

记忆中的这瓶酒

——北京老酒：京师“三白”

■ 魏建波

京师三白酒分别是菊花白酒、莲花白酒、府酿白酒；是清朝时期专供皇家享用的养生酒，寻常百姓不能染指之物，后期因战乱停产，直到 1959 年经领导批示下，由北京葡萄酒厂仁和酒厂通县酒厂搜集整理各个酒类的配方工艺资料，才逐渐恢复生产，使得平常百姓品尝到昔日皇家才能享用的御酿珍馐。

●莲花白酒

现代科学表明，人的长寿之道离不开好水，金章宗时就发现玉泉山景美水好，便在此处建有行宫。这里的泉水“水清而碧，澄洁似玉”，“山泉迢迓，其流若虹”，故称“玉泉垂虹”。

乾隆皇帝喜爱此水、常饮此水，到哪里都带着玉泉水。他认为，水轻者，味必甘，饮之可以祛病益寿。不仅是饮用，颐和园以及北京城内“三海”的水源，都是玉泉山一带流下来的，所以颐和园和瀛台的莲花十分肥美茂盛，被另一位酷爱养生的“老佛爷”慈禧皇太后看中，命太监找出秘方，以鲜嫩的蕊和名贵中药为主，再用玉泉水制成养生滋补酒“莲花白”。《清稗类钞》云：“瀛台种荷万柄，青盘翠盖，一望无涯。孝钦后每令小阉采其蕊，加药料，制为佳酿，名莲花白。注于瓷罍，上盖黄云缎袱，以赏亲信之臣。其味清醇，玉液琼浆，不能过也。”

民国时期，莲花白酒的制作方法流到民间，有人在颐和园附近制作销售，后因战乱消失。

1959 年底，北京葡萄酒厂搜集莲花白酒的部分秘方，与中医药师合作按照古老工艺方法，创制出含有 26 种中药的现代莲花白



酒，并随即投入生产。溥杰品尝后欣然写下：“酿美酒醇露，香幽运益清。秘方传禁苑，寿世旧闻名”。

莲花白酒以莲蕊、黄芪、当归、五加皮、牛夕、砂仁、首乌等 26 余味药材，提炼后配以陈年高粱酒，入瓷坛陈化多年而成。酒液清澈透明，气味芳香协调，药香酒香浑为一体，回味悠长。有滋阴健脾、补肾和胃，舒筋活血、祛风避寒等功能。

“莲花牌”北京葡萄酒厂为莲花白酒注册的自有品牌，设计风格很鲜明，使人一眼望去便知是莲花白酒。

●菊花白酒

菊花在古代就以入药、制酒。《明史》中有关官廷菊花酒的记载，但制作方法已不可考。

清代官廷委托老仁和酒厂生产的菊花白酒就是采用蒸馏工艺制作，加以多种名贵中

药而成。

同治初年，清官为减少内廷糜费，遣散了一大批官娥内侍，为其生活计，将官中部分日常耗用交与他们采办供奉。“仁和店”就是由当时三位清官内侍所创，专为官中酿造御酒。“仁和”之名取自养心殿“中正仁和”，取“仁和”也是为与皇家思想相一致。至慈禧太后修建完颐和园后，小小的海淀镇也兴盛起来，仁和店迁入海淀镇西大街路东，并传入一杨姓酒师手中，改名为“仁和酒店”，并继承了御酒菊花白的配方以及全部工艺。

当年“仁和”老字号制酒时，宫内并不来人监督，只是每日有太监来抬酒，或者“仁和”老字号凭送帖去人送酒，宫内收酒后给回帖。至清末，仁和酒店传给了甄氏甄秀峰及后人甄富荣仍传承着老字号仁和酒店。

1976 年成立了北京仁和酒厂，门口悬挂着溥杰题字的“仁和酒厂”牌匾。1980 年代，北京仁和酒厂恢复生产的菊花白酒被国家轻

工部、农垦部及中国食品工业协会评为优质产品，并被选为国家首批绿色食品，出口我国香港、马来西亚、新加坡等地。1988 年北京仁和酒厂被评为十九家北京市优秀食品老字号之一。

1984 年 47 度“仁和牌”菊花白酒包装为玻璃瓶，金属螺旋盖，贴有“仁和”二字的封条，瓶颈至正标贴有红色绶带。瓶颈贴有“庆祝建国三十五周年”字样的比较少见。

恢复生产的菊花白酒，不仅是古代优秀的酒文化遗产，也是现代北京的酿酒人突破创新精心打造的珍品。

●府酿白酒

府酿酒原名香白酒，也叫府酿白酒，出自北京庆亲王府，系王府名酿故称府酿。

庆亲王是乾隆帝第十七子永璘之孙亦劼，受慈禧重用曾接替恭亲王奕为总理各国事务衙门大臣，进庆郡王，1894 年受封庆亲王。

北京通县制酒厂根据《晚清宫廷生活见闻》中提到的秘方精心研制，于 1984 年正式投产。

府酿白酒的原料以优质高粱白酒为基酒，以佛手为主，辅之以广柑、木瓜、茵陈等鲜果和药材，浸渍、蒸馏、陈酿、勾调而成。有佛手的特殊香气和其他果香与药香，酒体醇和，有降浊清肺、养元补气的功效。

1985 年 45 度“府庆牌”府酿白酒包装选用一斤装玻璃瓶，金属螺旋盖，酒标、外盒的设计非常精美，包装盒上还印有末代皇帝溥杰的题字：“昔时王谢珍佳酿，展转流传历百年。仿膳品尝当日味，飞觞共醉尚方筵”。府酿酒的生产周期很短，没几年就停产了，现存品相好的很难得。



歌浓酒庄 1865 年老藤西拉红葡萄酒 什么味道？

在遥远的 1865 年，在澳大利亚南部克莱尔山谷的一面山坡上，几个英国移民种下一批西拉(Shiraz)葡萄树，至今仍在开花结果，并且仍可用于酿酒，这款酒即歌浓酒庄(Ki-likanoon Wines)的 Attunga 葡萄园 1865 年老藤西拉。

美国著名酒评家罗伯特·帕克曾经品尝过 2004 年份歌浓酒庄 Attunga 葡萄园 1865 年老藤西拉，打出的分数为 98 分，超越他给同一年份波尔多五大一级酒庄打出的分数——拉菲 95 分、拉图 95 分、侯伯王 95 分、玛歌 93 分、木桐 90 分。帕克在 2006 年《葡萄酒倡导者》杂志总第 167 期发表的品酒笔记描述道：“源自 1865 年种植在克莱尔山谷的葡萄树。按照凯文·米切尔(注：歌浓酒庄首席酿酒师)的说法，这是克莱尔山谷至今仍在生产的最古老的商业性葡萄园。这是一个独立的葡萄园，这款酒在 100%全新法国橡木桶陈酿 25 个月，具有非凡的优雅性，而不是力量感。看看这些老藤果实酿造的葡萄酒多么神奇：深紫色，带有木焦油、蓝莓、粉碎的岩石和金合欢花的味道。拥有卓越的丰富性，同时可以感受到一种清晰度、优雅性、技巧性，以及巨大的强度，看起来是多么和谐完美。如果在寒冷的酒窖里存放一段时间，我猜它甚至会出现更多的单宁。在未来 20 年，随着进一步的陈化，这款酒将会更加令人着迷。”

据了解，在澳大利亚著名酒评家詹姆斯·哈利德编撰的《澳大利亚葡萄酒手册》2017 年版和 2018 年版，2012 年份和 2013 年份歌浓酒庄 Attunga 葡萄园 1865 年老藤西拉连续两个年份获得 97 分，詹姆斯·哈利德将此酒比作“斯特拉迪瓦里小提琴”(世界上最古老的小提琴)。另外，这两个年份的老藤西拉还在 2016 年和 2017 年的《醇鉴》杂志世界葡萄酒大赛(DWWA)蝉联金奖。

歌浓酒庄提供的统计数据显示，Attunga 葡萄园约有 12 公顷，分布海拔 329~336 米的山坡 (在当地土著语言中，Attunga 的含义即“高地”)。其中，1865 年的老藤西拉只有 0.75 公顷，分布在西南朝向的一面山坡上，现在仅有 800 株幸存的葡萄树，一株平均可产 2.4 瓶葡萄酒。在张裕公司前不久举行的歌浓酒庄股权交割签约仪式上，首席酿酒师凯文·米切尔接受媒体采访时表示：“要酿出好酒，首先要有好的原料。我们酒庄拥有超过 100 公顷克莱尔山谷最好的葡萄园，其历史可追溯到 100 多年前，其中种植于 1865 年的最古老的葡萄藤，已成为世界上仍在生产葡萄酒的最古老的葡萄藤。我们酒庄的酿酒师均持有高级酿酒资格，以确保最佳现代技术与传统专业技术的融合。歌浓酒庄将每个葡萄园作为单个的独特生产基地生产独特和卓越口味葡萄酒。此次与张裕的合作，将增加我们的产量，提升我们的品质。” (陈庄)

避开老酒陷阱 从 0 到 1 进阶收藏

一席重要局上，如果没有老酒似乎都是一件不圆满的事。然而，想要初入老酒藏界，却绝不是那么容易的事情。今天，笔者带您从源头认清方向，看看老酒收藏应该怎样从零到一。

适合自饮的老酒，一般酒龄在 10~25 年左右。通常情况下，一瓶贮存了十年以上的老酒，酒体会产生令人愉悦的陈味。从专业角度上解释，是因为白酒的主要成分是乙醇，白酒经过时间贮存，乙醇和白酒中较少的乙酸发生化学反应生成乙酸乙酯，这是酒散发芳香气味的根本源泉，也是老酒陈味的根本源泉。酒龄超过 30 年的老酒，储存风险更大。因此，如果是自饮的话，不建议您收藏酒龄太长的酒，一来增加经济负担；二来面临跑酒风险。

关注传统工艺

适合自饮的老酒，以传统工艺、纯粮酿造为主。酒精勾兑的白酒，储存时间再长，酒中的香精香料也无法产生微妙的反应，有些酒甚至不仅让人不愉悦，还会发生水解变味的情况。

网上有些帖子教大家通过执行标准来辨别白酒是否固态发酵，笔者认为，这种方法在当下信息混乱的大局下，是不太靠谱的。不过，2005 年以后的知名酒类品牌，倒是可以

在外包装上寻找“固态酿造”的标志。

纯粮固态发酵白酒标志于 2005 年开始使用，最开始的时候，由五个中国名酒品牌使用，后来慢慢在酒界推广开来。应该说，这个白酒标志还是有公信力的。

不过需要注意的是：

① 没有此标识的，不一定是酒精酒。这一标识是需要认证费用的，有些厂家出于对自己产品的信心(比如茅台)，省略了这一标识以节约费用。

② 有此标识的，一定是纯粮食酒。如果不是，那就属于厂家欺诈，您可以去有关部门 10 倍索赔了。

③ 有此标识的，只能代表是传统工艺酒，并不代表一定是最好的优质酒。它的口感与品质仍有低、中、高等档次之分。

区分老酒品类

瓶装酒可以通过年份来判别酒龄，那一些酒厂动辄声称的 30 年、50 年老酒，是否真的是三十年老酒呢？此外，那些在酒厂打来的老原浆酒是否也算得上老酒呢？

这个问题，笔者经常被酒友问到。中国的年份酒并不规范，大部分品牌的年份酒虽然写的是 50 年，但实际上只是为了与其他系列区分开来，并不是真正的五十年原酒，试想，

一瓶五十年的原酒保存至今该有多珍贵啊！

不过，正规的酒厂，对年份酒的划分，还是能凸显酒的品质，如茅台酒三十年、汾酒五十年，无一例外的，都是顶级勾调的原酒，但这些酒的价格也自然不菲了。

所以，比起市场上混乱的 30 年、50 年年份酒，还是建议您：要么购买真正老酒(多年前生产灌装的老酒)，要么有渠道从酒厂购买知根知底、值得信任的老基酒(那些所谓贵州的原浆、发霉长毛的老酒就不要去喝了)。当然，在经济条件允许的情况下，可以选择购买一些名酒厂的优质年份酒。

笔者教您识老酒：真的假不了，假的真不了，如果您真有意愿购买九十年代的喝品老酒，建议您先买上几瓶假老酒，目前市场上泛滥的低劣假老酒通常都有着非常明显的假酒共性——

2017 年，市场还出现一大批 90 年代末、2000 年初的假酒，看看，这些产品是不是有些共性。

如果您想要买到一款适合饮用的老酒，建议是：不要购买酒龄过长的老酒(保存有风险、口感无法确保，最主要原因是贵!!!)、不要购买酒精勾兑的老酒、不要购买市场上的噱头年份酒、不要购买到市场泛滥的假老酒。

(据千寻生活)



陈年老酒 一定比年轻的酒好吗

■ 温暖的秋雨

初入红酒世界的酒友们往往会有这样的思想——陈年过的红酒在口感和风味上都要优于没有经历过陈年的红酒。事实上，很多已经有一些品酒经验的红酒爱好者，也持有这个观点。这是因为，由于白酒的存在，国人对酒精类饮品的印象一直停留在“越陈越香”的阶段。然而，红酒是实实在在的外国饮品，这一套放在红酒的世界就显得十分片面了。那么，陈年老酒真的就一定比年轻的酒好吗？本文将为您揭晓答案。

一是年轻红酒拥有比陈年红酒更高的抗氧化物。

一个中国研究团队对梅洛、赤霞珠、佳美和品丽珠等红酒进行对比研究后发现，红酒中的 90%花青素都会在陈年后的数月里消失殆尽。尽管说这些抗氧化物的消失原因复杂，但最主要的原因还是由这些物质的高挥发性导致的。

二是高酸有利于稳定抗氧化物。

巴西研究者对赤霞珠的研究发现，花青素在低 pH 值的环境下具有更稳定的结构，当处在 3.2 及以下的 pH 值环境下，红酒中的抗氧化物最为稳定，不过这样的 pH 值对于红酒来说已经是很酸很酸了。然而，研究却并没有证明喝更酸的红酒是否对我们的身体有利。另外，在人体对抗氧化物的吸收方面的研究则表明，只有人体处在碱性或弱酸性的环境下，像花青素这类抗氧化物才能发挥保健作用。

三是年轻红酒拥有更高的水解单宁。

除了花青素，红酒还存在另外一种对身体有益的物质，这是一种多酚类，俗称水解单宁。众所周知，红酒中的单宁来自葡萄皮、葡萄籽和橡木桶等。而实际上，红酒中的单宁也分为两类：一类来自葡萄皮或橡木桶，其口感更为柔顺；而另一种则来自葡萄籽，其口感更苦涩，不过也正是这类单宁有着极强的消炎作用，而我们都知摄入消炎食品是一种健康的减肥方式。此外，酒体饱满的年轻红酒拥有更高的水解单宁。

阅读完本文后，相信你已经知道，其实，没有经历过陈年的红酒，相比于陈年老酒来说，也有着自己的优势。当然，经历过陈年的红酒，在风味和结构的复杂度上要胜于年轻红酒，然而，希望大家在判断一款红酒好不好时，不要将其是否陈年或者是陈年时间长短作为唯一的判断标准，而是应该从多方面考虑，然后再作出评价。

发愁 上虞老板收藏 4000 多坛黄酒的去与留

近日，绍兴上虞黄酒收藏爱好者王作明向晚报热线反映说，他最近正在为一件事犯愁：位于曹娥街道的一个老仓库要拆了，他在仓库内储存了 10 多年的 4262 坛陈年手工黄酒必须搬家。然而，手工黄酒对储存环境要求相当高，因此一时很难找到合适的地方。“如果无法继续珍藏，就只有卖掉了。”王作明对此感到十分无奈。

4000 多坛手工酒堆满了 7 间屋

王作明是上虞联运公司董事长，该仓库属于上虞联运公司。近日，在王作明的带领下，记者来到了储酒的老仓库。仓库大门一开，醇厚的酒香扑鼻而来，映入眼帘的是一坛坛积满灰尘的黄酒，黄酒坛叠成四层高，让人颇感震撼。记者数了一下，密密麻麻的酒坛堆满了 7 间屋。

为啥收藏这么多黄酒？王作明说，他父亲是做酒师傅，祖父也和黄酒很有渊源。小时候，父亲经常跟他说，黄酒越陈越香，一年香过一年，而且会增值。因此，他一直都有收藏黄酒的想法。后来，听说手工黄酒越来越少了，就决定陆续收藏一批手工酒。

王作明说，目前储存在这里的黄酒有加饭、善酿、香雪等不同品种，其中有近 2000 坛是 1996 年生产的手工加饭酒，至今已有 20 多年。

当年采购这批手工加饭酒的原始凭证，王作明一直收藏着。记者看到，凭证上方红字写着“中国绍兴黄酒集团公司”，下用钢笔字写着：96 年加饭 1×24 即 2000 坛，4.10×24=



98.40×2000=196800 元。王作明说，当时一坛酒是 24 公斤，每公斤 4.10 元，因此每坛酒价格是 98.40 元，2000 坛共计 19.68 万元。空坛押金每只 10 元，2000 只坛押金就要 2 万元。除了这些加饭酒，那次还一并买了一些香雪和善酿酒。这 2000 多坛黄酒，王作明当时用了 10 多辆卡车拉到了上虞。

除了这些黄酒，2000 年、2004 年、2008 年，王作明又分批采购了不少绍兴东风酒厂等其他酒厂的坛头酒，数量有 4300 多坛。根据阴凉、通风等储存要求，他把这些酒都储藏在曹娥街道的这个老仓库里。早几年过年时，给员工发了一部分，自己和朋友平时喝一些，目前仓库内的手工酒还剩下 4262 坛。

希望有人能提供合适储藏地

当着记者的面，王作明拆开了一坛 96 年

的加饭酒。打开黄泥盖子，里面是一个陶瓷盖，上面附着两张小圆纸片，上面写着“古越龙山酿于公元 1996 年冬”，并写着产品说明，储藏运输条件等信息，最后还写着厂家、联系电话、生产地址为绍兴北海桥。

经过 20 多年的储藏，坛中的酒色已经明显变浅。王作明用酒吊吊起一碗酒，记者看到，陈年手工黄酒透明澄澈，呈琥珀色。抿一小口，味道浓郁醇厚，绵密悠长。

这批酒品质如何？记者带着 1996 年手工加饭酒样品，专门咨询了浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司质量技术中心主任、品酒大师钱斌。钱斌在闻了样品后，连连称香。“这是典型的绍兴酒的香味，非常好。”在浅尝品后，钱斌说，这个酒除了品起来略微有些酸外，其他的口味都非常好。“经过 20 多年的保存，酸是很正常的，该酒整体质量完全符合绍

兴酒国家标准。像这样的酒，最适合的就是用来做酒引子，和其他黄酒进行勾兑，两种酒中和以后，酸味降低，香味增加，这样的酒口感最好”。

钱斌说，像这样的酒，市场上已经比较少见，即便是厂家珍藏也不多，属于珍稀黄酒，因此王先生收藏的黄酒，身价已经暴涨。

“手工黄酒坚持冬酿，充分体现了自然规律，更能确保黄酒的原汁原味。”中国酿酒大师、塔牌绍兴酒有限公司副总经理潘兴洋认为，20 年前的手工黄酒，这么大的数量，如果保存得当，是十分难得的，确实属于佳品。

王作明说，当年这批酒存放在老仓库后，他并没有过多关注。但最近，随着城市建设的推进，这一带的老房子面临拆迁。拆迁改造是好事，但如何处置这批黄酒，王作明有些犯愁了。

尽管有多位黄酒专家提出，这种酒喝一坛少一坛，劝王作明想方设法继续珍藏下去。但现实的问题是，黄酒的真藏需要特定的条件，譬如仓库必须高大、阴凉、通风，最好每年翻装，更重要的是一定要接地气。如今，要找到这样一个存放黄酒的地方，王作明一时感到无能为力。

王作明把这一“心病”在微信朋友圈里晒了以后，目前，有 7 个人联系到他，希望购买部分手工黄酒，但王作明目前还没舍得卖出去。“这批手工黄酒量多，储藏面积大，过段时间如果实在找不到合适的地方储藏，就只能出售给一些喜欢收藏黄酒的人士了。”王作明无奈地说。(据绍兴晚报)