

收藏老酒拼的不是“烧钱” 土豪和平凡都能乐在其中



“干红”与“干白”的背后没那么简单

在酒吧里,“干红(Dry Red)”与“干白(Dry White)”早已成为了葡萄酒与白葡萄酒的代名词,在众多青年朋友中广为流传。然而,不少朋友在系统学习葡萄酒之前,都曾被“干”字的字面意义所误导,把它理解为葡萄酒中的单宁所带来的干涩,或是饮用高酒精度的葡萄酒时口腔中的干燥感。此外,很多爱好者都片面地认为“干红”是用红葡萄酿造的,“干白”是用白葡萄品种酿造的。事实上,“干红”和“干白”背后的学问,并不是我们想象的这么简单。今天,我们就一起来揭开它们的神秘面纱吧。

“干红”与“干白”里的“干”指的是什么? 很多人在初次看到用“干”这个字来形容葡萄酒时,都会大感疑惑,因为葡萄酒明明是液体,其中大部分都是水分,怎么能说它是“干”的呢?而有的爱好者即使没有这样的困惑,也或多或少对其含义存在一定误解,以为“干”是指葡萄酒中的单宁所带来的“干涩”,或是饮用高酒精度的葡萄酒时的那种“口干舌燥”的感觉。

既非单宁带来的干涩感,亦非高酒精含量导致的口腔干燥,那么“干红”和“干白”里的“干”到底指的是什么呢?其实,在葡萄酒界,“干”这个字是与“甜”相对的,其全称为“干型”,是以葡萄酒的残糖(Residual Sugar)含量为基准而划分出的一种葡萄酒类型,而干型葡萄酒(Dry Wine)就是残糖含量低于4g/L的葡萄酒。除此之外,根据残糖含量的高低,葡萄酒还可大致分为以下3种类型:

半干型葡萄酒(Semi-Dry/Off-Dry Wine)。半干型葡萄酒的残糖含量介于干型与半甜型葡萄酒(Semi-Sweet Wine)之间。这一类葡萄酒的残糖含量为4-12g/L,相对而言,半干型葡萄酒比半干型葡萄酒更为常见。

半甜型葡萄酒。半甜型葡萄酒的残糖含量比半干型葡萄酒更高,为12-45g/L。与半干型葡萄酒一样,这类葡萄酒普遍为白葡萄酒。**甜型葡萄酒(Sweet Wine)**。甜型葡萄酒的残糖含量一般超过45g/L,甜度较高,不过如果酸度与甜度达到平衡的话,也不会带来明显的甜腻感。这类葡萄酒依然多为白葡萄酒,甜型红葡萄酒相对较少。

干型葡萄酒是怎么酿造的? 我们都知道,酒精发酵是葡萄酒酿造过程中必不可少的一环,在这个过程中,酵母会把葡萄汁中的糖分转化成酒精。如果发酵进行得比较彻底,酵母就可以充分地分解葡萄汁中的糖分,那么成酒的残糖含量就会非常低,甚至为零,这样的葡萄酒就是干型葡萄酒。也就是说,酿造干型葡萄酒的关键在于让发酵在自然状态下完整地地进行。

而如果想要酿造残糖含量更高的葡萄酒,酿酒师则可以在发酵进行到一定程度时人为终止发酵,从而阻止剩余的糖分转化成酒精。中断发酵常用的手段便是通过添加酒精或者白兰地(Brandy)烈酒来强化(Fortify)葡萄酒,将其酒精度提高至15%ABV左右以杀死酵母。葡萄牙的波特酒(Port)和马德拉酒(Madeira)、西班牙的雪莉酒(Sherry)以及法国的天然甜葡萄酒(Vins Doux Naturels)都是这种工艺的经典范例。往酒液中添加一定剂量的二氧化碳也可以中断发酵,因为二氧化碳能够显著地抑制酵母的代谢。除此之外,将酒液冷却至5℃以下,然后使用超微过滤器把酵母过滤掉,也同样能起到终止发酵的作用。

干红就是用红葡萄酿造的,干白就是白葡萄酿造的? 若要说起“干红”与“干白”的区别,人们通常会惯性地认为,“干红”就是用红葡萄酿造的,“干白”就是用白葡萄品种酿造的。其实这是一种片面的认知,因为“干白”也可以采用红葡萄来酿造。想要了解个中奥秘,我们还得从红葡萄酒和白葡萄酒在酿造工艺上的差别说起。

红葡萄酒以红葡萄品种为原料,由葡萄汁与葡萄皮混合发酵而成;葡萄果实经过破皮后,先进行2-7天的冷浸渍(Cold Soak),以萃取葡萄皮中的风味物质和色素。而后,葡萄汁会与果皮果籽等一起发酵。在此期间,酿酒师会通过淋皮(Pump Over)、倒罐并回混(Rack and Return)或采用旋转式发酵机(Rotary Fermenter)等方式来加强葡萄汁与果皮的接触,促进色素、单宁和风味物质的提取。

白葡萄酒的酿造则比较特别,既可采用白葡萄品种,亦可选用红皮白肉的红葡萄品种。原因在于,在酿制白葡萄酒时,冷浸渍是一个可有可无的过程,而且葡萄果实发酵前必须经过压榨,以将果汁与葡萄籽及含有色素的葡萄皮等固体物质分离开来。不仅如此,压榨后的汁液通常还要经过澄清才可以进入发酵环节。因此,即使采用红葡萄品种来酿造,成酒也只会呈现出柠檬色和金黄色等色泽。

简而言之,“干红”与“干白”更主要的区别在于酿造工艺,即葡萄汁是否与葡萄皮一起进行发酵。同时,这也是“干红”葡萄酒单宁含量相对较高,而“干白”葡萄酒则几乎不含单宁的根源所在。(据红酒世界网)

酒数量也很有限,从现实来看,现在收藏老酒很难,当你现在才打算去收藏老酒的话,机会已经差不多了。

从这几年收藏圈内老酒的价格来看,总体上仍呈上升趋势。虽然经过2009-2011年的一波高涨以后,老酒价格趋于平缓,但是每年仍以10%—30%左右的幅度在上升。

如果你是一位刚刚上路的老酒收藏爱好者,老酒收藏之家建议你着重去收藏10年以上5年以上的次新酒,这种酒虽然不算老,但比较容易收藏,比如你现在收藏2010年的茅台的难度不大,像这种酒再存放10年,就是很有价值的老酒了;

而且,目前市场上针对次新酒的造假也比较少。收藏次新酒还能够降低你收藏风险。

建议2:要找到一个好的导师: 老酒收藏一般分为顶级品类收藏、大众品类收藏、次新酒收藏、饮用酒收藏四大类。而且每一类藏品又有高中低档之分,高档老酒的价格是低档老酒的几十倍甚至几百倍。对于新手藏家来说,收藏高档白酒往往会捉襟见肘,所以一定要量力而行。根据自己财力选择收藏品的档次。

其次,新手收藏,找到一个好的导师或者诚信卖家也是很关键的。这样不仅能够很大程度的降低你走弯路的风险。而且还有一个最大的好处,就是可以为你的老酒收藏之路找到一条好的货源渠道,同时也可以教会你很多收藏的技巧。

新手常遇到的问题,往往是出现在酒的储藏、酒的辨别、酒的保存等方面。老酒收藏之家经常会遇到这样的情况,许多人拿着酒来鉴定。说自己家祖传的宝贝,有民国的、有清朝的,最远遇到过元朝,事实上都是假的。属于近一两年的仿造的。不少人花费大量的金钱收回来的“宝贝”,实际上一文不值。

有时候,好不容易鉴别到一瓶真品,可是由于保存不当,酒精挥发,这样的酒往往也失去了本来的价值。非常的可惜。

此外,在好的导师周边,一般都会有一个相对稳定的老酒货源,不仅收藏的老酒质量好,而且可以加快你的成长步伐。建议新手收藏可以使用“以酒养酒”的方式收藏老酒,比方说,你开始收藏老酒肯定会影响周围的朋友有收藏或者饮用需求。你可以采取“囤一半卖一半”的方式。一部分作为收藏,一部分等到价格上涨到一定程度时卖掉,然后用卖掉老酒的钱,再去买新的老酒,然后以滚雪球的方式,把规模越做越大。(据壶中岁月)

提起老酒收藏,总会给人一种很“烧钱”的感觉,一瓶陈年老酒动辄上万元的天价,令人可望而不可即,一种距离感油然而生。但是,实际上真的如此吗?



最近,笔者经常会收到粉丝们的求助,说自己对老酒特别感兴趣,也很想尝试着去收藏一些老酒,但是总感觉收藏这事儿吧,听起来就很耗钱,而且也不知道该如何下手。更不知道该怎么开始?

其实,只要你找到了正确的方法,收藏老酒真的没有想象中那么难,有时候,也许只要一万元钱,就能够开启你的老酒收藏之旅。不信?今天笔者就来给大家科普一下,新手涉足老酒收藏,应该怎么做。

谈及老酒收藏,笔者觉得一直有几个常见的误区在困扰着那些新入行的藏家们。

误区一:一说到老酒收藏,人们第一个想到的肯定是茅台五粮液剑南春这样的大品牌。许多人甚至认为,我只要买上几箱茅台,然后囤在家里,过个几年,就可以发家致富了。事实上,这样的方式是错误、并且风险极大的。

不得不承认,相比较于其他白酒品牌而言,“茅五剑”的升值潜力短期内肯定是遥遥领先无疑。但是,随着近年来老酒市场的不断发展和完善,这些当年几块钱、十几块钱的产品,现在大多价值不菲。

以茅台为例,八十年代的茅台早已经接近三万,而同一时期的五粮液也突破了五千元大关。而且由于市场需求量较大,造假的人也多,如果对老酒不够了解或者没有好的卖家给你提供优质老酒,买到假货的风险是很高的。如果说您一上手就要开始收藏这一类产品,那么老酒收藏之家只能送上一句:“土豪,求做朋友,求抱大腿了”。

1980年产地地方国营茅台价格高达惊人的28999元。相比于当年的发行价几乎翻了四千

多倍。1980年代的五粮液,现在市场价大约在6800元左右,相比于当年的发行价也翻了将近1000倍。

误区二:老酒收藏存在着一定的风险,要明白行业没有永恒的高涨,并不是只要酒老就一定会升值,就算是国酒茅台也逃离不开价格起伏的市场规律,老酒的升值空间其实还是要遵循市场的供需关系。尤其是资金炒作的生肖酒及新酒,一定要控制收藏数量。如果你是投机除外。

历史上的茅台酒,也是经过几轮起伏起伏,才有了今天的成就和地位。要知道,在2005年以前,茅台一直是千年老二。前面一直是无人超越的五粮液。

从07年以后,茅台的价格开始一路飞涨,到2011年最高峰的时候价格突破了2000元大关。但随之而来的却是波及整个白酒行业的政策压力和经济环境压力。2012年以后,茅台的零售价从最高时2000多元一路下跌到最低时不足千元左右,价格腰斩。所以,每当有人问起八仟堂,说茅台凭什么卖这么贵的时候,笔者都会回答,茅台曾经还有卖到更贵的时候,只是你没遇到而已。

那么,如果一定要问,新手入行老酒收藏究竟要从哪里开始?那么,今天就来给大家总结几点建议:

建议1:首先要选对产品: 实际上,对于新手藏家来说,建议除了收藏一些全国公认的17大名酒和53优酒等名酒以外,各个地方的地方名酒,及小厂的优质酒,八九十年代在小范围小区域内被当时的人们认可的老酒,都是不错的收藏标的。

“十七大”是指1989年第五届评酒会评出的十七种名酒。分别是茅台、汾酒、五粮液、洋河大曲、剑南春、古井贡、董酒、西凤、泸州老窖特曲、全兴大曲、双沟大曲、特制黄鹤楼酒、郎酒、武陵酒、宝丰酒、宋河粮液、沱牌曲酒。

那么什么是53优呢?这里要说一段历史,自1952年起,我国共举行过五次评酒会,其中分别产生了最早的“四大名酒”,后来的“八大名酒”及“十七大名酒”。其中在1988年举行的第五届全国评酒会,评出了55种优质白酒(共78款不同的获奖度白酒),他们获得了国家银质奖章。因为这55种优质白酒是由53家名优酒厂生产的,故称为53优。

打个比喻就能理解什么是53优:如果说17大名酒是17位皇子的话。那么53优更像是53位分据各地的诸侯。他们特点鲜明,雄霸一方。而地方名酒就是各个地方的“才子名流”。各个地方的地方名酒,外地人没听说过,所以更代表不是好酒,或许在当地这些地方名酒更深入人心,经过时间的洗礼,存世量比名酒要少的多,更有收藏价值。

这些产品目前市场上的整体价格比较适中,没有茅五剑那么贵的离谱,目前的市场价格大多在几百到一千多不等。它们属于酒品涨幅的第二梯队。也有很大的升值潜力,所以更适合新手收藏。如习酒、郎酒、洋河、口子窖,这些酒厂的老酒也有收藏价值。即使今天倒闭了,以后也很值钱。此外,一些小众的地方名酒,其实也很有收藏价值。

其次,还想在这里向大家推荐一下次新酒的收藏,任何收藏都是有时间的先后顺序的。现在一些珍贵的老酒大都在一些老酒藏家手里,想买过来价格很高,散落在民间的老

唯一的53度西凤酒珍藏版,只为唯一的你

凤宜

白酒的源远流长更多的是来自其不断地创新与改变,适应不同时代下消费者的需求。随着移动互联网时代来临,消费者的价值观与行为方式均呈现出多元化与个性化色彩,白酒品类细分快速成长,中国白酒行业正在步入品类多元化的时代。而酒企自然灵敏地嗅到此时白酒市场的改变,顺势而为推出新的产品。

有着“凤香鼻祖”之称的西凤酒不仅是凤香型酒类的开创者和守护者,也是中国八大名酒之一。在2018年就被隆重推出的53度西凤酒珍藏版作为西凤酒的一面旗帜,在酒类竞争中起着“领头羊”的作用,担任着引领凤香型白酒布局全国、走向世界的重任。它以品质升级、标准升级、口感升级为基本要求,无论外观表现力,还是内在口感上都达到了新高度。

53度西凤酒珍藏版作为唯一的一款53度西凤酒,集凤香工艺之大成,独创中高温制曲工艺、老五甬法发酵、独有的“酒海”储酒、柳林镇7平方公里地理标志核心产区、酒体



取自“圆窖春酿”、历经建国后“八次创新”,使得53度西凤酒珍藏版在中国白酒中独树一帜,无可复制,这样的高品质契合了新中产人群理性化消费观。

酿造工艺的独特在口感上的表现也是与众不同,53度西凤酒珍藏版在传统凤香“醇香典雅,甘润挺爽、诸味谐调、尾净悠长”的基础上,集成创新而成,具有清亮透明、凤香秀雅、醇厚挺拔、丰满谐调、爽净怡畅的特征,代表着新时代下独树一帜的凤香典型风格。

在外形上,53度西凤酒珍藏版所针对的新中产人群有一定的经济实力,且追求舒适

精致的生活和极致的体验,他们是一群“视觉系人群”,高颜值的产品往往能第一时间吸引住他们的眼球。

因此,53度西凤酒珍藏版的外观便与众不同。翡翠绿瓶身显示高贵风范,瓶体上部略窄,底部宽大,稳重敦实,协调流畅,构成了类似古代青鼎的完美造型,彰显出“大秦国酒”的气势,以一种进取、执着、卓越的精神属性与新中产人群的内在量相融合。瓶体上的金色凤凰展翅云霄,扶摇直上,寓意西凤酒展翅高飞,享誉中华大地,这种灵动洒脱和卓尔不凡的视觉感,正是新中产人群特质的映照。

同时,基于绿色环保设计概念,53度西凤酒珍藏版翡翠绿的瓶身更是带来了一种绿色健康的视觉美感,将西凤所倡导的“从田园到餐桌,安全铸造品质”绿色天然生产理念融入其中,符合新中产人群的生态健康消费观。

除了在酿造原粮以绿色种植、生态发展为主旨,它还采取订单化生产、规模化种植、专业化管理、集约化经营的模式,凭借雄厚的科研实力,依靠得天独厚的气候环境和土壤条件,培育出品质独特、安全健康、适于酿造西凤酒的绿色原粮,确保53度西凤酒珍藏版

酿酒用粮的可追溯性,从源头保障安全、铸造品质,酿制出消费者认可的中国名酒。生态酿酒赋予53度西凤酒珍藏版可信赖的高品质,为西凤向全国进军赋能。

消费时代既是对现有模式的颠覆,同时也为各行业创造了前所未有的机遇。53度西凤酒升级标准和口感,创新突破,兼容互补,树立凤香白酒醇香典雅品质标杆,以“唯一”向外界传递新品质、新口感、新体验才是经营之根本的理念,以“唯一”品质与唯一体验与消费群互通共鸣。

中国白酒市场逐渐向中高端市场转型与升级,而品类价值创新将是白酒升级发展的核心驱动力。陕西西凤酒股份有限公司以消费者为核心,打造出凤香型引领者——53度西凤酒珍藏版,以“人无我有,人有我优,人优我新”的创新思路,通过品牌体验、情感共鸣、价值诉求等建立品类优势,牢牢把握住这一快速增长空间,走品类价值差异化路径,以多元化的品类基因营造唯一的53度西凤酒珍藏版的全国形象,引领凤香型白酒创新突破,为西凤品牌占位全国化、进军国际化明确了市场定位和发展方向。

为什么有些葡萄酒要用橡木桶陈年?

咪咪君

人类对橡木桶的使用可以追溯到公元前5世纪,当时的古凯尔特人创造性地将橡木制作成木桶形状,用来存储清水和麦芽酒等液体。而到了黑暗的中世纪,橡木桶的手艺流传到西欧之后,它也就顺理成章地成为了欧洲人存储葡萄酒的首选容器。

密封的橡木桶对于葡萄酒的运输来说是非常理想的,它们不仅容量很大,便于移动,结构坚固,而且还可以重复使用。

在上千年的漫长时间里,橡木桶的身份仅仅是作为存储和运输葡萄酒的容器而已;但是到了最近的100多年,人们开始关心橡木桶对葡萄酒的味道和熟成的影响。一时之间,“橡木桶陈酿”成为葡萄酒的整个酿造过程中非常重要的环节,而且不只是酿酒师,就算是普通的消费者都会非常在意橡木桶的角色。



“在20世纪以前,橡木味一直都被认为是会破坏葡萄酒的味道;人们开始品鉴橡木味实际上是一个相对现代化的现象。”酿酒师Larry Brooks

橡木对葡萄酒味道的影响: 纹理。橡木每年有两次生长期,分别是春季和夏季两期。橡树的生长速率越慢,其纹理则越紧密。总的来说,在气候比较凉爽的欧

洲,橡木的纹理会比较紧凑;而在温暖的美国,橡木的纹理则比较宽松。

葡萄酒与这些纹理环路接触,决定了什么样的味道和香气、以及木材的单宁会被“传递”到酒里面去。

一般而言,宽松纹理的美国橡木会给葡萄酒带来比较带有“攻击性”的香气,如典型的香草或小茴香的味道等。

而紧密纹理的橡木(法国橡木),由于与葡萄酒接触的年限更多更密,会给葡萄酒带来更多的单宁,以及一些更加微妙的奶油味和焦糖味。

酿酒师会根据他们想要的风格趋向来选择法国橡木还是美国橡木。例如,加州纳帕谷的银橡木酒庄(Silver Oak Winery)在酿造他们的赤霞珠葡萄酒时会选用100%的美国橡木桶。酒庄的CEO表示,美国橡木桶可以“延长”葡萄酒的单宁结构,加上美国橡木的独特风

味,这就是它们选用美国橡木的主要原因。

风干。除了橡木的来源之外,其实很多酿酒师更关心的是橡木风干过程。橡木制作成橡木桶之前,需要去掉木材里面的湿气 and 某些杂质。人工烘干的木材容易返潮,如果弄弯,容易裂开;就是表面不裂开,微小的缝隙还是存在的,细菌和霉菌便生长起来了。自然风干的木头,会均匀的收缩,也不会翘板。

在户外自然风中的风干过程,可以去掉木材中的苦涩、辛辣和青草味,橡木在这个过程中还可以释放出葡萄糖和多糖物质。通常这个过程至少需要18个月。橡木的多糖通过橡木桶的陈酿,可以让葡萄酒口感更加香醇、圆润和丰满。

虽然橡木桶的使用相比更加现代的不锈钢桶有许多不便之处,不过橡木桶对于葡萄酒的这些微妙的影响,正是酿酒师们对橡木桶不离不弃的原因。