

黄酒缘何没落？——谈这个被低估的老酒种

■ 刘文秀

黄酒，这是特别能代表咱们中国文化的酒。它已经有三千余年的品饮历史，被许多文人雅客所钟爱。

古时候，咱们中国人喝酒可是非常优雅的。他们端起杯子来，也不碰杯，扬起衣袖在空中让一下，说一句“请”，小抿一口又放下，惬意十足。

这样的酒，怎么就不太流行了呢？今天要讲的就是黄酒的故事。

百年前的黄酒，其实很流行

像周作人、丰子恺这样的文人比较钟爱的还是喝黄酒，包括蒋介石避居台湾后，也派专人酿制黄酒，可见其受欢迎程度。

其实清中期之前，黄酒还是主流，蒸馏酒还只是个小酒种。虽然蒸馏酒在元朝时期已经出现，但咱们有文化的中国人对其不感兴趣！明清时期的古人认为，只有出身不正的人才会寻求刺激，喜欢酒精度这么高的烧酒，一小杯就醉相难看——太俗！

他们还是喜欢黄酒多一点。古时候的黄酒产地广品种多，分为南北两派。北方派守着各家的独家秘笈，崇尚古法口味纯正，代表产品有沧酒、易酒。南方派则采用新工艺和标准程序，风格统一且流行度广，代表产品就是绍兴黄酒了！这派别之争，还真有点王家卫《一代宗师》的意味。

黄酒怎么就没落了？

清末至民国，黄酒却开始“没落”了。请原谅我用“没落”这个词，准确来说是没那么流行了！黄酒为何不再成为主流，用两个字来解释就是——战争。

一是黄酒产量急剧下降。清末至民国，对内对外战争不断。社会动荡的直接后果是导致粮食产量降低，特别是酿造黄酒的黍米和糯米。老百姓粮食都不够吃，哪还有余粮酿酒。

二是黄酒销售渠道受阻。战争也导致交通运输困难。黄酒在保质方面不适合长期颠簸和积压。由此，商行便不太热衷进黄酒，以免利益受损。

恰逢在这个时间结点上，烧酒（蒸馏酒）却异军突起了！黄河防沙用的高粱产量大，当地人用来酿酒售卖，产量上升。而且，蒸馏酒非常容易保存与运输。

战争年代，蒸馏酒逐渐成了黄酒的替代品。

还有一个就是经济上的原因。

黄酒是世界上
最古老的酒类之一，源于中国，且唯中国有之。在饭桌上，它是长辈们爱喝的那种传统酒，如此地贴近我们的日常。关于它，各人有各人的说法。



一是黄酒生产成本低。黄酒需要陈酿5-10年，白酒陈化3-5年就很不错了。

二是黄酒性价比不高。同等价位的酒宴客，白酒2-3瓶就够了，黄酒十几瓶喝下去还没有醉意呢。

百余年间，白酒逐渐成为餐桌上的主流，人们也越来越开始接受这甘冽醇香的酒种。用金克木的话来说，就是：“不必拘泥什么酒，任何一种酒喝长久了，都好！”

匠心，才能酿黄酒

黄酒闻着浓、好喝、暖和、后劲大，喝起来舒服。传统黄酒的酿制，分为浸米、蒸饭、落缸、发酵、压榨、煎酒、封坛、陈贮等步骤。每一步骤。都有着独特的匠心在里面。用师傅们的

话来说，就是“材有美、工有巧、天有时、地有气”。

材有美。用料上必须选用粒大质软心白的“新米”，如果是“晚熟米”就更佳！水源上，选择硬度为2-6°d的天然水源，水质要求高。

工有巧。过去，师傅们在夏季三伏天守着曲房里等待微生物变化。为了控制好适宜的温度，要不断地开门窗关门窗，翻曲与堆曲，整宿都不能睡。

天有时。黄酒的酿造一年只有一次，是从立冬开始到第二年立春，人们称之为“冬酿”。冬季的自然水温、阳光照射能让米浆中的总酸、氨基酸含量大幅度上升，对黄酒发酵特别好。

地有气。酿好的黄酒不会当时就喝，而是用荷叶、泥土封坛陈贮。黄酒越陈越香，十年为佳，等到甜、酸、香都化在酒里融为一体，喝的时候，把酒含在嘴里转上一圈再下喉，非常好喝。

老酒和新酒的喝法

所谓老酒，是指储存了一定年限的酒。在漫长的存放过程中不断汲取岁月精华，自然产生多种酯类物质，更加醇香宜人。

陈年白酒具有越老越香的特点，比新酒更醇香，这也是老酒价格远高于新酒的重要原因。老酒因价值不菲，且极具收藏价值。因此，在品尝陈年老酒时不可随意，如果方法得当，会更显品出其中之味。

喝老酒要循序渐进

如果你平时喝的是刚出厂一两年的新酒，给你一瓶出厂后存放5年以上的老酒，你会感觉嘴唇接触酒体后，老酒明显比新酒更为软滑，香气与口感比新酒好很多。

但别急着喝，储存10年、20年或者30年以上的老酒，要循序渐进，先喝储存5年左右的，让你的味蕾慢慢适应，一点一点感受老酒的魅力，相信你会深深爱上老酒。怎样合理饮用老酒？

1、酒杯。老酒足够醇香，因此酒杯选择不用太大，可选用2-3钱的小酒杯，以陶瓷

酒杯最佳。用大杯品尝老酒是一种极大的浪费！千万不要用一次性塑料杯和纸杯喝老酒，这样一杯老酒就会费掉！

2、分酒器。分酒器的选择需要根据人数来定，一般来说，选用100-200ml的分酒器最为合适，而选用陶瓷分酒器更佳。

3、醒酒。打开一瓶老酒先别急着喝，先用嗅觉感受一下老酒的独特陈味，老酒如女人一样，一千种老酒有一千种不同的味道。然后慢慢地把酒倒入醒酒器中醒10-20分钟。因为酒分子在瓶里沉睡了这么久，它们和空气充分接触以后会产生微妙的化学反应（氧化一下），同时轻轻晃动醒酒器，边欣赏老酒的颜色、酒花等，边感受其满屋生香魅力。

4、饮用。醒酒结束后，就可以饮用了，前面3杯不可经过舌头的前半部分，一口一杯。为了让口腔和整个味觉、嗅觉系统适应陈香味。从第4杯开始，再将酒杯送到唇边，轻巧地、缓缓地呷一小口，在嘴里细细抿品，然后轻啜嘴巴，于慢慢品评中将酒咽下，

自然发出啞或嗒之声。酒下肚之后，迅速哈气，让酒气从鼻腔喷香而出。

5、勾兑。如果条件允许，也可以将储存10年以上的老酒（尤其是低度老酒，是勾兑出一杯上等好酒的催化剂）酒按1:1比例自行和高度新酒勾兑在一起，口感绝对超乎想象，也可以根据个人口味调节新老酒的比例。这样一瓶普通的葡萄酒的口感质量会飞跃几个层次！如果你得到一坛高度新酒，想长期存放，不如加入10%-30%的低度老酒，这样能加速新酒的天然老化陈香。

6、不要掺酒。有人喝完老酒以后习惯喝点啤酒、红酒及洋酒或者其他香型的酒，俗话说的掺酒，一般情况下最好不要掺酒喝，会影响身体健康。另外，老酒的陈香比较持久，当你每次打嗝都能再次感受到老酒的陈香，这也就是回味，也只有陈年老酒才可以做到。掺酒后，老酒的品尝过程中的回味阶段就会被掩盖掉。

老酒并不是越老越黄

很多人人都认为酒越老越黄，越老越黏稠（俗话拉粘），其实一瓶普通的白酒出厂的时候颜色只是微微有一点黄或者是无色。

但老酒是有生命的，经过几年或几十年的存放，瓶里酒的颜色会发生很大的变化，慢慢从当初的无色，放个三五年后开始变化，十几年以后开始微黄，但是老酒的黄需要在灯光下才可以细微的看出来，不会很明显。

几十年以后就会变成微微有点绿的黄，而并非是越老越黄，只是微黄而已。

(据壶中岁月)



清香型白酒储存注意什么

■ 老酒哥

相信大家也都喝过清香型的白酒，青稞酒就是清香型白酒，味道、酒质、口感都是一级棒！那么，在保存上应该注意什么呢？

清香型白酒以汾酒为典型代表，又称汾香型。清香型白酒以谷物为原料（青稞酒以青稞为原料），以大麦和豌豆制成的中温大曲为糖化发酵剂（有的用麸曲和酵母为糖化发酵剂），采用清蒸清糟酿造工艺、固态地缸发酵、清蒸流酒，强调“清蒸排杂、清洁

卫生”。

其主体香味成份是乙酸乙酯，酒质特点无色、清亮透明，清香纯汇、醇厚柔和、甘润绵软、自然协调、余味爽净、后味较长；深受许多消费者喜爱，但却不易储存，而且储存时间不易过长。而可以储存酒度的数50到68度之间为最佳（40多的也可以）低度时间长了容易跑味。

如果是低度酒，存放的时间久了，就没有酒味了。

对于高度酒，存放的时候也有讲究，一般

要把酒放在阴暗潮湿的地方，用塑料杯封好口，防止跑酒，多看少动才行。

清香型白酒建议不要放置太久，因为清香型白酒追求的就是“干净”，里面含有的微量成分比较单一，香味物质相对于酱香浓香并不复杂，不必要过久储存，能更好的把握容器的周转率和降低成本。

研究表明，像酱香、浓香型这样的高度酒在贮存过程中比较稳定，其主要香味成分乙酸乙酯、乳酸乙酯均随酒龄增大而减少，相应的酸含量增加。而像清香型这样的低度

酒贮存过程中质量变化较大，香味成分随酒度的降低而改变了原有的平衡，使酒中酸增加，酯类减少。

清香型白酒的储存过程中，总酸逐渐升高，总酯逐渐下降，后期趋于平稳状态，低度酒比降度酒升、降幅度明显，高级醇有先升后降趋势。

所以清香型白酒在储存过程中时间不宜过长，一定要注意把握时间，过度陈放反而对清香型白酒香味释放无利，而且会降低酒的质量。

橡木桶陈酿的葡萄酒到底会有什么味？

葡萄酒不像可乐，每一瓶都会有同样的风味；对消费者来说，挑选葡萄酒最大的困难点在于，就算看到酒标、包装，也不知道这瓶打开会是什么香气、什么口感？其实只要仔细问卖酒的人，或是看看酒标上的原文说明，看看这瓶葡萄酒用了什么橡木桶，就可推知这瓶酒的大体风格。

葡萄酒放在橡木桶中，最主要的作用是能够增添葡萄酒的风味，就是来自橡木桶的单宁；所以从酿酒的风土、品种、不同葡萄混合的比例等各种因素，到选择何种橡木桶、陈放多久时间，到最后贴上该酒庄酒标的葡萄酒，这都能看到酿酒师的功力。

由此可知橡木桶影响葡萄酒风味很深，如果知道这款酒使用的是哪种橡木桶，就可大体看出这款就是轻松易饮型？还是扎实雄壮型？开瓶后会出现何种风味或香气。

首先要了解葡萄酒使用橡木桶的种类，一般来说，大体可分成品种（法国、美国）、新旧（新桶、旧桶）、烘烤（轻、中、中偏重）三种选项。

品种
使用法国桶：单宁可能较柔和，古典

使用美国桶：单宁可能较厚实、现代
使用不锈钢桶：单宁可能轻薄

最常见的橡木桶是法国橡木桶和美国橡木桶，其次是匈牙利橡木桶和斯洛文尼亚橡木桶。与法国橡木桶相比，美国橡木桶具有成本低、木质颗粒粗、单宁含量低的特点，美国桶对葡萄酒的香气和风味影响更明显，能够赋予葡萄酒香草、椰子类甜美气息。法国桶则是业内的“黄金标准”，具有单宁含量高，木质颗粒细腻，对葡萄酒香气和风味影响含蓄内敛的特点。

新旧
新桶：酒体较厚实、较耐放，来自桶味的单宁或风味较明显

旧桶：酒体较纤细，来自桶味的单宁或风味较清淡

越新的橡木桶对葡萄酒风味的影响越明显，越旧的橡木桶对葡萄酒风味的影响越小。这就类似我们在冲茶时，一撮茶叶冲泡次数越多，茶汤越淡。橡木桶在使用四、五次之后，能够赋予葡萄酒的风味就微乎其微了。

新、旧橡木桶，比如三分之一的葡萄酒在新橡木桶中熟成，三分之二的葡萄酒在旧橡木桶中熟成，然后将二者进行调配。这样做的目的是增加葡萄酒的风味和复杂度，同时控制酿酒成本。

烘烤
法国桶
轻烘烤：烘烤、矿物香气
中烘烤：焦糖、咖啡香气
中等偏重烘烤：肉豆蔻、烟熏、焦糖、皮革
美国桶

中等烘烤：椰子、奶油、糖果、香草
中等偏重烘烤：巧克力、摩卡、烤棉花糖

轻度烘烤能够赋予葡萄酒更多来自橡木本身的风味，中度烘烤能够赋予葡萄酒更多烟熏、烘烤类风味。此外，橡木桶的烘烤程度越重，对葡萄酒的色泽、香气、风味和整体风格影响越明显。



因此橡木桶研究对威士忌来说更为重要。

另外新世界如澳洲等，有些酒庄会采用不锈钢桶发酵、陈酿，但在适当的时候在酒液中加入橡木片等，让酒能快速吸收橡木的风味，省去进口价格较高的橡木桶，但这样的做法一般仍认为酿造出来的葡萄酒酒体属于较轻薄、香气较甜美的酒款，部分旧世界国家（如法国）

最值得收藏的意大利酒有哪些？

■ 凤凰

在1990年以前，意大利葡萄酒的好年份非常稀少，每10年大概只有2、3个出色的年份。例如，整个70年代皮埃蒙特（Piedmont）也只有1971年和1978年值得收藏家关注。但是进入90年代以后，得益于葡萄园管理水平的进步，加上意大利半岛持续的温暖干燥气候，使得优秀的年份葡萄酒层出不穷。在过去20年里面，起码有七成以上的年份可以称之为优秀。

那么，在这么多好年份里面，究竟有哪些最值得收藏和品鉴的名酒呢？

Barolo/巴罗洛

最佳年份：1999, 2001, 2004, 2006, 2010

巴罗洛被誉为“酒中之王，王者之酒”，可以说是意大利葡萄酒的骄傲，也是最具身份象征的意大利名酒。

巴罗洛葡萄酒由意大利特有的葡萄品种内比奥罗（Nebbiolo）酿制而成。该品种跟赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、美乐（Merlot）等“全球性”葡萄大不一样，对生长环境极为挑剔，种植难度堪比出名娇贵的黑比诺（Pinot Noir）。

巴罗洛的特色是高单宁、高酸度以及极强的陈年能力，一瓶优良年份的巴罗洛可以陈年数十年之久，绝对值得珍藏。

Barbaresco/巴巴莱斯科

最佳年份：2001, 2004, 2006, 2008, 2010

同样来自意大利西北部皮埃蒙特产区，同样采用内比奥罗酿造，同样属于意大利葡萄酒最高等级DOCG，如果说巴罗洛是意大利葡萄酒的“国王”，那么巴巴莱斯科（Barbaresco）就是“王后”。

由于地理位置稍有不同，巴巴莱斯科受到轻微的海洋气候影响，当地的葡萄成熟时间较巴罗洛要早一些，因此其葡萄酒的单宁度也会较巴罗洛低，更具“优雅”感。

顶尖年份的巴巴莱斯科可以陈年25年之久，但是仍然比不上巴罗洛。如果你想要品尝而不是长时间收藏一瓶顶级意大利葡萄酒，巴巴莱斯科也许是更好的选择。

Amarone della Valpolicella/阿玛罗尼

最佳年份：2000, 2004, 2006, 2008, 2010

阿玛罗尼是一种用晒成半干的葡萄酿造的干型红葡萄酒，风味非常独特。阿玛罗尼葡萄酒通常采用多种不同品种混合酿制而成，而不同酒厂的不同调配比例也会为自己的酒带来与众不同的个性。

阿玛罗尼的特色在于高酒精度，同时还有一丝苦味（Amarone在意大利文的意思是“大苦”），酒体饱满，充满干果气息，单宁结实。阿玛罗尼的陈年潜力也非常强，优秀的酒款可以陈年20年以上。

阿玛罗尼还有一个特点，就是“贵”：其价格是意大利葡萄酒最昂贵的之一。随着阿玛罗尼最近20年在世界范围内的日渐流行，其价格还有可能进一步攀升。

Brunello di Montalcino/蒙塔希诺布鲁奈罗

最佳年份：1995, 1999, 2001, 2004, 2010

闻名世界的蒙塔希诺布鲁奈罗葡萄酒（Brunello di Montalcino）是由碧安帝山迪酒庄（Franco Biondi Santi）在19世纪中叶开始采用布鲁奈罗（Brunello）这种葡萄酿制的。

布鲁奈罗是意大利特有葡萄品种桑娇维塞（Sangiovese）的克隆版，但个头更大，单宁较重，酿出来的酒层次感更上一层楼，适合长期陈酿，所以其体现的复杂与优雅性被视为意大利顶级葡萄酒的代表作。

蒙塔希诺布鲁奈罗葡萄酒一般可以陈年10-30年之久。最近的一个“完美年份”是2010年，因此如果你有机会买到这个年份的蒙塔希诺布鲁奈罗葡萄酒的话，千万不要犹豫了。

(据葡萄酒研究)