

私人藏酒兴起 白酒成投资收藏新宠



■ 黄仕强

9月份以来,白酒一天一个价,某些酒的价格更是高得令人咋舌。记者走访发现,在“金九银十”传统销售旺季,白酒售卖门店销售一片火热,特别是在中秋、国庆节期间,高档白酒处于供不应求的局面,年份酒更是一瓶难求。

值得关注的是,在火热的市场中,很多消费者买酒不是为了喝,而是为了收藏,不少人为为了入手一瓶老酒可以一掷千金。有业内人士认为,随着私人藏酒的兴起,大量资本涌入白酒市场,为白酒的金属属性增加了砝码。

迎来销售旺季

“进入下半年以来,白酒价格有所上涨,但销量并不好,直到中秋节前,白酒销售开始大幅度上涨。”重庆解放碑商圈一家白酒售卖店的负责人张勇告诉记者,“中秋节到来之前,是今年下半年的第一个销售旺季,9月份一个月的销售额能抵得上整个夏季的销售总额。”

同时,白酒涨价的风声层出不穷。例如,贵州茅台虽然要求各地经销商以1499元的价格对外销售本年度的53度飞天茅台,但消费者要以指导价买到并非易事,大多线上线下平台的售价均在每瓶1800元以上,北京地区更是炒到了每瓶2400元。

张勇告诉记者,与贵州茅台同处白酒第

一阵营的五粮液、洋河、今世缘等多家酒厂的经典酒系售价均有较大幅度的上扬,但销量却反升不降。

公开资料显示,今年中秋、国庆节期间,主流白酒高端品牌与去年相比,销量呈现增长态势,其中,剑南春表现亮眼,部分渠道销售量增20%左右;五粮液和国窖1573也都有了一定的增长。整体来看,终端反馈高端白酒整体销量比去年增长15%左右。

据银河证券预测,白酒行业生产集中度提升,提价增利趋势明显,品牌营销风行,酒企探索新零售更加快速。

业界人士分析称,今年白酒销售旺季将持续至春节后,其中,高端白酒还会进一步受到市场青睐,同时,越来越多的资本或将流入白酒市场。

老酒价值倍增

近年来,在动荡的“酒江湖”中,一股陈年老酒收藏热在全国各地兴起。老酒收藏已成为继邮票、玉器、古玩外的另一新兴收藏门类。越来越多的老酒爱好者由饮用转为收藏,老酒收藏人群不断扩大,既有好酒之人,又有追寻酒文化者,也有看中白酒增值潜力而投资的。

在重庆北滨路有一家已经开了十几年的白酒售卖店,该店以售卖年份酒而出名。记者注意到,该店摆放了不少看上去很有年头的

白酒,与陈旧的包装不相匹配的是让人出乎意料的价格。一瓶上世纪60年代的“沱牌酒”,瓶身严重泛黄,标签上的字也难以识别,但其标价达到了4700元;其他的陈年茅台酒更是动辄一两万元。

知名藏酒家、国家一级评酒师朱军称,一瓶1980年茅台酒厂生产的贵州大曲,现时市场价为3万元左右;一瓶上世纪60年代末期到70年代初期生产的红卫大曲,现时市场价5万元左右。“在2005年我收购这些酒时,它们的价格为几百元到1000元不等,现在,很多都已经涨了几十倍。”

“白酒有‘液体黄金’之称,现在它已经从餐桌上的宠儿一跃成为了投资收藏新宠。”重庆一位白酒收藏者表示,中国有几千年的酒文化,抛开价值不说,能够收藏一两坛特别版的老酒,也极具特殊意义。

从事建筑行业的小先生近两年积极投资白酒收藏,其购来的白酒每斤从几十元到几千元不等。他认为,老酒和古董一样,属于不可再生资源,未来只会升值,不会贬值。

另一位罗先生,国庆节期间从贵州和四川等地收购了几百斤白酒。他说,“以后有时间还会去收购一些白酒自己收藏,再过十几年,等小孩结婚的时候拿出来喝,非常有意。”

“据不完全统计,目前国内收藏酒线下的年交易额达数百亿元。”中国酒业协会的相关负责人表示,近来,私人藏酒已经成为潮流,

未来白酒收藏市场还将进一步扩大,市场体量或将突破300亿元,在资本大量涌入的情况下,为白酒带来了更多金融属性,个别酒类甚至还具备了“货币属性”。

“保真”体系待完善

“如果家里有1996年以前的老酒,品相好的话说不准一转手一辆奔驰车的钱就到手了。”对老酒的定义,公开披露的比较一致的业内观点是:老酒并非市场上卖的20年、30年的年份酒,而是1996年之前生产的白酒。

有关专家表示,老酒具有较高的历史文化价值、品牌价值、艺术价值,年份长的老酒更具有收藏价值。但同时,由于陈年老酒在鉴定、保存及变现交易方面存在难题,收藏者在进行陈年老酒投资时应该谨慎。

张勇说,鉴定陈年老酒需要有足够的经验,要对各种白酒的商标史、包装史了如指掌,还要熟悉长期以来各种老酒本身的防伪技术。但通常情况下,一般的收藏者根本就不具备这些知识,这也让一些投机者有机可乘。

采访中,记者曾询问老酒售卖方所销售白酒是否“保真”,且能否出具相应的证明材料及承诺书。多数销售者均只有口头承诺和讲解一些鉴别方法,没有能让收藏者信服和解决其投资后顾之忧的证明材料。

随着白酒收藏市场扩大,很多投资机构也看到其中的商机,纷纷建立拍卖、交易平台,尤其在“互联网+”之下,各种在线藏酒交易平台风起云涌。但是,在线交易平台的涌起,也带来假货充斥的现象。

在一个藏酒交流网络平台里,记者看到有不少藏家发帖“吐槽”在某某知名平台购买到假藏酒的经历。朱军称,目前在网购市场上有一种专做“旧货”的人,他们专造老酒的商标,从瓶盖到商标、酒瓶等各方面都进行仿古、造旧。

由于我国老酒收藏尚处于起步阶段,还未形成比较成熟的市场,且没有完善的标准,也没有固定的收藏酒类供应和相应的“保真”体系,投资老酒还是存在不少风险。

对此,业界人士纷纷呼吁尽快建立相应“保真”体系、标准以及成立权威老酒鉴定机构,以消除投资者、收藏者的后顾之忧。北京工商大学商业经济研究所所长洪涛建议,高端酒类线上线下交易市场应注意是否具有稀有属性并具备升值空间,交易场所应对此进行把控,以实现白酒金融化的健康发展。



我很“渣”但我是瓶好酒

漆黑的酒窖中
一双黑手
伸向了保存数十年的酒瓶
清澈密封的酒液中
出现了不明的残渣?
是保存中百密一疏的“质变”?
还是人为故意添加的阴谋?
数十年的等待是否毁毁于一旦?
是人性的扭曲?
还是道德的沦丧……

酒渣的形态

酒渣一般存在于红、白葡萄酒中,其形态也会随着葡萄酒迥异的风格而不同。

在红葡萄酒中,或紫或红的结晶体最常见,它们附着在与酒液接触的橡木塞表面,有着水晶般的“美貌”。

有些陈年的老酒里,还会出现暗红色的薄片状沉淀(说人话就是红到发黑的渣子),给人一种超越年代的历史感。

因为白葡萄酒不像红葡萄酒富含色素物质,所以酒渣的形态、颜色都极像是“沙沙”的白砂糖,虽然也有人觉得像是水晶bo li 渣。

即便当中有些酒渣颜值不低,可奈何它变得再美,也有很多人觉得酒渣就是葡萄酒变质的标志,这可真是“渣在酒中坐,锅从天上来”。

所以,这些酒渣的真实身份到底是什么呢?

身世之谜

实际上,酒渣是葡萄酒天然含有的几种物质结合形成的,而且这是在葡萄酒酿造过程选择和陈年的一个现象,跟变质之间并不能直接划等号。

在这几种物质里,最重要的一员叫做酒石酸,听名字就知道这是一种酸性物质,就像柠檬酸一样。但这个酒石酸可不是一个老实的主,它在葡萄酒里老想着“拉帮结伙”,跟一些矿物质抱团结合,结果就慢慢形成了酒石酸盐(也就是酒渣)。在红葡萄酒里,除了矿物质外,单宁、色素等物质也是它“引诱”的对象,所以红葡萄酒里的酒石酸盐会呈现紫色或红色。

这个过程即使是装瓶之后也还会继续,所以我们才能在酒瓶中发现酒渣,尤其是一些老年份红葡萄酒里,由于时间太久,还会出现之前讲到的暗红色薄片状沉淀。而这,也是有些酒友认为出现酒渣等同于变质的关键之处。因为,一些超过适饮期的酒里也会出现这种暗红色酒渣,毕竟它们也一样经历了岁月的洗礼呀!遇到这种酒渣,就需要我们综合酒的香气、口感来做出判断了。

可如果是瓶内酒液浑浊,还有棉絮状沉淀(往往具有粘性),那就要注意了,因为这是葡萄酒感染杂菌的现象,可不属于酒渣一类,大家连试都不要试了,丢的越远越好!

生存还是毁灭?

既然酒渣是葡萄酒本身形成的物质,那为什么有的酒里就没有呢?究根结底,还是需求促进生产的问题。所以,有些酒庄干脆就在酿造工艺上稍加改变,让葡萄酒不易产生酒石酸盐。可以如如此简单就让酒渣不存在,不再造成误解,那又为什么不把所有酒都这样“过一遍”呢?这就引起了酒渣“生存还是毁灭”的灵魂发问,答案还得从去除酒石酸盐的方法找起。

可能是酒石酸是个来自南方的妹子,特别怕冷,所以它在低温下和矿物质抱团的速度特别快,同时降温也导致酒石酸盐溶于酒水的能力降低。酒庄就利用这点,将葡萄酒快速降温,酒里大部分的酒石酸就和矿物质结合,形成酒石酸盐,酒庄只需将其过滤掉即可。而葡萄酒里剩下的酒石酸量少,装瓶后也就“掀不起大风浪了”。

看到这,相信大家也就明白了,这样处理葡萄酒意味着什么——葡萄酒里的酒石酸会变少(酸度自然会受影响),矿物质会变少,单宁、色素等物质也会变少,而且葡萄酒还要经历大幅度的温度变化。所以有些“完美主义”的酒庄为了不破坏葡萄酒原本的口感则不采用这个方法。

长时间冷藏后的葡萄酒也会出现酒渣

所以大家以后见到一款有酒渣的葡萄酒,可不要一言断定这酒坏了。有时,它仅仅是酒庄没有选择进行低温过滤,也有时是陈年的象征,说不定还是一款不可多得的佳酿呢!

不过对于酒渣,我们知道了它存在的意义和好处,也应该承认有些它存在的烦恼。尽管对身体无害,但有时入口过多会有苦味和涩感,更不用提液体中带有渣子的不适口感(请自行脑补未过滤的豆浆),这对葡萄酒的品尝影响很大。所以,我们有时需要自己进行过滤。

(据酒斛网)

蜡封是高品质葡萄酒的象征吗?

作为一个葡萄酒爱好者,你肯定见过用软木塞或者螺旋盖封瓶的葡萄酒,然而你听说过蜡封葡萄酒吗?不难知道,听说过或见过蜡封葡萄酒的人肯定不多。那么为什么会有蜡封葡萄酒?如此拉风的葡萄酒又该如何开瓶呢?

为什么会有蜡封葡萄酒?

毫无疑问,蜡封葡萄酒的封瓶工艺会更加复杂,那么生产商们为什么还要煞费苦心地去进行蜡封呢?

一是为了更好地密封,同时降低造假的可能性。蜡封方式往往针对的是陈年潜力突出的葡萄酒,因此蜡胶可以让葡萄酒更好地进行密封,有效避免内部酒液受到干扰,降低氧化的可能性或者说氧化速度。因此,蜡封也可以延长保质期,或者是封瓶者期待葡萄酒可以保存更长久。此外,蜡封葡萄酒使得造假的可能性更低,同时也能让葡萄酒更好地保持新鲜风味。

二是蜡封是一种传统。事实上,蜡封是一种传统的封瓶方式,因为过去不像现在有热缩帽和锡帽,为了更好地阻隔空气,生产商都会在软木塞封瓶后,再在瓶口封上一层蜡以确保密封严实。即使是现在一些保守的生产商依然采用过去的传统封瓶方式。

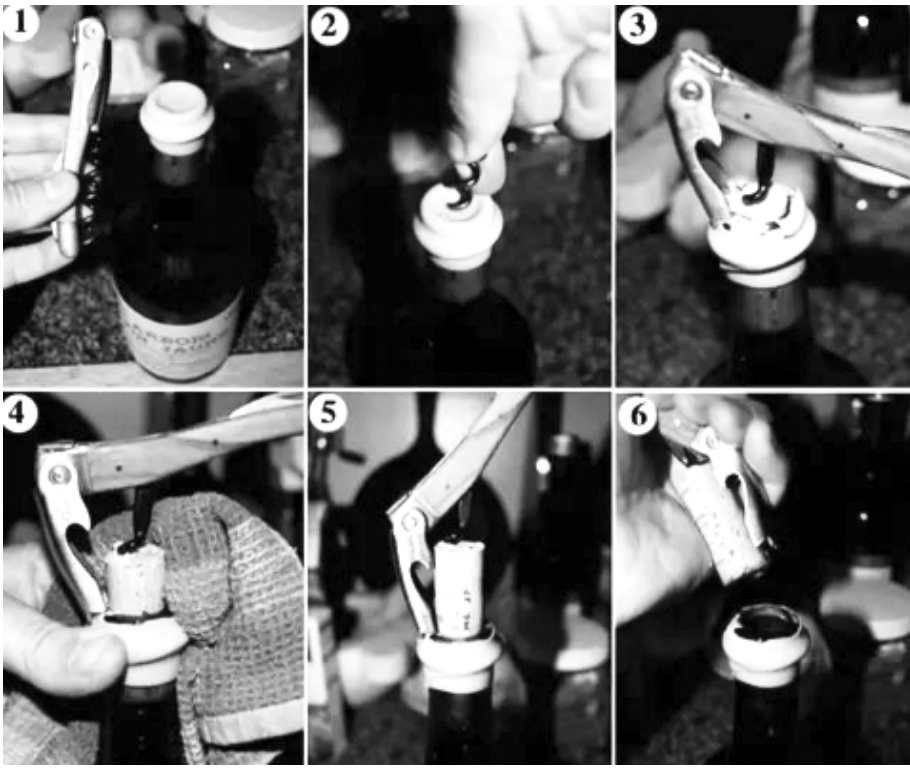
三是彰显复古与个性,同时展现传统手工艺。既然说蜡封是一种传统的封瓶方式,那么采用这种别致的包装似乎更能彰显复古与个性,同时也是一种致敬传统的情怀,更能向消费者展示传统手工艺,这在部分生产商和消费者眼里是喜闻乐见的。

四是美学效应。大抵和一些酒庄钟情于设计艺术酒标一样,自然也就有酒庄愿意在封瓶方式上下功夫。不得不承认的是,蜡封葡萄酒在外观上看起来的确有一种别样的美。无论是送礼还是自己喝,这种特色酒似乎都能满足人们对美的追求。

五是营销手段。当然,也有少数酒庄单纯是出于营销目的,想在包装上吸引消费者。

蜡封葡萄酒如何开瓶?

蜡封葡萄酒有个不足之处就是随着年岁的增长,蜡胶会变得 harder,以至于没有刀基本无法开瓶。不过即使有刀,蜡胶除了质地坚硬还比较滑,因此用酒刀去除蜡封时,很容易割



伤自己。此外,多了一层蜡封势必也就意味着开瓶者需要花费更长的时间和精力来开瓶。对于部分消费者来说,软木塞已经够难开瓶了,再来个蜡封岂不是更将他们拒之于千里之外,于是一些酒庄基于这点考虑也开始摒弃蜡封方式。

那么问题来了,蜡封葡萄酒真的很难开瓶吗?

一是最简单粗暴的方式:忽略蜡胶。开瓶时,忽略蜡胶直接开瓶是很常见的一种做法。具体操作如下:

准备好开瓶器和蜡封葡萄酒:将开瓶器的尖端对准瓶口稍微偏离中心的位置;和平常开瓶一样,将尖端钻入瓶塞里面,这时候势必会有部分蜡胶裂开,记得用一块湿润的毛巾擦拭干净;擦拭干净后继续旋入,保持和平常开瓶一样,并记得不时用毛巾擦拭干净瓶口;当瓶塞出来绝大部分时,手动将软木塞旋出即可;开瓶完成后,瓶口处仍然可以看到残留的蜡胶,用来收藏再合适不过了。

事实上,这种开瓶方式可以说既简单又粗暴,因为操作起来还是具有一定的危险性。

因为并不是所有蜡封葡萄酒都像上图这样一种中间是往下凹的,有时候一些蜡封葡萄酒瓶口处会呈现一定的弧度,因此在操作时很难把握住钻入的那个精准点;加之隔着一层蜡,没点力气是很难成功的,就算钻进去了也极有可能钻歪,进而易导致开瓶时木塞断裂;而且,蜡本身比较滑,一不小心可能会划伤自己;此外,稍有不慎,蜡胶掉入酒液中,也有可能破坏葡萄酒的外观甚至香气和口感。

更重要的是,以上方式显然仅适用于螺旋开瓶器而不适用于老酒开瓶器。然而许多蜡封葡萄酒都是上了一定“岁数”的,面对一款老酒,这种方式势必会使软木塞断裂甚至掉入瓶内。怎么办呢?

二是最实用的方式:加热蜡封使其软化。有经验的侍酒师往往会先加热蜡封待其软化后,再用开瓶器操作。这是因为蜡胶不耐热,稍微加热就会融化,因此一般仅需加热半分钟左右即可。将蜡胶清理干净,软木塞就会呈现在你的眼前,这时候再用平常的开瓶方式开瓶即可。

值得一提的是,正是由于封蜡在较高温

度下容易融化,因此在合适的温度下保存葡萄酒就显得更加重要了。为了更好地保存采用蜡胶封瓶的葡萄酒,最好将葡萄酒储存在阴凉避光处,同时保持一定的湿度。

蜡封葡萄酒一定是好酒吗?

尽管蜡封能更好地隔绝空气,但事实上采用蜡封的酒庄较为罕见,这是因为在现代封瓶技术发达的情况下,采用蜡封实在没有多大必要。对于酒庄而言,这无疑会使得装瓶操作更加复杂繁琐,甚至也可能会加大酒庄生产成本;对于消费者而言,这无疑带来了一定的开瓶困扰。因此对于日常普通葡萄酒而言,实在没有必要进行蜡封,也就是说采用蜡封的葡萄酒很多都是那些品质突出且具有突出陈年潜力的葡萄酒。

然而,这就造成了不少人以为蜡封葡萄酒=需要陈年=好酒的误解。事实上,蜡封更多的时候是一种包装特色,而不是品质的保证。一些好酒会采用蜡封方式,但并不是所有采用蜡封的葡萄酒都一定是好酒。正如前面所说,有些生产商单纯是为了营销目的而采用蜡封方式,因此在对待这类葡萄酒时,还是应该理性并综合判断,避免掉进生产商的营销“陷阱”。

哪些酒类 / 品牌偏爱用蜡封?

葡萄酒。蜡封葡萄酒虽然不常见,但还是有不少生产商采用这种封瓶方式。当然,有的酒庄并不一定每一年都使用,例如1787年的拉菲(Chateau Lafite Rothschild)就曾采用过蜡封方式。其它采用蜡封的葡萄酒还有来自罗讷河谷(Rhone Valley)的莎普蒂尔香亭干红(M. Chapoutier Le Pavillon Ermitage)以及神之水滴来自波尔多(Bordeaux)的勒庞(Chateau le Puy)等。蜡封葡萄酒并不是旧世界的专利,智利葡萄酒以及部分国产酒等也开始采用蜡封方式。

威士忌。威士忌采用蜡封方式也已经有数百年的历史了,其中最典型的代表要数来自美国的波本威士忌美格(Maker's Mark),从图中可以看到,有的还进行了多重蜡封。现在,这种蜡封方式俨然已经成为了美格威士忌的标志。由于美格采用纯手工蜡封,每瓶威士忌都不完全相同,可谓极具个性。

(据红酒微讲堂)