

一坛开坛节纪念酒拍卖 17 万

——刘伶醉或借力“老酒热”实现弯道超车

■ 易子城

4月22日，刘伶醉第四届全国老酒文化交流会暨刘伶醉开坛节在刘伶醉国家AAAA级景区万坛酒林广场举行。此次活动是目前国内人员分布最广、参加人数最多、规模最大的老酒交流大会。该活动由中国收藏家协会主办，保定市酒类收藏协会、京津冀酒版协会、保定市刘伶文化研究会承办，老酒圈、曾品堂、河北省酒类收藏协会协办，刘伶醉酿酒股份有限公司、北京巨力国际拍卖有限公司为总赞助商。

中国巨力集团党委书记兼董事长杨建忠、中国巨力集团总裁杨建国，中国巨力集团执行总裁、中国巨力影视传媒有限公司董事长、中国故宫研究院特聘研究员、拉萨市天珠研究所所长、著名收藏家、出品人、演员杨子，中国收藏家协会秘书长李祥，国家一级演员马德华，著名演员赵国瑗，著名农民歌唱家朱一文，刘伶醉酿酒股份有限公司(以下简称刘伶醉)总裁杨赛以及数千名来自全国乃至海内外老酒界大咖、行业专家、老酒爱好者等参加了上述活动。

开坛节推纪念酒 刘伶醉匠心传承不忘初心

作为此次全国老酒交流会的重头戏，开坛节受到了与会人员的强烈好评。开坛节在“天下第一酒林”之称刘伶醉“万坛酒林”举行，而开封的酒正是“万坛酒林”贮存了多年的基酒。

李祥在现场表示，中国古代有很多的祭酒仪式，而“开坛仪式”则是传承下来的盛大庄重的酒文化节日之一，旨在表达对白酒的尊重。刘伶醉的开坛节，不但保持了庄重的历史感和文化感，弘扬中国传统酒文化，也凸显了刘伶醉人对白酒由衷的根本感恩之情。

据了解，刘伶醉酿酒历史可以追溯到金元时期的刘伶醉烧锅，历经近千年传承至今，并且刘伶醉也一直沿用古老的老五甑酿酒工艺、坚持老窖池发酵和园林式藏酒。我们知道，所有烈酒中，白酒最讲求贮存，或窖藏或洞藏。但要提到园林式贮存形式，刘伶醉的“万坛酒林”是绕不开的话题，其被称其为“天下第一酒林”。用业内的话来说就是，刘伶醉的“万坛酒林”真正体现了白酒贮存的“林中秋洞藏五载”的奥秘。



好的老酒 有哪些共同的特点

新酒消费市场依旧低迷，甚至很多的白酒品牌都选择下调价格来促进销售，但是，老酒市场并没有像新酒那样遇冷，而是不断地火热，如今大有“烧”起来的气势，为什么陈年老酒在酒类市场风生水起呢？

这一切都源于好的陈年老酒都有这样的特点：

一、老酒好喝

陈年白酒闻香特点中少了刺激，出现了白酒固有陈香味，且浑然一体，陈年白酒酒体闻香与口感一致，并且闻香大于口感。同时品后酒尾干净，酒水特别顺畅。

白酒中主要成分是酒精、水，经过漫长时间的贮存，酒精分子与水分子发生缔合反应，形成长链分子，这是白酒变得柔和最主要因素。因酒精分子、水分子之间缔合分子量变大，陈年白酒相对要挂杯。好喝也是老酒的特点之一。

二、老酒价值高

老酒在漫长的存放过程中，酒水不断汲取岁月精华，自然产生多种酯类物质，使其更加醇香宜人，即俗称“醇化”。

不仅如此，老酒大多是纯粮酿造且无污染，加之其独特的工艺技术和酿造环境，其品质非常优越；同时，老酒的存世量非常有限，属于不可再生的资源，也就更加彰显了其独有的珍稀价值。

老酒具有较高的历史文化价值、品牌价值、艺术价值，年份长的老酒更具有收藏价值。

艺术价值更是额外增加老酒的收藏价值。如酒瓶造型奇特、酒标艺术气息浓厚、瓶体材质奇异的酒更具有收藏价值。

与翡翠、和田玉、红木家具等资源稀缺型收藏一样，陈年老酒越来越少，而受追捧的程度却越来越高。据称，由于近些年消耗量大，配齐“八大名酒”已越来越难。

真正的陈年老酒的确优点很多，但是由于陈年老酒在鉴定、保存等方面存在难题，市场上好的陈年老酒还很少，收藏者在选择投资时需谨慎。

(据中国酒志网)



刘伶醉总裁杨赛表示，刘伶醉一直秉承匠心传承不忘初心的发展理念，坚持将全部精力放在酒的品质上，一贯用极简的瓶，装极致好酒，就是为了让广大酒友能用实惠的价格买到高品质的酒品。同时，杨赛还表示，此次老酒交流大会将推出开坛节纪念酒，并严格限量发行。

事实上，迄今为止，刘伶醉已经成功举办了三届全国老酒交流会，并且均推出了纪念酒，受到了消费者的广泛追捧和赞誉。此次推出的10斤装刘伶醉开坛节纪念酒的酒体取自刘伶醉万坛酒林里贮存了6年的基础酒，配以存放多年的老调味品，并由国家级调酒大师精心勾调而成。此外，该酒由中国收藏家协会授权，并附中国收藏家协会批复文件。

对此，业内人士认为，酒企推出纪念酒产品，首先要聚焦“纪念”，即产品要具有稀缺属性，其次产品的酒质更要过硬。刘伶醉此次推出的开坛节纪念酒严格限量发售凸显了稀缺性。刘伶醉此前三届全国老酒交流会推出的纪念酒受到了消费者的广泛青睐，可见其酒质得到了消费者的肯定。在这种良好口碑的助推下，刘伶醉开坛节纪念酒的推出势必将再一次引发消费者的强烈关注，并且该纪念酒还附赠中国收藏家协会的批复文件，这无疑再一次提升了升值潜力和收藏价值。

需要指出的是，在开坛节的竞拍环节，

“刘伶醉开坛酒00001号”因其独一无二“00001号”标签属性和收藏价值，引起与会人员的强烈追捧，竞拍场面十分热烈，竞拍价格更是一浪高过一浪，最终以170000元成交。

率先布局老酒市场 刘伶醉迎来“弯道超车”良机

事实上，在白酒行业步入调整期的这些年，行业一直处于挤压式的慢增长，但老酒市场则在此期间实现了高速发展。公开资料显示，目前老酒市场增速十分迅猛，每年平均30%的速度增长，未来3-5年市场规模有望突破500亿元。

杨赛表示，当前，白酒行业的调整已经基本接近尾声。在本轮调整中，虽然新的市场形势和营销环境已经发生了变化，但老酒市场则迎来了发展新契机，并逐渐走向成熟。刘伶醉经过几十年的发展有着大量的老酒储备，而酿酒历史可以追溯到金元时期的刘伶醉烧锅，至今已连续酿酒近千年。因此，无论是物质层面的老酒储备，还是精神方面的文化底蕴，都为刘伶醉布局老酒市场奠定了可遇不可求的坚实基础。刘伶醉结合自身优势探索出的以文化为根基、以品质为核心、并以老酒市场为切入点的运营思路，更为刘伶醉的品牌崛起带来了新的发展机遇。

买老酒该怎么看：液面高度和葡萄酒的品质挂钩吗？

“缺量(ullage)”意指酒瓶中酒液与封口处之间的间隙。这个间隙是否值得我们留意？又是否和葡萄酒的品质挂钩呢？

这层间隙是否会影响葡萄酒的品质呢？

如果你有买老酒的爱好，那么“缺量”(也就是这层间隙)就显得十分重要了。拍卖行的常客会将“缺量”作为判断葡萄酒状态的依据之一。

“‘缺量’是判断葡萄酒状态好坏的重要依据之一，当你无从知晓这瓶酒之前的储存环境何时尤为如此。”Decanter世界葡萄酒大赛(DWWA)罗讷河谷赛区主席评审 Matt Walls 表示。

同为 Decanter 世界葡萄酒大赛评审，曾经在伦敦米其林三星餐厅 The Fat Duck 餐厅担任侍酒师的 Julia Sewell 补充道：“在开瓶前，‘缺量’的水平会让你对手中的这瓶酒的状况有一个基本的判断。”

★买老酒需要看什么

Walls 说道：“在我买老酒时，经常会仔细观察酒的‘缺量’情况，当然我也会留意葡萄酒的颜色，封口处是否有渗漏，以及是否有假酒的蛛丝马迹。”

“如果液面非常低，那就意味着已经有空气进到酒瓶中，使葡萄酒受到氧化。”

来自 Dudley Jones Fine Wines 酒铺的 David Dudley-Jones 曾在 2016 年 Decanter 杂志中指出：“‘缺量’的高低是葡萄酒储存状况好坏的表现。过低的液面(位于瓶颈处)以及渗漏都说明葡萄酒受热或者储存环境欠佳。”

1.一定要存放在避光阴凉、恒温恒湿的地方。

如果被阳光直晒，酒标会变得模糊，酒瓶口的封膜也容易变脆，不能简单的一放了之。

2.存酒的环境需要保证一定的温度和湿度。

最好使用专门的储酒柜恒温保存，只有这样才减少挥发。此外，如果想存酒，在拿到酒后，就应该立即用生料带将瓶口包裹好，尽



“葡萄酒的年龄也决定了‘缺量’的重要程度”，Sewell 补充道：“如果酒塞带有一定的透气性，那么酒液就会自然地在长时间的陈年中缓慢蒸发。因此，哪怕是一个酒庄出来的同一款酒，一瓶放了40年的老酒的酒液容量肯定会比新年份的要少。”

一瓶波尔多葡萄酒的液面如果处于低颈处(就是快接近瓶身)，那么这瓶酒的品质便会被打上一个巨大的问号。除非这瓶酒十分稀有或具有其他重要意义，否则很难能卖的出去。

在 2013 年发行的《佳士得指南》里指出：“总的来说，一瓶放了15年左右的葡萄酒的正常液面应该在高颈处，而陈放了30-40年的老酒，液面一般会在中颈处。”

由于勃艮第瓶型和波尔多瓶型不太一样，因此勃艮第酒会用厘米来界定“缺量”的

如何保存一瓶老酒？

可能避免挥发。

3. 酿造的酒不宜与蒸馏酒放在同一层柜内。因为蒸馏酒的酒度较高，如果有些白酒封口不严密的话，酒精就会伴随着众多容易挥发的香气成分挥发而对酿造酒的味道造成影响，尤其是浓香型的白酒，这样酿造酒的品质就会受到影响。

4. 封口。对瓶口处也应该再给予封闭处理，因为一般买的酒瓶口处并不是封闭的非常严的，所以我们可以用保鲜膜或塑料袋把瓶口缠紧，如果感觉还是不严实，不怕麻烦的话，就直接用蜡封瓶口吧，把蜡融化，把瓶口放在融化的蜡中，等蜡干透。或者用泥把瓶口

可求的坚实基础。所以，在行业步入新常态的背景下，刘伶醉结合自身优势探索出的以文化为根基、以品质为核心、并以老酒市场为切入点的运营思路，在取得了不俗的业绩，更为刘伶醉的品牌崛起带来了新的发展机遇。

业内人士认为，老酒市场在行业调整期得以快速发展，首先得益于消费升级的拉动。老酒消费有别于正常的白酒消费，老酒是基于更高消费层次、更高消费品味的消费；其次，老酒核心价值日益得到凸显。时间基因是老酒崛起的核心价值。时间具有不可再生性，这铸就了老酒产品的价值稀缺性和唯一性；第三，老酒不仅是稀缺的象征，更是情感的再现，情感孕育了老酒超高的附加值。消费老酒不仅是价值，更是面子和情感的输出。

从目前老酒市场的大热产品来看，比如李渡高粱1955等，其很好的诠释了老酒并不是一线名酒企的专利，也表明老酒本身具有超越品牌白酒的价值。很多人认为茅台酒的价格提升，带动茅台生肖酒的火爆和增值。其实，在某种意义上，正是因为茅台生肖酒在老酒市场的火热，助推了茅台酒的消费热。刘伶醉此前三届全国老酒交流会推出的刘伶醉封坛大典纪念酒等，在老酒市场倍受关注，也很好的印证了这一点。

在业内人士看来，老酒价值不但可以直接提升企业的整体品牌价值，也决定了企业的品牌价值高度，甚至更能带动企业其它系列产品的消费。刘伶醉作为区域的强势酒企和冀酒的龙头，其推出的纪念酒在老酒市场赢得赞誉，主要原因就是它的老酒产品价值得到了市场和消费者的认可。在纪念酒的带动下，刘伶醉其它产品无疑也会受到消费者的关注。所以，刘伶醉率先布局老酒市场，对于品牌的拉伸和提高起到了一举多得的效果。这为刘伶醉撬动品牌战略崛起带来了良好的发展前景，并且也为刘伶醉在未来市场竞争中，实现“弯道超车”提供了充足想象空间。

多少。《佳士得指南》表示：“波尔多酒‘缺量’的方法不太适用于勃艮第，对于一瓶30年的老年份勃艮第来说，即使有7厘米的空隙也属正常情况。”

★餐厅选购老酒的建议

Sewell 表示“如果液面看起来非常低，我一般会建议客人还是开瓶亲自尝尝，做出更为准确的判断之后再购买。”

“这是餐厅需要承担的风险之一，如果开瓶后发现酒真的有问题，我们会给客人重新开一瓶。”

★酒商的购买建议

Walls 与《佳士得购买指南》持同样的观点：“如果一瓶波尔多的液面非常低，那么购买前一定要三思。”

“勃艮第较为肥硕的瓶身的确会给我们的判断带来一点困难。”

“如果我准备花大价钱买一瓶老酒(10年甚至更老)，有时我会让酒商把这款酒所有存货拿出来摆一排，然后选择液面最高的那瓶，这么做相对比较保险。”

但是，这依然无法完全保证这瓶老酒的质量就没有问题。

“当然，‘缺量’并非是一个完全准确的判断指标”，Walls 补充道，“也有一些液面非常低的老酒状态依然相当棒。”

Sewell 最后总结道：“无论是老酒还是新酒，酒的品质只有在开瓶尝了之后才知道。但在我们无法开瓶判断的情况下，查看‘缺量’不失为一种好的方法。”(据英国葡萄酒杂志)



葡萄“老酒”的五点“干货”

老酒没有一个官方的定义，没有说过几年就能定义为老酒，很多都是在主观意识下来判断一款酒是不是老酒。当一款酒超过10年我们往往都会称为老酒，但并不是大多数的就有能力陈放10年后还保持出色的口感。

★老酒的定义

往往能陈年的酒，酒质必须过硬。红葡萄酒需要高单宁来支持陈年，白葡萄酒要依靠足够的酸度。经过陈年后的葡萄酒单宁、酸度更加圆润，层次感明显更丰富多样。

红葡萄酒经过陈年后颜色会逐渐变浅，变成棕色，香气也由新鲜的果香变成蘑菇、肉类、烟草的香气，单宁也圆润顺滑了。

白葡萄酒陈年后颜色会变成金黄色，香气也不单单是果香，出现核果、果脯、果干等香气，酸度也由尖锐变成更加舒服，感觉更加柔和。

值得注意的一点是，并不是所有的葡萄酒都有陈年的资本。市场上90%的葡萄酒都是在上市后1-2年内喝掉，只有10%的葡萄酒有陈年的资本。

但是只有1%的葡萄酒能陈年10年以上的，这类酒也是我们常说的名庄酒、膜拜酒。

★怎样保存老酒？

经过岁月的洗礼，老酒需要更加小心的储存。必须恒温(10-15℃)、湿度必须要在70%-75%、在避光通风的条件下保存，并且保持平放的状态，防止木塞干燥，导致葡萄酒的氧化。

最好就是把老酒储存在专业的酒窖中，由专业人士保管，或者放在恒温恒湿柜当中。

★老酒应该怎么打开？

经过陈年的葡萄酒开瓶时容易出现断塞的情况，因此在打开老酒的时候需要更小心。打开老酒的时候可以选择用专门开老酒的开瓶器(ah-so)。

和普通葡萄酒一样，老酒在开瓶前也需要将瓶封去除，并将瓶口擦拭干净。用老酒开瓶器的两片铜片沿着软木塞的边缘划一圈，慢慢插入瓶塞与酒瓶之间的缝隙里，夹住瓶塞。

轻轻将软木塞旋出来，注意再次拭擦瓶口。

★老酒应该怎么醒酒？

老酒醒酒时需要注意，毕竟老酒没有了年轻时的活力，很容易氧化。很多时候，把老酒倒进醒酒器仅仅是为了去除瓶中的沉淀物。对于醒酒器的使用，通常会使用一些酒液与空气接触面积小的醒酒器。

老酒的醒酒也是一项侍酒艺术，十分考验侍酒师功底。首先，需要提前24小时将老酒取出，直立或放入醒酒篮中，让沉淀聚集在瓶底。

在传统的侍酒服务中，开瓶时需要在酒瓶下方点燃一根蜡烛，选择合适透亮的角度，在烛光前缓缓将酒液倒入醒酒器中，直到看见沉淀流动到瓶颈处停止。

整个过程十分小心缓慢，避免沉淀的扩散。在醒酒结束后，法国的侍酒师们要求蜡烛不能用嘴吹灭，而要用手指掐灭，这样会显得更加绅士优雅。不过如今，已经很少有人再用蜡烛当光源了，直接对着灯光就好了。

★有哪些值得陈年的葡萄酒？

一般来说白葡萄酒和桃红葡萄酒都不适合陈年，但凡事有例外。勃艮第的想霞多丽就是其中之一，勃艮第优质的霞多丽拥有饱满的酒体，浓缩的香气和足够的酸度。

德国的雷司令也是其中之一，还有澳洲优质的赛美蓉，南非的白诗南。

除了以上的干白，品质极佳的苏岱贵腐甜、匈牙利的托卡伊还有年份香槟都具有陈年潜力。顶级的贵腐甜白可以陈年数十年，有的甚至上百年。

对于红葡萄酒来说，必须具有相当的单宁，还有足够浓郁的香气。单宁起到了抗氧化的作用，高单宁的品种有：赤霞珠、西拉、内比奥罗、丹魄等。但并不是这些葡萄品种酿造的酒都有陈年潜力，也不是没用这写葡萄酿造的酒就不适合陈年，考虑的因数还有葡萄的质量，酿造的工艺。适宜陈年的葡萄酒一般价格都比较贵。

(据凤凰网)

米香型和清香型的白酒就不行了，这种酒最好不要长期贮存，因为贮存时间长了容易失去原有的清香，还会发出苦涩味，存放时间长了就不好喝了。在家里自己存放的话，建议也不要超过三年。

另外，在收藏的时候，玻璃瓶好于瓷瓶，瓷瓶好于陶瓶，陶瓶好于紫砂陶，不锈钢瓶最好，收藏中注意不同香型的瓶装酒。不同香型的酒效果不同，酱香高沸点成分含量多，酱香瓶装酒质量相对容易保持稳定，其它香型在不渗漏的前提下，也会产生陈味，使香气发生变化。因此在收藏的过程中一定要细心，防止出现失误。

(据佳酿网)