

痴迷酒瓶文化 沧州一退休干部24年收藏5000余个酒瓶

日前,当记者走进河北省沧州市退休干部王山城的家中时,不禁被他家里摆放的酒瓶震撼了:从门前的鞋衣柜到客厅,从餐厅的四面墙到卧室……每个角落几乎都是各式各样的酒瓶,令人仿佛走进了一个酒瓶的世界。更让人叫绝的是,王山城不仅收藏酒瓶,而且还将他的书法、诗歌及散文创作结合在一起,现在已经出了《酒瓶醉话》和《梦里话梦——酒瓶书法杂文集》两本跟酒瓶有着不解之缘的书。

历经坎坷痴迷文化

今年74岁的王山城本是北京密云人。年轻时,他历经磨难,当过代课老师、农民、工人,当过兵,1965年来到当时的中捷农场务农。凭着对艺术的热爱,他很快被调到了工会从事宣传工作,后来进入总场文化馆,这一干就是20多年。在这20多年里,用他自己的话说凡是跟文化沾点儿活儿的工作都干过,因为人手少,所以不管是书法还是美术或者文学创作都得干,他自嘲为“十指逮跳蚤——一个没逮着”。

这份长久的坚持也打下了他的艺术功底,从那时起,从小痴迷书法的王山城开始练习“毛体”,并在多年以后小有成就,在多部电视剧里出演过相关的镜头。更重要的是,这样的经历让他一生都与“文化”结缘,哪怕后来调到沧州市区工作,直到退休,他也没放弃书法和诗歌、散文的创作。

垃圾箱旁捡起第一件“藏品”

24年前,已经在沧州生活的王山城在楼下的垃圾箱旁发现了一件“宝贝”,那是一个别人丢弃在那里的空酒瓶。这个瓶子至今摆放在他的架子上,是一个扁平状酒瓶,是由一位书法家名题写的酒名,背面是一幅书法作品,还有绘画。王山城说,他一直都喜欢各种各样的小工艺品,出差到外地,也常常买一

陈酿能降低白酒的辛辣感

白酒到底什么味道?有的说“苦”,有的说“呛”,有的说“香”,竟然还有人说“甜”。不管答案是什么,如果说“辣”,想必所有人都会反对。那么,白酒为什么会辣?辣味是白酒度数引起的吗?越是高度酒就会越辣吗?

首先明确一点,白酒的“度数”是指酒中纯乙醇(酒精)所含的容量百分比。如某酒100毫升中纯乙醇含量为10毫升,这种酒的酒度就是10°,但容量是随温度高低有所增减的。我国规定是在温度20℃时检测。也就是20℃时,100毫升酒中纯乙醇含量多少毫升,是为该酒的酒度。

然而,这并不是重点,重点是,纯乙醇在味觉上是“微甜”而不是“辣”,因此,酒的辣味跟酒的度数没半点儿关系!

白酒会辣的真正原因是什么呢?

原来,酒的成分非常复杂,除了水之外,还有醇类、酯类、糖类、酚类、酸类、糖类、微量元素、金属离子……嗯,每种都还包含复杂的子类,这些物质共同构成了白酒的口感、风味,有的闻起来香,有的有酸味、甜味、苦味,有的使酒体变色,正因如此,中国白酒才分成了这么多香型和流派,白酒也因此而变得富有生命力和迷人。

评价一瓶好酒,主要是看诸味是否协调,各种感官是否平衡,是否具有变化和层次感。一般认为,辛辣的酒不如醇厚、绵甜的酒,而造成“辛辣”这一感觉的,主要是酯类物质,其中最多的成分是乙醇。

酯类物质才是造成白酒辛辣感的“真凶”

酯类物质是如何产生的呢?酯类物质的产生,主要是因为酿酒过程中操作控制不当而产生的,比如辅料(如谷壳)用量太大,并且未经清蒸就用于生产,使酿造过程中将其中的多缩戊糖受热后生成大量的糠醛,使酒产生糠皮味、燥辣味;或者发酵温度太高;操作条件清洁卫生不好,引起糖化不良、配糟感染杂菌,特别是乳酸菌的作用产生甘油醛和丙杂醛而引起的异常发酵,使白酒辣味增加。再有就是发酵速度不平衡,前火猛,吹口来得快而猛。酵母过早衰老而死亡引起发酵不正常,造成酵母酒精发酵不彻底,便产生了较多的乙醛,也使酒的辣味增加。

如何才能降低白酒的辛辣感,使之更加醇和?

1. 陈酿

刚生产出的新酒,杂质多,口感辛辣,当酒长期储存在陶罐这种有细微气孔的容器中时,一些低沸点的、不溶性的气体或液体,如硫化氢、丙烯醛及其他低沸点的酯类、酯类能够自然挥发,所以新酒经陈放老熟后,辣味减轻。

2. 勾调

传统上认为酒是由酸、甜、辣三种味道复合而成的,通常如果诸味协调的话,是不应该出现辣味的。通过使用不同年份的调味酒和新酒相互勾调,使酒体诸味协调从而掩盖酒体的辛辣感。如果勾调合理,即便是“三精一水”的新工艺白酒也不会有辛辣的感觉。

但所谓“不辣”不是真的不辣,而是“显得不辣”,因为酯类物质并没有因此而消失。需要指出的是,不同香型的酒,如浓香和酱香,因为香味物质的不同,对口腔刺激程度不一样,也会感觉辣味不同。

(富景酒业)



些。他看到这个酒瓶时突然被深深吸引了——这不就是一件集书法、绘画、陶瓷于一身的工艺品吗!从那时起,他就开始有意识地收藏酒瓶。

“多招并下”收藏酒瓶5000余个

王山城收藏酒瓶有不止一个“招数”。首先是自己捡。只要出去散步,王山城肯定眼睛盯着路边,特别是垃圾箱。除此之外,废品收购站也是一个重要的来源。在他的带动下,家人也纷纷行动起来,只要出去看到漂亮的酒瓶,就会给王山城带回来。

其次是朋友送。出去吃饭,王山城先到吧台看看展台上摆着的酒,不是桃酒,是桃酒瓶,朋友们也都知道他的爱好,“以瓶定酒”,实在不行就专门给他买一瓶。不仅如此,周围好多知道他有这个爱好的朋友,只要手头有

了比较稀奇的酒瓶,也赶紧给他送来。

王山城收藏酒瓶最厉害的一招就是“以字换瓶”。这些年里,随着他“毛体”书法名气的增大,不少人慕名求字。知道他收藏酒瓶的爱好后,大家也纷纷去找平时比较少见的酒瓶当做礼物拿过来。

截至目前,王山城收藏的酒瓶已经超过5000个。

结缘酒瓶著书说理

王山城对自己的这些藏品并没有局限于

“把玩”,他细心地给每件藏品制作了“档案”,还配上了诗。2007年,他的第一本与酒瓶收藏有关的书《酒瓶醉话》,选用了202幅酒瓶(466个)图像与诗文相配,翻开书后,“左酒瓶,右诗文”,其中有25首诗是他自己的书法作品。收录的这些酒瓶形态各异,人物、动物、器具等形象逼真,栩栩如生。而他配诗和配文则以酒瓶为载体,随形赋意,感悟人生、评情说理。其文风调侃荒诞、品味辛辣,既带着人生的哲理,又有对世事的讽喻。

一年前,王山城又出版了一部《梦里话梦——酒瓶书法杂文集》。这本书收录了276个酒瓶,配以他由酒瓶而创作的书法和杂文作品。这本书是他用一年的时间创作的。

自得其乐最重要

王山城有着自己的一个“酒瓶世界”,在这个世界里,酒瓶有陶瓷的,有竹子的,有水晶的,有玻璃的,有木头的……形态更是千姿百态,有“泰山石”、蒙古包、地球仪、毛笔、军舰、火箭,还有牛、鹰、鸡、兔、马……这些酒瓶给了他独特的艺术享受,让他沉醉其中。

王山城说,最近这些年全国各地出现了不少收藏酒瓶的“同道中人”,他们之间都有联系,互通有无,还组织召开会议。在他看来,酒瓶只是一个载体,一个承载着他艺术梦想的载体。每天看着这些酒瓶,就会想到这些酒瓶各自的“收藏故事”,酒瓶还引发了他无数的创作灵感,以酒瓶为媒介,他还有了属于自己的一份沉甸甸的收获。

“酒瓶之乐不在于酒”,王山城说,收藏酒瓶真正的乐趣也是最大的乐趣就是“自得其乐”,那份“乐在其中”的快乐与满足才最值得珍藏,值得回味。

(燕赵晚报)

白酒窖藏需要注意哪些重要事项?

■ 吴月平

中国人好酒,尤其是白酒,故在中国白酒酒窖几乎是处处皆是,而作为酒的爱好者,也会专门修建自己的酒窖来满足存酒的心愿。但很多人并不知道如何来修建酒窖,对于酒窖设计和注意事项更是知之甚少,因此给大家介绍一下白酒窖的相关知识。

1、首先,因为我国普遍饮用的白酒,而白酒相对于洋酒或者啤酒来说具有明显的不同,那就是酒精含量更高。比如咱们国人最喜欢的二锅头,竟然能得到56度,再比如老白干竟然达到了67度的程度。正是因为这些较高的度数,对于其存储的白酒酒窖要求较高,尤其是对于温度的要求极高。酒精具有挥发性,如果所处的环境温度高,就会造成挥发,如果温度低,又不便于酒类的保存,故一般要求在10度到16度,最高不能超过24度。

这个时候可能就有人问了,如果怕挥发,完全可以将酒瓶封得更紧,为什么非要在温度上下功夫呢?殊不知虽然白酒存于酒窖中,但却和周围的环境息息相关,尤其是白酒酒窖里的温度变化。如果温度变化剧烈,即便不会让酒精挥发,也会在长期忽高忽低的情



况下产生某些说不清楚的物质。这对于酒的品质影响非常不利,尤其是好的白酒,会让原来的品质和味道发生明显的变化。

2、其次,白酒和其他酒类一样,也怕强光直射,故应储存在阴凉处,不得有阳光直入,把酒窖设计在地下最好。如果选择了阳光地带,抑或是有着阳光直入的地方,那么,都会造成白酒的化学反应,甚至是出现变质,变味等现象。所以,我们在储存白酒的时候,一定要选择阴凉处存放,最好的地方,便是我们常常所说的地下酒窖,这里不仅温度合适,储存效果会更具优势。

3、再次,白酒酒窖干燥效果要到位,不得

太过于潮湿。储存在阴凉之处的时候,都会产生些潮湿感的存在。对于白酒来说,阴凉处是储存白酒的好地方,但是潮湿却一定要减少,抑或是避免,干燥之地才是完好浓和白酒成分的主要环境,如果有着潮湿的效果,必然会造成白酒质量的问题。所以,我们在进行储存白酒的时候,一定要注意环境的超适度,最好选择干燥之地,干燥要到位,潮湿要避免,以此来保证白酒的浓郁香味。

4、最后,白酒储存期较长,不可轻易移动位置,最好在一个地方进行储藏。如果我们储存的时间较长,抑或是你想要进行更为长久的收藏行为,那么,就要特别注意环境保持性,最好是在一个地方进行保存、储存,不要轻易移动,换地方,换环境,这不仅会给白酒包装带来破坏性,更会影响它们的实质效果。所以,想要永久的保存好白酒质量,味道,一定不要经常移动,换环境。

白酒,是中国特有的老酒,历史悠久悠久,味道更是香醇浓烈。以上四点就是白酒对环境的要求,同时也是以白酒保存、储存的好方式,留有清香,口味香醇,随着时间的推移与维持,清香味浓,香醇浓郁,白酒将会带给我们更加美好的享受。

让酒友轻松藏酒 酒葫芦推出私家酒窖

“我做梦都没想到能拥有自己的私家酒窖。”

“有了私家酒窖,感觉这喝酒的逼格都上升了好几个档次。”

“这私家酒窖有点意思,没想到白酒也能这么玩,太出乎我的意料了。”

这些赞誉满满的用户评价均来自酒葫芦新推出的私家酒窖项目。

一提起私家酒窖,大家脑海中闪现的大多是一个独立的小房间,酒架上摆满各色葡萄酒,满满的土豪气息,非常人所能拥有的。但酒葫芦的这个私家酒窖却有些与众不同,不是独立的单间酒窖,而是一个制作精美的酒缸,不注意看还以为陶瓷类工艺品。酒葫芦市场部经理陈小姐告诉笔者:“白酒并不需要葡萄酒那样严苛的存放条件,所以不需要独立的酒窖,一个密封性优良的酒缸即可藏酒,酒葫芦私家酒窖提供的酒缸有大小十多种,大的有上百升的容量,小的只有几升,专门针对大众家庭设计,可以满足大多数家庭的藏酒需求。”另外笔者还从陈小姐那里了解到,这个酒窖只需支付相关的押金公司就会安排配送到家,当消费满一定的金额后还会返还押金,可以说相当于让消费者零成本无负担的拥有私家酒窖。对于酒葫芦这样的模式,众多资深酒友纷纷表示,这个私家酒窖太适合他们这样的资深酒友了,藏酒一直是酒友们的梦,但无论自建私家酒窖还是在酒厂藏酒,动辄十几万的费用,普通人根本消费不起,酒葫芦的私家酒窖却可以让他们轻松实现藏酒梦,太有创意了。

☆ 实在

关于为何选择酒葫芦的私家酒窖,除了可以藏酒,酒友们觉得最吸引他们的一点就是可以用很实惠的价格喝到名酒。“酒葫芦的利乐包名酒,价格比市面上的便宜很多,我们常常一次性购买大量的白酒回来,不仅相对



瓶装节省了钱,还可放在私家酒窖里存放起来。”笔者走访市场时发现国内知名白酒的价格动不动就几百,对于普通消费者而言,除了用来送人或是特殊节日,难以经常消费这些名酒,真是叫人“渴望而不可及,这些知名白酒个个包装奢华,看起来也不像是日常饮酒用途,更多的是满足送礼方面的需求。

对此,酒葫芦市场部相关人员告诉笔者,白酒业某些产品存在过度包装的现象,导致名酒价格高涨,普通消费者很难喝到名酒,而随着这几年高端市场遇冷,名酒库存高企,市场供求不平衡,一边是销售不出去的名酒,一边是无法满足的消费者,酒葫芦私家酒窖的推出正是基于调节市场供需平衡出发,用创新的方式平衡酒企和消费者之间的关系,让两者都能从中获益。而这一模式也得到了众多一线名酒的支持,消费者更是大加称赞,笔者接触过的私家酒窖用户,纷纷表示:“一样的名酒,却比市面上便宜了好多,真是超值呀。”有了这私家酒窖,以前只能偶尔喝到的

名酒,现在天天喝也没压力了,对于酒友来说实在是太好了。”

☆ 倍有面子

酒友们告诉笔者,这私家酒窖不仅让他们可以用非常实惠的价格喝到名酒,还非常的有面子。张先生就是私家酒窖的粉丝,他说:“以前朋友来家里喝酒,都是从外面买酒回来,但自从我入手了这个私家酒窖后,每每有人来家中做客,自己都是从酒窖里拿酒喝,告诉朋友这是我私藏的名酒,朋友们无不啧啧称赞,心生艳羡。”这让老张在朋友面前特有面子,让人感到外面买酒所没有的尊贵感。另外老张觉得,朋友过来做客时拿出封藏的名酒招待,会让客人感受到被重视,感受到在外买酒回来所没有的优待感,客人会觉得你很在意他,会拿藏酒招待他,就会非常的感动,这是在外购买名酒所不能赋予的情谊。酒葫芦还为“私家酒窖”推出了的配套酒具,进行个性化分装,这些酒具可以印制酒友的私人定制信息,如你姓氏,可在酒具上印制王府私藏,当你拿来招待朋友或是外出饮酒时,可从酒缸里取出美酒装到酒具里带走,设计精美、高档奢华又轻巧便携的酒具,将让你喝得倍儿有面子,喝得更更有逼格。个性化分装也让“私家酒窖”成了一个可移动的“酒窖”。

☆ 升值

除了平常自己喝,很多酒友也非常喜欢用私家酒窖来藏一坛酒。资深酒友何先生就非常喜欢藏酒,家里就用私家酒窖封了好几十斤的白酒。何先生告诉笔者藏酒一直都是很多酒友心中的梦,但现在市面是比较流行的厂家藏酒,动不动就要几千斤以上才可以,普通老百姓哪有那个资本呀。有了酒葫芦的私家酒窖后,这藏酒变得简单了,几千块钱就可以封装一坛酒,反正都是要喝的,与其每次都要到外面购买新酒,不如提前把这些要喝



哪些因素导致葡萄酒更贵?

不知你是否有过这样的体验:当你购买了一瓶上千元的葡萄酒回到家中后,与家人们一边品尝一边又将酒标仔细研读了一遍。你不禁开始好奇,这么昂贵的葡萄酒到底贵在哪里呢?货架上哪些几十元的葡萄酒有什么不同?哪些因素使得这瓶葡萄酒更贵呢?一般来说,主要有以下几大因素导致你的葡萄酒更昂贵。

★ 年份

从一定程度上来说,葡萄酒的年份代表了葡萄酒的品质,而品质意味着价值。因此,产自好年份的葡萄酒,其价格几乎总是比普通年份的要高。尤其是当某年份被有影响力的葡萄酒评论家赞誉“100年来最好的一年”时,那这一年的葡萄酒价值自然然而会上升,比如1982年这个著名的年份。据统计,同一酒庄的同一款酒,在伟大年份与普通年份,其价格可能相差2-3倍甚至更多。

★ 酒龄和陈酿

葡萄酒的陈年时间也会影响价格。对于适饮期内的葡萄酒,酒龄较长的通常比年轻的葡萄酒更贵。

对于一瓶非常符合陈年的葡萄酒,几乎每陈酿一年都会增值不少。那为什么陈年后的葡萄酒会变得更贵呢?因为葡萄酒的陈年过程不仅需要占用较大的窖藏场地,还需要消耗资金用于管理和运营。此外经过一定时间的陈年,葡萄酒自身的风味会变得更加复杂、口感也变得更加顺滑。

★ 橡木桶熟化

橡木桶熟化也会影响葡萄酒的价格。这是因为橡木桶能为葡萄酒增添风味,使葡萄酒的口感有了更多的可能性。

此外,橡木桶本身的成本也是一个重要的原因。通常,法国桶的价格轻易就可以超过1,000美元,美国桶价格也常在360美元以上。所以很多情况下,酿酒师会交替使用新旧程度不同的橡木桶,目的是为了将成本控制在合理的范围之内。有些酒商甚至为了降低成本,采用橡木块、橡木条等来替代橡木桶。

★ 风土条件

几乎所有人都会承认,最优质的葡萄酒都是在优质葡萄园中产生的。以勃艮第(Burgundy)为例,风土条件较为优越的特级园比村庄级所出产的葡萄酒品质更为优秀,价格也会更高。

此外,很多时候为了获得最优质的葡萄酒果实,以最大限度反映出当地的风土,葡萄管理者们也会尽可能严格控制每株树的产量。用这样的果实酿制出的葡萄酒也会更加浓郁。当然,葡萄园的土壤对葡萄的影响也很大,例如,好的葡萄都生长在营养成分较低的贫瘠土壤中,而不是靠近河流的肥沃土壤上。

除了以上因素外,其他的因素也可能使葡萄酒更贵。比如,葡萄品种、酿酒技术、市场需求、品牌效应等。所以说,葡萄酒的价格不是一种因素决定的,而是酿造成本、风土以及市场等各个因素共同作用的结果。(红酒世界网)

酒葫芦推出私家酒窖

的酒一次性买回来,放在私家酒窖中封藏,等过个几年这酒的价值就会翻好几番,例如一斤五年装的茅台集团白金酒公司出品的点酱台酒才一百多块,但封藏三年后价值将接近一千块,太值了。

☆ 好玩

除了以上优点,酒葫芦的私家酒窖最吸引笔者的一点就是酒葫芦首创的“勾饮”模式,创新性的白酒勾调玩法,让酒业告别过往依据品牌划分口感,相对品味不够丰富,不能满足不同消费群体口味偏好,特别是年轻消费群体的需求。这也是笔者第一次发现白酒还可以这么喝的,笔者忍不住尝试了“勾饮”一下,发现这并不是只是个噱头,勾调出来的白酒味道没有那么单一,口味更贴合个人偏好。对此,很多酒友也啧啧称奇,跟笔者一样第一次见识了白酒的勾调,大家对于这一做法也都持肯定的态度,“私家酒窖极大地促进了白酒之间的融合,而这种融合可以很好地发挥名酒的各自优势,我可以在一次饮酒中品尝到多种白酒的特性,让白酒更有味道,很有意思。”酒友李先生告诉笔者。“以前喝酒一直觉得总差那么一点,自从从酒葫芦这勾饮出来后,我就经常自己勾调白酒,感觉自己勾调出来的味道更对口,喝得更尽兴了,这玩意我很喜欢。”黄先生对此也忍不住地赞赏。“妙极了!”何先生给笔者比了个大拇指,之后跟笔者说道:“酒葫芦提供了几乎所有名酒酒窖,让我们可以在庞大的名酒群里选择多种名酒进行勾调,勾调出的口味也是千变万化,真是妙不可言。”

在笔者和私家酒窖的接触中,感触颇深,这一模式不仅很有创意,而且贴合消费者的需求,可谓很好地抓住了消费者的痛点,大家对于私家酒窖赞誉满满,相信酒葫芦私家酒窖的推出,将为沉寂已久的酒业带来一股清风,焕发酒业新气象。

(三晋都市报)