

# 从玩到喝 千亿老酒消费渗透流通圈未来走向如何？

■ 庞玉娇

陈栋梁(化名)是安徽一家老酒专卖店的店主,朋友们大多叫他老陈。

老陈今年 47 岁,以前一直在做烟酒店生意。这些年,不少熟人找他帮忙拿有年份的酒,老陈敏锐的嗅到了其中的商机。2017 年,老陈开了一家店铺,专做老酒买卖,生意还不错。

但最近老陈有点苦恼:老酒越来越难收了。

老陈对微酒记者说,他主要是从市场上收购老酒来卖,赚个价差。“之前是卖自己店里的存货,老酒专卖店开起来以后,肯定就不够了嘛,只能去老酒市场上收。”

“喝老酒的人多了,开店的人也多了,酒就不好收上来了”——老陈的无奈,映射出老酒市场正在扩容的现状:老酒专卖店拔地而起,人们印象中止步于收藏圈的老酒,正逐渐渗入流通圈。

## 01、老酒出圈,原因几何

曾几何时,老酒是收藏圈的专宠。是什么让它突破障壁,越来越被普通消费者所接受?经过采访,微酒记者总结出了三个方面的原因。

**消费者方面**

“我原来是做烟酒行的,大概在 2016 年的时候,就有朋友经常来问我有没有老酒卖。看到了这个需求,才说去做这个(老酒专卖)店的。”记者采访了多名老酒专卖店主,他们开店的原因出奇的相似。

这反映了老酒流通的主因之一:不同于收藏圈的爱好,消费者开始有了老酒消费的需求。

“老酒的口感教育是很强的,顾客品尝了老酒以后,再喝新酒就会觉得辛辣、不顺,嘴就变刁了。”某老酒专卖店家告诉记者。

同时,他还认为,不仅是口感,老酒包装的年代感和价值感,能让带酒的人很有“面子”,在



一定程度上,还能满足人们的怀旧心理。

“老酒走进流通圈,可以理解成消费升级趋势带起来的老酒消费热潮。在同等价位上,消费者愿意追求更好的品质。比如同是三百多元的酒,老酒会更受欢迎。”有业内人士这样分析道。

**厂家方面**

老酒氛围在普通消费者中的风靡,也与白酒企业的引导有关。

“首当其冲的就是茅台。由于年份酒超高的溢价能力,开一瓶茅台老酒是非常有面子的事。”一位成都经销商告诉记者,“还有郎酒提出的‘喝老酒,存新酒’的口号,泸州老窖通过酒交平台进行年份化的定价等,都在一定程度上促成了老酒消费。对厂家来说,年份酒是一种品牌的拉伸,能够提高品牌的价值感和美誉度,也意味着自家产品发展的长足后劲,白酒企业很愿意去引导。”

**渠道方面**

对于流通渠道来说,老酒不仅是为了捕获商机、应对消费者的需求,也意味着更大的

获利空间。

“流通的新酒经多年运作,加上成熟的互联网渠道价格公示,产品价格已经十分透明,利润空间有限。”一位安徽的老酒卖家告诉记者。

在他看来,老酒的定价还没有完全体系化,正处于蓬勃发展的阶段,因其价值的不透明,低买高卖的操作没有多大困难。

“最明显的表现就是现在很多地产酒品牌的年份酒价格很高,已经完全超出了产品本身的价值。虽然有钱无市,但也从侧面也说明了老酒定价空间的弹性。”

## 02、老酒市场的三个预判

综合酒业各方人士的意见,微酒记者总结出了关于老酒市场的三个预判:

老酒的流通圈消费将会由官方组织、买卖机构、白酒企业三方来进行体系塑造。

**一是官方组织。**“现在白酒年份化的定义和定价都很乱,不像外国的葡萄酒、威士忌那

样,对桶陈、瓶贮、基酒的年份都有明确的定义和定价。白酒老酒要想规范化市场运作,必须让中国酒业协会等具有公信力的组织介入。”有咨询专家对记者说到。

**二是买卖机构。**这里的买卖机构,指具有一流的公信力和老酒运作能力的平台。如一直深耕老酒板块的歌德盈香,以及去年上线了年份酒业务的泸州老窖中国酒交中心等。

随着老酒在流通领域市场份额的扩大,这些有实力、有资源的买卖机构将进一步发挥维护价格体系、控制市场乱象的作用。

**三是白酒企业。**“企业的老酒经营体系也将重构。这是一块巨大的蛋糕,以前只是盛行于收藏圈,属于小众市场,进入流通圈之后,其市场急速扩容,足够引起企业的重视。因此,企业会在老酒产品的定价、渠道开发等方面做出更多措施,甚至不排除越来越多的企业把这一板块单独运作的可能性。”某相关经销商这样说道。

不止于真实年份酒,流通圈的老酒经营面也将进一步扩大。

“老酒市场将不仅包含真实年份酒,还有兴起苗头的复刻酒。”上述经销商认为。

现在的复刻酒不在少数:泸特 60 版、郎酒改革开放四十周年纪念酒、李渡 1955、60 年代“地球汾”、沱牌曲酒复刻版等都是其中的佼佼者。

该经销商强调,很多厂家在生产复刻酒时都使用了一定的老酒成分,在品质能得到消费者认可的同时,包装也满足了消费者对于情怀的追求。复刻产品价格透明度高,产能较有保障,能够有效扩大老酒市场的容量。



## 不是所有的葡萄酒 都适合橡木桶陈年

■ 咪嚒君

对葡萄酒稍有了解的爱好者,说起“橡木味”自然都很熟悉。有人认为,在品鉴一款葡萄酒之时,橡木味是判断一款酒是否好酒的重要依据之一。那么,如果要酿出一款好酒,橡木桶真的必不可少吗?

### 橡木桶究竟有什么用？

首先,我们必须搞清楚,酿造葡萄酒的过程中为什么要使用橡木桶?橡木桶的作用,简单来说有以下 4 个:

**特别的橡木风味。**在制作橡木桶的过程中,橡木会经过烘烤工艺,在烘烤的过程中,橡木中的呋喃醛含量会提高,附带产生一种特殊的风味,同时其中的香草酚和丁香酚含量也会提高,给予葡萄酒烟熏、肉桂、焦糖等等香气。

这些味道和香气组合起来,就是品酒师和葡萄酒爱好者所痴迷的“橡木味”了。

**增强结构和复杂性。**除了明显的香味特征之外,使用橡木桶陈酿葡萄酒还有一个不常被提及的优势,那就是葡萄酒在橡木桶中可以与非常微量的氧气接触。

酿酒师可以通过控制这种微量的氧化,来达到加强葡萄酒的结构和复杂程度的目的,最终酿出独一无二的葡萄酒。

也正因为如此,使用橡木桶陈酿的葡萄酒,往往拥有更加复杂的口感,味道的层次也会更加丰富。

**影响颜色变化。**经过橡木桶陈酿的葡萄酒,在颜色上会有所变化,例如:干白葡萄酒经过长时间的橡木桶陈年,颜色会逐渐变成琥珀色,在光线的投射下会没有反射;而干红葡萄酒经过橡木桶陈年后,其颜色也会渐渐加深。

**使口感柔和。**在陈年过程中,橡木桶会向酒液中不断释出橡木单宁。与葡萄果实的天然单宁相结合,橡木单宁可以使葡萄酒的酒体更加柔和、精细、口感更加顺滑。

**橡木桶,真的是“必需品”吗？**

在人类漫长的酿酒历史里面,橡木桶在很长一段时间内都是葡萄酒唯一实用的容器,它安全、坚固、方便运输,以致于所谓的“橡木味”也不过是这种工具选择的副作用而已。随着科技的发展,我们现在已经有更加便捷的不锈钢桶,还有必要使用制造工艺复杂、造价高昂的橡木桶吗?

简单来说,橡木桶确实不是酿酒的必需品。葡萄酒的酿造并没有要求橡木味的参与。相反,橡木桶的对手们——例如不锈钢桶——拥有许多别的优点:便宜、高效率、环保。

但是,几乎所有的高端红葡萄酒都仍然使用橡木桶进行陈年,除了有上述 4 个作用的原因之外,还有消费者对葡萄酒橡木风格的期待已经难以改变,此外,部分产区如西班牙的里奥哈(Rioja)更是直接将橡木桶的使用写入法规,将橡木桶陈年时间与葡萄酒等级挂钩。这也进一步加深消费者对于橡木桶风味的印象:品质越高的葡萄酒,其橡木味也越浓郁,虽然这个说法在酿酒师眼中并不成立。毕竟,葡萄酒的品质来自风土、葡萄和酿酒工艺之间的平衡。

**不是所有的酒  
都适合橡木桶陈年**

橡木桶的使用要适度,如果过度使用,最终得到的葡萄酒很可能闻起来都是橡木和烤面包的味道,而葡萄本身的果香和花香就会完全被掩盖。除了要避免过度使用橡木桶之外,一些葡萄酒则应该完全避免选择橡木桶进行陈年,例如:

**廉价酒**

橡木桶的成本是非常高昂的。根据著名的美国酿酒师 Chris Stamp 2015 年在 Wines & Vines 杂志发表的文章,使用美国橡木桶和法国橡木桶的成本,如果平摊到一瓶葡萄酒上面的话,分别是 0.68 和 0.92 美元。

因此,假如一瓶葡萄酒最终在市场上的售价不过 10 美元左右或者更低,使用橡木桶的附加成本是酒庄无法承受的。

**雷司令、长相思等白葡萄酒**

如果有人说只有拥有橡木味的葡萄酒才是好酒的话,雷司令就是最好的反例。以雷司令、长相思为代表的部分白葡萄酒品种,即使不使用任何橡木桶,没有任何“桶味”,也能够酿造出口感复杂、香气突出的佳酿。相反,这些品种如果使用了橡木桶,则往往会适得其反,酿出的酒被橡木味破坏了平衡。

总而言之,橡木桶的使用取决于酿酒师对于酿酒风格的追求。橡木味不过是葡萄酒的“修饰品”,它与真正的好酒之间并没有必然的联系。



## 蜡封的葡萄酒 是怎么回事？

常喝葡萄酒的小伙伴也许见过一些葡萄酒(尤其是年份较老的葡萄酒)会在瓶口使用蜡封来封瓶,而非常见的锡帽,其实,除了葡萄酒之外,某些烈酒也会用蜡封瓶,这是为什么呢?

**★ 源于传统**

用蜡来封瓶的传统,据说来源于威士忌酒,而且已经有几百年的历史了。当时,由于科技的限制,现代常用的锡帽和热缩帽等封瓶工艺还不存在,因此以蜡封瓶是葡萄酒生产商普遍采用的封瓶方式。

**★ 蜡封的作用**

以蜡封瓶,简单来说其目的就是葡萄酒密封在酒瓶之内,防止氧化,保持酒液的新鲜,延长葡萄酒的保质期。这也是在热缩帽和锡帽进入葡萄酒工业之前蜡封流行的主要原因。

不过,时至今日仍然有部分酒庄选择蜡封的封瓶方式,又是因为什么呢?

除了部分酒庄出于对传统的尊重而延续使用蜡封的习惯之外,今天用蜡封瓶的葡萄酒往往是出于营销的目的。相比较普通的酒瓶,蜡封的酒瓶无疑在外观上更加独特,许多人也会认为这样的封装更具美感。例如,美国的 Maker's Mark 威士忌就以其独特的红色“滴蜡”设计而闻名于世。

也就是说,使用蜡封的方式来封瓶,与其功能性相关不大,而是基于美学和营销的考虑。

**★ 蜡封葡萄酒的弊端**

对于具备陈年潜力的葡萄酒来说,微量的氧气可以让葡萄酒在贮藏的过程中陈化,酒质在长时间的陈化过程中可以得到提升。因此,这些葡萄酒通常使用天然软木塞进行封装,因为它多孔而又富有弹性,可以允许葡萄酒与微量的氧气接触。对于需要长时间陈年的葡萄酒来说,天然软木塞是最值得信赖的选择。

但是,假如在软木塞封装之外再增加一层蜡来封瓶,则会隔绝葡萄酒与这些微量氧气的接触,妨碍葡萄酒的陈化。

除此之外,由于蜡封的葡萄酒不像锡帽那么容易开启,在一定程度上也增加了消费者开瓶的难度。

**★ 蜡封葡萄酒如何开瓶？**

简单来说,开启一瓶蜡封葡萄酒最直接的方法,就是不必考虑是否需要先去掉蜡封,而是直接使用酒刀以恰当的角度拧入蜡的顶端,然后以普通的方式开瓶即可。

除此之外,一些侍酒师也会采用先将蜡加热使其软化后再开瓶的方式,但是这种方式既繁琐而且还有一定的危险性,因此并不建议没有经验的爱好者使用。

(据葡萄酒研究)

## 波尔多干白:严肃的陈年型白葡萄酒

说到法国波尔多,最先想到的肯定是它远近闻名的红葡萄酒。若提到白葡萄酒,人们第一时间想到的也会是苏玳(Sauternes)及巴萨克(Barsac)地区的贵腐甜白葡萄酒。其实,除了顶级的干红和甜白,波尔多在酿造顶级干白方面也十分在行。

### 关键品种:“外来者”长相思

波尔多的白葡萄酒品种主要为赛美蓉(Semillon)及长相思(Sauvignon Blanc)。

赛美蓉是波尔多的本土品种,曾长期是该产区栽培面积最大的白葡萄酒品种。它皮薄,易受到贵腐菌影响,单一品种的赛美蓉白葡萄酒呈金色,酒体饱满,适合用橡木桶熟成,陈年潜力佳,因此常用来酿制甜酒。波尔多地区出产的甜白葡萄酒中的赛美蓉比例非常高,酸度较高、酒体略薄的长相思常常作为配角以约 20%的比例对其进行补充。不过,在清爽度更为重要的干白葡萄酒中,仅靠赛美蓉撑起整款酒显然比较困难。

不少权威根据史料记载和基因图谱推测,长相思的祖籍是波尔多北侧的卢瓦尔河谷(Loire Valley),当它移植到南方的波尔多时,还与品丽珠(Cabernet Franc)杂交产生了大名鼎鼎的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)。此种来自北方的高酸品种有特殊的草本、青草、接骨木花的香气,这些对于一款饱满的波尔多甜白葡萄酒至关重要,同时,长相思也渐渐挑起了波尔多干白葡萄酒的大梁。

波尔多干白葡萄酒整体上呈中至深的稻草黄色,散发着熟梨、花朵、柑橘(柠檬)和泥土的香气,伴有蜡、羊毛的气息。调配以长相思为主,酒体中等,有砾石泥土和木桶的味道。酒精度适中或略高,酸度中上。如果某款干白中赛美蓉稍多,会有更明显的泥土和木桶的味道。

**波尔多干白的代表地区:  
佩萨克－雷奥良**

在波尔多各产区的官方分级中,左岸南部的格拉夫(Graves)是唯一将干白葡萄酒置入列级名单的产区,因为这里的土壤类型足够丰富——既能栽培出优秀的红葡萄品种,也能生长出风味精妙的白葡萄。

长相思是格拉夫干白葡萄酒的主力,通常栽培在沙地之上,部分能在橡木桶发酵或熟成。修订过的 1959 年版格拉夫分级中,共有 9 家酒庄的白葡萄酒入列。当然,彼时其他未入列的干白葡萄酒经过不断发展,品质也愈加出众。比如,史密斯斯拉菲特酒庄(Chateau Smith Haut Lafitte)的白葡萄酒虽未入列 1959 年列级庄名单,但其长相思比重达 90% 的白葡萄酒目前已广受好评。

1987 年,位于格拉夫北部靠近市区的佩萨克-雷奥良(Pessac-Leognan)法定产区建立,几乎囊括了格拉夫所有的列级庄,这使原本的格拉夫法定产区范围缩小了不少。佩萨克-雷奥良的干白葡萄酒较多地使用橡木桶发酵及熟成,有着复杂的花香、果香、酒泥、橡



木和烟熏的风味,陈年潜力出众。

其中,骑士酒庄白葡萄酒(Domaine de Chevalier Blanc)、未入列的侯伯王庄园白葡萄酒(Chateau Haut-Brion Blanc)、2009 年改称美讯酒庄白葡萄酒(Chateau La Mission Haut-Brion Blanc)的原拉维尔-侯伯王酒庄白葡萄酒(Chateau Laville Haut-Brion)常常可在瓶中发展几十年。马拉狄酒庄白葡萄酒(Chateau Malartic-Lagraviere Blanc)也常可瓶陈 10 年。与上述几款经典波尔多干白葡萄酒相比,金露桐酒庄白葡萄酒(Chateau Couhins-Lurton Blanc)则显得更加现代。

### 影响格拉夫 乃至全世界白葡萄酒发展的人物

**丹尼斯·迪布迪厄:**

2016 年 7 月,一位备受尊重的波尔多著名葡萄酒教授、庄主、酿酒师、葡萄酒科学家在与疾病进行了长时间的抗争后在波尔多离世,业界纷纷表示惋惜。这位才遭天妒未及古稀的大人物就是为波尔多葡萄酒事业做出重大贡献的丹尼斯·迪布迪厄(Denis Dubourdieu)。

丹尼斯·迪布迪厄有着丰富的学术研究工作经验,发表了数百篇科学论文,解决了葡萄酒行业大量的未解之谜,尤其针对波尔多干白与长相思的生物机理及变化作了大量研究。不得不说,波尔多干白葡萄酒在上世纪 80 年代的繁荣发展与这位学者兼践行者的努力密切相关。

值得一提的是,出自苏玳二级酒庄(Sauternes Deuxiemes Cru)多西戴恩的波尔多干白葡萄酒(Chateau Doisy-Daene)是苏玳地区首款干白葡萄酒,酿制者正是丹尼斯及父亲皮埃尔(Pierre)。这款酒是波尔多最好的干白葡萄酒之一,它有着独特的芳香,散发着白瓜和白桃的气息,入口后释放出梨和香料的香气。年轻时饮用非常的美味,亦有着很好的陈年潜力。

**安德鲁·露桐:**

对于葡萄酒这样一个需要匠心的行业,德高望重经验丰富的老师傅尤其关键。在格拉夫,安德鲁·露桐(Andre Lurton)就是这样一位行尊。安德鲁不但传承技艺,更家大业大。安德鲁·露桐去世之前与其子女共拥有 600 多公顷葡萄园,分布在不同的波尔多子产区中,总部则位于两海之间(Entre-Deux-Mers)的伯涅酒庄(Chateau Bonnet)。家族的其他酒

庄还包括金露桐酒庄(Chateau Couhins-Lurton)、克鲁泽城堡(Chateau de Cruzeau)、拉罗维耶酒庄(Chateau La Louviere)和先哲酒庄(Chateau de Rochemorin)等。

要说露桐先生的成就,大者还不算其经营的众多酒庄和丰富的酿酒经验,应数对佩萨克-雷奥良和两海之间产区成功发展的贡献。

在梅多克(Medoc)的南部,佩萨克-雷奥良曾一直被与格拉夫产区混为一谈,但这里出众的风土又使酒庄庄主们不甘心只将自己的酒标为格拉夫 AOC。为了使佩萨克-雷奥良能够获得独立的 AOC 资格,安德鲁·露桐不懈努力 30 余年——不断提出申请,终于在 1987 年实现了这个愿望。此外,在 1953 至 1999 年间,安德鲁·露桐还一直坚持研究土质与地理气候,给酒农们提供合理化的建议及技术支持,将两海之间普通的甜白转为干白,致使该产区生产的干白葡萄酒成为法国清爽柔和型的葡萄酒代表之一。2019 年 5 月 16 日,安德鲁·露桐逝世,一代葡萄酒传奇陨落,但他作出的贡献却会一直被人们铭记。

### 梅多克地区的高端“波尔多干白”

同在波尔多左岸的梅多克产区也有不少顶级名庄酿制干白葡萄酒,如木桐酒庄银翼白葡萄酒(Aile d'Argent Blanc du Chateau Mouton Rothschild)、玛歌白亭白葡萄酒(Pavillon Blanc du Chateau Margaux)、爱士图尔庄园白葡萄酒(Chateau Cos d'Estournel Blanc)。

这其中最具代表性的是玛歌酒庄(Chateau Margaux)的白亭干白葡萄酒,因为它采用 100% 长相思酿制而成,常可以与其他产区的单一品种长相思对比品饮。酒庄对白亭的酿造有着非常严格的要求,每年的收成中大约只有三分之一的白葡萄会被用于生产白亭,因此该酒的产量较少,仅一万瓶左右。

经过数月橡木桶熟成的玛歌白亭具有巨大的陈年潜力,其精细度、复杂度、醇厚度以及余味之久是一般的单一品种长相思无法比拟的。这款酒在年轻时即已具有令人难以抗拒的诱惑力,陈年后的白亭香气更加微妙,更加细腻精致。

尤为可惜的是,尽管梅多克和苏玳地区拥有如此优秀的精品干白葡萄酒,却因当初分别只为本产区的红葡萄酒及甜白葡萄酒申请了法定产区名称保护,在为干白葡萄酒标注法定产区时只能写上大区级的“Bordeaux AC”(波尔多法定产区)。

(据红酒世界网)