

葡萄酒 入門系列(08)

酒 的附件

作者：Gregory Dal Piaz

譯者：周文祥



Bordeaux (L) and Burgundy (R) glasses

有關高腳酒杯、開瓶器、醒酒器

每一位飲酒者軍械庫裡最重要的武器當然是合宜的高腳酒杯。所謂“合宜”我不是說花俏的酒杯，只是一支可以承裝至少 10 盎司以上容量的通用杯子。我使用波爾多(Bordeaux)和布根地(Burgundy)酒杯。如照片左邊(波爾多杯)和右邊(布根地杯)所示，如果你只打算買一支酒杯，也許波爾多杯是你最佳的選擇。

順便一提，我也用這 2 支酒杯飲用白酒和氣泡酒。為甚麼要歧視這 2 種酒？它們的香味和紅酒相當，甚至於超過紅酒，用小的酒杯根本無法展示它們的特點！

我知道有人說我應該為每一種酒準備一支酒杯，我也真的有一支所謂白酒酒杯，但是我用它來飲用甜酒。因為一支設計良好的酒杯是可以多用途，而一支單一

用途的酒杯卻可能甚麼酒都不合適。我多年來使用一支簡單的老式杯子飲酒，一點問題都沒有。

多種打開軟木塞的方法

市場上有太多種類的開瓶器，有時候我們會分不清楚流行的和有效的開瓶器之間差別。有一些最新式開瓶器可以還不錯的完成工作，但是久經考驗的開瓶器才是最好用的。幫自己一個忙，買一個侍者





常用的開瓶器(如上圖)，我使用兩段式的，以及加長的螺旋。這開瓶器能夠輕易的拔出絕大多數的瓶塞，有時候我用領班開瓶器(Ah-so，如左圖)，來取出成年而精細的瓶塞。

另外一個必須具備的方便工具是一支好的醒酒器。再說一次，"好的"不是"花俏"，相反的，你只需要一支簡單的一公升的玻璃瓶。醒酒有2個目的：去除酒渣和讓酒呼吸。幾乎任何形狀的醒酒器都能夠達成這2個目的，所以華麗的醒酒器雖然好看，它們其實並不有效，



只有在清洗、儲存、最後打破它們時讓你焦慮不安。我使用一支單純、便宜的醒酒器如上圖。

當然，將軟木塞拔出瓶子是飲酒者面對最重要的事。如上所述，我使用侍者常用的開瓶器，有時候，在開陳年酒時，一般的開瓶器或者把軟木塞推進酒瓶，不然就是把軟木塞鑽個大洞。這時候你絕對需要一個領班開瓶器。它與螺旋開瓶器不同，領班開瓶器從外部夾住軟木塞，慢慢和穩穩的旋轉領班開瓶器，它用2支叉子緊緊抓住整個軟木塞，讓你可以慢慢的取出甚至於最脆弱易碎的軟木塞。友聲

葡萄酒 入門系列(09)

好酒窖的條件

作者：Gregory Dal Piaz

譯者：周文祥

在討論過幾次葡萄酒入門的議題後，有人問到我的酒窖，以及好酒窖的條件。在享受了幾瓶義大利Barolo老酒，也觀察到不同的酒窖條件產生的差異結果，我覺得這是研究好酒窖的條件，以及當情況不

完美時，對酒產生的影響的時機。

我的酒窖並不完美；它的溫度和濕度比我期望的高，但是它以長時間熟成我的酒的功能還很不錯，所以，好酒窖的條件



到底有那幾項！

酒窖的品質是由以下 4 個因素所決定，我們一項一項來看，從最簡單的開始。

最簡單的因素是震動。這很容易討論，因為只有一個簡單的指導方針：“越少越好”。你希望儘量減少震動，如果做不到會有甚麼結果？

有人會告訴你，你的酒完蛋了，其實你的酒可能只是比較渾濁，你只要在飲用前將酒瓶豎立 1-2 天就好了！

第二個判斷的因素是光線。雖然說光線對酒的損害難以捉摸，但是紫外線確實會對於酒造成損害。這現象叫做光衝擊，

它激發了原本穩定的有機化合物，產生不應該有的東西。

以上是壞消息；好消息是除非你把酒放置太陽下，或者用強光照射，你其實不用太擔心。幾個小時的光線不會傷害你的酒，要控制它也很簡單，關掉燈光就行了！

第三個酒窖的因素是濕度。大多數的專家建議相對濕度維持在 55% 到 80% 度之間，然後濕度越高越好。真的是這樣嗎？在真正的酒窖裡，我是說放置橡木桶的酒窖，濕度越高越好是對的。橡木桶是透氣的，所以濕度越低，酒蒸發的越多，這通常被稱為天使的份子！

這不但造成產品和金錢的損失，同時也對橡木桶內的酒造成很多不良的影響。但是，你家的酒已經裝在玻璃瓶中，用樹皮緊緊的封住，有時候甚至於用玻璃或螺旋蓋封住，因此放置在很乾燥的情況下很長的一段時間，才會有不良的影響。

我曾經目睹瓶中的酒，在幾年間從酒瓶頸部蒸發到肩部。這是因為濕度太低和不理想的軟木塞所造成。絕大部份的軟木塞在不需要為熱帶氣候特別處理的情況下，可以維持 10 到 20 年。要記得，軟木塞的一頭與你的酒窖濕度接觸，另外一頭是泡在你的酒裡。

我建議酒窖保持在 50% 以上的相對濕度，但是如果你超過 75% 的相對濕度，你會發現你的酒標會開始模糊，而且如果你使用松樹或者未經特殊處理過的木料做為架子，你也會發現酒瓶上有印子。這是美

學上的問題，不會傷害酒！

第四個酒窖的因素是溫度。我們不但需要考慮實際的酒窖溫度，如果我們沒有自動控溫裝置，我們也應該考慮溫度的變化速率。這兩個重要的議題，我們會各以一篇文章來討論。

本文是以下3篇討論酒窖系列文章之

- 一：
- I. 好酒窖的條件
 - II. 酒窖的溫度
 - III. 酒窖溫度對軟木塞的影響

葡萄酒 入門系列(10)

酒窖的溫度

作者：Gregory Dal Piaz

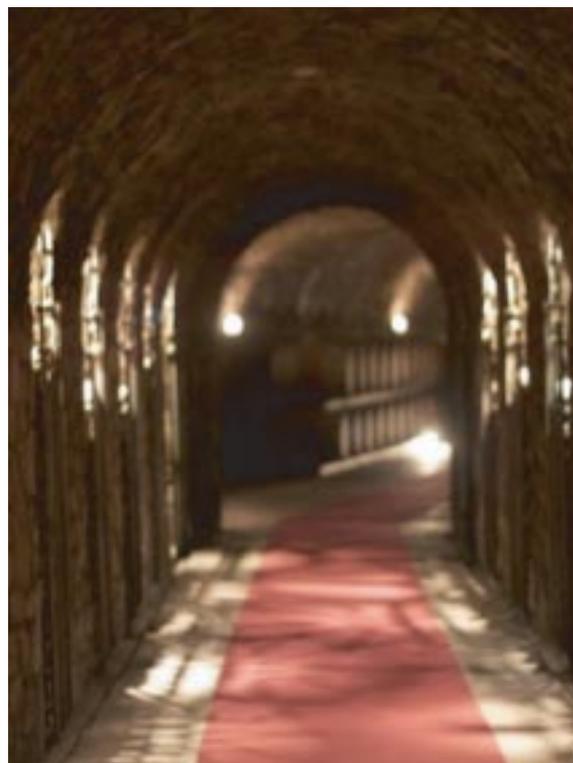
譯者：周文祥

甚麼是理想的溫度？為什麼這很重要？

我在上一篇文章中討論了酒窖的情況，包括光線、震動、濕度，接下來2篇我將分別討論酒窖的溫度和它對軟木塞的影響。

溫度是酒窖最重要的可變因素，當然應該最值得我們關注。它也有個多年的誤解與教條式的觀念，那就是華氏55度/攝氏13度成為葡萄酒世界神話般的標準。

問題是華氏55度/攝氏13度真的是你酒窖的最佳溫度嗎？答案為"是"和"不是"。我以我的酒窖為例子。我長期記錄我的酒窖溫度從華氏55度(這是大部份酒



窖的周遭溫度，因為這是地面下3碼/3公尺的平均溫度)到短暫的華氏67度/攝氏19度。溫度的變化很緩慢也很穩定，每天大約1/10度。以這樣的變化速率，以及最

高的溫度，我的酒窖持續穩定的在 20 年甚至於 30 年間為我產出好酒。

但是有更好的方法嗎？我毫不懷疑如果我的酒窖維持在華氏 55 度，我的酒會更慢的熟成。華氏 55 度對葡萄酒來說就好像放在冷凍庫裡；酒以非常緩慢的速度進化。今天才來喝 20 年前買的酒令我毛骨悚然，所以我不確信我有耐心把酒在華氏 55 度再存放 10 年，來達到相同的進化程度。

所以我希望在完美的世界裡，我有兩段式，甚至於三段式的酒窖。第一段酒窖大約華氏 65 度，存放我現在喝的酒。第二段酒窖是我目前的酒窖，為我產生美妙而成熟的酒，最後一段的酒窖保持華氏 52 度，存放已經完全成熟的老酒，使它儘可

能久的保持在尖峰狀態。

溫度是酒窖最複雜，也最重要的因素。太冷的話，葡萄酒活得比我們還久，永遠都不會熟成；太熱的話，葡萄酒熟成得太快，或者會壞掉。所以，你需要找到一個最適當的溫度區間。我建議如果你有一個空間，維持華氏 55-70 度，溫度的變化也不大，這就是合適的酒窖環境！某個程度來說是越涼爽越好，但是年平均溫度在華氏 60 度，對我來說也是完美的。

本文是 3 篇討論酒窖系列文章之一：

- I. 好酒窖的條件
- II. 酒窖的溫度
- III. 酒窖溫度對軟木塞的影響 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。