

老酒价格暴涨该怎么来收藏?



2016年以来,在很多收藏品价格纷纷下跌、一片萧条的时候,在价格低谷徘徊了3年的小酒却爆出了大冷门:从2015年8月起一直到今天,各种老酒的价格全面上涨。老酒的价值在哪里?什么样的酒才适合收藏?

白酒装瓶出厂后,它内部所发生的变化就没有大量窖藏或罐藏剧烈和快速了,而是在缓步地发生着变化,口味也由于长期沉存而更淳厚、净爽。因此在瓶中陈存30年的白酒也能饮用,且口味很好。这也成为众多爱酒人士和投资者关注陈年瓶装酒的主要原因。

好酒喝起来啥滋味?

有人喝了一辈子也不知道真正的好酒喝起来什么滋味。

观色、闻香、尝滋味,这是专业的白酒品酒师判断酒的三个步骤,咽下去打个嗝,有没有香气喷出,也是要领之一。而流传在民间的说法更为简单——好白酒,就是透着纯,没邪气、没杂质,喝完第二天不上头,新中国成立前白酒被叫做烧酒,经过发酵的原料入瓶,加热蒸馏出来,单一个烧字,已经把工艺概括。

酱香白酒为什么要储藏?

酱香白酒是我国蒸馏酒中的一种,整个生产流程一年一个生产周期,两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒。刚蒸馏出来的白酒叫新酒,一般新酿的酱香白酒至少要5年以上才出售。白酒行业往往把储藏1年以上的酒称陈酒,储藏10年以上的酒才称得上是老酒(这样的老酒不多了,物以稀为贵,正是太少才显得弥足珍贵)。

俗话说:白酒是三分酿七分藏,也就是说酱香白酒的品质也是三分在于酿造工艺,七分在于后期的储藏,可见储藏对于酱香白酒品质是多么的重要。

酱香白酒的口感和风味跟后期的储藏有很大的关系,刚刚酿造出来的酱香白酒口感不是很好,有些辛辣,风味也不协调,需要经过一段时间的储藏后才能改善新酒的风味,让酱香白酒的口感更加柔和丰满。酱香酒存放的过程就是让新酒去除杂质,增加香味的过程,也就是说降低白酒的辛辣感和刺激感,同时还可以增加一些香味的微量成分,让白酒的酒体更加和谐醇厚。人们把这个过程也称为白酒的老熟,在这个过程中,既伴随着物理反应也伴随着化学反应。

发:在储藏过程中,酒中一些低沸点的小分子物质,如甲醇、乙醛、糠醛、乙缩醛等挥发性物质逐渐减少,这些物质对人体是有害的,含量减少后可降低白酒对人体的伤害。

氧化:储酒容器大都采用陶缸,储藏过程中空气中的氧可以透过缸壁与酒液接触,缓慢氧化酒中的醇类等物质,促进酯类生成,使酒产生老熟醇厚的口感。

酯化:酱香酒在储藏过程中,酒中的醇类和酸类物质可结合生成酯类,酯类是酱香白酒中最重要的香气成分。这种酯化反应在有催化酶参与的情况下,几分钟就可以完成,在自然条件下需要约一年以上时间才能完成。在储藏过程中,醇类、酸类和酯类之间逐渐达到平衡,使酒的香气变得协调丰满。

缔合:在储藏过程中,酒中的乙醇分子与水分子会逐步排列得更紧密,酒精和水都是极性分子,有很强的缔合能力,它们都可以通过氢键结合成大分子。经储藏后,使乙醇分子和水分子的排列逐步理顺,从而加强了乙醇分子的束缚力,降低了乙醇分子的活度,大分子不容易被人体吸收,进入血液和神经系统相对缓慢,所以酱香酒口感变得柔和饱满。与此同时,酱香酒中其他香味物质成分也会产生上述缩合作用。当酒中缔合的大分子群增加,受到束缚的极性分子越多,酒质就会越绵柔醇和。

酱香酒酿出来后,酒的生命才刚刚开始,需要静静地至少等上三年,耐心地接受洗礼,洗去身上的火气与杂质,磨去心中的功利与浮躁,让身上浓烈的阳气与酒窖中阴翳相调,阴阳相谐,这也就是白酒文化的“三分酿,七分藏”。所以,好的白酒都是要经过一段时间储藏的。

(据大国之酿)

说到底,白酒98%都是由乙醇和水构成,余下是微量成分——别看它少,却决定了白酒的不同风格和质量。我们可以在源头上看出讲究:水、谷物,才是好酒的关键。名酒产地必有佳泉——无论是湘江、赤水、漓江还是渭河,有名的酒厂几乎都聚在川、贵、湘,一条长江水贯穿。

其次是怀旧。酒液、酒瓶、酒标、酒包装,甚至岁月刻在酒瓶上的印记,无不映射着那个时代的特征和烙印,给经历了那个时代的人浓重的怀旧气息。即使没有经过那个年代,也能感受那份厚重的力量。

总之,鉴藏老酒是很“文化”的事情,喝也文化,藏也文化。

什么样的酒可收藏?

自1952年起到1989年止,国家共组织了5次全国范围的评酒会,先后评选出了17种国家名白酒,涵盖了我们常说的“四大名酒”、“八大名酒”、“十七大名酒”。分别是:茅台酒、汾酒、泸州老窖、五粮液、董酒、西凤酒、洋河大曲、双沟大曲、郎酒、剑南春、全兴大曲、古

井贡酒、宋河粮液、特制黄鹤楼、武陵酒、宝丰酒、沱牌曲酒。这些国家名酒,历史悠久,质量稳定可靠,处在老酒收藏的第一线。此外,一些当年获二等獎的国家优质酒以及“省优”、“部优”、全国各地的地方名酒,也可以入藏。

从年代上划分,一般来说,新中国成立后到上世纪90年代以前的老酒最具收藏价值。那时期,正值计划经济,各酒厂并非以经济效益为主,甚至在生产上不考虑产量、不计成本,反而成就了好酒。

上世纪90年代中后期,全国的酒厂纷纷改制,部分酒厂盲目抓产量、讲效益的结果是酒质的下降,再加上一段时期“勾兑酒”横行(传统酿酒耗粮巨大,成本很高),有的传统名酒厂也跟风而上,产品质量自然令人堪忧。当然,现在的白酒也有很多恢复传统工艺酿造的佳品,其包装更是无可挑剔,入藏这样的好酒若干年后不也是古董老酒吗?

有好瓶才能装好酒

要想使老酒长期完好地保存下来,需要很多方面的因素。比如酒精度数、贮存环境,温度、湿度、运输、包装等。其中包装是长期保存的关键。

民国以前,中国的酒厂多为私营的作坊式,酒的容器大多为陶制的酒坛,由于产量不大,销售以散酒为主,大多供应本地市场。成品酒以陶罐、陶瓶为主,也有瓷瓶,玻璃瓶的则很少。陶瓶、陶罐储存酒时间长了一定会有渗漏,不易长期保存,加之我国地大交通不便,异地存酒是很困难的。所以至今保存100年以上或者60年以上的陈年酒绝大多数是散装酒,均来自酒厂的酒窖。

分装酒类的容器性价比最好的也是玻璃瓶,世界上多名酒至今沿用最广泛的也是玻璃瓶。名酒中可查到的汾酒玻璃瓶使用得最早,泸州老窖也很早就采用了玻璃瓶,茅台一直沿用当地的上过釉的土陶瓷瓶,1966年以后才使用乳白玻璃瓶至今。

能被完整保存很少见

那时候瓶装酒的封口,主要是油纸、软木塞外封塑料包皮(赛璐珞皮),或者铁盖,或铁盖外包塑料皮。后来,又有使用螺旋塑料盖、螺旋金属盖或塑料盖再包皮封口。这些封口方式以及封口制作工艺,即使在特意保存的情况下也不能保证瓶装酒不发生挥发、渗漏等现象,但还是有较多数量瓶装酒完好地保存至今。灌装时“碰巧”瓶口和封口咬合得很“准确”,又“碰巧”遇到了适当的保存环境,一瓶酒被完美保存下来是极有可能的。

但是,与其当年的销售量和多年的消耗量相比,被完整保存下来的老酒几乎是“百里存一”甚至“千中存一”。所以,白酒收藏,酒满品好的才有最高收藏价值。(据壶中岁月)



酒窖有什么作用?

酒窖的概念最早来自于国外的葡萄酒储存文化,跟葡萄酒的产生和发酵的条件息息相关。

酒窖是贮存酒品的场所,一般针对葡萄酒而言的一个概念。可以是对一些与葡萄酒有关的空间的总称。理想的酒窖应符合下述几个基本要求:有足够的贮存空间和活动空间,能保持低温恒温、恒湿的条件,密封但能换气,隔绝自然光照明。防震动、防巨声干扰。有相对的恒温条件。

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。所以酒窖就提供了这样一个环境,葡萄酒也越陈越香了。

酒品对温度的要求是苛刻的。葡萄酒的正常贮存温度在10℃~18℃,最高不要超过22℃,否则名贵葡萄酒的风格将会受到破坏。不过最重要的是温度须恒定,因为温度变化所造成的不仅仅是热胀冷缩最容易让葡萄酒渗出软木塞外使酒加速氧化,最主要是温度的突变会导致酒在陈年过程中产生不需要的物质,导致风味变异甚至变质。所以只要能保持恒温5℃到22℃都可接受,不过太冷的酒窖会使酒成长缓慢,须等更久的时间,太热则成熟太快,较不丰富细致。因此在恒温控制上,是酒窖设计的关键。

关于酒品的堆放问题。凡软木塞瓶子需要横置。酒瓶横放时,酒液浸润瓶塞,起隔绝空气的作用。一定角度的倾斜放置也是可以接受的。横置是葡萄酒的主要堆放方式。蒸馏酒品的瓶子大多要竖置,以便于瓶酒中酒液的挥发,达到降低酒精含量改善酒质风格的目的。在有条件的情况下,陈放已达二十五年以上的高级名贵酒品,应采取换塞等措施,否则将会发生意外而前功尽弃。

地方的大小,会影响到酒品贮存的品种和数量。不少酒品需要长时间存放,以至越陈越好。这样就会占据一定空间;况且长存酒品和暂存酒品还得分别收藏,贮存空间要与之相适应。活动空间适当宽敞的好处有:可减轻劳动强度,避免事故发生,有利于通风换气,有利于货物进出和挪动等。

通风换气的目的在于保持酒窖中较好的空气,酒精挥发过多而空气不流畅,会形成易燃气体聚集,那是比较危险的。较好的空气还利于工作人员的呼吸,有利于保持酒窖的干燥。此外不少酒品呼吸强烈,外来异味极易透过瓶塞瓶盖进入瓶内,以至被酒液吸收。尤其要提请注意,杜绝诸如洗涤剂、酱菜、臭豆腐、奶酪等散发强烈气味的物品进入酒窖。

湿度在55%—75%左右对酒的储存都是可以的,太湿容易使软木塞及酒的标签腐烂,太干则容易让软木塞变乾失去弹性,无法紧封瓶口。湿度控制上面也是酒窖建造过程中需注意的一个问题。

自然采光照明于酒品贮存很不利。自然光线,尤其是直射日光容易引起病酒的发生(如光线导致的过量蛋白质引发的酒病),自然光线还可能使酒液氧化过程加剧,造成酒味寡淡、混浊、变色等现象。酒窖中最好采用人工照明,照明强度和方式应受到适当的控制。

酒窖其实是对一些与酒有关的空间的总称。其中包括:酿酒酒窖和储酒酒窖。我们所指的是酒窖主要是葡萄酒窖与洋白酒窖。总的来说,不管是葡萄酒还是洋白酒,都需要经历酒窖陈酿后方可出厂,至于出厂后是继续放在酒庄储酒酒窖还是在私家酒窖,就各有所异了。(据品酒时尚公社)



品酒品老酒 谈情怀意外发现家中藏酒升值数倍

■ 赵莹

一张张玻璃展柜上,展出着一瓶瓶被尘封多年的老酒,无数老酒收藏爱好者从八方汇聚于此,他们赏酒、尝酒、聊酒。在他们眼中,这些老酒不仅是一段历史,更是一代传承与情怀。近年来,老酒收藏成为了热议话题,不少收藏者将其称为“舌尖上的古董”,4月21日至23日,刘伶醉第四届老酒交流会在刘伶醉有限公司隆重召开。

爱好品酒, 意外发现家中老酒升值数倍

“这次老酒交流会上,种类很多,不少都是稀品老酒。”来自石家庄的王先生一边看着柜台上的老酒,一边和记者聊着。

6年前,王先生接触老酒收藏纯属意外,“当时家里父亲爱酒,遇到好酒,往往舍不得喝,积累的时间长了,十七大名酒、53优名酒快聚齐了。”王先生说到。而王先生无意间在网上查了下家中一些老酒的价位,发现升值数倍。也就是从那时起,王先生除了和他父亲有着同样喜欢品酒的爱好外,又多了一项爱好——藏酒。

在交流会现场,不少老酒收藏爱好者在摊位前高谈阔论,有的手拿强光电筒对着老酒边照边看,有的回忆起老酒那个年代的过往。

10斤装的纪念酒 成了老酒交流会上的“主咖”

在这场交流会中,最受大家关注的还是

刘伶醉推出10斤装的“刘伶醉开坛节”纪念酒。说起白酒,往往与“贮存”二字不能分割,且贮存形式多种多样。这次推出的纪念酒的酒体选用的是“万坛酒林”里贮存了6年的基酒,并配以存放多年的老调味酒勾调而成,而提起“万坛酒林”酒友们便会想起它的另一个称号“天下第一酒林”。

刘伶醉的工作人员也向记者介绍说,“万坛酒林”作为刘伶醉的原生态藏酒基地,是一个天然氧吧,为基酒贮存创造了一个富氧和相对恒温恒湿的环境,更有利于基酒的老熟。

刘伶醉老酒交流会截至2018年已经举办了四届,并得到业内人士的普遍肯定。在众多收藏老酒的藏友们眼中,一坛老酒也是一段历史一种传承。

一口烧锅

千年传承

说起制酒,便离不开烧锅。在刘伶醉古烧锅遗址,一口千年烧锅,让记者感受到,千年不变的匠心精神。

据了解,刘伶醉古烧锅历史悠久,可追溯到金元时期,为“刘伶醉古烧锅遗址”旧址,距今已有近千年历史。生产的刘伶醉酒,严格采用传统的老五甑工艺,经泥池老窖、固态、低温、长期发酵,缓火蒸馏、量质摘酒、分级贮存,精心酿造而成。而行走在刘伶醉景区中,粮食发酵的香味阵阵飘来。

在酿酒车间,一口始建于金元时期的烧锅还在进行酿酒工作。一个叫“甑”的蒸酒器引起了记者的注意,据工作人员介绍,它与

一旁的冷凝器相连接,便共同构成了一个完整的对白酒的蒸馏、冷凝过程。经过这个过程,窖香浓郁、绵甜醇厚的刘伶醉原浆,也就从冷凝管的下端流出。

而在地下酒海中,珍藏着各种年份的调味酒,最早的可追溯到1948年。所谓酒海,就是用木制或荆条编制的储酒容器,内用桑皮纸、植物油、蜂蜡、蛋清等进行多层裱糊,固化以后用来储酒,一则能防止渗漏;更主要的是能起到非常好的养酒作用。酒海储酒为我国古代流传下来的一种储酒方式,可以就地取材,储酒效果良好,不过这种制作工艺目前已经失传,现在也只有在刘伶醉酿酒股份有限公司才能见到这种古老而又传统的储酒器具了。

小窍门:

白酒鉴别方法

色泽鉴别:先把酒样放在评酒桌的白纸上,正视和侧视有无颜色或颜色的深浅,然后轻轻地摇动,立即观察其透明度及有无悬浮物和沉淀物。

香气鉴别:将酒杯端起,用鼻子嗅闻其香气,闻时要注意鼻子和酒杯的距离要一致,一般为1-3厘米处,吸气量不能忽大忽小,嗅闻时只能对酒吸气不要呼气。

口味鉴别:将酒杯端起,吸取少量酒样于口腔内进行品评,每次入口量要保持一致,以0.5ml-2.0ml为宜,酒样布满舌面,仔细辨别其味道。酒样下咽后,立即张口吸气闭口呼气,辨别酒的后味,如苦、涩、焦、杂等,品尝次数不宜过多,一般不超过三次,防止产生后效应和味觉疲劳。