

“百年老酒”归国追踪记

第一集 南美洲惊现“民国老酒”

2016年8月底,首都北京,秋高气爽。中国酒业协会秘书长兼名酒收藏委员会副主席宋书玉,与山西汾酒集团董事长李秋喜通了一个非同寻常的电话:

“北京一家公司存有一坛民国初年的山西汾酒,封存完好,香港永利威定制出口,是从南美洲带回中国的……”

听到这个突如其来的消息,李秋喜一惊,有点不敢相信自己的耳朵。民国初年?山西汾酒?香港永利威定制出口?从南美洲带回来?这是真的吗?这坛酒在哪里呢?

作为中国酒业协会名酒收藏委员会轮值主席的李秋喜陷入了沉思:“生产厂家在,出口商家在,近百年的活态酒体在,三大“实证要素”都在的酒,目前中国还能有多少呢……”。直觉告诉他,这坛老酒,无论对汾酒集团,还是对整个白酒业和收藏界,都可能是一笔稀缺的宝贵资源,老酒的背后,可能还有更多不为人知的事……

与宋书玉秘书长见面沟通后,李秋喜决定带上专家团队“考察调研”这坛罕见的百年老汾酒。

2016年12月11日,李秋喜带领集团高层及鉴酒专家一行七人,来到位于北京经济技术开发区的歌德盈香有限公司总部,见到了这坛来自南美洲的“百年山西汾酒”。

专家仔细鉴定后,认为这瓶装有“山西汾酒”的黑色玉壶春陶坛,鼓腹敞口,造型优美,具有鲜明的清末民初包装风格。尽管岁月留痕,但瓶体印有浮雕英文,瓶口密封完好,注册商标为“双鹤牌永利威酒庄”,注册地标为“天津香港”。瓶体上贴着略有褪色的四个红底黑字——山西汾酒。

记者网上看到,对于这次考察调研,行业媒体给予了高度关注,并配有现场照片。报道透露了以下几个重要信息:1、这坛老酒是由香港永利威公司上世纪20年代向山西晋裕汾酒公司定制出口的;2、是迄今为止发现的最早的瓶装白酒,也是目前为止发现的最早的中国出口白酒实物;3、它证明了山西汾酒国际化的历史至少在100年以上。

这一重要“发现”和“定论”可谓石破天惊,迅速在中国白酒界和收藏界传播开来,引起了不小震动。

记者另外得知,中国白酒界和收藏界对这坛“永利威定制出口的民国老汾酒”的特别关注,还与一场高大上的“老酒收藏研讨会”有关。

就在李秋喜率团队“歌德盈香考察调研”的前5天,即2016年12月6日,汾酒集团在山西杏花村举行了一场高规格的“老酒收藏研讨会”,来自中国酒业协会名酒收藏委员会的领导、汾酒集团领导层、全国各地收藏界大咖及媒体记者近百人参加了此次研讨会。

这次研讨会传出了的最大亮点是:来自全国的老酒收藏高手们首次总结了老酒的“六大价值要素”——1、老酒是不可再生的稀缺资源;2、越陈越香的酿造品质;3、持续增长的投资前景;4、触动心灵的精神需求;5、丰富多样的实用属性;6、源远流长的中国酒文化。

研讨会上,多数专家和藏友对汾酒的厚重历史文化,尤其对汾酒鲜为人知的“出口历史”了解后认为:汾酒收藏是收藏领域的一块“价值洼地”,老汾酒很长一段时间甚至被“雪藏”了,目前才算正式进入“价值导入期”,随着中国复兴和一带一路下国际化进程的加剧,“汾酒收藏”将会迎来一个惊人的“复活期”……

记者调查发现,“民国老酒”的发现,已经成为“老酒圈”里的一个话题,由于其独一无二的“跨国传奇性”,越来越吊起更多“媒体人”和“藏友”的好奇心,他们心中的迷团也在不断增加。这坛“民国老汾”为什么会在北京歌德盈香公司?是谁最早发现,并带回中国的?又是怎么出口到南美洲的?“民国老汾”的价值到底有多大?对中国白酒国际化到底有什么影响?……于是乎,一场纵贯南北的“百年老汾归国记”追踪行动,随之拉开帷幕。

有藏友认为,这场“研讨会”可能是在为“南美洲民国老汾”的出场做前置性预热。亦有人透露说,汾酒集团将为这瓶罕见的百年老酒,蓄势举办一系列的“复活”与“展示”活动。

记者随后调查发现,“民国老酒”的发现,已经成为“老酒圈”里的一个话题,由于其独一无二的“跨国传奇性”,越来越吊起更多“媒体人”和“藏友”的好奇心,他们心中的迷团也在不断增加。

就此,一场纵贯南北的“百年老汾归国记”追踪行动,随之拉开帷幕。

第二集 追踪“发现人”,造访“永利威”

北京五环与京沪高速交汇地带的科创四街32号,耸立着一座15000平米的办公大楼。这里是被誉为“老酒专家”的歌德盈香公司总部。

很少有人知道,中国“第一个酒类拍卖专场、第一只白酒实物投资基金、第一家陈年名酒实体店”就是从这里诞生的。记者的“百年老汾归国追踪记”第一站,也将从这里开始。几次电话沟通后,歌德盈香副总裁刘剑峰接待了我们。

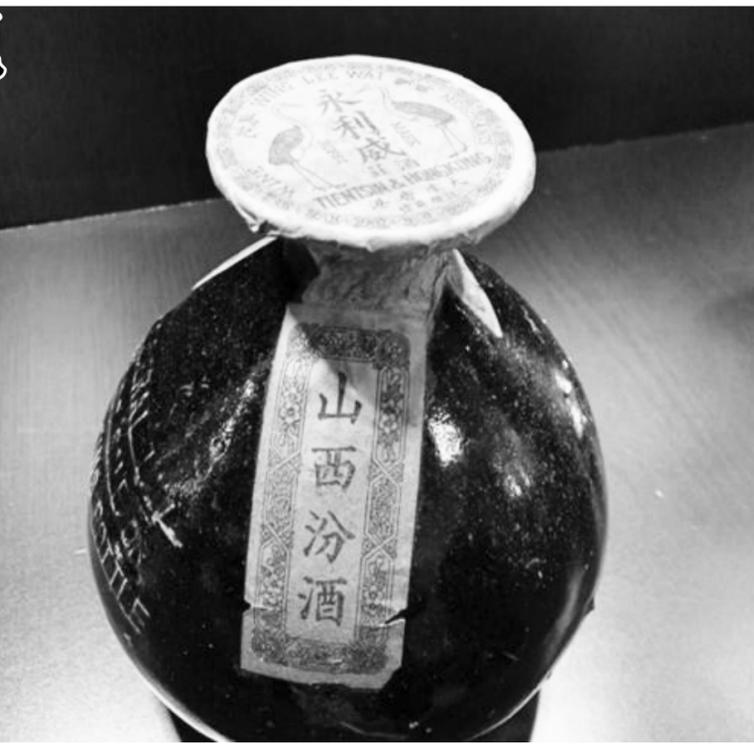
进入歌德盈香的陈年名酒博物馆,记者一行迫不及待造访了那坛从南美洲回国的百年“山西汾酒”。

当见到这款“海归老酒”的真容,第一次亲眼目睹传说中的“民国酒风”时,大家还是非常激动,甚至以一种敬畏的心情,对“百年老酒”行注目礼,用镜头记录下这激动人心的一刻。

当记者提出“最大的愿望是采访到发现人”时,刘剑峰笑笑说,只能电话采访了,“发现人”在南美洲,很少回国,但已经约好了,正等我们的电话。算算时差,中国上午的10点左右,正好是南美洲晚上的10点左右。

刘剑峰拨通了越洋电话,并打开免提。接电话的是张先生。张先生在电话中介绍说,他发现这坛老汾酒差不多十年了,详细的情景已经记不太清了,只能讲述一个大概。

张先生回忆说:大约在2007年,他被派遣到南美洲的秘鲁干干,闲暇之余便会在首都利马的街道上逛逛,领略一下异国的风情。一天,他在逛街时发现了一家古玩店,心生好



奇便走了进去,一眼就看到了摆在货架上的一坛“山西汾酒”。

毕竟是中国人,对瓶体上的汉字特别亲切。张先生想询问店员这坛酒的来历,但并没有什么收获,只知道这坛老酒是一位秘鲁人放在店中寄售的,其他一无所知。尽管如此,张先生还是花了600美元将酒买下。

在秘鲁存放了两个月后,2007年当年回国探亲时,张先生将这坛“山西汾酒”带回了北京。因为对酒的储存并不了解,在家里存放了几年后,张先生很怕在他手中因保存不当而贬值,另外,他也很想知道这坛酒到底值多少钱。他上网搜索,并私下通过各种渠道打听,找到了专门做老生意的北京歌德盈香公司。

后来,便有了2011年12月3日北京“龙腾虎跃——各地名酒及养生酒专场”上的那次拍卖会,这坛“民国老酒”被摆在了拍卖会上一个醒目的位置。

歌德盈香公司因专做老酒生意,对这坛老酒的历史文化价值和跨国传奇经历,迷恋备至,钟爱有加,最终以32.2万元的价格击败对手,买下了这坛老酒。

提及此事,歌德盈香副总裁刘剑峰抑制不住内心的兴奋,他说:“这坛老酒的最大价值就是生产厂家在、定制出口商在,近百年的活态酒体在,这在目前的中国白酒界,可能绝无仅有,其意义和价值非同一般”。

在刘剑锋引荐下,记者一行见到了歌德盈香的掌门人刘晓伟。刘晓伟特意在开会之前与我们聊了聊这坛“百年老酒”,他表示,公司驻香港的办事处人员已经联系到了当年的出口商香港永利威的后人,沟通之后或可对其进行采访,了解一下百年之前汾酒与永利威的渊源和出口状况。

一个星期之后,机会来了。2017年8月31日,记者一行从北京出发,直飞香港与歌德盈香人员会面。

当真来到位于香港上环永乐街124号的永利威总部时,记者还是感慨良多。上环位置不仅寸土寸金,而且意义非常。据史料记载,19世纪初期,大陆人士来港发展,都以上环为据点,因此,若想缅怀香港的旧时风貌,上环绝对是最具代表性的地区之一。

永利威公司是一座六层的沿街办公楼,临街设有一间门店,店内货架上放着与那坛“百年老汾酒”包装极为相似的“永利威五加

皮”“永利威玫瑰露”等商品。店内的墙上悬挂着几幅100年前公司沧桑变迁的老照片,在佐证着当年的盛世风光,货架上专门放了一个牌子,上写“禁止录照”,看来经常有人慕名而来。

然而,没想到的是,尽管已经提前打了招呼,我们的采访并不顺利。由于时过境迁,百年老店的时间跨度太长,永利威的主人已经换了很多茬,现任老板并不十分了解与汾酒的那段历史渊源,行事十分谨慎,不愿提供更多的有关细节和内幕。

通过同行人员迂回曲折的侧面打听,记者还是只零散的了解到永利威的“极简史”。永利威公司始创于光绪初年,原址就在繁华的上环永乐街124号,直到今天也没变。主要自营和代理各类商品、技术进出口、对销贸易和转口贸易,如驰名的“永利威五加皮”、“永利威玫瑰露”及其他系列酒。

后来,永利威的业务向大陆扩展,创立了广州永利威和天津永利威,前者自营酒厂,后者代理酒类及其他业务,永利威在大陆的名气和影响力,主要靠广州和天津两家公司。

尽管没有直面采访到永利威的负责人,但侧面打听到的一点儿信息,也算弥补了这次飞赴香港的遗憾。

最让记者一行高兴和安慰的是,此次香港之行,得到了一些意外收获。在香港上环“中西区”和“湾仔区”多条大街的商店里,记者发现,到处都是汾酒集团的竹叶青酒,其中125ml小瓶包装售价在30多元港币。

在与店员的交谈中,记者了解到,这些商店一直都在卖山西汾酒的竹叶青酒,很多店主是从“爷爷手里”接过,并一代代传承下来的。记者粗略算了算,这些地处寸土寸金的沿街商店,大多是百年左右的老店了,甚至与香港一起长大,这些或沧桑斑驳,或装修一新的老街商铺,似乎在印证着汾酒与香港——这座高度繁荣的国际化大都市的历史渊源和血脉相连。汾酒当年大量出口海外的市场盛景,直到今天依然在稳稳地延续,这不能不让人心生感慨。

这些散落在香港每一条大街上的“汾酒影子”,与百年老店“香港永利威酒庄”有关吗?今天的永利威为什么不愿意透露更多信息呢?记者追踪的下一个突破口又在哪里呢?

(待续)

(据人民网)

酒泥陈酿：白葡萄酒的升级魔法

在白葡萄酒的世界里,清新爽口、沁人心脾的风格给人们留下深刻的印象,但成熟复杂、丰腴圆润这种相对罕见的风格却更值得玩味。那么,是什么使得白葡萄酒摇身一变,展现出成熟风韵的呢?今天,我们就一起来了解一种堪称“升级魔法”的酿造工艺——酒泥陈酿。

1.什么是酒泥?
要了解酒泥陈酿,我们首先需要认识酒泥。葡萄酒发酵后,酵母细胞死亡,沉积在容器底部,即是酒泥。

2.什么是酒泥陈酿?
酒泥陈酿是一种起源于法国勃艮第(Burgundy)的酿造技术,最初被用于酿造霞多丽(Chardonnay)葡萄酒,现在已广泛应用于世界各地的白葡萄酒中。顾名思义,酒泥陈酿就是在葡萄酒陈年过程中,容器里保留酒泥,以催生微妙的化学反应。

3.酒泥陈酿如何进行?
随着时间的流逝,酒液中发生了奇妙的化学变化。酵母细胞逐渐分解成更简单的化合物,如糖和蛋白质,美妙的香气和风味也释放出来,为酒的味道添砖加瓦。除此之外,一些蛋白质还会与橡木桶带来的单宁结合,降低酒中的单宁含量,使白葡萄酒口感柔滑。

不过,酒泥陈酿如果操作不当,也可能带来风险,需要酿酒师的细心监控。如果发酵容器底部的酒泥静置大长时间,它便会产生令人不悦的硫化物气味。为了避免这一点,人们通常会不时搅拌桶底的酒泥,这一操作称为搅桶(Battonage)。搅桶能够抑制硫化氢(带有臭鸡蛋味的气体)的生成,同时确保葡萄酒能够与酒泥最大程度地接触。

4.酒泥陈酿有什么作用?
首先,酒泥陈酿能为葡萄酒增添特殊的香气与风味,且不同类型的葡萄酒在此过程中会产生不同的变化。采用传统法(Traditional Method)酿造的起泡酒会展现出烤面包、奶酪、黄油和坚果等典型的酵母香气,静止白葡萄酒除了以上这些甜美的香气,还可能发展出香草、焦糖、烟熏、丁香和肉类等香味。

酵母细胞在分解的过程中还会释放少量的多糖和氨基酸。在品鉴葡萄酒时,这些物质能够提升葡萄酒的浓稠度和酒体,经过酒泥陈酿的白葡萄酒和起泡酒往往更具有奶油般的质地,更加丰富、饱满。

如前文中提到的,由于酵母分解后产生的蛋白质会与单宁结合,降低酒中的单宁含量,对于不需要单宁的白葡萄酒颇有益处。然而,单宁在红葡萄酒的陈年中有至关重要的作用,因此白葡萄酒经常需要经过酒泥陈酿,红葡萄酒则相反。

另外,沉淀在发酵容器底部的酒泥还能吸收多余的氧气,在提升葡萄酒的酒体和质感的同时,避免葡萄酒过度氧化。

5.哪些酒常使用酒泥陈酿?
霞多丽。作为最初使用酒泥陈酿的葡萄酒品种,霞多丽将这种巧妙的工艺传播到世界各地。在其经典产区勃艮第,葡萄酒需经过十个月酒泥陈酿,期间不进行搅桶。成酒酒体相对饱满,口感圆润丰富,酸度脆爽,常带有烘烤和榛子等坚果香气,余味的深度和复杂度也会大有提升,还拥有极佳的陈年潜力。

阿尔巴利诺(Albarino)。西班牙下海湾(Rias Baixas)产区的阿尔巴利诺葡萄酒通常会经过数月的酒泥陈酿,成酒多带有桃、蜜桔和蜜瓜香气,中段口感质地丰富,收尾处的口感则非常清瘦、棱角分明,且具有矿物质气息。

慕斯卡德(Muscadet)。慕斯卡德白葡萄酒来自法国卢瓦尔河谷(Loire Valley),其中品质上乘的“酒泥陈酿(Sur Lie)”慕斯卡德在装瓶前需经过6-9个月酒泥陈酿,期间会进行数次搅桶。这类葡萄酒酒体纤瘦,常展现出生面团气息,并且略微起泡,质地油滑,余味略带咸鲜感。

香槟(Champagne)。酒泥陈酿是香槟酿造过程中至关重要的一步,且时间比其他葡萄酒长得多。根据法律规定,无年份香槟至少经过12个月酒泥陈酿,年份香槟则是3年;而实际上,二者的酒泥陈酿时长甚至会达到2-3年和4-10年。酒泥陈酿带来的面包、黄油和坚果等酵母风味正是香槟复杂度的重要来源。

(据红酒世界网)



三分酿七分藏 陈年老酒就是时间熬出来的精华

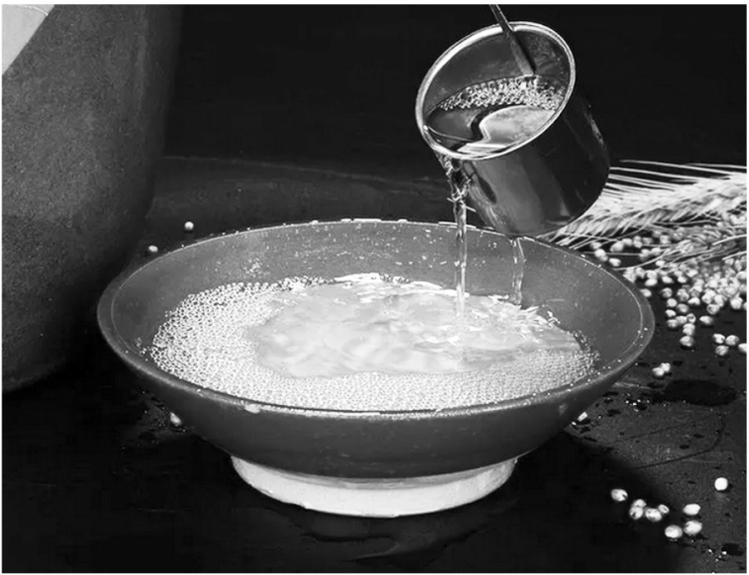
■ 壶中岁月

白酒是由淀粉或糖质原料制成的酒醅,利用酒曲作为发酵剂,经过糖化、发酵,然后再蒸馏、蒸馏好了之后再藏起来陈酿,通过酿酒师们精心酿造而成的各种香型的白酒。白酒有三分酿七分藏之说,陈年老酒就是时间熬出来的精华!

对于我们已经购买的白酒需要收藏的时候首先要明白,利用化学也就是新工艺勾兑的白酒即使是存放个一百年,它也成不了好酒;其次就是即使是纯粮食酿造的白酒也有好坏之分,品质不好的酒再怎么好好贮藏也很难成为一款好酒,顶多也就是比原来的时候要好些,要是储存的方式不对,即使再好的酒也能成为坏酒。

白酒行业经常有人说,白酒的三分是在于酿酒,七分是在于存放,白酒的口感和风味跟后期的储藏有很大的关系,白酒老熟的好就比较醇厚。刚刚酿造出来的白酒口感不是很好,有些辛辣,风味也不协调,需要经过一段时间的储藏之后才能改善原酒的风味,让白酒的口感更加优质。

白酒的存放过程其实是让刚刚酿造的白酒去除杂质,增加香味的过程,也就是说降低了白酒的辛辣感和刺激感。同时在这段过程中还会增加一些香味的微量成分,让这个白酒的酒体更加和谐,醇厚,人们也把这个过程称为白酒的老熟。在这个过程中,既伴随着



物理变化也伴随着化学变化。

在长时间的贮存过程中,酒中一些低沸点的小分子物质,如甲醇、乙醛、糠醛、乙缩醛等挥发物质逐渐减少,这些物质是对人体有害的物质,含量减少后可降低白酒对人体的伤害。同时酒分子的分合又鬼斧神工的生成新的物质及微生物,对人体有着极高的

保健作用!

贮存高品质白酒的储酒容器大都采用陶缸,贮存过程中空气中的氧可以透过缸壁与酒液接触,缓慢氧化酒中的醇类等物质,促进酯类生成,使酒产生老熟醇厚的口感。

酒中的醇类和酸类物质可结合生成酯类,酯类是白酒中最重要的香气成分。这种酯

化反应在有催化酶参与的情况下,几分钟就可以完成,在自然条件下需要约两年时间才能完成。在长时间贮存过程中,醇类、酸类和酯类之间逐渐达到平衡,使酒的香气变得协调、丰满。陈年老酒就是时间熬成的精华!

在长时间的贮存过程中,酒中的乙醇分子与水分子会逐步排列得更紧密,酒精和水都是极性分子,有很强的缔合能力,它们都可以通过氢键缔合成大分子。经贮存后,使乙醇分子和水分子的排列逐步理顺,从而加强了乙醇分子的束缚力,降低了乙醇分子的活度,大分子不容易被人体吸收,进入血液和神经系统相对缓慢,所以白酒口感变得柔和。与此同时,白酒中的其他香味物质成分也会产生上述缔合作用。当酒中缔合的大分子群增加,受到束缚的极性分子越多,酒质就会越绵软、柔和。

酒酿好之后,这一坛酒的生命才刚刚开始,需要静静的等待,耐心的接受洗礼,洗去身上的火气与杂味,磨去心中的功利与浮躁,让身上浓烈的阳气与酒窖中阴翳相调,阴阳相借,这也就是白酒文化的“三分酿,七分藏”。

所以,好的白酒都是要经过一段时间贮存的,而正确的窖藏是产生一瓶好酒的必要环节和流程。而装入瓶中的白酒,并没有停止生长,而是不断的陈化,时间造就出一瓶优质的陈年老酒,所以,每一瓶存留下来的陈年白酒就是一瓶不可复制的液体黄金!