

泸州老窖仙潭等强势介入 瓶贮牌能否破年份酒僵局

■ 唐快

湖南湘窖的“瓶贮足年年份酒”到仙潭“酿造年份+灌装年份”双标注法打造真年份，再到泸州老窖携高端国窖 1573 瓶贮“新政”参“战”。在“年份酒”乱象之下，被叫好的瓶贮年份酒却因为诸多尴尬而难以被推广。即使如此，也有行业人士承认其先进性。

被叫好的“瓶贮年份酒” 面临五大尴尬

2017 年 1 月 4 日，泸州老窖正式发布《关于国窖 1573 经典装瓶贮年份酒 2017 年度价格体系的通知》，让行业再度将关注的目光“瞄向”瓶贮年份酒，但瓶贮年份酒概念自 2014 年在行业首现以来便备受争议。

为之叫好者认为这是白酒诚信和高品质的体现，让年份酒的真实性得到保障，也让年份酒的监管变得简单易行。甚至有业内人士指出：在年份酒标准“难产”的情况下，出台“瓶贮年份酒”被认为是目前最笨也是最有效的生产“年份酒”的方法，算得上是用最简单的方法保证了年份酒诚信问题，让消费者也能更明明白白地消费年份酒了。

但即使在老酒市场按出厂年份论价已经成为了“潜规则”，普通消费者比较认可瓶贮年份酒概念的当下，绝大多数白酒企业却不愿意主动推广“瓶贮年份酒”。

深究其中原因，除了瓶贮年份酒的出台是因为年份酒标准“难产”的结果外，瓶贮年份酒还面临尴尬的境地。

尴尬一：大量占用资金
目前老酒市场虽颇有前景，但是大部分瓶装老酒都是在经销商手上，老酒生产储备本身就占用大量资金，销售量又远不如普通酒，面对如此境地，所以很多酒企迟迟不愿意推出瓶贮年份酒。

尴尬二：品质提升效果略逊
在相同时间内，在陶坛储存的酒老熟速



有行业人士指出：能够出一个瓶贮年份酒的定义，也是对年份酒市场乱象的一个规范。而且在田卓鹏、邹江鹏、欧阳千里等行业人士看来，瓶贮年份酒仍具一定先进性。

尴尬三：监管依旧缺失
现在各个企业只能按照自己的标准，出于企业自发的行为，自然，作为年份酒标准难产结果的瓶贮年份酒也面临着诸多尴尬。关于“瓶贮年份酒行业标准”的相关政策一直未出台，没有明确的监管制度，这也造成了瓶贮年份酒至今不具权威性。

尴尬四：缺乏可追溯性公正力
有的酒企虽然现阶段在年份酒方面的“先行一步”得到业界认可，但究其根源这些酒企的标准都是由自己联系公证机构公证，而没有一套放之四海皆准的溯源标准，而如何构建溯源体系也成为瓶贮年份酒推广的重要环节。

尴尬五：按瓶贮年份定价缺乏有效参考
老酒按瓶贮年份定价是市场自发行为，

现在有部分企业出台关于老酒的定价准则，这个定价标准很难统一，大家也无法互相借鉴参考。即使是生产企业也很难证明 2007 年生产的酒与 2008 年的酒两者之间酒质的差距有多少。

年份酒标准不出 尴尬的瓶贮年份酒仍具先进性

然而，在年份酒标准迟迟不能出台的情况下，也有行业人士指出：能够出一个瓶贮年份酒的定义，也是对年份酒市场乱象的一个规范。而且在田卓鹏、邹江鹏、欧阳千里等行业人士看来瓶贮年份酒仍具一定先进性。

田卓鹏：高端酒当下更适合打“瓶贮”牌
(卓鹏战略创始人)

瓶贮年份酒的普及要从标准化、体系化、权威化、诚信化四个方面来实现，在做到这“四个化”的基础上，瓶贮年份酒才可能有良性、健康、有序地发展。从发展的角度，企业应对瓶贮年份酒进行试点操作，而瓶贮年份酒能不能流行起来，主要还是取决于消费观念

和消费习惯转换。只有当大批量的 3 年、5 年、8 年的瓶贮酒出来，才能够真正地让瓶贮酒流行起来。

需要指出的是，小企业推瓶贮酒可以实现企业的差异化营销，但是更需要有资金雄厚的大企业来来引导，所以泸州老窖、茅台这种年份定价体系，对于行业是有引导意义的。由此，我认为，瓶贮酒的趋势应该是先高端后低端，附加值高的高端酒率先推行瓶贮酒意义更大。

邹江鹏：瓶贮年份有望解决年份酒诚信问题
(贵州国台酒业有限公司副总经理)

瓶贮年份酒定义，是鉴定年份酒最笨的办法，也是最有效的办法。这是中国白酒首次清晰定义年份酒，具有历史意义。瓶贮年份提出之后，从灌装后开始计算贮存年份，将可以出售的成品酒整体贮存，防止在这个过程中出现虚报“年龄”的做法，用最简单的方法保证了年份酒诚信问题。

我个人认为年份酒的完整标注应该是“酒体配方年份标注+灌装年份+酿造年份”标注，现在还没有看到哪一家能够做到这样的标注。现在绝大多数的酒企都没有任何关于年份信息的标注，只看到四川仙潭酒业做到了“灌装年份+酿造年份”标注，丰联集团文王酒业做到了“酒体配方年份标注”。

欧阳千里：瓶贮年份酒更适合小众产品
(水晶葫芦酒操盘手，济南酒类协会首席顾问)

瓶贮年份酒是小众产品，难以被大众消费者所接受。首先，瓶贮年份酒是年份酒标准缺失下的产物，难以取信于民。其次，酒企贮存年份酒，明则捍卫标准，实则营销溢价。再次，瓶贮年份酒难以量化检测，仅依靠企业诚信难以做大。最后，瓶贮年份酒是营销概念的提升，并非是产品本身及营销思路的改变。瓶贮年份酒仅仅是营销概念的提炼，无先行者的优势，无后来者的壁垒，很难引发行业内强势酒企的响应，也就难以改变消费者的消费习惯和认知。

其三，了解酒质基本情况，结合原酒库存和使用情况，可以把一部分特点、质量相近的原酒组合在一起，以便节省出一些储存容器，保证整个生产活动的顺利开展，同时可作为勾调选择基础酒的备选对象。

四、原酒感官品鉴
视觉：正常情况下为无色、微黄色、淡绿色、浅橙黄色。陈酒或是陈调味酒一般都带有微黄色或淡绿豆色；非正常情况下有可能出现蓝色、粉红色、黑色等颜色。

味觉：原酒的香气与瓶装酒的香气不尽相同，瓶装酒的香气是经过勾调之后的复合香气，而贮存后的优质原酒则体现了窖香、曲香、粮香、糟香、陈香、酱香、焦香、芝麻香、幽香、果香、花香、木香、蜜香等香味。贮存条件不好的时候，还可能形成霉尘味、泥腥味、涩味、铁腥味、胶臭味等。原酒通过贮存去除其燥、辣、暴、臭、邪，形成细腻、绵甜、柔和、爽净、醇厚、丰满的风格基础。新酒有强烈的刺激感，有时也会感到酒体的离散和不柔熟。

触觉：好的原酒经多年贮存后，用手在酒坛中搅动，手指捻动，会感到柔滑，同时还可体会到酒业稠感。而新酒或水中却没有上述的触感。

品评的过程：斟酒入标准评酒杯至 3/5 容量，在白纸或白台布的衬映下仔细观察酒的颜色。手持酒杯平行以顺时针或逆时针方向轻摇 3-4 下，置鼻子下端 1~3cm 处，先平心静气再轻轻吸气，再呼出，如此可反复 2-3 次，每次中间可间隔 3~5s。这样酒的香气被舒缓的吸入鼻腔刺激嗅觉细胞，信号传递到大脑中枢神经，迅速做出对酒的香气幽雅、浓郁、醇正的反应认识。轻酌一小口，不超过 5mL，让酒液在舌尖的搅动下铺满整个口腔。好酒使味觉细胞的传感效应是平顺而畅快，在滞留口腔的短暂间逐渐感受到酒体的绵甜、醇厚。到此，香气和滋味的同步传感效应已能充分的唤醒大脑中枢神经对酒体的认识共鸣，这时在口腔肌的作用下，酒液顺喉而下，在舌面的后部位和咽的前部，能感受酒体的爽净、丰满，此时嗅觉细胞和味觉细胞所获得的刺激反应给大脑中枢神经的强度达到最高峰。同时，大脑中枢神经的认识判断作为反馈信息也达到顶点，首先是肌体层面进而达到精神层面，从而使人的整个身心也得到最充分的享受。在如此的体会中，在较短的时间内似乎还能找到好酒滞留口腔中那种享受的感觉，不时感到一种香味的记忆感觉。这就是回味，有一种缠绵情绪不断。此时再闻空杯，好酒的空杯仍有持久的留香。

“摘帽”，四川水井坊股份有限公司总经理范祥福有感而发。
“科学创新的工匠精神是中国白酒品牌的支柱。”

——“第四届中国企业五星品牌论坛”于 2017 年 1 月 18 日在北京召开，中国保护消费者基金会副会长李小兵发表演讲如是说。

浓香型大曲原酒品鉴常识

■ 黄志瑜

以粮谷为原料，以大曲为糖化发酵剂，经传统固态法发酵、蒸馏、分级贮存而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以己酸乙酯为主体复合香的白酒，称为原酒。

原酒分为两种：一种是原酒，指经发酵蒸馏工序后得到的尚未按相关标准确定等级的半成品酒，不具有规定的包装形态，亦称基础酒或基酒。另一种是成品原酒，指经过了贮存、组合并按相关标准确定了等级和香味风格的产品，不具有规定的包装形态，也称为散酒。

看花摘酒

“产香靠发酵，提香靠蒸馏，摘出好酒靠摘酒工序”，由此可见量质摘酒工作的重要性。量质摘酒，就是把酒头、中馏酒、酒尾分阶段，酒头摘出后，边摘边尝，准确分级。

原酒流出后，先掐去酒头，然后通过一闻、二看、三品。但凡香气浓郁、酒花较大、入口香甜，皆为优质酒。

对于所摘酒酒度高低，主要凭经验去观察。从感官上来说，最直接的方法是“看花摘酒”。“看花”即看酒花。蒸馏液流入不锈钢桶中，激起的气泡称为酒花。从观察酒花来得知馏出液的酒度高低。

随着酒花由“豌豆花”、“豆子花”，渐渐变成“绿豆花”、“碎米花”直至消失，酒度也从 70 度以上，到 65 度、62 度……逐步降低。在没有酒花的那一瞬摘酒接酒尾，就是“断花摘酒”。

开始流酒时的酒花气泡较大，整齐一致，较持久，为特级酒；酒度略低时，酒花气泡较小，逐渐细碎，仍较持久，为优级酒。依次类推，量质摘酒。

从传统经验上，总结生产规律，根据馏出液酒度高低顺序，将酒花分为以下 6 种：

1. 大花：开始流酒时，泡沫较大，整齐一致，消失快，流酒声音轻浮，酒精含量为 68~75%vol；
2. 小花：酒花较小，清亮透明，花如绿豆，酒精度为 67%vol 左右；
3. 连花：大花小花相混杂，相互重叠，酒精度为 60%vol 左右；
4. 沫沫花：连花一过，就会出现较细花，酒花发白且有沫，量的多少，与装甑技术、材料，是否认真执行装甑“六字诀”有密切关系，酒精度<58%vol；



5. 水花：沫沫花一过，听声沉重，即为水花，此后的馏分连同沫沫花全部回底锅串蒸；
6. 油花：液面布满油花，有油珠 3~4%vol 以下。

等级区分

一、分级
通过蒸馏，把发酵过程中的乙醇和各种香味成分加以浓缩，并从酒醅中提取出来。可以利用各种物质成分的沸点不同，排除有害物质并获取不同风味物质。通过工艺操作，一般会分离出酒头、酒尾、特级酒、优级酒、一级酒(每个厂家不尽相同)等几个级别的原酒。因为每一个级别的原酒酒度、各种香味物质含量、各种成分之间的量比关系等都不相同，因此，各级酒的质量特点也具有较大区别。所以，在入库后应当分别单独存放，确保不造成混淆。同时，也保证将来在选择酒时有更多的选择空间。

二、原酒储存
因为新生产的原酒中各种成分未达到平

衡融合状态，同时，还含有大量的硫化氢、乙醛等易挥发性物质，使酒口味冲、燥辣、不醇和。经过一定时间的储存，通过挥发和缔合作用的物理变化，以及氧化还原反应、酯化反应和缩合反应等一系列化学反应，可使酒中刺激性强的成分得到挥发、缔合、氧化、酯化、缩合等变化；同时生成香味物质和助香物质，使酒达到醇和、香浓、味净等要求。

三、储存分级
通过一定时间的储存，酒质达到一种稳定的状态，其特点就会比较明显。利用理化分析和感官品评的手段对原酒进行重新品鉴定级，其目的有三方面：

其一，把具有明显质量缺陷的原酒降级使用。由于第一部分表述原酒分级是按工艺操作定级，并未结合酒质本身质量情况，所以，结合本公司产品质量标准，需要把不符合产品等级的原酒降级使用，以免使用时造成成品酒质量的波动。

其二，选择具有特点的原酒作为调味酒的候选对象，继续单独存放，并随时掌握其储存变化，观察其能否达到调味酒标准。

的快消品，必将迎来中国白酒产业的新商机、新发展。”
——2017 年 1 月 6 日安徽铜陵，在“中华历史文化名酒”缘酒授牌仪式上，《中国白酒》总编、壹酒购 CEO 张伟如是说。

“要恢复一个真正的高端白酒品牌，一定要往上延伸产品发展。”
——2016 年水井坊业绩高速增长成功

是国外烈酒无法比拟的。但是，不得不承认，至今我们没有很好地将传统技术与酿造工艺融入到品牌塑造之中。”

——四川省食品科学技术学会认定高级工程师席玉先生如是说。

“中国的文化能走多远，中国白酒产业就能走多远！五千年华夏文明的白酒在重视酒文化渗透到消费的经济环境中，作为特殊

雾霾经济学被催生 白酒能否分一杯羹？



邹江鹏，1981 年生，法国南特大学理学博士，中国四川大学工学博士，《酱香型白酒技术标准体系》主要制定者之一，高级工程师，国家一级品酒师，贵州大学酿酒与食品工程学院兼职教授，青年白酒专家学者，贵州国台酒业有限公司副总经理。

■ 邹江鹏

近日，全国多地遭遇雾霾天气，影响范围已扩大至 17 个省区市，面积 142 万平方公里。也就是说，雾霾笼罩我国七分之一的国土。北京、天津、河北、山西、山东、河南省等人口密集城市，无一幸免，均已发布重污染天气红色预警，启动一级应急响应措施。“雾霾经济学”应运而生。面对“2017 年的冬天或许将因为雾霾被载入史册”的戏言，不少人悲催得冒泡：“莫谈天气、埋头喝酒。”

什么是雾霾

雾霾天气是一种大气污染状态，雾霾是对大气中各种悬浮颗粒物含量超标的笼统表述，其中 PM2.5 被认为是造成雾霾天气的“元凶”。雾霾对人体产生的危害主要有：对呼吸系统、心血管系统造成影响，增强传染性病菌活性提高传染病感染机率，影响儿童成长及心理健康，影响生殖能力，更容易致癌。雾霾对生态环境和交通造成的危害主要是影响交通安全和生态环境。

适量饮酒有助健康

元代李鹏飞의《三元延寿参赞书》有这么一条：“书云大雾不宜远行，宜少酒以御雾瘴。昔有早行者三人，一人食粥而病，一人空腹而死，一人饮酒而健，酒能壮气辟雾瘴也”他所说的“书云”其实是指这个故事的最早出处——晋代张华的《博物志》。原文是“王肃、张衡、马均三人，冒雾晨行，一人饮酒，一人饱食、一人空腹，空腹者死，饱食者病，饮酒者健。此酒辟邪恶，胜于作食之效也。”后来《本草纲目》也引用了这句话。南朝陶弘景，也是著名的医者，他也曾说“大寒凝海，唯酒不冰——药家多用以行其势。”看来饮酒确实能有辟邪的作用，也就是可以增强人们的抵抗力，古人对于酒的药用价值是充分肯定的。实际上白酒与中药的同源作用早就为古人认知。中国有句老话：“酒是粮食精”。什么最养生，当然是五谷杂粮，而白酒，就是从这五谷杂粮中提取出来的精华。从白酒所含的微量成分来看，确实有机物的种类非常丰富。这还不是重点，重点是：这些功能性成分来自自然发酵，与中药材均为天地同口，且都有同归自然的属性。虽然雾霾与雾瘴并非完全相同，但是适量饮用白酒可以强身健体是得到公认了的。

雾霾与生态白酒

目前，我们进入到一个“雾霾中国”的尴尬境地。其根本就在于我们的增长方式，我们的高能耗、高物耗导致出现了高污染。环境污染背后根本的症结是发展理念被污染了，我们的发展就是高物耗、高能耗、高污染。从这个角度来讲，治理环境迫在眉睫。回过头来，转变增长方式也是刻不容缓。

生态酿酒是指保护和建设适宜酿酒微生物生长、繁殖的生态环境，以安全、优质、高产、低耗为目标，最终实现资源的最大利用和循环利用。

中国酒类流通协会副会长刘员认为：“经过一段时间的高速发展后，中国白酒行业已经到了转变增长方式、提高增长质量的关键性发展阶段，尤其是高端白酒更需要转变竞争思维和提升竞争层次。生态高端酒是一个重要的竞争方向，因为它是一种回归竞争原点的竞争形式，比拼的是产品力。”

中国酒业协会秘书长宋玉书说：“生态白酒的产品竞争力强，符合消费升级后的主流需求。”

四川沱牌舍得(集团)有限公司原董事长李家顺则认为：“中国白酒具有独特的生态魅力，这一方面取决于酿造工艺对生态环境的依赖性，也表现为文化传承和地域魅力，生态价值无疑是白酒底蕴的充分展示，也是市场高端诉求的未来新趋向。我担心中国将面临的重大问题，是食品安全和生态恶化的问题。”

总之，雾霾的治理将是中国今后非常重要的工作，也关乎到白酒行业的健康发展，落到企业层面就是必须妥善处理好经济发展和环境保护的关系。正确处理环境保护与经济发展的关系是做好当前和今后一个时期环保工作的难点，也是我们的重点。

“真正的饮酒不是寻求酒的刺激，而是要懂得酒、尊重酒、欣赏酒。”

——2016 年 10 月 21 日北京，在 2016 全国理性饮酒宣传周启动仪式上，中国酒业协会酒与社会责任促进联盟当值主席、茅台集团董事长袁仁国如是说。

“中国白酒所具有的悠久文化历史底蕴，复杂的技术工艺和手工酿造的传承，都