

D 用換瓶來醒酒 Decanting

葡萄酒入門系列(02)

作者：Gregory Dal Piaz

譯者：周文祥



為什麼要讓酒來呼吸

我知道大家打開酒瓶後，都希望很快喝到酒，但是要充分享受美酒，你需要多考慮幾個因素。

我將討論以下三個重點：1.換瓶。2.不同酒的適飲溫度。3.選擇酒杯。以上因素都會對酒的表現造成重要的影響。很不幸的是，即使你都做對了這些事，還是有很多我們無法控制的事情會出差錯。

類似軟木塞的品質（或者瓶蓋

的品質），釀酒地點的大氣壓力，以及釀酒過程的錯誤都不是我們能夠控制，所以我們只好專注在我們能夠做好的事情上，讓每款酒表現它自己！

換瓶只是把酒從瓶子裡倒至另外一個容器，這樣做有以下二個理由：1.將酒和酒渣分開。2.將酒接觸更多氧氣，使酒更"活潑"，更表情豐富。

有一些陳年的酒有很多酒渣，我幾乎都會二次換瓶，也就是把酒倒出來和酒渣分開，把瓶子洗乾淨，再把酒倒回原本的瓶子。

為什麼要讓酒來呼吸



這樣做聽起來好像大費周張，但是把酒倒回原本的酒瓶有二個好理由：第一是這樣做你會記得這是瓶甚麼酒。雖然聽起來理所當然，但是當你換瓶了好幾種酒，又都喝了一半，有時候我們會分不清楚現在喝得是甚麼酒！

把酒倒回原本的酒瓶第二個理由是減少酒和空氣的接觸。讓酒呼吸可以大大增強它的香味，降低它呼吸的速率可以避免香味在幾分鐘之內全部跑光。

很多醒酒器的口很寬，使酒和氧氣大量接觸。這對年輕的酒快速呼吸很好，但是對陳年的酒需要慢慢呼吸就不適當。這時窄口的醒酒器就很合適陳年的酒慢慢呼吸達到它的頂峰。

很多葡萄酒怪胎信誓旦旦的說讓酒呼吸幾個小時來慢慢氧化，是比換瓶好的方法。這種方式是拔出軟木塞，倒掉一點點的酒來增加和空氣的接觸面積，然後把酒瓶放置6小時，10小時，甚至於12小時來醒酒。

我並不完全認同慢慢氧化的方式，我覺得這樣做會為了增強酒的質感而犧牲了一些香味。不管怎麼說，飲酒的樂趣之一是打開一瓶酒，看著它從一隻令人難受的固執的老鳥，轉變為一隻飛翔的老鷹。

這是我個人的立場，這裡沒有絕對的對或錯。你覺得好的就是對的方式，花些時間嘗試各種可能性，也許你會得到愉快的訝異！

葡萄酒適飲溫度

為你的美酒決定適飲溫度

葡萄酒入門系列(03)

葡萄酒太熱或者太冷的險境

把葡萄酒存放在太熱的溫度是毀壞酒的最主要原兇。很不幸的，我們消費者能夠做的事卻不多，因為溫度的變化在整個供應鏈中進行著。我們只能夠向在意自己產品品質的酒商購買酒。最後這瓶酒是你的，所以找到好的酒商對於你是真的非常重要。

既然如此，為什麼我還談酒的適飲溫度？因為錯誤的上酒溫度也是毀壞飲酒經驗的主要原因。這裡有一個關係詞：室溫。

長久以來上葡萄酒的經驗法則是在室溫上酒。很久以前，室溫大約是華氏65度，這是上酒的好

溫度，也是儲存酒的好溫度。這一百年來的室溫大約升高到華氏74度，甚至於更高，這對儲存酒和上酒是不好的溫度，真是很壞的溫度。

本文不細談葡萄酒的儲存溫



度，但是如果你要投資好酒，熟成它們2-4年以上，你要找一個好地方來存放它們。相信我，你的警覺性會得到極大的回報！

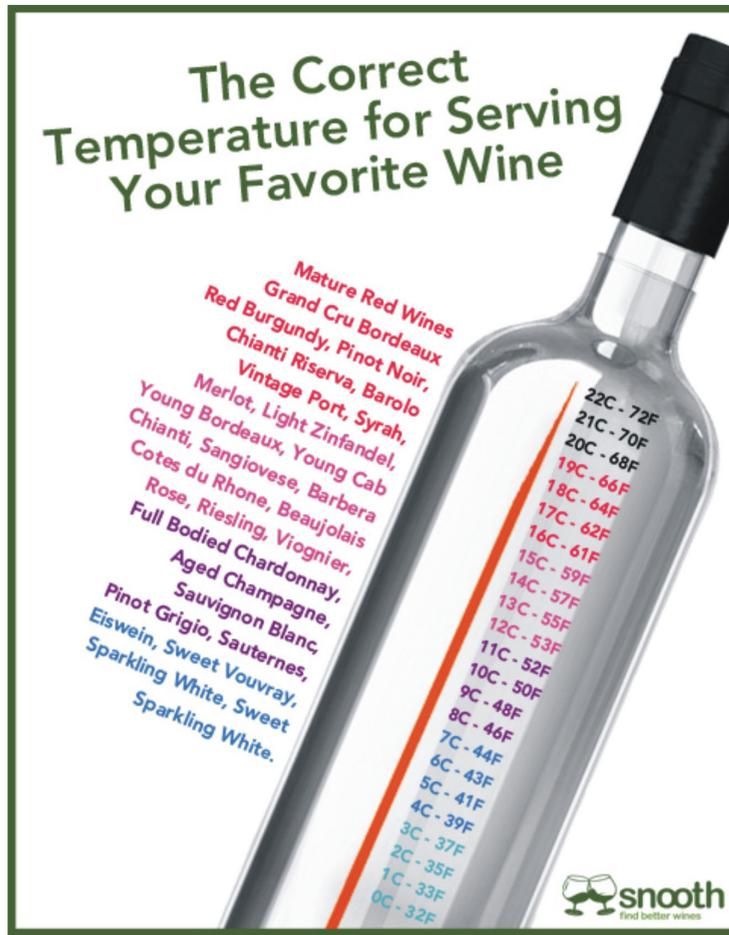
我們來談上酒的溫度，超過華氏65度會使酒的缺點被張顯出來，以及增加酒香中的酒精感受度。你能夠感覺酒中的香味是因為酒液中的某些複合物上浮在空氣中，酒精幫助這些複合物上浮，但是如果酒精濃到燒到你的鼻子，就使你對香味分心了。

以適當的溫度上酒可以使酒中易揮發的香味複合物慢慢釋放出來。溫度太低，酒的香味無法表現出來。溫度太高，所有味道一下子就跑光了，只剩下一杯令人困惑的酒。如果上酒的溫度適



當，那就太棒了！

上酒的溫度也對酒的質感有影



響，這質感是由於酸度和丹寧結合而成的酒的結構。上酒的溫度越低，酸度的感覺越強。這是為什麼我們喜歡以比較低的溫度喝清爽的白酒，有時候以過低的溫度，來享受白酒的清爽！

至於紅酒，如果上酒的溫度太低，不但酸度被強化，而且單寧會變得非常收斂與堅硬。以上這二種結果都使得香味和水果味無法散發，讓酒的特點無法展現。

所以，你有可能以太低或太高的溫度上酒是嗎？你也許不想瞭解這麼大道理，叫我簡化一點，給你一張正確的上酒溫度表。這是個好點子，不囉唆了，我把這張表放在這裡！
友聲

原文刊登於 www.snooth.com 英文網站

作者：Gregory Dal Piaz

中文譯本刊登於酪陽實業網站 www.prowine.com.tw 以及facebook "葡萄酒的園丁" 粉絲專頁

譯者：周文祥

酪陽實業獲得snooth網站授權，將本文翻譯為中文傳播，歡迎讀者免費傳播，請務必載明以上資訊，謝謝大家尊重著作權。



譯者簡歷>>>

周文祥

交大67級計算機科學系畢業，美國北卡羅萊那州立大學電腦碩士，政治大學企管研究所科技班結業，現任彥陽科技股份有限公司 董事長特助兼資訊長。曾經翻譯管理大師彼得·杜拉克之《巨變時代的管理》、《管理的實踐》，理查·塞希克之《品格加上常識》等書，其中，《巨變時代的管理》被金石堂評選1998年最具影響力的十本書之一。