

老酒都有哪些属性？

——浅谈老酒收藏之感受

■ 酒本

90年代，甚至更早开始有意去收藏酒的人，我直接和间接地接触过几位，在他们十几年的藏酒经历中，体现的方式也不大相同，有人爱好成痴，也有人以此求名。而观其所藏之酒有一个特点，追求种类多，所藏酒不仅有名酒和优质酒，更有非常之稀缺的地方老酒。多而杂，但不成体系，而且当问及酒的背景和真伪时也表述不出，知道的就是酒多，多的也记不起来。

第一代的藏酒人经历过程，是受到环境的局限，那时没有互联网和微信，以一己之力，要是找出千瓶的酒已经很难得了，单就投入的财力和精力也是很巨大的。在屋子里面，到处是酒：仿茅台的酒，剩下半瓶的酒，标不全的酒，一眼假的酒。看到一堆堆酒的时候，心情很复杂，有时候连一瓶看上眼的酒都挑不出来，这一堆堆酒的价值到底如何体现？

2006年以前，一些回收礼品和收酒为生的人，将老茅台和五粮液一瓶瓶收集上来，就像卖白菜一样销售出去，老酒谈不上什么大众收藏，多数是酒鬼们下肚了。这个时间，也有一些人喜欢上了收藏老茅台和名酒，在网络上论坛里开始交流和发表个人见解这些差点之火，迅速成燎原之势，前辈们功不可没。

近五年来，从北京、上海、四川、河南、广东、福建、山东、安徽等地民间聚会，到荣宝斋、歌德、保利、嘉德、西冷、长风等陈年名酒拍卖会；从微信朋友圈等网络上爱好者求某酒贴子，到像泸州老窖、洋河、张裕、武陵、珍酒、凌川等酒厂寻找早年间自家酿造的酒。从论坛里零星帖子，到名家出书。陈年老酒收藏已经初步上形成了价值体系，当年酿造的中国名酒和地方名酒成为了市场里交易的对象，市场热点也不断涌现。不仅陈年名酒颇有人气，一些地方稀缺老酒，更是一瓶难求！

对于新加入玩酒和藏酒行列的朋友们，困惑需要一层层分解，才能找到自己合适的定位！我们应该先了解下老酒的几个属性。



困惑需要一层层分解，才能找到自己合适的定位！我们应该先了解下老酒的几个属性。

第一属性，饮用

古代劳动人民在生产劳动中发现了自然发酵酒，而后通过模仿自然发酵过程开始了手工酿酒，从开始的米酒、果酒再到演进了蒸馏烧酒技术。面对朝土背朝天的农民，一天的生产劳动后能喝上一口酒，舒筋而解疲劳，这是酒的饮用功效。

高度白酒朴素本我的味道在70年代末到80年代初到达了巅峰，90年代发扬光大，之后开始走下坡路。（无污染的粮食和泉水，新中国成立后陆续新建老窖窖池已有十年以上，保障了优质的酒的产量，质朴的人文环境等已无法复制）。老酒的饮用价值体现在还能品尝到传统工艺的佳酿，在食品安全问题频发的今天，是何等的珍贵。

第二属性，贡品和礼品

好酒由繁复人工所为，流淌出五谷的精华，作为地方特产，供皇家贵胄享用。而在国计划经济那个时代，名酒和地方名酒产量很低，一直处于供不应求状态，也是少数人才能享受到的。今天包装华丽的酒仍然是作为礼品送人。

第三属性，投资品

奇货可居，古时候商人们主要是囤积粮食和布匹来牟利。老酒的这个属性应该是近年来挖掘出来的，操作上和股票、黄金比较像，低买高卖；归类上比较接近于古董，按年代、工艺、名厂、品相等区分特征，体现不同的价值。而今老酒投资已初步形成了17大名酒、53优质酒和稀缺地方酒，甚至包括黄酒、药酒、葡萄酒为门类的，近千款酒的交易，成交量也逐年增大。

随着老酒交易平台的不断完善，交易圈中每年都呈现出不同的热点，吸引了不少投资者的目光。老酒投资又和其他古玩字画不一样，因为老酒每年都在递减，一部分被喝掉，一部分被收藏，而收藏老酒的人越来越多，导致价值稳步上涨，比任何收藏品都要稳健！另外，老酒和其他冰冷的古玩不一样的地方是，收藏者与老酒之间是可以交流的，你可以收藏一瓶老酒很多年，味道每年都会变化变好，当你多年以后打开它时，其实就是在与它在交流！

第四属性，欣赏

白酒酒色无色透明或是微黄，酒花清亮，泡如走珠。尤其是酒标的制作和印刷极具欣赏性。

愉悦感，具有浓郁地方色彩，包括有山水地理、名胜古迹、历史人物等等。

如千山牌千山白酒、浏阳河牌浏阳河小曲、波雪泉牌波雪泉酒、西天池牌天池特曲、通天岩牌章贡酒、红城牌董酒、卢沟桥牌卢沟桥曲酒、岳阳楼牌武陵、文君牌文君酒、青竹牌刘伶醉等。

还有不同材料和造型酒瓶，有玻璃、瓷器、紫砂、彩陶、银锡等等；造型更是精彩，古代酒器、人物、动物、武器等等，包罗万象。在老酒收藏圈形成之前，国内已经有十几万众的酒器爱好者了。

第五属性，精神和情感的宣泄

千年前，曹孟德感叹到“慨当以慷，忧思难忘，何以解忧，唯有杜康”。饮酒有不同的场合，或雅或俗，饮后又有其不同的效果。兰亭集序，曲水流觞，王右军为后人留下了天下第一行书。而就是我们三五个老友小聚，美酒佳肴，喝到微醺，高谈阔论，自在快活。现在随着人们保健意识的增强，饮用老酒成为一部分高端人群的需求，甚至成为聚餐交流公关的媒介。可见老酒的魅力！

老酒，精神和物质并举，视觉和味觉同享。根据属性的不同，每一个人的选择和投资方向也就不同了。80年代至90年代，关于中国名酒和地方名酒，包括酿酒工艺、酒文化题材出过一些书，这些资料一般发行量都不大，几千本。时间流逝，现在过去介绍酒的书籍和资料也成为老酒圈里面的宠儿。手中筹齐了6本介绍四川六朵金花的书，甚是喜爱。

许慎曰：“收者，心欲而纳于己也；藏者，私握而隐于己也。”盖收藏者，私淑独钟，或古或今，或绝或罕，瑰丽俊奇，巧思匠心。巨如毛鼎以威天下，细似米经而罗纬经，集昔贤文思之萃，现前朝工艺之美；传世以承化之功，赏玩以窥先人之精，时久愈珍，物稀弥贵。古人的理论，倒是千年之后同样受用。

藏酒的四大致命误区

误区一：土中埋酒

传说古代绍兴一带富家生女，要埋上几缸酒在后院里，当女儿出阁之日破土开瓶，宴请亲友宾客，名为“女儿红”。也许是故事太美，很多人争先恐后将家中好酒埋进土里，等着将来收获一坛琼浆玉液。

“女儿红”的故事讲的是黄酒。真假不知道，但白酒这样埋是肯定不行的。老酒之所以有价值，是因为长时间的存放使酒中有害物质譬如甲醇、甲醛等通过挥发和化学变化消耗殆尽。

在这期间有一个继续发酵和化学变化过程，酒的度数会略微降低，口感会变淡，但是浓香味却更足。若是要持续这个过程需要满足几个条件：

一是容器需要结构致密的陶罐或瓷罐之类的材质。这些材质致密不漏但是有略带微孔，小分子能渗透。紫砂之类的孔就略大，容易漏酒；若用玻璃，小分子的有害物质又出不来了。

二是需要适当的温度，以维持酒中微生物的活性。冬天得冰点以上，夏天千万不能暴晒。3-25℃为宜。

三是避光。直射的阳光有杀菌的作用。紫外线会杀死酒中的活性成分，令其不能继续发酵。

四是干燥。湿漉漉的环境不仅会遮挡陶坛上的微孔，甚至会让水反渗入坛。时间久了酒就会变质。

误区二：胶布缠酒瓶

不少酒友拿出珍藏多年的老酒后发现酒少了，心痛之余四处寻觅封酒之妙招。于是有人想出了用胶布将瓶口缠起来的办法，甚至不少出售老酒的酒商也用这种方法来封酒。

然而通过实验会发现，这种方法并不奏效。瓶口挥发出来的物质在胶布上形成白雾，用不了多久时间胶布就脱落了，而胶布上的胶质残留在瓶口生霉变黑，将瓶子弄得很脏。

现代白酒的包装形式多种多样，瓶口结构也不尽相同，但整体来说酒瓶的密封性能已经非常好，容易漏酒的铁皮瓶盖也逐渐被淘汰，不必对瓶盖太担心。若实在不放心，有两招可对瓶盖进行加固：

蜡封。蜡封是古老的封坛方法之一，但该方法只适用于酒坛或者陶瓷头或玻璃头的瓶塞，市面上收藏级的高档酒通常都是采用这种包装形式，密封性非常好。如果是塑料盖的酒就不适合了，直接变形。蜡封还有一个缺点就是比较费事，而且不能重复使用。

神器生胶带。安装水管水龙头用的白色生胶带化学性质稳定，不带胶质，质地柔软且密封性能好，而且价格非常便宜，用来封酒瓶最合适不过。在酒瓶脖子上缠绕几大圈只需花几毛钱，用上几分钟，关键是效果非常出色。

误区三：溶洞、地窖藏酒

洞藏酒被许多酒友追捧，近年来一些商家也借这个噱头在市场上搞出了不少的花样。但是，事实的效果比起他们美好的想象有着天壤之别的差距。道理其实很简单，阴冷、潮湿的地下环境并不利于酒的老熟。

去过地下酒窖的朋友都知道，酒窖内恒温18-22℃，通风干燥，更为重要的，酒窖内有着稳定的发酵菌群，这得天独厚的环境不是其他一个不同的地窖能比拟的。没有这样严苛的条件，地下窖藏只会让白酒变得更糟。如果有地下室的朋友，如果做到通风、干燥、陶坛储藏、密封好，基本都能长期藏酒，要想储藏效果好，就要考虑储藏室面积与储藏数量，面积小量多效果好，相反效果则差，主要是有益微生物菌群的作用。

误区四：酒糟埋酒

有人将白酒用酒糟埋起来储存甚至有商家以此作为噱头来鼓吹自己的产品。我只能说这种方法糟透了。当然一般能相信这种方法的人都是新手。因为凡会品酒的人都知道，新酒糟味重，老酒几乎没有糟味。用糟把酒埋起来，时间久了味道想想都让人作呕，而且酒糟会受杂菌感染发霉，甚至不乏有黄曲霉等剧毒品种。这样埋酒做无异于拿命在傻玩，酒糟还是用来喂牛吧。



葡萄酒值不值得收藏，看这四点



葡萄酒本身是一件具有收藏价值的物品，这是因为，随着时间的变迁，葡萄酒的口感不仅会上一层，而且由于它独有的稀缺性，葡萄酒的市场价值同样也会增加。

那么如果你想收藏葡萄酒，又该怎样判断一瓶葡萄酒的收藏价值呢？

★ 投资级葡萄酒

所谓的投资级葡萄酒是指可以长期陈年并随时间延长而增值的葡萄酒。

大多数葡萄酒没有陈年潜力，一般须在上市后两三年内饮用。

从葡萄酒收藏史来看，仅有不到百种葡萄酒可以成为投资级葡萄酒。

★ 具备长期陈年能力

这是具有收藏价值的葡萄酒最基本的条件。通常陈年葡萄酒具有细致的单宁和酸度高的特点，你会发现最常见的赤霞珠、波尔多调配甚至一些类型的白葡萄酒（像是霞多丽）都具有这些特点。

红葡萄酒的窖藏能力一般比白葡萄酒更好，但是也可以找到窖藏长达15年或20年的高品质的白葡萄酒。

有些人认为，葡萄酒越老越好，其实不然，大多数葡萄酒都不以窖藏为目的，一般在收获后的两年内就会发售，并在售后的6个月内被消费掉。

而人们购买并窖藏葡萄酒不外乎四大原因：投资之心、年份或产区、老酒之欲和怀旧。

一是投资之心

很多人都是抱着投资的心态来购买并窖藏葡萄酒的。

葡萄酒的优秀品质和陈年潜力是这些投资者关注的焦点。

二是好年份和产区

葡萄的收成年份是一个很关键的因素，因为收成年份的气候条件决定了当年葡萄的品质，而葡萄的品质将会被转化到葡萄酒中，通过后期的陈化慢慢释放出来。

因此，波尔多地区佳年份的葡萄酒较之普通年份的葡萄酒价格可能会相差两倍以上甚至更多。

但对于葡萄酒爱好者而言，很多人还是宁愿花双倍甚至更高的价钱去买佳年份的葡萄酒。

那些能够将葡萄种植的各方面因素完美控制好的产区并不多见，在法国，这些产区出产的高品质葡萄酒通常更具有收藏的价值。

波尔多：这里出产的混酿红葡萄酒通常使用赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和美乐(Merlot)酿造，具有无与伦比的深度、复杂性和陈年潜力。

勃艮第：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。

香槟：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。

他们是始终希望以低价买入高价卖出的形式获取高额利润。

不过，机会与风险是对等的，在投资陈年葡萄酒时，很多外部因素也应该被考虑在内，比如距离高端葡萄酒消费地的远近等等。

二是好年份和产区

葡萄的收成年份是一个很关键的因素，因为收成年份的气候条件决定了当年葡萄的品质，而葡萄的品质将会被转化到葡萄酒中，通过后期的陈化慢慢释放出来。

因此，波尔多地区佳年份的葡萄酒较之普通年份的葡萄酒价格可能会相差两倍以上甚至更多。

但对于葡萄酒爱好者而言，很多人还是宁愿花双倍甚至更高的价钱去买佳年份的葡萄酒。

那些能够将葡萄种植的各方面因素完美控制好的产区并不多见，在法国，这些产区出产的高品质葡萄酒通常更具有收藏的价值。

波尔多：这里出产的混酿红葡萄酒通常使用赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和美乐(Merlot)酿造，具有无与伦比的深度、复杂性和陈年潜力。

勃艮第：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。

香槟：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。

三是老酒之欲

真正的葡萄酒爱好者都深知陈年美酒的魅力，这并不是说老酒就更加可口更好喝，只是说老酒的确与众不同。

陈年美酒就如一部老爷车，尽管风格过时，但却是时代的经典和象征。然而，选择老酒的同时，也就选择了风险。

不过你完全可以花费100-300美元体验老酒的魅力，也可参加一些老酒品鉴会来尽情释放老酒之欲。

尽管这些花费看似不菲，但与购买新酒然后等上一二十年后再品味相比，即时享用的乐趣实在难以阻挡。

四是怀旧之魅

陈年葡萄酒既能承载着我们记忆里最美的时刻，也能赋予未来重要时刻特别内涵。

譬如，当你畅游罗纳河谷时购买了一箱酒，那么在随后的每一年里，当你开启其中一瓶时，你都能重温昔日旅游的喜悦。

再如，你也可以为你和爱人10年之后的结婚纪念储藏一些葡萄酒，让葡萄酒见证你们的爱情。

因此，购买并储藏葡萄酒同样也是一件极具远见和创造力的事情。

（据红酒网）

老酒和黄酒有什么区别

■ 冰星



黄酒是我国传统的酿造酒，也被成为米酒，主要以大米、黍米为原料。黄酒不仅可以直接喝，还可以当做调味料。在众多酒类中，还有一种叫做老酒的酒，老酒是什么样的酒呢？其实就是存放时间比较久的酒。那么老酒与黄酒有什么样的区别呢？

先说说老酒，当女儿下地的第一声啼哭，肯定会让每一个父亲心头一热，三亩田的稻谷就酿成三坛子女女儿红，仔细装坛封口深埋在后院桂花树下，就像深深掩藏起来的父爱，没事的时候就到桂花树下踏几脚，踏几脚仿佛心里也踏实一些。回头望一望女儿，女儿头扎红头绳，眉眼儿像清明时节的柳叶，一天比一天明媚。

自古浙江绍兴一带，这个习俗就这样长久沿袭着。待到女儿十八岁出嫁之时，用酒作为陪嫁的贺礼，恭送到夫家。按照绍兴老规矩，从坛中舀出的头三碗酒，要分别呈献给女

分少、温度高，经过煮制过程之后，颜色加深，这在以后发酵过程中便充当了天然的着色剂，在煮酒过程中通过把握温度和时间可以调整酒质颜色的深浅。

然而黄酒传统工艺在工业化生产上存在一定的局限性，到了近代黄酒的生产工艺改进为蒸制之后进行拌曲、发酵，相比于传统的酿造工艺，现代化的工艺效率更高且安全卫生，酒质较为统一。但是后期黄酒的颜色需要借助于焦糖色的添加才能形成，焦糖色，属于天然的着色剂在黄酒生产中扮演着重要的角色。

老酒、黄酒、料酒是浙江专用的称呼。老酒指用米酿造的黄酒类，浙江人对黄酒类的酒可称为老酒或黄酒。你要把它区分开：老酒是指一年以上的陈黄酒；黄酒是指一年内的新