

酒是陈的香,但要小心白酒贮存时间长了会挥发甚至变成空瓶子

# 防“空肚”,收藏白酒有秘诀



近日,在中部糖酒会上,江苏省酒器文化联谊会会长刘建华展出了206幅酒器图片,这是她对自己收藏的502个酒瓶所拍摄的图片。目前,白酒收藏已成为收藏市场的新宠,藏者们相信白酒贮存时间越久越好。这是否属实?在收藏条件不佳的情况下,普通收藏者应该收藏哪些酒品?针对此,刘建华发表了自己的看法。

### 存酒唱起“空城计”

由于工作的关系,本人收藏酒器近20多年,逐步积累酒瓶也超过2000余个,且60%以上是带酒收藏。近日在整理过程中,发现许多藏酒已发生了变化。主要有以下几种现象:

1.收藏的瓶装酒已成空瓶。这样的状况各种材质的酒瓶都有,以紫砂瓶为最多,陶瓶次之,瓷瓶、竹筒瓶也不少。主要原因:瓶体渗漏所致。

2.收藏的瓶装酒容量减少。酒体发生了物理性变化。如原500ml的容量,现剩下300ml。不同的容量按比例减少,从10%~80%的都有,这样的状况各种材质的瓶装酒都有,包括玻璃瓶。主要原因:瓶口密封不严,挥发所致。

3.收藏的瓶装酒质量发生化学性变化。如,酒的香味物质挥发,使内装的白酒质量下降;瓶体的材料与液态酒发生了化学反应,使酒体变色——如变红、变黑、变浑。主要原因:可能是瓶体材料(紫砂)掉色;软木塞瓶盖中单宁和白酒中微量含氮化合物起

化学反应而形成黑色沉淀物等所致。如,竹筒酒瓶,封口较好,是用蜡质封口,但由于竹筒中竹丝间有缝隙,酒液会慢慢渗漏,颜色变深,一般2年左右这种情况就会出现。变味——内塞材料使用不当,如橡皮内塞,酒带上橡皮味;木塞,酒带上木香味。

上述现象表明,许多收藏酒在收藏者或消费者的手中经过长时间的存放,发生了化学与物理性变化,酒体质量不是越来越好,而是越来越差,甚至不能饮用。

### 酒厂贮存和放在家中有四大区别

那么,长期以来,白酒贮存时间越久品质越好的说法是错误的吗?不是。只是“酒贮存时间越长越好(更准确的说法应该是白酒贮存时间越长越醇)”有着基本的先决条件,这就是白酒必须贮存在酒窖和酒库之中。

下面具体分析白酒贮存在酒库之中与酒瓶之中的差异。另外还要阐明一点,酒库容器中的原酒在进入市场前必须经过勾兑,使酒中酸、酯、醛、醇等类物质含量适合、比例恰当,产生独特的愉快而优美的香味,形成固有的风格;收藏的瓶酒是勾兑后的酒,经过长时间存放,部分酒体含量发生了比例失调变化,改变了口味,使口味变杂、变淡,失去固有风格,导致酒的质量下降。

### 存放的环境不同

传统的酒库有地上和地下两种。地上酒库,室温受季节气候变化影响

较大,夏季气温高、湿度大,酒中的硫化氢、硫醇、硫醚等挥发性硫化物等杂味物质挥发较快,但同时也造成酒中香味成分的挥发耗损,原酒中乙醇也有蒸发、损耗。当室温低时,酒中香味成分挥发慢,但酒的老熟速度也会放慢。地下酒库温度、湿度相对恒定,受季节和气候的影响比较小,地温一般维持在9℃~22℃。在这样的温度下,达到除去新酒味的老熟作用。而原酒中有益的香味物质能较好地保存,并且乙醇损耗少。酒中醇、酸、酯、醛、金属离子等微量成分之间的缔合,进行的各种物理化学反应能够自然平缓进行,经过长时间的贮存后,酒体更加细腻、丰满、醇厚。有的酒厂搞洞藏年份酒,就是这个道理。

而瓶装酒放在家中,室温随季节变化,夏天可达35℃左右;冬季气温最低1℃~5℃,且气候干燥,加上酒瓶包装的原因,瓶中酒的香味物质、水、乙醇容易挥发或渗漏,从而使酒的质量下降。

### 存放的容器不同

长期的生产实践经验表明,贮存白酒的容器材质与贮存白酒的质量有密切的相关性。我国白酒企业的贮存容器主要有陶土容器(陶坛)和不锈钢大罐。陶坛含有多种金属氧化物,金属离子在贮酒的过程中溶于酒中,对白酒的老熟有促进作用。新蒸馏的酒辛辣、冲、暴香,老熟可以去杂增香,减少新酒的刺激、燥辣,使酒的

口味协调醇厚。不锈钢大罐结构稳定,不会影响储存白酒的质量。

而收藏的瓶装酒,尽管也有各种材质的容器(酒瓶),但制作的瓶体壁厚约在0.3~0.5cm。陶、瓷瓶容易破损,机械强度和防震力较弱,容易产生裂纹。陶瓷瓶由微孔网状结构组成,若釉面加工质量不好,就会出现渗漏现象。紫砂陶瓶这种现象更为严重。陶、瓷质瓶大多为手工制作,酒瓶的瓶口精度难以达到要求,因此,瓶装酒封口不严也是造成瓶内酒体中香味成分和乙醇挥发、酒体质量下降的重要原因。竹筒酒一般在存放两年左右就开始从竹筒丝缝渗漏,所以紫砂、陶质、瓷质、竹筒等瓶装酒空瓶现象多有发生。

### 存放的容量不同

随着白酒生产的发展,白酒产量大幅增加,传统的白酒容器已不能满足需要,大容器应运而生。酒库的储酒容器容量一般:陶坛为225kg~1000kg;酒海容量在5T左右;木料或水泥池容器容量在10T~75T左右;不锈钢容器容量在5T~2500T不等。

相比而言,瓶装酒一般容量都很小,在500ml左右,最大的不过3000ml的坛装酒。酒库中原酒在成为产品之前需进行勾调工艺程序来保证酒的质量。但酒瓶中酒的损耗直接影响酒的质量,包括香味成分、水、乙醇的挥发影响感官指标和理化指标等。

### 存放的酒度不同

酒库中贮存的酒是原酒(也称基酒或原浆酒),一般酒度都在60度以上,最高的可达70多度。在酒库(窖)中,由于综合条件,随着时间的延长,使酒体颜色变黄,口味变得醇和丰满。时间越长,酒体越丰满醇厚。

而瓶装酒一般酒度最高不会超过55度,最低在30多度。相对而言酒度越高,越便于保存,酒度越低,质量变化越大。低度酒存放时间长了就会产生水解作用,结果,酒中香气减

弱,口味变酸,质量严重下降,个别的还会出现低温下失光乃至白色混浊等现象。

### 收藏白酒有学问

我们了解了“酒存放时间越长越好”的实质内涵,对于我们收藏瓶装白酒有很好的意义,避免我们的收藏走入误区,造成不必要的经济损失。同时也可重视我们已收藏的瓶装白酒,采取合理、积极存放的方法和措施,加以保护,尽可能地保证其内在质量,保证藏品的价值。

如何搞好瓶装白酒收藏?本人有如下几点建议。

一、收藏高档名优酒、精品品牌酒。这类酒体品质优良,品牌知名度高,如包装达到精度要求,长期保存升值空间大。

二、收藏由高密度材质酒瓶灌装,且瓶口精确度高,密封好的白酒产品。如,不锈钢瓶装酒、玻璃瓶装酒(封口需技术处理)等可以较长时间保存,不会影响产品质量。陶瓷瓶蕴含着厚重的历史和文化,集陶瓷文化和酒文化于一身。它以广泛的文化、深刻的内涵、优美的造型、丰富的色彩越来越多地被白酒生产企业采用,因此,精品陶瓷瓶装酒成了收藏者的重要收藏部分。只要能够解决好瓶体的渗漏、瓶口的挥发及少量因瓶体掉色使酒体变色等问题,还是具有广阔的收藏前景的。

总体来讲,玻璃瓶好于瓷瓶,瓷瓶好于陶瓶,陶瓶好于紫砂瓶,不锈钢瓶最好。其他材质如竹筒、木、皮囊、塑料等的瓶装酒仍以短期收藏为佳。

三、收藏高酒度的瓶装酒。前面已阐明原因,这里不再重复。

四、收藏中注意不同香型的瓶装酒。不同香型的酒效果不同,酱香型酒成分多,酱香瓶装酒质量相对容易保持稳定;其他香型在不渗漏的前提下,也会产生陈味,使香气产生变化。

(刘建华)



## 蓝带啤酒 品味稀有



蓝带将军酒

蓝带超爽 2000

蓝带听装 500

周口一德副食总经销  
品鉴热线:15538612798