

陈杰手把手教您如何鉴别茅台酒

■ 刘震东

近年来,中国名酒收藏市场呈现出逆市上扬的发展态势,尤其是茅台酒收藏更是炙手可热,如何鉴别茅台酒,成为广大老酒收藏爱好者的迫切需求。4月21日,刘伶醉第四届全国老酒交流会期间,一场盛大的新书首发式吸引了前来参会的2600多名老酒收藏爱好者的目光,著名老酒收藏家陈杰携他的新书《茅台酒鉴别》来到首发式现场。首发式上拍卖了3本由酒界泰斗季克良签名和作者签名的新书《茅台酒鉴别》,其中一本编号为20180008的新书被江西李渡酒业有限公司董事长汤向阳以25000元的高价拍走,另外2本拍卖价也都高达20000元以上。

在新书首发式现场,记者看到一个奇怪的现象:作为一本全面系统鉴定茅台酒的工具书,《茅台酒鉴别》一书只对熟人和朋友出售,非熟人朋友必须凭身份证购买;一本定价高达1111元的资料书,首发式上的100本新书竟然不到一个小时就被热心的读者抢购一空。

这究竟是一本什么样的书,会有如此之大的吸引力?要了解此书,必须先从了解作者本人入手。提起陈杰这个名字,可能许多人并不熟悉,但提到他的网名“酒柜”,那在老酒圈可以说是无人不知、无人不晓。陈杰,1980年就开始从事陈年白酒的收藏,是中国第一个陈年白酒收藏组织的创始人之一,在陈年白酒鉴别鉴定方面颇有建树,著有《茅五剑鉴别》、《酒柜说酒》、《火眼金睛鉴酒》等多篇老酒鉴定文章,参与写作的《茅台酒收藏大典》等书籍成为收藏界的经典之作,担任着中国酒业协会名酒收藏委员会常务理事、中国名酒博物馆高级鉴定师、中国老酒圈副会长、中国茅台酒艺术博物馆高级顾问等职。

对于凭身份证购书一事,陈杰向记者解



释说,这是为保护茅台酒利益和消费者利益,确保此书不轻易落入制假者手中,被制假者用于制作假茅台酒。此书不公开发售,每本书都有唯一的编号,只出售给收藏爱好者和研究人士。

记者认真翻阅了这本厚达350页的资料书,从1953年茅台酒建厂开始至2017年,《茅台酒鉴别》对每一年生产的茅台酒的包装特征加以详细说明,大到围绕茅台酒发生的重要事件,小到茅台酒商标上的一个标点符号变动,力求用最简单的语言、最简明的图案告诉读者:真品茅台酒的特征是什么,如何鉴别茅台酒。读者拿着这本书,可以自己鉴别茅台酒真伪。

中国酒业协会专门发公函推荐该书,中国贵州茅台酒厂(集团)公司名誉董事长、中

国非物质文化遗产传承人季克良亲自为该书作序,更有中国酒业协会副理事长兼秘书长宋书玉,中国酒业协会副理事长刘秀华,中国老酒圈创始人、著名老酒收藏家史进财,中国茅台酒艺术博物馆馆长、藏酒界著名收藏家赵晨,中国收藏家协会烟酒茶委员会副主任、江苏收藏家协会酒类委员会会长张继斌,知名收藏家、《陈年白酒收藏投资指南》作者、曾品堂创始人曾宇,刘伶醉酿酒股份有限公司总裁、保定市酒类收藏协会会长杨赛,中酒协名酒委价格委员会副主任、《茅台酒收藏大典》主编何申波,烧酒网创始人鲍志富,中酒协名酒委常务理事、中国老酒拍卖第一策划人、知名酒类收藏家刘刚,陕西省糖酒副食流通协会酒文化专业委员会会长、高级鉴定师、陕西大唐金樽酒文化传播有限公司总经理刘杰、中国老酒圈创始人之一、藏酒界知名收藏家李文英等12位藏酒界精英联合推荐,《茅台酒鉴别》一书的份量由此可见一斑。

季老在认真看了几遍《茅台酒鉴别》的书稿后,在序言中颇有感慨地推介说:“我认为它在以下几个方面很突出:一是该书详细介

绍了从中华人民共和国成立以后,茅台酒建厂以来每一年出产的普通茅台酒的包装特征,以及识别方法等。更为难能可贵的是,作者根据自己多年研究茅台酒的经验,独创了‘茅台酒年份核对鉴别图表’,读者可持任何一瓶普通茅台酒,对照图表查找到生产年份,并能根据生产年份特征确定真假。其鉴别方法简洁明了,简便易行。二是书中还提供了很多鲜为人知的仿冒茅台酒(新出厂酒和陈年酒)的制假方法、手段以及假酒的特征,如撬盖、打眼、泡标、后封膜、扫描复制商标等等,这些都是茅台酒收藏爱好者想要了解掌握的茅台酒鉴别知识。作者让读者了解掌握这些假酒的制作方法可能留下的蛛丝马迹,对照真品,一一识破。三是书中还介绍了很多不易被发现的、由作者自己琢磨发现的茅台酒包装特征。这些细微的特征正是打击假冒茅台酒的有力武器。如:茅台酒每一年包装的细微改变、听酒花声音判断酒度、商标中的标点符号变化以及区别商标印刷中的错版特征和暗记设置变化等等。以茅台酒自身的特征鉴别茅台酒,有特招。”

喝老年份葡萄酒的注意事项

与新年份的葡萄酒相比,老年份葡萄酒十分稀少,而品质优秀的老酒则更是稀少。在喝如此稀少的老年份葡萄酒时有什么注意事项?

★喝酒之前

在喝一瓶老年份葡萄酒之前,一定要先让它竖立静放几天,让酒里的沉淀物沉到瓶底,等到酒液呈清澈透明状再开瓶。

★开瓶

很多老年份的葡萄酒,其软木塞经过多年以后会变得比较脆弱,因此容易出现断裂的情况。因此,我们可以购买专门的老酒开瓶器来开瓶。

这种开瓶器用法很简单:一是先将钢片垂直固定插入酒瓶;二是微微的左右慢慢使力,将钢片缓缓往下插入,凭感觉钢片已经插入至一个极限即可;三是缓缓的顺时针旋转钢片,慢慢地往上拉出,软木塞即可安全顺利

地拔出。使用这种方式,可以漂亮地把软木塞完整地取出来,完全没有破碎的迹象。

★醒酒

一般来说,老酒并不需要长时间的醒酒,因为酒体脆弱经不起“呼吸”,即使是不需要醒酒的老酒,也需要一个专业的醒酒器,将清澈的酒液和老酒的沉淀物分离开来。

老酒醒酒步骤:

一是喝酒之前将老酒的酒瓶竖立放置几天,这样沉淀物就会积聚在酒瓶底部,方便分离;二是开瓶并将瓶口擦拭干净;三是在瓶颈下方放置一个光源:蜡烛或电筒皆可;四是将葡萄酒缓慢而稳定地倒入醒酒器中,不要中途停下来,而且越到后面速度要越慢;五是如果观察到沉淀物出现在瓶颈位置,马上停止倒酒,如果沉淀物不明显,则注意观察酒液颜色,如果酒液开始变得浑浊就应该停止倒酒了。

这时候瓶底应该还剩下非常少量的葡萄酒,这部分充满沉淀物的酒液也不必太过珍惜,可以废弃了。

★如何存储老年份葡萄酒?

无论是新酒还是老酒,葡萄酒都是非常脆弱,需要用心保护的饮品。对于许多价值不菲的老酒来说,更需要合适的环境来维持葡萄酒的品质。

适合存储老酒的环境与新酒没有什么区别,一个恒温(温度介于10~15度为佳)、湿度适中(约75%)左右、阴暗的环境可以让葡萄酒长期、稳定地熟成。不过需要注意的是,由于绝大多数适合长时间陈年的葡萄酒都选择软木塞作为酒塞,因此需要将酒瓶水平放置,让酒液和软木塞进行接触,避免软木塞由于太过干燥而裂开,继而让空气侵入酒瓶,导致葡萄酒风味受损。

(据酒一搜)

贵酿酒业推稀缺酱香封坛酒成白酒收藏新宠

很多朋友的朋友圈都曾经被《为什么大人物只爱喝酱香酒》这篇文章刷过屏。文章中提到酱香酒是唯一不添加任何化学原料和食用酒精的酒。然而正宗酱香型白酒尊贵稀缺的原因远不止如此。酱酒的传统制作方法,只有在茅台镇这块方圆仅7.5平方公里的地方去做,才能造出这精美绝伦的好酒。真正算得上是中国酱酒核心产区的产品必须遵循以下三个原则:

一是必须以茅台镇及周边原产地出产的“红缨子”糯红高粱为酿酒原料;二是必须严格按照“12987”正宗酱酒生产工艺生产;三是必须在茅台镇7.5平方公里范围内生产并窖藏;这三个原则直接造就了正宗酱香酒的高成本和市场稀缺性。封坛酱香酒更是极少,属精品中的精品。然而令人惊讶的是贵酿酒业5月7日开启了封坛酱酒正式认购。贵酿酒业和这款稀缺的酱香型封坛酒着实引发了白酒行业不小的关注。

中国白酒酿出“世界香”

贵酿酒业的前身是茅台镇的一家初创于清代咸丰年间的民间酒坊,该酒坊从十九世纪中叶开始窖藏美酒,以十年为一代,每一代窖藏至少十年。贵酿酒业继承了这家民间酒坊“代代有传承,酱魂十载酿”的匠人精神和窖藏标准,到2018年,贵酿酱酒已经传承到第十六代。这使得贵酿酒业不但拥有正宗的茅台镇酱酒工艺,还拥有比五年出厂更高的



窖藏标准。

如今,“中国酿,世界香”成为了贵酿酒业的企业愿景。贵酿酒业聚焦高品质酱香酒市场,依托深厚的文化底蕴和酱酒内涵,通过现代化的生产工艺以及创新的营销方式,实现酱酒业务安全、健康、高效、可持续发展,为中国新财智阶层提供一种全新的酱酒文化体验,致力树立酱酒新高度,让中国的新派酱酒文化通行世界,成为一张闪亮的国家新名片。上品佳酿,首推即稀缺酱香封坛

贵酿酒业通过多年的积累和准备,终于推出了这第一款产品。惊奇之处在于这款居然不是大流通产品而是小规模封坛酒。我们都知道酱香酒本来就是稀缺的,酱香封坛酒

就更是精品中的精品。此举与贵酿酒业致力树立酱酒新高度的企业文化十分契合。直指高端,酿造珍藏。

封坛酒以纯粮酿造,通过纯粮固态发酵的工艺,在封坛储存的过程中,酒体不断醇化、老熟,口感越来越醇厚,香味越来越丰满,越陈越香,因此封坛酒被视为一种高端的酒产品形式。

而贵酿酒业封坛酱酒更是以“核心产区、精良工艺、大师勾调”等诸多优势凸显珍贵和稀缺。据悉,此次预售的贵酿酒业封坛酱酒拥有业内顶尖酱酒勾调团队,以中国酱香白酒技术委员会为首的专家团队,对行业内最顶级的酱酒标准,对品质进行严格把关,可谓每



为什么陈酒比新酒闻起来更香

■ 平平

对于白酒,很多人都知道越陈越香,但是其中的缘由却很少有人清楚,为何陈放的酒比新酿造的酒味道芳香呢?接下来就让我们一起去看看这到底是什么。

要想回答这个问题还需了解酒的酿造。我国的酒是世界闻名的。名酒多以高粱、小麦、豌豆为原料,其中的淀粉用麦芽或麸曲作糖化剂,再经发酵,麦芽糖在酵母菌的作用下变成了酒精。不过这种酒里酒精含量很低,经过蒸馏,便得到了含量较高的白酒了。酒精与我们喝的白酒可大不相同。纯净的酒精水溶液几乎是没有香味的,而一般的白酒具有独特的香、味、色。这是因为白酒里除了含有酒精之外,还含有糖类、甘油、氨基酸、有机酯和多种维生素等。水果中含有大量的糖,所以用水果也能酿酒。红得发紫的葡萄,金黄悦目的桔子,青中泛红的苹果,岭南佳果荔枝都可以酿出美酒。

不论是果酒还是白酒,能散发芳香气味的功臣是乙酸乙酯。但新酒中乙酸乙酯的含量是微乎其微的。而酒中的醛、酸不仅没有香味,还有刺激喉咙的作用。所以新酿造的酒喝起来生、苦、涩不那么适口,需要几个月至几年的自然窖藏陈酿过程才能消除杂味,散发浓郁的酒香。我国劳动人民在长期的酿酒过程中逐步掌握了使酒陈化的经验。他们把新制的酒放在坛里密封好,长期存放在温湿度适宜的地方,使之慢慢地发生化学变化,酒里的醛便不断的氧化为羧酸;而羧酸再和酒精发生酯化反应,生成具有芳香气味的乙酸乙酯,从而使酒质醇香,这个变化过程就是酒的陈化。但这种化学变化的速度很慢,需要的时间很长,有的名酒的陈化往往需要几十年的时间。

不过也并非酒越陈越好。如果酒坛不经密封或密封条件不好,温度湿度条件不当,时间长了不仅酒精会跑掉,而且还会变酸变馊,则酸败成醋了。这是因为空气中存在着醋酸菌,酒与空气接触时,醋酸菌便乘机而进入酒中,在醋酸菌的作用下,酒精则发生了化学变化而变成醋酸。尤其是啤酒、果酒更容易酸败成醋。烧酒如茅台酒、西凤酒、汾酒等情况则不同。因为烧酒中酒精的含量为50%左右,这种浓度的酒精具有杀菌作用,醋酸菌无法在烧酒中生存和繁殖,酒精因此不会变成醋酸了。

所以,我们说酒越陈越好是有条件的,现代科学技术的发展,大大缩短了酒的陈化时间。如利用辐射方法照射新酒,15天后品尝,酒的浓香、甘醇、回味等方面都有提高,杂味有所减少。经化学分析表明,乙酸乙酯的含量大大提高,散发浓郁的酒香可与自然陈化相媲美。辐射的方法可以有有效的缩短酒的贮存期,是新酒陈化的一种科学方法。最近,科学工作者,应用电子综合技术制成的新酒陈化设备,具有世界先进水平,非常适用于优质酒、果酒陈酿;各种新制酒在其中滞留八到十分钟即可获得半年到一年的陈酿效果。从而节省大量库房、容器和大量资金,为制酒业的发展做出了贡献。

件封坛酒都出自大师之手。

在酿造工艺方面,贵酿酒业封坛酱酒以一年一个生产周期,两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒,严格按照“12987”正宗酱酒生产工艺生产。同时,封坛酱酒在茅台镇7.5平方公里核心产区酿造,采用不可复制的赤水河之水源,以茅台河谷特有的紫红泥生长出来的“红缨子”有机糯高粱为原料,在当地几百年来酿酒形成丰富的微生物菌群作用下,集“天时、地利、人和”酿得珍贵美酒。

稀世珍藏,值得拥有

高品质酱香型白酒存储年份越久,品质越好,相应的市场价值也越高。酱酒的工艺复杂性、地域唯一性和稀缺性,使得茅台镇基酒价格一直高高在上,20年老酒3000元一斤甚至很难在市场上买到。贵酿酒业封坛酱酒作为上等佳酿自然也具有极好的品质和极强的稀缺性,因此广受消费者和酒类收藏者的欢迎。

而在期限选择方面,有多种封坛期限可供选择。封坛酱酒封坛价从1万到600万,起点低,选择多样化。不同需求的客户均可找到适合自己的封坛酒。随着贮存时间的延长,高品质封坛酒的市场需求也预期会不断增加,有兴趣的客户可选择及早购买。

2018年5月31日贵酿酒业将举行封坛仪式。在仪式当天,贵酿酒业会把客户所认购的封坛酒进行封坛,并窖藏于指定酒窖中。

(据佳酿网)



几乎没人知道的藏酒要领

有关藏酒的注意事项,很多人都知道,比如要水平放置,恒温,恒湿,无震动。可是,还有一些大多数人不熟悉的条件,如果在藏酒的过程中予以参照,就会为自己的爱酒创造更为理想的储藏环境。

★标签须朝下

包括我在内的大多数人都会将标签朝上放置。因为这样酒款的身份一目了然。但是,这会使灰尘和水气落在标签上。在经年的存储中,标签就会在不知不觉中被损坏了。哪天你想要跟朋友们一起分享美酒的时候,模糊的标签会让一瓶美酒的吸引力大大减弱。而且,如果你想转手的话,不再完整的标签势必会影响到它的价格。

★不要把放酒的纸箱或木箱直接放在地板上

不要把装酒的木箱或者纸箱直接放在地板上,这样会使箱子和酒标受潮。而且,哪天储藏室不小心失火,就更麻烦了。

★复杂的酒需要更低的储藏温度

葡萄酒中年轻新鲜的果香慢慢转化成复杂诱人的酒香的过程叫做水解作用。在这个过程中,葡萄酒的酯类物质转化成酸和酒精,苷类物质转化成苷配基和糖。苷配基是极其芳香的。这个转化过程越是缓慢,生成的酒香就越复杂。而低温则是将转化过程放缓的必要条件。

★水平稍斜上放置最理想

垂直放置的酒瓶,软木塞会变干,导致空气进入瓶中。大多数人藏酒人或是水平放置或者倒立放置以保持酒塞湿润。然而,让瓶塞部分接触到空气,更适合酒的陈年。因为这样可以使得酒瓶内外的空气缓慢地交换——瓶中不好的气体释放出来,同时微量的氧气进入到瓶中。这同样有利于水解作用。

(据中国酒志网)