

鉴定老酒有秘诀 中国的名酒收藏何时能见彩虹？

■ 酷悦

酒曲酿酒是中国酿酒的精华所在，此发明使中国历史上产生了无数的名酒佳酿，令无数英雄为之“折腰”。老酒作为能喝的古董，正越来越被“食不厌精”的老饕和“贪杯”者们发掘和消耗。剩下的，价值只会越来越高，这也是老酒收藏的最大特色。但和同年代的洋酒相比，中国老酒的价值只是零头而已。

老酒的价值

首先是饮用价值。众所周知，中国白酒通常没有保质期。酒在存放过程中，会产生多种酯类物质，就是俗称的“醇化”过程。各种酯类会产生各种特殊的香气，但这种醇化是非常缓慢的，所以，白酒通常是存放时间越久越好。其中以纯粮酿造的高度白酒最适宜久藏，低度酒和“勾兑”酒就不易久藏。

该收什么酒？

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 we 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，历史悠长，质量稳定可靠，处在老酒收藏的第一线。此外，一些当年获二等奖的国家优质酒以及“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，建国后到上世纪 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。

“绵纸茅台”那些事儿

在刚结束不久的“保利·茅台会”香港春拍中，20 世纪 80 年代出厂的茅台酒成为本次拍卖风头最劲的生力军。三大革命、地方国营、铁盖茅台悉数登场，可谓壮观。然而，不知道您有没有注意到，本次拍卖中的一个重要细节，同样是“地方国营”茅台酒，包裹着棉纸的“地方国营”成交价比不包棉纸的要高！而且高的不止一点点。

而同样是地方国营茅台酒，18 瓶 1983 年地方国营茅台酒，成交价为 649,000 元港币，折合 518,664 元人民币，单瓶均价为 28,815 元。

到这里，很多朋友难免会提出疑义。那层棉纸就这么贵吗？一瓶棉纸包裹的地方国营要比不裹棉纸的贵将近 2000 元？这科学吗？

要说这到底科不科学，每个人收藏的点不同，想法也就不同。但是如果用历史、数据说话的话，那这层绵纸的来历和价值可就说来话长了。那天，笔者就来说说“绵纸茅台”那些事儿……

绵纸因何而来？

据了解，在国酒茅台酒厂成立之后，为了



老酒作为能喝的古董，正越来越被“食不厌精”的老饕和“贪杯”者们发掘和消耗。剩下的，价值只会越来越高，这也是老酒收藏的最大特色。但国外的名酒保存百年以上的屡见不鲜，名酒收藏更是绵延不绝，中国的名酒收藏何时能见彩虹？

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？

不得不说的包装

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。

1949 年新中国成立以后，国家对酒类产品实行专卖制度，成立了中国专卖事业总公司，各地建有分公司，统一管理私营、公私合营、国营的各类酒厂的销售。1953 年国家第一个五年计划明确规定：酒精和国家名酒为计划供应之商品，由总公司掌握，统一分配。既

然要“统一分配”，就需要“统一包装”，玻璃瓶便应运而生。

即使现在，分装酒类的容器性价比最好的也是玻璃瓶，世界上大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，茅台一直沿用当地产的上过釉的土陶瓷瓶，1966 年以后才使用乳白玻璃瓶至今。

为满足人民大众的需要，国家财政税收、出口创汇的需要“统一管理”统一生产“统一包装”“统一分配”出来的新中国酒业，使得中国古老的酿酒技术绽放了光彩，成就了后来的“八大名酒”“十七大名酒”，也为今天的国酒收藏夯实了基础。

鉴定老酒要有足够的经验

中国的假货向来屡禁不止，酒类也是一样。制造贩卖假酒一直是危害企业利益，甚至公民健康安全的大事，这也给收藏老酒带来了麻烦。

鉴定老酒的真伪，开瓶品尝，甚至化验成分自然可以得出结论。这样一来，一瓶酒的收

藏价值也就没了。不开瓶，辨真伪，是鉴定收藏老酒必须具备的功夫。

鉴定老酒需要的是足够的经验，要对各种酒的商标史、包装史了如指掌。

以茅台酒为例，要知道从 1950 年起，几十年来共使用了多少种商标，哪些用于出口哪些用于内销，用的是什么材质的纸张、什么油墨印刷的；要知道这些商标分别使用于哪些具体年份；再细一些，不同的年份，茅台酒的商标的图案、尺寸都是不同的，哪怕是微小的不同也需要熟练掌握。

在包装上，共使用过多少种瓶子，瓶子的大小尺寸和材质也有不同；还有酒标和背贴，不同年份上的文字、尺寸也有不同。更重要的是瓶口，如果是旧瓶装新酒，瓶盖就是鉴定真伪的核心。

在所有名酒中，茅台酒厂对它的瓶盖似乎最下工夫。1950 年代的茅台酒封口距比较特殊，使用的是软木塞，外包猪膀胱（猪尿泡）封口。1960 年代后，采用的是塑料塞外拧塑料盖或金属盖，外面再用塑封的办法，期间的一些年份还使用了飘带。这些塑料盖以及塑封皮子在不同的年代颜色也有不同，大小高矮也有不同。

还有外包装，有的时期有盒，有的时期无盒，有的时期仅仅用一层棉纸包裹。

再有就是日期，有的年份没有在瓶体上印日期，而不同的年份打在酒标上的日期的写法或阿拉伯数字，或中文数字也有不同。后来，茅台酒瓶口使用了意大利进口的先进技术，瓶口采用了喷码的技术显示日期。

了解了这些基本知识后，还要熟悉长期以来茅台酒本身的防伪技术，如此，见到一瓶老茅台，不用开瓶，您也就能基本判断出真伪了。由此推开，对全国多数名酒了解到这种程度后，您也就自然成为“鉴定专家”了。

要想鉴别绵纸茅台，首先我们要知道这层绵纸是如何包裹的。一般包裹的是按顺时针方向，即是用棉纸的左侧一个角来包裹着酒瓶，然后转一圈，然后将上下两头的纸向瓶体中间折回，后面就是用右侧的纸角顺时针将瓶体裹住。这样在瓶盖地方下折的多层纸张就像女子编发被入外层包裹的棉纸中。这是棉纸包裹茅台酒的一大特征。

其次要看绵纸颜色细节，绵纸上有一种历经岁月风蚀的陈旧色斑，用放大镜下还能看到一些小的黑色颗粒。另外，揭开纸张褶皱的地方，颜色也会比外表要浅一些，而且在纸张断裂的地方，露出的纤维一般都是普通纸张长。当我们将棉纸放在放大镜下观察时，会看到就像渔网一样的脉络。

绵纸茅台是以其外观特征而命名，其实，除了赫赫有名的绵纸茅台外，还有很多老酒也包裹着一层绵纸，同样被称为“绵纸 XXX”，也是收藏佳品。不过小编在这里提醒大家，虽然绵纸包装的酒品稀少，值得收藏，但切勿盲目跟风，罕见绵纸包装可遇不可求，鉴别还需擦亮双眼。（据壶中岁月）



你知道无年份香槟到底“多大”

■ Emma

当人们询问一款酒的情况，通常都会问道：“这酒是多少年的？”年份对于葡萄酒来说是个十分重要的概念，因为年情对葡萄酒的风格、品质等都会造成影响，尤其是在葡萄酒年份差异明显的旧世界产酒国。然而香槟（Champagne）却是个特例，大约 75% 的香槟都是无年份香槟，在酒标上不会标注葡萄采摘年份，而是以“NV（Non-Vintage）”代替。

这是因为香槟产区气候寒冷多变，也无法使每个年份都能酿出品质优秀的葡萄酒，于是生产者们另辟蹊径采用多个年份的基酒进行调配，缩小年份差异，保证年复一年地产出品质稳定、突出品牌风格的香槟酒。也因为没有标注年份，而且也没有法规要求生产商披露调配基酒的年份，所以我们通常都不知道买回来的香槟到底“多大”。

其实在一般情况下，不知道香槟的酒龄也没关系，品尝一款“大龄”的无年份香槟也是一种有趣的体验。但是由于绝大部分无年份香槟不具备陈年潜力，需要趁早饮用，所以我们在买香槟的时候还是会想挑一款尽量新鲜的。这种情况下，最简单的做法是选一家香槟酒款较多的零售商去购买，因为一般来说，专门卖香槟的商家销售量更大，货品更新速度也更快。

而除了这种讲概率的方法之外，现在一些大的香槟商也开始向消费者告知年份信息。例如库克香槟（Champagne Krug）已经开始为生产的无年份香槟附上二维码，通过登录库克官网，输入 6 位数的库克 ID，消费者就能浏览该香槟的吐泥（Disgorgement）日期和所有基酒的年份信息。其他生产商也开始披露他们无年份香槟的吐泥日期。由于吐泥工序是在香槟补液（Dosage）封瓶之前，且无年份香槟一般会在陈年 15 个月到 2 年后发售，所以消费者可以根据吐泥日期大致估算出一瓶香槟的在瓶时间。

此外还有一种能确切得知无年份香槟酒龄的方法：挑选某些酒农香槟（Recoltant Manipulant）酿制的无年份香槟酒。一些酒农香槟现在越来越倾向于酿制单一年份的香槟酒，但又不想按照年份香槟的法规陈年那么长时间，于是就选择以无年份香槟的形式出售。这种情况下，他们会在背标上印上表明该香槟年份的字数码。字数码以“R”开头，其后的数字即香槟的年份，如“R13”就表明这款无年份香槟是在 13 年生产的。

当然，一般消费者并不了解香槟的制作工艺，也不介意香槟的吐泥日期，只要买来的香槟应情应景、喝得开心才是最重要的。

了解葡萄酒年份

在选购葡萄酒的时，酒标上有一个关键信息——年份。大多数葡萄酒的酒标上都会标明年份，可以通过葡萄酒的年份也是判断葡萄酒品质。

葡萄酒年份的定义

这个年份指的并不是这瓶葡萄酒上市或者装瓶时间，也不是葡萄酒的陈年时间，而是生产这款酒所用的酿酒葡萄让采摘年份。

除此之外，葡萄酒界还有一些酒是没有年份的，例如无年份的香槟（Champagne）和起泡酒（Sparkling Wine），由不同年份的基酒混酿而成，无法在酒标上标注年份；还有一些无年份加强酒，如无年份波特（Port）和无年份雪莉酒（Sherry），也是由于陈年过程中混合了多个不同年份的基酒，无法在酒标注其年份。

年份与葡萄酒的关系

葡萄酒是由葡萄酿造而成，只有好的酿酒葡萄才能酿造出品质上乘的葡萄酒。而葡萄作为一种农作物，其果实品质又与葡萄生长期和采收期的天气条件息息相关。即使是气候十分稳定的葡萄酒产区，也不可能每一年的天气都完全一样，不同年份的葡萄果实在产量、甜度、酸度和风味集中度等方面都会有所差别。因此，即使是同一款酒，不同年份的酒之间也会有着一定差别。年份条件虽然不能说对葡萄酒品质起决定作用，但是它对葡萄酒的产量、品质和风格的影响，却是不容忽视的。

年份并不能直接决定葡萄酒的品质，即使是在较弱的年份里，总有一些酒庄，或是葡萄园位置得天独厚，或是对葡萄园管理得当，能够免受天气灾害的影响；或是酿酒实力出众，能够使用高超的酿酒技术弱化葡萄品质上的缺陷，产出品质优秀的葡萄酒。而事实上，随着葡萄园管理技术和酿酒技术的提高，越来越多的酒庄和葡萄种植者已经能够有效措施，弱化天气灾害对葡萄产量和品质造成的损失。对于这类酒庄而言，年份对于葡萄酒影响更多的是风格方面的影响——如果这一年天气较为凉爽，则该年份葡萄酒风格则会偏向于优雅清新；如果这一年里干燥炎热，那么产出的葡萄酒就可能有极佳的浓郁度和饱满的酒体。（据酒一搜）

存储在这种环境中 葡萄酒就废了

葡萄酒是以葡萄为原料酿造的一种果酒，它不仅给饮用者带来口感上的愉悦，高端葡萄酒更有极高的收藏价值。以 1982 年拉菲红酒为例，国内单瓶定价已普遍高达 8 万元左右，最高拍卖价可达单瓶 15 万元。跟高端用户对品质住宅的要求一样，高端葡萄酒也需要一间宜居的“房子”。对葡萄酒来说，最理想的“房子”莫过于有着稳定储藏空间和良好通风环境的地下酒窖。

在东欧国家摩尔多瓦国内有一个闻名全球的克利科瓦地下大酒窖，这个酒窖总面积 64 平方公里，深度达 50–80 米，有总长 120 公里的世界最长贮酒隧洞，隧洞里面的温度常年保持在摄氏 12–16℃，湿度保持在 80% 以上，最适于葡萄酒的陈酿和高品质酒的贮藏。克利科瓦酒窖中收藏了 150 万瓶，648 种保存年限已超过半个世纪的各类名酒，是高端葡萄酒藏家心目中的储酒圣地。然而，并不是每位藏家都能将自己的爱酒存在克利科瓦地下大酒窖，由于现代社会居住条件限制，地下酒窖储酒很难普及，更多的人则是选择了容易存取、成本较低的储存空间——酒柜，但这并不代表你的葡萄酒可以降低储存要求。

所以，无论是大收藏家或葡萄酒爱好者，都应该花点功夫研究一下葡萄酒贮藏方法。通常来说，葡萄酒对储藏环境有以下要求：



1、通风：葡萄酒对气味极其敏感，难闻的气味会通过葡萄酒的软木塞影响酒的气味，所以一般在大型酒窖都会有空气过滤设施。

2、避光：太阳光和紫外线都会使葡萄酒加速氧化而丧失原本的风味，因此葡萄酒一般都储存在光线较暗的地方。

3、恒温恒湿：储藏温度应保持在 10–15℃ 之间，湿度应保持在 70% 左右，必须防止短期内湿度和湿度大幅浮动。

4、避免振动：葡萄酒装在瓶中，其变化是一个缓慢的过程，振动会让葡萄酒扰乱其分子结构，使沉淀物泛起，造成酒体“早熟”或

“休克”，让酒的口感变得粗糙。

对酒柜来说，通风、避光、恒温恒湿等条件是很多酒柜都能够做到的，很多高端酒柜更是可以实现精准地控制机身温度和湿度。但避免振动却是传统酒柜最大的问题，其根源就在于制冷源：压缩机。目前在高端酒柜行业，也有不少品牌尝试研发减振系统，以减少酒柜压缩机在启动关闭时的振动；有很多高端酒柜精进压缩机技术，也达到了几乎没有振动的效果，储酒效果较之前有极大的改善。

然而，再高端的压缩机在运行时都避免不了振动，肉眼难以察觉的振动不能与 0 振动划等号。专家提出彻底避免酒柜振动的解决方案是放弃压缩机，以化学制冷的方法替代物理制冷。但就目前技术来讲，这很难实现。纵观整个酒柜业，卡萨帝在 2016 年首次尝试了无压缩机制冷，推出了无压缩机酒柜。此后，卡萨帝酒柜用稳定的铅笔塔和无振动的激光光束向用户展示了 0 振动的储酒环境，这也是酒柜向“客厅酒窖”演变的首次成功尝试。

无论是克利科瓦大酒窖，还是无压缩机酒柜，都旨在为葡萄酒藏家们提供 0 振动的存储环境。如果藏家的条件不允许将葡萄酒放在地下酒窖中，那么何不将酒窖“搬到”客厅，让葡萄酒住进没有振动的“房子”。（据佳酿网）