

刘伶醉：老酒收藏既是致敬，亦是传承

■ 郭兴

对于酒价值的认识,饮者之间千差万别,李白曾言“钟鼓馔玉不足惜,但愿长醉不复醒。”

但意料之外的是饮者却达成了老酒定是优质白酒的共识。虽然白酒也是快消品,但它却可以沉淀时间的价值。正因为此老酒也拥有无与伦比的口感与价值。近年来,得益于消费升级,中国老酒收藏市场也迅速发展壮大,刘伶醉酿酒股份有限公司敏锐捕捉这一市场变化,积极举办全国老酒收藏交易会等活动,在推动老酒收藏发展的同时,老酒品质也成为刘伶醉产品发展的终极目标。6月14日,中国酒业记者一行走进刘伶醉酒厂,探秘老酒背后的那些趋势。

刘伶醉酒得名于“竹林七贤”之一的刘伶。相传刘伶嗜酒,在拜访徐水好友张华时,品尝当地佳酿后,而沉迷不能自拔,后来“张华造酒刘伶醉”的佳话更是家喻户晓。如今的酒业市场中刘伶醉酒则以老酒收藏特色而闻名。刘伶醉保定区域销售总监吴丹向记者表示,选择以老酒收藏为市场切入点,主要基于消费者对优质白酒消费需求的不断增长,消费升级推动下“少喝酒,喝好酒”的饮酒理念深刻影响了消费者的消费行为。目前中国的老酒收藏市场已较为成熟,借助老酒收藏交易会的形式,不仅圈定了更为专业的消费群体,而且通过借鉴老酒的品质与技艺,对于刘伶醉不断提升酒质具有极大的帮助。



近年来,得益于消费升级,中国老酒收藏市场也迅速发展壮大,刘伶醉酿酒股份有限公司敏锐捕捉这一市场变化,积极举办全国老酒收藏交易会等活动,在推动老酒收藏发展的同时,老酒品质也成为刘伶醉产品发展的终极目标。

了酒质提升上。以保定市场为例,刘伶醉的市场份额也由此前的10%增长到了30%~35%之间。其中刘伶醉100元—300元价格段的刘伶醉一号等产品销售业绩喜人;百元价格段产品中中华古酒、老瓷瓶同样以优异的性价比,而受到大众消费群体欢迎。还值得注意的是,刘伶醉酒所有产品除坚持高度数、纯粮酿造外,包装也多采用坛装。吴丹表示,刘伶醉多采用坛装一可以避免因为“过度”包装而增加消费者负担;二可以提升酒企应对上游企业涨价带来的潜在风险。面对名优酒的渠道下沉,刘伶醉仍需发扬特色,卓尔不群方能避免同质化趋势,合理经营刘伶醉所精准

划分的特色市场。刘伶醉酿酒股份有限公司副总裁殷国安向记者表示,刘伶醉以向消费者提供质优价廉的产品为追求。正所谓一方水土一方人,刘伶醉与川派浓香相比天然具有浓厚的地域特色。近年来刘伶醉以老酒收藏为市场切入点,聚焦老酒收藏这一独特的消费群体,在提升品质的同时也获得更多消费者的认可。刘伶醉酒厂高级技术顾问李仲生见证了酒厂多年来的起伏。他向中国酒业记者表示,刘伶醉酒一直坚持纯粮酿造,保留的古窖池中不仅含有浓香型白酒具备的独特菌种,其中更孕育出了其他企业所没有的两种独特菌种,这也增强了刘伶醉酒与其他酒水的差异。

既要了解老酒收藏市场又要关注产品销售,做到两者兼顾十分困难,刘伶醉又是如何处理二者之间的关系呢?吴丹向记者表示,老

酒收藏与产品销售并不矛盾。刘伶醉通过老酒的目的在于提升产品品质,为老酒爱好者提供心仪产品。与此同时,在与老酒收藏爱好者的交流中,获取市场反馈,发挥老酒收藏者的意见领袖功能,让更多的消费者喜欢上刘伶醉,刘伶醉的销售团队在市场奔波的同时,也时刻与老酒收藏者保持着沟通,消费者收藏老酒的动机不同,这也导致老酒的流通性较差。刘伶醉发现这一现象后,积极组织全国老酒收藏交流会,为老酒收藏爱好者提供了一个稳定的交流与交易平台。

不忘初心,方得始终。刘伶醉作为一家拥有深厚文化积淀的老酒企,面对如今蓬勃发展的酒业市场,针对消费者健康饮酒的纪念,立足老酒收藏,注重提升品质,眼光可谓高远。未来随着京津冀一体化与雄安新区的建设发展前景不可限量。

葡萄酒背标上的“十年保质期”是否准确

葡萄酒的保质期一直以来都是许多人关心的问题。葡萄酒到底有没有保质期?酒标背标上标注的10年保质期又是怎么回事?一瓶葡萄酒可以存放超过10年吗?

背标上的保质期准确吗?
根据中国《食品安全法》的强制规定,所有食品类商品外包装上都必须注明保质期。因此,葡萄酒的保质期算是一个非常“中国特色”的概念。如果是一瓶没有中文背标的葡萄酒,我们是看不到所谓的保质期的。

大部分进口葡萄酒的中文背标上注明的保质期,都写着10—15年,但是这个数字并不能体现葡萄酒在食品安全角度上保存能力的上限。也就是说,葡萄酒背标上的“保质期”并没有多少参考意义。

那么,一瓶葡萄酒的“保质期”究竟是多久呢?

虽然葡萄酒并没有严格的“保质期”,但是不同类型的葡萄酒却有其“适饮期”,过了适饮期的葡萄酒往往开始走“下坡路”,香味会逐渐消散,也就是所谓的“凋败”。那么,究竟应该如何判断一瓶酒的适饮期呢?

如何判断“适饮期”?
葡萄酒在装瓶后,虽然已经跟外面的空气隔绝,但酒瓶中的酒和空气仍然会持续发生化学反应,例如:

酒里面的单宁和色素会与酒瓶里面的氧气产生化学变化,形成细小的沉淀物,导致酒色变淡;酒里面的酒酸和酒精也会跟氧气产生化学反应,释放酒里面的芬芳;酒的香气和口感本身也会随时间而改变。

从理论上讲,任何葡萄酒在装瓶后都会产生一些风味上的变化,但这并不代表所有的酒都适合长时间陈年。葡萄酒大师杰西斯·罗宾逊(Jancis Robinson)就认为,所有葡萄酒中,只有最顶级的那1%具有10年或者20年以上的陈年潜力。大多数葡萄酒在装瓶6个月后就慢慢失去果香,而果香正是年轻葡萄酒最大的魅力之一。

然而,即使是在超市里面,我们还是能够轻易买到具备陈年潜力的葡萄酒,特别是红葡萄酒(当然这些酒大多价格不菲)。具体而言,一瓶葡萄酒的陈年潜力基本上取决于其葡萄品种,不同的葡萄品种其“适饮期”也大不一样。

需要注意的是,即使是同一个葡萄品种,如果产自不同产区 and 年份,其适饮期也可能有所区别。
(据中国酒业新闻)



一瓶 1774 年份的葡萄酒 拍出 77.4 万元人民币

法国葡萄酒向来都是拍卖会上的焦点,一些波尔多(Bordeaux)和勃艮第(Burgundy)葡萄酒的拍卖成交价令人惊叹。

而日前,一瓶来自法国汝拉(Jura)产区的黄酒(Vin Jaune)在拍卖会上吸引了人们的眼光。

5月26日在法国东部的一场拍卖会上,一瓶1774年份的汝拉黄酒以121,100美元(折合人民币约77.4万元)的价格成交,创下了黄酒拍卖价的历史新高。

与其一同拍卖的其他两瓶同年份汝拉黄酒也分别拍下了89,100美元(折合人民币约56.9万元)和85,500美元(折合人民币约54.6万元)的高价。这些酒是目前市场流通中年份最古老的葡萄酒,由皮埃尔·维塞尔(Pierre Verceel)酿制且一直存放在家族的酒窖内,现已有240多年的历史。

1994年,在24名专业评审的品评下,这款酒获得了9.4分(满分为10分)。他们认为酒款散发着“胡桃、香料、咖喱、肉桂、香草和水果干”气息。

主持本次拍卖会的布丽奇特·菲诺(Brigitte Fenaux)表示:“我没想到这些酒能够拍出如此高的价格,最近一次创新纪录的是于2011年拍出的66,600美元(折合人民币约42.6万元)。”在拍卖会进行前,拍卖行给出每瓶酒的参考价约在17,500—23,500美元之间(折合人民币约11.2—15万元)。

本次拍卖的汝拉黄酒是传统的870ml装,比标准瓶稍大一些。酿造该酒的葡萄采收于路易十六(Louis XVI)统治期间。从漫长的历史中来看,这瓶酒的酿造时间比法国大革命早15年,当时的拿破仑(Napoleon)还是个孩子,美国也还在英国的殖民统治之下。

据拍卖行透露,本次的买主是一名加拿大人。菲诺说道:“拍卖现场有酿酒师鼓掌,他们非常开心,也很感动。”

汝拉黄酒是一种干型的白葡萄酒,采用汝拉地区的代表性品种萨瓦涅(Savagnin)酿造,呈深邃的金黄色泽,因此得名“黄酒”。在橡木桶中熟成数年后,汝拉黄酒会展现出丰富的坚果气息。
(据红酒世界网)

82 年拉菲为什么喝不完？

说到拉菲想必大家再熟悉不过了,经常在电影听到的桥段就是“给我开瓶82年的拉菲”,82年的拉菲被迫捧是毋庸置疑的。

那就有个疑问了,1982年到现在,也已经有36年的时间,然而市场上却仍然不乏82年拉菲的消息,不管是在拍卖市场上,还是在收藏市场上,当年到底产了多少瓶?82年的拉菲究竟喝完了没?

1982 年到底发生了什么？

这里先解释一下82年拉菲爆红的原因,在欧洲大部分葡萄酒产区都制定了严格的法规来规范葡萄种植,以尊重风土和产区特色,为了忠实反映每一年的天气状况,即使在气候不理想的年份,基本也不允许通过诸如灌溉之类的人为手段去改善葡萄的质量。在这种看天吃饭的制度下,好的年份便显得弥足珍贵。

那一年波尔多地区的夏天气温很高却不干旱,秋季充足的阳光让潮湿的波尔多“高烧”成了加州,加上当时大部分葡萄树都是在1956年霜冻后新种的,到了1982年正值“壮年”,因此难得早熟的葡萄就格外甜。

这些葡萄酿成酒后,酒精度也会变高,甚至能达到13.5%,和之前过于酸涩的波尔多酒完全不同。喝下去有“天鹅绒般的细腻果香”,堪称葡萄酒“皇后”。

除了酒的风味本身够丰富,一个名叫罗伯特·帕克的美国人也助攻了82年拉菲的身价。当年这批酒还在木桶里等待成熟时,业内



籍籍无名的酒评师罗伯特·帕克有幸品尝到了未完全熟化的拉菲,果断给它打出惊人的100分,并断言82年拉菲是“本世纪最伟大的年份”,而当时其他著名的酒评人却普遍不看好这批酒。

罗伯特把对82年拉菲的观点发表在了自己的《葡萄酒倡导者》杂志上,劝人们快去投资这个年份的酒,被大量酒商看到,并用来做了法国进口葡萄酒的推荐语,刚好那会儿美国经济大好,于是酒腻子们就大量买买买,82年拉菲的身价瞬间就抬起来了。罗伯特·帕克也因此一举成名。

近半个世纪以来,波尔多当得上“世纪年份”的也就只有2010、2009、1982、1961这几个而已。

拉菲的产量有多少？

随着每年的气候不一样,不把拉菲的副

牌酒及罗斯柴尔德集团旗下那些三四线酒计算在内,拉菲的产量每年被控制在18万支到24万支之间浮动,因此,按照巅峰产值计算,82年的拉菲并不少,产量在24万左右。

中国人为什么热衷于拉菲？

拉菲酒庄在1855年的酒评会上被当时的法国皇帝评定为一级酒庄,位列拉图,奥比昂,玛歌等酒庄之首。这四家酒庄加上后来的升到一级酒庄的木桐品质实际上不相上下,更何况还有波尔多右岸,勃艮第等顶级产区的顶级酒庄。为何拉菲的名字在中国能在这么多名庄包围下脱颖而出?

这要从1982年是法国20世纪最后一个世纪之年说起,而90年代末82年的拉菲也进入了适饮期,而当时香港的经济正处于高度发展繁荣的阶段,相当多的富豪热衷于购买82年的拉菲,也就形成了一种社会风气,以饮用82年的拉菲作为富裕的象征,这种观点在之后的时间里也逐渐被大陆地区的富豪所认可。

1982 年的拉菲到底喝完没有？

即使量级不小,但全世界这么多爱酒之人,拉菲的名气又是如此之大,再加上中国那么多土豪爱喝,还不早就已经喝光了?

但是,请不要忽略这个因素:很多酒饮家同时也是葡萄酒的收藏者和投资者,他们买了酒不一定马上喝,而会储存一段时间,静待升值,尤其是1982这种“名庄+传奇年份”的

白酒文化的“三分酿、七分藏”是什么意思？

酒是粮的精,一般纯粮食酿造的白酒,产品配料中只标注有粮食和水,不含酒精以及其他添加,如果配料中含有酒精或其他物品,说明属于配制酒,没有纯粮酿造的好。

对于我们已经购买的白酒需要收藏的时候,我们首先得明白,利用化学勾兑的白酒即使是存放个几十上百年,它也没办法成为好酒,另一个就是,即使是纯粮食酿造的白酒,也是有好坏之分的,品质不好的酒跟存储完全是两回事。自古以来,白酒流传有三分酿七分收藏的说法,简单理解就是陈年老酒就是时间熬出来的精华!

白酒属于蒸馏酒,它是由淀粉或者是糖类原料发酵成酒醪,利用酒曲作为发酵剂,经过糖化、发酵后进行蒸馏、蒸馏好了之后进行储存。通过酿酒师精心酿造而成的各种香型酒。

经常有人说,白酒是三分酿七分存,白酒的口感和风味跟后期储存是有很大关系的,白酒老熟的好就比较醇厚,而刚刚蒸馏出来的白酒口感就不是很好,辛辣味比较重,风味也不协调,需要经过一段时间的储存之后才能改善原酒的风味,从而使白酒的口感更加优质。

简单的理解,白酒的存放过程中是让刚刚酿造的白酒去除杂质,增加香味的过程,让其相互融合,从而降低了白酒的辛辣感和刺激感。同时在这一段时间中还会增加一些香



味的微量成分,让这个白酒的酒体更加和谐、醇厚,人们也把这个过程称为白酒的老熟。在这个过程中,既伴随着物理变化也伴随着化学变化。

白酒长时间的储存中,酒中一些低沸点的小分子物质,如甲醇、乙醛、糠醛等挥发物质逐渐的减少,这些是对人体有害的物质,含量减少后可降低白酒对人体的伤害。同时酒分子的分分合合又生成新的物质及微生物,

对人体有着极高的保健作用!

在储存高品质白酒的储存容器大多数是采用陶缸材质的,陶瓷酒缸隔光,利于白酒的储存,并且有防挥发的作用,光照也影响它的陈化反应,越久越香,味道更醇,能提高白酒的档次。

话说回来,酒中的醇类和酸类物质可结合生成酯类,酯类是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两年时间才能完成。在长时间贮存过程中,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。所以说,陈年老酒就是时间熬成的精华!

在长时间的贮存过程中,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缔合成大分子。经储存后,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,所以白酒口感变得柔和。与此同时,白酒中的其他香味物质成分也会产生上述缔合作用。当酒中缔合的大分子群增加,受到束缚的极性分子越多,酒质就会越绵软、柔和。

酒酿好之后,这一坛酒的生命才刚刚开始,需要静静的等上一年,耐心的接受洗礼,洗去身上的火气与杂味,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,阴阳相借,这也就是白酒文化的“三分酿,七分藏”。

所有的好酒,都是要经过一段时间储存的,时间造就出一瓶优质的陈年老酒,每一瓶存留下来的陈年白酒就是一瓶不可复制的液体黄金! 讲到这里,大家对白酒的“三分酿,七分藏”有一定的了解了吗?
(据佳酿网)