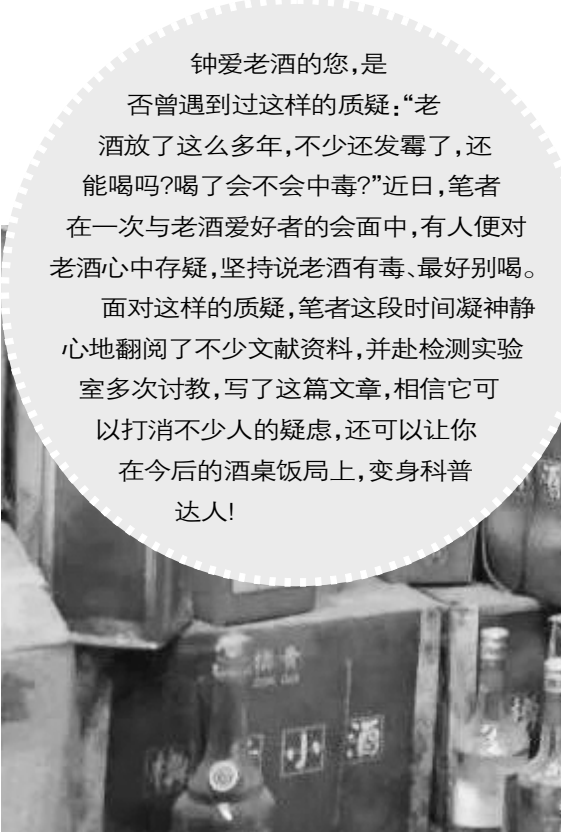




■ 曾宇

想弄清楚老酒是不是有毒，我们得先搞清楚，酒是不是含有害物质?这些有害物质是什么?它们是否得到了有效的处理?

解读白酒检测报告,了解有害物质

让我们从实证中寻找答案:首先,我们来看一份由省级质量检测单位出具的正规酒类产品检测报告,这其中的检验指标可以给我们不少提示。

酒,对于普通老百姓而言,是用来喝的。然而,对于专家及专业机构而言,他们如何评定一款白酒的品质?请大家记住以下三个词:感官检验、理化检验、微生物检验,这三个检验标准,便是专家和专业机构对酒的评定标准。

感官检验,顾名思义是通过色、香、味、格等感官体验来判定酒的风格;理化检验,检测的是酒的酸、酯、固形物、单体物质,这一项检验主要是对酒的品质进行分级(优级、一级、二级)。有兴趣的朋友可以看看家中的酒,执行标准中是否标有“优级”、“一级”;微生物检验,则是检测酒中是否有对人体有害的物质。尽管不同地区、不同级别的检测机构对白酒的检测项目类别有所不同,根据比对,酒中的卫生指标主要集中在以下类别:甲醇、杂醇油、铅、氰化物。

酒中是否有甲醇等危险物质?

曾几何时,酒中的甲醇和氰化物主要来源于诸如木薯、薯干、野生植物等原料。不过,目前市场上大部分的白酒均以高粱、大米等

老酒有毒?



谷物为原料,其中的甲醇、氰化物含量几乎可以忽略不计。

不仅如此,正规酒厂的生产设备、生产工艺都符合安全标准,在白酒技术专家的努力之下,酒中杂醇油、铅的问题早就已经得到完美解决,笔者在公司实验室翻看了 30 余份不同产品的实验报告,这些有害物质的含量微乎其微,远远低于国家许可的含量标准。

有些人甚至造谣酒中有黄曲霉素,更是危言耸听!为了证实这个观点的真实性,笔者查证资料,在一篇名为《汾酒酿酒过程黄曲霉素(AFT)迁移研究》的文章中找到答案,作者通过实验分析得到结果:通过检测分析,经过发酵蒸馏后,黄曲霉素未进入酒体中,而是随着发酵的进行逐渐降解,最后少量残留在丢糟中,所以酒中不存在黄曲霉素的食品安全风险。

总言,从安全的角度来说,正规酒厂的产品安全是可以得到保证的。

老酒,时间的礼物

优质陈年老酒经过封存放置,在瓶中继续它的生命之旅。一瓶老酒,历经贮存,将发生怎样的变化?请看下面的报告分析,针对 2008 年产的汾酒与 2013 年产的汾酒,我们进行了色谱分析,并根据送检样品报告,得到了以下结果:经过比对,我们会发现,存放时间越久,酒中的风味物质越多。年份长的老酒总酸和总酯的差值相对较小,总酸转化成总酯的反应趋于平衡,口感更醇和。老酒的这些变化,我们称之为“老熟现象”,它好比一位慈眉善目的长者,挥动着魔棒,为酒带来华丽转身:

一是酒的邪杂味减轻,随着时间贮存,酒

中的低沸点成份如硫酸氢、硫醇、丙烯醛等臭气物质逐渐自然挥发;二是酒中的乙醇和酒中的酯酯化生成酯,醇和醛作用则生成少量缩醛类,这些香味物质使酒更加醇香,降低酒的辛辣;三是酒的口味更加绵柔融合,这是乙醇分子和水分子缔和度增加、酒中联酮类化合物增加所带来的奇妙变化。

辩证看待老酒发霉的问题

很多人也许看到这里,会说:“酒安全是没错!老酒好喝也没错!但一些老酒从头到尾都是霉菌,你能说真的安全吗?”

让我们来辩证地看待这个问题。酒会不会发霉?理论上来说,不会!

霉,是细菌的一种;而发霉指的是有机物被霉菌污染并且大量繁殖形成的菌落。白酒中的酒精含量高,会造成霉菌细胞失水死亡,酒精成分会将各种霉菌的孢子杀死,所以理论上说,白酒是不会发霉的。

当然,白酒经年保存变成老酒,其包装在库房因环境潮湿或在运输过程中受雨水淋湿会受潮发霉,时间一长瓶盖边缘会产生脏污物。倘若此时酒没有挥发,说明封口密封情况良好,对里面的液体是没有不良影响的。此时对瓶口进行一定的清洁处理,便可放心享受老酒风味。

不过,并不是所有的老酒都是一劳永逸的“安全”!

1、挥发严重、保存环境不当的老酒,别喝。

历经岁月储存,酒瓶里面的酒一年比一年少了,我们将这种现象称为“跑酒”。跑酒往

往是酒精挥发的结果,因此,一些跑酒严重的酒,往往容易出现酯类物质水解并导致口味寡淡,失去白酒固有的特性,简单来说,就是酒精度数降低,没什么饮用价值了。

一瓶没有跑酒的酒,酒精度没有降低,轻轻摇动,可以产生较为浓郁的花(酒花持续时间长短根据不同香型,而有所不同)。酒花浓郁,说明酒精度不减,可以放心饮用。

如果一瓶酒轻轻摇动,发现酒花散去特别迅速,那么这瓶酒的酒精度应该是降低了,此时,并不建议直接饮用。

一些老酒长期被丢弃在潮湿封闭的环境中,瓶身布满灰尘和霉菌,加之密封条件不好,而导致外部空气入内,造成大量的酒精挥发,如果此时有营养物质在表面附着,则有可能造成霉菌污染繁殖。这种酒,不建议您饮用。

值得一提的是,挥发跑酒的酒,并非都是问题产品。在良好的保存条件下自然挥发的酒,酒中仍然保有陈味,它会被一些老酒粉们用来与新酒勾调着喝。新老搭配,别有一番风味。

2、酒精勾兑的老酒,饮用价值不高。

早年生产的新工艺(酒精勾兑)酒、低端酒类产品,即使收藏数十年,仍然不具备太大的饮用价值。这种新工艺的老酒曾经是酒精勾兑和香精香料的产物,经过时间贮存,反而严重变味,不仅没有产生愉悦的陈味,甚至连主体香型都找不到了。

3、“发霉”老酒、假老酒,有毒!

市场上的长毛“老酒”是走捷径的假冒产品,根本不是真正的陈年老酒,它们浑身发霉,噱头十足,令消费者趋之若鹜。这些“老酒”的厂家信息不全,没有检测报告,甚至达不到基本的食品卫生标准;而酒瓶上的霉菌在潮湿的环境下发生霉变进入到酒液中,微生物代谢更会产生一系列致癌物质,饮用这种酒肯定有毒!

不仅如此,市场上大量的假老酒,基本都是私人作坊里炮制出来的,用的是食用酒精不说,里面更是添加了大量非法添加剂:着色剂、增稠剂、香精香料,以此达到老酒的色泽与口感,这种酒对身体百害而无一利。

老酒,是历史的礼物;老酒,是时光的礼物;老酒,是传承的礼物。一瓶保存完美的老酒,留存至今,得之不易。收藏老酒,请尽量选择品质优、品相好的老酒。作为不可再生的资源,它理应得到人们的珍视。可赏、可藏、可品——请您放心地感受老酒的美!

(作者系著名老酒收藏专家、江西省酒类流通协会藏酒委员会会长、普品堂创始人。)



你知道什么样的白酒值得收藏?

收藏是个妙词,藏的是酒,也是时间,既有故事,又有情怀。

人们收藏酒,等同于艺术收藏,看着一瓶瓶老酒即是享受;或为投资增值,以得超额之收益;或为品饮,招待客人、自饮、送人,拿出一瓶陈年佳酿,酒香更显醇厚,再说一段老酒与老友的故事,想想就有意境。

那么,到底什么样的酒才具备收藏价值呢?首先,要保证收藏的是纯粮固态白酒。在这个前提下,根据业界专家传授的经验为大家提供了三个参考维度,希望对您有帮助!

01、稀缺性

物以稀为贵,白酒的稀缺性主要体现在限量上,所以不管是投资还是饮用,白酒收藏首选珍品、孤品。

第一、宜选老酒。目前,大部分白酒收藏都不会超过 100 年,更多的集中在 60 年以内,即使这样,不管是什么牌子,只要越久远,存量越少,其价格就越 高,升值空间也越大,像一些不太知名的老酒,酒厂早已停产,但其老酒价值并不比名优质老酒差。

从白酒收藏的年代区间来说,建国后到上世纪 90 年代以前的老酒最具收藏价 值,因为当时正值计划经济时期,各酒厂并非以经济效益为主,甚至在生产上不考虑产量、不计成本且均采用传统工艺酿造而成,因此留存现在的老酒反而成就了一等好酒。

第二、宜选有纪念意义的酒。纪念酒一般是为纪念国家历史事件、企业大事而生产,限量发行、酒质优秀。目前市面上的纪念酒有两类:一类是“生肖纪念酒”,也就是以当年生肖属相为名头的纪念产品;另一类是重大事件纪念酒,多以国家或企业的重要历史事件纪念对象,比如“奥运纪念酒”、“世博纪念酒”、“封藏大典纪念酒”、“建厂周年纪念酒”等。相较而言,针对国家历史事件的纪念酒会得到企业以及市场更多的重视,质量更为上乘,更具价值。

02、品牌知名度

白酒收藏宜选知名品牌酒。因为名酒本身就很珍贵,如果一瓶名酒历史悠久,出自名酒厂家,就算是难能可贵,再经多年的陈藏,价值更高。

自 1952 年起到 1989 年止,国家共组织了 5 次全国范围的评酒会,先后评选出了 17 种国家名白酒,涵盖了 we 常说的“四大名酒”“八大名酒”“十七大名酒”。这些 国家名酒,历史悠长,质量稳定可靠,处在老酒收藏的第一线。

此外,一些当年获二等奖的国家优质酒以及“省优”“部优”、全国各地的地方名酒,也可以入藏。这些酒都带有强烈的历史文化保护,具有独特的地域特色。制作工艺和制作原料都带有当地独一无二的特征,别的地方很难酿出同样的味道。

03、储存能力

当然这一点更侧重于收藏之后作为饮用,就要求酒质要能受得住时间考验。因此宜选择一些适宜长期储存、不宜变质的酒。

从香型上来说,一般情况下酱香型、浓香型、清香型都是藏酒的首选,其他香型要根据实际情况进行甄别。但酱、清、浓三个香型也存在先后之分,因为存储同样的时间,它们的味道的变化是不一样的。如果是存放 3-5 年的时间,首选酱香,其次浓香,第三清香,因为 3-5 年,酱香的变化是最大,浓香其次,清香第三。

香型之后,还需考虑酒精度。50°以上的酒才具备收藏价值,50°以下的白酒, 酒里的乙醇易挥发,时间过长,酒里的风味物质容易流失。如果你希望尝到不同酒的状态, 那么高、中、低度的酒都可以选择收藏,但中、低度白酒存放时间不宜超过 3 年。如果你更钟爱酒的醇和、绵柔、厚重的变化,高度酒经过时间的历练更能显现其风格特点。

另外在包装材质上也需要考虑在内,宜收藏陶瓷瓶装白酒。因为玻璃瓶不透气、不避光,不利于白酒保存,而陶瓷容器质感相对疏松,瓶体上有肉眼看不到的小孔,能使空气中的氧进入其中,促进白酒的熟老。除了物理功能之外,白酒的包装还可以考虑审美功能,选择一些瓶体设计个性、文化气息浓厚的也可以。

当然,收藏白酒除了要掌握哪些白酒具备收藏价值,还要格外警惕假冒伪劣产品,提高自己对酒的真假辨别能力,然后学习了解收藏白酒的技术操作。

(据酒通社)

一杯好酒的传与承

■ 路过人间

宫墙里的“匠人”,数十年如一日,复刻描摹着历史的精粹,让经典得以传承,被更多人观摩。这样的坚守,也许孤独,却不寂寞。

敦煌里的“匠人”,世代在黄沙幽洞里研究,不断与时间赛跑,一笔笔勾勒出宝贵的历史,让经典的壁画重现昔日的辉煌。这样的坚守,也许无声,却无怨无悔。

古窖里的“匠人”,不畏寒暑,不计时间不计岁月,重复着看似简单、枯燥乏味却异常辛苦的工作,酿就了一杯杯传世的浓香美酒。这样的坚守,也许平凡,却厚重伟大。

从古至今,正是有了这样孤独的、无声的、平凡的坚守,才酿就了中国文化、中华文明史里的一个又一个奇迹,成就了中华民族那些宝贵的“非物质文化遗产”。

大到古老的文明遗址,小到餐桌上的佳酿,无不沉淀着中华文明的宝贵财富。那些传世经典凝聚着的匠心,也成为刻在中华民族骨子里的基因,代代传承。

传承,一代又一代人的坚守

白酒的诞生,绝非一朝一夕之功。选料、制曲、发酵、蒸馏、陈酿、勾调等每个步骤中都藏着大学问。

而在古代,这样一门手艺只能是口口相传,由手入心。所以,古人重视师徒关系,“一日为师,终身为父”,师徒关系堪比血缘父子。

而如今,在五粮液的车间里,聂恩良和刘春就是这样一对如父子般的师徒。

师父聂恩良 16 岁进厂后,就一直在酿酒一线,到今天已经有 40 个年头。徒弟刘春今年也 38 岁了,按照传统手艺人的说法,他算是“带艺技师”。在正式拜聂恩良为师前,他已经在五粮液车间做过近 20 年一线酿酒工人。

“每一甑酒都是一道临时考题”。

尽管对酿酒的一系列流程,刘春早就烂熟于心,但是在师父这里,他需要学习的东西还有很多。在大车间能够学到标准化、精细化的流程,保证能够酿出符合标准的好酒。

但是,要酿出最被认可的特级酒,还是有



一些“过筋过脉”的东西需要认真学习、不断磨练。要学得真正的手艺,即使是再有悟性的人也要历经

数年,坚守住寂寞,而这种“寂寞”对于师徒来说都是一种考验。

毕竟,在传统的酿造工艺过程中,一些如看糟配料、量质摘酒这样的环节,只能依靠酿酒师的个人经验和手法。

而实际上,无论是过去还是现在,要想习得真正的极致技艺,除了师徒间的倾囊相授之外,还需要一代又一代的酿酒匠人们用时间、精力去热爱,用匠心去坚守。用谁也偷不走的阅历,才能创造出舌尖上的稀世珍品。

酿酒匠人的潜心修为,无关岁月流转。这些传承数百年的技艺,唯用心、用情,方能在历史的更迭中薪火相传。

世上酒千年,五粮独一家。质量保证是五粮液成功的关键,五粮液的质量管理部副部长刘凤翔一直如此坚信。而这样的质量保证,离不开一代又一代的酿酒匠人对技术精益求精的追求、对品质始终如一的坚守。

岁月轮转中,他们用尽一生,只为酝得一坛时光佳酿。

传承,历经数百年的陈氏秘方

五粮液因汇集五种粮食之精华而得名于清末民初,迄今为止已得名一百多年。其配方在历史长河中经过不断优化演进,最终得到了最优解。

早在宋代姚子雪曲的创始人姚君玉手里,五粮酿酒的配方已具雏形;到了明朝年

间,陈氏对姚氏秘方进行改进升级,形成了陈氏秘方;发展至清末,邓子均进一步优化了陈氏秘方;“养子成半黍半成,大米糯米各两成,川南红粮凑足数,地窖发酵天锅蒸”。原本很神秘的“陈氏秘方”被邓子均大义公开。

翻译为现代数学的原始数据是,高粱 40%,大米 20%,糯米 20%,荞麦 15%,玉米 5%。

而这一秘方公诸于世的传奇故事,也为宜宾这座西南边城的风土人情增添了一抹独特的色彩,形成了初代五粮液的酿造秘籍。

时至今日,五粮液配方在沿袭了历代五粮酿酒配方的基础上,结合消费者的口感加以改进,运用科学配比重新优化出新“五粮配方”,形成了高粱 36%、大米 22%、糯米 18%、小麦 16%、玉米 8%的最佳组合,使其风味更加适合社会生产力的发展状况和人们的客观需要。

这一重要的改变,正是在刘沛龙带领的团队手上完成。陈、赵、邓、刘……数百年来五粮液的传承不断,经过一代代酿酒师的摸索尝试,不同原粮、不同元素间达到相生相克的五行平衡,最终集杂成醇,汇聚成了“香气悠久,味醇厚,入口甘美,入喉净爽,各味谐调,恰到好处”的五粮玉液。

几近完美的配比,为酿酒微生物提供了全面且适宜的营养成份,使五粮液恰到好处地体现出不同粮食风味、发酵风味的有机结合,呈现出一种复合之美、一种融合之美、一种全面之美。

许多人觉得,白酒产业的工业和技术门槛偏低,五粮液秘方的公开带来的是一些野心勃勃的新入者试图“复制”经典的热情,然