

# 年份酱酒现收藏“红利”，是真实价值体现，还是短期投机现象？

■ 史依霖

茅台的疯狂涨价，催生了“众筹买茅台”、“只要茅台家中藏，十年富贵两忙忙”等事件，传播后二次发酵，让茅台又火了一把。

与此同时，多位业内行家指出：2018年度，我国酱酒市场以高于白酒行业平均增速的2-3倍快速增长，正朝2000亿级体量进军，成为我国白酒市场的新风口。

两则热门话题的迅速引爆，立即让各路人马蠢蠢欲动，将酱酒收藏热再次推向风口浪尖

素有酒业“晴雨表”之称的茅台，以酱酒引领者的态势，带动这波动静不小的团战节奏，最终将呈现怎样的结果？

## 茅台引领市场风向，“高价”成为“酱酒红利”催化剂

记者近期调研高端白酒市场发现，目前以茅台为代表的具有“稀缺”属性的高端年份酱酒尽管加价，但仍然是“一瓶难求”，连空瓶都能卖个高价钱。甚至一些名声不显的二、三线酱香酒品牌也慢慢走进消费者视野中，成为宴请、送礼首选。

在拍卖界，酱酒也不甘示弱。2019年保利香港春拍“贵州茅台酒专场”的拍卖活动中，马年茅台纪念酒（原箱）和羊年茅台纪念酒（原箱）分别拍出了9.2万港元、10.53万港元的价格。

去年7月，在贵州习酒公司主办的“习酒·老酒鉴赏与收藏”的活动中，八星习酒也以6.8万元高价被拍走。

酱酒的底气从何而来？显然是消费群体的不断建立、扩大，引爆了这颗定时炸弹。

从市场动向并不难看出，庞大的消费群体正在悄然推动“酱酒收藏”的红利升级，并乐在其中。

也有不少酒友称，刚接触到酱香白酒，初尝确实有不适感产生，但渐渐的，味觉培育出来后，总感觉这酱香是越喝越好喝，到现在再喝其他香型白酒都没味儿了。

这类消费者并不在少数，正因为这样的转变也催生了一大波酱香白酒产品的异军突起。

因而，引得众多投资商、经销商、民间收藏家追逐这波“红利”，发动了一轮市场抢位战，推动大批名酒企业甚至包括京东和阿里在内的业外资本集团“花式”进军茅台镇。

## 酱酒的“红利”核心

中国酒业协会发布的《中国老酒市场指



茅台股价、市场价“双涨”诱发了新一轮老酒收藏热，其中酱香老酒更是炙手可热。立即让各路人马蠢蠢欲动，将酱酒收藏热再次推向风口浪尖。对于这波热潮，我们该如何理性看待？

文章中有这样的表述：“2013-2018年，老酒的市场价格处于快速上升期，老酒价格年度平均涨幅32.86%。2018年，老酒市场指数增长到4080，5年增长了4倍。以1991年飞天茅台53度500ml为例，单瓶年价格平均涨幅50.22%，在2016-2017年期间，年化价格涨幅高达117.65%。

并预测：2018年，老酒的市场规模已经达到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。到2021年，老酒的市场规模将达到千亿。

以青花郎主推的“瓶储年份”为例，2018年10月，青花郎·瓶储年份酒(2012)”正式上线挂牌销售，上线价格1338元/瓶，开盘一字涨停10%，截止收盘报价1472元/瓶，并且产品挂牌销售的6000瓶，一经上线就被抢购一空。

一项公开的数据显示：不仅这些名酒企业快速扩张，以国台、金沙、钓鱼台等企业为代表的二线酱酒企业的增势也非常的喜人。

面对这样的市场现象，不禁要问一句：消费者为何如此买酱酒的账？

从认知层面来说，自古以来就流传“酒是陈的香”，在广大消费者的潜意识中早已植入了“老酒就是好酒”的概念。

技术层面，特定的产区、特定的原料、特定

的工艺，据悉特殊的工艺和原料，让酱香酒体内含有多钟有益于健康的物质，加之酿造时间长远和每年既定的量产，造就了酱酒的不可复制性，使得造假很难实现，从而在消费者心中形成“喝一瓶少一瓶”的稀缺性概念。

辽宁省酒文化研究会会长孙中林曾表示：“白酒是储存时间越长越好，但针对的是‘酱香型’”。正因为越陈越香的酒，必须是纯粮固态法酿制的白酒，所以酱酒才有此得天独厚的优势，再通过后期的贮存过程，减少酒体辛辣味，增加香味，赋予酒体芳香、柔和、协调的口感，而被广大藏家看好。

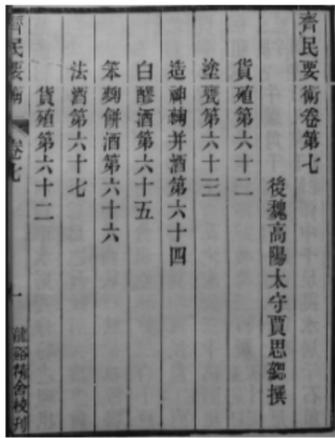
经济层面，从最新的数据来看，酱酒以4%的产能，取得35%的净利润，收益比独占鳌头，加之品牌及市场策略的因素，赢得了广大渠道的心。

## 反推酱酒“红利”，行家有话说

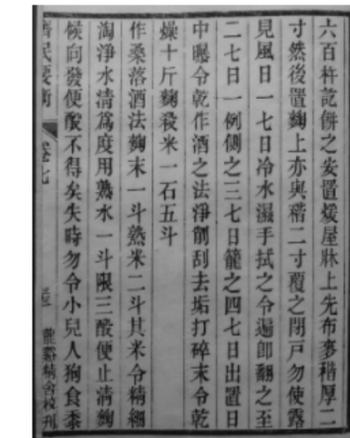
对于热衷此道的藏家来说，酱酒确实全身都是宝，但在波云诡谲的市场中，看似胜券在握的酱酒就真的能安全规避那些潜在的危险吗？

一位侵染白酒行业多年的行家透露：由茅台引发的这波酱酒收藏热，我认为需谨慎，就好比平时玩古玩一样，我们了解背后一定有一个强大推手在操盘，而酱酒现在的市场镜像更像一个愿打一个愿挨，在你还没看清行情之时，切勿“病急乱投医”，总之一句话，入行有风险，投资需谨慎。

2012年，53度飞天茅台的零售价从2300元腰斩至900元，汉酱也从799元一瓶降到了399元一瓶，虽说这种深度调整绝不会频发，但是这次波动给热衷此道的收藏人士造成的损失，不能用“智商税”来简单囊括了。



【北魏】贾思勰《齐民要术》卷七记载了当时酿酒工艺技术



证酒曲生产的标准化。

制曲中加入药材，是中国制曲工艺的一大特色。《齐民要术》对此曾着重记述，如大州白堕方饼法加桑叶、胡桑叶和艾叶为曲药，制作白醪曲时需煮胡桑汤，其中河东神曲方加入的药材最多，有桑叶、苍耳、艾叶、茱萸(或野蓼)。胡蓼即“苍耳”，其叶用作曲药。

《齐民要术》对制曲环境的要求比较严格，特别强调制曲房屋的卫生洁净，要求曲房远离民居，以避免杂菌感染；草屋曲房的木板门要加泥封，保持适当的温度和湿度，以适宜菌种繁殖，同时要求制曲者要保持个人卫生，身上不能肮脏；团曲要当日使用，不得隔夜，以保持霉菌新鲜。这些要求反映了北朝时期在酿酒制曲工艺方面已具有很高的科学标准。

## 造酒法

《齐民要术》记述的造酒法有43种，其中神酒法9种，酿白醪酒法1种，笨曲酒法26种，法酒法7种。工艺大体相同，都属于米酒酿造。所不同者，主要表现在曲种选择、原料比例、入醪时间、成熟周期和配酿繁易等方面，以此而形成不同的酒品种。很多人喜欢按照官方颁布的酿造程式，采用统一标准来酿酒，酒界称其为“法酒”。《齐民要术》对此有专篇论述。在而后很长一段时期内，“法酒”都成为古代酿酒业中标准化的概称。

从原理上讲，酿酒发酵的过程也就是创造微生物最佳生命活动的过程，酿酒者都希望在这种活动过程中获得最大的配酿产量，

而一位不愿具名的资深“老酒”玩家指出：我们老酒圈众所周知，收藏到手的老酒，小部分是用来喝，大多则是用来投资的。

针对目前一些以“稀缺”属性为卖点的市场炒作，他进一步指出，在酱香老酒收藏这一块，其实“炒作”的嫌疑并不多，因为老酒收藏自身门槛就高，但也不是说没有，我认为机遇与风险，它是并存的，只是我们更加相信的是，消费者喜爱它，更多是因为它本身确实确实是存在一定价值性的。

众所周知，保存完好的年份酱酒无论在品质或饮用价值上都会有所提升，甚至有专业收藏家就专业收藏老酒做藏品，更别说知名酱酒了。到今天，很多老酒的价格都仍在节节攀升，甚至有时候有价也买不到。

不得不提的是，由于无法复制的属性，从去年开始，老酒的货源已经很少了，导致目前市场上已有90年代左右的“真瓶假酒”流出，所以在“入藏”之前，还需严加甄选。

## 理性回归——入行需谨慎

不可否认，年份酱酒的不可复制性也凸显了它喝一瓶少一瓶的稀缺性，但在倡导“理性饮酒”的今天，我们一样要用理性的眼光去看待酱酒市场的收藏和回收的问题。

遵循一个最简单的商业逻辑——风险与机遇是并存的！

记者多方取证、总结、整理得出年份酱酒的投资、收藏中存在的几点隐患：

**认知隐患：**目前的消费者对陈年白酒存在着严重认知误区，陈年白酒市场管理评价标准以及专业鉴评人才严重缺失，受利益驱使，一些失信行为严重损害陈年白酒产业形象。

**储存隐患：**如果因个人保存不当，导致酒坛的密封性不好，藏匿时间长了不仅酒味尽失，而且还会变酸变馊，酒的价值全无。

**喜好隐患：**“浓液从酱”的发生证明了，未来市场上的变换是无法捕捉的，也无法确定是否会有“弃酱从新”的发生。

**定价隐患：**在收藏酱酒的定价中，酱酒代表一茅台，是占有绝对话语权的，这就导致了酱酒的价格具有不确定的风险性因素，这还排除了有“黄牛”炒作的情况之下。

**“稀缺性”隐患：**事物最稀缺时，是最具价值之时。但当大家闻风都去收藏，市面上如果出现货物堆积时，它是否还会值钱？

对部分投资者和藏家来说，我们暂且不评论未来几年是否会再现收藏酒的危机。但市场经济一定不是一成不变的，不会只涨不跌，入藏需要甄选，投资还需谨慎。

## 勃艮第2014年白葡萄酒开瓶正当时

勃艮第2014年份葡萄酒面世之初，葡萄酒界的众多名家就对该年份的白葡萄酒不吝赞美之词。今天就带你领略诞生于这一“白葡萄酒之年”的霞多丽佳酿。

葡萄酒大师贾斯伯·莫里斯(Jasper Morris MW):“从南到北，从马贡(Maconnais)到夏布利(Chablis)，葡萄的品质非常稳定，确信无疑，这是白葡萄酒之年。”

酿酒师维罗妮卡·杜鲁安(Veronique Drouhin):这是“令人惊异的白葡萄酒之年”。

英国著名酒商珍宝公司(Justerini & Brooks):这个年份“一定是极佳的”。

勃艮第2014年葡萄酒面世之初，媒体和酒商就对该年份的白葡萄酒不吝赞美之词。葡萄酒作家林格森认为“2014年是勃艮第白葡萄酒过去20多年来最完美，好坏差异最小的世纪年份”；《葡萄酒观察家》(Wine Spectator)为勃艮第白葡萄酒的2014年份给出了30年来最高的96分。

## 2014年勃艮第气象走势：否极泰来

众所周知，勃艮第葡萄酒大多数是由单一葡萄品种酿造的，年份差异显得非常重要。每个年份的葡萄酒都有自己的特性。霞多丽(Chardonnay)占勃艮第葡萄种植面积48%，是勃艮第最重要的白葡萄品种，也是勃艮第地区栽培面积最大的葡萄品种，从北至南主要分布在夏布利和欧塞瓦(Chablis and Auxerrois)、伯恩丘(Cote de Beaune)、夏隆内丘(Cote Chalonnaise)和马贡产区。

2010年以后，勃艮第每年的天气情况都不尽如人意，酒农们常遭受潮湿、雹灾的考验。2014年冬季休眠期过后，葡萄藤在凉爽、温暖和干燥的环境中开始了新一周期的生命。6月底，天气又像前数年一样开始出现异常，伯恩丘再次遭受冰雹灾害。夏季异常寒冷多雨，还有铃木氏果蝇(Drosophila Suzukii)的攻击让葡萄酒酸败变质。完美的转折发生在9月，光照充足，北风吹来，这是勃艮第葡萄能够完全成熟的理想条件。葡萄果实既保有了足量的酚类物质，也能够充分成熟，还能免遭病菌的侵害。

总的来说，2014年的产量高于前两年，但仍然无法缓解勃艮第白葡萄酒供应历年欠足的境况，一瓶2014年勃艮第白葡萄酒的珍贵可想而知。

### 1、夏布利和欧塞瓦

该地区位于勃艮第西北处，为半大陆性气候，春季常面临霜冻的威胁。

2014年夏布利一级园(Premier Cru)和特级园(Grand Cru)葡萄酒均均衡浓郁、芳香四溢。余味令人愉快，带有矿物质风味，陈年潜力极大。来自晚熟园地的白葡萄酒口感柔顺，酸度清新，散发着非常诱人的柑橘类水果和白肉水果的芳香。最好的白葡萄酒拥有甜蜜馥郁的水果香气，伴有柠檬草气息，精准挺实的高酸度预示着这些葡萄酒有较好的陈年能力。

### 2、伯恩丘

伯恩丘的霞多丽分布在科尔登(Corton)山丘上，默尔索(Meursault)、普里尼-蒙哈榭(Puligny-Montrachet)、夏山-蒙哈榭(Chassagne-Montrachet)、圣欧班(Saint-Aubin)和桑特奈(Santenay)更是霞多丽的地盘。

2014年伯恩丘的白葡萄酒非常开放，以柠檬和花朵的香气为主，伴有杏子和果干的气息，口感饱满圆润。这些佳酿整体上仍较封闭，但随着时间的推移会逐渐打开，拥有很强的陈年潜力。

### 3、夏隆内丘

夏隆内丘白葡萄酒芳香四溢，令人耽逐，口感均衡，结构出色，爽脆紧致。种种迹象都表明它们适合陈年。

### 4、马贡

马贡产区在勃艮第东南部，位处索恩(Saone)平原的西部边缘，主要受南部气候影响——更为炎热干燥。

2014年的马贡白葡萄酒醇厚迷人，足够复杂，散发着十分开放的果香与花香，口感饱满。

## 完美佳酿，开瓶正当时

总的来说，勃艮第的霞多丽比黑皮诺(Pinot Noir)更容易成熟，酿制出良好的白葡萄酒比红葡萄酒更容易，但酿制出最佳水平的白葡萄酒却很困难。

极高品质的勃艮第白葡萄酒年轻时以橡木桶赋予的风味为主，整体上酒体饱满、酸度均衡，风味持久。再经过2至3年的瓶中熟成，默尔索或普里尼-蒙哈榭等高级葡萄酒才开始显示出葡萄果实本身的风味魅力；一级葡萄园佳酿的最佳适饮期在酒龄5至10年；村庄级勃艮第白葡萄酒最佳适饮期在酒龄3年以上。葡萄酒作家比尔·纳森(Bill Nanson)曾建议，勃艮第白葡萄酒的现期境况使得自己“想买多少就买多少，但是在它们6年陈之前喝掉大部分，这样保证大部分是被享用的，这种方法是我现在的策略”。

所以，现在开一瓶2014年的勃艮第白葡萄酒正当时。

(据红酒世界网)

## 古人酿酒也有“神曲”？

■ 王赛时

中国酒业方面的著述十分丰富，前人给我们留下了很多酿酒典籍。目前传世的最早酿酒著作，是《齐民要术》中的酒篇章，这是我们了解北朝之前中国酿酒模式与酿酒工艺的最基本的依据，这也是目前所保留下来的唐朝以前最系统、最完整的一部古代酿酒著述。

北魏时代，寿光人贾思勰写过一部划时代的农学著作《齐民要术》。这部著作共10卷92篇，正序、杂说各一篇，正文7万字，书中从大农业的视角出发，系统完整地总结了我国古代北方六世纪以前的谷物、园艺、畜牧及农副产品加工等领域的技术和经验，其中一卷4篇(卷7造神曲并酒篇、白醪酒篇、笨曲并酒篇和法酒篇)则专门论述了古代酿酒。

由于气候、物产以及酒文化的差异，中国古代酿酒始终分为两大区域，即北方酿酒与南方酿酒。在南北朝时代，随着南北政权的对峙，南北交流明显减少，酿酒的差异性也就更加突出。正是如此，《齐民要术》概述的酿酒技术和配酿经验，也大都局限在了北方区域，对南方酿酒涉及较少。然而，也正由于这种区域性的经验总结和针对性的技术分析，使得《齐民要术》的酿酒部分写得更有深度，我们今天研究北朝以前的酿酒情况，仍然需要从《齐民要术》中寻找线索和提示。《齐民要术》有关酿酒的核心记载包括以下几个方面：

### 制曲信息

《齐民要术》在论述酿酒程序时，将酒的酿造分为制曲和造酒两大部分。书中之所以特别突出制曲程序，是因为当时北方酿酒，格外注重曲的应用及效果。

我们现在知道，酿酒首先需将谷物的大分子淀粉物质转变成小分子单糖或寡糖，然后通过酒化作用再将糖转变为酒，淀粉的糖化过程是在曲中含有淀粉水解酶的微生物作用下完成的。古人虽不能科学地解释这种变化，也无法对曲料中所含营养成分进行测试，但他们已经凭借经验来掌握制曲的工艺和方法，保证酒曲的功效。

《齐民要术》记载了10种制曲方法，按当时的习惯分为神曲、白醪曲、笨曲、法曲四种

类型。其中，神曲的制作方法较多，包括作三斛麦曲法、造神曲法、又神曲法、又作神曲方、河东神曲法、卧曲法等，共有6种。白醪曲法只1种。笨曲制法包括作秦州春酒曲法、作醪曲法2种。法曲仅大州白堕曲方饼法1种。这四大类10种制曲方法的工艺基本相同，所不同的是人们对制曲季节、原料配比、曲熟时间、操作规程和曲块体积进行了细化，其中还包括酿酒习俗的影响。

《齐民要术》中所记载的10例酒曲制法，大部分都属于麦曲，只有一种是用谷子(粟)制成，即法曲中的大州白堕曲，属于谷曲。同样是酒曲，微生物种类差异会很大，其水解力也不尽相同。《齐民要术》记述的不同酒曲就体现了制曲的这种差异性。如果从曲的糖化发酵力方面来看，当时神曲的效果最佳，与笨曲形成很大的效果反差。从比例上看，神曲的使用量只占酿酒原料的三分之一，笨曲约为15%左右。神曲用量这样少，在酿酒史上也是罕见的，因为即使在现代，黄酒酿造时，麦曲的用量也要保持在10%左右，只有小曲的用量才可能是这样低。这说明《齐民要术》中所记载的神曲，曲中的根霉菌和酵母菌十分活跃。根霉菌能够在醪液中不断繁殖，使淀粉分解而糖化，酵母菌则进一步把糖变成酒精。从品质上看，北朝的神曲已经达到了现代小曲的水平，但当时的笨曲还远远达不到现代麦曲的水平。

从制曲技术上来说，《齐民要术》记述的成品，大都制作成块曲。块曲的制造比散曲进了一大步，操作相对复杂，工序也较长。从性能上看，块曲明显优于散曲，更适于复式发酵法，即在糖化的同时，将糖化所生成的糖分转化成酒精。酒曲的不同部位可以生成不同的微生物，块曲能够让各种微生物更紧密地拥簇在一起，比如说酿酒性能较好的根霉菌就喜欢在块曲中生存并繁殖。培育根霉菌，对于提高酒精浓度极有作用。

汉晋时代的饼曲，大多手捏制作。《齐民要术》记载的块曲制造已经使用了专门的曲模，当时称之为“范”。其中有圆铁范，径五寸，厚一寸五分，放之平板上，踏成曲饼。也有方范，如河东神曲制曲饼，就是“方范作之”。使用曲模，不仅能够减轻劳动强度，提高产业效率，更重要的是可以统一曲的外型尺寸，保