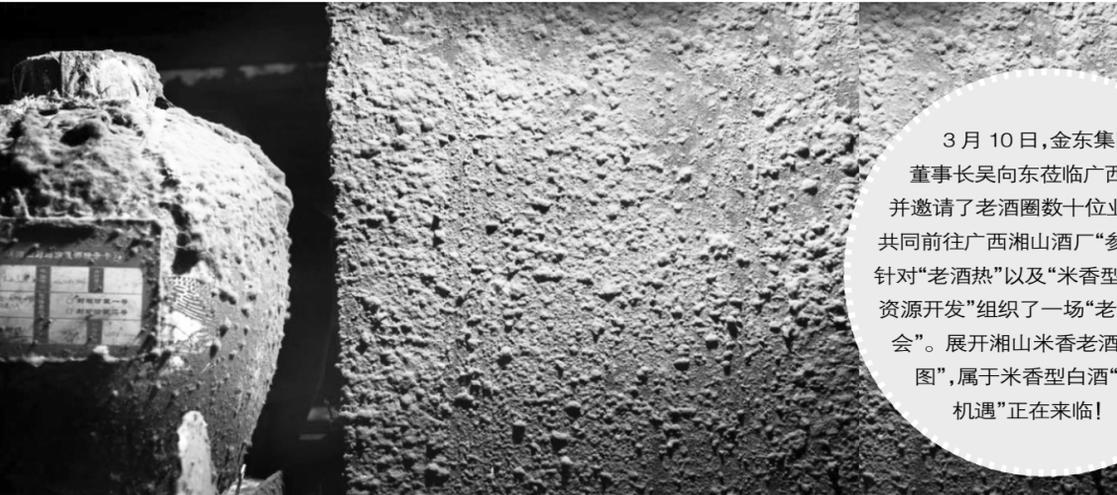


一场“老酒圈闭门会” 湘山酒演绎米香老酒破圈新路



吕婷

米香的新机遇来了！
米香称得上中国的“国粹”之一，由中国米香衍生出来的日式青酒、韩国烧酒早已闻名世界。而用米酒制作开发的果酒、气泡酒等饮料酒近几年也异军突起，米香产品的年轻化、互联网化也成为热门赛道之一。
在老酒风口起势的当下，争夺价值洼地的品牌以茅台等风头正盛的酱香型白酒为主，清、浓两种香型也紧随其后，那么作为四大基础香型之一的米香型白酒，是否也能在愈演愈烈的“老酒大战”中挤出立足之地？
作为米香型领域的代表白酒，湘山酒业不仅坐拥“中国米香第一老酒基地”，更在67年的风雨兼程中对米香白酒寄予了深厚的期望：中国米香型白酒可以绽放出更高的价值。

一张米香老酒藏宝图 揭开中国米香老酒“第一品牌”

2020年，湘山酒首次提出了米香老酒的价值归属议题，揭开了米香老酒的存量和价值升化的面纱。
此次在业内首开米香老酒闭门交流会，更显示了湘山酒对米香品类发展更深层次的思考。
当吴向东与这些业内好友深入湘山“飞机坪”老酒库房与水南厂区酿酒车间时，一张米香型白酒制作流程与湘山老酒资源的全景图徐徐展开。
“飞机坪”作为湘山米香老酒储酒厂区，自上世纪七十年代建成以来，一直保持着独属于那个年代的复古感；而水南厂区则是现代化生态园林酿酒新厂，传统“非遗酿造技

艺”在现代感车间中碰撞出新的火花，新旧交织，带来来宾们层次丰富的感官体验。
高端老酒交易额增幅的趋势从根源上看是消费者对于高品质酒追求，包装的独特和酒体的稀有都成为趋之若鹜的收藏要点，但消费者心中的疑虑也同样存在：老酒交易渠道相对封闭，如何才能甄别老酒的价值？
湘山对这个拷问交出令人满意的答卷。步入“老酒体验馆”，嘉宾们能在展示橱窗中看见湘山数十年间开发的酒类产品，老酒圈口口相传的“53优”之一真实呈现在眼前。不仅如此，业内大咖们还体验了一回湘山风格的“自调酒”玩法，在充满趣味的气氛中切身感受米香老酒的魅力。

漫步“飞机坪”的嘉宾们对湘山的米香老酒库存颇感好奇，吴向东在参观一号酒库时也细心询问着每坛陈藏老酒的年份。湘山主打的产品卖点正是“纯粹老酒”，且拥有“中国米香型老酒储量最大”的优势，三江汇流处的丘陵小气候让湘山米香老酒的酿造和储存都蕴含独特风味。坐拥历史积淀和优良工艺的湘山怎样将米香老酒优势效能最大化，是亟待探讨的问题。
作为中国传统正宗米香传承者的湘山酒业，近两万吨的米香老酒储量，“四获国优”的过硬品质，保留传统“非遗酿造技艺”的小坛地缸发酵等优点，共同打造了湘山酒的核心优势，让湘山酒业进一步夯实了“湘山·中国米香老酒第一品牌”的品牌定位。

做老酒领域的“鸡尾酒” 湘山米香老酒凭什么？

中国酒业协会发布的《中国老酒市场指

3月10日，金东集团董事长吴向东莅临广西全州，并邀请了老酒圈数十位业内大咖共同前往广西湘山酒厂“参观打卡”，针对“老酒热”以及“米香型白酒老酒资源开发”组织了一场“老酒圈闭门会”。展开湘山米香老酒的“藏宝图”，属于米香型白酒“头号机遇”正在来临！

数报告》曾预判，未来老酒市场将达到千亿以上的规模；胡润研究院发布的《2020中国老酒白皮书》也显示，高净值饮酒人群中对老酒有明确喜爱态度的占比将近90%。
随着老酒热潮的兴起，“真实年份酒”“陈藏老酒”等具有厚重感的词汇频繁出现在人们的视野中，“酒是陈的香”这个千百年来流传的观点再次受到消费者的热捧和高度认同。
“老酒收藏”更是从私人爱好转型成圈子传播的典例，消费者心理与老酒市场如何在稳步上升中达成平衡，酒体品质与口碑荣誉毫不逊色的湘山米香老酒又是否能在混战中占据一席之地，正需要一场“老酒圈闭门会”对此进行思考。

米香的价值不应该被低估。越来越多的研究表明，米香型白酒历史悠久，可以追溯到东汉时期，其酿造技术、蒸馏技艺也许是中国最早的蒸馏酒，米香型白酒千年不衰，传承至今。
一直以来，米香有着庞大的消费基础，2019年米香型白酒产量达到100万千升，占白酒总产量的13%。中国酒业协会理事长宋书玉更表示，中国米香型白酒国际化发展、年轻化发展颇具潜力。
关于湘山老酒资源未来的开发，在闭门会上与会大咖们一致指出：米香老酒一定要走出去，从小众变成大众。要坚持开发，让湘山米香老酒成为老酒领域的“鸡尾酒”，有内涵，有明确的定位。要告诉消费者，老酒不能只是收藏，要喝起来，扩大米香老酒的影响力。米香老酒的价值也要让市场认可，要逐步提高消费者对米香老酒的认知，尤其是在广西本土市场继续提升湘山品牌的知名度，先让湘山的米香老酒在广西市场“引爆”。
对此，阿里拍卖老酒集市负责人程梁也

表示：要做到“因为看见，所以相信”，对自身品牌价值的认知要准确把握，品牌包装要做好，让消费者湘山的价值有认同感。品牌个性要保持统一，明确一个方向，将湘山米香老酒的核心产品优势发挥出来。

新定位、新传播、新格局 米香的故事正在改写

如何让米香型老酒年份酒体搭上“老酒热”的快车，并转变市场认知，提升品牌价值，是参加过湘山酒厂的嘉宾们讨论最热烈的话题。
湘山酒业第一负责人唐江华现场介绍了湘山的历史和产品，针对“四获国优”的荣誉头衔，湘山酒业提出了主打“稀缺”“独享”的老酒产品营销策略。

对于湘山对自身的规划，吴向东强调：湘山酒业要明确自身定位，不仅是产品定位，还有在需求中呈螺旋式上升的价格定位，让消费者明白自己喝的是湘山的品牌价值，喝的是米香老酒的陈藏价值，米香型白酒注定要走向更广阔的市场。
“莫辞醉”茶酒文化体验馆馆长朱玉也赞同地说：“‘出圈’是湘山推广米香老酒过程中很有意义的目标，通过新的网络传播模式，可以发展如‘网红经济’的营销方式，将米香老酒的优势进行落地宣贯，拉近跟消费者的距离，从而扩大影响力。”

讨论现场气氛热烈，在场嘉宾对湘山米香老酒的底蕴表现出高度认同，不仅针对米香老酒的市场发展前景进行了热烈探讨，还提出许多切实可行的建议。

中国收藏家协会文创委员会主任王亚表示：“米香老酒的收藏标准同样值得探讨，要让品牌与市场价值对标，定位规范化的米香老酒进入市场能让消费者更加放心。”
中国酒业协会名酒收藏委员会常务理事焦健则提议：“湘山要注重讲好自身的品牌故事，米香老酒被消费者认同的过程是阶梯式上升的，在这个过程中要不断丰富品牌内涵，精准描绘米香老酒的‘粉丝画像’。”

围观整场“老酒圈闭门会”，迸发出的诸多有益建议与思考，必将进一步推动米香老酒为代表的桂酒走得更快、更远。

当前，老酒品类的阶段教育已经完成，老酒消费理念已经普及，老酒市场的胃口已经张开。在老酒风口面前，米香老酒既具备风口下“长跑”的实力和潜力，也具有消费升级下“跳出圈，跳出传统渠道”的优势与底气。是时候期待米香的蝶变了！



老瓶老器也很牛

黎福清

近来，市场上出现一股老酒收藏热，老酒文化越来越受到人们的关注。而作为老酒的载体老瓶老器，通过历史的沉淀，也散发着迷人的光彩。我收藏酒瓶酒器40多年，收藏了几千个酒瓶，其中有不少的陈年老瓶。今年是牛年，我也属牛，对牛年有着特殊的情感，现拿出几个老式牛瓶与大家共赏。

牧童骑牛瓶

“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。欲问酒家何处有，牧童遥指杏花村。”朗读着杜牧这首小诗，我便想起了我收藏的那只牧童骑牛瓶。
这个酒瓶是山西的一位藏友送我的，大概是20年前，他到长沙开会，趁会议休息之机，他把酒瓶送到株洲，这让我非常感动。我回赠他我出版的著作《湖湘酒文化》一书，他很高兴，朋友之间互赠喜欢的礼品，这也是收藏之乐啊！牧童骑牛瓶造型雅致，一头硕壮的牛似在行走，牧童骑在牛背上，手指前方。一面酒旗插在底座上，酒旗上有“汾酒”二字。酒瓶为青瓷，细腻精美，惹人喜爱。

汾酒是我国的八大名酒之一，产自山西汾阳县（现为汾阳市）杏花村，在距今1500年前的南北朝时期就已出产“汾青”。在1915年巴拿马国际博览会上获得甲等金奖，近代名人赞誉不断。谢觉哉有诗：“逢人便说杏花村，汾酒名闻天下闻。草长云飞春已暮，我仍是雨纷纷。”词作家乔羽有诗：“劝君莫到杏花村，此处有酒能醉人。”

牧童骑牛瓶是20多年前的产品，多为出口之用，市场少有，今天再来看看这个酒瓶，创意很美，内涵丰富，自然心旷神怡。

老子骑牛瓶

此瓶是河南老君酒厂的老瓶。
老子姓李名耳，字聃，春秋末期人物，伟大的思想家、哲学家、文学家，曾列为世界文化名人。老子曾担任周朝守藏史，以博学而闻名。春秋末期，天下大乱，老子欲弃官归隐，遂骑牛西行到灵宝函谷关时，受县令尹喜之请，著《道德经》流传甚广，影响很深。

“老子骑牛函谷关，紫气东来三万里”。骑在牛背上的老子，宽额高鼻，浓眉下弯，长须飘逸，双目凝视，几分端庄，几分超脱，显示出睿智的哲人风范。老子胯下的牛，设计很美，似有祥云飘动，似有春风拂面。酒瓶为陶质，墨色略淡，与老子无为的思想十分契合。赏玩着牛瓶，感受到老子的洒脱大度之风。

茶陵土酿瓶

“茶陵土酿”为茶陵的地方酒品。茶陵为历史名城，尊儒厚学，名胜古迹较多。这里有一段保存完好的南宋城墙，城墙一侧，有一凉亭，亭内坐落一条与城墙一样古老的独角铁牛，体重700公斤，历经800年风雨，居然不锈不蚀，真是奇迹。此牛头高昂，金色的双目光炯炯，仰视着苍天，守护着古城……“茶陵土酿”瓶的造型就是茶陵铁牛的翻版，牛身为储酒器，牛身与牛头相接处就是倒酒的口子，瓶侧有“茶陵土酿”的字样。酒瓶为陶质，铁黑色，正是独角铁牛的颜色，显得稳重沧桑，有种历史的厚重感。

关于铁牛有一传说：茶陵县令刘子迈，为官公正清廉，治县有方，深得百姓爱戴，因而升迁。百姓为感其廉政爱民，自发送来财物。刘子迈为感谢百姓盛情，又不损清廉形象，遂将礼物换成银两，加上自己的储蓄，购买铁锭铸造了这座铁牛。茶陵有条洙水河，年年泛滥成灾，有了铁牛，锁住了河妖，从此洙水河风平浪静，年年丰收……赏“茶陵土酿”瓶，我们为县令刘子迈点赞！

黑糊酒瓶

黑糊酒是湖南蓝山酒厂的产品，历史悠久。据说农家用糯米蒸熟，拌药酒后，用陶坛盛装，密封，用黄泥封口，用牛粪埋，半年后取出，酒液金黄，酒香扑鼻，是当地人最喜欢的美酒。黑糊酒的造型是一头壮硕的水牛，牛头高昂，四肢粗壮，身上毛发清晰可辨。似在闲庭信步，悠悠哉哉，是一件很美的艺术品。

欣赏着这些老瓶老器，怀旧之情，涌上心头……让我们共同举杯祝福，祝福国泰民安，祝福早点过去。
作者系作家、收藏家、民间文艺家、梦瓶斋酒文化博物馆馆长。中外酒器文化协会副主席、顾问。

小谈美酒老熟的门道

聚会小酌时，如果有人请你喝新酿的好酒，可别抱有太高的期望。因为新酒辛辣暴冲，有强烈的新酒味和其他异杂味，适口感差。酒是陈的香，陈藏老熟，是新酒成为美酒的必经之路！若无时光的沉淀，再好的新酒，也难成美酒。
酒的陈化老熟，如同武侠小说中的武者修炼内功，只有内功精纯，才可以让一招一式威力倍增，才可驾驭自己的独门秘技，拥有独步武林的实力。要实现内功的瓶颈突破，最有效的方法就是“闭关”。

“闭关”，一则需要修炼者自身的内功心法加持，二则需要特殊环境的外力加持。这种闭关环境，或是寂静无扰的密室，或是幽林深处的山洞，或是某种特殊的地理环境，如杨过，断臂后就是在大海狂涛中修炼，以大海之力帮助自己提升实力。

“闭关”提升了武者的修为，于白酒而言，陈藏老熟也是自身品质升级的“闭关之旅”，秘籍心法就是酒体的物理和化学变化，陈藏环境则是新酒的闭关之地。

分子变化是美酒老熟的内功心法

美酒陈化老熟的“内功心法”，主要是基于物理和化学两方面的变化，物理变化包括挥发、色变及酒分子的重排和结合。主要功能包括两部分：减异味、弱刺激。
减异味：新酒会让人觉得辛辣苦涩，有杂味，是因为其中存在硫化氢、硫醇、二甲基硫、丙烯醛等物质，好在这部分物质挥发性强，只要经过一定时间的储存，就会慢慢的自然挥发，从而改善酒的口感。

弱刺激：新酒辛辣，源于新酒中的酒精分子众多，对口腔的刺激感强。在储藏的过程中，酒精分子和水分子通过氢键作用，形成大分子缔合群，自由酒精分子数减少，从而使刺激性减少，柔和感增强。

化学变化包括氧化还原、酯化、水解、聚合等反应。在化学变化中，醇氧化成醛，醛氧化成酸，酸醇酯化生成酯，醇醛缩合为缩醛等。对于酒体而言，如同从春秋时期的百家纷争，发展到战国时期的七国争雄。



百家纷争时期，各种香味、异味物质众多，风格各异，不成体系，但是经过一系列的化学反应后，酸类物质、高级醇、多元醇及酯类物质经过一系列的氧化、还原、酯化和水解等化学反应相互转化，从而使主体香更加突出，成为可以有效辨识其风格的老酒。

岁月陈藏是美酒老熟“闭关之旅”

研究发现，陶坛中含有钾、钠、铜、镍、铬等金属元素，在陈藏过程中会不同程度的进入酒体，催化酒的熟老，去除新酒气味，增加醇甜感。不锈钢容器含有较高的铁、镍、锰、铬等元素，不含钾、铜等离子，对酒体的熟老作用不明显。
陶坛在烧制过程中，750℃的高温将黏土中的有机物烧掉，气体被排出，从而在坛壁上形成了许多大小不一的孔隙，这种孔隙具有

网状结构和极大的表面积，使得在陶坛里储存的酒体一直处于微氧环境，促进了酒体的氧化老熟。
今天在国内的白酒主产区，大都采用可反复使用的陶坛作为储酒容器。整体而言，陶坛贮酒的优势在各种容器中比较明显，是经历了时光检验的优质贮酒容器。

陈藏要素二：洞藏环境最有利于新酒老熟
温度和湿度，甚至是明暗度，都是影响白酒贮存的重要因素。温度高，有利于分子运动加速，促进酒体老熟，但是同样也会加速酒精的挥发，损耗较大。温度低，又不利于酒中各分子的结合，减缓化学和物理变化。因此在一定范围内的恒温恒湿环境，是贮存美酒的最有利环境，由此衍生出白酒贮存的最妙境界——洞藏。
在天然的溶洞中，常年保持恒温恒湿无风的环境，光线、音响等外界干扰因素极少，从而使得酒体的氧化、酯化的过程非常稳定，十分利于美酒的老熟。

陶坛的结构决定了它是可以呼吸的，因此外界的环境很容易影响酒体的变化。在洞藏环境中，无外界的异味、污染等因素影响，不会吸附杂质。随着陶坛持续的“呼吸”，将酒

体分子转换到坛体外，陶坛与溶洞会形成一个循环的“呼吸”系统，日积月累下，甚至会生长出厚厚的酒苔，形成有益老化陈熟的微生物群，利于藏酒。

在西南内陆地区，很多大牌酒厂，都依托天然溶洞，形成了自己的高品质藏酒库。本就极具优势的酒体，加上天然洞藏的赋能，川贵产区的白酒自然品质卓越。

陈藏要素三：时间是不可替代的老熟因素
今天的酿酒各环节，酿酒作物可以培育，增加支链淀粉的含量，传统工艺可以改进，以科技赋能传统工艺，勾调的方式可以引入计算机的力量，让风味的组合更加精准，唯有藏酒，虽然也有技术上的改进，但是目前整体而言，把陈化老熟交给时间，仍然是最稳妥的“熟酒之法”。

在白酒老熟过程中会发生乙醇酯化、醛类醇合等变化，随着时间的推移，酒体内的体系分子总数朝着递减的方向逐渐进行。所以贮存的时间越长，酒体内的各种缔合物质越多，酒味变得柔和协调，香气成分越丰富复杂。对于优质酒而言，在低温环境下，贮存时间越久，酒质越好。

以浓香型白酒的贮存举例，经过专业测试表明，在贮存的首月，酒体浓香稍冲，有新酒气味，糙辣苦涩，后味短。6月后，味醇甜，微苦涩，后味短，欠爽，有回味。12月后，芳香浓郁，绵甜醇厚，喷香爽净，酒体较丰满，有老酒风味。

研究发现，新酒老熟过程中，氢键缔合作用、氧化反应以及酯化反应对白酒酒品影响较大，以这些反应为发生点，今天在白酒行业也产生了一些白酒催熟的方法，比如高温熟化法、微波催陈、超声波催陈、氧化法、加酸催化法、脂肪酶催陈等，但是各种方法目前而言都有一定的不足或成本瓶颈，自然老熟，仍然是目前优质白酒最有效的陈化方法。

无陈藏，不美酒。对待美酒的态度不能心急，有些事，必须经过时间的沉淀，如同中华酿艺的千年沉淀。今天的白酒，当一面以进取的态度，去研发科技与传统酿艺的结合，一面依旧需要我们以虔诚的态度，坚守传统的技法，慢待美酒的生产。（据川酒研究院）