

# 制定标准,老酒市场乱象或将终结

刘震东

2018年12月23日,由中国收藏家协会主办、中国收藏家协会烟酒茶艺收藏委员会协办的2018全国老酒文化收藏会议在北京前门建国饭店隆重举行,来自全国的100多位老酒收藏家、从事老酒研究的专业人士及中国标准化研究院、国家政法部门、江南大学等权威机构的专家、学者参加了此次盛会。

会议期间,中国收藏家协会调整了烟酒茶艺收藏委员会班子成员,成立了“老酒收藏标准研究”课题组和《老酒收藏真假辨》编写组,与会的政府部门领导和高校专家学者,结合国家诚信建设、团体标准和老酒文化,给与会代表进行了专题授课,同时隆重举行了中国收藏家协会首款酱香收藏生肖酒首发式。

## 没有规矩不成方圆 老酒市场呼唤标准出台

我国有几千年的酿酒史,酒文化已成为重要的优秀传统文化元素。目前,国家正在大力倡导发展文化产业,开启“文化兴国”战略,发展酒文化可谓恰逢其时。

中国收藏家协会会长罗伯健在致辞中指出:十九大报告中明确提出,要“推动中华优秀传统文化创造性转化、创新性发展”,弘扬酒文化是中国传统文化的重要组成部分,弘扬酒文化对建设文化强国有着积极的推动作用。改革开放40年,我国的经济、科技、军事等领域取得了突飞猛进的发展,但文化领域的发展远远落后于时代的进步,如何让中国的酒文化走向世界?如何让中国酒走向世界?这是每一个老酒收藏爱好者都应该思考的问题。

针对老酒市场现状,罗伯健认为,老酒市场要健康持续发展,需进一步提升收藏者爱好者的鉴赏能力,进一步加强老酒收藏的标准建设及行业的诚信建设。

王邦华认为,近年来,在种种利好政策的影响下,老酒收藏迎来发展的“春天”,社会各界纷纷加入收藏热潮,参与老酒的收集、珍藏、鉴赏和投资,老酒收藏呈现出良好的发展势头。然而,与此同时,个别从业企业和从业人员,在缺乏老酒品质评价标准、消费者专业知识匮乏的情况下,漫天要价,甚至在利益驱使下,以假乱真,以次充好,严重侵害了老酒收藏爱好者的合法权益和参与热情,对整个



行业健康、稳定发展带来了极大危害。在此情况下,制定出台老酒品质评价标准,客观评价老酒内在价值势在必行。

“制定出台老酒标准,就是要营造风清气正的行业风气,切实维护从业企业、从业人员和广大收藏爱好者的正当权益。”王邦华告诉《华夏酒报》记者说:“中国收藏家协会希望通过制定出台老酒标准和推出陈年名酒收藏体验馆,能够让更多的消费者了解掌握欣赏和品鉴老酒的常识,从而引导更多的人敢于参与、善于参与到老酒收藏中来,最大化地拓展、拓宽老酒收藏圈子,从而为老酒收藏领域注入无限活力。”

会议期间,中国收藏家协会特别邀请中国标准化研究院专家周莉做了《团体标准及标准知识解读》的专题发言,就如何促进老酒收藏的标准化建设作了专业指导。王邦华表示,下一步,中国收藏家协会将在国家标准委的指导下,着手研究和起草老酒收藏指导标准,为老酒收藏的标准、诚信建设而努力。

在本次研讨会上,中国收藏家协会正式成立了由罗伯健、杨晋英、王邦华、范德月、杨建军、周莉、许正宏、陈杰、陈凯铭、许大同、陈连茂、余洪山、李飞、焦健、杨振东、宁凤莲、王浩等知名老酒收藏家、研究学者、教授、法律专业人士组成的老酒收藏标准研究课题组,他们将老酒收藏标准的建立、为规范老酒收藏市场、推广老酒收藏文化、普及老酒鉴赏知识等贡献自己的专业能力。

著名茅台酒收藏鉴定专家、中国收藏家协会烟酒茶艺收藏委员会副主任余洪山表示,中国酒种类和品牌数不胜数,很难直观上去评价其优良、好坏,而作为陈年精品的老

酒,其内在品质和价值更是受到年份、贮藏条件等多种因素的影响。如何制定出一套涵盖全部品种、适用各种香型的统一标准,是摆在课题组面前的难题,也是全体行业从业者的共同责任。

王邦华呼吁全社会的老酒收藏家们,在老酒标准调研制定过程中,要摒弃“小我”思想,树立“大我”格局,分享在老酒珍藏、鉴赏中“压箱底的经验、独一份的绝活”,集思广益,通力合作,共同制定出一份禁得住推敲、禁得起考验的老酒收藏标准,为共同维护老酒收藏来之不易的良好局面助力建功、保驾护航。

## 携手五粮液 打造首款“收藏生肖酒”

当天下午,在来自全国的100多位老酒收藏家、从事老酒研究的专业人士及中国标准化研究院、国家政法部门、江南大学等权威机构的专家、学者的共同见证下,著名邮票设计大师吴建坤和中国收藏家协会会长罗伯健揭开了中国收藏家协会首款“收藏生肖酒”的神秘面纱。

据王邦华介绍,这款收藏酒是五粮液股份有限公司在酱香酒领域的一次重要突破,是其在酱香酒市场跨界合作打造的一款高端收藏级文化酒,限量发售,具备了高端收藏级文化酒所必备的五大资源优势,未来市场升值空间不可小觑。更吸引眼球的是,这款收藏酒是由著名邮票设计大师吴建坤担纲设计。

吴建坤是建国30年最佳邮票评选获奖者,他设计的乙亥年生肖邮票更是集邮者公认的成功之作。在首发式现场,记者看到,他设计的此款收藏酒猪年生肖图形象生动,憨态可掬,十分喜人,再配以醴陵红官窑红瓷,寓意着猪年大吉。

“我认购66箱,吉祥数字配吉祥猪年收藏酒。作为中国收藏行业唯一的行业组织,中国收藏家协会为了满足中国白酒收藏爱好者的需求,与国内顶级生肖邮票大师,再现生肖白酒传奇,联合五粮液酒厂再一次开创历史先河,推出五粮液首款酱香型生肖艺术收藏酒,其收藏价值是不言而喻的。”著名茅台酒收藏家、山东鲁供糖酒有限公司董事长许大同对《华夏酒报》记者如是说。

“作为纪念酒,这款酱香型生肖收藏酒具有突出的高端化与稀缺性,有中国酒业大王五粮液和中国收藏家协会两大背书,2019箱8076瓶的稀缺产量。同时,这款酱香型生肖收藏酒由著名邮票设计大师设计,凸显了文化酒的特质,因此更具有投资价值。”著名白酒收藏家、人称“东北酒王”的吉林省白山市大方大集团董事长宁凤莲对《华夏酒报》记者说。

“认购以后,不管是谁后悔了,我都会接盘,还会支付相应的利息,不会让你吃亏。”在认购现场,酒企董事长周修在认购了这批收藏酒总量的35%之后,更是对所有的认购者许下如此诺言。

“本来协会只想做一个简单的上市仪式,没想到参会的老酒收藏家们热情高涨,把计划发行的2019箱中国收藏家协会酱香收藏酒一抢而光!”王邦华高兴地对《华夏酒报》记者说,“中国收藏家协会与宜宾五粮液股份有限公司已经达成共识,未来将根据不同文化主题,适时推出品质高、限量少的小批量酱香收藏酒,以满足收藏酒市场的需求。”

# 2000 块的黄酒高级在哪里? ——绍兴黄酒大师为你解惑

世界三大酿造酒之一的黄酒源于中国,且只产于中国,和葡萄酒一样历史悠久。它温润如玉的琥珀色让人想起江南的吴侬软语,想起摇曳的乌篷船,也想起鲁迅的家乡——绍兴。

绍兴黄酒专家潘新祥老师生于黄酒世家,自小深受环境熏陶,他的师傅王阿牛更是首批国家级非物质文化遗产绍兴黄酒酿制技艺的传承人。潘老师对于绍兴黄酒的酿造工艺有独到的见解,在他眼中,绍兴黄酒的酿造既是物理变化的过程,也是人精神物化的结果,更是天人合一的产物。

以下是经过整理的潘新祥老师的演讲全文:

说到风土,我的理解就是美酒背后的DNA。不同的风土有不同的DNA。我非常高兴与大家分享绍兴黄酒的风土,分享绍兴黄酒“天人合一”的概念。大家已经讲了有关葡萄酒的种植,我会重点来讲酒的发酵。黄酒是以稻米为原料,用多种微生物来进行发酵的一种低酒精度的发酵酒。其在发酵过程中保留了很多不同的营养成分,以及一些风土物质,有很高的营养价值。

黄酒在我国已经有几千年的历史了;而绍兴黄酒据记载,有2500多年的历史。全国黄酒的产地较多,主要集中在长三角地区。上海有上海老酒,江苏有江苏老酒,浙江有绍兴黄酒和红酒酒,还有福建的红曲酒以及九江的封缸酒,丹阳的封缸酒等;北方比如山东,有即墨黄酒;而湖南,河南,陕西,广东都有黄酒,在这些地方黄酒可能多被称为“米酒”。相信大家小时候在家乡都见过黄酒。

绍兴黄酒的必要条件:第一,产地必须在绍兴。第二,酿造用水必须是鉴湖水,两种原料分别为糯米和小麦。其酿造工艺必须为冬天酿造和手工。

2500多年前《考工记》中有段话,读来受用至今:“天有时,地有气,材有美,工有巧,合此四者,可以为良。”也就是说一个好的产品,必须同时具备这四个条件。我想风土就可以用这句话来理解,所以我们的老祖宗在2000多年前就已经在讲风土了,大家知道是不是?以上就是绍兴黄酒酿造的主要工序。

上述是生产准备,下面这一块是绍兴黄酒的酿造。要酿造一瓶好的绍兴黄酒,需要很长时间的准备。左边的是酒药,右边的是麦曲,中间的是酒母,下面的才是真正的酿造。我们来看一下这个工作是怎么做的。这个是非常经典的24节气。大家知道24节气已经是世界非物质文化遗产了。首先要准备辣蓼草,这个



是在夏至这个季节。然后是做酒药,做酒药是在立秋之前。然后是做麦曲。麦曲是秋天时候,然后是做酒母。所有这些是生产准备,我们按季节来做,这些准备工作做好以后就是酿酒。酿酒是从立冬开始到立春,共三个月时间。然后春天进行压榨,封坛进仓库,整个绍兴酒的酿造都是按照24节气来进行的。如果说想看哪一道工序,你就必须要全部看完,一年四季都要看。以上就是酿造阶段。

接下来是做酒药,就是辣蓼草,然后是拌药和春药,这是很重要的一步。把过去传下来的酒母集中进去,然后进行培养,都是用手工作。

湖南,湖北等其他很多地区,包括广东,广西都是用这样的方法来进行酿造。这个是麦曲,就是小麦破碎以后,踩成方型。接下来培养大概15天左右。然后是做酒母,做酒母首先要浸米,一般是两天时间,然后把米拿出,蒸米,由于米饭温度很高,需要把冷水浇到米饭上,然后放上酒药,进行发酵。发酵好之后灌到酒坛中。这种酿酒的过程当地人在家里也会重复,也就是自己在家酿酒。讲到黄酒肯定要讲到我们的地理位置,绍兴离上海大约300公里,如果坐高铁的话,一个半小时可以到我们公司。

鉴湖旁全都是山,山上的水流下来就流到了鉴湖。我们现在酿酒用的就是这个水。这是鉴湖水,前面是山,当地的风景也很不错。关于鉴湖水的保护,国家有专门的规定。这是水里的微量元素,其中很多微量元素,比如说铅和硒的含量非常高。研究微生物发酵的人和研究生物动力学的人都知道,相对于微生物发酵的促进作用。因此,我们在酿酒的时候需要用鉴湖水。

冬天的水是最好的。刚刚郝教授讲了五行,冬天的水是合五行的,春天是木,夏天是火,秋天是金,冬天是水,所以用冬天的水去酿酒是符合五行的。

浸米这道工序一般要16-17天,为什么浸米要这么长时间?主要是乳酸菌发酵。在葡

萄酒酿造的过程也有苹果酸和乳酸菌发酵的环节,那是在酒精发酵以后,绍兴黄酒的酿造是在酒精发酵之前进行乳酸菌发酵。这两种过程虽然一个在欧洲,一个在东方,但是从酿酒的角度来说,二者是一致的。所以风土在很多方面还是相通的。宋朝的时候已经提到过用酿酒的技术,这个经验是非常宝贵的。

然后是蒸饭,即把米饭蒸熟,然后及风冷却,刚刚讲过淋水冷却米饭的方法,现在是风冷法。然后把冷却的米饭放入酒缸,酒缸里再放什么呢?放鉴湖水。麦曲,米饭,再加上刚才的淋饭浇米,把它们拌匀以后进行保护发酵。上述就是发酵的环境。这个是酿酒师在进行开耙操作。发酵的程度,合格与否取决于酿酒师的操作。

施老师提到的王阿牛大师是国家非物质文化遗产——绍兴黄酒酿制技艺的传承人,今年94岁,他经常到车间里对我们进行指导。以下是开耙发酵要考虑的一些因素,变量很多,比如温度、发酵的程度,发酵的时间长短等。再根据这些因素决定是否要开耙,开耙后是否要搅拌等等。刚才所讲为前发酵,这个是后发酵,后发酵基本上也是露天进行。刚才讲过的浸米也是在露天进行,前发酵是在室内进行,但后发酵是在露天完成的。

2006年我就在此思考,当时我有什么想法呢?黄酒是温性的,但它的酿造环境是很冷的。所以我想一定有很多的道理在里面。后来我看了很多书,发现这里面蕴含了很多哲理,比方说对立统一,中国的阴阳平衡等方面。所以这个都是有很多的学问在里面,可能很多方面还有待探索。发酵的时间需要八、九十天,主要在低温下,酵母菌慢慢作用,也叫慢工出细活。一方面它产生酒精,同时更主要的是产生与菌有关的微生物。

所以孔子讲“随时而中”。这就是发酵的环境,前面是浸米,中间是前发酵,接着是后发酵。从一粒米进去到一滴酒出来大概要一百零几天。而其中大多数时间都是在露天进行的。酿好以后就进行压榨,这个步骤相对简单。压榨之后的酒进行高温杀菌,灌入酒坛,封坛,进行储存。这是我们储存的场景,主要是乙醇与水分子发生缔合作用,同时醇与酸发生酯化反应,让酒变得柔和,酒液因而比较醇香,同时酒也比较清亮。

然后就是装瓶,灌装,这个相对简单。我今天要讲的还是酿酒工艺。酿酒,一个要靠谱,一个要准时;一个要厚道,一个要用心。晴天天气好,适合酿酒;准时就是说一定要按照24节气去酿酒。第三点厚道,只有厚道,才能

酿出醇厚的酒,如果味着良心做酒,那么酒的品质也不会好。然后是用心。绍兴黄酒是冬天酿造的,其他时间也酿不出绍兴黄酒。

刚刚宁夏的郝主席已经讲了,“天、地、人”,而我提到的这个时间的“时”由三个字组成,一个是日,一个是土,一个是寸,这三个字实际上就是“天、地、人”,“时”就是天,就是“阳”;“土”就是地,地就是“阴”。整个宇宙就是阴阳,而阴阳产生了24个节气。“寸”是什么?寸就是度量,度量就是要把握春夏秋冬四季分别做什么。所以《周易》讲“时止则止,时行则行,动静不失其时,其道光明”,孔子讲“随时而中”。而董仲舒讲“和”,“和者,天之正也,阴阳之平也,其气最良,物之所生也”,这也涉及到气。

冬天酿的酒是最好的,冬至酿的酒是整年出品中最好的。周朝的时候就已经掌握这种酿酒技艺了。所以这种酿酒工艺已经传承了3000年。绍兴黄酒为什么要冬酿?因为冬酿主要在慢酿,所谓慢酿,就是发酵过程中把大分子变为小分子物质,让酒更细腻,因此这些酒容易消化吸收,不上头,符合美酒的条件。我们也可以从辩证法的角度去理解冬酿。辩证法讲一个系统不是孤立存在的,它必须与外部环境进行交换,也就是物质与系统有物质的、能量的、信息的交换。这里和郝教授提到的“气”是一样的。黄酒在冬酿环境下受到了风霜雨雪的影响,得到了冬至的太阳所赋予的能量。

最后聊一聊温润的黄酒。当外部环境处于最佳时令时,亦即各项影响美酒制作的环境达到最佳时,美酒就出现了。所以时令实际上就是大自然的命令。这就是“天人合一”,这就是“得时”,得时的物品就是酒。所以我们叫“得时,时令,时鲜”。这个是黄酒的颜色,我们在易经当中也讲到这个颜色。棕黄叫做“黄中通理,正位居体,美在其中”。刚刚讲了五行,这就是五色,还有五艺。黄酒的香气要雅,杯中要持杯留香,空杯留香,持久,内敛,优雅。

最后讲一下黄酒品鉴的关键点。现在市场上讲红酒品鉴的比较多,但是我要告诉大家,要区别甘与甜。那么什么叫甘?什么叫甜?甘就是微微的甜,是食物自身产生的,比方说青菜霜打以后会有甘甜的味道,这个是时令产生的。甜是外加的,所以你们不管是喝酒,还是吃其他任何食物,一定要区分甘与甜。此外,这两者对健康影响是不一样的。现在中医也好,西医也好,都反对甜,因为你们现在的能量足够了。总之,大家饮酒的时候一定要注意甘与甜。

(据知味葡萄酒杂志)

# 储存葡萄酒时 为什么要将酒瓶水平放置?

在储存一瓶未开封的葡萄酒时,一般情况下,我们都是将其水平存放。可你有想过这是为什么吗?你是否知道并不是所有的葡萄酒都需要水平存放,也并不是所有的葡萄酒都能水平存放。因为葡萄酒的储存方式取决于葡萄酒瓶塞的种类,只有当你了解了各种瓶塞的特点时,你才会明白哪些葡萄酒是需要水平存放的,哪些葡萄酒又是需要竖直存放的。所以想要了解葡萄酒储存的奥秘,首先我们得弄清楚瓶塞的类型。

目前世界上葡萄酒瓶塞的类型主要有三种,它们分别是天然软木塞(natural corks)、合成软木塞(synthetic corks)以及螺旋盖(screw tops)。天然软木塞是一种传统的瓶塞,是由橡木制作而成;合成软木塞是由橡胶或者是塑料为原材料制作而成的;螺旋盖是由金属制作而成,类似于苏打水饮料的瓶盖。

**1.用天然软木塞密封的葡萄酒**  
天然软木塞用于葡萄酒包装的时间已经长达几个世纪之久。一般情况下,用天然软木塞密封的葡萄酒,应将其酒瓶平躺放置,目的是为了软木塞与瓶中的酒液随时保持接触,防止软木塞变干后导致过多的空气进入瓶中,加速葡萄酒的氧化过程。一旦软木塞变干,过多的氧气进入瓶中,就会使葡萄酒氧化,变得乏味,甚至还会破坏葡萄酒的品质,最终使其变为醋。

**2.用合成软木塞密封的葡萄酒**  
因为合成软木塞是由橡皮或塑料为原材料制作而成的,所以它不像软木塞那么容易膨胀或者收缩。因此,用合成软木塞密封的葡萄酒瓶不需要水平放置,使瓶塞与酒液保持湿润来维持瓶塞的形状。也就是说使用合成软木塞密封的葡萄酒既可以水平存放,又可以竖直存放。

**3.用螺旋盖密封的葡萄酒**  
现在越来越多的商家开始使用螺旋盖,甚至是一些高端葡萄酒也开始采用此种瓶塞来密封来迎合消费者的喜好。采用改种瓶塞密封的葡萄酒既可以竖直放置,也能水平放置,这样的储存没有任何的风险。

**4.用锡箔纸包装的葡萄酒**  
在市场上,我们不难发现不管是用天然软木塞密封的葡萄酒还是用合成软木塞密封的葡萄酒,在葡萄酒瓶瓶口处都包裹了一层锡箔纸,这层锡箔纸就被称为瓶封。一般情况下,消费者是很难透过这层锡箔纸辨别出这瓶葡萄酒是采用的瓶塞类型,所以一般情况下应将锡箔纸包装的葡萄酒水平存放以确保葡萄酒在最佳状态下被享用。而生产商在采用螺旋盖密封葡萄酒时,很少再用锡箔纸包装葡萄酒,所以消费者在购买螺旋盖密封的葡萄酒时,就没有这方面的困扰了,水平存放或竖直存放都是可行的,并无大碍。(据红酒世界网)

# 白酒放置100年也能喝?

我国有名的白酒实在是太多了,盛产的白酒也时享誉国内外,相信很多的酒友都是很喜欢喝白酒的,那么关于白酒很多的说法,比如说白酒越久越香,很多的年份酒甚至是可以卖出天价,那么很多人就会有疑问了,这酒放了这么多年还能喝吗?白酒没有保质期所以不会过期?

在白酒瓶上一般看不到保质期,这是因为白酒超过10度就已经有消毒杀菌的作用了,所以只要适当的保存,就不会滋生细菌的。对于低于10度的酒,国家都是有规定的,必须标注保质期。而其他的低度白酒,特别是32度以下的,存放时间越长越容易引起性能改变,时间一长,就会失去白酒本来的特性!

**白酒到底会不会过期?**  
酒友们都听说过一句话就是“酒越陈越香”,那么这样的说法是不是就说明白酒就不会过期了呢?10度以下的酒都是有保质期的,而10度以上的酒,几乎是没菌类的,很难产生变质的情况,所以就可以长期的储存,本身酒精就有杀菌的作用,还有防腐的功效,所以在合适的条件下保存,存放的时间越久,其中的醇和酸就会发生一系列的化学反应,形成脂类物质,所以存放越久才会香!所以市面上的高度白酒都是没有保质期的,酒的浓度与适当的储存方法会让酒香发生变化,这样的酒口感更醇厚更香,这也是陈酒能够卖这么贵的原因,也是这么多人喜欢的原因!

**是不是白酒放的越久越香?什么样的白酒适合长期储存?**  
其实并不是越久越香,一般香型的白酒在储存5年之后,它的口感和香味都是会有所下降的。一般是53度的酱香型白酒适合存储,这个度数的白酒酒精和水的分子是紧密结合的,存放的时间越久就会更加的醇香。要是低于53度,存放的时间越长,那么香味和口感都会变得很差,可能还会发臭,所以很多的低于53度的白酒就不要长时间的存储!

虽说高度数的酱香型白酒比较适合存储,但是它的最佳饮用时间还是在5到15年间,而超过这个时段的白酒一般都不会用来直接饮用,大部分都是用作基酒,用来勾调,使新酒口感更佳!(小美)