

G·R 官荣评分  
鉴评十七大名酒

郎酒



度数:53%vol  
生产日期:1984-1991年  
G·R 官荣评分:97分  
G·R 酒评:郎酒在1984年、1989年第四、五届全国评酒会上,被评为国家名酒,荣获金质奖章。郎酒属酱香型,酒液微黄清澈,酱香浓郁喷涌,酒体丰满醇和,入口净爽回甜,空杯留香味长,以优雅细腻著称,实为酒中佳品。

单瓶估价:5000-10000  
收藏指数:四星

董酒



度数:59%vol  
生产日期:1985-1989年  
G·R 官荣评分:97分  
G·R 酒评:董酒属药香型白酒,工艺独特,使用130余味云贵高原名贵药材,采用双醅串蒸的工艺酿制而成,既有大曲酒的浓郁芳香,又有小曲酒的柔绵醇和,还有淡雅舒适和药香,具有祛寒活络、消除疲劳、宽胸顺气等功能。

单瓶估价:5000-8000  
收藏指数:四星

洋河大曲



度数:55%vol  
生产日期:1988-1993年  
G·R 官荣评分:96分  
G·R 酒评:洋河大曲是中国的八大名酒之一,产于江苏省宿城区,用当地“美人泉”的水酿制而成;属浓香型,有入口甜、落口绵、酒性软、回味香的特点。

单瓶估价:4000-8000  
收藏指数:四星

汾酒



度数:55%vol  
生产日期:1988-1993年  
G·R 官荣评分:96分  
G·R 酒评:1952年入选首届“中国四大名酒”,是清香型白酒的典型代表,工艺精湛,源远流长,素以入口绵、落口甜、饮后余香、回味悠长特色而著称,有色、香、味三绝的美誉,是清香型白酒的典型代表。

单瓶估价:4000-8000  
收藏指数:四星

原酒之形

世界各地的冰酒都是怎样酿成的?

冰酒有着悠久的历史,它的酿造是于200年前在欧洲无意间被发现后开始流传至今。当时德国的葡萄园遭受突然来袭的霜害,为了挽救损失,酿酒师将冰冻的葡萄压榨后按传统的方法发酵酿酒,惊讶地发现结果是酸甜比例平衡,甘如蜂蜜般的美酒,而将之命名为冰酒。冰酒酿造技术由德国移民带入加拿大,经当地人进一步改良,酿出的酒更独特,更醇香。其品种主要有冰白葡萄酒和冰红葡萄酒。其中冰白葡萄酒颜色呈透明金黄色,素有“液体黄金”之美称;散发出蜂蜜和水果等香味;口感甘甜醇厚,清新可口,是重视健康之人士的绿色食品。最佳的饮用温度为冷藏至4-8℃。

葡萄酒爱好者们耳熟能详的加拿大冰酒(icewine)可说是商业化最成功的冰酒品种,但是实际上冰酒的起源在德国。近年来,中国冰酒的品质提升显著,那么中国冰酒是怎么在自然条件下酿成的呢?

德国冰酒

冰酒主要使用雷司令葡萄酿造,在德国被归类为特级优质葡萄酒(Pradik?tswein)这一等级。如我们之前所提到的,因为这种酒的酿造方式和其他特级优质葡萄酒不同,它被视为一种特别的等级,而没有被列入品质分级金字塔中(珍藏型、晚收型等都在这个等级金字塔之中)。

为了酿造冰酒,每年的11月到次年2月期间,酿酒商静待气温降至零下八摄氏度以下,然后将冰冻的葡萄采收下来。

冻葡萄会立刻被榨汁,冰则被滤走。葡萄中只有水分会被冻住,固态物和糖分则不会,所以用这种方法榨出的葡萄汁具有更为浓缩的糖分和酸度。

德国冰酒的葡萄汁含糖量(must weight)需要达到逐粒精选型(Beerenauslese, BA)的标准。达不到这个标准的葡萄汁很可能被转而用于酿造精选型(Auslese)葡萄酒。

总结来看,酿造冰酒需要满足几个条件:首先冬季需要足够寒冷(低于零下八摄氏度),还要有足够的冰冻葡萄,和符合标准的葡萄汁含糖量。这些都限制了冰酒的产量,使得酿造冰酒具有相当的风险,这也是冰酒价格较高的原因。

加拿大冰酒和奥地利冰酒

冰酒(Icewine)是一种甜葡萄酒。一种在气温较低时,利用在葡萄树上自然冰冻的葡萄酿造的葡萄酒。按照《冰葡萄酒》国家标准(GB/T 25504-2010)的定义,冰葡萄酒(Ice wine)是指:将葡萄推迟采收,当自然条件下气温低于-7℃使葡萄在树枝上保持一定时间,结冰,采收,在结冰状态下压榨,发酵酿制而成的葡萄酒(在生产过程中不允许外加糖源)。

加拿大冰酒主要产于安大略(Ontario)大区,在不列颠哥伦比亚(British Columbia)和魁北克(Quebec)也有生产。用于酿造冰酒的葡萄除了雷司令,还有法国杂交品种威代尔(Vidal)。

葡萄需要在零下八摄氏度采收,这和德国相同,但加拿大冰酒要求的葡萄汁含糖量通常高于德国和奥地利冰酒。

奥地利盛产甜葡萄酒,也是冰酒的主要产地。和德国相似,奥地利冰酒需要达到逐粒精选型(BA)的葡萄汁含糖量,葡萄则需要在零下七摄氏度以下采收。

中国冰酒

中国北部产区冬季严寒,葡萄藤必须埋土过冬。那么,中国葡萄酒是怎么酿制的呢?是否经过人工冷冻?

中国冰酒酿造权威专家、中国农业大学

教授战吉成表示:

首先要指出的是,高品质中国冰酒肯定不是经过人工冷冻酿造的。与德国、加拿大不同的是,因为中国东北冬季过于寒冷,不埋土葡萄会冻死,所以每年11月份土壤封冻前,我们会把结果枝带果穗剪下来,挂在拉线上,此时温度已经达到零度左右,即使不剪下,与树体也没有养分交流。等到自然温度降到零下七度以下并稳定一段时间后采收,当地称之为“挂枝自然冷冻”。我们的试验研究表明,挂枝冷冻和连体冷冻,得出的果实品质相同。我国东北地区出产的冰酒,与德国、加拿大等国家的风味特征差异,更多是由风土决定的,比如我们的温度更低、变幅更大。

近年来,为了从形式上跟德国和加拿大取得一致,我们还开发了双株和双蔓轮换结果连体自然冷冻的栽培模式,以替代挂枝冷冻,目前正在推广,从而无论形式还是标准都达到或严于国际标准。

什么是“双株和双蔓轮换结果技术”?

双蔓技术,简单来说就是一棵葡萄从

基部留两个主蔓,冬天把一个主蔓埋到地下,第二个主蔓不埋,带着果实留在枝头。由于寒冷,当年的冬天这条主蔓会被冻死。

采收后,把这条“留守”主蔓的地上部分剪掉,第二年的春天就会有芽萌发出来。芽发出后,新梢从主蔓基部萌发出来,当年不结果,冬天被掩埋;而去年被埋的蔓这一年结果,就被留在枝头过冬。

如此一来,就形成双蔓轮换结果的状态。每年有一条蔓会冻死,利用它的萌蘖(nie,指萌发的新芽),第二年培养并埋土,第三年结果。

双蔓是一棵树留两个主蔓,双株就是两棵葡萄树,各留一个主蔓,轮换结果,第一年结果不埋土(冻死),第二年培养并埋土,第三年再次结果。

这种种植方式,会不会对葡萄藤寿命有影响?

这种手法实施的时间比较短,还不能100%说对寿命没有影响。但是从另一个角度来看,这种修剪的方式其实和欧洲普遍采用的居由式(Guyot)是很相似的。

(Sylvia Wu/译)

酒人小传 | Brinkers biography

冯欢迎:我与五粮液的 30 年缘分

杨孟涵

在2017年五粮液第二十一届1218共商共建共享大会上,来自全国各地的运营商济济一堂,共襄盛举,“共商共建共享”五粮液的美好未来。

诸多酒业精英之中,位列“六星级运营商”的陕西新庆酒业董事长冯欢迎,是其中资历最高、与五粮液结缘最久的酒商之一。

作为改革开放后最早一批下海经商的先行者,冯欢迎在商海浮沉多年,亲身经历了3次行业危机,但依然执着于五粮液的事业。用他的话来讲,做了30年的生意,经销了30年的五粮液,喝了30年五粮液!

商海浮沉,认定五粮液不放松

从经营酒业开始,冯欢迎经历了酒业市场三个低潮期,但无论市场怎样波动,无论多少同行远离酒业,冯欢迎的商海生涯,始终与五粮液连在一起。

1988年,趁着改革开放的浪潮,冯欢迎开始下海经商,在华阴市经营饮料、烟酒生意。

“做地方名酒,也做国家名酒。”冯欢迎回忆说,那个时代五粮液通过与其他商贸企业合作经营全国市场,厂家还未直接与区域经销商打交道。

在这个过程中,名酒价值日益凸显。随着经济的繁荣、居民消费的高涨,五粮液的零售价格一路看涨。

1991年左右,五粮液公司开始直接运作市场。冯欢迎至今还记得,当时与他洽谈合作的第一任销售经理姓杨,给予他很多支持。



“当时,代理销售五粮液的商家中,我是唯一的私营企业主。”冯欢迎说,其他多为国营糖酒企业,在市场经济还未完全占据主流的情况下,私营企业主往往不受重视。但是,五粮液公司却能充分尊重他的意见,考虑到他对于市场和渠道的把握,将主力产品在一部分区域的销售权交给他,并给予鼎力支持。趁着市场经济的热潮,冯欢迎的烟酒生意快速扩张,到了1998年,他与老牌17大名酒全部达成合作。

但是,很快他遭遇了第一次市场危机,1998年开始,由于税制改革、消费市场低迷等因素,诸多酒企遭遇滑铁卢,随之而来的是大量经销商或倒闭、或退出市场。

在市场遇冷的情况下,冯欢迎不得不大力精简产品,除保留五粮液之外,将其他白酒品牌统统停掉。

在经历了逐步恢复、再度遇冷(2003—2005年)之后,名酒消费逐渐回归,尽管在2013年再度遭遇市场波动,但面对三次市场危机,冯欢迎和他的企业依旧挺立,成为上世纪80年代至今硕果仅存的少数酒商之一,而他与五粮液的缘分则一直未断。

独斟聚饮,来一杯好酒才欢畅

生意场上,冯欢迎始终奉五粮液为主营产品,缘分永续。在生活上,冯欢迎与五粮液的之间也是“剪不断,理还乱”。

“我本身喜欢喝酒,之前一直有喝五粮液的习惯。”冯欢迎说,无论是在家自斟自饮,还是与投缘的书画家朋友聚会,五粮液总是必不可少的助兴之物。

但是,后来的一次事件,差点儿让他远离五粮液。1993年,因为长期头疼、身体不适,冯欢迎到医院检查。医生告知,查出了高血压、心脏病,以后要忌烟忌酒。

原本以为从此要告别五粮液,不能再欢畅饮了。结果,后来有一次冯欢迎到西安唐都医院住院,主治医生为心脏病权威专家,他却告诉冯欢迎一个与前任医生不同的观点:不是不能喝酒,而是不能多喝酒,不能喝劣酒,好的酒能够促进血液循环,适度饮酒对身体有利。

对于这位权威专家的意见,冯欢迎打心底里认同——不喝五粮液,人生还有什么乐趣可言?

从此,冯欢迎一边吃着治疗心脏病的药物,一边继续保持饮酒习惯。不过与之前相

比,饮酒的习惯更为规律:每天中午小酌五粮液1两到2两,晚上继续喝2两到3两。

用冯欢迎自己的话来说,喝上3两根本醉不了,不影响工作,不影响治病。

吃药不减,喝酒不停。保持这样的习惯,让冯欢迎觉得身体和精神状况比原来愈加的好。

即便在上世纪90年代因为心脏病的缘故一共做了5次手术,都没有因此而停掉喝酒的习惯。

不止自己喜欢喝五粮液,冯欢迎还把五粮液介绍给了更多的朋友。1998年,冯欢迎将公司搬迁至陕西省会西安,结识了更多投缘的朋友,无论是地产商、书画家,他都向对方推荐五粮液,与朋友共饮五粮液。

陕西作为文化大省,文人墨客云集。冯欢迎喜爱书法,与著名书画家刘文西、王西京、雷珍民等结为挚友,更是将五粮液带到了自己身边的“文化圈子”中来。

2016年8月11日—12日,新庆酒业董事长冯欢迎偕同全国政协委员、陕西文联副主席、陕西省书协荣誉主席、著名书法家雷珍民等诸多文化艺术专家,赴宜宾考察五粮液,深入了解五粮液文化及其发展近况和未来战略。

雷珍民深深地为五粮液公司的精神所触动,他向五粮液集团公司总经理、股份公司董事长刘中国赠送了他的小楷书籍——《雷珍民书古文经典》。

2017年五粮液第二十一届1218共商共建共享大会期间,冯欢迎偕同雷珍民、王西京共赴宜宾,和这些书法家朋友在“中国浓香型白酒文化高峰论坛”上纵论美酒,共饮五粮液!