

打破规则的收藏级葡萄酒

■ 凤凰

现行的法规大都始自20世纪初,当时由于根瘤蚜虫危机,葡萄酒的产量很低,假酒比比皆是。在欧洲,保护传统葡萄酒合法种植者的法规被建立起来。在很多情况下,法规的编纂依据的是几个世纪传承下来的惯例。就基昂蒂而言,现有的规则是在1932年重新制定的,而在1967年,这一产区的范围大大扩张。同时,政府参考了19世纪贵族Ricasoli男爵的“秘方”,将白葡萄酒加入该地区红酒的传统被赋予了法律效力。

然而,此时的葡萄酒生产者的想法已经发生了转变,不少人认为在红葡萄酒中添加10%-30%白葡萄酒的规则已经过时。在20世纪70年代,勇敢的生产商们决定一同放弃基昂蒂的名称,转而生产“普通餐酒(Vinoda Tavola)”——意大利葡萄酒等级中的最低级别。尽管级别不高,但是高品质的声誉令他们得以卖出高昂的价格。

“反叛者”也随之出现,身先士卒的就是Marchese Mario Incisa della Rocchetta和他那著名的葡萄酒——西施佳雅(Sassicaia)。他一生梦想着酿造波尔多风格的葡萄酒,并在他位于Bolgheri海滨的庄园中种植了赤霞珠。从1944年直到1968年,他一直以个人名义酿造这些酒,并未用于商业销售。在20世纪60年代,他的儿子Nicolo和侄子Piero Antinori说服他以餐酒级别将这些酒进行商业发售,这些酒给了市场重磅一击,很快被评论家推崇备至。西施佳雅至今仍是意大利最具收藏价值的葡萄酒之一。

Piero Antinori也经过不懈努力,成为托斯卡纳葡萄酒现代风格的代表,这也包括使用国际葡萄品种如赤霞珠进行混酿。1971年,他在基昂蒂区生产了一款含有20%赤霞珠的葡萄酒,并以葡萄园名字为其命名为Tignanello。随后在1978年,他以毗邻的葡萄园Solaia出产的赤霞珠和品丽珠为原料酿制了同名酒款Solaia,不过现在的Solaia含有大约20%的桑娇维塞。这两款葡萄酒也是意大利葡萄酒收藏级俱乐部中的成员。时至今日,西施佳雅已经获得了它自己的法定产区(宝格利

有人说:“意大利人喜欢打破成规。”也许,在葡萄酒的混乱世界中,这个说法进一步得到了印证。幸运的是,对于全球各地的葡萄酒爱好者而言,这些葡萄酒都捧极了。所有的葡萄酒产区对于能做什么和不能做什么总是有种种法规,其中一些法规可以上溯至几百年前。这有助于让产区具有识别度,并保护传统和遗产。然而,这些法规有时也会成为创新的绊脚石,限制生产者酿出最好的葡萄酒。

西施佳雅),这也是意大利唯一一个单一园法定产区,而Tignanello和Sassicaia仍然保留使用入门级托斯卡纳的酒标。

1981年,Piero的弟弟Lodovico Antinori在他叔叔位于西施佳雅的葡萄园旁边投资了一个酒庄,名为Ornellaia。1985年,这个庄园出产了第一个年份的葡萄酒,它跟Sassicaia一样大受欢迎。正如Sassicaia一样,这是一款以赤霞珠为基础的混酿,再加上梅洛、品丽珠和小维泽。在1986年,该庄园还发布了一款由100%梅洛酿制的Masseto葡萄酒,它的出现甚至让原本风光无限的Ornellaia都开始黯然失色。它被誉为“意大利的Pétrus”,也是最受追捧的意大利葡萄酒之一。

这些葡萄酒发布以来一直很受欢迎,赞誉不断,价格高昂。然而,他们并非没有受到过非议。有些葡萄酒爱好者对他们所看到的意大利传统的流失感到遗憾,因为这些顶级葡萄酒是用法国葡萄酿制的。2004年,一部名叫Mondovino的电影,谴责了葡萄酒全球化的趋势,并描绘了Antinori和Frescobaldi家族对Ornellaia的所有权的争论。总有一些喝酒的人更喜欢传统,但有一件事是肯定的,这事儿市场说了算,创新者得到了强有力的支持。

1985年份的Sassicaia是超级托斯卡纳中



第一个从评论家罗伯特·帕克那里获得100分的酒款,它仍然被认为是意大利收藏级葡萄酒的高分单品之一,而在过去的五年中,升值了25%,今年迄今为止的拍卖均价为1900美元/瓶。然而,其他被推崇的年份比如1990年,于藏家而言,买入机会更多,多年来,在拍卖中保持着相对稳定的价格,平均340美元/瓶。较新的年份,如2008、2013和2015也非常抢手。2008和2013的平均价格接近200美元/瓶大关,2015年份仍可在零售渠道获得,在全球范围内价格所差无几,因其赞誉不断,某些零售商也可以卖到150美元/瓶。

作为一款颇具影响力的葡萄酒,Tignanello却没能像Sassicaia一般插上想象的翅膀,因此无法在拍卖中享受同样的溢价。最近,Tignanello的1978年份变得炙手可热,在整个意大利掀起热潮,但即使是这款葡萄酒,在2018年售出的68瓶酒中,均价也只有192美元/瓶。标志性的2007年份刚刚超过130美元/瓶,过去几年甚至难以低于100美元/瓶的价格购得。

Antinori的另外一款超级托斯卡纳,Solaia,吸引着更多瞩目。目前在售的2015年份最近获得了《葡萄酒倡导家(Wine Advocate)》的100分这一让人梦寐以求的赞誉。这导致价格飙升,零售均价超过300美元/瓶。不过,其他

年份的价格仍然合理。只有1997年份达到这一水平,拍卖均价为342美元/瓶。备受推崇的2007年份仍可以以242美元的均价购得,而同样享有盛名的2010年售价为189美元/瓶。

Ornellaia限量版的艺术家系列经常在拍卖会上刷新纪录。2013年,由Michelangelo Pistoletto创作的2010年份的“vendemmia d'artista(艺术家的收获)”版本,为一瓶9升装(Salmanazar)赢得了超过12万美元,成为拍卖历史上价格最昂贵的意大利酒,出售的收益被捐赠给伦敦的皇家歌剧院。然而,只有在独有的艺术家版本和慈善拍卖的双重助力下,价格才能一路高涨。相同年份普通瓶目前的拍卖均价为231美元/瓶,更早的顶级年份1997年售出的价格也大致相同,甚至罕见的首个年份(1985)均价也只有361美元/瓶。

无论如何,Masseto才是收藏级超级托斯卡纳无可争议的冠军。这款神话般的葡萄酒在拍卖中被狂热地交易,其稳定赚取的收益是其他托斯卡纳竞争对手的很多倍。著名的2001年份拍卖均价为1164美元/瓶,2006年份为1011美元/瓶,而高分的2010仍然不贵,今年迄今为止的均价为787美元/瓶。当下发售的2015年份也获得了更多关注,均价刚刚超过800美元/瓶,正是下手的时候!

老八大和新八大的三大遗憾

1952年,周恩来总理亲自批准的第一届全国性的评酒会,经过来自全国的酿造专家、评酒专家和学者层层筛选,影响中国白酒收藏界至今的四大名酒从此诞生了。

那么,在白酒收藏市场中同样如雷贯耳的后起之秀:“新八大”和“老八大”,分别指哪几款酒呢?在“新八大”的评选过程中,又隐藏着哪三大遗憾呢?

第二届评酒会百家争鸣 各香型混评,“老八大”出炉

当年全国第一届评酒会结束后,四大名酒的名声通过报纸、广播、收音机不胫而走,在全国引起了强大震动,于是当时的人们都有一个认知:在此后的许多年里,很难有酒厂超越四大名酒。可中国当时的国营酒厂不算少,怎么也有个几千家。

为了掌握酒类的质量情况,促进酿酒工业的发展和提高产品质量,轻工业部于1963年10月在北京召开第二届全国评酒会,最终评出八款名酒:汾酒、五粮液、古井贡酒、泸州老窖特曲、全兴大曲酒、茅台酒、西凤酒、董酒;也就是我们现在所说的老八大。



可由于第二届全国评酒会缺乏经验,对多种香味白酒进行混评,以致于香气大的酒体占尽优势,而以酱香闻名于世的茅台酒,却最终屈居第五,这样的评比结果引起国内哗然,实为第一大遗憾。

最后的结果是:在第三次评酒会,评定规则首次修改为按香型对酒类进行评比。

第三届评酒会意义深远 按香型评“新八大”,西凤全兴落选

1979年第三届全国评酒会在大连召开,彼时中国酿酒业在历经文革磨难和阵痛后,

终于看到了希望。然而,越来越专业的评酒会上仍然出了乌龙事件:老牌名酒西凤酒便因为没有把握好游戏规则,在选报香型的时候“投错了娘胎”,上报了“清香型”组,结果被淘汰;而全兴大曲酒,本应上报“酱香型”,却阴差阳错地也报成了“清香型”,以至于与西凤称号失之交臂。一向鼎鼎有名的“四大白酒”,竟有两家因为报错了香型而无缘“新八大”,可谓第二大遗憾!

在这次评酒会上,由22位评审组成的白酒评酒团按色、香、味、风格四个方面品名酒,最终评出中国八大名酒:茅台、汾酒、泸州老窖特曲酒、五粮液、古井贡酒、董酒、剑南春、洋河大曲酒,也就是我们现在常说的“新八大”,国酒茅台重回八大名酒榜首。

第三届评酒会采用的白酒评规则,在中国白酒历史的作用是重大的,因为它统一了各种主流香型的风格描述,这种对于香型的认可一直延续至今,成为消费者选购产品的一大标准。

值得一提的是,清、浓、酱、米四大香型酒中,只有米香型白酒没有一个代表性品牌能够跻身中国名酒行列,这不得不说是第三大遗憾。

“老八大”与“新八大” 老酒收藏界不变的宠儿

第二届全国评酒会上评选的五粮液、古井贡酒、泸州老窖酒、全兴大曲、茅台酒、西凤酒、汾酒、董酒,在陈年白酒收藏界俗称“老八大名酒”。

第三届评酒会上西凤、全兴大曲落选,取而代之的则是剑南春和洋河大曲。这样的组合,则被称为“新八大名酒”。

新、老八大名酒迄今仍是中国酒业之翘楚,其中不少名酒甚至一改形象,推出了华丽的高端产品——曾经的泸州老窖,如今变成了国窖1573;全兴大曲更名为水井坊;而洋河大曲则推出了以梦之蓝为代表的高端系列。

从收藏的角度来说,上世纪七八十年代的新、老八大名酒已成经典,如能进行体系化收藏,则即可满足升值条件,又有着极大的历史还原和文化收藏意义,可谓一举多得。但同样因为新老八大在白酒收藏界的地位之高,价格也非常高。且随着时间的推移,越来越少,陈年老酒将面临枯竭。普通老酒及陈年名酒,每年稳定以30%以上的速度增值将成为常态。(据壶中岁月)

关于葡萄酒“大年”和“小年”的那些事儿

也许喜爱葡萄酒的你会疑问,即使是采用同一个葡萄园内出产的葡萄酒,为什么同一酒庄出产的同一款酒每年的品质和风格都有所差异?为什么有的年份被称为伟大的年份?今天,笔者就与大家一起来聊一聊葡萄酒的年份,说一说关于“大年”和“小年”的那些事儿。



的成熟度,品质极佳,比如波尔多(Bordeaux)的2009、2010及2015年,那么这一年就会被称为“大年”,也就是伟大的年份。但是,天有不测风云,如果某一年份遭遇了霜冻、暴雨或是疾病等的影响,导致出产的葡萄酒品质欠佳,那么我们就称这一年为“小年”,或是具有挑战性的年份。

影响年份的因素有哪些?

葡萄藤对降雨量十分挑剔。如果葡萄的生长季降雨过多,会导致枝蔓生长过快,抢占了果实的养分。而如果葡萄的成熟期降雨过多,葡萄吸收的水份过剩,将会稀释果实中的风味物质。相反,降雨不足,气候干旱炎热将

会缩短葡萄的生长期,使葡萄提前成熟,不利于风味物质的凝聚。

温度是影响葡萄生长的重要条件。葡萄的整个生长周期都需要适宜的温度,如果气温过低,葡萄植株就无法成活或难以生长,而温度过高将会危及葡萄树的生命活动。

花期对果实的品质有很大的影响。开花早能使葡萄坐果时间提前,延长葡萄的生长期,有利于累积风味物质。此外,均匀的授粉会使葡萄达到可观的产量。

日照是葡萄生长的另一个必要条件。阳光能够使葡萄树产生光合作用,有助于累积更多的糖分,使葡萄更好地生长和成熟。如果该年的日照不足则有可能导致葡萄成熟度不高,从而影响葡萄酒的口感。

极端天气和病虫害会对葡萄造成重大打击。在某些产区,春季易受到霜冻的袭击,导致嫩芽或新枝被冻死。霜冻造成的损害以及对产量的影响都非常大,因此,霜冻易发地区的种植者会尽力降低霜冻的风险。此外,葡萄树易受到许多虫害和病害的袭击,如根瘤蚜、霜霉病、白粉病等,这将会导致减产或果实的品质下降。

易受到年份影响的产区有哪些?

气候不稳定的地区包括法国的波尔多、勃艮第(Burgundy)和香槟(Champagne),意大利

的皮埃蒙特(Piedmont)和威尼托(Veneto),西班牙的里奥哈(Rioja)和海湾地区(Rias Baixas),以及德国和新西兰等。这些产区的葡萄酒品质受年份的影响较大,但是,这不意味着它们的“小年”葡萄酒品质不佳。如今,一些酒庄已经掌握了高超的种植和酿酒技术,能够有效地弱化不良因素对葡萄酒品质的影响,使年份之间的天气差异更多地影响葡萄酒的整体风格。而美国的加州(California)、西班牙中部、阿根廷、葡萄牙和澳大利亚等地区的年气候差异较小,常年出产风格一致的葡萄酒,所以年份对这些产区出产的葡萄酒影响较小。

但是,我们还需要注意的是,红葡萄酒对年份差异的表现也不尽相同。某一年份也许不是酿造上乘葡萄酒的“大年”,但可能其白葡萄酒具有较高的品质。比如,在凉爽的年份里酿造出的白葡萄酒清爽可口,酸度适宜,但这却不是酿造红葡萄酒的最佳年份。

除此之外,我们还会接触到许多无年份的葡萄酒,红遍全球的起泡酒(Sparkling Wine)——香槟就是一个典型的例子。香槟产区气候寒冷多变,无法使每个年份都能酿出品质优秀的葡萄酒,于是酒庄另辟蹊径采用多个年份的基酒进行调配,缩小年份差异,保证每年一年地产出品质稳定、突出品牌风格的香槟酒。(据红酒世界网)

第二届醉火节暨宁城原始工艺老窖陈储两年见证会落下帷幕

11月26日,内蒙醉火酒业有限公司礼堂内掌声不断,气氛热烈,第二届醉火节暨宁城原始工艺老窖陈储两年见证会在此召开,社会各界人士1000余人参加了这次盛会。参会者了解了宁城原始酿酒工艺,内蒙醉火酒业有限公司的企业文化,共同见证了封签仪式。

内蒙醉火酒业有限公司成立于2005年,位于赤峰市宁城县八里罕镇。公司经过十年的积淀,目前原酒储备3000吨,拥有浓香酒窖池65个,清香酒窖池198个,年生产固态酒5000吨。公司聘请国家一级酿酒工程师王福才老先生全面指导酿酒工作,恢复原始制酒工艺,古法制曲、制酵母。开发了醉火浓香老窖、醉火麸曲清香、醉火香米酒、醉火芝麻香等四个大类,100多个品种。

公司在董事长李学军的带领下一直坚持以市场为导向;以客户需求为根本,以顾客满意为宗旨;以追求极致产品为目标。走可持续发展之路,创百年企业。所有醉火人不忘初心,砥砺前行。醉火系列原浆酒秉承“醉火-只做原浆不勾兑”的企业经营理念;坚持“让更多的人喝上放心酒、健康酒”的企业宗旨。

原内蒙宁城老窖创始人王福才,国家一级酿酒工程师,中国白酒界泰斗人物。18岁从事酿酒行业,至今从业62年,工艺精湛,炉火纯青。2014年进入内蒙醉火酒业,开发了醉火浓香老窖、醉火麸曲清香酒,这两款酒是老先生巅峰状态的鼎力之作。采用双轮发酵工艺,历经132天窖池发酵,采用秘制麸曲,6种酵母,经历200道工序。两年窖藏存储,无任何添加口感,绵甜香柔,回味无穷。(希武)



白酒历经时间沉淀 都能泛起岁月的黄?

■ 酷悦

“白酒越老越黄越香”一直是白酒行业广为流传的观点,那么真的是如此吗?白酒为什么会变黄?

“白酒时间长了变黄应该是纯粮食酒,酱香型白酒更容易出现这种现象。食用酒精生产的白酒时间再长也不会出现变黄的状况,只会随着时间挥发。”在正常情况下,陈年白酒的色泽会泛黄,口感柔和,不刺鼻。

酒色变黄,是一个非常复杂的过程。它与原料、酿造工艺、储存环境及储存时间、及酒的香型都有紧密联系,特别与时间和储存有关。理论上说,白酒在微生物的作用下,会发生复杂的酵解和多糖反应,酒中的某些物质会发生呈色反应故而显微黄色。而白酒贮存的时间越长,这种呈现反应也会越明显,因此民间便有了老酒会越存越黄的说法。

白酒变黄一般有三种原因:一是储藏或酿造时温度的影响;二是存放的时间长了,酒精挥发的影响;三是白酒跟铁类金属接触容易使酒变黄。

但是,并非所有的白酒时间长了都会变成黄色。一般而言,浓香型、清香型、酱香型、兼香型白酒容易变成微黄色,最常见的茅台酒,颜色微黄是其标志性特点。不黄反而让人怀疑不是茅台酒。现实中,有些不法商家抓住这点,在普通酱香型白酒中加入焦糖色来勾兑假茅台酒,还有的不法商家采用浸泡有色物质的方法来增加白酒的黄色。

酱香型白酒酿造出来略黄,时间储存越长,酒色会变得越来越黄。其次为兼香、浓香、特香。不同香型的酒,随年份贮存,受到储存环境不同的影响,变黄的程度也有所不同。同一年份生产的同品牌陈年白酒,变黄的程度也不一样。更有甚者,也会存在同一品牌、同一批次、同一原箱的酒,变黄程度都不同的现象。

当然,不是所有的香型都会变黄,比如米香型白酒时间长了不会变黄。有些清香型白酒,即使存放了数十年仍然是无色透明的。

正是因为很多人认为发黄的酒一定是好酒,所以一些造假商便钻了这种思维的空子,为了迎合部分消费者的需求,用一些人手段使白酒变黄,使人误以为是好酒,所以有的“面不改色”的陈年老酒不一定就不好。喜欢收藏陈年老酒的朋友,千万不要一看酒体偏黄就以为是老酒而贸然购买,一定要从几个方面去考证:

首先要看酒体。除了黄色,酒体的粘稠度,香气,回味都是判断的指标。

其次是酒瓶和包装。有的酒标故意做旧,但是仔细看,包装不符,如用塑料盖、旋盖、断裂盖,瓶盖都是有相应的对应年代的。

再次看历史产量。购买老酒一定要查查历史产量,而不能盲目贪便宜囤货。