

年轻消费者占比达四成 刘伶醉的老酒品牌定位得到广泛认可

■ 易子城

近日,2019年刘伶醉第六届全国老酒交流会暨刘伶醉藏酒节在刘伶醉国家AAAA景区隆重举行。中国收藏家协会秘书长李祥,河北省酒类收藏文化协会会长张海燕,河南省酒业协会会长、中国酒类流通副会长、中国诗酒文化协会副会长熊玉亮,老酒圈创始人史进财,保定市酒类收藏协会会长刘柱,刘伶醉酿酒股份有限公司总裁杨赛以及全国老酒收藏家、爱好者等近千人参加了此次活动。

据刘伶醉相关负责人介绍,随着老酒市场规模的持续扩容,各大酒企举行以老酒为主题的活动与日俱增,但活动主题却相对比较单一。很多酒企举办老酒交流会,更多的是借此推广企业自身的产品。

“我们刘伶醉此次的全国老酒交流会和2018年的中秋老酒大集,都避开了这个主题。我们的活动以老酒收藏家之间的交易和交流为主,作为主办方刘伶醉不再举办以刘伶醉酒为主题的活动,仅是以提供老酒交流的平台方出现,希望借此为老酒扩充新的推广模式,让更多的普通消费者爱上老酒。”刘伶醉相关负责人如是说道。

据悉,2018年刘伶醉举办的中秋老酒大集,首次以老酒收藏家之间的交易和交流为主,当时获得了业内的普遍赞誉,而此次活动再次以此为主题,可以说是前者模式的延续。

此外,在表现形式上,刘伶醉也做了创新。此次老酒交流会以“嘉年华”的形式呈现在老酒收藏家、爱好者面前。他们除了携带自己藏品相互交流和交易外,更欣赏到丰富多彩以酒为载体的传统文艺节目,进一步加深了对老酒和白酒文化的了解。



近几年,随着老酒热的兴起,老酒市场逐渐从私人爱好发展成圈子爱好,并随着市场规模的持续扩容,成为酒行业极重要的一个细分市场。在此大背景下,已经连续举办了五届全国老酒交流会的刘伶醉又成功迎来了第六届。

对此,业内人士表示,刘伶醉通过老酒活动的举办,借助最传统的“赶集式”交易、交流体验,让更多的老酒收藏家和普通的老酒爱好者参与进来,这让相对小众的老酒市场走向主流市场起到了积极的推动作用。而刘伶醉探索出的“交易+交流”的老酒推广模式,在一定程度上把整个老酒产业的推广向上提升了一大步,值得其它聚焦老酒的企业予以借鉴和学习。

事实上,与刘伶醉举办第六届全国老酒交流会相呼应的是,在3月24日的第十三届中国国际酒业博览会期间,中国酒业协会发布了酒类行业首次针对老酒市场的权威性报告《中国老酒市场指数》报告(以下简称“报告”),对老酒市场做了全面的梳理和预判。

《报告》显示,2013年至2018年,在二线城市酒企的带动下老酒市场规模持续扩大,

特别在2016-2017年老酒的市场规模涨幅高达85%,2017年的市场规模达到370亿元,2018年有望达到500亿元。未来的3年,老酒价格不断上升,消费人群持续增加,老酒市场规模也会不断扩大。2021年,老酒的市场规模将达到千亿。同时,《报告》还显示,2018年18岁-40岁消费老酒的中青年人群占整个老酒行业消费人群的67.61%,其中18岁-30岁老酒消费年轻人群高达27.66%。

事实上,中国酒业协会发布的这份老酒市场《报告》,在刘伶醉此次老酒活动中也得到了了一定程度的体现。据刘伶醉上述负责人透露,此次活动中,老酒的交易额创出了历届的最高值。此外,年轻消费者在本次活动中的占比也达到了四成左右,这是活动举办前没有预料到的。

另据了解,在此次活动期间,刘伶醉还推出了刘伶醉藏酒节纪念酒,获得了与会人员的

的普遍赞誉和追捧。该酒是10斤装,是限量发售,并配以独立编码等。

业内人士指出,老酒市场的规模和潜力都很巨大,随着消费崛起和老酒市场的逐渐成熟,越来越多不同年龄的消费群体加入到老酒大军,尤其是年轻消费者的涌入并不难理解,毕竟老酒先天具有的收藏、投资和饮用三重属性,是其它酒水很难具备的。

在业内人士看来,刘伶醉在老酒市场深耕多年,已经连续成功举办了六届老酒会,在行业内已经想成了一定的品牌形象认知。同时,刘伶醉借助老酒会推出的纪念酒,从万坛酒林到封坛大典、开坛节,再到刘伶醉藏酒节纪念酒等,都成为老酒圈热议和收藏的新宠。这表明刘伶醉聚焦老酒市场,确立的以“老酒”形象的品牌定位已经得到了业内和消费者的认可,而刘伶醉逐渐成为老酒的代名词,也就水到渠成。

酱香型白酒品鉴六步曲 分辨新酒老酒

品酒如品茶,只怀风月,不识经道,就如耕牛饮渠。品酒更是一门学问,需观其色闻其香尝其味每一步丝丝入扣,一气呵成。

现实中,喝优质酱香白酒的场合大家的情绪往往比较激动,这时,得先平复下自己的情绪,让自己放松下来。不同的人,不同的心境,不同的酒,不同的感悟,品味美酒,感悟人生。

今天就与大家分享一个最通俗易懂的酱香白酒品鉴方法,只需6个步骤,不学会怕是要浪费了好酒!

一.酱香白酒的感官:一般新酒和杂酒酒体白色透明,而陈酒是带微黄色,越陈的酱香



型白酒微黄色越浓且清晰。(自然的黄色才是好,有的不法商家通过加上色素让酒的黄色看起来很艳,这些是不好的,对人体不健康。)

二.闻香:新酒和杂酒刺鼻、有异味,陈年酒闻香温和,不刺鼻,老味飘香、幽雅细腻。

三.尝味:新酒和杂酒刺舌尖,再品一点满口散,陈年酒是成“团”进口进喉,越陈越不散。

四.感受:当你一口喝到胃,胃的反应有燃烧感即是新杂酒,陈年酒是不会有刺激感的,而是胃慢慢有热感渐渐传遍至全身,有温暖的感觉。

五.空杯留香:当杯中酒喝干,新杂酒在杯子里的留香很快消失,而陈年酒越陈,在杯子里停留时间越长,陈年酒空杯留香时间长达两三天。

六.体验:新杂酒多指刚生产出来的酱香新酒,没有经过三到五年以上的贮藏,一些易挥发的物质还保留着,多喝会产生口干,想大量喝水。陈年酒则是经过五年以上的贮藏,容易挥发的物质已经挥发很大一部分,所以酒体中保存的易挥发物质少。自然对人体的刺激少,有利于健康,“不上头、不口干,醉后恢复快”。

以上六个方面可以简称为“酱香型白酒品鉴六步曲”,看了以上这些,希望能帮到新老朋友们学会一些分辨酱香白酒的方法,从而懂得选择性价比高的好酒,少喝酒,喝好酒。(据壶中岁月)

梅多克分级故事:葡萄酒的历史与情怀

梅多克(Medoc)位于法国波尔多(Bordeaux)北部,是左岸(Left Bank)葡萄酒产区的代表,被誉为法兰西的葡萄酒圣地。翻开梅多克地区的人文历史宝典,1855分级制度(1855 Classification)跃然纸上,随着时间推移,又出现了艺术家酒庄(Crus Artisans)与中级庄(Cru Bourgeois)分级制度。

这些制度使梅多克葡萄酒享誉全球,在今日又衍生出更丰富的含义,逐渐成为梅多克乃至整个波尔多地区葡萄酒文化的象征。今天,红酒世界就与各位分享梅多克1855分级、中级庄分级与艺术家酒庄分级的历史,一品分级背后的精彩故事。

些入选的酒庄均可在酒标上标注“Grand Cru Classe en 1855(1855列级庄)”的字样。

1855列级庄分级制度一直沿袭至今,在160余年的发展进程中,该分级并非一成不变,有的酒庄被拆分为2-3座,有的酒庄则合二为一。不过最令人瞩目的变更还是在1973年,二级庄木桐酒庄(Chateau Mouton Rothschild)晋升为一级庄,与之前的4大一庄并驾齐驱。时至今日,列级庄数量已增加至61座,其中有5座一级庄、14座二级庄、14座三级庄、10座四级庄和18座五级庄。这61座列级庄中,除侯伯王酒庄位于格拉夫(Graves)的佩萨克-雷奥良(Pessac-Leognan)产区外,其余60座全部位于梅多克地区。

02. 梅多克中级庄分级制度

除了上述的一些变动,1855梅多克分级名单一经确定便基本没有发生变更。然而,梅多克产区的酒庄数以千计,有的酒庄同样出产品质优异的佳酿,却无缘成为1855列级庄中的一员。于是在1932年,作为1855分级的补充,中级庄分级制度出现了。该制度由波尔多工商业联盟和吉兰特农业联盟(Gironde Chamber of Agriculture)共同起草,再由波尔多葡萄酒经纪人联盟从梅多克地区的众多酒庄中进行筛选,最终有444座酒庄入选中级庄之列。这份名单虽未提交至相关部门进行核准,却仍被广泛认为是中级庄的首次正式评级。

初闻“中级庄”,多数人会将其与“中等级别的酒庄”相关联,其实不然,“中级”指的是“中产阶级”,中级庄外文名称中的“Bourgeois”便是指代这一群体。历史上他们绝大多数都是商人和手工艺者,在英国统治期间获得了销售葡萄酒免税的特权,于是很快成为了波尔多地区的中产阶级。而他们所拥有的酒庄则被称为“Cru Bourgeois”,即“中产阶级的酒庄”,简称“中级庄”。

然而,中级庄的确立之路并非一帆风顺,在2003年之前该制度一直未获得官方认

可及准许。20世纪后期,中级庄葡萄酒的声誉越来越高,市场需求大幅增长,官方评定才开始提上日程。2000年,梅多克中级庄的第一次官方评选开始,参选酒庄共490座,在2003年公布的分级名单中,最终有247座酒庄入选。根据1994-1999年份酒款的表现,这些入选的中级庄又被细分为三个等级:特级中级庄(Cru Bourgeois Exceptionnel)、优级中级庄(Cru Bourgeois Superieur)和中级庄。

2007年,这一份中级庄评定结果由于有违公平性被波尔多行政上诉法院(Administrative Court of Appeal of Bordeaux)宣判无效。但梅多克中级庄联盟(Alliance des Crus Bourgeois)没有因此放弃,在其努力推动之下,2009年,全新的中级庄评选及管理方案终于得到了政府批准。次年9月,中级庄联盟公布了新一批入选的酒庄名单,并在之后的每年都要进行一次官方评级。

如今,相较于基本固定不变的1855列级庄分级制度,中级庄分级制度一直在不断地更新与完善。最新的中级庄分级制度将于2020年开始实行,届时,中级庄评审团将会同时对5个年份的葡萄酒进行盲品,在评价其酒质的稳定性和陈年潜力之后,再对葡萄酒进行评级。如此一来,中级庄的评选将变得更为公平,评审团亦能对参选酒庄酿制的葡萄酒有更全面的认识。

03. 艺术家酒庄分级制度

除上述两个分级制度外,梅多克地区还存在着一个小众的分级制度——艺术家酒庄分级制度。该制度有着如1855分级一般悠久的历史,一直活跃至今,但“行事低调”,常被1855列级庄和中级庄的光环掩盖。

17世纪时,梅多克地区的酿酒业发展得如火如荼,大量土地与庄园被征用,此时出产葡萄酒已不再限于单纯的采收与酿造,而是需要大量的设备与人力劳动进行辅助。恰巧梅多克地区的村庄人口稠密,许多工匠如车匠、铁匠、马

具师和制桶工匠都加入了这场生产葡萄酒的“战役”。这些工匠往往也都拥有自己的葡萄园,但面积普遍较小,在种植培育方面一般亲力亲为,很少向外雇佣劳动力,因此他们将各自的酒庄命名为“Crus Artisans(艺术家酒庄)”。

经过一段时间的发展,梅多克地区涌现了一批优秀的艺术家酒庄,它们大都分布在梅多克著名的子产区如圣埃斯泰夫(Saint-Estephe)和圣朱利安(Saint-Julien)产区,出产的葡萄酒品质十分优秀。

然而好景不长,艺术家酒庄在20世纪30年代出现了危机。这些小型酒庄逐渐走向衰落,出产的葡萄酒品质大不如前,“艺术家酒庄”这一称谓的使用规范也受到质疑。有些酒庄有幸未受到危机影响,却不再使用“艺术家酒庄”这一标签,且表露出对该称谓的厌恶之情。艺术家酒庄瞬间阴云密布,成为众矢之的。

几十年的沉寂之后,转折出现于20世纪70年代,新一代的艺术家酒庄重返梅多克,在它们的共同努力下,艺术家酒庄分级制度于1973年重新开始审核。浴火重生的艺术家酒庄不再循规蹈矩,却仍保持着那份酿造葡萄酒的专注与热情。在艺术家酒庄联合会的声明中,它们如此描述自己:“我们致力于联合中小型酒庄,本着独立负责整个酒庄的葡萄种植、酿造、装瓶、包装和销售等的原则,生产AOC(Appellation d'Origine Controlee)葡萄酒。”

1994年6月,欧洲政府将“艺术家酒庄”设为荣誉称号,允许其出现在葡萄酒正标上。整个梅多克地区共有约40家酒庄可以使用该标签。如今,艺术家酒庄分级每五年重新评选一次,联合会亦诚挚欢迎其他酒庄加入艺术家酒庄的行列。

梅多克地区不仅有着享誉世界的佳酿,人文历史也值得玩味,在阅读了三个分级历史故事之后,相信您已切身感受到该地区的魅力。这份向世界展示自我、精益求精和极具匠人情怀的精神正是梅多克地区葡萄酒文化源远流长的最可靠支柱。(据红酒世界网)

10条忠告 送给葡萄酒收藏新手

很多人在瞬息万变的股票市场变得心力交瘁,有的人早已洞穿股票投资风险抽身转投其他。近年来,亚洲葡萄酒市场颇为乐观,或许是收藏葡萄酒的好时机。本文为葡萄酒收藏新手提供一些建议。

1. 葡萄酒收藏并不“高深”

有的人认为葡萄酒收藏高深莫测,并非普通人能够介入的,其实并非如此。首先,并非只有超级富翁才能收藏葡萄酒,其实葡萄酒收藏既可以作为一种生活方式,也可以是一个纯粹的爱好,这主要取决于你想在上面花多少精力而已。其次,作为一名葡萄酒收藏者,不一定需要拥有一个很大的地下酒窖,你可以买个温控酒柜,或者租别人酒窖里的某个位置等。再次,葡萄酒收藏前期,其实并不需要特别大的投资。

2. 做好葡萄酒收藏预算

为了避免在葡萄酒收藏过程中,因为心血来潮或者情不自禁而导致财务失控,最好提前为自己的葡萄酒收藏做好一份预算。提前规划好在葡萄酒收藏上的预算,这样不至于让自己因为一味追求珍品佳酿而忘记自己的财务状况。

如果一瓶葡萄酒的均价为100元,那么一箱就是1,200元。假如一个月收藏一箱该价位的葡萄酒,那么一年的投资是14,400元。如果想投资均价为300元一瓶的葡萄酒,一个月一箱,那么一年就是43,200元。

一年收藏12箱葡萄酒是一个不错的预算,这样每年也能收藏144瓶葡萄酒,相当于一周平均能喝上2瓶葡萄酒。

3. 计划收藏哪些葡萄酒

葡萄酒收藏总预算出来后,就需要弄清楚应该将这些钱用来买哪些葡萄酒,这可以参考自己平时的饮酒习惯。例如,每个月喝一瓶阿玛罗尼(Amarone)或者每2个月喝一瓶波尔多名庄等。另外,你还可以考虑下家人或者爱人的葡萄酒喜好,特殊日子或节假日的葡萄酒饮用计划。例如,假设一年有12个特殊的日子,你就得考虑是否买24瓶“特殊的葡萄酒”。

4. 再次确定你的葡萄酒预算

可能你想要收藏的葡萄酒会与你的预算有出入,所以最好再确定一下你的葡萄酒预算。如果超出预算太多的话,可以调整葡萄酒的收藏数量,或者选择价位更合适的葡萄酒。

5. 对收藏的葡萄酒进行分类

买回来的葡萄酒需要分类,将近期需要饮用的葡萄酒和你打算长期窖藏的葡萄酒进行分类。近期内饮用的葡萄酒,其储藏可以比较简单,储藏成本低。然而,那些需要陈年许多年的葡萄酒,可能需要你投入不少储藏资本。

6. 葡萄酒收藏需谨记三点

(1)不是所有的葡萄酒都能够陈年,其实大部分葡萄酒最好在年轻时饮用。(2)储藏不当非常容易坏了你的葡萄酒。(3)葡萄酒一旦过了其巅峰状态,其价值就会锐减。

7. 辨别哪些葡萄酒适合陈年

因为陈年潜力较强的葡萄酒并不多,所以最好判断哪些葡萄酒适合长期窖藏。一般而言,陈年潜力强的葡萄酒具备单宁充沛、酸度较高、结构良好、口感复杂等特点。来自法国梅多克(Medoc)、格拉夫(Graves)、圣埃米隆(St-Emilion)、波美侯(Pomerol)和波玛(Pommard)等产区的葡萄酒,美国加州顶级赤霞珠(Cabernet Sauvignon),澳大利亚顶级名庄,意大利巴罗洛(Barolo)、阿玛罗尼(Amarone)、经典基安帝(Chianti Classico)等葡萄酒都具有陈年潜力。

8. 好好储藏你的葡萄酒

关于葡萄酒的储藏,很多人会建议一个葡萄酒收藏新手,将自己的葡萄酒交给专业人士帮忙储藏。这主要是因为葡萄酒是非常脆弱的东西,对周围的环境比较敏感,尤其是温度、湿度以及光照等条件,非常容易影响葡萄酒的品质。然而,只要掌握葡萄酒的储藏条件,自己也能做好储藏工作。

9. 理想的葡萄酒储藏条件

(1)凉爽的恒温环境。最佳温度为10-16摄氏度,且温度的浮动较小。温度越高,葡萄酒老化得越快;温度变化越大,葡萄酒容易在膨胀和收缩的交替中“耗尽能量”。(2)合适的湿度。最好在65%至75%之间。软木塞保持与酒液接触,这样它不会因为变干而失去密封性,因此酒瓶最好斜放。(3)避免振动。振动容易破坏葡萄酒中的酸类物质和脂类物质,导致葡萄酒失去应有的新鲜和芳香。(4)避免光照。紫外线非常容易影响葡萄酒的品质,这也是为什么很多葡萄酒瓶都是绿色或者棕色的。所以,最好将葡萄酒存放在阴暗避光处。

10. 把握葡萄酒的饮用或者出售时间

葡萄酒的价值会在其达到巅峰状态之后逐渐下降,所以要明白你收藏的葡萄酒应该在什么时候喝掉或者卖掉。这些主要跟酿酒品种、葡萄酒产区以及年份有关。

(1)优质波尔多葡萄酒一般在15年之后会达到其巅峰状态;优质勃艮第葡萄酒一般在8年之后会达到顶峰,这主要是因为其酿酒葡萄——黑皮诺(Pinot Noir)的皮较薄。

(2)关注酒评人或者葡萄酒评分机构对这些葡萄酒的评论,有些酒评人或评分机构会给出葡萄酒的适饮期。

(3)如果你想出售自己收藏的葡萄酒,最好在葡萄酒达到巅峰状态前1至3年内将其卖出。(据红酒世界网)