

天气越来越热 家中的葡萄酒该如何存放呢?

很多葡萄酒爱好者都会在家储存几瓶葡萄酒,虽说有些葡萄酒爱好者有专业的酒柜,但是绝大多数的朋友,还是会选择家里比较合适的地方来保存酒,如果一瓶好酒没有存放在合适的地方,无疑让一瓶酒过早的氧化变质。那么,家里有哪些地方是不适宜摆放酒,哪些地方是适合摆放葡萄酒的呢?

冰箱:这可能也是人们用来保存葡萄酒最普遍的地方之一。虽然冰箱提供了葡萄酒保存所需要的低温,可这里的确不是一个良好的储存场所。第一,冰箱里面储藏各种食物,形成了一个气味非常杂乱的小环境,这对于葡萄酒是非常不利的。第二,冰箱是需要经常开启的,并且压缩机常年在震动,这些都在影响着葡萄酒,使它得不到休息。所以冰箱并不是长期储存葡萄酒的好地方。当然,如果是一瓶并不是为了长期储存,而是预备在冰箱里随时喝的白葡萄酒或者气泡酒,存放在冰箱中则完全没有问题。

厨房:葡萄酒爱好者把酒存放在厨房的情况也不少。厨房经常做饭,油烟四起,气味的杂乱和冰箱有得一拼。当然,如果您家厨房从来不生火做饭,毫无油烟和异味,温度也适宜,更像一个储物间,还是可以存放葡萄酒的。

阳台:有不少葡萄酒爱好者经常将整箱整箱的存酒堆放在自家阳台上。放在阳台上,葡萄酒的确可以长期不被打扰,但这种做法却忽略了温度对葡萄酒造成的损害。通常阳台的温度变化非常大,白天的升温、夜晚的降温、夏季的炎热、冬季的冰冻,都让阳台上的葡萄酒犹如历经刀山火海,饱受摧残。所以,对于有价值的酒,我们不建议在阳台存放。

卫生间:曾经有人提出过在卫生间保存葡萄酒,理由是那里的湿度是家中最高的。固然卫生间的湿度相对最高,但是经常洗澡的热蒸汽会使得狭小的卫生间内的温度骤升。同时,卫生间也经常充满了各种不好的气味,对于葡萄酒来讲,这里实在不是什么福地。

床下:如果房间面积有限,没有储物间,床下也可以考虑,这里和储物柜近似,可以避免光照,没有太多杂味,可以平放,温度变化不大,也便于整箱保存。如果用原装木箱储存酒品放在床下,就更加理想了。

展示酒柜:有的饮酒爱好者在家中打造展示酒柜。这种酒柜美观、漂亮,用来展示珍藏还可以,但从酒品保存的角度来看,问题就比较大了。一般酒柜在展示酒柜内直立,软木塞瓶封失去酒液接触,有变干失去密封作用的危险。为了观看酒品,酒柜的玻璃是透明无色的,不能阻挡灯光的照射,只有绿色和棕色的玻璃才可以较好地抵抗光照作用,避免葡萄酒因光照而受损。为了炫目,有人甚至让爱酒长期暴露在射灯的光照下,这实在不是什么明智之举。

地窖:一般人们都会认为地下室是最适合储存葡萄酒的地方。的确,地下室比居室更具有储存葡萄酒的优势,例如这里不容易有光照和震动,但也有一些细节需要注意。首先,一般地表温度变化可以向下传导6米深的距离,所以地下6米以下深度的地下室才能够有效地保持恒温。这就是说,绝大部分家庭地下室仍然会受到夏季日照、冬季冰雪覆盖、路面热量传导等对地表温度的影响。从温度来看,一般地下室会比较潮湿,理论上可以达到葡萄酒存放的要求,只要注意防止生霉就可以了。如果您能在地下室安装空调或者酒窖机调节温度,对于存酒而言,就更完美了。

储物间或储物柜:现在一般家中都有储物间或储物柜。虽然通常居室内的温度不会很低,但是比较均衡,不会经常有大幅度的变化。而储物间或储物柜内相对较安静,没有什么震动,可以避光,杂味也较少,可以平放,也保证了酒液湿润木塞,是家中一个较好的储存场所。(据中外葡萄酒与葡萄酒)

白酒为什么不标保质期?

微生物即使在10%的酒精溶液里,也不能生长繁殖,不能产生有害物质;白酒度数高且化学变化非常小,所以可以不用标示保质期。

白酒为什么“越放越香”?

白酒中能散发芳香气味的功臣是乙酸乙酯,新酒里它的含量微乎其微,酒中的醛、酸不仅没有香味,还会刺激喉咙。所以新酿的酒喝起来生、苦、涩,而自然窖藏陈酿后酒里的醛不断的氧化为羧酸,羧酸再和酒精酯化,生成具有芳香气味的乙酸乙酯,使酒质醇厚,产生酒香。但变化的速度慢,耗时长,有的名酒陈化往往需要几十年的时间。

白酒如何保存?

白酒的保存需要避免光对酒瓶反应,必须要密封。很显然白酒的保存容器非常的重要。自古以来陶瓷就是天然的储酒容器。我们古代的酒基本上都是用陶瓷储存的。

采用非透光酒瓶,可以很好地避免光对白酒的直接反应,密封性很好,可以很好地避免酒的挥发。酒瓶制造的原料取材于天然矿物,它含有钙、镁、钾、钠等微量元素,有益于人体健康。据研究表明,这些金属离子溶于酒中,对酒的老熟起到重要的作用,所以酒在储存过程中才会越放越醇,越存越香。

哪些白酒适合长期存放?

第一,高度酒更适合收藏。50度以上为高度,高度酒一般由纯粮食酿造,更适合收藏。

第二,收藏成套或特殊的“概念酒”。收藏白酒和集邮很相近,既讲究成套,又讲究特殊意义。特殊年份、特殊意义、特殊事件、专供、特供、出口等因素都是收藏白酒需要注意的概念。(据搜狐)

老酒拍卖方兴未艾 微拍酒以诚为本引领市场

陈年白酒,也俗称“老酒”,其稀缺的存量及不可多得的文化价值,使得老酒收藏受到越来越多投资者的青睐。近年来老酒市场平均以30%的速度增长,行业正走在蓬勃生长的高速期。

老酒市场走俏,传统竞拍难满需求

当下,股市震荡,楼市政令频出,大量民间资本纷纷涌入老酒收藏投资领域。据业内人士预估,未来3-5年内,老酒的收藏规模或将达到200亿元-300亿元。作为一种特色酒文化,老酒不仅可以作为兴趣收藏,还可以当做消费品食用,使得老酒兼具收藏功能与保值功为老酒竞拍平添了一份安全砝码。

不少拍卖行

窥到了老酒收

藏的巨大潜

力,老酒拍

卖方兴未

艾,从

中国保利、

北京嘉

德再到荣

宝斋、西

冷印社、

国内大多

数主流

艺术品拍

卖公司都

介入老酒

领域并开

设拍卖专

场。

不过伴随互联网的扁平化发展,年轻消

费者对私人定制化、市场公开化、交易透明化

的要求越来越高,传统拍卖模式已经无法满足

买卖双方需求,市场正在呼吁新的形式。



在此情况下,微拍酒顺势而生,秉承着“创造最具价值的酒业贸易平台,打造受人尊敬的知名酒业平台”的宏伟理念,坚持追求陈年老酒第三方排名平台的完美经营,产品自2016年上线以来,微拍酒累计注册人数超过数万人,为老酒收藏与投资提供了新选,成为大众消费者争相投资的新宠。

移动端快速交易,创新模式公开透明

微拍酒将互联网+微信+拍卖有机融合

为一体,为所有老酒收藏爱好者搭建了安全、

高效、透明、易参与的线上竞拍服务平

台。老酒收藏爱好者只需一部手机,便能随时随地完成竞拍,极大节省了拍卖双方的时间成本与精力,对于传统拍卖方式来说,无疑是一种颠覆性创新。

作为目前最受追捧的在线老酒拍卖平台,微拍酒除了成本低、上手快外,也着手建立最人性化的服务模式,在线上拍卖流程设计做出创新。目前微拍酒有专业品酒师对交易平台进行管理,所有竞拍者的出价均公开显示,保证拍品总能拍出符合市场的合理价位,在维护行业秩序方面做出应尽之力。

此外,微拍酒的拍品模式简单快捷,并且可以多次竞拍,不管是资深老酒收藏者,还是青年老酒投资爱好者,均能快速参与进

来,直接降低了老酒竞拍的参与门槛,拓宽了大众收藏的边界与可能性,有力保证了竞拍市场的流动性与活力。

专业评酒专家坐镇,竞拍以诚为本

微信竞拍因为其无实物竞拍,容易引起广大消费者的顾虑,一个“真”字,直接决定了这个新兴行业的发展前景与规模。微拍酒自成立以来,便始终贯彻“坚守品质,诚信为本”的朴素经营理念,以信为基石,彰显企业责任,做竞拍者的有力后盾。

平台自上线以来,便建立了从质量监管、酒水拍卖、售后服务等一整套合理的服务流程体系。在鉴真环节,平台更是兢兢业业全力以赴,目前微拍酒旗下拥有一批专业成熟的老酒品鉴专家团队,并发展了多位国家一级、二级评酒师,建立了科学、系统的老酒评估标准,参与竞拍的每瓶老酒都会经名家反复鉴定,确保百分百真品、以及酒的完美品质与品相,做到以公平、公开、公正的经营理念,更好地服务老酒收藏投资者。

值得一提的是,为了让广大消费者、投资者更安心,更放心,微拍酒也向消费者郑重承诺售后的优质服务。精湛的业务能力与专业的服务态度,使得微拍酒迅速发展成为行业标杆。

在老酒收藏如火如荼之时,微拍酒的成立,对亟需价值发现的大众消费者来说,无疑是打开了一扇新的大门,为资本向资产的转化赋予了更多可能性;对于老酒拍卖行业来说,它更是一块试金石,淬炼出了拍品与互联网模式充分结合的行业趋势。微拍酒的快速发展,势必将成为老酒拍卖行业上的一座里程碑,为中国的老酒拍卖行业带来深远而积极的影响。(据中国网)

藏家风范 | Tibetan style

痴迷酒器收藏30年 3600件酒瓶“醉人”

中国既是酒的王国,也是酒人乐土,从枭雄曹操的“对酒当歌 人生几何”到诗仙李白的“天子呼来不上船,自称臣是酒中仙”,都体现出酒文化在历史文化长河中的重要地位。

崔绍松是一位集酒器、茶具、香水收藏为一体的收藏家,曾在北京潘家园举办过酒器收藏展,他的中外酒瓶也曾以配角身份为个人香水瓶展惊艳“作伴”。老崔十分热爱中国传统文化,也乐交朋友,他前前后后收藏了3600件酒瓶,已成为业内知名的酒器、茶具、香水瓶收藏大家。

痴迷酒器收藏30年, 爱女也叫“瓶瓶”

世上有人爱酒成痴,但像崔绍松这样爱酒瓶成痴的却十分少见。他的酒瓶收藏源自1983年,当时他托在北京饭店工作的弟弟从内勤人员处5元买来的“人头马”空酒瓶。30多年前的5元,意味着买一双鞋或衬衫,或是给怀孕妻子买一些排骨改善生活,5元买个百无一用的空酒瓶,老崔一下子也成了全家的“众矢之的”。这酒瓶在家碍眼单说,关键还怕惹事,在老崔母亲眼中是资产阶级的“毒草”,她赶紧用布包了要藏起来,十分紧张旁人知晓。

伴随着国家改革开放脚步迈进,一些宾馆、酒店不断增加,老崔通过朋友收藏的洋酒瓶式样也越来越多,他也更为注重品牌文化与酒瓶质量。在女儿出生的1984年,他高兴得给女儿取名叫做“瓶瓶”(“萍萍”),收藏酒瓶之心也更加坚定。

2万多元买的拿破仑酒 曾值北京一套两居室

在上世纪90年代,老崔曾在日本东京学习,他在一个超市看到一瓶1982年限量版的拿破仑酒,绘有拿破仑半身彩像和拿破仑时代旗帜。这酒着实珍贵,因每瓶的底部都有一个特殊编号,还有拿破仑家族后裔的签名,在当时,这瓶酒价值27万日元(折合人民币2万多元),在那个物质不富裕的时



代,可是相当于几年的工薪阶层工资。妻子在越洋电话里听了老崔激动地描述,只跟他说,同事家买房,一套在二环外的两居室平房,2万元售价。可是爱酒瓶成痴的老崔执意买下这酒,日本店主认出了他是多次光临酒柜一看最少半小时的“老熟脸”,被这份收藏之心打动了,店主破例给这瓶酒打了折。

就这样,老崔用勤工俭学挣到的钱陆续买了不少经典洋酒。每次,到海关取货的任务总是妻子承担,在看到包裹十分严实的箱子仍有个别彻底变形,心疼丈夫和钱的她,总是眼泪在眼眶里转,可依旧义无反顾地支持丈夫收藏宝贝酒瓶。

中西文化“合璧”、人物酒瓶“惊艳”

老崔以酒瓶会友,许多朋友都对其收藏叹为观止,藏品中西文化合璧,酒品醇正、酒瓶精美,西方各类造型新颖的洋酒瓶与中国传统文化题材酒瓶交相辉映,尤其国内酒瓶

更是见证了中国文化的传承与发展。

仅以老崔的中国古典人物酒瓶为例,内涵十分丰富,古代四大名著、牡丹亭等题材人物酒瓶齐聚一堂。《红楼梦》中的金陵十二钗、《三国演义》里的桃园三结义;《西游记》里的孙悟空、《水浒传》里的鲁智深、李逵等,还有辽宁道光二十五酒厂生产的“四大文人”、“四大美女”等,以酒瓶向世界展示中国几千年的悠久文化。其酒瓶设计也有十分离奇古怪的,比如一个酒葫芦有三个口,设计得很奇特,老崔说,这个三个口的泥鳅酒葫芦出自《三国演义》的桃园三结义,酒是装在葫芦里的,酒里有毒无毒谁都看不到,为避免一个先饮酒中毒的情况出现,这个葫芦特意设置了三个口,这样刘、关、张可以同时用长芦的芦苇管从酒葫芦里喝酒……

豌豆大的“一滴杯”和装酒50斤的“六爪龙”酒瓶

(据今日头条)



发黄的白酒一定是好酒、老酒么?

点。

3.清香型白酒:以汾酒为代表,其特点是清香纯正。

4.兼香型白酒:以安徽口子窖为代表,其口感“香气馥郁,窖香优雅,富含陈香、醇甜及窖底香”。

5.特香型白酒:惟“特香领袖”;四特酒独有,以整粒大米为原料,富含奇数复合香气,香味谐调,余味悠长,是酒之珍品。

6.米香型白酒:以桂林三花酒、冰峪庄园大米原浆酒、绿竹庄园大米原浆酒为代表,特点是米香纯正。

种类繁多,这里不再赘述。专家指出,正常情况下应该是纯粮食酒或酱香型白酒容易出现酒体变黄这种现象。长期存储的浓香型白酒也有微黄的,但在这种变化普通光线比较细微,用手机从瓶底照射比较容易看到酒体的颜色。其次是兼香型白酒、浓香型白酒会出现变黄现象。而清香型白酒放的时间再长也不会出现发黄现象,米香型白酒则不能出现变黄,如果出现了就是不合格产品。理论上解释白酒酒体变黄现

象:白酒在微生物的作用下会产生复杂的糖酵解反应,酒中的某些物质会发生呈色反应故会呈微黄色,随着时间推移,黄色会越来越重。

这种色泽泛黄的白酒,喝起来口感柔和,不刺激,回味长,因此价格不菲。既然价格高,有些厂家也打起了歪主意,人工添加物质使得酒体变黄,故而抬高身价。明明出厂两三年,酒体却很黄,有点接近铁观音茶汤色。专家指出,这种情况很可能是加了焦糖色。焦糖色是一种国家允许的食品添加剂,只有在合理添加范围内,(每千克添加不得超过200毫克)对人体没有伤害。同一品牌同一年份的白酒,变黄程度也不同,更有甚者,同一批次的白酒也可能出现泛黄的程度不同。

故酒体变黄并不能证明是好酒老酒,在此给朋友们分享下既省钱又可以喝到老酒的小窍门藏酒。当年购买一部分新酒存放收藏,这样当年的新酒价格适宜,白酒储存数简洁方便。然后每年收藏当年的新酒,这样后续我们一直都可以喝到老酒了,建议酒友们老酒加好的新酒喝着更有味道,有意思。



壶中岁月

白酒时间长了酒体变黄是酒友们有时会碰到的现象,也有的朋友可能认为好酒、老酒就应该是黄的,颜色越黄口感越好。事实上,白酒的颜色变黄是一个复杂的化学过程,这和酿酒原料、酿造工艺和储存时间都

有关系。首先我们要了解一下我国的白酒都有哪些种类。

按酒的香型可以大致分为以下几类:

1.酱香型白酒:以茅台酒为代表。酱香柔润为其主要特点。发酵工艺最为复杂。

2.浓香型白酒:以泸州老窖特曲、五粮液、洋河大曲等酒为代表,以浓香甘爽为特