年酒传承中华千年文化精粹,择吉日吉时进行原酒酿造和成品灌装,以博好彩头。吉日为天时,加之临沂得天独厚的生态“地利”条件和酿酒师精湛的技艺,滴滴五粮浓香中,浸润着温河酒对所有吉祥如意、添财添福的祈愿。此外温和酒业还将设计专门的封坛仪式,通过“仪式感”,让有价值的事项更有意义。

如此精心酿制出的温和酒,无添加、不勾兑,还原酒的本味,色如琥珀,入口绵柔,醉后微醺不上头,在保质同时具有增值空间。最重要是饱含吉祥祝福寓意的美酒才是历久弥香、可以流传给后代的好酒。等到童星幼儿园孩子二十年后金榜题名、欢欢喜喜结连理时,拿出封存酒坛里泛黄的老照片,以及来自很多年前还年轻的父母及长辈的家书,几世同堂,共同分享这份喜悦和深沉的爱意吧。

(据糖酒快讯)

## 冬天到,雪花飘 冬天红酒怎么保存?

冬天来了,天气变得异常寒冷,而且气温也随之降低!那么冬天的葡萄酒怎么保存?很多朋友都会选择家里都开启了地暖或者空调,在把家里弄的暖暖的之前,这样对家里的葡萄酒储存会好吗?下面我们就一起来看看吧:

### 恒温保存

所有葡萄酒长期储存时都要保证凉爽恒温,最佳储存温度为 10~15 度,18~20 度也可以,全年温度变化不宜超过 5 度。温度小幅浮动不会对葡萄酒造成太大影响,但必须防止短期内温度大幅浮动。极端低温和高温都会损害葡萄酒的品质。厨房的温度波动性大,所以厨房是最差的长期储存地点之一。

### 恒湿

葡萄酒储存的理想湿度控制在 60~70%,不宜超过 80%。为提高空气湿度,可以用碟子盛一块带水的海绵放在旁边。



### 卧放

使用软木塞密封的葡萄酒,应将其酒瓶平躺放置,以确保软木塞与酒接触。一旦软木塞变干,就会有空气进入瓶内,这会让酒氧化,变得乏味。使用螺旋盖密封的葡萄酒可以竖直放置,这样的储存没有任何风险。

### 避光保存

无论是日光还是人造光源。因为光照会加热葡萄酒,使其过早乏味。人造光会使一些酒产生令人不悦的味道。

### 防震

避免震动对酒的影响,将其放在平静没有干扰的地方。

### 防异味

避免重味和有害气味物质的地方,比如一些地下室由于温度过高,加上夏季的梅雨季节,会产生很大的霉味,不宜储存葡萄酒。