

G·R官荣评分
鉴评十七大名酒

古井贡酒 |



度数:55%vol

生产日期:1988~1994年

G·R官荣评分:96分

G·R酒评:古井贡酒是中国的老八大名酒之一,有“酒中牡丹”之称;属浓香型大曲酒,四次蝉联全国白酒评比金奖,有“色清如水晶、香纯似幽兰、入口甘美醇和、回味经久不息”的独特风格。

单瓶估价:3000~6000

收藏指数:四星

全兴大曲 |



度数:52%vol

生产日期:1988~1992年

G·R官荣评分:96分

G·R酒评:1963年、1984年、1989年在全国大曲在全国第二、四、五届评酒会上荣获国家名酒称号及金奖。全兴大曲历史悠久,始于清朝道光四年,采用传统工艺,陈年老窖发酵,精心酿制,酒质最佳。具有窖香浓郁、醇和协调、绵甜甘冽的特点。1998年全兴发现明代酿酒作坊遗址“水井坊”,2000年水井坊酒上市销售。

单瓶估价:3000~6000

收藏指数:四星

沱牌曲酒 |



度数:54%vol

生产日期:1984~1989年

G·R官荣评分:96分

G·R酒评:1989年第五届全国评酒会上,被评为国家名酒,荣获金质奖章,成为四川省酒林里的第六朵“金花”。沱牌曲酒具有窖香浓郁、清冽甘爽、绵甜醇厚、尾净味长,尤以甜净著称的独特风格,属浓香型大曲酒。

单瓶估价:10000~20000

收藏指数:四星

西凤酒 |



度数:65%vol

生产日期:1986~1989年

G·R官荣评分:97分

G·R酒评:自1986年起,西凤酒开始采用金色短粗螺旋盖。1987年,商标由“凤凰”牌改为“西凤”牌,在1989年获得“中国名酒”后,开始标注于瓶身上;属清香型或凤香型白酒,有醇香典雅、诸味协调、尾净悠长的特点。

单瓶估价:10000~20000

收藏指数:四星

原酒之形 |

西凤以“吉祥国酒”的定位彰显名酒价值

欧阳千里

白云带醉过柳林,天涯海角凤酒香。西凤酒,成名久矣。西凤是中国传承年代最久的白酒之一,亦是中国目前史料记载中最早有名有姓的酒种。它起源于仰韶文化时期,形成于3000多年前殷商晚期的秦酒,发展于唐宋,昌盛于明清,鼎盛于当代。

新中国成立后,西凤酒在全国评酒会上斩获四次国家名酒荣誉称号,其中1952年在首次全国评酒会便与茅台、汾酒及泸州老窖共同被评为国家名酒,被人称为“四大名酒”。有专家学者提出西凤定位应为“吉祥国酒”,“吉祥国酒”既能彰显名酒文化的价值,又能承载凤凰文化的愿景,传递对盛世文化的自信,体现红色文化的传承。

承载凤凰文化的愿景

凤型西凤酒,产于凤翔,这里流传着许许多多关于凤凰的传说,如凤鸣岐山、凤凰于飞、吹箫引凤等。凤凰是中华民族的“吉祥鸟”,是先民以现实为基础集合多种动物特征组合成的理想灵物,是飞禽类的结合体。凤是凤凰的简称,雄曰凤,雌为凰,凤凰在人们心目中就是一对永不分离的伴侣。在宋代以前,凤与龙一样,常常被用来形容杰出的男性,如孔子、庞统及李世民等,直到宋代以后,凤逐渐有了女性的色彩,如凤钗凤冠、望女成凤等。

在源远流长的中华文化中,凤与龙地位均等,被世代敬仰、崇拜,衍生出丰富灿烂的吉祥文化。凤凰因身上彩羽五色,又被人成为“五色鸟”,这五色又是德、义、礼、智、信的象征。《山海经·南山经》提到,是鸟也,饮食自然,自歌自舞,见者天下安宁。从这个意义上讲,凤凰是外美与内美的统一,是祥和、幸福、恩爱、富贵的象征,如龙凤呈祥(吉祥)、凤凰于飞(恩爱)、百鸟朝凤(富贵)、丹凤朝阳(活力)及凤凰涅槃(生命)等。如今展现



为什么说西凤的定位是“吉祥国酒”?凤香型西凤酒的产地陕西宝鸡凤翔,古时为九州之一的雍州,是周秦发祥之地,是嬴秦创霸之区,是关乎国运的关中之地。凤凰是吉祥的象征,是盛世的代表,西凤酒的形象就是凤凰,所以将西凤酒定位为“吉祥国酒”。

在人们眼前的凤凰形象,是数千年逐步演化的结晶,高度概括了中华民族形成、融合、发展的历史,其本身就寓意了中华民族奋发向上、刚强坚韧的伟大精神。

传递盛世文化的自信

如果没有这瓶美酒,诗词歌赋是何等暗淡。凤翔,古时称雍城,是周秦发祥之地,嬴秦创霸之区,华夏九州之一。人类在这里从事农业生产已有五六千年的历史,是华夏文明重要的发源地之一。据史料记载,先秦19位王公曾在此建都,历时294年,历史上曾是关中西部的政治、经济、文化中心。从秦建都以后的各个朝代,均为州、郡、府、路之治所,故又有“西府”制之称。汉唐时为西京,与长

安、洛阳并称“三京”。凤翔自古盛产美酒,唯独以柳林镇所产之酒为上乘。据近代考古和西周初年的方鼎铭文记载,远在3000年前这里出产的“秦酒”就成为王室御酒。《史记·秦本纪》描述秦穆公赐酒为盗马的“野人”解毒。《酒谱》记载的秦晋韩原大战,秦穆公获胜后“投酒于河以劳师”的典故同样发生在这里。西汉时武帝刘彻两次派遣张骞出使西域,增进汉王朝同西域各国的经济文化交流和友好往来,让西凤酒成为中国第一个出口的名牌酒。

物华天宝则人杰地灵,山河壮丽而美酒飘香,文人骚客便诗词无数。唐时礼部侍郎裴行俭送波斯王子回国途经凤翔柳林镇,饮酒赋诗“送客亭子头,蜂蝶舞不舞,三阳开国泰,美哉柳林酒”;宋时苏轼任凤翔府判官时赞誉柳林酒,“花开酒美曷不醉,来看南山冷翠微”;明清时凤翔境内“烧坊遍地,满城飘香”,酿酒业繁荣,过境路人常“知味停车,闻香下马”;近代西凤受邀参加巴拿马万国博览会夺金,世人赞誉当时盛况“西凤酒香入云霄,衔杯却赞柳林豪,五味俱全真醇美,博得

古今声誉高”。

体现红色文化的传承

万幸有万里长征,万幸有圣地延安,人民才能有如今的幸福生活。1935年,中国工农红军爬雪山,过草地,经两万五千里长征,到达西北革命根据地。从此,党中央在这里战斗和生活13个春秋。延安成为中国抗日战争的领导中心、解放战争的总后方、万众瞩目的革命圣地,可以说1935年延安根据地的建立为红色中国树立了一面旗帜。在这里,中国共产党明确了坚定正确的政治方向、实事求是的思想路线、全心全意为人民服务的根本宗旨以及自力更生、艰苦奋斗的创业精神为楷模的延安精神。

或许是这段渊源,让凤型西凤酒与红色中国有了更多的渊源。新中国成立后备受党和国家领导人关注。1955年,周总理出席万隆会议途径香港,港澳同胞设宴为总理洗尘,晚宴时主办方解释没有采购到西凤酒是因为供应量太少,时常脱销。总理回京后,指示有关部门调研,加速西凤酒的发展,于1956年10月在西凤酒原产地凤翔县柳林镇建立国营陕西省西凤酒厂。

彰显名酒文化的价值

1952年9月,在中国专卖事业总公司主持的全国第一届评酒会上,西凤酒在数以万计的酒厂选送产品酒样中脱颖而出,与贵州茅台酒、山西汾酒及泸州老窖共同被评为“中国四大名酒”。一个世纪以来,西凤酒先后四次获得国家名酒称号,九次夺得国家金奖,酿造技艺被列入陕西首批非物质文化遗产名录。

1992年1月,在凤香型酒各方面论证的基础上,由中国轻工业部主持,代表政府正式召开了“西凤酒香型一凤香型论证会”。专家们概括西凤酒的香味是醇香典雅,甘润挺爽,诸味谐调,尾净悠长。西凤酒以精湛的传统工艺、卓越的产品品质、良好的市场口碑,产品价值再创历史新高,2017年在第九届“华樽杯”中国酒类品牌价值榜排名第四,品牌价值上升为679.01亿,标志着西凤酒持续健康的发展态势再次得到行业及社会的认可。

绍兴多措并举推动传统产业提升竞争力

品种创新出来,很多企业仿制、冒充,带来的低价、低劣品质,对品牌影响很大,导致产品的生命周期大大缩短。”浙江塔牌绍兴酒有限公司党委书记缪洪湖说。

会稽山绍兴酒股份有限公司总经理傅祖康认为,绍兴黄酒有个原产地的概念,鉴湖水,货真价实。未来的差异竞争是品质的差异、品牌的差异。绍兴黄酒市场要打击的是没按照绍兴标准去做、却打着“绍兴黄酒”的牌子。

健全机制

成立黄酒商标维权办公室

在绍兴市市场监管局局长王永明看来,“绍兴黄酒”代表国家形象,体现国家标准。

为保护绍兴黄酒产业的健康有序发展,经绍兴市政府同意,市场监管局成立了“绍兴黄酒商标维权办公室”,以收集行业信息、提供技术支撑、实现快速查处为主要职能开展工作。

绍兴市市场监管局相关负责人说,他们还开展企业问题集体约谈活动,同时从严执法,查办一批黄酒违法大案要案。利用开展专项执法行动、发动企业提供被侵权信息、参

加全国糖酒交易会等多种渠道,全方位收集黄酒违法案件线索,先后会同公安等部门查办了一系列典型案件。

在市域范围内维权打假的同时,绍兴市市场监管局执法人员主动外出护航打假维权,在江西南昌市场监管部门和公安机关的支持下,成功取缔一处假冒绍兴“女儿红”品牌的生产窝点。

截至目前,绍兴市共立案查办黄酒案件16件,其中产品不合格4起,虚假标注(侵权)4起,广告违法4起,违反生产管理规定3起,不正当竞争2起。

科技保障

建立电子追溯体系和质检中心

为了有效加强绍兴黄酒产品质量管控,绍兴市市场监管局以古越龙山、会稽山、塔牌、越王台4家黄酒企业为试点,利用信息化监管手段在全省率先建立绍兴市特色地产食品电子追溯体系。

据了解,该追溯体系以生产环节质量安全管理为切入点,结合产品标准、生产用水、原料大米、添加物、包装和标签等风险因子,多环节覆盖,多主体衔接,采集记录从原料采



购、生产过程、成品验收、仓库储存到产品销售的全部信息,实现来源可查、去向可追、责任可究,构建“从田头到餐桌”的全链追溯。

近年来,绍兴市市场监管局加大对国家黄酒产品质量监督检验中心的软硬件投入,目前该中心已成为浙江省唯一一家入选国家食品药品监管总局组建的食品生产许可专业技术委员会的成员单位。中心创建检验检测公共服务平台,每月15日在越城区城市广场开展黄酒等食品免费检测,推出“实验室开放日”活动,提升社会各界对食品安全的满意度。

(据凤凰网酒业)

“自然酒”不要再把风土和缺陷混为一谈

管华玲/译

人们经常把“自然酒”与有机葡萄酒、生物动力葡萄酒混同起来,其实自然酒的不同之处在于它的发酵和陈酿过程中极少或不添加硫。目的是“尽可能地贴近葡萄果实”、提供纯净的香气和丰满的口感。

但是,硫是一种自然存在于土地中的元素,它在稳定瓶装葡萄酒方面的作用是其他元素无法比拟的。没有硫的“自然”酒更加脆弱,很难经受陈年和长途运输,尤其容易产生众多的缺陷和异常现象,下文中我们会对此做一个清单。

当然,法国汝拉产区的Ganevat和罗讷河谷北部的Allemand这两位酿酒师成功地

素都会迫使大部分酿酒师添加适量的硫,用来避免葡萄酒出现大的缺陷。

不添加硫的酿造不允许任何平庸和低劣,过程非常严格。只有完美的卫生条件、严格的果实选择、还原现象的巧妙运用,才能达到没有失误的结果。

听一听和Stéphane Deroncourt一起工作的酿酒师Simon Blanchard是怎样说的:“某些酿酒师以采用不介入方法(但是经常不成功)为借口,力求建立味道标准。然后,当我们品尝不同地区的葡萄酒时,惊讶地发现了类似的风格,确切地说这就是主要缺陷。”这段讽刺的话出自一位波尔多葡萄酒工艺学家之口,而该地区以遵循旧闻闻名。

遗憾的是,今天很多酿酒师、侍酒师、酒窖主管和品酒师倾向于将自然酒中的异常现象主动定义为“可以接受的过失”或“风土

表现”。作为一个关心消费者的饭店经营者,这让我非常生气。为了让我们的读者有一个更清楚的认知,我总结了自然酒中的香气的科学鉴定以及它们所揭示的缺陷,这样,即使是一个葡萄酒新手也可以准确地分辨:

首先是水粉画颜料和丁香的香气(四乙基铵,含量超过50微克/升可知)或汗水的气息(四乙基苯酚,含量超过450微克/升可知)。它们与风土表现毫不相干,这是酒香酵母引起的生物异常(酒窖不卫生,或红酒和橙色酒的发酵不完全)。

如果您的鼻腔和味蕾都充满了烂熟的苹果或柠檬的香气,这是因为化学氧化和乙醛的存在(含量超过40毫克/升可知)。如果您受到醋味的挑衅,这是因为挥发酸的存在。它通常与乳脂酸有关,最后会产生变质黄油和干酪皮的气味。

溶剂或清漆的气味?这是因为乙醇降解

为乙酸以及乙酸乙酯的存在。原因是酒窖的卫生条件不佳。

坚果和咖啡的味道充满了您的酒杯?这可不是印度咖喱菜,而是葫芦巴内酯(4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃,含量超过10微克/升可知)。氧化陈酿(例如汝拉的黄酒)追求这个香味。

毛发甚至是尿液的气味,油腻的结构?这个短暂的缺陷叫作乳酸杆菌(老鼠的味道)。

燃烧的火柴、白菜、洋葱或臭鸡蛋(硫醇)的气味通常表示因为空气不足产生的还原气息(与氧化相反)以及酒泥或酒脚过多。

最后,二氧化碳这个天然的抗氧化剂会带来口中的气泡感觉。不用慌张,一个晃动的醒酒瓶就可以轻易地消除它了。每一个人都能自由地选择喜欢葡萄酒中的某些味道。但是,行行好吧,不要再把缺陷说成风土了。