

瓶贮年份酒时间对品牌的价值“助攻”

■ 华夏

一则郎酒的官宣通告,将一直停留在研究层面的瓶贮年份酒正式落地自由市场交易。

早在去年上海举办的2018中国国际酒业酒博会现场,郎酒董事长汪俊林曾向《华夏酒报》记者表示:“时间是酱酒最大的敌人,也是酱酒最好的朋友。”并在会议上,通过歌德老酒行以拍卖的形式,用拍卖价格对郎酒的时间价值进行了检验。近年来,瓶贮年份酒的热火,同时也引发了业内对于年份酒的强烈关注,许多名酒企业都希望通过挖掘自有品牌的时间价值,进一步提升自己的品牌影响力。但在调查中,《华夏酒报》记者发现许多酒企虽然对此关注度很高,且也积极投入到瓶贮年份酒市场体系当中,但郎酒此番直接以官宣的方式将瓶贮年份酒直接推向市场进行流通,却是首开先河。

“瓶贮年份酒”概念火热

酒是陈的香。这是几千年来,中国人对白酒品质的一种基本认识,也是一种习惯认知,这也是瓶贮年份酒挖掘时间价值的逻辑原点。目前,市面上,众多的年份酒,孰真孰假,孰优孰劣,究竟该如何去鉴定和鉴别呢?四川省食品发酵研究所教授级高工余乾伟告诉《华夏酒报》记者,以现代的科技发展手段,可以鉴别一瓶酒的年份,只是成本太高。“年份酒消费者总不至于为了喝一瓶酒,专门花几千块钱,去做一个加速仪质谱学碳-14分析(AMS)鉴定吧。”

正是基于对白酒年份的保真性需求,出现了瓶贮年份酒这个概念。据余乾伟介绍,瓶贮年份酒是指:“白酒企业生产的原包装贮存的成品年份酒(瓶装年份酒)是以传统固态发酵白酒为原料,根据工艺要求,进行必要的陈储、老熟和勾兑,制成成品白酒,再灌装到瓶、罐、坛或其他形式可供直接销售的包装物中,继续贮存一定年份后上市销售,以保证消费者购买的产品与生产经营者声称的贮存年份完全一致的白酒产品。”而基于保真性的确立



8月9日,四川古蔺郎酒销售有限公司(下称“郎酒”)发布《关于鼓励瓶贮老酒自由流通的通知》(下称《通知》)。通知显示,经公司研究决定,2015年(含)前生产的奢香藏品系列、青花郎单品鼓励在市场自由流通、交易,满足消费者的收藏、消费需求。

和名酒稀缺性的特征,在挖掘了时间价值的商业需求下,才有了瓶贮年份酒作为投资

与收藏产品在金融市场上极为火热,被众多名酒企业所推崇。《华夏酒报》记者了解到,早在2014年,在湘窖酒业召开的全国首届瓶贮年份酒专家研讨会上,华泽集团董事长吴向东介绍,旗下品牌湘窖、金六福福酒

2008年开始各瓶贮120万瓶,并保持每年120万瓶贮存规模。那是第一次有了瓶贮年份酒的提法。去年10月26日,青花郎瓶贮年份酒(2012)正式上线挂牌销售,上线价格为1338元/瓶。据了解,该产品挂牌销售共计1000件,全线6000瓶,自上线交易起已全部认购成功。同时《华夏酒报》记者注意到,目前中国白酒产品交易中心有两个品牌共计6款产品。除青花郎瓶贮年份酒(2012)之外,其余5款产品均为国窖1573的瓶贮年份酒。此外,该平台上线的年份酒,都是以瓶贮生产年份为标准,上线一年时间,日成交额突破了1400万元,累计成交金额已经超过了11亿元。

瓶贮年份酒定价体系日益完善

中国白酒产品交易中心(下称酒交中心)董

事长杨洪波告诉《华夏酒报》记者,随着酒交中心对瓶贮年份酒市场的不断探索和完善,整个价格体系与时间的关联性也日益成熟。

根据年份定价的概念也逐渐影响到了酒企的定价策略。2016年,泸州老窖提出瓶贮年份酒定价方法,规定包装生产后储存时间达5年以上的成品酒纳入瓶贮年份酒范畴。2017版年份定价新零售价格体系中,2011年的产品建议零售价为1370元/瓶,更早年份的每年加价额度不一。以郎酒为例,郎酒也在2017年10月正式对青花郎、红花郎等主线产品实行按瓶贮年份定价策略,10年内的酱香型产品以两年为一档次进行定价,超过10年的产品每一年份单独定价。以2013年、2014年生产的青花郎为例,建议零售价1298元/瓶。2017年11月,剑南春正式对公司所有主线产品施行按瓶贮年份定价策略,并发布了瓶贮年份产品的指导价格体系。剑南春年份定价的起始年份是2014年,其中水晶剑的指导价格为510元/瓶,珍藏级剑南春为720元/瓶,东方红1150元/瓶,按照年份加价,每年价格不一。2018年8月,贵州茅台酱香营销有限公司对茅台王子酒、茅台迎宾酒、贵州大曲酒等不同年份的价格都进行了标准判定。茅台迎宾酒单瓶每年加价20元;53度500ml茅台王子酒每瓶每年的加价标准随年限增加而增

什么样葡萄酒才能称之为“老酒”?

■ 咪咪君

专家评酒时常常喜欢用“这酒还年轻”或者“太老了已经不适合饮用”等类似的措辞。葡萄酒也跟人一样,有“年轻”、“年老”之分。不过,葡萄酒的年纪真真有一条清晰的界限吗?陈年多久的葡萄酒才能称得上“老酒”呢?

实际上,跟大部分人所想象的一样,葡萄酒的新老程度是一个非常主观的概念。不同的葡萄酒、不同的品酒人都会有不一样的标准。

不过,大部分的侍酒师都认为,10年的陈年时间基本上可以说是判断葡萄酒是否老酒的一个分水岭。

★老酒与否,与品质无关?

经过10年的陈年,只是代表着该酒已经“不再年轻”而已,并不是说它已经跨过了高峰期,进入衰败的阶段。换句话说,葡萄酒的年龄与品质并没有绝对的关联。

即使是葡萄酒小白也应该清楚,世上有相当多的葡萄酒可以陈年长达数十年,特别是一些名庄名酒。一些波尔多或者勃艮第的顶级葡萄酒,要经历几十年的时间才能逐步进入成熟期,释放陈年酒香(bouquet)。从年轻迈向成熟,葡萄酒的陈年过程是无数爱好者为之痴迷的原因之一。

葡萄酒在成熟过程中逐渐产生的挥发酸和酯化物,是形成陈年酒香的主要原因。一瓶酒若无法久存,就很难出现陈年酒香。

随着时间的推移,葡萄酒中的酚类化合物(phenolic compounds)会相互聚集,并渐渐留存变成沉淀物。大多数的葡萄酒在陈年10年以后都会出现这类沉淀物,因此这也是侍酒师们将10年视作葡萄酒分水岭的依据之一。

★葡萄酒也会“年老色衰”?

除了简单观察沉淀物之外,通过研究葡萄酒颜色的变化,我们也可以大致判断一瓶酒的“年纪”。

一般而言,白葡萄酒相比红葡萄酒成熟速度要快一些。随着储存时间的加长,白葡萄酒及桃红葡萄酒的颜色会逐渐加深,红葡萄酒则变得越来越淡。

这是因为白葡萄酒的黄色素和微量的单宁氧化后会逐渐变为棕色,白葡萄酒成熟后绿色反光会消失,变成稻草金或金黄。假如一瓶干白葡萄酒已经开始呈现土黄色或者琥珀色,表示这款酒已经太老而不宜饮用了。

红葡萄酒则正好相反,其色素素会在老化过程中产生聚合作用,凝聚后沉淀于瓶底形成酒渣,使得葡萄酒的颜色变淡;同时氧化过程让原本无色的单宁逐渐变黄,最后成为棕色。

一瓶完全成熟的葡萄酒,其内部所含的各种元素会相互融合达到一个和谐的平衡,使得口感变得丰富而顺口。然而一旦过了这个阶段,酒香会逐渐散尽,平衡的口感也会不复存在,最终变成充满酒精味的贫瘠液体。

中国4000年黄酒进化史



■ 杨占权

黄酒在中国有将近4000年的酿造历史,是人类最古老,且不断传承至今的美酒,与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。

黄酒从先秦时期的米酒雏形发展而来,唐宋时期工艺大幅度改良,直至明清黄酒已成为大众主流。从历史上看,我们现在谈论的中国古代诗酒文化,提到的酒其实大多都是黄酒。

先秦时期,黄酒的雏形诞生

如果从发明酒曲和酒药算起,黄酒的酿造起源当在四千到五千年之前的先秦时期,这一观点有大量新石器时期的酒具、陶器和考古文献证明。值得注意的是,这一时期的酒还不能称之为黄酒,只能称之为米酒,因为那时的谷物酒还处于低级阶段,远没有达到现代黄酒的高度。

米酒最早的名称多种多样,在夏朝有“旨酒”、“甘酒”之说,《孟子·离娄下》谓“禹恶旨酒而好善言”,《夏书·五子之歌》言太康“甘酒嗜音,峻宇雕墙”。由此可见,“甘”和“旨”都是对早期黄酒的美言称谓。

在周朝,人们多使用带有“酉”字旁的酒类名称来称呼米酒,比如“酎”(zhòu)和“醕”(lǐng)就常见于先秦典籍。“酎”一般指重酿酒,重酿的意思是在已处于发酵过程中的酒醪中再加入成品酒,借以增强酒的发酵力,促使酒质优化,其中“酎”和“醕”都指米酒。

秦汉时期 黄酒分为“清酒”与“浊酒”

秦汉时期,酿酒工艺变化仍然非常缓慢,酒的度数徘徊在1-3度左右。不同的是,汉朝的酒名称更多更杂,会按照不同的方式或从多向观点,来命名谷物酒,按原料命名的有稻酒、黍(shǔ)酒、秫(shù)酒、米酒;按酿造时

间命名的有春酒、冬酒;按酿酒形态命名的有浊酒、清酒。其中浊酒和清酒的划分是汉朝统一的标准。

浊酒又叫醪、浊醪、白酒、白醪,凡是酿造时间较短、用曲量较少、成酒浑浊的酒均称为浊醪。清酒又叫醪(y)酒,凡酿造时间较长、酒度较高而且酒液较清的酒都叫清酒。汉代酒类名称中的美誉词大多与清酒有关,例如西汉刘向的“欲酌醴以娱忧兮,蹇蹇蹇而不释”。

清酒与浊酒是中国早期米酒酿造的基本模式,这种模式一直延续到宋元时代,最终被更高酒质的黄酒所取代。到明清时期,已经很少有人再提清酒与浊酒的区别。

魏晋南北朝时期 黄酒的酒度大幅提升

魏晋南北朝时期,米酒的酿酒工艺在汉朝基础上进一步革新,最大的变化是酿酒提高了酒度。促使酒度提高的原因有很多,其中一个主导因素便是酿酒者对酿酒原料进行了科学甄选。魏晋南北朝时期的酿酒有了突破性进展,开始将食用谷物与酿酒谷物分开使用。酿酒师从事酿酒时,基本上会选用黏性较大、出酒率较高的糯米为原料,当时称之为“秣米”或“秣谷”。使用秣米酿酒,酒的酒度有了大幅提升。

之后在农业种植中,食用谷物与酿酒谷物开始有意识地进行种类划分,并且人为地去按比例耕种,对酿酒而言是一个巨大的进步。此外,这一时期米酒的发展呈现百花齐放的情况,最大的特点是酒的“微创新”,例如酿酒过程中使用桃花、梨花、甘蔗等多样化原料。

唐宋时期,黄酒正式出现

唐宋时期,是中国黄酒真正的技术变革时期,所酿的黄酒在色泽方面已非常接近现

高,分别在30元、40元不等;53度500ml茅台王子酒(珍品)每年加价40元或50元不等。

郎酒践行瓶贮年份酒自由市场

然而,虽然酒交中心和各个名酒企业均为自己的瓶贮年份酒设计了时间维度与价格的关联体系,但多停留在理论层面,就连通过酒交中心进行交易的,也仅仅只有其资本方的泸州老窖和郎酒等为数不多的几个品牌,其他名酒企业仍处在试水和观望阶段。

毫无疑问,郎酒此番通过官宣向经销商体系内下发通知,鼓励瓶贮年份酒正式践行自由流通,正式标志着瓶贮年份酒从理论层面进入了市场操作层面。

事实上,对于郎酒的时间价值,汪俊林曾告诉《华夏酒报》记者,酒是陈的香,一年一个味。时间是酒最好的朋友,也是白酒最大的敌人。“包括郎酒在内的酱香白酒,唯有时间才能成就稀缺品质和高端实力。”《华夏酒报》记者通过调查了解到,对于厂商来说总伴随着两种感受:一方面,如果酿造出来的酒没有时间的沉淀,品质不过关,消费者不买账;另一方面,库存老酒和市场销售之间存在着压力关系,毕竟销售越快、发展就越快。郎酒目前年产优质酱酒3万吨、已有13万吨优质酱香基酒,这是郎酒最宝贵的资源。也就有了其瓶贮年份酒在市场充分流通的底气。2017年底,郎酒就发布了高端产品的瓶贮年份定价通知,如今,青花郎(2012)瓶贮年份酒正式上线中国酒交中心名酒收藏交易平台,标志着郎酒瓶贮年份酒开始实质性、系统化运转。更重要的是,基于品牌驱动的发展战略和品质第一的战略考量,郎酒做出了最具分量的战略选择。同时,郎酒还有规划地调控酱香白酒的销售速度,进一步加强老酒储量,进一步拉长基酒储存时间,红花郎、青花郎及高端奢香藏品的口感及品质会进一步提升,以满足未来瓶贮年份酒流通需求。

此外,《华夏酒报》从郎酒内部获悉,除了本次下发通知鼓励郎酒的瓶贮年份酒在自由流通以外,下一步,郎酒还将与中国酒交中心等机构深度合作,进一步强化其瓶贮年份酒的战略部署、品牌推广及组织保障,满足市场需求同时,全力推动中国名酒瓶贮年份酒的发展。

代黄酒的外观,其品质高于其它色泽的酒,这标志着中国黄酒开始初步生成。

唐宋时期的黄酒在酒质上达到怎样的高度,目前无实物可证,但酒的颜色是辨别酒质的重要因素之一,我们从文献中可以了解到唐酒的酒色,从而判别唐宋时期黄酒的品质。

唐人酿酒技术还不太成熟,酒液一般呈绿色,这一点在唐诗中随处可见。例如李咸用的一“尊绿酒绿如染”(《短歌行》),李白的“千杯绿酒何辞醉”(《赠段七娘》),白居易集的“请君尝绿醪”(《落花》)……这些诗咏都在表述酒的色泽之“绿”。

按说黄酒应该呈现出黄色,而唐代的酒以绿色为多,这是因为唐时酿酒未能保证酒曲的纯净,制曲及酿造过程中混入了大量的其它微生物,导致酒色变绿。

现代黄酒多呈黄色或琥珀色,唐朝时也逐渐酿出了这种颜色。杜甫曾把酒与鹅的颜色相提并论,留有“鹅儿黄似酒”的说法,于是后人形容黄酒,多以“鹅黄”为比喻。到了宋代,黄酒已经发展得很完美了,蒸料到什么程度、什么时候投曲等细微末节的酿酒工艺都被记录在《北山酒经》《酒谱》等著作当中。

唐宋时期对美酒的改造是飞跃性的,酒的风味百倍胜于前朝,度数也逐渐提高到了6-8度。难怪唐宋诗词家留下不少名句,如“兰陵美酒郁金香,玉碗盛来琥珀光”“北堂珍重琥珀酒”“春酒杯浓琥珀薄”。

元明清时期,黄酒技艺接近巅峰

到了元朝,中国发酵酒的酿造基本摆脱了浊酒的困扰,进入了黄酒阶段。酒呈黄色或红色,或赤黄色、棕黄色,这是因为在酿造、贮藏过程中,酒中的糖分与氨基酸发生美拉德反应,形成了这样的颜色。黄酒发展到这一时期已经接近巅峰。

到了明朝中叶的时候,人们又酿制出了一种“干黄酒”,这种酒属于半甜型酒,如金波酒,加饭酒正是其中的杰出代表。它的酿制工艺很高明,将发酵技术控制在糖化、酒化的中间阶段,这一技术领先欧洲半干葡萄酒数百年,代表着黄酒酿制的工艺顶峰。在清朝中叶之前甚至民国时期,黄酒都曾是中国人饮酒的主流,可是后来黄酒逐渐被白酒取代。然而不可否认的是,黄酒是中国先祖的骄傲,是富有人文特色的酒。黄酒的黄,不仅仅是指酒液的颜色,还是哺育华夏子孙的黄河之黄,是生养炎黄子孙的黄土地之黄,是中国人的肤色之黄。

在中华民族悠悠五千年文明历史发展中,黄酒一直伴随在我们中华民族身边。从历史中走来,黄酒的每一次蜕变都饱含了无数劳动人民的汗水和智慧。中国人对于黄酒的钟情,绝不仅仅把它当做一种饮料,而是带着无数情感。



从喝好酒到喝老酒 消费观念转变的原因

近几年,老酒热兴起,从“朋友来了有好酒”到“朋友来了有老酒”,老酒市场逐渐从私人爱好发展成圈子爱好,高端人群对老酒的热忱,让市场规模不断扩大。

近日,中国酒业协会发布《中国老酒市场指数》,这也是酒类行业首次针对老酒市场发布的权威性报告。

数据显示,2013年-2019年老酒市场规模持续扩大。18-40岁消费老酒的中青年人群占整个老酒行业消费人群的67.61%,2021年,老酒的市场规模将达到千亿。

那么老酒与新酒的根本区别在哪里?让老酒超越黄金的价值在哪里?酒是一种比较特殊的饮料。大部分饮料都有明确的保质期,而酒的保质期却一直非常模糊,特别是中国的白酒,传统工艺酿造的纯粮食酒。

新酒自然就是刚酿造出来的纯粮食酒。每一位对酒了解的朋友都非常清楚新酒刚酿造出来的状况。新酿造出来的酒在还没有尝的情况下,闻着是非常香浓的,让人有忍不住喝个痛快感觉。但是当你真正尝试了新酒,会明显的感觉到不同寻常的韵味,冲喉,辣口,易上头,这就是新酒的特征。

而造成新酒这个特征的原因就是粮食在前面一系列糖化和发酵的过程中,会产生一些杂质,譬如醇、酸等物质。而这些杂质会随着蒸汽混合进酒里面,导致蒸馏出来的酒并不纯净。

我们在酿酒的过程中会尽力将工艺做好,保证尽量少的杂质生成,同时在取酒的时候严格的掐头去尾,去除大量的杂质。但是这并不能保证杂质的全部去除,还是会有少量的混入酒里面,这也是纯粮食酒酿造的一个特点。所以说新酒是不适宜饮用的,必须经过贮存。

而贮存过的酒,就是老酒了。为什么贮存后的酒就能喝呢?纯粮食酒里面的风味物质和杂质,无论是各种酯类物质还是醇酸类等,它们都能够互相发生反应,并且最终生成的还是风味酯类物质。不仅酒里面的物质能互相发生反应,而且同外面的空气、陶壁等都可以反应,生成的也是风味酯类物质。这就是白酒最神奇的地方,它在时间的流逝中不断生香,同时不断的去杂,最终变成了一坛纯净无杂质,充满了风味物质,香醇可口的白酒。

因此很多人说时间才是白酒最好的调味剂,这是正确的。所以自然而然的,老酒因为品质和稀少的原因,其价值远远高于新酒,而且基于越存越香的这种特点,老酒处于不断升值的状态。(据酒业全资讯)

老酒有风险 开瓶要谨慎

老酒,顾名思义就是老年份的,当然国内白酒也有老酒一说,更有“酒是陈的香”这句话深深的印在每个国人的脑海里,老年份的白酒也备受追捧。如果是葡萄酒呢?老年份的葡萄酒越陈越好,越陈越香吗?

有一部分好酒确实有很卓越的陈年能力,可以陈放很多年,且酒质随着时间的发展而得到提升,这样一瓶老年份的葡萄酒价格确实会比新年份的高,比如勃艮第或者波尔多的顶级佳酿、罗纳河谷的顶级品牌和年份波特酒等。

然而,不论多好的葡萄酒,随着时间的流逝,它的质量也有达到巅峰的时候,之后酒质会走向衰退直至死亡,这里定义的死亡就是说这款葡萄酒已经没有了吸引人的味道。这种过了巅峰期的佳酿的存在价值更多是作为收藏,因为它的名气加上稀有性,使其具有一定的收藏价值,很多顶级餐厅或者珠宝商都会收藏很老年份的稀有酒款作为镇店之宝,但是这些酒往往已经不太具备喝的价值。

从葡萄酒的产量来说,超过90%的葡萄酒是不具备陈年价值的,随着陈年的时间,会损失掉大量葡萄酒本身的香气,损失掉果香的同时又不能产生出足够的、迷人的二层或三层香气,一般来说绝大部分的酒都建议在2-5年内喝掉。尤其对于干白来说更要注意年份,很多干白喝的是新鲜爽口,往往2-3年酒质已经明显下行,选购葡萄酒的时候一定要格外注意。

了解到以上的老酒信息以后,这里还有一个至关重要的环节:保存。即便是顶级好酒没有很好的保存条件也会迅速的衰老,比如现在同样是80年代的波尔多名庄,保存情况好的已经褪去了年轻时刚涩、突兀、过于奔放的味道,随之而来的是甜香、醇和,带来一种深邃的味道,沁人心脾。因保存环境不当而过早衰败的葡萄酒也许就损失掉了各层次的香气,并衍生出一些让人不是很愉悦的气息,让酒变得非常不平衡。

所以老酒有风险,开瓶需谨慎,打开一瓶老酒就像一场游戏,随之而来的可能是从没遇到的让人动容并长久记住的一款酒,也可能是另一个极端,一款拥有顶级价格的、衣着华丽的葡萄酒。(据红酒世界网)