

李飞:国内老酒市场潜力巨大 行业规范亟待升级

在当前高端白酒市场连创价格新高的同时,一股陈年老酒收藏热也在全国各地兴起,白酒价格飙升意味着什么?又与老酒产业会产生怎样的火花?老酒收藏市场面临着哪些新的机遇与挑战?这些都是投资者关注的问题。近日笔者邀请到了酒逢知己品牌创始人,国家一级评酒师李飞先生,与我们畅谈他从事老酒收藏行业的多年心得与领悟。

高端白酒市场飙升

但凡涉足股市的投资者,对近期白酒板块的节节攀高都有所知晓。整个2017年,茅台都显得很孤独,坐在股王的位子上,谁与争锋?正可谓,高处不胜寒,把“酒”问青天。甚至有一种穷,叫做“我买不起茅台”。

就在股民欣喜于股价飙升时,深耕陈年老酒多年的李飞也给出了自己的判断。在李飞看来,这波高端白酒的行情主要是由于消费升级驱动,本质上是由于中产阶级日益增强的品质化、高端化消费需求。因此,这波白酒行情的复苏,并不是全局的复苏而是强分化,品牌集中度的提升则是这轮行业复苏的主基调,资本正在朝着名优酒和地方强势品牌集中。

“目前中国大大小小的酒厂不计其数,而小酒厂与这波利好行情却基本无缘。白酒行业正面临着洗牌,在品牌、品种和渠道等方面的竞争都会更加激烈。毫无疑问,高端白酒将是此轮竞争的胜出者。”

不过在谈及是否建议继续买入白酒板块



股票时,李飞则给出了不同的观点,“目前白酒股价已经一骑绝尘,有可能面临回调风险。此时投资者追高并不可取,不妨转换思路,将目光由股市转到实体投资中,老酒收藏便是很好的替代品。”

千金藏老酒,投资正当时

李飞给出这样的建议,则是有相关数据依据的。酒逢知己品牌的业务团队曾做过市场调研,就在2017年,产于1991年的八大名酒涨幅从33%到75%不等,其中1993年前的董酒涨幅最高,达到了75%,平均涨幅为三成。

和刚生产出来的高端白酒相比,老酒饮用口感更佳,品鉴过上万瓶老酒的李飞表示,一般高于50度的白酒是用纯粮食酿造,在漫长的存

放过程中,酒水不断吸取岁月精华,自然产生多种酯类物质,更加醇香宜人,口感更佳。

而且相比于新酒,陈年老酒不仅具有饮用价值,同样具有了情感文化价值,李飞回忆道,“作为一个80后,面对一瓶和自己差不多同龄的老名酒,比起醇香的口感,更为奇妙的是感受到那种来自岁月的沉淀。所以我特别理解南方人的传统,就是家里如果有闺女,一定要埋瓶女儿红,等到女儿出嫁时再开封,这是一种特殊的寓意与寄托。”

所以对于陈年老酒收藏的市场潜力,李飞也颇具信心,“现在生活条件好了,大家追求的不再是吃饱穿暖,而是吃得好,有一种品质化和情感化的要求在里面,老酒正是这种要求的体现。”

为了达到这种品质化的要求,李飞专门建立了品鉴师团队,酒逢知己的工作人员会从老酒的外观、瓶盖、商标、散发出来的酒的气味等多个角度进行判断其是否是真品,一般一瓶酒要经过几道程序检验,如果任何一个人提出疑问,公司都会拒收。

“互联网时代口碑才是王道,一个失误足以摧毁所有努力,对投资者负责,就是对自己负责。”李飞如是说。

规范行业秩序是当务之急

不过在李飞看来,老酒收藏市场虽然火热,但也存在不少问题,比如说目前渠道力量有限,投资者收藏变现依然有困难,而且针对大众的投资心理,也有不良商贩造假,用年份

酒概念混淆视听等等。

“目前老酒市场定价体系紊乱、随意性很强。媒体一宣传,大家都知道某些被拍出天价的老酒,有人藏酒1年翻十倍以上价格,全都蜂拥而上。但是你要知道,任何产品都有优劣之分,媒体肯定不会告诉你,有人藏的酒都砸手里了。即便一些老练的投资者审时度势,但是如果行业不规范,依然容易踩雷。”

在李飞个人眼里,一般区域性大品牌的陈年老酒,价格都是根据存世量和保存质量决定其价格。“老酒不断升值是所有投资者喜闻乐见的事情,但是如果是非理性生长,那便是估值泡沫了。之前的红木、普洱等收藏便是前车之鉴。作为这个行业的从业者,我们要做的是在投资者活跃程度较高的时候刺激和保护一下市场,而不是让疯涨的价格扰乱了市场,冷了消费者的心。”面对当年老酒收藏行业的火热,李飞头脑依然相当冷静,所有违背市场规律的做法,最终都会受到市场的惩罚。

不过对于老酒行业的发展,李飞依然信心十足,“一个新兴市场,都是前人未曾涉足的蓝海,只有在不断的试错中理性反思,才能调整方向,走向正规。比如2014年,国家就成立了中国名酒收藏委员会,就是为了推动老酒收藏事业的良性进步。”

李飞作为其中一员,也时常给出自己的专业建议,比如借鉴国外葡萄酒收藏的标准:原料的标准、工艺的标准、行业的标准、消费者认可度,当务之急,是把市场的规范度一点一点搭建起来。(据长江网)



2017年葡萄酒拍卖总金额逾3.71亿美元

2017年,全球葡萄酒拍卖总金额(包含在美国、英国、我国香港市场以及线上交易的金额)达3.711亿美元(折合人民币约23.5亿元),同比增长了9.6%。2016年的拍卖总值仅为3.387亿美元(折合人民币约21.45亿元)。全球葡萄酒拍卖总金额的最高值出现在2011年,为4.78亿美元(折合人民币约30.26亿元)。

整体而言,2017年拍卖季颇具特色。拍卖的葡萄酒中有很多著名收藏家的个人藏酒,也有很多为酒庄直供的葡萄酒。这些可靠的来源使得葡萄酒最终成交价都大大超出预估。另外,健康的股票市场也给了竞拍者信心。2017年道琼斯工业平均指数(the Dow Jones Industrial Average)上涨了25%。

美国的葡萄酒拍卖总额猛涨了10%,达1.85亿美元(折合人民币约11.71亿元),平均每件拍卖品的成交价达3,285美元(折合人民币约20,794元),美国市场重归第一位。而香港市场也上涨了7%,达0.98亿美元(折合人民币约6.2亿元),每件拍卖品的平均成交价为5,643美元(折合人民币约35,720元)。线上拍卖总额涨幅非常大,狂涨了35.3%,达0.54亿美元(折合人民币约3.42亿元)。唯一呈现疲软态势的是英国市场,下降了11%,仅为0.341亿美元(折合人民币约2.16亿元)。

苏富比拍卖行(Sotheby's)的葡萄酒业总经理杰米·里奇(Jamie Ritchie)相信,葡萄酒的来源依然会是关键所在,同时勃艮第(Burgundy)葡萄酒在推动销售额的上涨。他表示:“在全球基础上,市场的的真正优势在于那些来源好、状态好并且正值适饮期的成熟葡萄酒。这对来自不同地区的葡萄酒而言都是一样的。不过勃艮第的红葡萄酒仍将是市场的焦点,罗曼尼·康帝酒庄红葡萄酒(Domaine de la Romanée-Conti, Vosne-Romanée, France)的价格会继续攀升”。

苏富比10月的拍卖会上,6瓶1996年的罗曼尼·康帝红葡萄酒的成交价超过了最高预估值90,000美元(折合人民币约569,700元),达到了134,750美元(折合人民币约852,968元)。12月8日,罗曼尼·康帝蒙哈榭园白葡萄酒(Domaine de La Romanée-Conti Montrachet, Côte de Beaune, France)在佳士得(Christie's)-威利(Wally's)的纽约拍卖会中引起了轰动,拍出了104,125美元(折合人民币约659,111元),远超最高估值60,000美元(折合人民币约379,800元)。

波尔多(Bordeaux)列级庄(Grand Cru Classe)葡萄酒的价格也有所上涨。拉菲古堡红葡萄酒(Chateau Lafite Rothschild, Pauillac, France)和木桐酒庄红葡萄酒(Chateau Mouton Rothschild, Pauillac, France)拍卖的竞标非常激烈。12月,在哈特拍卖行(Hart Davis Hart)一箱1982年份的里鹏酒庄红葡萄酒(Le Pin, Pomerol, France)拍出了155,350美元(折合人民币约983,366元)的价格,远超其最高估值100,000美元(折合人民币约633,000元)。

新世界葡萄酒表现也十分出色。在美国阿奇拍賣行(Acker Merrall & Condit)11月的拍卖会上,一箱稀有的9升装的1992年份啸鹰酒庄(Screaming Eagle)红葡萄酒创下了拍卖纪录,拍出了148,200美元(折合人民币约938,106元),当时的估价是100,000美元(折合人民币约633,000元)到150,000美元(折合人民币约949,500元)。

综上所述,无疑拍卖行对2018年的葡萄酒拍卖前景是非常看好的。(据红酒世界网)

冬季存酒 请远离葡萄酒“杀手”

现在,正值我国大部分地区一年中最冷的时期,而且临近春节,家中免不了储存一些葡萄酒。然而,家中存放的葡萄酒也将面临着不可忽视的威胁——过低的、频繁变化的或离供热源近的保存温度,将成为葡萄酒的“杀手”。为此,笔者总结了一些南北方冬季的存酒指南,帮助大家的美酒远离各种威胁。

◎北方篇

北方的酒友们保存葡萄酒,首先要得杜绝过低温度的保存环境,尤其不要放在室外。北方冬天的室外温度,一般都会降到葡萄酒的冰点以下(-5℃左右),酒一旦开始结冰,问题就出现了。如果只漂浮少量冰渣,这对酒质的损害是可逆的。低温只会让水分凝结,而各种芳香物质不会严重受损。但因为低温和结晶的影响,香气会有些封闭。待冰块融化后,最好静置一两周再开瓶饮用。但如果整瓶酒都被冻住的话,就没这么好运了。膨胀的冰块会顶到瓶塞,这样的话,瓶塞密封性就会大打折扣;空气随之进入瓶中,几周内酒就被氧化,风味大打折扣。因此如果你的葡萄酒遭遇此了事故,那么等“解冻”了就立刻喝吧。

过低温度还有一个威胁,就是出现有点难看的沉淀。储藏的温度下降至0℃,葡萄酒就会产生大量的酒石酸与酚类物质沉淀物。不过,这种沉淀物和正常情况下凝结出的那种漂亮晶体,在本质上区别不大。而且这种沉淀除了难看看外,对人没什么害处,对葡萄酒的风味影响也不大,招待客人也许不合适,但留给自己饮用是完全没有问题的。

北方地区室内暖气的影响,也要注意。冬季供暖之后,室温一般会升至20摄氏度以上,这个温度对红酒来说有些偏高。如果想继续在室温下保存红酒,注意一定要远离热源,特别是不要放在暖气片附近。因为超过30℃的环境,一天时间就会因为热胀冷缩的缘故造成“凸塞”,破坏酒的品质;过了2天之后,葡萄酒中的果香会完全被煮熟的蔬菜和酱油味取代,变得不值得饮用。

而如果家里采用地热取暖,室内空气干燥,易使木塞干裂,只有采取45度倒立的角度,让酒液充分接触木塞,才能保持木塞的潮湿度不至于干裂。如果室内温度太高,可考虑让葡萄酒暂时到冰箱里“避暑”,将酒瓶用纸包好,放进冰箱冷藏室中,放置时间则控制在一个星期内。

◎南方篇

相对北方而言,南方冬天保存葡萄酒就让人省心多了。首先葡萄酒本身最佳储藏温度就是10-15℃;对一瓶酒来说,南方冬天室内温度一般为10℃上下,这个温度正好,就算是再低一点,也不过是成熟速度变慢。只要喝之前让酒温自然上升至适合品鉴温度,就不会影响口感。

不过,南方的酒友们也不能完全掉以轻心。如今,许多南方居民的家里采用空调取暖。而如果把酒放在室温环境里,随着上下班开关空调一起经温度的起起落落,那酒塞很容易因为反复的热胀冷缩而漏气,留给你一瓶被氧化掉的酒。对此比较简单的解决方案,也是将酒放到冰箱里短暂放置一两周;而如果有条件的话,就给心爱的酒配上一款电子酒柜吧。(据葡萄酒研究)

葡萄酒收藏之优秀产区集锦

葡萄酒收藏现在已经变成人们最乐于做的事情,因为收藏葡萄酒一方面可以增值赚钱,另一方面还可以用来提升逼格和款待客人。笔者罗列出9个最优秀的葡萄酒产区,让你收藏葡萄酒不再没有方向。

1. 波尔多

在法国,唯有波尔多(Bordeaux)的葡萄酒品质不逊于勃艮第。这里出产的混酿红葡萄酒通常使用赤霞珠(Cabemet Sauvignon)和梅洛(Merlot)酿造,具有无与伦比的深度、复杂性和陈年潜力。就目前趋势来说,玛歌(Margaux)和波美侯(Pomerol)产区的葡萄酒不仅极具价值,在未来还具有非常大的升值空间。

2. 勃艮第

可以说,勃艮第(Burgundy)出产的黑皮诺(Pinot Noir)和霞多丽(Chardonnay)在葡萄酒界无人能出其右,它的特级园(Grand Cru)和一级园(Premier Cru)葡萄酒能够跻身世界上最贵的葡萄酒行列。其中,来自香贝丹(Chambertin)特级园的葡萄酒更是被称为“酒中帝王”(King of Wines)。“唯有透过一杯香贝丹,未来才显得无比瑰丽”,拿破仑·波拿巴的这句话很好地展现了它的价值。

3. 香槟区

香槟(Champagne)产区出产的香槟是世界上独一无二的起泡酒,是法国人呈现给世界人民的绝妙佳酿,也是喜庆、浪漫、成功、高雅和欢乐的象征。其中,年份香槟(Vintage Champagne)只在最佳的年份才有出产,使用的是该年份最佳的葡萄,并且其生产受到严格的控制和监管。大多数年份香槟的酒泥成熟时间都在3年以上,因此可以发展出浓郁的酵母、烤面包、饼干和坚果的风味。非年份香槟(Non-Vintage Champagne)多数只能在年轻时饮用,而年份香槟则至少能陈年十年以上。如果你想收藏一款起泡酒,为自己的酒窖增加一点活力,那就赶紧入手一瓶年份香槟吧。

4. 德国

德国的雷司令(Riesling)是世界上最具



收藏价值的白葡萄酒之一。品质较好的雷司令可以轻易陈年30年以上,最好的雷司令陈放100年都不是问题。更重要的是,随着陈年时间的增长,它的香气会越来越复杂和迷人。顶级的雷司令产区为摩泽尔(Mosel)、莱茵高(Rheingau)和法尔兹(Pfalz),这些地方出产的优质雷司令不论是干型还是甜型都值得你掏腰包。

5.意大利

对于刚接触葡萄酒收藏的人来说,意大利绝对是块最靠谱的骨头之一。但是若能记住这句话:“在意大利,最贵的酒就是最好的酒”,收藏到意大利的好酒就不成难事。我们听得最多的顶级葡萄酒产区无外乎托斯卡纳(Tuscany)、威尼托(Veneto)和皮埃蒙特(Piedmont),这些产区出产的葡萄酒几乎在世界上任何其他地方都没法酿造出来。想要入手一款意大利的好酒,巴罗洛(Barolo)、巴巴莱斯科(Barbaresco)、经典基安蒂(Chianti Classico)和超级托斯卡纳(Super Tuscan)绝对是不二选择。

6.加州

加州(California)有许多著名的产区,如索诺玛(Sonoma)、圣巴巴拉(Santa Barbara)和纳帕谷(Napa Valley)等。其中纳帕谷无疑是美国葡萄酒的代表,它本该是安静朴实的乡间,但每年却有上百万人前来观光和品尝美酒。在加州,唯有洛杉矶的迪斯尼乐园游客人数可与之相比。由此可见纳帕谷葡萄酒的名气之高。这里出产的赤霞珠可以进入世界顶级葡萄酒的

年份酒、窖龄酒、新酒与老酒、陈年老酒到底有什么区别？

■ 王子军

在白酒众多的种类里,我们常常会看到年份酒、窖龄酒、新酒与老酒、陈年老酒的说法,喝了这么多年酒,你知道它们都是什么意思,区别在哪儿?

◎年份酒

白酒里的年份酒是指存储的时间,存初达到一定年份的白酒即年份酒。顾名思义,存储达到一定年份的白酒。一般来说,年份时间越长价格越高。一般的酒企都有不同年份的酒。年份酒的种类也比窖龄酒、陈年老酒的数量更多,从几十元到上万元,各个价位段的年份酒都有。

◎窖龄酒

“窖龄”是指白酒生产窖池的使用年份。



窖龄酒是指连续不断酿酒的窖池所酿出的白酒。如20年窖龄酒指生产基础酒的窖池已经连续使用20年,并非此酒存放了20年。所谓“老窖酿好酒”,故窖龄长短与酒质质量有较大的关系。比如20年窖龄酒是指生产基酒的窖池已经连续使用20年,而并非此基酒存放了20年。

◎新酒与老酒

新酒是指经过发酵刚蒸馏出来的酒。而老酒是相对于新酒来说的,新酒经过一定时间贮存,刺激性减轻、口味醇和、柔顺后得到的酒称之为老酒。

◎陈年老酒

陈年老酒这个词多出现在白酒的收藏市场。上个世纪90年代前,中国在白酒行业要求精益求精。相对于新酒而言,陈酒是整瓶酒

从罐装出厂日期起,经过一段时间的贮存,到达刺激性减轻,口味醇和,柔顺后的酒(普遍认为至少五年以上)称之为陈酒。

白酒的贮存过程实际上是一个酒体去杂增香的过程,即降低酒体的辛辣、刺激感,同时增加其香味微量成分,使整个酒体口味趋于和谐,趋于醇和,这个过程叫做白酒的老熟。老熟过程中既有物理变化,又有化学变化。其中化学变化是酒体品质改善的主要因素,它使酒体中醇、酸、酯、醛类等物质成分重新组合达到新的平衡,既有部分成分的消失或增减,也有微量新物质的产生。

1979年到1989年这个阶段的酒,酒质特别好。当时酿酒所用的粮食、水质都非常优质,因此酿出的白酒质量也很高。

这些保存下来的酒,经过几十年的存放,成为如今在白酒收藏市场上的陈年老酒,保存较好的,具有很高的收藏价值。