

老酒,感情的寄托与岁月的回味

■ 刘鹏

2015年有一件震惊中国老酒圈的大事。2015年6月16日和6月18日,由中国酒业协会名酒收藏委员会主办的全兴大曲老酒专场鉴定会与剑南春老酒专场鉴定会先后在四川成都和绵竹举行。其间,中酒协名酒收藏委员会鉴定专家组倡导的“开瓶验酒”事件亦在中国老酒收藏圈引发轩然大波。

“开瓶验酒”立意之初,主要是针对有些藏品从外观上确实是真酒,但是因为种种原因,比如瓶盖密封问题、储藏方式不当等造成酒被污染,如何切实保证老酒既有收藏价值又有饮用价值?因此,中酒协倡导开瓶鉴定的方法。

对于这一大胆的“特殊方法”,大部分老酒收藏爱好者表示出了强烈异议,认为藏品的价值就在于它的完整性,而开瓶就是对完整性的破坏。

据中酒协名酒收藏委员会常务理事刘钢介绍:“早在中国酒业协会收藏委员会筹备时期,就有老酒的开瓶鉴定和不开瓶鉴定两种观点。主张开瓶鉴定,是因为鉴定的机构是具有很高权威性的原生生产酒庄,请他们参与鉴定要求必须打开酒瓶,或感官品尝,或用其他方法鉴定其真伪;主张不开瓶鉴定的,多为民间收藏家、老酒经营者,他们是通过外观鉴定真伪且已经形成宝贵的经验和‘行规’。”

在茅台老酒专场鉴定会上,就有这样几瓶茅台,外观鉴定专家都认为是真酒,但是当酒打开的时候,有一股明显的樟脑球味。由于存放不当,酒体被污染(也就是串味了),这样的酒其饮用价值已大大降低。

从这个结果上说,中酒协名酒收藏委员会主导的开瓶鉴定虽有一定的指导意义,但从老酒收藏研究的“原酒原封、原瓶原标、外观完整”的标准和角度来看,开瓶鉴定遭到了全国大部分酒友的强烈反对,不少资深藏家旗帜鲜明地反对开瓶验酒和灌酒换盖,这也成为2015年震惊中国老酒圈的一件大事。

目前,流行于老酒收藏圈的鉴定方法,在肯定老酒没有“打孔注酒”的前提下,主要还是以外观鉴定法为主。资深民间老酒藏家余洪山总结出鉴别老酒真伪要“三看”:

一看封口。收藏者要细致观察酒瓶封口是否破败不堪,有无人为做旧痕迹,封口是完



好无损还是有松动现象。

二看酒标。酒瓶上的标准酒标,视瓶体而定,应含有:正标、背标或颈标。当年商标印刷和现在有很大区别,一张彩色商标要经过多道工序才能印出来,且每道工序只能印出一种颜色。名优酒庄所用商标一般都是大厂生产,套色准确,印刷精美,字体不模糊,无毛边。

三看包装。从20世纪80年代末期开始,大部分名优酒出厂时都有彩盒包装,看完酒瓶上的载体元素后,就要看彩盒包装了。第一包装要完整洁净,第二彩盒画面字迹要清晰,并能够流露出当年的包装特色,给人以真实可信和美的享受。

随着老酒市场的日益火爆,随之而来的造假现象也日益猖獗,因为暴利的驱使,众多的老假酒、假老酒、臆造老酒亦不断扰乱着老酒收藏市场。

而造假的技术手段也越来越高明。目前常见的老酒造假方法有:高仿产品——酒瓶与酒都为假、打孔注酒抽酒、倒换商标、替换年份、后封膜、后灌装以假乱真等等,让人防不胜防,不少老酒收藏爱好者因鉴别不清而遭受损失。

对于一个具有高投资回报率的市场,必然会吸引一些“机会主义者”的介入,甚至为了高额利润,不惜“铤而走险”,制假、造假成为困扰老酒收藏市场发展的严重问题,因此,规范、引导老酒收藏与鉴定势在必行。

值得赞赏的是,河南省酒业协会率先成立酒类收藏鉴定专业机构“河南省酒业协会

收藏鉴定专业委员会”。

2017年12月3日,河南省酒业协会收藏鉴定专业委员会在郑州正式成立。收藏鉴定专业委员会的一项重要职能是对酒类藏品的真伪、年份进行鉴定,并开展信息咨询交流、鉴定活动,为会员服务,指导、维护其正常收藏。

2019年9月3日,由河南省酒业协会老酒收藏鉴定专业委员会举办的“中国陈年白酒发展趋势论坛”在郑州召开。随后,河南省酒业协会老酒收藏鉴定专业委员会参与指导的“老酒天下”郑州旗舰店宣告开业,为老酒从业者及爱好者提供了集老酒鉴定、老酒评估、老酒交易、老酒投资咨询、老酒文化传播于一体的老酒平台。

随着中国酒业协会、名酒企业、各地老酒收藏协会及广大老酒收藏爱好者合力抱团对于老酒市场的引导和规范,随着老酒收藏爱好者的收藏经验、专业水平和对酒业的了解越来越深,随着市场监管的力度加大和收藏理念的成熟,相信诸多假酒会无所遁形。

著名陈年老酒收藏家曾宇曾说过:“收藏,是一种文化的回归。”除物质层面带来的价值外,还有精神层面,收藏就是一种感情寄托和历史岁月的回味。

目前,国家正在大力倡导发展文化产业,开启“文化兴国”战略,发展老酒文化恰逢其时。普通消费者虽然对老酒很感兴趣,但他们对老酒的知识却非常匮乏,需要利用种种渠道向广大消费者推广普及这些老酒文化和收

藏知识。

2019年12月8日,一场由品德堂·文化传播主办、《湖南日报》联合国图文交所承办的2019湖南省首届“湘酒记忆·醉美湖南”陈年老酒文化展暨湘酒文化论坛在长沙拉开帷幕,展出湖南地方名酒以及全国12种香型、17大名酒、400多个品类、1280多瓶,每一瓶都承载着历史的烙印,蕴含着时代的光辉和文化的内涵,唤起了大家对往昔岁月的回忆。

华声在线股份有限公司董事、常务副总裁张云梦、《华夏酒报》副总编辑、中国酒业新闻网副总编辑刘震东,湖南省酒业协会会长刘维平,湖南著名作家、诗人、书法家张天夫在湘酒文化论坛上先后作了主题发言。

2019湖南首届“湘酒记忆·醉美湖南”陈年老酒文化展暨湘酒文化论坛的主办人刘鹏怀着对家乡的热爱和情怀,倾心研究湘酒文化十年多,重点涉猎以中国名酒“武陵酒”和湖南名酒“德山大曲”等湖南地方名酒、中国老八大名酒、中国十七大名酒五十三优国家优质酒为主的鉴藏与研究。

经过半年多的筹备,刘鹏在老酒界率先举办首届“湘酒记忆·醉美湖南”陈年老酒文化展,尝试以一种特殊的方式传播中国老酒文化,让更多的人通过参观这个特殊的老酒文化展,了解璀璨的中国酒文化,了解湘酒的悠久历史和灿烂文化,真切感受老酒与文化的碰撞,这是一场老酒文化的饕餮盛宴,也是一件利在当代、功在千秋的大好事情。

老酒在手,细细揣摩,小口品味,就有历历在目的往日回忆,就有往昔生活的别样情怀。在不经意间,除了储存了感情,储存了精神享受和欣慰之外,还有因自然增值而产生的价值乐趣。

在人生旅途中,老酒收藏是一场走就走的旅行,微醺醉美的快乐只有身临其境的人才能读懂其中的奥妙,这旅途充满挑战,永无止境。通过老酒收藏收获的欣慰亦可意会亦可言传,更为重要的是,因为衷情喜欢,所以内心热爱!因为坚守执着,所以痴心不改!(作者系国家一级品酒师,高级工程师,自由酒评人,白酒分析师,著名陈年老酒收藏家,湖南省酒业协会常务理事,曾任中国酒业协会名酒收藏委员会/价格评估委员会/文化委员会委员。)



酱香酒强调年份,浓香酒强调窖龄,都有哪些讲究之处?

所谓“铁打的茅五,流水的小三”,不管是白酒品牌的龙头老大之争,还是市场份额之争,浓香型白酒以及酱香酒白酒之间的斗争一直都没有停下来过。虽说酱香型白酒以及浓香型白酒都是白酒市场上众多消费者们的心头好,但是两者由于香型不同,其还是有着很多不同之处的。

对于这两种都能越存越香的“重口味”白酒来说,老酒口感内敛、醇厚,总是要比燥辣的新酒好喝的。但在优质酒年龄的判断上,两者的着重点却不一样。酱香型白酒注重的是基酒的年份,而浓香型白酒更加注重的则是酿酒时所用窖池的使用年限的大小。

首先是酱香酒,酱香酒酿造时采用的为传统大曲酱香的“12987”工艺,即一年内,历经两次投料,九次蒸煮,八次发酵、七次取酒以及“四高”(高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温馏酒)和“两长”(发酵周期长、储存时间长)。但对窖池没什么太大要求,一般采用的为石窖泥底的窖池。

从酱香酒的酿造工艺上可以看出,所需时间也是它的一大特点。光是酿造时间就需要一年,然后所取得的酒则是需要至少陈酿老熟三年方可勾兑成成品酒出厂。因为在陈酿过程中,酒体内会发生酯化、缩合、氧化等反应,使得酒液增香,且还可将一些影响酒液香气气味的丙烯醛、硫化物等低沸点物质去除,降低新酒的爆辣感。

故酱香酒所选用的基酒年份的大小是与其成品酒酒质的好坏、价格的高低相挂钩的,其中以五年份的最为常见。而其他那些15年、30年、50年的年份酒很多都是加入了一定量的调味酒,然后勾兑成这个年份口感的酱香酒,而非选用的基酒就是这么多年的。

浓香酒酿造时采用的为万年糟发酵工艺,也就是采用泥窖固态发酵,续糟配料(多次循环发酵的酒糟——母糟、老糟进行配料)以及混蒸混烧(原料的蒸煮和酒的蒸馏在甑内同时进行)等,其酿造工艺相较于酱香型白酒来说要更为简单些。

相较于酱香型白酒的一年生产周期,至少三年的储存时间。浓香酒所花费的时间成本则是要大大缩短了好几倍,整个生产周期大概只需要40到60天左右,且低度酒只需储存半年以上,而高度酒一年以上即可勾兑出厂。

所以说,是否能成就好浓香酒的侧重点并不在于酒龄,而是所用窖池的使用年龄。因为浓香型白酒选用的为泥窖,窖池使用的时间越长,窖泥中的微生物种类以及数量就会越多,对粮食的发酵也就越好,自然酿造出来的浓香酒香气以及口感都会是变得更为复杂、香醇。

俗话说“千年老窖万年糟,老窖酿酒,格外生香”,也就是这个意思了。而很多浓香酒也是主打窖龄,而非年份。如五粮液其也是一批有着六百余年窖龄的窖池,而泸州老窖的1573,也强调所采用的老窖是从1573年的明朝留下来的。

所以说,对于刚出厂的成品酒,优质的酱香坤沙酒强调的是基酒的年份,采用基酒的年份越大,它的酒质以及价格就会更贵。而浓香型白酒则强调发酵时采用的窖池的年龄大小,窖池越老,它所酿出的酒酒质也就越好。

两者所强调的“年龄”不一样,但是这并非它们的真实酒龄,在出厂后的成品酒,经过适当的储存,酒质还是可以有所提升的。只是提升的空间是分别取决于基酒的好坏以及窖池的好坏而已,故此想要喝上好酒,酱香型白酒最好选择至少储存过三年的纯粮坤沙酒,而浓香型白酒则是选择窖龄较长的纯粮酒。

酒逢知己千杯少,遇到同样爱酒、懂酒的你也是难得,希望小酒酒的文章能对你有所帮助。(据酱酒知识)

白酒收藏里的学问

近年来,随着白酒行业的持续升温,收藏白酒成为继房地产、古玩字画等之后的投资收藏的新宠。不少高端白酒已经不止存在于餐桌,更多地出现在酒柜,保险柜里,成为投资家和老酒爱好者的珍藏品。

然而,藏酒并非是一件简单的事情,在这个过程中如果处理不当,很容易造成白酒的漏酒、挥发和变质。老收藏家告诉我们,白酒储存应注意以下几个方面:

- 1.不同的白酒有不同的储存方法,也不是所有的白酒都是越陈越好。
- 2.容器的选择上,用于盛酒的容器最好选用坛子,坛子自身含有多孔物质,用它来装酒能经久保持酒的香味,会令酒更香更醇,促进酒的老熟。
- 3.注意封紧瓶口。
- 4.采用深窖贮藏法。
- 5.白酒收藏需注意存放条件。

波尔多葡萄酒及酒 2009—2018 年份概览

■ 红轩

波尔多西临大西洋,受益于墨西哥湾暖流,这里有着温和的海洋性气候。然而,大西洋也带来了充沛的降雨,较为多变的天气使得不同年份之间差异明显。因此,在谈到波尔多的葡萄酒时,年份情况分析是无法忽略的话题。那么近十年,波尔多各年份的天气条件如何?葡萄酒又有什么特点呢?

2018——雨季开始,旱季结束,酒质卓越

2018年,波尔多的冬季比往年稍冷,紧接着雨水拉开了2月的帷幕,断断续续地下足了整个春季,直至7月初才罢休。短短几个月,波尔多的降雨就已达到往年一年的总量。由于极端的天气条件,波尔多葡萄酒种植者忙碌于葡萄园间,实时监控园地,为霉菌的突袭做准备。幸运的是,从7月中旬到9月下旬,整个波尔多地区阳光明媚,天气变得干燥而炎热,有利于葡萄果实健康成熟并达到理想的糖分含量,成酒品质卓越,值得期待。

2017——春季霜冻,夏季晴热,低产高质

2017年,原本阳光明媚的温暖天气在4月底急转直下,4月26、27日,一场严重的霜冻袭击了波尔多的大部分葡萄园,导致该年份的收成大幅减少。然而,波尔多不同子产区及酒庄的受灾情况呈现出很大的差异性,有一些风土优越的酒庄甚至没有受到霜冻灾害的困扰。5月气温回升,葡萄树较早且顺利地进入花期。夏季天气晴热,为葡萄成熟提供了理想的条件。8月下旬,部分产区还遭受了冰雹的打击,9月初的降雨缓解了高温干旱的天气。尽管这一年自然灾害严重影响了产量,但是最终幸存的葡萄果实展现出以健康成熟,酿成葡萄酒的品质优秀,弥足珍贵。

2016——好雨知时节,成就非凡年份

经历了2015年的干旱冬季之后,波尔多在2016年的春天迎来了充足的降雨。雨水很好地补充了因干旱而严重缺水的土壤,使葡萄树顺利开始了新一年的生长。6月底,天气放晴,充足的阳光与热量为葡萄树开花及坐果提供了最佳的环境。7、8月日照时间长,白天炎热,夜间凉爽,创造了近几年来最大的昼夜温差,这种绝佳的天气条件造就了表现尤为出色的赤霞珠(Cabernet Sauvignon)。9月份少量的降雨为葡萄树重新注入活力,也缓解



了7、8月可能导致的干旱状况。采收季节凉爽的天气赋予了葡萄酒优秀的酸度,为这一年平衡、非凡的葡萄酒画上了圆满的句号。

2015——一切都恰到好处的顶级年份

“波尔多逢五逢十,必是好年份”的定律在2015年再次得以印证。这一年,在温暖阳光的照耀下,葡萄树较早开花。之后天气干燥,葡萄树顺利坐果。7月中旬,天气略为干燥,葡萄顺利开始转色。8月整体温暖干燥的天气以及适量降雨,十分有利于葡萄积累足够糖分和风味物质,同时,雨水缓解了高温的影响,帮助葡萄保留了良好的酸度。秋季天气干燥,夜晚凉爽,葡萄得以顺利采收。2015年,波尔多的天气在葡萄树开花、坐果和成熟等关键节点都达到了理想的最佳条件,葡萄生长季的大部分时间都是温暖的晴天和凉爽的夜晚,一切都恰到好处,堪称完美。

2014——“绝处逢生”,被忽视的好年份

2014年年初多雨且温度适中,使得波尔多缺水已久的土地得到了充分滋润。葡萄生长季之初,波尔多的天气温暖干燥,这让葡萄生长有了一个好的开端。6月初,葡萄树顺利开花。然而,步入7月后,连续的阴雨天气让酒庄们陷入了深深的担忧,不少酒庄为了避免葡萄成熟不均或滋生病害,都在葡萄园管理上花费了大量的时间和精力;清除有腐烂迹象的葡萄,摘掉成熟度低的果串,并且疏枝剪叶,保证葡萄园内空气流通。为了保证葡萄的健康,许多酒庄牺牲了葡萄的产量。而这些酒庄的努力和牺牲最终在9月得到了回报——近乎完美的天气让原本成熟度不高的葡萄加速成熟,产量的降低也有利于葡萄果实的风味变得更为凝练。为了让葡萄充分成熟,2014年的葡萄采收较往年要晚,这一年不

少酒庄都出产了非常优秀的葡萄酒。

2013——自1991年来产量最少的年份

2013年是一个天气变化反复无常的年份,冬季的潮湿与寒冷延续到了春季,致使葡萄树开花较迟并且花期不均。进入夏季以后,阳光猛烈,天气极为炎热。7月末至8月初,部分葡萄园频繁遭到暴风雨与冰雹的袭击,损失惨重。8月中旬至下旬,风和日丽的好天气回归,葡萄树有了短暂喘息的机会。9月的气候相对温暖潮湿,为了避免葡萄在采收前受到霉菌的侵袭,大多数酒庄不得不提早进行采收。总而言之,2013年是充满挑战的一年,大部分酒庄在酿酒时选择牺牲产量,进行了更严格的筛选;酿酒师各显身手,在酿造的各个环节严格把控,确保酒质。这年波尔多红葡萄酒优雅而精致,不少酒款口感活泼,结构平衡,充满活力,颇有一番“意外的精彩”。

2012——惊喜的一年

2012年波尔多气候的开局并不明朗,寒冷干燥的冬天过后,低温、潮湿的春天接踵而至。2月的几场霜冻导致波尔多的平均气温下降至近50年来最低的一次。4月低温持续,降雨充沛。5、6月情况有所缓和,气温逐渐趋于暖和。这一切导致了葡萄树花期推迟,开花不均。7月下旬开始,波尔多的天气变得炎热而干燥,高温天气使得年轻的葡萄树承受了巨大的生存压力,而这种天气一直持续到了9月下旬。9月底,情况有所好转,温暖的白天、凉爽的夜晚和几场适时的降雨弥补了之前的不足,十分有利于葡萄的成熟。10月初的天气晴好,采收顺利进行。波尔多2012年的葡萄酒产量不多,但是这一年的美酒似乎带有别样的魅力,令人惊喜。



2011——气候反常,不乏佳酿

2011年波尔多的天气一反常态,寒冷干燥的冬季过后,春天早早来临,葡萄树于3月底便开始了发芽。4月,波尔多大部分地区的气温都很高,天气异常温暖。5月,天气炎热而干燥,葡萄树提前进入花期。6月的高温加剧了干旱状况,导致葡萄园缺水,许多种植者遭受了损失。7月气温骤降,伴随着降雨波尔多天气变得凉爽潮湿。秋天,天气极好,十分有益于葡萄成熟。2011年的葡萄采收比往年的平均时间提前了两周开始,部分酒庄对收获的果实精挑细选,酿造的葡萄酒产量很低,但却颇为优质。

2010——大获成功的年份

这是一个极为出色的年份,葡萄生长季阳光充足,风调雨顺,有着每个葡萄种植者心目中理想的气候条件。这一年的夏天比2009年更干燥,但也更凉爽。8月、9月和10月,白天阳光明媚,夜晚凉爽宜人,这意味着葡萄有充足的时间缓慢成熟,可以提升单宁的细密程度,同时风味物质的累积可以增加最终葡萄酒的复杂度。这一年的波尔多红葡萄酒酒精度、酸度和单宁含量都很高,结构平衡,陈年潜力巨大。

2009——高级定制的年份

2009年的波尔多大部分地区的葡萄生长季几近完美。这一年的春天温暖和煦,夏季光照充足,白天温暖,夜间凉爽;9月初的一场小雨及时为葡萄园补充了水分,之后完美的天气一直持续至采收季。这一年,波尔多出产的葡萄酒品质优异,达到了很高的成熟度,种植者和酿酒师几乎不需要付出什么努力,就酿造出了浓郁饱满的优质葡萄酒。