



酒是陈的香 好酒要贮藏

“酒是陈的香”——这句话很多人都听说过。白酒,特别是高度白酒,存放越久,年头越长,味道也就越醇香,很多酒品的标签上甚至是没有保质期的。酒一旦贴了“年份”的标签,就越显身价,因此很多人乐于收藏酒。谁的手里要是有瓶陈年老酒,那绝对是能让爱酒人直流口水的心头好。

白酒都是有“生命”的,整个酿酒贮存的过程,酒体一直在不断发生变化。从原材料到一杯美酒,这个过程就是从一种物质转换到另一种物质的玄妙变化历程。

酒越陈越香,这其中的“陈”,用专业酿酒术语来讲是“陈酿”,或叫“陈化”,意思就是将新酿制的酒放置一段时间再饮用,很多酒都要求有一定的陈酿时间。

这是因为新生产的原酒中各种成分尚未达到平衡融合状态,同时,酒中还含有大量的硫化氢、乙醛等易挥发性物质,使酒口味冲、燥辣、不醇和。此时的酒,就像一个年轻气盛的小伙子,需要时间的历练与磨合,才能逐渐沉熟。

这是因为新酒酿成,低沸点含量多,酒分子自由度大,酒体辛辣、暴躁,是白酒起初的“极阳”状态。从“极阳”状态逐渐平衡需经历数月,甚至数年的储存。经历挥发和缔合作用的物理变化,以及氧化还原反应、酯化反应和缩合反应等一系列化学反应,可使酒中刺激性强的成分得到挥发、缩合、氧化、酯化、缩合,同时生成香味物质和助香物质,使酒达到醇和、香浓、味净等要求,逐渐产生风味的变化,进入到“老熟”的沉稳状态。

通过一定时间的储存,酒质达到一种稳定的状态,其特点就会比较明显。利用理化分析和感官鉴别的手段对原酒进行重新品鉴定级,其目的有三方面——

首先,把具有明显质量缺陷的原酒降级使用。由于表述原酒分级是按工艺操作定级,并未结合酒质本身质量情况,所以,结合本公司产品质量标准,需要把不符合产品等级的原酒降级使用,以免使用时造成质量的波动。

其二,选择具有特点的原酒作为调味酒的候选对象,继续单独存放,并随时掌握其储存变化,观察其能否达到调味酒标准。

其三,了解酒质基本情况,结合原酒库存和使用情况,可以把一部分特点、质量相近的原酒组合在一起,以便节省出一些储存容器,保证整个生产活动的顺利开展,同时可作为勾调选择基础酒的备选对象。

原酒贮存对湿度、温度等环境也有一定的要求。倘若储存场所冬夏气温温差在30摄氏度以上,则不利于原酒老熟。温度过低,新酒中的硫化氢、硫酸、硫酸等挥发性硫化物以及少量的丙烯醇、丁烯醇、游离氨等物质不易挥发。新酒中的醇、酸、酯、酯等微量成分之间的氧化、酯化反应也慢,原酒的老熟期相应延长,不利于原酒的老熟。

倘若温度过高则相反,原酒老熟期缩短,但由于温度过高,乙醇和水的蒸发相应加快,而原酒中的香味成分随之不断挥发,原酒中的各种反应、分子间的结合均处于变动中,整个体系处于一个不平衡、不稳定的状态,同样不利于酒的老熟。

因此,原酒贮存要选择温度相对恒定的环境,最好在15—28摄氏度之间,这样最有益于原酒达到整个体系的平衡,真正达到原酒老熟的目的,使酒体更加绵柔、醇和。

在湿度上,一般来讲湿度在70%左右为宜,湿度太高瓶盖易霉烂。此外,贮存场所要避光,严禁烟火,容器封口要严,防止漏酒和降低酒精度。

在容器的选择上,几千年以来,陶土容器(陶坛)一直是被用于白酒贮存的容器,而不同产地的陶坛由于其材质和工艺不同,其贮酒老熟效果有很大的差异。

四川隆昌陶土资源丰富,泥色多为红色,泥料质地细腻,富含多种矿物质,可塑性强,含水率、烧失率低,是最佳制陶原料。当地现在还保留着传统的手工烧制工艺,出产的陶坛容器透气性好,密度均匀,少渗漏。

其特有的微孔网状结构,保证了酒体与内外环境的不断交互反应。它更像是一种会“呼吸”的储酒容器。环境灵气可以对酒体不断进行滋养,而酒体“极阳成分”通过微孔网状通道也可以渐渐退却,“退阳”过程实现了酒体的陈酿和老熟。川酒特优老酒香气产生最佳途径仍是靠陶坛贮存3年以上方可出现,至今没有别的更好办法。

然,也并非所有的酒都是越陈越好,在白酒的多种香型中,以酱香型白酒最适宜储藏。用于盛酒的容器最好选用坛子,因为坛子自身含有多种矿物质,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。有的白酒若贮存时间过长,则进入“衰老期”,失去原有风味。特别是清香型白酒,最好不要长期贮存,因为容易失去原有的香型特点,甚至出现苦涩味。(据川酒研究院)

立标准 强管理 严执行 中酒协要打造良性老酒生态圈



7月16日,中国酒业协会第六次会员代表大会暨第六届理事会第一次(扩大)会议在北京召开。会议指出,近两年来,老酒市场的表现特别突出、收效特别明显,越来越多的消费者对陈年名酒的品质认知逐步清晰,年份酒、名优老酒将成为酒业下一个黄金风口。

■ 宋金

在7月16日召开的2020年中国酒业协会白酒分会、名酒收藏委员会理事会扩大会议上,中国酒业协会副秘书长甘权和中国酒业协会名酒收藏委员会秘书长刘海坡回顾和梳理了2019年中国白酒发展情况,对年份酒和陈年白酒等老酒发展工作做了相关汇报和解读。

会议指出,近两年来,老酒市场的表现特别突出、收效特别明显,越来越多的消费者对陈年名酒的品质认知逐步清晰,认同感逐步提升,极大地促进了老酒市场升温,老酒超高的利润回报率和超低的风险性的优势,使其成为下一个黄金风口。

甘权:保障中国白酒年份酒健康规范发展

近两年来,老酒成为白酒行业集中化、品牌升级化、产品品质化发展的重要趋势之一,但由于缺乏规范的标准约束,年份酒市场呈现出较为混乱的现象,《白酒年份酒团体标准》的实施有力的促进行业朝着规范化、专业化的方向运作。老酒市场逐渐从私人爱好发展成为白酒行业重要的细分市场,品味老酒、收藏名酒已经成为酒类消费的新趋势,成为白酒发展的新势力,催动酒类收藏价值朝商业价值转变。

“未来高品质白酒是什么,我们讲品质至上,唯有老酒,消费者对真实年份酒的需求的巨大的。”甘权指出,未来的酒的市场至少是

千亿级别的,但是这个市场是建立在行业严格执行的标准化、规范化生产的真实年份酒产品的基础上。

甘权表示,年份酒就是要认认真真、实实在在地做时间的味道,所以中酒协从最初的“中国白酒169计划”到“中国白酒3C计划”再到“白酒技术创新委员会”通过13年的研究,在2019年正式颁布实施了《白酒年份酒团体标准》,包括年份酒的准入、年份酒生产的备案、白酒年份产品标准,以及年份酒知识产权等方面内容。

甘权表示,对于年份酒的生产准入有五个条件,一是生产资质,二是生产能力,三是检测能力,四是技术人员,五是生产管理。对于年份酒的生产,有非常严格的第三方监督程序,经过十余道程序检测才能有资质生产年份酒。一年来,我们对提出年份酒生产资质申请的5家企业进行了审核认定。

现场,甘权对白酒年份酒的产品标准进行了三点解读:首先必须是传统工艺生产的白酒;第二必须是储存3年以上的基酒勾调而成;第三是商品标注年份是主体基酒的加权平均酒龄。

“中国酒业协会通过过去十几年的科研攻关,已经积累起来了一套完整的年份酒真实性鉴别技术措施,通过指纹图谱技术,有力地保障年份酒的真实性。同时,我们还构建了白酒年份酒的知识产权体系。其标准内容除了符合国家有关食品产品标签标准要求外,还应该包括年份酒注册商标、年份酒的年限与原料、年份酒准入的编号、产品备案的编

号、年份酒详细的信息查询入口等。获得生产资质认定的年份酒产品将由中国酒业协会免费提供“中国酒业协会白酒年份酒联盟”注册商标。”甘权进一步补充。

未来中国酒业协会要坚定不移地把年份酒标准体系贯彻下去,还要运用先进的区块链技术进一步升级年份酒管理和溯源系统,充分保障消费者的核心权益,保障中国白酒年份酒健康规范发展。

刘海坡:将名酒收藏行业打造成良性的老酒生态圈

老酒意味着稀缺,更意味着难以估计的市场价值。

当下老酒市场组建成熟,消费老酒已成为白酒市场的常态表现形式。老酒热度急剧增长,老酒市场从以前的私人小圈子发展成为一个细分的行业。

刘海坡在作《2015—2019年度中国酒业协会收藏委员会工作报告》时提到,2014—2019年从以下几个方面重点着手,将名酒收藏行业打造成良性的老酒生态圈,促使老酒行业的长足发展:

一是组建团队,编写教材,加强职业培训。2019年以中国酿酒大师、首席白酒品酒师、科研所技术专家共同组建了专家鉴定组,并制定了中国陈年白酒鉴定管理办法和鉴定规范,编写了中国陈年白酒鉴定师培训机构。2019年分别在宜宾、深圳、泸州等城市进行了

“酒海”探秘

■ 郭明远

“酒海”这个词是我在前不久听说的。我虽然是土生土长的酒乡宝丰人,但初听这个词时,我也感到概念模糊,尤其是听说它还具有“装酒滴酒不漏,装水挥失殆尽”的功能,更让我一探究竟。

这是一种什么样的宝物?它为何拥有这么大气雍容的名称和如此神奇绝妙的功能?

将沿着先辈的足迹 一步步追寻“酒海”奥秘

暮春之末,在中国白酒工艺大师葛少华的陪同下,我走进了宝丰酒业“酒海”储陈库。途中他告诉我,“酒海”是时代的产物,是用荆条编制,并融合其它工艺制作而成的一种古代最大的贮酒容器。一般来说,小的“酒海”能盛约4吨的酒,大的“酒海”能盛约8吨的酒。这种工艺最早出现在唐代,成熟于宋代。

目前,这种制作技艺几近失传,在2008年入选“国家级非物质文化遗产”名录。

边走边说,我们来到了“酒海”储陈库。借着灯光,我看到了一排排圆柱形的编织篓,像出土的兵马俑分列在库房里。每个编织篓高约2米,直径长约2.2米。那高大毅然、苍老雍容的外表,让我感到自己微若尘埃。站在这片古老的土地上,行走在“酒海”间,闻着那一缕缕扑鼻的酒香,抚摸着那承载着人世沧桑的荆条编织篓,感受着那“酒海”尚留的千年余温,使我顿时浮想联翩。仿佛是在听一位岁暮老人讲述着那沧海桑田的故事,连我自己也融汇期间。

古人编制“酒海”为何要用荆条?“酒海”是怎么制作的?用荆条编制的“酒海”贮存酒到底有哪些好处?为何在贮酒时它具有“装酒滴酒不漏,装水挥失殆尽”的神奇效果?一串串的疑问,随着我对“酒海”的深入了解,在一步步的追寻中得到了解答。

在漫长的历史发展进程中,每一种创造发明,都有其产生的社会背景和社会意义。“酒海”作为一种贮酒的工具,它的出现也不例外。远古时期,人们掌握了酿酒的技术,有了酒,就要有贮酒的容器。在酿酒业不发达时期,贮酒的容器多是一些陶坛、陶罐、陶瓮之类的。但是到了酿酒业繁盛时期,小容量的贮酒容器已不能满足日益增长的生活需要,



人们便开始寻求一种更大的且贮存效果好的贮酒容器。

为解决生产的问题,古人就结合生活实际,利用遍地皆是的荆条等天然材料,创造发明了这种大型贮酒容器。用荆条编制“酒海”到底有啥好处?据介绍,荆条这种天然植物属于马鞭草科,抗旱耐寒,别名叫杜荆、五指风等,广泛分布在太行山、伏牛山、大巴山等地山地阳坡处,落叶灌木,高1~5米,小枝四棱,花冠蓝紫色,叶、茎、果实可入药,茎皮可造纸,枝条坚韧,是编制筐、篮的良好材料。古人选择荆条做“酒海”,不仅是因荆条资源丰富,可以就地取材,原材料成本低,编制技术成熟,更重要的是荆条的材质具有其他材料没有的优势。

可见,荆条是编制“酒海”的上等材质,但不是说用荆条编制一个大型的编织篓就可以贮存酒,它还需要很多的工艺程序。在葛少华的讲述下,一幅尘封千年编制“酒海”的画卷在我眼前徐徐展开,并铭刻在内心深处。

古时候,每逢黄叶飘落的季节,酿造师们便争先恐后奔赴山林,挑选荆条,把这些粗细均匀的荆条一车车运回家。而后,他们抢抓时机,在荆条水份尚未消失尽、还保持有柔韧性时,选择空旷的场地,开始进行编制。经过日积月累的编制,一个精美硕大的酒篓便编制而成。

之后,他们用血料、石灰等做成的特殊粘合剂,在酒篓内壁进行涂擦,用桑皮纸在上面

裹糊,待桑皮纸自然干透之后,再用这种粘合剂涂擦,用白棉布进行裱糊,待白棉布自然干透后,再用裹糊桑皮纸裹糊……就这样,一层桑皮纸,一层白棉布细细地进行裱糊。裹糊百余层后,他们又接着用蛋清、蜂蜡、菜籽油等按一定的比例调成的物料进行涂擦。待晾干后,贮酒的“酒海”才可以盛酒。

一般说来,小容量的“酒海”需要一年的时间,容量稍大或者更大的“酒海”,则需要二至三年的工夫。

遥想过去,制作一个“酒海”需要花费那么长时间,且工序又那么复杂,足见这种成熟制作工艺技术流程的发明创造前绝不是一蹴而就的,是经过无数人用心、用脑、无数次的观察试验,才探索出“酒海”这种贮酒容器的制作方法。古人那种聪明的智慧、不屈不挠的探索创造精神,着实让我们肃然起敬。

经过“酒海”铸炼 才能成就为高品质佳酿

常言说,老酒好,陈酒香。为何酒存放年代越陈越好,尤其是在“酒海”这种特殊的贮存容器中存放的时间越长,其味、色、香会更加独特纯正。那么,原浆酒在“酒海”中长期贮存时,究竟发生了哪些惟妙惟肖的变化?

其实,“酒海”作为一个既有通透性又有密闭性的容器,原浆酒在里面的陈化过程,也是其自身运动呼吸、去陈除杂、自然老熟的过

程。六期培训,共培训700余人。

二是组织开展十七大名酒老酒鉴定活动,强化老酒防伪追溯技术研究。未来,协会将开展老酒批量鉴定工作,建立标公里准的贯彻落实,净化老酒市场,让喜欢老酒的人能够收藏到货真价实的老酒,为老酒行业发展保驾护航。

三是传播老酒文化、引导规范市场。2019年3月中国酒业协会发布的《中国老酒市场指数》报告,其对老酒行业发展历程与趋势的研判填补了这一领域的数据库空白,为酒类行业提供了专业、全方位的数据模型和重要参考。此外,设立了精品老酒收藏展示区和召开了“藏味”老酒沙龙活动,搭建平台,展示和推广老酒文化。

四是开发收藏产品,引领名酒收藏潮流。根据名酒收藏市场的需求,重点开发相应产品,促进名酒、老酒收藏市场的发展,进一步丰富酒类收藏市场,为全国酒类爱好者提供更多样化的选择空间。

刘海坡表示,2020年的工作方向将以白酒年份酒团体标准、防伪溯源体系为顶层设计;搭建沟通交流平台、完善会员服务;开展老酒专场鉴定、开发收藏酒产品,推动老酒市场化发展;举行老酒文化沙龙及论坛,传播老酒文化;增加老酒发展趋势调研,细化数据,加工分析,及时更新,提供咨询服务。

中国酒业协会理事会理事长宋书玉在会上总结时表示,如今行业进入了一个新的时代,从没酒喝到有酒喝,从有酒喝到喝好酒,从喝好酒到喝名酒,从喝名酒到喝老酒,如今已普遍认为“未来酒业的品质表达——品质之上,唯有老酒”。在此影响下,“藏新为老”成为趋势,老酒的价值进一步得到了消费者和市场的认可。

然而,回归到年份酒,大家却是又爱又怕,一怕年份讲不过别人,二怕遇到假年份酒。

正如宋书玉所言,《白酒年份酒团体标准》格外重要,这不仅是个标准,更是个严格的管理体系。

所以,希望行业从业者们一定要坚定信心,严格按照标准去做,将时间的味道真实展现出来,将老酒的价值真实展示出来,尤其当下是老酒难得的机遇期,希望大家高度关注并积极参与。

程。“酒海”和其他贮酒容器贮酒功能的异同主要表现在味、香、色三个方面:首先是在味觉方面。“酒海”陶坛等贮酒的功效一样,使酒在里面发生的普通氧化还原反应、分子缩合反应、酯化反应。在这些反应中,它不仅能够维持酒体独特的酸碱平衡,还能促进酒体中乙醇和水分子的紧密结合,使酒的燥辣味减少,更加醇和,从而达到老化酒体的作用;其次是在酒香方面。新制作的“酒海”在盛装第一茬酒时,其独特材质能把“酒海”自身的荆条、蜂蜡、棉布、桑皮纸等天然独特的香味成分溶解到酒中,赋予原浆酒浓郁的植物清香味,也就是我们所说的“酒海”香;第三是在颜色方面。“酒海”能提亮酒色,能给酒体带来特殊的颜色。它贮存的酒的颜色偏黄,是一种晶莹如蜡般的荧光黄。也正是“酒海”这种独特的贮酒方式,才使原浆酒变得不燥不辣,清香纯正,绵甜爽净,回味悠长。可见,原浆酒在“酒海”里经过浴火重生长时间的铸炼,才能升华为脍炙人口的人间精品。

懂得了“酒海”贮藏酒的原理,我们就不难明白,原浆酒在“酒海”贮存时,发生了那些肉眼看不到的呼吸运动反应,促进了乙醇和水分子的紧密结合,提高了原浆酒的粘稠度,使酒分子变成了比单分子水分子大的颗粒,再加上“酒海”内壁附着有血料、菜油、蜂蜡等,具有通透性和密闭性的半渗透的薄膜壁垒,这些壁垒上的小孔只能通过比它小的水分子,而不能通过比它大的酒分子,从而使“酒海”具有“装酒滴酒不漏,装水挥失殆尽”的神奇功能。

倾听过葛少华抽丝剥茧的讲述,笼罩在我心头多日“酒海”的迷雾一层层被拨开。我也豁然开朗,深感不虚此行,内心深处觉得充实丰盈。

人生如逆旅,我亦同行人。这次“酒海”之行,不仅开阔了我的视野,让我体会到了一代又一代工匠执着的探索精神,也更让孤陋寡闻的我深深地感到“酒海”是如同用生命一般铸炼而成的熔炉。唯有在譬如“酒海”这样的环境中守得住孤独,耐得住寂寞,忍受住打磨,才能从懵懂到成熟,从稚嫩到老成,才能弥久日新,百炼成钢……才能厚积薄发,破茧成蝶,实现华丽转变和质的飞跃,让我们像“酒海”一样用生命之光点亮浩瀚的历史长河,为时代的文明进步、国家的繁荣昌盛做出更大的贡献。