

云门瓶储：一瓶酱酒的“第二次深造”

从源头到终端、从标准到细节，云门酒业以“真实年份”为锚、以“透明标准”为尺，为消费者提供了一份看得见、喝得到的品质承诺。

本报记者 张瑜宸 发自北京

前段时间，《华夏酒报》记者参加了一场白酒年份酒品评会。在确保同一批次原酒的前提下，将原酒分别置于酒瓶、不锈钢罐和陶罐中长期储存，最终，瓶储酒凭借更加柔和、顺滑的口感与层次丰富的复合香气胜出。

这一结果让人颇为意外，但具有启发意义：为何长期被忽视的瓶储环节，反而能在品质表达上实现超越？尽管白酒行业普遍将储存重心放在陶坛原酒上，但灌装后的瓶储环节是否也应当纳入企业的

品质战略？

最近，记者在云门酒业多年的瓶储实践中找到了答案。

云门酒业研究发现，在长期的瓶储过程中，酒体内部会持续发生复杂的物理、化学变化：乙醇分子与水分子通过氢键缔合，形成更紧密的大分子团；酸醇的酯化、酯类的水解、氧化还原等反应缓慢进行。这些变化使酒体更加绵柔、丰满、协调。可以说，瓶储正是成品酒灌装后的“第二次深造”。

以“真实年份”回应行业乱象

事实上，瓶储年份酒并非新概念，而是对“酒是陈的香”这一传统认知的标准诠释。其备受关注的核心驱动力，在于市场对“真年份”的迫切需求。

然而，与旺盛需求形成鲜明对照的是，年份酒市场乱象屡禁不止。部分商家利用“陈酿”“窖藏”“年份”等模糊概念误导消费者，甚至以食用酒精冒充纯粮酒、虚构储存历史。央视曾多次曝光此类问题，消费者对年份酒真实性的质疑从未消散。

在这一背景下，云门酒业推出的瓶储工程，正是对这一市场痛点的精准回应。

早在2015年，深耕洞藏领域十二载的云门酒业，就敏锐洞察到瓶储环节对成品酒品质的关键价值，并率先将陈化理念从基酒储存延伸至成品酒储存并付诸实践；2021年，公司正式启动瓶储工程，由此成为中国白酒行业较早系统化、规模化推进瓶储战略的企业之一。

发展至今，云门酒业的瓶储逻辑清晰而直白：以生产日期为“出生证明”，以5年及以上最低储存周期为“硬门槛”，杜绝任何加权平均的模糊算法。每一瓶瓶储酒从入库起建立独立档案，生产日期清清楚楚，储存周期明白明白。同时，科学储存环境实现24小时智能监控，温湿度、光照、震动、异味、火种、存放角度、摆放方式

全程把控。每年瓶储工程由公证处现场公证，让“年份”二字经得起检验。

2026年6月之后，云门所售瓶储产品，皆贴有专属瓶储标识，可扫码查验，消费者可以直观识别、放心选择。这种“所见即所得”的真实年份表达方式，在年份酒陷入信任危机的当下，显得尤为可贵。

更值得关注的是，云门酒业在瓶储容器上进行了精细化的科学选型：高品质玻璃瓶材质紧密、挥发少、极少与酒体发生反应，能够保持酒体的纯净，同时，尽量使用喷涂等不透光瓶；陶瓷瓶透气性好、避光性强、隔热性佳，能有效减少光照、温湿度等因素对酒体的影响，利于酒体老熟；瓶盖采用无毒无味、耐腐蚀的食品级材料。这种对细节的极致追求，确保了瓶储过程中酒体的自然老熟与品质升华。

据悉，经过5年及以上科学瓶储的云门酱酒，色泽呈无色或微黄透明，酱香、陈香更为明显，入口柔和、落口顺和，呈现出典型的优质陈年酱酒特征。酱香、曲香、花香、果香、奶香、蜜香等复合香气优雅绽放，空杯留香持久，这正是时间赋予酒体“第二次深造”的丰厚回报。

由此可见，从源头到终端、从标准到细节，云门酒业以“真实年份”为锚、以“透明标准”为尺，为消费者提供了一份看得见、喝得到的品质承诺。



从北方酱酒创领者到行业标准的共建者

如果说瓶储理念的提出，是云门酒业的“先见之明”，那么，十余年的持续投入与标准共建，则彰显了云门酒业作为北方酱酒创领者的行业担当。

梳理云门酒业的发展脉络可以发现，其对“储存陈化”的探索远早于瓶储。2003年，公司开创性地启动了“云门酒业洞藏系统工程”，利用青州仰天山天然洞藏的恒温恒湿环境，为酱酒陈化创造独特条件；如今，从洞藏到瓶储，云门酒业构建了从原酒到成品酒的全链条陈化体系，这在行业内是极为罕见的完整布局。

十年深耕，厚积薄发。截至2025年11月，云门酒业已累计存储瓶储酒23万箱。2025年第十三届中国北方酱酒文化节期间，云门酒业瓶储陶坛酒庄三区正式启用，总投资约7500万元，建筑面积达15956平方米，实现了68万箱成品酒和6000吨陶坛酒的存储能力。这些数字背后，是云门酒业对长期主义的坚守，更是对消费者“喝到真老酒”承诺的实体化兑现。

正是这种长期主义与透明化的实践路径，让云门酒业拥有了行业

标准的“话语权”。2025年，云门酒业凭借在瓶储年份酒领域的深厚积淀，与行业头部企业共同参与《瓶储年份酒》团体标准的起草，成为该标准起草单位之一。

值得一提的是，云门酒业还两度参加《酱香型白酒》国家标准的起草，是首批酱香型白酒国家标准起草单位之一。从国标起草到团标共建，云门酒业始终站在行业品质标准的第一梯队。

这种“从对标到立标”的跨越并非一蹴而就，而是源于其深厚的历史底蕴与持续的科研赋能。作为北方唯一参与酱酒国标起草的企业，云门酒业在传承《齐民要术》古法与“12987”工艺的基础上，创新性地提出了适合北方气候的“160操作法”。对工艺边界的不断突破，加上“中国北方酱香型白酒研究院”等科研平台的智力支撑，让云门酒业在起草标准时不仅有“底气”，更有“硬实力”。

对此，有业内人士分析指出，云门酒业的瓶储实践为白酒行业提供了三重价值：为酱酒建立了一套可复制的品质升级路径，将“北方酱香”从地域特色提升至标准领先的

新高度；构建了从洞藏到瓶储的完整陈化体系，打破“重原酒、轻成品酒”的传统思维；验证了瓶储年份酒作为战略级资产的价值——真实年份带来的酒体老熟与稀缺性，使其具备差异化竞争力和社交收藏属性。

在年份酒市场加速迈向1500亿元至2000亿元级赛道的当下，瓶储环节正从被低估的角落走向行业核心，成为连接“酿好酒”与“喝好酒”的关键一环。

显然，云门酒业以瓶储为支点，不仅在重塑真实年份的信任体系，更在探索中国白酒品质升级的底层逻辑。这家扎根青州、深耕北方酱香78年的老牌酒企，正以时为酿，用一场跨越十余年的坚守，在行业品质升级的进程中撕开一道口子，一道通向真实年份、透明品质的口子。

当“云门样本”从青州走向全国，它所撕开的不仅是行业乱象的突破口，更为中国白酒迈向标准化、透明化、价值化提供了生动的实践参照。

欲了解更多美酒资讯，请关注华夏酒报微信公众号。

