

易道酒经 |

河南白酒乱“香”渐欲迷人眼

■ 霍坤峰

香型,是白酒的重要组成部分,代表着白酒的风格特点,也是白酒品类的明显区别。自从河南省诞生了中国第十三种香型——陶香型之后,河南白酒香型的创新思路一下子被调动了起来,基本上形成了百花齐放的局面。

现象一

河南白酒又多了个儒香型

2018年1月19日,中国寿酒文化研讨会在河南寿酒集团揭牌仪式在新乡市辉县市太行酒城举行。活动期间,河南寿酒集团举办的儒香型寿酒专家品鉴会引起了与会人士的注意。

当日上午8时30分,著名白酒专家、中国酿酒工业协会原白酒专家组组长梁邦昌,中国酿酒大师、河南牧业经济学院教授孙西玉,国家级白酒评委、河南省酒业协会总工赵书民,国家级白酒评委、宝丰酒业有限公司原总经理卢振群等人,分别对河南寿酒集团推出的儒香型42度寿酒和52度寿酒进行了品鉴。

通过现场品鉴,专家们对这两款酒分别发出了各自的品鉴意见,并形成了综合品鉴意见。随后,梁邦昌代表与会的品鉴专家宣布了对42度寿酒和52度寿酒的品鉴意见:其中42度寿酒:清亮透明、窖香儒雅、香味协调、醇甜绵柔、后味净爽,具有本品的典型风格;52度寿酒:清亮透明、窖香儒雅、醇和丰满、绵甜圆润、尾净味长,具有本品的典型风格。

由此,儒香型这一全新香型也首次进入专家们的视野,并且赢得专家们的一致肯定。

提到白酒香型,业界人士都知道,贵州白酒以酱香型为代表,四川白酒以浓香型为代表,山西白酒以清香型为代表,山东白酒以芝麻香型为代表,安徽以淡雅浓香为代表,江苏是绵柔浓香为代表。

回过头来再看河南白酒,以前以浓香型、清香型为主,现在又有陶香型、麦香型、原香型、儒香型、复合香型等。那么,河南白酒的代表香型是什么?



这也说明,豫酒在创新香型道路上的创新和探索,再次取得了可喜的进步。

现象二
河南白酒香型百花争艳

提起白酒香型,消费者了解得不算多,但业界人士对白酒香型可都不陌生。在河南,自2013年8月8日仰韶酒业创新推出陶香型之后,白酒香型竟呈现爆发态势,百花争艳。如今,陶香型已经获得业界的广泛认可,并且成为大家公认的中国第十三种香型。近年来,仰韶酒业也乘着创新香型的东风,发展势头非常强劲。

此外,河南省内还有多个白酒香型,除了传统的浓、清香型不说,河南老窖酒业有限公司推出过豆香型白酒。

还有,河南皇沟酒业有限公司推出了复合香型白酒,郑州宴酒坊酒业有限公司推出了麦香型白酒,贾湖酒业集团有限责任公司推出了原香型,林河酒业有限公司也曾推出过三香和谐,河南睢州酒业有限公司还曾推出过醇香型白酒等。

在这些白酒香型中,除了仰韶酒业主导的陶香型白酒目前有一定的知名度,其余香型要么已经消失,要么尚不足为外人了解,寂寂无名。比如,河南老窖酒业有限公司相关负责人早在2016年就对记者宣称企业已经破产,所以豆香型白酒至今已杳无音讯。

问题一
河南是否需要确立一个代表香型?

河南地处中原,以中庸、中和文化著称,“中”也是河南人的口头禅。结合河南白酒,哪个能成为河南白酒的代表香型呢?

据了解,仰韶陶香型是将“陶清、陶酱、陶浓、陶芝”四种酒香融为一体而自成一格。皇沟酒复合香型的特点则是“酱头、浓体、清韵、芝麻”。贾湖原香型的特点是多种香型的融合,其口味醇厚丰满独特,香气典型浓郁,后

味净爽悠长。从这些特点来看,大多数豫酒产品更侧重于兼香。

营销专家牛恩坤分析,从河南白酒市场来看,任何香型的白酒,在河南都有销售,这就说明河南人饮酒是兼容并蓄的,而河南的地理位置也决定了河南白酒风格应该是兼容的,是香型的集合体。河南白酒要想在市场上拥有一席之地,一定要有独特的风格。“至于确立谁为河南白酒的代表香型,从目前的市场现状来看,很难下结论。”

问题二
白酒香型能不能百花齐放?

对于白酒香型,有这样一种说法:白酒是由粮食酿造的,而粮食中的香味是多种多样的,酿出的白酒的香味也各有区别。因此,酒的香型也会不断发展,不断增加,甚至出现百花齐放的局面。

对此,白酒专家刘建利直言不讳地予以否认,国家法律对于白酒香型虽然没有明确的规定,但每一个白酒香型都是在行业内长期形成的一个共识,可以多但不能乱。“现在河南市场的白酒香型又多又乱,随意性太强,有的叫出来感觉都是差强人意。”

刘建利指出,要成为一个独特的香型,需要做好四个方面的工作:一是确定产品具有与众不同的工艺和技术。二是生产出来的产品在口感上确实有独特的质量风格。三是需要经过大量的数据分析、化验,确认微量香气成分的含量、特点并且能描述出来。四是要向国家标准委提出申请,待组织相关权威专家考察、审查、审验之后,颁发国家标准并向社会公布。

“没有这四个方面的科学研究而随意地使用香型,都是不严肃、不严谨、不科学的。”刘建利说。

对于河南白酒能不能形成一个以地域为主导特色的代表香型,还需要经过长期的市场检验和消费者的认可。毕竟,现在人们喝酒时更加“轻香型,重口感”。

葡萄酒做垂直电商的三个先天不足



购买是依托熟人或商超完成。换句话说,消费葡萄酒的人分为两种,懂葡萄酒的和不懂葡萄酒的,平台从懂葡萄酒的人身上赚不到钱,不懂葡萄酒的人去葡萄酒垂直类电商平台购买的人又有限,所以垂直葡萄酒电商的处境略显尴尬。

葡萄酒市场份额不足。行业内常说,中国的酒水市场有万亿之多。白酒的市场有7000亿左右,啤酒的市场有2000亿左右,葡萄酒的市场有1000亿左右,黄酒的市场有200亿左右。葡萄酒的市场又分为国内品牌及国外品牌,虽然近年来葡萄酒,尤其是国外葡萄酒在国内的发展势头不错,也是经销商们凭借团购资源在经营,而非平台商们的功劳。葡萄酒份额小、进口葡萄酒的份额更小,那主要经营进口葡萄酒、进口啤酒的品尚汇的份额可想而知并不大。

消费者对平台信心不足。相较于白酒或啤酒而言,葡萄酒在广大消费者的心智中是没有品牌概念的,差一点的只有国内与国外之分,好一点的能知道新世界和旧世界,再懂一点的能了解产区。在这种背景下,葡萄酒的

平台自身实力不足。先有综合类平台,而后根据用户的需求出现垂直类平台。理论上行得通,实际操作上难度较大。随着天猫、京东等综合类电商的崛起,随着移动互联网时代的到来,比拼的不仅仅是专业,还要比拼流量、服务、人才等方方面面。很明显,葡萄酒垂直类电商与综合类电商相比,差距不少。随着综合类电商在虚拟服务、零食、服装等方面增长乏力,开始将目光盯到白酒及葡萄酒上,所以说葡萄酒垂直电商的机会已然渺茫。

未来的世界怎么样,只有未来才知道,我们能做好的只有当下。品尚汇退出新三板,掌门人张辉军说,品尚汇还是要去IPO。作为酒水行业从业者,默默为其送上祝福。



在波尔多以外的地区,例如美国,仿照波尔多混酿的风格而酿成的葡萄酒被称为梅里蒂奇(Meritage)。梅里蒂奇红葡萄酒可选用的法定葡萄品种包括:赤霞珠、品丽珠(Cabernet Franc)、桑娇维塞(Sangiovese)、西拉、梅洛和味而多(Petite Verdot)。由于超级托斯卡纳的酿造违反了当地的混酿法规,所以它最初只是被列入低端的餐酒(Table Wine)级别中。后来,随着优质超级托斯卡纳葡萄酒的不断涌现,意大利当局于1992年在已有分级制度中新增了优秀地区餐酒(IGT)这一等级。

1. 超级托斯卡纳

超级托斯卡纳(Super Tuscans)诞生于20世纪70年代,其选用的葡萄品种包括赤霞珠、品丽珠(Cabernet Franc)、桑娇维塞(Sangiovese)、西拉、梅洛和味而多(Petite Verdot)。由于超级托斯卡纳的酿造违反了当地的混酿法规,所以它最初只是被列入低端的餐酒(Table Wine)级别中。后来,随着优质超级托斯卡纳葡萄酒的不断涌现,意大利当局于1992年在已有分级制度中新增了优秀地区餐酒(IGT)这一等级。

2. 波尔多混酿红葡萄酒

波尔多混酿红葡萄酒(Bordeaux Red Blends)可选用的6个指定品种是赤霞珠、梅洛、马尔贝克(Malbec)、味而多、佳美娜(Carmenere)和品丽珠。只有由指定品种酿成的葡萄酒,才能在酒标上注明“Bordeaux”字眼,如用了其他葡萄品种,这一信息就不能出现在酒标上。酿酒师们通常只采用两到三个指定葡萄品种来酿酒,很少会全部选用6个品种。

3. 梅里蒂奇红葡萄酒

4. 罗讷河谷混酿红葡萄酒

酿造法国罗讷河谷混酿红葡萄酒可选用的法定葡萄品种多达10多种,其中最常用的几种为歌海娜(Grenache)、西拉、慕合怀特

(Grenache)、神索(Cinsault)和维欧尼。

在罗讷河谷下辖的子产区里,罗第丘所产的混酿葡萄酒仅由优雅的维欧尼和带有香料味的西拉两种葡萄混酿而成,而教皇新堡混酿红葡萄酒所选用的葡萄品种则比较多,最主要的是歌海娜。

在混酿工艺上,有的酿酒师选择遵循传统,有的则不断探索与创新,为混酿葡萄酒注入了不少乐趣和惊喜。一些新世界产酒国的酿酒师经常采用别出心裁的混酿品种组合,酿制出的葡萄酒风格大胆,蕴含新颖独特且令人喜悦的香气与风味。如果你想尝试下不一样的葡萄酒,那么非传统的混酿葡萄酒是个不错的选择。

(据红酒世界网)

混酿葡萄酒二三事

混酿葡萄酒的定义比较广泛,最常见也最为人们熟知的就是不同葡萄品种之间的混酿。如采用此种混酿方式,占主导地位的品种的比例至少要达到40%至50%。其他混酿方式则包括不同地块的同一品种的混酿以及不同年份之间的混酿等。

大多数情况下,混酿葡萄酒是由相同类型的葡萄酒混酿而成,即红葡萄酒与红葡萄酒混酿,白葡萄酒与白葡萄酒混酿。不过也有例外,有时酿酒师为了获得最佳的香气及风味组合,会把白葡萄酒和红葡萄酒一起混酿。法国罗讷河谷(Rhone Valley)的罗第丘(Cote-Rotie)就是采用这种混酿方式的经典产区,在这里,红葡萄品种西拉(Syrah)通常会和白葡萄品种维欧尼(Viognier)一起混酿。

通过混酿,酿酒师可以把不同品种、地块或年份的特性融合在一起,酿造出更为复杂丰富或者风格更为和谐的葡萄酒。事实上,一些鼎鼎有名的葡萄酒也是混酿而成的,比如波尔多混酿(Bordeaux Blend)。一般来说,选择混酿葡萄酒的原因主要有以下几方面:提升香气浓郁度;增添风味复杂度;调整酒液的色泽及PH值;提高或降低酸度、酒精度;调整葡萄酒的甜度;削弱过重的橡木风味;增加或减少单宁含量。

根据酿酒葡萄是否产自同一个年份,混酿葡萄酒可以分为年份混酿葡萄酒和无年份混酿葡萄酒。年份混酿葡萄酒由同一个年份的不同葡萄品种混酿而成,可以是简单的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和梅洛(Merlot)两个品种混酿,也可以像由13个品种混酿而成的教皇新堡(Chateauneuf-du-Pape)葡萄酒一样复杂迷人。