

历久弥香 “酣客留香”酒再掀藏酒文化新浪潮

■ 新华

近些年白酒市场“藏酒”话题火热,白酒消费从传统形式逐渐转向多元化消费,“藏酒”这一极具竞争潜力的细分市场,逐渐被广大白酒消费者青睐,藏酒、老酒的消费形式,大程度的提高了白酒消费市场增长新方向,同时“藏酒”其白酒文化与历史感更符合当今消费理念。5月24日酣客酱酒济南研究院,面向全网粉丝隆重推出了酣客酱酒新产品“酣客留香”,作为酣客打造的收藏级酱酒,一手文化一手收藏,为藏酒市场注入新的活力,也为消费者提供了更具质量的藏酒产品。

为何说近些年老酒、藏酒更具消费潜力?首先是稀缺价值,其次是质量价值从而导致消费者关注的收藏价值。5月24日酣客酱酒济南研究院,面向全网粉丝隆重推出了酣客酱酒新产品“酣客留香”,作为酣客打造的收藏级酱酒,一手文化一手收藏,为藏酒市场注入新的活力,也为消费者提供了更具质量的藏酒产品。



往是体现身价的另一种方式,这也是高端玩家钟爱的原因。而独乐乐不如众乐乐,藏酒留香弥补了文玩不能分享实物的尴尬,陈列、分享、赠送,宴间品尝。餐前拿一壶宜兴紫砂包装的留香,不仅能体现对其的重视更能体现自己的品味。可以与朋友、客户、领导,分享留香老酒带来的快乐。酒是拉近人与人最好的良药,不仅能提升感情基础更能在业务上得到突破。

而留香作为酣客打造的收藏级酱酒,首先其采用的基酒便是陈年酱酒,而茅台镇传统酿造工艺让其赋予先天的收藏价值。“留香”源自《襄阳记》中“荀令留香”的典故:“荀令君至人家,坐处三日香”。这位汉魏重臣极为注重仪容,风度翩翩,有美男子之称。而因荀或好熏香,据称他身上的香气,百步之内可

闻,所坐之处,香气三日不散!酣客“留香”不仅开创并落实行业最硬质量标准——留香持久,并实现了72小时超长留香。优质的酱酒以空杯留香24小时为分水岭,而酣客留香开创性达到了72小时之久,而且只是保守数据。

众所周知,酱酒配方是酒厂的秘密,成分列表更是产品的根本,敢把基酒比例公开也是自信同行没有可复制的可复制生产的机会。因为陈年老酒并不是所有酒厂都有充足窖藏,这一方面是向消费者公开透明,同时也是向同行展示酣客的能力。酣客留香老酒年份及占比:18年老酒占比1%,15年老酒占比9%,10年老酒占比10%,5年老酒占比80%。透明成份一张表,尖物实价不虚标。

酣客留香不仅在酒的品质上浓厚纯正,

对比品鉴 让品酒更有趣

■ 徐菲远

不管是葡萄酒鉴赏家,还是新手,对他们来说,葡萄酒感官品鉴都是一种乐趣。它还代表着一种非常复杂的实践活动,需要大量的经验才能充分利用它并获得最大的满足感。经验是品酒者最有用的素质,它是通过了解、练习和专注获得的,当然,还需要大量的时间。如果采用对比品鉴的方式,可以缩短获得经验的过程,从而使得这种研究更加有效和积极。

对比品鉴是通过两款或多款酒样的比较——可以将一种元素与另一种元素进行比较,再通过与其他因素的对比或类比,使品尝者可以更好地记住其特征。从这个意义上讲,对比品鉴对于品酒者能力的形成是非常有用的练习。

葡萄酒的世界浩瀚而璀璨,让我们通过对比品鉴,进一步体会葡萄酒品鉴的乐趣,探寻这个世界的瑰丽与美妙。

对比品鉴的类型

对比品鉴的目的是通过相互比较,来探索一定数量的葡萄酒在风格、品质方面的相似和差异。因此,在教育品酒会上,总是选取多款样酒(至少3款)进行比较性品尝。通过按照特定标准选取相应的样品来组织对比品鉴会,可使品酒者获得良好的结果。当然,对比品鉴应根据特定主题来组织,每款葡萄酒至少应具有一种共同的特质,对完全不同类型的葡萄酒进行对比品鉴没有任何实际或教育意义。

水平品鉴

水平品鉴包括研究和比较属于同一年份、同一产区但不同生产商的葡萄酒。水平品鉴的葡萄酒必须严格属于同一地区或法令产区和类型。比如,组织一次关于卡拉布里亚(Calabria)大区的奇洛(Cirò DOC)法定产区葡萄酒的水平品鉴,该产区生产白葡萄酒、红葡萄酒和桃红酒,最重要的是所有葡萄酒都属于同一类型,要选取相对来说具有类似品质的葡萄酒,例如“Sagrantino di Montefalco 2000”,“A-



marone della Valpolicella 1999”或“Chianti Classico 2001”。水平品鉴的目的既可以是确定最佳生产者,也可以是研究每个酒庄的酿酒质量、风格,使用的葡萄以及风土条件。

垂直品鉴

在对比品鉴中,垂直品鉴可能是最广为人知和最受欢迎的。垂直品鉴包括研究和比较来自同一生产商但属于不同年份的同款葡萄酒,从而形成对特定生产商的葡萄酒发展潜力的历史评估。垂直品鉴最有趣的方面是可以研究单个年份的葡萄酒品质以及特定葡萄酒的发展潜力。一般来说,垂直品鉴由至少3款样酒组成,理想的垂直品鉴至少应包含5款样酒。年份的选择可以遵循任何标准。例如,可以选择5个连续的年份或分属于不同的10年的年份。垂直品鉴的目的可能是确定最佳年份,但是要记住,比较两种陈年时间不同的葡萄酒并没有多大意义,因为它们的感觉品质显然不同,甚至相差甚远,垂直品鉴的目的是研究随时间推移的陈年潜力和品质可靠性。

对角品鉴

在对比品鉴中,对角品鉴不太常见,原因是由于葡萄酒的差异而无法进行有效的研究。对角品鉴包括对属于同一类型和地区但不同年份和生产商的葡萄酒的评估。换句话

说,这种葡萄酒的品鉴的唯一共同因素是属于同一地区或同一产区。没错,这是对角品鉴使用率不高的唯一原因,因为除了评估每款葡萄酒外,它没有提供很好的比较研究机会。因此,对角品鉴无法有效地对样品进行比较,从而无法做出对特定地区葡萄酒演变可能性的评估。

品种品鉴

这种品鉴提供了有趣的学习和比较机会。品种品鉴根据酿造葡萄酒的葡萄种类分为两种类型:第一种由采用相同的葡萄但来自不同地区的葡萄酒组成,第二种由属于同一类别的单品种葡萄酒组成。第一种品鉴方式可以研究同一葡萄品种在不同地域和土壤类型下表现的差异。这种品鉴也可用于同一葡萄品种在不同时期收获或通过使用不同酿造技术(比如晚收葡萄、干葡萄或使用不同的橡木桶发酵)生产的葡萄酒样品进行品尝,以研究产生影响的某个因素。第二种类型由不同的单品种葡萄酒组成,可用于突出单个品种的特定品质。比如,这种品尝方式为识别许多芳香葡萄(小粒白麝香、琼瑶浆、长相思)以及非芳香或半芳香葡萄提供了良好的帮助。

风土品鉴

众所周知,葡萄酒的感官品质也取决于其地域、土壤质量和微气候。品尝葡萄酒的目

在储酒容器材质上也再攀高峰。酣客留香的瓶体和坛体采用宜兴紫砂,其为双重气孔结构的多孔性材质,气孔微细,密度高。它的微孔结构能使紫砂保鲜酒体,不失原味,且香不涣散,得之真香真味,令酒体“留香持久”。容器材质不含任何有害金属物质,且富含铁、硅、锰、钙、镁、钠、钾等多种人体所需的微量元素,降低胆固醇。透而不漏之致,留香持久之初。紫砂酒瓶原料颗粒在120目以上,材质密度决定了氧气分子能通过,水、酒这样多分子结构的就无法通过。根据宜兴质检站出具的检测报告,此款酣客留香酒体容器,吸水率控制在0.7%左右,低于1%的国家标准、高于瓷酒瓶的0.3%,保证透而不漏。各项评价均符合国家标准,重金属含量远低于国家标准十倍以上。紫砂材质瓶体的透气性,使得氧气分子可以继续参与容器内酒体菌群的老熟!内层上釉土骨釉,太湖里的鱼贝类化石精工制作而成,纯天然,老祖宗留下的传统工艺。

短短几年间,酣客酱酒形成了以酣客标准版、酣客喜庆酒、酣客半月坛、酣客家藏为主的成熟产品体系,实现了5年100倍增长的产业奇迹。本次推出的“酣客留香”,更是引领行业再创新。

中国酒文化历经数千载而不衰,不同时代的白酒文化与精妙的酿造技艺不断的推陈出新顺应时代的发展,站在中国白酒新风口之下,依托优质酿造工艺、陈年老酒储量的核心资源,未来酣客酒业将以生态为核心竞争力,以质量为价值基石,以文化赋能品牌,走出一条属于自己的创新营销之路,引领新酱酒企行业的健康发展。

的是研究一个地区的风土特征及其对葡萄酒的影响。这种品尝是由在同一地区或特定葡萄酒产区生产的葡萄酒组成,但是范围不宜太广泛。举例来说,一场风土品鉴可能包括来自5个主要地区的巴罗洛(Barolo)葡萄酒或勃艮第的黑比诺葡萄酒。风土品鉴的研究非常有趣,因为它可以识别和比较许多地区的气候和地质影响。如果所品鉴的葡萄酒都由同一家酒庄酿造,则可以最大限度地避免不同酿酒方法的干扰,从而提高风土品鉴的效率。

如何组织对比品鉴

组织哪种类型的对比品鉴主要取决于其目的,可以定义为两种类型:教育品鉴和辨识品鉴。

品鉴教育的目的是让品尝者获得必要的知识,这些知识对品酒很有帮助,这更加困难且需要经验。在教育品鉴中,所品尝酒款的特征在品酒开始之前就已经知道,目的是使品尝者将玻璃杯中的真实体验与相应的葡萄酒联系起来。对于此类品鉴,应让更多的品尝者参加,甚至是具有不同经验和能力的品尝者,以便在评估各款样酒时进行有益的讨论。品酒开始前在杯中倒入葡萄酒,以便品尝者进行比较并发现异同。

辨识品鉴的目的是在发现尽可能多特征的同时,发挥品尝者识别特定类型葡萄酒的能力。因此,识别品鉴必须严格地实行盲品的方式——将样酒放入特定的袋中以掩盖瓶子的形状和标签。尽管可以用一组品尝者同时进行品鉴,但是每个品尝者都必须完全自主地工作,因为在这种品鉴的目标是在没有任何支持或帮助的情况下行使品尝者的感官能力。在整个品鉴会结束时,可以与其他参与者进行比较和讨论。在这种类型的品鉴中,样酒也在开始之前倒入玻璃杯中,但为了识别过程更加有趣,每款样酒的品尝可连续进行。

无论是哪种品鉴,对于品尝者的感官能力的发展总是有用且必不可少的。你需要借助任何品尝机会,无论是主题品酒会,还是非正式场合的品酒场合,例如参观酒庄、葡萄酒节或葡萄酒博览会,来探索和扩大你的葡萄酒知识。

04. 文化味

伴随着浓浓的米香味、发酵味、酒香味,漫步于博物馆六楼的酒文化历史陈列馆,我们可看到见证中国历代白酒发展变迁的各色酒器酒具,唐宋以来的石湾窑出土文物,各种与酒文化相关场景,还可以了解到历代酒的诗词、酒的典故、酒俗与酒趣等酒文化知识,各式酒文化展品琳琅满目,令人叹为观止。

除了博物馆的常设酒文化历史陈列外,馆内还举办了一系列的特色公教活动和体验活动,多元化的活动,带来不一样的体验。酒文化氛围与整体风格相得益彰,处处体现文化味。(据岭南酒文化博物馆)



“藏酒”是一种文化也是一种爱好

藏酒是种文化也是爱好,热爱藏酒的人,在寻求藏品本身的价值的同时,也要追寻自身与藏品之间的精神沟通,这是收藏的一种境界。

近些年,老酒价格不断上涨,在拍卖会上表现优异,创造了一个又一个拍卖神话,因此也吸引了越来越多人加入到老酒的收藏大军中来。

藏酒在我国具有悠久的历史,自古以来就有“酒是陈的香”一说,藏酒也是一项有着非常广泛群众基础的收藏类目,它所蕴含的文化内涵十分美妙。

01 藏酒的历史

中国白酒的收藏,紧随文化的发展而发展。我们熟知的“女儿红”在秦国丞相吕不韦主编的《吕氏春秋》里面就有记载。“女儿红”为女儿出世时酿造,并贮藏在地窖或埋于桂花树下,也有甚者将酒封于墙内,至女儿出嫁之时,挖出美酒与亲朋畅饮或作为陪嫁之用。“女儿红”藏酒时间通常长达20年左右,异香扑鼻,满室芬芳,像此种性质的藏酒便是国人早期为某种目的而进行的藏酒活动,还有诸如“状元红”,便是为子所酿之酒、所藏之酒,在儿子中榜之时庆贺饮用。“女儿红”、“状元红”都是经过长期储藏的陈年老酒,且风俗长久,历代延续,不失为藏酒之起源。

汉朝司马迁在《史记大宛列传》中还记载:“宛左右以蒲桃为酒,富人藏酒至万余石、久者数十年不败”,可见中国藏酒的历史之悠久。

1976年,文物部门在发掘罗泊湾一号汉墓时,出土了我国岭南地区极富地方色彩的青铜容器——铜桶。这是主要流行于战国至西汉时期的酒具,最早出现于云南,后传入两广。铜桶饰有勾连雷纹,腹部和桶耳的下方分别刻有地名和自身重量的“布”、“十三斤”字样。

元朝胡义熙的《藏酒注》中还描述藏酒饮用之时,入口清冽清香直入肺腑。

明清时期由于社会的进步、经济的繁荣,官、民藏酒更是风靡。到目前,经考古发掘出土的世界上最久的古酒,是30年前在我国出土的中山国一位诸侯王陵墓中的两种古酒,这些酒自酿造至今已有2300多年的历史,依然酒香浓郁、清醇透明。

02 藏酒前的准备

无论是进行哪种类别的收藏,白酒也好,古玩字画也好,每一个即将入门的人都必须有所准备,不然一定会出问题。那么收藏酒,到底应该首先准备哪些东西呢?

首先是知识的积累。你应该要对藏酒知识进行了解,而且必须要做到对已藏、待藏之物有所了解,不能一开口全是外行话,这样不但会被笑话,也容易吃亏。

其次是多接触实物。最好是身边有藏酒之人,多去看看他的藏酒,就会给自己多一些对实物的认识,而且你的朋友还是你的好老师,他不但能让你看到很多的实物藏品,还会跟你讲述很多酒背后的故事,乃至藏酒之物有所了解,不能一开口全是外行话,这样不但会被笑话,也容易吃亏。

最后,在你能够有机会接触到藏品实物的时候,应该尽可能地用心去看,尽量去记住它们的特征。现在最容易看到实物的地方就是拍卖会的预展,有机会的话多去看看,尽量看清楚它们的细节。这样,会给你未来的藏酒之路带来莫大的帮助。

03 藏酒的建议

首先要量力而行。无论是收藏何种类别的器物,非常重要的一点就是千万不能玩物丧志。收藏只是乐趣,如果将乐趣变成了无法卸载的负担,那就失去了收藏的意义。

其次要选择正确的品类。在所有白酒种类中,酱香型白酒由于其特殊的工艺最适合收藏,而且在近几年的各大拍卖会上,茅台酒一骑绝尘,令人瞩目。因此在酒类选择中,酱香型的茅台酒无疑是最佳之选。

再次要消除贪心。近年来,陈年茅台酒的价值增长速度位居众多白酒之首,除收藏者以外,也成为资金持有者投资的一个主要目标之一。但是无论收藏还是投资,必须消除贪心,更不能贪图便宜而上当。曾有媒体报道,有人见茅台老酒价格涨势惊人,便每天在网上寻找陈年茅台酒出售的信息,为了贪图便宜,低价买回来一批“三大革命”茅台酒,结果全部是假的,没有任何价值可言,损失惨重。

最后是要轻信故事。在收藏中倾听藏品背后的故事非常重要,倾听能让你更深入地了解它背后鲜为人知的过去,也会给这个藏品增加很多文化价值。但是,一定不要轻信。无论是对方讲出何种故事,我们一定要瞬间在脑海中用自己的知识以及意识去过滤一遍,看看可信程度到底有多高。如果实在无法分辨,最起码在确保待藏之物的品质的前提下,认真的用脑海记录下所叙所述,以便查证。(据佳酿网)

岭南的盛夏暴雨总是来得让人措手不及一番骤雨后,天地澄澈如洗蓝天白云下沐浴过风雨的风凰花在东平河畔迎风招展灼灼其华信步来到石湾朱紫街周边空气中满是酒香循着酒香一直往前寻找在两旁浓密的树荫掩映之下我邂逅了世界上最有味道的博物馆——岭南酒文化博物馆

01. 饭香味

观光电梯刚上五楼,甜甜的米饭香味扑面而来,让人身心舒畅。每天超过100吨大米的蒸

02. 发酵味

顺着指示牌前往三楼陈太吉酒庄,电梯



煮量,香气炊烟袅袅,有一种身处梦境的不真实感,萦绕不绝的饭香味随着呼吸深入肺腑,所谓人间烟火,大概就是这样的感受吧。

之中更有浓郁的发酵香。讲解员小姐姐介绍环绕着电梯的是有着大容量发酵罐的车间,米饭混合酒曲之后在此间发酵,最终转化为醉人的美酒。发酵过程中伴随醪液的成熟度不同,散发的香味不尽相同。

走出电梯,古色古香的建筑呈现眼前,让人仿佛穿越时空,来到百年前陈太吉酒庄酿酒现场。辛勤专注的酿酒师傅忙碌于其中,蒸饭、拌曲、发酵、蒸馏。烟雾环绕,呼吸吐纳之间感受到米饭、酒曲以及刚蒸馏出来的斋酒辛辣味混合而成的多重香味。

03. 酒香味

走过古埕区,绵甜醇厚的酒香味猝不及防进入鼻腔,四百多个近200岁的古陶埕静立其间,为你铺展出岭南酒文化源远流长的