

从酒窖就能看出你的藏酒等级

■ 林清清

【受访嘉宾】
罗宏敏:专注于葡萄酒教育 12 年,现任富邑集团北亚区品牌大使,英国葡萄酒和烈酒学会 WSET 授权讲师
卢馨声:资深威士忌品鉴家及产业观察者。现任帝亚吉欧威士忌学院首席顾问,负责学院教材编撰、教程规划和导师培训;WSET (wine & spirite Education Trust)繁体中文教材和试卷译者;2005 年曾协助重量级藏家,收藏目前吉尼斯世界纪录的系列威士忌藏品。

波尔多的期酒周刚刚过去,各大拍卖行的酒类专场也渐次展开。葡萄酒、烈酒都以频破纪录的高投资收益姿态,收获了藏家青睐。不仅是亚洲藏家的崛起,各种酒类收藏都受到国人关注,是私人酒窖开始受到重视的客观条件。

在专业人士看来,打造一个合格的酒窖,并不是一件只要花钱请个设计师就能做到的简单事。无论是爱饮型或是投资型藏家,私人酒窖都会反映出他的收藏体系和结构,需要定期评估,动态调整窖存空间。一个不为人知的酒窖细节,随时会泄露一位藏家的专业等级。

亚洲藏家崛起引发新需求——从酒窖分辨藏家等级

在酒类收藏领域,亚洲藏家的崛起,是近两年的热门话题。从名庄葡萄酒到个性突出的烈酒,从曾经风靡一个时代的干邑白兰地,到近年新贵威士忌,藏酒氛围的热烈趋势,光是看数据就能感受到。

在刚刚过去的 2018 年,无论是精品威士忌还是葡萄酒都屡破纪录。根据苏富比公布的数据,2018 年其葡萄酒与烈酒拍卖与零售实现破纪录的 1 亿美元。相比 2017 年,苏富比的 2018 年度葡萄酒与烈酒销售不仅大涨 50%,亚洲买家的购买比例也从 2017 年的 58%上升到 2018 年的 63%,显示出亚洲藏家对酒类投资的热潮仍在持续。

亚洲藏家藏酒热潮持续,是私人酒窖开始受到重视的客观条件。毕竟,工欲善其事,必先利其器。对酒类收藏兴趣渐浓的藏家要入门进阶,除了要提升对酒类的品鉴水平、价值评估能力外,打造一个合格的私人酒窖也不可或缺。

细节是魔鬼。无论是爱饮型或是投资型藏家,私人酒窖都会反映出他的收藏体系和结构,需要定期评估,动态调整窖存空间。专注于葡萄酒教育 12 年、现任富邑集团北亚区品牌大使罗宏敏向羊城晚报记者表示:通过一个酒窖的细节设置,可以分辨一位藏家的收藏等级与特色。

记者:目前国内藏家自建酒窖的多吗?与国外藏家相比,酒窖的素质和特色如何?
罗宏敏:国内藏家自建酒窖,多集中在拥有地下室的别墅区,他们会另辟空间,自建酒窖。随着葡萄酒教育和审美素质的提升,酒窖的品质在逐步提升,国内也有专业的酒窖设计团队为这类人士提供服务。

不过目前来看,国内的藏家,大部分更注重借助酒窖开启社交的功能,经常会在酒窖中或者酒窖附近打造一个社交空间,配上高档的家具,名贵的壁画,供圈中人在此商谈和品酒,酒窖同时也是一个展示自己实力和品位的窗口。

而国外藏家则更单纯注重酒窖本身的储存功能,关注于葡萄酒本身而非去关注喝它的人。我常在国外一些藏家或酒庄庄主的家里做客,他们自家的酒窖显得更加朴实无华,尽管藏酒可能价格不菲。

记者:可否从一个酒窖的设置,就能分辨出藏家的等级?爱饮型与投资型藏家,酒窖会有何不同特色或设置?

罗宏敏:的确可以。从装修上来说,如果你走进一个家庭酒窖,发现面积不大,摆放有点拥挤,墙壁有点发黄,酒架上的金属螺丝钉还有些许生锈、灯光晦暗、设计不时髦甚至略显乏味,并不能由此断定它的主人就是“菜鸟”。因为越是阅酒无数的藏家,越注重酒窖的功能性、实用性,而非新潮设计感。除非中途翻新,否则这个酒窖就如同主人的老酒窝一样,躺过无数历史久远的美酒,见证过这些



美酒进进出出;反而越入门级别但经济实力雄厚的爱好者,越喜欢在装修上走奢华风,越喜欢精致时髦的步入感,个别的还有可能牺牲功能性以换取视觉功能。

从藏酒的内容上看,的确也可以约莫猜出主人对葡萄酒了解程度。越是懂酒的饮家,他在分类上会越细致,绝对不会仅仅按照颜色来划分,也不会仅仅依照产区划分,你甚至可以从产区上看出他对某一个特定产区的偏爱。比如在勃艮第的清单中,他拥有的来自于不同酿造者的香波·蜜斯妮(Chambolle-Musigny,勃艮第夜丘一级园)的葡萄酒占比多于其他,或者在澳洲酒中,库纳瓦拉(Conawarra)赤霞珠占比很大,这都可以猜得出主人的独特品位。而越是入门级别,或许在分类上越是粗略,也很平均,可能会出现市面上名气大、流通广的品牌或产区占比越大的情况。

更简单直接的,投资型的藏家,老年份的葡萄酒占比会更多;而爱饮型的,藏酒则流动换新的速度会更快。

建立酒窖前 先分清目的——爱饮型还是投资型

建立酒窖之前,要分清目的:自饮还是投资。这几乎已经是业内共识。

“即便是带着投资目的性的酒窖,也分两类:投资自己喜欢的品牌,还是以赚钱为目的。”人头马君度的中国区品牌大使 Perry 对羊城晚报记者表示:“简单来说,收藏自己喜欢的酒类与品牌,是有感情投入的收藏;而纯粹赚钱为目的的收藏,跟投资股票、房产没多大区别。尽管近年来不少酒类投资收益表现优异,但总体来说,变现周期始终不如股票房产快。所以藏酒总要以热爱为根本,不要跟风,但积极了解藏酒在市场上的价值变动,也是基本功课。至少,在你完善酒窖的藏酒体系时,你会找到更好的时机。当你与客人介绍藏酒时,也会有更多话题共鸣。”

记者:当藏家拥有不同的酒类品种,如何规划酒窖?在窖藏的不同区块设定上,有没有什么建议?

罗宏敏:建议挑出一部分值得陈年、在未来几年不打算开来喝的好酒,放进密不透光的黑匣子或壁相中,这样更利于它的缓慢陈年;而那些平日里会打开的葡萄酒,则可以放在开放型的酒架上,方便选用时一目了然。越

会让酒瓶中的空气因为接触木塞距离太近,容易受到外界的温度波动而热胀冷缩:受热时膨胀,会导致酒液被膨胀的空气推动而溢出瓶口;受冷时收缩,趋向于真空状态容易让外部空气进入瓶中。因此如果可能的话,将酒架打造成斜面而非水平面更好。

另外,尽管高级的音响设备看起来和葡萄酒很配,但实际上酒窖要远离声波及震动,才有利于葡萄酒的储存。

记者:有专业藏家认为,家庭酒窖应该更倾向于以保存“即饮型”葡萄酒的角度出发,提供 8 至 12 个月的安全存续能力。因为如果每天可能出现 2℃至 3℃的温度波动,会有可能影响窖藏一年以上的葡萄酒的品质。你如何看待?

罗宏敏:这种观念的确有道理,在藏家中也有很多拥趸。大比例的藏家会将目标定在三年内。

记者:那么一些特别重要的“老酒”,要如何保存?

罗宏敏:特别重要的老酒,建议委托它的供应商或者某位酒窖专家来妥善储存。这样的优势是确保它能得到非常好的储存和发展的条件;缺点是不利于自己灵活随时地饮用。

一个投资收藏型酒窖需要多专业——精准是为了具有“老化”能力

“从一个专业藏家角度来打造的酒窖,不单只是一个漂亮的酒窖,而应该是一个对下一手买家具有吸引力的收藏型葡萄酒酒窖。”曾多次接受羊城晚报记者采访的葡萄酒烈酒产业观察家卢馨声,对酒窖细节的研究与把控,展现出惊人的精准度,“成熟或老化的葡萄酒既是科学又是艺术。正确的储存是这些陈年佳酿正确成熟的先决条件,而不适当的储存,则会随时间而增加负面影响。”

记者:专业酒窖与私人酒窖最大的不同之处在哪里?

卢馨声:绝大多数人都知道,葡萄酒必须以某种专业方式储存,因为某些葡萄酒必须经过老化才能达到最高质量,这在普通大众的意識中甚至被认为是常识,但却很少有人知道细节,也不了解老化的葡萄酒背后的实际科学。这可能解释了为什么很多人低估了正确储存葡萄酒的重要性。

为什么正确的储存如此重要?因为一些陈年的收藏型葡萄酒,可能在瓶中 5 年、10 年或 50 年后才能发挥其全部潜力。所以,一些陈年佳酿,对酒窖的专业需求则更严苛。记者:对于一个投资收藏型专业酒窖,最重要的是什么?有什么细节会令储存结果失之毫厘,谬以千里?
卢馨声:首要的关键要素就是“持恒温度稳定要件”。接下来才是针对不同地理和所在地条件的相对湿度设定、回风设定、光线设定、震动及消防安全设定和窖藏区域设定。温度稳定性是最难实现的要求之一。而且随着时间的推移,保持恒定温度比实际的平均温度水平更重要。

而且对于一些储存葡萄酒的基本知识,说起来可能很简单:1,远离阳光直射;2,在 4℃至 18℃之间;3,温度不会波动超过 2℃至 3℃,至少不会太频繁;4,相对湿度水平大于 50%。

但你会发现,虽然前两个条件可以很容易提供(如果你有地下室),但大多数人发现提供最后两个没有某种类型的专业地窖或酒柜非常困难。

对于使用家庭式酒窖储存方式的人来说,每天可能会出现 2℃至 3℃的温度变化。我们知道葡萄酒储存的理想温度在 11℃至 14℃之间,但这仍有一个可接受的温度范围,只是一旦选择,温度就不可以再有波动。

如果储存在约 10℃以下,葡萄酒几乎不会老化。只要它高于冰点,虽然它们可能不像高于理想温度那样受损,但通常也会因为与寒冷相关的低湿度水平,而受到破坏性影响(冰箱可能是储存葡萄酒最糟糕的地方)。而将其存放在 25℃的温度下,通常需要十年慎重老化的适合年龄的葡萄酒,可能在短短几个月内就会过时。

此外,家居收藏更容易受到火灾损害,容易因设备故障而遭受损失。例如居民房屋里没有商业级喷水灭火系统保护其库存,如果发生火灾,后果通常堪虞。(据羊城晚报)

会让酒瓶中的空气因为接触木塞距离太近,容易受到外界的温度波动而热胀冷缩:受热时膨胀,会导致酒液被膨胀的空气推动而溢出瓶口;受冷时收缩,趋向于真空状态容易让外部空气进入瓶中。因此如果可能的话,将酒架打造成斜面而非水平面更好。

另外,尽管高级的音响设备看起来和葡萄酒很配,但实际上酒窖要远离声波及震动,才有利于葡萄酒的储存。

记者:有专业藏家认为,家庭酒窖应该更倾向于以保存“即饮型”葡萄酒的角度出发,提供 8 至 12 个月的安全存续能力。因为如果每天可能出现 2℃至 3℃的温度波动,会有可能影响窖藏一年以上的葡萄酒的品质。你如何看待?

罗宏敏:这种观念的确有道理,在藏家中也有很多拥趸。大比例的藏家会将目标定在三年内。

记者:那么一些特别重要的“老酒”,要如何保存?

罗宏敏:特别重要的老酒,建议委托它的供应商或者某位酒窖专家来妥善储存。这样的优势是确保它能得到非常好的储存和发展的条件;缺点是不利于自己灵活随时地饮用。

一个投资收藏型酒窖需要多专业——精准是为了具有“老化”能力

“从一个专业藏家角度来打造的酒窖,不单只是一个漂亮的酒窖,而应该是一个对下一手买家具有吸引力的收藏型葡萄酒酒窖。”曾多次接受羊城晚报记者采访的葡萄酒烈酒产业观察家卢馨声,对酒窖细节的研究与把控,展现出惊人的精准度,“成熟或老化的葡萄酒既是科学又是艺术。正确的储存是这些陈年佳酿正确成熟的先决条件,而不适当的储存,则会随时间而增加负面影响。”

记者:专业酒窖与私人酒窖最大的不同之处在哪里?

卢馨声:绝大多数人都知道,葡萄酒必须以某种专业方式储存,因为某些葡萄酒必须经过老化才能达到最高质量,这在普通大众的意識中甚至被认为是常识,但却很少有人知道细节,也不了解老化的葡萄酒背后的实际科学。这可能解释了为什么很多人低估了正确储存葡萄酒的重要性。

为什么正确的储存如此重要?因为一些陈年的收藏型葡萄酒,可能在瓶中 5 年、10 年或 50 年后才能发挥其全部潜力。所以,一些陈年佳酿,对酒窖的专业需求则更严苛。

记者:对于一个投资收藏型专业酒窖,最重要的是什么?有什么细节会令储存结果失之毫厘,谬以千里?

卢馨声:首要的关键要素就是“持恒温度稳定要件”。接下来才是针对不同地理和所在地条件的相对湿度设定、回风设定、光线设定、震动及消防安全设定和窖藏区域设定。温度稳定性是最难实现的要求之一。而且随着时间的推移,保持恒定温度比实际的平均温度水平更重要。

而且对于一些储存葡萄酒的基本知识,说起来可能很简单:1,远离阳光直射;2,在 4℃至 18℃之间;3,温度不会波动超过 2℃至 3℃,至少不会太频繁;4,相对湿度水平大于 50%。

但你会发现,虽然前两个条件可以很容易提供(如果你有地下室),但大多数人发现提供最后两个没有某种类型的专业地窖或酒柜非常困难。

对于使用家庭式酒窖储存方式的人来说,每天可能会出现 2℃至 3℃的温度变化。我们知道葡萄酒储存的理想温度在 11℃至 14℃之间,但这仍有一个可接受的温度范围,只是一旦选择,温度就不可以再有波动。

如果储存在约 10℃以下,葡萄酒几乎不会老化。只要它高于冰点,虽然它们可能不像高于理想温度那样受损,但通常也会因为与寒冷相关的低湿度水平,而受到破坏性影响(冰箱可能是储存葡萄酒最糟糕的地方)。而将其存放在 25℃的温度下,通常需要十年慎重老化的适合年龄的葡萄酒,可能在短短几个月内就会过时。

此外,家居收藏更容易受到火灾损害,容易因设备故障而遭受损失。例如居民房屋里没有商业级喷水灭火系统保护其库存,如果发生火灾,后果通常堪虞。(据羊城晚报)



究竟是什么成就了 1982 年的波尔多

■ 咔嚓君

1982 年对于波尔多而言,不仅仅是像 1929、1945 和 1961 那样的“世纪年份”,而且更被称为是“世纪头奖”,是波尔多在整个 20 世纪改变命运的年份。

波尔多的 1982 年绝不仅仅是一个普通的好年份,即使是 30 多年之后的今天,该年份的伟大葡萄酒依然能够让爱好者们激动不已。那么,究竟是什么东西使得 1982 年如此特别呢?

★完美的夏天

曾经担任帕图斯(Pétrus)酒庄酿酒师的 Christian Moueix 认为,1982 年波尔多的夏天堪称完美,跟 1989 年和 2005 年一样。当时担任一级庄奥比良(Haut-Brion)酒庄总监的 Jean-Bernard Delmas 表示,1982 的夏天好得不切实际,炎热而干燥的气候使得葡萄园免受病害、昆虫的困扰,葡萄果实没有受到丝毫的侵害,保证了收获的质量。

实际上,二战之后的 1959 年的夏天同样美好,但是却并没有成为伟大年份,那是因为当时酿酒质量的低下,使得半数的波尔多葡萄酒最终变得酸醋一样难以入口。而 1982 年则一切都很顺利。

★伟大的复苏

1982 年对于波尔多来说非常关键,因为在 1970 年代初期,这个世界顶级葡萄酒产区遭遇了严重的经济危机。不过,波尔多的复苏来之不易。

实际上,从 1975 年开始,波尔多已经出现了好转的迹象。到了 1980 年,波尔多一级庄的价格已经大幅上涨至 80 法郎,而 1982 年则将一级庄的价格翻了一番还多,达到 180 法郎。

不过,但是英国和欧洲其他国家对 1982 年份依然抱有怀疑。由于在发布初期表现突出,反而让许多买家认为 82 年份难以长时间陈年,只适合在年轻时饮用,因此 82 年份的波尔多在期酒(En Primeurs)发布初期并不吃香。加上水涨船高的价格,需求量很不理想。

然而,来自美洲大陆的强烈需求拯救了 82 年份的波尔多。在 1982 年之前,几乎没有美国人对波尔多期酒感兴趣。但是从 70 年代以来,美国人对波尔多葡萄酒的兴趣已经越来越浓厚。真正让波尔多葡萄酒在美国市场流行起来的原因,除了品质之外,更重要的实际上是汇率的变化。

进入 1980 年代,美元持续走强,当时 1 美元可以兑换 10 法郎,几乎相当于今天的两倍,这使得法国酒性价比非常突出。其结果就是,1982 年份成为战后第一个广泛在投资市场流通的年份。

此外,由于 1982 年是高产之年,其产量相当于 1959 年的 2 倍,因此波尔多有大量的葡萄酒可以提供给美国人。

★为之赌上一生名誉

虽然客观上有种种有利条件,但是 1982 年份波尔多葡萄酒在美国仍然欠缺一点点的认可。当时美国最具声望的酒评家 Robert Finigan 延续了酒评界的保守观念,即发布初期表现很好的葡萄酒往往不具备很强的陈年能力,因此对 1982 年份并不看好。这也是当时酒评界对 82 年份的普遍看法。

不过,当时年仅 35 岁的另一个罗伯特——罗伯特帕克 Robert Parker,则对 82 年份有着近乎疯狂的热情。在 1983 年,他两次在他创办的 Wine Advocate 杂志上对 82 年份大加赞赏,一副“众人皆醉我独醒”的姿态。1984 年 1 月,他给予 1982 年份的帕图斯和木桐(Mouton)100 分满分评价。帕克的 100 分制意外地受到美国葡萄酒买家的欢迎,赢得了巨大的影响力。帕克在酒评界的豪赌也让他收获了极大的声誉。

★波尔多风格的革命

帕克与 82 年波尔多的成就相辅相成。帕克偏爱强劲、丰厚的口感(他给予满分的帕图斯和木桐均是此类风格),波尔多葡萄酒在接下来的 2-30 年间也经历了趋向于“强大风格”的转变。

由于酿酒技术的进化,加上气候的持续暖化,波尔多酿酒葡萄的成熟度越来越高,所酿出的葡萄酒也越来越丰满。1982 年份波尔多葡萄酒的平均酒精度为 12.5%,到了 1997 年达到了 13.5%。

比酒精度飙升得更加厉害的,则是波尔多葡萄酒的价格。以 1982 年份的拉菲为例,其价格目前已经达到了 2.5 万元人民币左右;同为波尔多一级庄的拉图(Latour),零售价也高达 1.5 万元。

从不被看好到收藏家疯狂追逐的对象,1982 年的波尔多葡萄酒见证了这个世界酒业的设计理想是保存酒,并不利于白酒继续老熟,比不上在酒窖中储藏。

新酒、老酒和陈酒怎么区分？

■ 黄丽娜

对于白酒,人们有个粗浅的认识:时间越长越珍贵。于是,白酒身价与时日齐飞,品质共年月一色,一旦打上“年份酒”的标签,顿时身价倍增。

那么,白酒的年份与品质之间究竟有什么关系?常说的新酒、老酒和陈酒又有什么区别?今天咱们来看一看酿酒人是怎么说的。

1、什么是新酒？

新酒,顾名思义,就是刚刚蒸馏出来的酒。原则上,它的生产日期与酒标上的生产日期不同。刚刚蒸馏出来的新酒,直接装入酒窖



里面的大酒缸里进行窖藏,藏上三年五载,十年八年都有可能。而酒标上的生产日期,指的是经历过窖藏后的白酒,装入酒瓶时的日期。也就是说,一瓶“生产日期”是 2016 年某月的白酒,真实的生日,可能是三年前、五年前,甚至 15 年前。

2、什么是老酒？

老酒,指的是经历过窖藏的酒,也可以理解为已经老熟的酒。有良心的酒家,干的往往是新瓶装旧酒的买卖。次一点的,会加入一定比例的窖藏多年的原酒,美其名曰“年份酒”、“X 年原浆”等等。但是,因为白酒新工艺的存在,很多酒厂几乎是现买现卖,买来食用酒精,勾兑成成品白酒,转手就上市售卖。这就无关老酒什么事了。

3、什么是陈酒？

陈酒,指的是装瓶后存放多年的白酒。有